



Profil praktyczny

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **dietetyka**

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

Data przeprowadzenia wizytacji: **14-15 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 _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów _____ 5

3. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

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 _____ 11

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 _____ 25

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 _____ 33

Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku _____ 38

Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia _____ 41

Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiąganych rezultatach _____ 44

Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów _____ 47

Zalecenia _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

4. 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) _____ 51

5. 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. dr hab. Joanna Sadowska, ekspert PKA
3. dr Anna Bugajewska, ekspert PKA ds. pracodawców
4. Anna Rudzińska, ekspert PKA ds. studenckich
5. mgr Agnieszka Socha-Woźniak, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku dietetyka prowadzonym w Uniwersytecie Humanistyczno-Przyrodniczym im. Jana Długosza w Częstochowie przeprowadzona została z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2020/2021. Polska Komisja Akredytacyjna po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku.

Wizytacja została przeprowadzona zdalnie, zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej. Zespół oceniający zapoznał się z raportem samooceny przekazanym przez Władze Uczelni. Wizytacja rozpoczęła się od spotkania z Władzami Uczelni, a dalszy jej przebieg odbywał się zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem. W trakcie wizytacji przeprowadzono spotkania z zespołem przygotowującym raport samooceny, osobami odpowiedzialnymi za doskonalenie jakości na ocenianym kierunku, funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia oraz publiczny dostęp do informacji o programie studiów, pracownikami odpowiedzialnymi za umiędzynarodowienie procesu kształcenia, przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, studentami oraz nauczycielami akademickimi. Ponadto przeprowadzono hospitacje zajęć dydaktycznych, dokonano oceny losowo wybranych prac dyplomowych i etapowych, a także przeglądu bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia. Przed zakończeniem wizytacji sformułowano wstępne wnioski, o których Przewodnicząca zespołu oceniającego oraz współpracujący z nim 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.

2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów

Nazwa kierunku studiów	dietetyka	
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia I stopnia	
Profil studiów	praktyczny	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne/niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{1,2}	dyscyplina wiodąca: technologia żywności i żywienia – 53% ECTS pozostałe dyscypliny: nauki o zdrowiu – 39% ECTS nauki chemiczne – 3,5% ECTS nauki biologiczne – 4,5% ECTS	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	6 semestrów 180 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym	6 miesięcy (720 godz.) / 24 ECTS – dla cykli 2019/2020 i 2020/2021 20 tygodni (700 godz.) / 20 ECTS – dla cyklu 2018/2019	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	brak – dla cykli 2019/2020 i 2020/2021 <i>poradnictwo żywieniowe i dietetyka w gastronomii</i> dla cyklu 2018/2019	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	178	49
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ³	(1970 zajęć + 120 godz. konsultacji) – 2090 dla cykli 2019/2020 i 2020/2021 (2300 zajęć + 120 godz. konsultacji + 80 godz. pracy z promotorem) 2500 – dla cyklu 2018/2019	(1182 zajęć + 120 godz. konsultacji) 1302 – dla cykli 2019/2020 i 2020/2021 (1380 zajęć + 120 godz. konsultacji 80 godz. pracy z promotorem) – 1580 dla cyklu 2018/2019

Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	107 ECTS – dla cykli 2019/2020 i 2020/2021 120 ECTS – dla cyklu 2018/2019	76 ECTS – dla cykli 2019/2020 i 2020/2021 83 ECTS – dla cyklu 2018/2019
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	109 ECTS – dla cykli 2019/2020 i 2020/2021 134 ECTS – dla cyklu 2018/2019	109 ECTS – dla cykli 2019/2020 i 2020/2021 134 ECTS – dla cyklu 2018/2019
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	56 ECTS – dla cykli 2019/2020 i 2020/2021 54 ECTS – dla cyklu 2018/2019	56 ECTS – dla cykli 2019/2020 i 2020/2021 54 ECTS – dla cyklu 2018/2019

3. 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

Studia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym prowadzone są w Uniwersytecie Humanistyczno-Przyrodniczym im. Jana Długosza w Częstochowie (UJD) na Wydziale Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych (WNSPT) w formie studiów pierwszego stopnia, stacjonarnych i niestacjonarnych od roku akademickiego 2015/2016 (Uchwała Senatu nr 132/2014 z dnia 26.11.2014).

Kształcenie na kierunku dietetyka jest ściśle związane z misją i strategią UJD. Do celów Uczelni należy m.in. działalność naukowa oraz dydaktyczna, realizowana w oparciu o prowadzone badania naukowe, udostępnianie i upowszechnianie wiedzy, nauczanie studentów, prowadzenie działalności popularnonaukowej, współpraca z ośrodkami naukowymi oraz transfer i komercjalizacja wyników badań. Cele strategiczne Uczelni zostały określone w strategii Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie w zakresie nauki i wdrożeń, kształcenia, w obszarze relacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz w zakresie profesjonalnego zarządzania uczelnią. W każdy z tych obszarów wpisuje się realizacja kształcenia na kierunku dietetyka. WNSPT, prowadzący kierunek dietetyka, realizuje misję i strategię Uczelni poprzez stałe doskonalenie kształcenia w zakresie metod, jak i programów studiów oraz prowadząc badania związane z żywnością, żywieniem człowieka oraz dietetyką. Kierunek dietetyka wpisuje się w misję Uczelni zarówno w zakresie działalności dydaktycznej (poprzez wzbogacenie oferty dydaktycznej, rozwijanie kształcenia praktycznego w obszarach szczególnie istotnych dla miasta i regionu), jak i naukowej (poprzez prowadzenie badań naukowych w dyscyplinach, do których został przyporządkowany kierunek dietetyka: technologia żywności i żywienia, nauki o zdrowiu, nauki biologiczne, nauki chemiczne). Na WNSPT rozwijana jest baza badawcza, pozwalająca na realizację badań w obszarach tematycznie związanych z naukami o żywieniu i żywności oraz naukami o zdrowiu oraz prowadzone są badania naukowe w obszarze nauk o

żywności, żywieniu i dietetyce. Odbywa się to m. in. poprzez realizację projektów badawczych finansowanych przez NCN, NCBiR oraz MNiSW. Aktualnie realizowany jest projekt POIR.04.01.02-00-0102/17, którego głównym celem jest przeprowadzenie prac rozwojowych, których efektem ma być opracowanie i wdrożenie technologii produkcji niedosłodzonych przetworów warzywno-owocowych wzbogacanych preparatem błonnikowym ze skrobi ziemniaczanej o właściwościach prebiotycznych o akceptowalnych przez dzieci i młodzież cechach organoleptycznych i odpowiedniej stabilności przechowalniczej. Na Wydziale organizowane są także konferencje naukowe, których tematyka jest związana z żywnością, żywieniem człowieka i dietetyką.

Uczelnia oferuje możliwość rozwijania aktywności naukowej studentów poprzez udział w programach wymiany międzynarodowej takich jak ERASMUS+ oraz udział w sympozjach i konferencjach naukowych. W ramach Koła Naukowego działa od grudnia 2019 roku Sekcja Dietetyków skierowana do studentów kierunku dietetyka. Prowadzi ona badania oraz projekty naukowe we współpracy z pracownikami naukowymi Wydziału, angażuje się w edukację skierowaną do różnych grup populacyjnych, uczestniczy w szkoleniach, konferencjach naukowych, przeglądach kół naukowych, organizuje spotkania z ekspertami w dziedzinie dietetyki oraz promuje Wydział. Studenci kierunku dietetyka współorganizują i aktywnie uczestniczą w konferencjach naukowych, m.in. w Częstochowskim Forum Młodych, podczas którego wygłaszali komunikaty i brali udział w sesji posterowej. Studenci oraz pracownicy Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie, prowadzący zajęcia na kierunku dietetyka, byli także głównymi organizatorami i uczestnikami dwóch edycji konferencji Żywność – Żywnienie – Dietetyka.

Pracownicy Wydziału, realizujący zajęcia na kierunku dietetyka, prowadzą badania naukowe, których wyniki publikują w renomowanych czasopismach, publikują prace popularnonaukowe, posiadają także doświadczenie zawodowe zdobyte poza Uczelnią. Są to m.in. staże w jednostkach naukowych i podmiotach gospodarczych, praca w zakładach przemysłowych, związanych z produkcją żywności, wykonywane ekspertyzy dla podmiotów związanych z gospodarką żywnościową, czy też wolontariat w jednostkach związanych z produkcją i dystrybucją żywności oraz w poradniach dietetycznych.

Zgodnie z misją Uczelni, prowadzony kierunek dietetyka odpowiada na zapotrzebowanie rynku pracy oraz oczekiwania otoczenia społeczno-gospodarczego. Cele kształcenia oraz realizowany program studiów został skonsultowany z pracodawcami i jest dostosowany do aktualnych wymogów rynku pracy stawianych absolwentom kierunku dietetyka. Dzięki temu absolwenci są przygotowani do przyszłej pracy i podnoszenia kompetencji zawodowych. Utworzenie kierunku dietetyka było odpowiedzią na zapotrzebowanie lokalnego rynku pracy. Jego cele kształcenia konsultowane były z przedstawicielami szpitali, domów pomocy społecznej, placówek żywienia zbiorowego, sanepidu, szkół gastronomicznych oraz zakładów przetwórstwa spożywczego, prowadzących swoją działalność przede wszystkim na terenie Częstochowy i regionu. Kierunek ten funkcjonuje i jest wzmacniany dzięki stałej współpracy z interesariuszami zewnętrznymi, których profil jest zbieżny z technologią żywności i żywieniem człowieka oraz dietetyką. Biorą oni udział w kształtowaniu i doborze treści uczenia się i tym samym realizacji jakości kształcenia. W pracach tych biorą także udział interesariusze wewnętrzni, przede wszystkim studenci kierunku dietetyka. W pierwotnym procesie przygotowywania koncepcji kształcenia dla kierunku dietetyka oraz określeniu programu kształcenia wykorzystano wzorce międzynarodowe (European Academic and Practitioner Standards for Dietetics, European Federation of Associations of Dietitians, Nutrition/Dietetics – University of Surrey, Guildford, Surrey, England, UK, Dietistic – University of Bologna, Italy (Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, UNIBO) oraz dokonano analizy zakładanych efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy. Efekty w znacznym

stopniu zostały wzorowane na projekcie wzorcowych efektów uczenia dla kierunku studiów dietetyka studia pierwszego stopnia – profil praktyczny (Uchwała Nr 519/2013).

Koncepcja kształcenia na kierunku dietetyka obejmuje treści kształtujące umiejętności zawodowe oczekiwane przez pracodawców i opisane w efektach uczenia się. Zarówno cele kształcenia, jak i realizowany program studiów są regularnie dostosowywane do aktualnych wymogów rynku pracy, na co wskazują liczne konsultacje z potencjalnymi pracodawcami, w tym z interesariuszami zewnętrznymi. Regularne konsultacje z nimi przyczyniają się do zmian w programach studiów prowadzących do podniesienia kompetencji zawodowych absolwentów oraz optymalnego przygotowania ich do przyszłej pracy zawodowej. Takie spotkania odbyły się po ukończeniu pierwszego cyklu studiów na kierunku dietetyka i zaowocowały zmianami w programie studiów poprzez m.in. wprowadzenie przedmiotów fakultatywnych, które umożliwiają studentom wybór interesujących treści programowych zbieżnych z potrzebami rynku pracy.

Zawarte pomiędzy Uczelnią i potencjalnymi pracodawcami porozumienia o współpracy (m.in. dotyczące praktyk zawodowych), realizowane przez studentów programy stażowe oraz organizacja części zajęć dydaktycznych w zakładach produkcyjnych, wspomagają osiągnięcie efektów uczenia się. Na Wydziale prowadzone są projekty dydaktyczne, dzięki którym wzmacniane są relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz podnoszone kompetencje zawodowe przyszłych absolwentów niezbędne na rynku pracy (m.in. projekty: „Akademia Młodych Wynalazców inicjatywą poszerzającą horyzonty kreatywnego i innowacyjnego myślenia dzieci i młodzieży” POWR.03.01.00-IP.08-00-UMO/17, „Dietetyka w praktyce - drogą do sukcesu” POWR.03.01.00-00-S150/17, „Zintegrowany Program Rozwoju Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie” POWR.03.05.00-00-z075/17). Programy te obejmowały popularyzację nauki, szkolenia, staże, wizyty studyjne oraz dodatkowe zajęcia z pracodawcami dla studentów. Szczególnie cenny jest realizowany projekt „Projektowanie uniwersalne przestrzeni równych szans i dostępności dla osób z niepełnosprawnościami” POWR.03.05.00-00-PU34/19, którego głównym celem jest umożliwienie studentom poznania potrzeb osób z niepełnosprawnościami oraz praktyczne zastosowanie zasad uniwersalnego projektowania dla nich produktów i usług. W obszar współpracy z otoczeniem wpisuje się także popularyzacja wiedzy realizowana przez studentów Sekcji Dietetyków Koła Naukowego Studentów WNSPT.

Celem kształcenia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym jest nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk o zdrowiu oraz wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym oraz przygotowanie kompetentnych pracowników zajmujących się żywieniem i prawidłowym odżywianiem człowieka w stanie zdrowia i choroby. Celem studiów jest przygotowanie do pracy w różnych instytucjach związanych z żywnością i żywieniem człowieka, jak również do podjęcia indywidualnej działalności w tym w zakresie.

Efekty uczenia się na kierunku dietetyka zostały przyjęte uchwałą Nr WMP-007-159/2014 Rady Wydziału Matematyczno-Przyrodniczego Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie z dnia 19 listopada 2014 r. oraz uchwałą Senatu Nr 135/2014 Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie z dnia 26.11.2014. Nie przedstawiono jednak dokumentów (Uchwały Senatu) potwierdzających dostosowanie programów i efektów uczenia do wymogów Ustawy Prawo o Szkolnictwie Wyższym i Nauce z dnia 1 października 2018 r. Efekty uczenia określone dla kierunku przyporządkowano do dyscypliny technologia żywności i żywienia jako wiodącej oraz do dyscyplin: nauki o zdrowiu, nauki chemiczne i nauki biologiczne. Efekty uczenia są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscyplinami, do których przyporządkowany jest kierunek dietetyka, odpowiadają profilowi praktycznemu. Pomimo tego, że efekty uczenia są także zgodne z dyscyplinami nauki chemiczne i nauki

biologiczne, to jednak rekomenduje się nie przyporządkowywanie efektów uczenia do wymienionych dyscyplin, ze względu na ich marginalny udział. Efekty uwzględniają także aktualny stan wiedzy w zakresie głównych dyscyplin, do których został przypisany oceniany kierunek (technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu). Nie zostały jednak w pełni dostosowane do 6. Poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji. Lista kierunkowych efektów uczenia się zawiera 26 efektów z zakresu wiedzy, 30 z umiejętności i 8 z kompetencji społecznych. Strona merytoryczna efektów w większości nie budzi zastrzeżeń, rekomenduje się jednak wyraźne rozdzielenie efektów z zakresu wiedzy i umiejętności (np. dla efektu K_W02, K_W11, K_W13) oraz dostosowanie ich sformułowania do zaleceń ujętych w Rozporządzeniu MNiSzW poz. 2218 z dnia 14.11.2018 – w zakresie wiedzy: „zna i rozumie na poziomie zaawansowanym”, w zakresie umiejętności – „potrafi”, w zakresie kompetencji – „jest gotów”. Szczególnie w efektach w zakresie wiedzy brakuje słowa „rozumie”. Student powinien nie tylko znać, ale również rozumieć przyswajane zagadnienia. Wiedza z zakresu chemii, biologii i nauk pokrewnych (odniesienie do efektu K_W01), wiedza związana z technologią żywności, potraw oraz towaroznawstwem (odniesienie do efektu K_W06) oraz analizą i oceną jakości żywności (odniesienie do efektu K_W08) osiągane są na 4-6 zajęciach dla każdego efektu. Natomiast według treści tych efektów uczenia się zdefiniowanych dla kierunku student „ma podstawową wiedzę w zakresie ...”. Zgodnie z charakterystyką PRK na 6. poziomie kształcenia student powinien osiągnąć wiedzę w stopniu zaawansowanym (efekty K_W01, K_W06, K_W08, K_W10, K_W19, K_W20 zakładają wiedzę na poziomie podstawowym), a ze względu na realizację podstawowych celów kształcenia na kierunku powinny uwzględniać osiągnięcie wiedzy zaawansowanej. Zaleca się dostosowanie treści efektów uczenia do poziomu 6. PRK z uwzględnieniem zaawansowanej wiedzy w zakresie realizowanego kierunku studiów oraz podjęcie Uchwały Senatu UJD zatwierdzającej program studiów i efekty uczenia dostosowane do aktualnych wymagań prawnych.

Założone kierunkowe efekty uczenia się w kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych są spójne z koncepcją i celami kształcenia, poziomem i profilem studiów oraz metodami i formami kształcenia stosowanymi w celu ich osiągnięcia.

Przykładem kluczowych efektów kierunkowych z zakresu wiedzy mogą być między innymi takie efekty jak: student ma wiedzę w zakresie technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa; ma wiedzę pozwalającą na analizę i ocenę jakości żywności; zna zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia; zna zasady zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia dla młodzieży i dorosłych; zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania; ma wiedzę niezbędną do rozpoznawania i dokonywania korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).

Przykłady kluczowych efektów z zakresu umiejętności: student potrafi przeprowadzić analizę żywności z zastosowaniem podstawowych metod i technik laboratoryjnych; analizuje zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności oraz umie dokonać oceny jakości surowców i produktów żywnościowych; potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego; potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą; potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.

Przykładami kilku kluczowych efektów uczenia się z zakresu kompetencji społecznych są: student potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu; potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem

zawodu; posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Są to kompetencje niezbędne w działalności zawodowej dietetyka.

Kierunkowe efekty uczenia nabywane są na zajęciach kształcenia podstawowego ogólnego i przede wszystkim kierunkowego. Treści zajęć są zgodne z założonymi efektami uczenia się. Program studiów przewiduje zajęcia i treści odnoszące się do aktualnego stanu wiedzy w zakresie technologii żywności, żywienia człowieka oraz dietetyki. Wymienić tu można takie przykładowe efekty zajęć jak: znajomość pojęć związanych z żywieniem człowieka, zasad prawidłowego żywienia człowieka w zależności od jego stanu zdrowia i potrzeb, znajomość roli składników pokarmowych, objawów ich niedoboru oraz źródeł w pożywieniu, znajomość zasad żywienia osób dorosłych, w tym osób w wieku podeszłym, zaleceń żywieniowych dla kobiet w ciąży i matek karmiących, żywienia osób o wysokiej aktywności fizycznej, znajomość zasad racjonalnego żywienia osób chorych w zależności od występującego schorzenia, znajomość zasad i podstaw fizjologicznych dietetyki pediatrycznej, zasad zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych, znajomość przyczyn i skutków zaburzeń odżywiania. Do kluczowych zajęć umożliwiających studentom nabycie najważniejszych dla kierunku efektów uczenia się należy zaliczyć: *żywienie człowieka, kliniczny zarys chorób, podstawy zdrowia publicznego, dietetykę, dietoprofilaktykę, dietetykę pediatryczną, żywienie kliniczne, edukację żywieniową*.

Efekty uczenia się są możliwe do osiągnięcia i sformułowane w sposób zrozumiały pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji.

W efektach uczenia ujęto także nabycie umiejętności w zakresie komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Zakłada się, że absolwenci kierunku dietetyka będą przygotowani do pracy w: zakładach opieki zdrowotnej, poradniach żywieniowych, poradniach chorób metabolicznych, chorób przewodu pokarmowego, placówkach doradztwa żywieniowo-dietetycznego, zakładach żywienia zbiorowego i zakładach cateringowych obsługujących szpitale i inne placówki zbiorowego żywienia, placówkach sportowych, zakładach przemysłu spożywczego, stacjach sanitarno-epidemiologicznych, organizacjach konsumenckich. Absolwent studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka w Uniwersytecie Humanistyczno-Przyrodniczym im. Jana Długosza w Częstochowie jest także przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia, może również kontynuować kształcenie w ramach studiów kształcenia podyplomowego oraz kursów specjalistycznych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Kształcenie na kierunku dietetyka jest realizowane na profilu praktycznym na studiach pierwszego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Koncepcja i cele kształcenia są zgodne z misją i strategią Uczelni. Kierunek został prawidłowo przyporządkowany do dyscypliny technologia żywności i żywienia w dziedzinie nauk rolniczych, nauk o zdrowiu w dziedzinie nauk medycznych oraz do dyscyplin nauki chemiczne i nauki biologiczne. Jednak dwie ostatnio wymienione dyscypliny nie są specyficzne dla kierunku dietetyka. Kadra dydaktyczna biorąca udział w kształceniu na kierunku prowadzi badania naukowe w dyscyplinach, do których odnoszą się efekty uczenia kierunku oraz ma doświadczenie praktyczne w zakresie dietetyki. Pracownicy Wydziału, prowadzący zajęcia na kierunku dietetyka, posiadają doświadczenie zawodowe zdobyte poza Uczelnią, co wpisuje się w koncepcję kształcenia na kierunku o profilu praktycznym. Zgodnie z misją Uczelni, prowadzony kierunek dietetyka odpowiada na zapotrzebowanie rynku pracy oraz oczekiwania otoczenia społeczno-gospodarczego. Wydział w opracowaniu koncepcji kształcenia na kierunku oraz w trakcie jej doskonalenia aktywnie

współpracował z otoczeniem społeczno-gospodarczym i interesariuszami wewnętrznymi. Cele kształcenia oraz realizowany program studiów został skonsultowany z pracodawcami i jest dostosowany do aktualnych wymogów rynku pracy stawianych absolwentom kierunku dietetyka. Efekty uczenia 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. Efekty uczenia się są w większości zgodne z dyscyplinami technologia żywności i żywienia i nauki o zdrowiu, do których jest przyporządkowany kierunek i opisują, w sposób trafny i pozwalający na stworzenie systemu weryfikacji wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiąganych przez studentów.

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

Zalecenia

Zaleca się dostosowanie treści efektów uczenia do poziomu 6. PRK z uwzględnieniem zaawansowanej wiedzy w zakresie realizowanego kierunku studiów oraz stosując zwroty „wie/zna i rozumie” oraz “potrafi” i “jest gotów do”.

Zaleca się podjęcie Uchwały Senatu UJD zatwierdzającej efekty uczenia dostosowane do aktualnych wymagań prawnych. Należy wyraźnie rozdzielić efekty z zakresu wiedzy i umiejętności oraz dostosować sformułowania do rozporządzenia MNiSzW,

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

Studia pierwszego stopnia (stacjonarne i niestacjonarne) na kierunku dietetyka o profilu praktycznym trwają 6 semestrów, łączna liczba godzin zajęć w planie studiów realizowanym od roku akademickiego 2019/2020 wynosi 1970 na studiach stacjonarnych i 1182 godzin na studiach niestacjonarnych. Łączna liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów wynosi 180. Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych wynosi 5, przypisana do zajęć podlegających wyborowi – 56, przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne – 109, liczba punktów ECTS przypisana do zajęć w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem akademickim wynosi 107. Wartości te są zgodne z wymaganiami ustawowymi. Obciążenia godzinowe oraz nakład pracy niezbędny do osiągnięcia założonych efektów uczenia przypisany do poszczególnych grup zajęć jest określony prawidłowo.

Założenia programowe dla kierunku dietetyka są zgodne z koncepcją kształcenia i wewnętrznymi rozporządzeniami UJD.

Zajęcia realizowane przez studentów podzielone są na cztery grupy: kształcenia ogólnego, podstawowego, kierunkowego oraz praktyk, a dla naboru 2018/19 dodatkowo grupa zajęć kształcenia specjalnościowego. Grupa zajęć ogólnych obejmuje: *język obcy, wychowanie fizyczne* (na studiach stacjonarnych), *metody uczenia się i studiowania, podstawy ekonomii, bezpieczeństwo pracy i ergonomia, technologie informacyjne oraz przedmioty swobodnego wyboru*; a dla cyklu studiów od roku akademickiego 2018/19 dodatkowo *etyka i ochrona własności intelektualnej oraz ćwiczenia ogólnorozwojowe* (studia niestacjonarne). Treści podstawowe obejmują kształcenie na zajęciach takich

jak: *statystyka w dietetyce, psychologia ogólna z elementami psychologii żywienia, ekologia i ochrona przyrody, podstawy chemii, chemia żywności, biochemia ogólna i żywności, mikrobiologia ogólna i żywności, parazytologia, anatomia i histologia człowieka, fizjologia człowieka, biologia molekularna i genetyka, pierwsza pomoc przedmedyczna*. Treści kierunkowe obejmują kształcenie w zakresie: analizy i oceny jakości żywności, *towaroznawstwa żywności, technologii żywności, technologii potraw, organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego, toksykologii żywności, biotechnologii żywności, bezpieczeństwa i higieny żywności, żywienia człowieka, klinicznego zarysu chorób, podstaw prawnych i ekonomicznych w ochronie zdrowia, podstaw zdrowia publicznego, dietetyki, dietetyki pediatrycznej, dietoprofilaktyki, żywienia klinicznego, pracowni potraw dietetycznych, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej i interakcji leków z żywnością, edukacji żywieniowej* oraz przedmiotów fakultatywnych dla cykli studiów od roku akademickiego 2019/2020 oraz 2020/2021. W przypadku studentów, którzy rozpoczęli naukę w roku akademickim 2018/2019, dodatkowo program przewidywał grupę treści specjalnościowych, z których wybrano *poradnictwo żywieniowe*. Treści kierunkowe uzupełnia *seminarium dyplomowe*, a w przypadku studentów, którzy rozpoczęli naukę w roku akademickim 2018/2019 dodatkowo *pracownia dyplomowa*. W programie studiów ujęte są także praktyki zawodowe – 6 miesięcy praktyk dla studentów, którzy rozpoczęli naukę w roku akademickim 2019/2020 oraz 2020/2021, 20 tygodni w przypadku studentów, którzy rozpoczęli naukę w roku akademickim 2018/2019. Większość umiejętności praktycznych, niezbędnych w przyszłej pracy zawodowej, absolwent nabywa w ramach grupy zajęć kształcenia kierunkowego. Umiejętności te obejmują ocenę jakości surowców i produktów żywnościowych, analizę zagrożeń związanych z bezpieczeństwem żywności, planowanie i wdrażanie odpowiedniego postępowania żywieniowego oraz prowadzenie edukacji żywieniowej. Realizowane treści zajęć są ściśle powiązane z efektami uczenia się. Jednak nie we wszystkich sylabusach (np. *chemia żywności, toksykologia żywności*, i inne) powiązано poszczególne efekty określone dla zajęć dydaktycznych z efektami kierunkowymi. Rekomenduje się uzupełnienie, w formie w jakiej przygotowano to np. dla zajęć z *biochemii ogólnej i żywności* czy *żywienia człowieka*, powiązania efektów określonych dla zajęć z efektami kierunkowymi. Rekomenduje się także aktualizację literatury w sylabusach. W niektórych przypadkach podano zbyt dużą liczbę pozycji literaturowych do założonego nakładu pracy studenta przeznaczonego do osiągnięcia efektów uczenia wyrażonego punktacją ECTS. Na przykład: *dietetyka I* – 19 pozycji literatury podstawowej, *dietetyka II* – 21 pozycji.

Treści programowe poszczególnych zajęć są kompleksowe i specyficzne dla kierunku studiów oraz zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się przewidzianych dla ocenianego kierunku. W kryterium 1 zwrócono uwagę na fakt zdefiniowania niektórych efektów uczenia dla kierunku w zakresie podstawowej wiedzy. Natomiast analiza treści realizowanych na poszczególnych zajęciach wskazuje, że realizowane są treści na poziomie zaawansowanym. Nieścisłości pomiędzy efektami zdefiniowanymi dla poszczególnych zajęć a efektami uczenia się zdefiniowanymi dla kierunku nie odzwierciedlają wiedzy nabywanej przez studentów. Rekomenduje się synchronizację treści i efektów uzyskiwanych w ramach poszczególnych zajęć z efektami kierunkowymi.

Proces kształcenia zakłada stopniowy rozwój wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów. Studenci nabywają efekty uczenia się zaczynając od zajęć z grupy kształcenia podstawowego i ogólnego, stopniowo wprowadzane są treści kształcenia kierunkowego. Dobór form zajęć oraz sekwencja zajęć jest prawidłowa i umożliwia osiągnięcia zakładanych dla ocenianego kierunku efektów uczenia się. Program studiów na kierunku dietetyka łączy wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu, nauk rolniczych, biologii, chemii z praktyczną wiedzą dotyczącą oceny jakości produktów żywnościowych, oceny stanu odżywienia i planowania racjonalnego żywienia człowieka. Można jednak

rozważyć wprowadzenie zajęć konsolidujących treści związane z szeroko pojętą współpracą z pacjentem, ze szczególnym uwzględnieniem oceny stanu odżywienia.

Studenci mają możliwości kształtowania ścieżki kształcenia. Program studiów na kierunku dietetyka obowiązujący od roku akademickiego 2019/2020 umożliwia wybór zajęć, którym przypisano 56 punktów ECTS na ogólną liczbę 180 punktów ECTS (czyli ponad 30% ogólnej liczby punktów ECTS). Zajęcia do wyboru obejmują: *język obcy, przedmioty swobodnego wyboru, przedmioty fakultatywne, seminarium dyplomowe*. Każdy z bloków przedmiotów fakultatywnych obejmuje 3 - 4 zajęcia o zróżnicowanych treściach programowych, przede wszystkim z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, ale także nauk o zdrowiu. W przypadku studentów, którzy rozpoczęli naukę w roku akademickim 2018/2019 zamiast przedmiotów fakultatywnych są: *pracownia dyplomowa* oraz grupa zajęć kształcenia specjalnościowego.

Program studiów na kierunku dietetyka obejmuje nabycie przez studentów kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego. Studenci realizują naukę języka obcego nowożytnego (na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) w wymiarze 120 godzin (studia stacjonarne) /72 godziny (studia niestacjonarne), do których przypisano 10 punktów ECTS.

Realizowane na kierunku dietetyka o profilu praktycznym treści kształcenia w znacznym stopniu ukierunkowane są na praktyczne zastosowanie wiedzy w zakresie dyscyplin, do których kierunek jest przyporządkowany, a zwłaszcza w zakresie technologii żywności i żywienia. W programie studiów obowiązującym od roku akademickiego 2019/2020 uwzględniono 1070 godzin zajęć kształtujących umiejętności praktyczne (646 godzin na studiach niestacjonarnych) na ogólną liczbę 1970 godzin (1182 godzin na studiach niestacjonarnych), którym przypisano 85 punktów ECTS oraz 6 miesięcy praktyk (720 godzin), którym przypisano 24 punkty ECTS (łącznie 109 punktów ECTS, co stanowi 60,6% ogólnej liczby punktów ECTS i jest zgodne z wymaganiami ustawowymi). W programie studiów obowiązującym dla cyklu 2018/2019 uwzględniono 1610 godzin zajęć kształtujących umiejętności praktyczne (966 godzin na studiach niestacjonarnych) na ogólną liczbę 2300 godzin (1380 godzin na studiach niestacjonarnych), którym przypisano 134 punktów ECTS oraz 20 tygodni praktyk, którym przypisano 20 punktów ECTS (łącznie 134 punktów ECTS, co stanowi 74,4% ogólnej liczby punktów ECTS).

W programie studiów uwzględniono nabycie i doskonalenie umiejętności praktycznych studentów kierunku dietetyka, dzięki temu większość tych treści realizowana jest głównie przez nauczycieli akademickich posiadających doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią, uzyskane m.in. w trakcie staży lub realizacji projektów badawczych w podmiotach gospodarczych, leczniczych i jednostkach badawczych. Zarówno treści programowe, jak i kierunkowe efekty uczenia się, korespondują także z zakresem działalności badawczej jednostki związanej z prowadzonym kierunkiem studiów. Badania naukowe nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka obejmują dyscypliny, do których został przyporządkowany kierunek studiów (technologia żywności i żywienia, nauki o zdrowiu, nauki biologiczne, nauki chemiczne).

Obecnie zajęcia prowadzone są w formie zdalnej, zgodnie z wytycznymi Ministerstwa i zarządzeniami UJD. Realizacja zajęć opiera się przede wszystkim na wykorzystaniu platform do synchronicznego kontaktu ze studentami, a ich organizacja jest prawidłowa.

Dobór metod i form kształcenia w przedstawionym programie studiów nie budzi zastrzeżeń. Wykłady mają charakter podawczy lub problemowy z elementami dyskusji i konwersacji oraz są wspomagane prezentacjami multimedialnymi. Na ćwiczeniach prowadzone są aktywne metody pracy z grupą w formie dyskusji, rozwiązywania problemów, projektowania, analizy danych, prezentacji, wykorzystywane jest aktualne oprogramowanie komputerowe. Metody te zachęcają studentów do

aktywności, samodzielności i współpracy w zespołach. Przeprowadzone hospitacje wskazują na prawidłową realizację zajęć.

Każdy student ma możliwość uczestnictwa w konsultacjach pracowników (dwa razy w tygodniu, łącznie trzy godziny), których terminy wskazane są na stronie internetowej Wydziału. 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. W nauczaniu zdalnym Wydział stosuje wiele narzędzi. Uczelnia posiada własną rozbudowaną platformę e-learningową wraz z narzędziami dedykowanymi do synchronicznego kontaktu, ale umożliwia też korzystanie z oprogramowania takiego jak MS Teams, Google Suite for Education oraz videokomunikatorów internetowych np. Skype. Takie podejście wychodzi naprzeciw oczekiwaniom studentów, których preferencje są często uwzględniane przez prowadzących zajęcia podczas wyboru narzędzia do komunikacji zdalnej, ale daje też możliwość szybkiej zmiany narzędzia na alternatywne w przypadku ewentualnych problemów technicznych z komunikacją.

Metody kształcenia dostosowane są do rodzaju zajęć realizowanych w programie. Ich dobór i różnorodność umożliwiają studentom realizację efektów uczenia się i przyczyniają do aktywnego udziału w procesie kształcenia. Dobór metod kształcenia podyktowany jest efektami uczenia się zakładanymi dla poszczególnych zajęć. Na zajęciach wykładowcy korzystają z różnych metod kształcenia, m.in. z metod laboratoryjnych (eksperyment badawczy, problemowy), metody projektu, układania jadłospisów, planów żywieniowych, sporządzania potraw, studium przypadku, rozwiązywanie zadań problemowych, obserwacje, praca z tekstem, metody obliczeniowe; metod wykładowych (wykład konwencjonalny, problemowy, konwersatoryjny) czy dyskusji. Stosowanie różnorodnych metod ułatwia osiągnięcie zakładanych efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych. Czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się umożliwia ich właściwą weryfikację i zapewnia odpowiednią informację zwrotną.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, tj. Ustawą o szkolnictwie wyższym i nauce dla profilu praktycznego, program studiów stacjonarnych i niestacjonarnych dla pierwszego stopnia zawiera sześciomiesięczne praktyki zawodowe, które pozwalają na zdobycie umiejętności praktycznych. Formalne zasady realizacji praktyki zawodowej zostały określone przez Uczelnię w Regulaminie studiów Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie i Regulaminie praktyk wydanym Zarządzeniem wewnętrznym Rektora UJD nr R – 0161/98/ 2018, z dnia 22 października 2018r. W paragrafie 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, 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 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 studia 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 Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie 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 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. 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 innych zajęć.

Studenci kierunku dietetyka zobowiązani są do odbycia i zaliczenia praktyk zawodowych w ustalonym maksymalnym terminie, w danym semestrze, przewidzianych w planie studiów. Zgodnie z programem studiów na rok akademicki 2019/2020 oraz 2020/2021 studenci kierunku dietetyka odbywają praktykę w łącznym wymiarze 6 miesięcy (720 godz., po 120 godz./miesiąc praktyk). Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych w toku studiów jest odpowiednia i wynosi 24. W cyklu studiów rozpoczętych w roku akademickim 2018/19 studenci odbywają praktykę w łącznym wymiarze 20 tygodni, którym przyporządkowano 20 ECTS.

Praktyki zorganizowane są zgodnie z planem studiów w ramach 6 semestrów, po jednym miesiącu w każdym semestrze i mają charakter ciągły z oderwaniem od zajęć dydaktycznych w Uczelni. Terminy realizacji praktyk zostały właściwie zharmonizowane z programem kształcenia. Zgodnie z programem studiów studenci odbywają praktykę na koniec każdego semestru, po jednym miesiącu w zróżnicowanym zakresie tematycznym:

I rok studiów (semestr 1): Praktyka zawodowa I - Wstępna praktyka w szpitalu – praktyka w wymiarze 1 miesiąca;

I rok studiów (semestr 2): Praktyka zawodowa II - Praktyka w domu opieki społecznej – praktyka w wymiarze 1 miesiąca;

II rok studiów (semestr 3): Praktyka zawodowa III - Praktyka w placówce żywienia otwartego (bar, restauracja, stołówka, szkoła, przedszkole) - praktyka w wymiarze 1 miesiąca;

II rok studiów (semestr 4): Praktyka zawodowa IV - Praktyka w poradni dietetycznej - praktyka w wymiarze 1 miesiąca;

III rok studiów (semestr 5): Praktyka zawodowa V - Praktyka w placówce żywienia zamkniętego (szpital, hospicjum) - praktyka w wymiarze 1 miesiąca;

III rok studiów (semestr 6): Praktyka zawodowa VI - Praktyka w poradni dietetycznej/ chorób przewodu pokarmowego i chorób metabolicznych - praktyka w wymiarze 1 miesiąca.

Przyjęty na kierunku program praktyk zawodowych umożliwienia studentom sprawdzenie zdobytej wiedzy w rzeczywistych warunkach pracy w sposób uwzględniający poznanie i zastosowane umiejętności w różnorodnych miejscach pracy, adekwatnie do profilu zawodowego absolwenta, co niewątpliwie stanowi ważny element dobrego przygotowania do świadomego wyboru przez absolwenta pierwszego stopnia studiów drogi zawodowej lub kontynuowania edukacji na drugim stopniu studiów.

Uczelnia posiada podpisane porozumienia o współpracy, w ramach których studenci kierunku dietetyki mogą realizować praktyki w następujących podmiotach: Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie, Dom Pomocy Społecznej dla Dorosłych prowadzony przez Zgromadzenie Sióstr Albertynek, Fundacja Horyzont Marzeń, Dom Pomocy Społecznej, Dom Pomocy Społecznej, Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Częstochowie, Centrum Pomocy Dziecku Niepełnosprawnemu i Jego Rodzinie, Dom Pomocy Społecznej p.w. św. Antoniego Zgromadzenia Sióstr Miłosierdzia, Dom Pomocy Społecznej dla Dorosłych prowadzony przez Zgromadzenie Braci Albertynów, Firma "Bankiet", Hotel IBIS Częstochowa, Browar Częstochovia Hotel SPA&Wellness, Hotel ALHAR, Hotel CENTURIA***WELLNESS & SPA, Hotel Restauracja Wenecka, Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe „ELAR” Brędzel Artur, Kubara sp. j., Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej, Specjalistyczne Poradnie Lekarskie, A. Wojtachnio Spółka Jawna, C&K Krzysztof Cygan, Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Częstochowie, Beta Bio Technology Sp. z o.o.

Powyższe miejsca praktyk proponowane studentom przez Uczelnię są reprezentowane przez instytucje prowadzące działalność zgodną z kierunkiem studiów i ściśle uwzględniają zakładane zróżnicowanie profili w ramach wszystkich praktyk zgodnie z programem studiów i efektami uczenia się. Kierunek właściwie określił zakładane efekty uczenia w ramach każdego miesięcznego bloku praktyk z uwzględnieniem istoty ich zróżnicowania. Zakładane efekty uczenia podczas każdego bloku praktyk są spójne z profilem zawodowym absolwenta kierunku dietetyka.

Celem praktyki zawodowej jest m.in.: zapoznanie studenta z przyszłym zawodem w wybranej placówce, w tym z praktycznymi zastosowaniami wiadomości teoretycznych uzyskanych przez niego w czasie studiów; przygotowanie studenta do pracy w zespole i pokazanie znaczenia oraz wartości pracy na różnych stanowiskach, jak również kształcenie poczucia etyki pracy oraz poznanie środowiska potencjalnych pracodawców i nawiązanie współpracy.

Praktyki są organizowane z poziomu Uczelni przez Dział Spraw Studenckich 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 może odbywać praktyki w placówkach wytypowanych przez Uczelnię lub 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. Student ma prawo wyboru placówki, z proponowanej przez Uczelnię listy, w której chce odbywać praktyki. Wszystkie niezbędne formularze i druki do realizacji praktyk dostępne są na stronie Uczelni. Wymiar, zasady, organizację, formę odbywania praktyk zawodowych dla kierunku dietetyka, regulują instrukcje praktyk, oddzielne dla każdego z sześciu bloków, ale wspólne dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Informacje dotyczące odbywania praktyk, 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. Procedura analizy i akceptacji podmiotu, wskazanego przez studenta do odbycia praktyki 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 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 Kierunkowy Zespół ds. Jakości Kształcenia (KZJK), dokument „Kryteria doboru placówki, w której studenci UJD w Częstochowie mogą realizować praktykę zawodową na kierunku 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 wynosi około 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. Wszystkie dokumenty świadczące o realizacji praktyk muszą być potwierdzone wymaganymi podpisami. 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.

Ze względu na specyfikę zajęć 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 sześć bloków tematycznych, potwierdzono poprawną realizację procesu zgodnie z ustalonymi zasadami. Przykłady obejmowały następujące miejsca praktyk: Wojewódzki Szpital Specjalistyczny, Stowarzyszenie opieki Hospicyjnej, Szkoła Podstawowa im. Marii Konopnickiej, Restauracja Exclusive, Centrum Dietetyki i Żywienia, Lemon Diet. Część z tych miejsc praktyk była proponowana przez studentów a część jak np. Stowarzyszenie Opieki Hospicyjnej, 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, nieznanych opiekunom z ramienia kierunku.

W wyjątkowej sytuacji pandemicznej, która rozpoczęła się w semestrze letnim roku akademickiego 2019/2020, działając na podstawie rekomendacji dotyczących praktyk zawodowych zamieszczonych w dniu 17.06.2020 na stronach Ministerstwa Edukacji i Nauki i zgody JM Rektor Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie, po wcześniejszych decyzjach związanych z przesuwaniem terminów praktyk i intensywnym poszukiwaniem miejsc praktyk oraz dbałością o zdrowie studentów ostatecznie podjęto decyzję, że praktyka druga na ówczesnym pierwszym roku (praktyka w Domach pomocy społecznej), oraz dwie praktyki na ówczesnym drugim roku (praktyka w szpitalu i praktyka w restauracjach) zostaną zrealizowane w formie zajęć praktycznych, z zastosowaniem narzędzi informatycznych oraz symulacji pod opieką, nadzorem osób, pracowników Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie posiadających potwierdzone kwalifikacje i doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią i zgodne z profilem praktyk. W roku akademickim 2020/2021 wszystkie praktyki są realizowane w formie tradycyjnej, w trybie bezpośredniej pracy w firmie, zgodnie z przyjętymi przez pracodawcę zasadami bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego. Uzyskane przez studentów oceny z praktyk kształtują się na poziomie 5,0 i 4,0 lub 2,0. Ocena niedostateczna jest wynikiem niedostarczenia na czas dokumentacji z praktyk będącej podstawą zaliczenia. Podstawą do wystawienia końcowej oceny 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 lub 4,0 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 osiągniętych 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 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 osiągniętych 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 zewnątrzni są włączani do ocen programu praktyk i poziomu ich realizacji. Wymiernym efektem ocen są zmiany wprowadzone w roku 2019 na cykl rozpoczynający się w roku akademickim 2019/2020 dotyczący zmiany liczby praktyk z 7 na 6 oraz inne rozmieszczenie praktyk w semestrze, jak również aktualizacja oferty miejsc odbywania praktyk.

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.

Za planowanie zajęć dydaktycznych na kierunku odpowiedzialne są wydziały jako jednostki prowadzące dany kierunek. Plany zajęć opiniowane są przez Samorząd Studencki. Harmonogramy zajęć są udostępniane studentom przed rozpoczęciem semestru na stronie internetowej Uczelni oraz na stronie internetowej Wydziału. Zajęcia na studiach stacjonarnych są realizowane od poniedziałku do piątku, na studiach niestacjonarnych – w soboty i niedziele. Zajęcia są planowane w sposób minimalizujący konieczność przemieszczania się między budynkami Uczelni. Przeważająca większość zajęć jest realizowana w budynku Wydziału Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych. W doborze sal uwzględnia się liczebność grup oraz specyfikę zajęć. Liczebność grup studenckich jest dostosowana do specyfiki kierunku. Zajęcia laboratoryjne oraz warsztatowe odbywają się w niewielkich grupach (od 8 do 15 osób), co pozwala uwzględniać indywidualne potrzeby studentów. Rozkład zajęć umożliwia efektywne wykorzystanie czasu i daje czas na samodzielne uczenie się.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Treści programowe realizowane w programie kierunku dietetyka są zgodne z efektami uczenia się, z aktualnym stanem wiedzy oraz z metodami badań w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu, do których przyporządkowano kierunek. Treści programowe odzwierciedlają kierunkowe efekty uczenia się. Czas trwania studiów, harmonogram realizacji zajęć, treści programowe oraz oszacowany nakład pracy wyrażony w punktach ECTS zapewnia osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się. Można jednak rozważyć wprowadzenie przedmiotu konsolidującego treści związane z szeroko pojętą współpracą z pacjentem ze szczególnym uwzględnieniem oceny stanu odżywienia. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich jest zgodna z przepisami. Sekwencja zajęć jest właściwa. Uczelnia oferuje w ramach kierunku wybór zajęć w wymiarze ponad 30% sumy liczby punktów ECTS. Udział zajęć praktycznych przekracza 50% i spełnia wymagania dla studiów o charakterze praktycznym. W programie studiów przewidziano w odpowiedniej liczbie zajęcia z nauk humanistycznych i społecznych. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji w zakresie znajomości języka obcego na poziomie B2. Studenci mają możliwość dostosowania procesu osiągania założonych efektów uczenia się do ich zróżnicowanych potrzeb, w tym dla potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. Dobór metod kształcenia w przedstawionym programie studiów nie budzi zastrzeżeń. Metody kształcenia są różnorodne, specyficzne i zapewniają osiągnięcie przez studentów wszystkich efektów uczenia się.

Praktyki zawodowe są realizowane zgodnie z wymaganiami ustawowymi w wymiarze 6 miesięcy, tj. 720 godz., po 120 godz./miesiąc praktyk w sześciu blokach, z prawidłowo przypisaną im liczbą 24 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 6 bloków tematycznych z właściwie określonymi efektami o odpowiednim zróżnicowaniu adekwatnym do zakładanego miejsca odbycia praktyki i osiąganych celów a także poziomu wiedzy studenta wpisuje się w charakterystykę profilu zawodowego absolwenta i jest spójna z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć.

W ramach przyjętych zasad realizacji praktyk są uwzględniane opinie pracodawców i studentów w ewaluacji, a także ocena właściwego umiejscowienia praktyki w planie studiów, jak również zapewnienie odpowiedniego doboru i liczby miejsc odbywania praktyk. 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, jak program praktyk, opiekunowie praktyk z ramienia uczelni i zakładu, miejsca praktyk, system oceny efektów uczenia się podlega systematycznemu przeglądowi i ocenie z udziałem studentów oraz pracodawców a wyniki są wykorzystywane do doskonalenia procesu. Na podkreślenie zasługuje fakt, że kierunek jest stosunkowo młody, ale niepodważalnie program praktyk jest wypracowywany z udziałem pracodawców w trybie bieżącym i są uwzględniane wszystkie wymagane zmiany służące optymalizacji programu praktyk i dostosowywaniu specyfiki zadań możliwych do wykonania w konkretnym miejscu w celu osiągnięcia wszystkich zakładanych efektów dla tych zajęć, stosownie do każdego bloku.

Organizacja procesu nauczania i wsparcie udzielane studentom przez prowadzących umożliwiają wykorzystanie czasu przeznaczanego na uczenie się, właściwą weryfikację efektów uczenia się i dostarczenie studentom informacji zwrotnej o uzyskanych efektach.

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

Zalecenia

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 dietetyka, zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie, następuje przez: 1) rekrutację, zgodnie z przepisami obowiązującymi w Uniwersytecie; 2) przeniesienie się z innej uczelni, 3) wznowienie studiów, na zasadach określonych w Regulaminie studiów UJD, 4) potwierdzenie efektów uczenia się, na zasadach określonych w uchwale Senatu. Analiza warunków i trybu rekrutacji na kierunek dietetyka dokonywana jest corocznie, wprowadzane są zmiany wynikające z bieżących regulacji.

Kryteria kwalifikacji na studia na dany rok akademicki są jednoznacznie sformułowane, dostępne na stronie Uczelni. Postępowanie rekrutacyjne przeprowadza Komisja Rekrutacyjna. W zasadach kwalifikacji na kierunek dietetyka na rok akademicki 2020/2021 uwzględniono wyniki 1) egzaminu dojrzałości – dotyczy tzw. „starej matury” – w tym konkurs świadectw dojrzałości, a w przypadku, gdy liczba kandydatów przewyższa liczbę miejsc, przyjęcia dokonywane są według listy rankingowej tworzonej na podstawie konkursu ocen, bierze się pod uwagę średnią ważoną z trzech przedmiotów uwzględniając najwyższe oceny ze świadectwa dojrzałości lub świadectwa ukończenia szkoły średniej (waga 0,5 – matematyka lub chemia lub biologia lub informatyka; waga 0,3 – język polski lub matematyka; waga 0,2 – język obcy nowożytny, przy czym wynik egzaminu z matematyki może być uwzględniony jedynie raz); 2) egzaminu maturalnego – dotyczy tzw. „nowej matury”, w tym konkursu świadectw dojrzałości, a w przypadku, gdy liczba kandydatów przewyższa liczbę miejsc, przyjęcia dokonywane są według listy rankingowej tworzonej na podstawie konkursu ocen, bierze się pod uwagę średnią ważoną z trzech przedmiotów uwzględniając wyniki uzyskane na egzaminie maturalnym; poziom podstawowy albo rozszerzony – poziom rozszerzony premiowany przelicznikiem razy 2 (waga 0,5 – matematyka lub chemia lub biologia lub informatyka; waga 0,3 – język polski lub matematyka; waga 0,2 – język obcy nowożytny, przy czym wynik egzaminu z matematyki może być uwzględniony jedynie raz). O przyjęciu na studia decyduje liczba uzyskanych punktów (ranking), do wyczerpania limitu miejsc. Kandydaci ubiegający się o przyjęcie na kierunek dietetyka kierowani są na badania lekarskie do lekarza medycyny pracy. W przypadku ustalenia, że istnieją przeciwwskazania do podjęcia studiów, kandydat nie może zostać przyjęty na ten kierunek studiów. Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji, procedury rekrutacyjne są jasno sformułowane oraz umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. Są jednocześnie bezstronne i zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na kierunku.

Zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie w Częstochowie organizacja i tok studiów uwzględniają przenoszenie i uznawanie efektów uczenia się uzyskanych przez studenta w uczelni macierzystej lub poza nią. Zgodnie z procedurą student ubiegający się o uznanie efektów uczenia się, jakie uzyskał we wcześniejszym etapie kształcenia, zobowiązany jest złożyć podanie do Prodziekana ds. studencko-dydaktycznych. Prowadzący 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 kompetencje uzyskane we wcześniejszych etapach kształcenia. Komisje weryfikujące efekty uczenia się mogą także potwierdzić efekty uczenia się uzyskane poza systemem studiów. Sposób potwierdzania efektów uczenia się określa Regulamin potwierdzania efektów uczenia się. W procedurze potwierdzenia efektów uczenia się zalecane jest sprawdzenie w formie egzaminów pisemnych lub ustnych wiedzy, umiejętności i predyspozycji wnioskodawcy wymaganych na danym kierunku studiów. Decyzję w sprawie potwierdzenia efektów uczenia się podejmuje Dziekan, na podstawie stanowiska przygotowanego przez Komisje weryfikujące efekty uczenia się. Przedstawione warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów, w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej, zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów na kierunku dietetyka.

Zasady obowiązujące w procesie dyplomowania określone są w Regulaminie studiów UJD oraz w Regulaminie dyplomowania WNSPT. Regulamin określa szczegółowe wymagania dotyczące realizacji prac dyplomowych 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, warunki przeprowadzenia egzaminu dyplomowego, skład komisji egzaminacyjnej oraz przebieg egzaminu. Osoby uprawnione i zobowiązane do prowadzenia prac dyplomowych przedstawiają propozycje tematów w języku polskim Przewodniczącemu Kierunkowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia (KZJK) w wyznaczonym terminie. 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 miesiąca od daty przedstawienia listy proponowanych tematów. Wybór tematu potwierdzany jest przez studenta i promotora w formie pisemnej i składany w Dziekanacie. Tematy prac na kierunku dietetyka głównie związane są z dyscypliną technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu.

Nad jakością procesu dyplomowania czuwają promotorzy, recenzenci prac, przewodniczący komisji egzaminacyjnej, członkowie Kierunkowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia dla kierunku dietetyka, Pełnomocnik dziekana ds. kierunku studiów, właściwy Prodziekan ds. studencko-dydaktycznych oraz Dziekan Wydziału. Składane prace podlegają weryfikacji w systemie antyplagiatowym.

Proces dyplomowania na ocenianym kierunku studiów obejmuje realizację przez studenta pracy dyplomowej - licencjackiej (dla studentów rozpoczynających cykl kształcenia w roku akademickim 2018/2019) pod kierunkiem nauczyciela akademickiego, ocenę pracy przez promotora i recenzenta oraz egzamin dyplomowy. Dla studentów rozpoczynających cykl kształcenia od roku 2019/2020 nie przewiduje się w programie studiów przygotowania pracy dyplomowej. Egzamin dyplomowy dla studentów rozpoczynających cykl kształcenia w roku akademickim 2018/2019 obejmuje egzamin teoretyczny i praktyczny sprawdzający wiedzę i umiejętności zdobyte w trakcie studiów oraz obronę pracy dyplomowej. Egzamin dyplomowy dla studentów rozpoczynających cykl kształcenia od roku akademickiego 2019/2020 obejmuje egzamin teoretyczny i praktyczny sprawdzający wiedzę i umiejętności zdobyte w trakcie studiów. Egzamin składa się z dwóch części (teoretycznej i praktycznej). Wiedza teoretyczna sprawdzana jest podczas testu jednokrotnego wyboru, składającego się z 40 pytań wybranych z propozycji wykładowców prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka (20 dotyczy problematyki ściśle związanej z dietetyką, 10 pytań z zakresu biochemii, anatomii, fizjologii i żywienia człowieka, 10 związanych jest z żywnością). Część praktyczna polega na opracowaniu założeń i przykładowego jadłospisu, wylosowanego spośród 53 propozycji. Studenci mają do dyspozycji niezbędne pomoce naukowe. Drugą częścią egzaminu (dla studentów rozpoczynających cykl kształcenia do roku akademickiego 2018/2019) jest obrona pracy dyplomowej. W trakcie jej obrony student przedstawia najważniejsze elementy przygotowanej pracy: wprowadzenie w problematykę, cel, materiał i metodykę oraz najważniejsze wyniki i wnioski. Następnie odpowiada na zadane przez komisję egzaminacyjną pytania. Student uzyskuje ocenę z egzaminu dyplomowego zgodną z kryteriami zapisanymi w Regulaminie Studiów oraz Regulaminie Dyplomowania. Zasady i procedury dyplomowania są jednoznacznie określone, jednak w przypadku rezygnacji z przygotowania i obrony pracy dyplomowej, test jednokrotnego wyboru nie będzie wystarczający do potwierdzenia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów. Nie pozwoli przede wszystkim na weryfikację aspektów kształcenia związanych z rozumieniem treści. Podczas wizytacji na spotkaniu z zespołem odpowiedzialnym za doskonalenie jakości kształcenia uzyskano jednak informację, że zasady dyplomowania zostaną zmienione w taki sposób, aby w pełni zweryfikować wiedzę i umiejętności studentów na egzaminie dyplomowym prowadzonym dla roczników, dla których nie ujęto w programie studiów przygotowania pracy dyplomowej.

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się na kierunku dietetyka są opisane w kartach przedmiotów. Realizowane metody weryfikacji efektów uczenia się obejmują: egzamin (pisemny lub ustny), kolokwia (pisemne lub ustne), rozwiązywanie zadań problemowych, zadania zgodne z profilem przedmiotu wykonane indywidualnie lub grupowo, ocenę 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 ocenę umiejętności praktycznych studenta, case study, przygotowanie pracy dyplomowej, egzamin dyplomowy, prezentację założeń i osiągniętych wyników pracy dyplomowej. Prowadzący zajęcia corocznie określają kryteria oceniania i wymogi, jakie student musi spełnić, aby uzyskać zaliczenie przedmiotu i przedstawiają je studentom na pierwszych zajęciach. Weryfikacja efektów uczenia się z określonego przedmiotu odbywa się w sposób ujednolicony dla danej grupy studentów.

Ogólne zasady weryfikacji oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie nauczania umożliwiają równe traktowanie studentów, uwzględniono także możliwość adaptowania metod i organizacji sprawdzania efektów uczenia się do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Zasady te zapewniają bezstronność, rzetelność i przejrzystość procesu

weryfikacji oraz wiarygodność i porównywalność ocen. Określają zasady przekazywania studentom informacji zwrotnej dotyczącej stopnia osiągnięcia efektów uczenia się na każdym etapie studiów oraz na ich zakończenie. W procedurze antymobingowej i antydyskryminacyjnej określono także zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów uczenia się oraz sposobów zapobiegania i reagowania na zachowania nieetyczne i niezgodne z prawem.

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się oraz stosowana skala ocen są zgodne z wytycznymi zawartymi w Regulaminie studiów Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie. Warunkiem uzyskania zaliczenia z przedmiotu i otrzymania punktów ECTS przypisanych do zajęć dydaktycznych jest potwierdzenie zrealizowania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych. Wysokość oceny jest uzależniona od stopnia opanowania przez studenta efektów. Ocena końcowa przedmiotu może być pozytywna w przypadku, gdy dla każdego z wymaganych efektów uczenia się, określonych dla danego przedmiotu, student uzyska ocenę co najmniej dostateczną. Doprecyzowania wymaga jednak zasób wiedzy, jaki student powinien posiadać na poziom dostateczny. 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.

Na kierunku dietetyka weryfikacja efektów uczenia się dokonywana jest poprzez prace etapowe (m.in. prace pisemne, prezentacje, projekty), egzaminy przedmiotowe (pisemne i ustne), dzienniczki praktyk, prace dyplomowe, egzamin dyplomowy. Pracownicy prowadzący zajęcia 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, potwierdzające zdobycie przez studentów założonych efektów uczenia się są przechowywane przez okres trzech semestrów od zakończenia zajęć z przedmiotu. Wymienione powyżej dokumenty powinny zawierać 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 realizowany był przedmiot (Sprawozdanie z weryfikacji założonych w karcie przedmiotu efektów uczenia się). Analiza prac etapowych zamieszczona w zał. 3 wskazała na prawidłową weryfikację efektów uczenia oraz w większości przypadków na zasadność ich oceniania. W jednym tylko przypadku stwierdzono zbyt małą trudność pytań na etapie weryfikacji wiedzy.

Potwierdzeniem nabycia wymaganych umiejętności, praktycznej wiedzy i kompetencji społecznych uzyskiwanych w ramach praktyk jest prawidłowo wypełniony dziennik praktyk, ocena praktyki wystawiona przez pracodawcę oraz sprawozdanie studenta. Po zakończonej praktyce, opiekun praktyk z ramienia Uczelni dokonuje analizy złożonej przez studenta dokumentacji, przeprowadza rozmowę ze studentem i potwierdza osiągnięcie wymaganych efektów uczenia się.

Ocenił prace dyplomowe wskazując w większości na właściwą ich realizację oraz zaangażowanie nauczycieli, studentów i recenzentów w kształtowanie prawidłowego ich poziomu (zał. 3). Wszystkie prace dyplomowe były zgodne z efektami uczenia kierunku. Były one na dobry lub bardzo dobry poziomie merytorycznym. Fakt niższego poziomu pracy dyplomowej i popełnionych w niej przez studenta błędów merytorycznych został zauważony przez recenzenta i takie prace uzyskały odpowiednią ocenę. Recenzję zostały wykonane rzetelnie.

Prace dyplomowe przechowywane są za pośrednictwem uczelnianego systemu APD (Archiwum Prac Dyplomowych) wraz z recenzjami oraz raportem antyplagiatowym. Natomiast protokoły z zajęć w wersji elektronicznej zapisywane są w systemie USOSweb.

Metody weryfikacji oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się, w tym opanowania umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku dietetyka. Umożliwiają także sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia, warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz uzyskanych w innych uczelniach są dokładnie sformułowane, zrozumiałe i uwzględniają zasadę równych szans. Umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. Zasady i procedury dyplomowania są jednoznacznie określone, jednak w przypadku rezygnacji z przygotowania i obrony pracy dyplomowej, test jednokrotnego wyboru nie będzie wystarczający do potwierdzenia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów. Nie pozwoli przede wszystkim na weryfikację aspektów kształcenia związanych z rozumieniem treści. Warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów, w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej, zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów na kierunku dietetyka. Zasady weryfikacji i oceny uzyskania efektów uczenia się umożliwiają obiektywne monitorowanie postępów studenta w procesie kształcenia. Umożliwiają także dostosowanie metod i organizacji sprawdzania efektów do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Przewidują również zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych. Stosowane metody weryfikacji i oceny osiągnięcia efektów uczenia, z wyłączeniem egzaminu dyplomowego, się są właściwie dobrane do specyfiki kierunku i zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę osiągnięcia wszystkich efektów uczenia oraz postępów w zakresie efektów wiedzy i umiejętności. System pozwala również na sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2. Metody sprawdzenia i oceniania efektów uczenia się są właściwe i dostosowane do treści i celów zajęć oraz dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Poziom prac etapowych i dyplomowych jest właściwy. Stosowane metody weryfikacji oceny osiągnięcia efektów uczenia się zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się, w tym sprawdzenie opanowania umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku dietetyka.

W procedurze antymobingowej i antydyskryminacyjnej określono zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów się oraz sposobów zapobiegania i reagowania na zachowania nieetyczne i niezgodne z prawem.

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

Zalecenia

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 dietetyka liczy 53 nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, w tym osoby posiadające tytuł profesora (4 osoby), doktora habilitowanego (7 osób), doktora lub doktora inżyniera (24 osoby), lekarza (1 osoba) oraz magistra lub magistra inżyniera (17 osób). Tytuły naukowe i stopnie, a także tytuły zawodowe zostały uzyskane w dyscyplinach naukowych, które są zgodne z treściami realizowanymi w ramach prowadzonych zajęć dydaktycznych. Taka struktura oraz liczebność kadry w stosunku do liczby studentów umożliwia prawidłową realizację zajęć.

Badania naukowe nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka nad opracowaniem, charakterystyką i wdrażaniem nowych produktów spożywczych o właściwościach prozdrowotnych mają charakter interdyscyplinarny i obejmują zagadnienia badawcze typowe dla takich dyscyplin jak: technologia żywności i żywienia, nauki o zdrowiu, nauki medyczne, nauki farmaceutyczne, nauki chemiczne i nauki biologiczne. Zainteresowania naukowe pracowników koncentrują się także wokół badań nad spektrum metabolitów (metabolomem) obecnych w płynach ustrojowych w celu identyfikacji biomarkerów związanych m.in. ze sposobem żywienia, obecnością zanieczyszczeń w żywności oraz biomarkerów chorób i zaburzeń stanu zdrowia. Pracownicy prowadzący zajęcia na kierunku dietetyka realizują również prace badawcze dotyczące innowacyjnych produktów żywnościowych do żywienia osób starszych, bezpieczeństwa produkcji cateringowej, „zero waste” w produkcji, cateringu i dystrybucji żywności, ograniczania strat i marnotrawstwa żywności w produkcji gastronomicznej. Badania naukowe osób prowadzących zajęcia na kierunku dietetyka finansowane są ze środków subwencji badawczo-rozwojowej (B+R) oraz ze środków zewnętrznych pozyskanych w drodze konkursów, w szczególności konkursów ogłaszanych przez NCN oraz NCBiR. Dorobek naukowy nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku jest aktualny i udokumentowany w postaci licznych publikacji naukowych.

Znaczna część kadry prowadzącej kształcenie na kierunku dietetyka posiada doświadczenie praktyczne zdobyte poza uczelnią w obszarach działalności zawodowej właściwych dla kierunku, co gwarantuje nabywanie przez studentów umiejętności praktycznych. Wszystkie zajęcia praktyczne z zakresu dietetyki, dietetyki pediatrycznej, dietoprofilaktyki, edukacji żywieniowej, poradnictwa żywieniowego są prowadzone przez osoby posiadające duże doświadczenie praktyczne, pracujące jako dietetycy w poradniach dietetycznych czy szpitalach. Zajęcia praktyczne na kierunku dietetyka takie jak *anatomia i histologia człowieka, fizjologia człowieka, kliniczny zarys chorób, podstawy zdrowia publicznego* prowadzą czynni zawodowo lekarze oraz pielęgniarka, zajęcia z *farmakologii i farmakoterapii żywieniowej i interakcji leków z żywnością, fitoterapii w dietetyce* prowadzą doktorzy farmacji z wieloletnim doświadczeniem w zawodzie farmaceuty zdobytym poza uczelnią. Zajęcia praktyczne z przedmiotu *organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego oraz bezpieczeństwa i higieny żywności*, prowadzi wieloletni pracownik Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Częstochowie, zajęcia *prawo żywnościowe i ochrona konsumenta* prowadzi czynny zawodowo adwokat. Zajęcia z zakresu *technologii żywności i żywienia, towaroznawstwa żywności, toksykologii żywności, żywności funkcjonalnej, bezpieczeństwa i higieny żywności, biotechnologii żywności* prowadzi

kadra z dużym doświadczeniem naukowym zdobytym w kraju i zagranicą, bardzo często również z doświadczeniem zdobytym poza uczelnią (np. konsultant, audytor).

Nauczyciele prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku są autorami publikacji dydaktycznych: podręczników i skryptów do ćwiczeń.

Kadra prowadząca kształcenie na kierunku dietetyka angażuje się w różnorodne działania popularyzujące wiedzę z zakresu zdrowego żywienia wśród młodzieży szkół różnego stopnia oraz lokalnej społeczności. Należą do nich: otwarte seminaria wydziałowe; konferencje popularnonaukowe, wykłady i warsztaty prowadzone na terenie uczelni, między innymi w ramach umów podpisanych ze szkołami; edukacja żywieniowa przeznaczona dla różnych grup populacyjnych, w tym dzieci i młodzieży, kobiet ciężarnych i karmiących, sportowców oraz w szczególności mieszkańców Częstochowy, w formie wykładów, prelekcji, warsztatów, pokazów i konkursów np. realizowanych w fitness klubach, domach opieki społecznej, pokazy w trakcie cyklicznych imprez popularyzujących naukę oraz studia na kierunku dietetyka, tj. Dzień Bioróżnorodności i Sportu w Kamieniołomie Lipówka, Dzień Otwarty Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie, Targi edukacyjne. Na Wydziale organizowane są konferencje poruszające aspekty związane z żywnością i żywieniem. W 2014 roku odbyło się I Śląskie Seminarium Probiotyczne: „Probiotyki, symbiotyki i prebiotyki w profilaktyce zdrowia”, a od 2017 roku odbywa się cyklicznie Ogólnopolska Konferencja Naukowa Żywność – Żywnienie – Dietetyka. W roku 2017 jej VII edycja była poświęcona tematowi „Dietetyka w gastronomii i cateringu”, zaś w 2019 r. VIII edycja była zatytułowana „Żywnienie i dietetyka osób starszych”.

W celu podniesienia kompetencji dydaktycznych nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku dietetyka biorą systematycznie udział w warsztatach, stażach dydaktycznych i szkoleniach, w tym z zakresu e-learningu i tutoringu w szkole wyższej oraz szkoleniach dotyczących ochrony danych osobowych. Dzięki współpracy z jednostką UJD Centrum Kształcenia na Odległość od czasu jej powstania, czyli od roku akademickiego 2016/2017, nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku 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. Wszyscy pracownicy realizujący badania naukowe i prowadzący zajęcia na kierunku dietetyka komunikują się w języku angielskim, wielu z nich w stopniu zaawansowanym, a niektórzy z nich posiadają potwierdzenie kompetencji językowych w postaci certyfikatu.

Hospitacje zajęć przeprowadzone w trakcie wizytacji potwierdziły, iż kadra prowadząca kształcenie na ocenianym kierunku posiada właściwe kompetencje przedstawione w kartach charakterystyki załączonych do raportu samooceny oraz posiadają odpowiednie przygotowanie merytoryczne i dydaktyczne. Prowadzący legitymują się dorobkiem naukowym i doświadczeniem zawodowym odnoszącym się do efektów uczenia się dla zajęć/grup zajęć. Nauczyciele stosowali różnorodne metody dydaktyczne, właściwie dobrane do formy prowadzonych zajęć. Nauczyciele zachęcali studentów do podejmowania dyskusji, posiadali dobry kontakt ze studentami. Przekazywali aktualne treści, a tematyka zajęć była zgodna z sylabusami prowadzonych przedmiotów. W trakcie wizytacji zespołu oceniającego PKA zajęcia odbywały się zdalnie, z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Hospitacje wykazały, że nauczyciele sprawnie wykorzystują możliwości oferowane przez platformy do kształcenia zdalnego (głównie MS Teams i Google Meet) i posługując się nimi prawidłowo realizują zajęcia.

Nad poprawnością obsady zajęć dydaktycznych na kierunku dietetyka do dnia 30.09.2019 r. czuwała Dyrekcja Instytutu Chemii, Nauk o Zdrowiu i Żywności oraz kierownicy katedr i zakładów, a od roku akademickiego 2019/2020 Dziekan Wydziału Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych oraz Prodziekan ds. studencko-dydaktycznych we współpracy z Kierunkowym Zespołem ds. Jakości Kształcenia, natomiast od roku akademickiego 2020/2021 Dziekan Wydziału Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych oraz Prodziekan ds. studencko-dydaktycznych we współpracy z Pełnomocnikiem dziekana ds. kierunku. Obsada zajęć dydaktycznych dokonywana jest zgodnie z kwalifikacjami dydaktycznymi oraz tematyką badań naukowych i doświadczeniem zdobytym poza uczelnią, w których specjalizuje się pracownik. Dzięki temu studenci mają możliwość uczestniczenia w zajęciach kształtujących umiejętności praktyczne prowadzonych przez osoby posiadające doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią. Rekrutacja nowej kadry odbywa się na drodze konkursowej zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami Rektora Uczelni.

Kadra prowadząca kształcenie na kierunku dietetyka wykorzystuje wiedzę i doświadczenie zdobyte w czasie pracy zawodowej, staży i wolontariatów bezpośrednio związanych z tematyką prowadzonych zajęć oraz w czasie pracy naukowej (w tym podczas realizacji projektów naukowych finansowanych ze źródeł zewnętrznych, krajowych i zagranicznych konferencji naukowych oraz w czasie przygotowywania publikacji naukowych). Tak zdobyte kompetencje pozwalają na efektywną realizację powierzonych zajęć dydaktycznych prowadzonych w formie wykładów, laboratoriów, ćwiczeń, konwersatoriów i seminariów oraz ciągłe doskonalenie jakości kształcenia ze szczególnym uwzględnieniem zajęć o charakterze praktycznym. Ponadto chętni studenci włączani są w badania naukowe m.in. poprzez seminaria dyplomowe zgodne z profilem badawczym opiekuna, a w konsekwencji promotora, który jest specjalistą w danym zakresie tematycznym. Dowodem włączania studentów w prowadzenie działalności naukowej jest ich praca w ramach Sekcji Dietetyków Koła Naukowego Studentów Wydziału Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych oraz wspólne publikacje kadry prowadzącej zajęcia na kierunku dietetyka oraz studentów, jak również udział studentów w konferencjach naukowych.

Podstawowym założeniem polityki kadrowej jest rozwój naukowy pracowników poprzez motywację w kierunku zdobywania kolejnych stopni i tytułów naukowych, aplikowania w konkursach o pozyskiwanie projektów badawczych, rozwijania współpracy z krajowymi i zagranicznymi ośrodkami naukowymi, rozpowszechnianie osiągnięć naukowych na krajowych i zagranicznych konferencjach naukowych i branżowych oraz publikowania w czasopismach naukowych, popularnonaukowych i branżowych. Za politykę 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. Prorektor wraz z przewodniczącymi rad dyscyplin na bieżąco monitorują postępy w pracy naukowej wszystkich pracowników zatrudnionych w grupach pracowników badawczych i badawczo-dydaktycznych, głównie w aspekcie najbliższej ewaluacji jakości działalności naukowej. 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 ponadto możliwość ubiegania się o środki z rezerwy Rektora. Elementem wspierającym rozwój naukowy nauczycieli akademickich jest system dodatków motywacyjnych. Pracownicy mogą liczyć także na wsparcie w organizacji wyjazdów krajowych i zagranicznych. Pracownicy mogą ubiegać się o staże naukowe, jak również urlopy dla celów naukowych. Od osób zatrudnianych do prowadzenia kształcenia na kierunku dietetyka oczekuje się posiadania praktycznego doświadczenia bezpośrednio związanego z tematyką realizowanych zajęć dydaktycznych. Taka polityka kadrowa gwarantuje wysoki poziom uprzątnienia zajęć i ich realizację

w sposób zapewniający efektywne rozpoczęcie pracy zawodowej absolwentów i ich płynne wejście na rynek pracy. Pracownicy Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie mogą się ubiegać i uzyskują nagrody Rektora za wyróżniającą działalność naukową, organizacyjną i dydaktyczną. Nauczyciele akademicki poddawani są okresowej ocenie nauczycieli uwzględniającej ich aktywność naukową, dydaktyczną i organizacyjną. W zakresie działalności dydaktycznej arkusz uwzględnia m.in. promotorstwo i recenzowanie prac dyplomowych, autorstwo publikacji dydaktycznych, realizację zajęć dydaktycznych w uczelni zagranicznej. W każdym semestrze dokonywana jest również ocena kadry dydaktycznej przez studentów (za pośrednictwem systemu ankiet USOS) oraz przeprowadzane są hospitacje zajęć (planowe i interwencyjne). Hospitacje zajęć dydaktycznych prowadzone są przez Dziekana, Prodziekanów lub przez doświadczonych nauczycieli akademickich, uznanych dydaktyków. Każdy nauczyciel jest kilka razy hospitowany w okresie 4-letnim pomiędzy ocenami okresowymi, jednak nie mniej niż 2-krotnie. Wynik hospitacji jest uwzględniany przy ocenie działalności dydaktycznej dokonywanej w ramach oceny okresowej nauczycieli akademickich.

Wsparciem dla pracowników jest 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. Celem Centrum jest również wspieranie rozwoju nowoczesnej przedsiębiorczości i innowacyjności w środowisku akademickim oraz promocja osiągnięć nauki i sztuki. Postawione cele Centrum realizuje poprzez komercjalizację wyników badań naukowych i prowadzenie działalności szkoleniowej, doradczej, usługowej, informacyjnej oraz promocyjnej. Efektem podejmowanych działań ukierunkowanych na motywowanie kadry jest systematyczne zwiększanie się liczby samodzielnych pracowników naukowych - w ostatnich 5 latach wśród kadry, która prowadzi zajęcia na kierunku dietetyka 1 osoba uzyskała tytuł profesora, 3 osoby uzyskały stopień doktora habilitowanego, 5 osób uzyskało stopień doktora. W Uniwersytecie Humanistyczno-Przyrodniczym im. Jana Długosza w Częstochowie wdrożona została polityka antymobbingowa i antydyskryminacyjna, która ustala zasady przeciwdziałania zjawisku mobbingu i dyskryminacji. Jej celem jest zapewnienie bezpiecznego, pozbawionego dyskryminacji środowiska dla wszystkich uczestników życia akademickiego.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Liczebność, struktura i kwalifikacje kadry prowadzącej kształcenie na kierunku dietetyka zapewnia prawidłową realizację programu studiów w zakresie ujętym w opisie kierunkowych efektów uczenia się. Kadra kierunku jest aktywna pod względem działalności naukowej. Posiada bogaty i wartościowy dorobek publikacyjny, umożliwiającą prawidłową realizację zajęć dydaktycznych. Nauczyciele akademicki oraz inne osoby prowadzące zajęcia legitymują się doświadczeniem zawodowym w obszarach działalności właściwych dla kierunku dietetyka, a ich wiedza i doświadczenie zawodowe umożliwia studentom nabycie umiejętności praktycznych. Przydział zajęć oraz obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia zapewnia prawidłową realizację procesu dydaktycznego. Wykorzystywane metody dydaktyczne wskazują na właściwe przygotowanie kadry dydaktycznej do prowadzenia zajęć. Nauczyciele akademicki systematycznie podnoszą swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestniczą w licznych konferencjach, w tym

międzynarodowych, szkoleniach i kursach doszkalcających zakończonych uzyskaniem certyfikatu lub kwalifikacji audytora, odbywają krótkoterminowe dydaktyczne staże zagraniczne. Zdobytą wiedzę i doświadczenia zawodowe przekazują studentom podczas zajęć dydaktycznych, wykorzystując w trakcie seminariów oraz przy realizacji prac dyplomowych. Nauczyciele akademicki aktywizują studentów kierunku dietetyka włączając ich w prowadzone badania naukowe w ramach działalności kół naukowych, realizacji prac licencjackich oraz publikacji naukowych. Prowadzona na Wydziale polityka kadrowa jest właściwa. Dobór nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia jest transparentny i adekwatny do potrzeb związanych z ich prawidłową realizacją. Nauczyciele akademicki są oceniani przez studentów w zakresie wypełniania obowiązków związanych z kształceniem, a wyniki ankiet studenckich są uwzględniane przy ocenie okresowej. Polityka kadrowa obejmuje zasady rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, jak również wszelkich form dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie oraz formy pomocy ofiarom. Polityka kadrowa Uczelni umożliwia dobór kadry, który zapewnia prawidłową realizację zajęć dydaktycznych, sprzyja także stabilizacji zatrudnienia i trwałemu rozwojowi nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia.

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

Zalecenia

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 dietetyka zlokalizowana jest głównym obiekcie Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie. W tym budynku znajdują się takie pracownie przeznaczone wyłącznie dla studentów kierunku dietetyka jak: Pracownia Technologii Żywności i Towaroznawstwa (wyposażona w sprzęt gospodarstwa domowego oraz akcesoria do obróbki żywności oraz przygotowywania posiłków) oraz Laboratorium Analizy Sensorycznej (wyposażone w 5 stanowisk przeznaczonych do analizy sensorycznej). Zajęcia odbywają się również w innych lokalizacjach, tj. w obiektach Studium Języków Obcych oraz w Akademickim Centrum Sportu.

Potrzebom dydaktycznym kierunku dietetyka służą sale wykładowe i konwersatoryjne mieszczące od 30 do 250 osób wyposażone w sprzęt multimedialny, w tym rzutniki multimedialne, telewizory.

Laboratoria i pracownie, w których realizowane są zajęcia na kierunku dietetyka są wyposażone w stanowiska umożliwiające wykonywanie doświadczeń chemicznych, biochemicznych, mikrobiologicznych i biotechnologicznych oraz analizę i ocenę jakości żywności. Sale te są wyposażone w podstawowy, drobny sprzęt laboratoryjny, umożliwiający studentom indywidualne wykonywanie części praktycznej ćwiczeń. Pracownia Anatomii i Fizjologii wyposażona jest w zestaw modeli narządów anatomicznych: model ucha, model oka, model serca, model mózgu, model nerki, model skóry, model żołądka, model czaszki, model korpusu, szkielet człowieka z elastycznym kręgosłupem, miejscami przyczepów mięśni, z elastycznymi więzadłami stawów, z widocznymi nerwami rdzeniowymi, modele stawów, modele kręgow, modele kości długich, modele miednicy męskiej i żeńskiej, model układu

pokarmowego. W pracowni znajdują się również następujące urządzenia: ciśnieniomierze, stetoskopy, rower rehabilitacyjny z pulsem, waga elektroniczna do pomiaru masy ciała i wzrostu, analizator segmentowy składu masy ciała, 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, spirotest, dynamometr, miernik czasu reakcji z podłączeniem komputerowym, cyrkiel kabłąkowy Colleyra, taśma antropometryczna Gulicka, fałdomierz, goniometr, tablice pseudoizochromatyczne Ishihary, tablice Snellena, douszno-doczłowe termometry elektroniczne, kozetka lekarska. Na wyposażeniu pracowni znajdują się także mikroskopy biologiczne firmy Olympus oraz zestaw preparatów mikroskopowych anatomicznych. Badania naukowe do prac licencjackich studenci wykonują w Pracowni Dyplomowej wyposażonej w komorę laminarną, kuchenkę mikrofalową, wagę analityczną, wytrząsarke, cieplarkę, pulsifier, licznik kolonii, wagosuszarke, autoklaw.

Z laboratoriów i pracowni specjalistycznych (Pracownia Żywności Funkcjonalnej, Pracownia Chemii i Analizy Żywności, Pracownia Biologicznych Funkcji Żywności, Zintegrowane Laboratorium Badań Środowiskowych i Nowych Materiałów, Pracownia Proteomiki i Metabolomiki, Pracownia mikroskopii elektronowej SEM) studenci korzystają głównie podczas realizacji badań przewidzianych w zakresie prac dyplomowych, oraz podejmując projekty badawcze kół naukowych, czy też uczestnicząc w badaniach naukowych prowadzonych przez pracowników Wydziału.

W salach komputerowych mieszczą się stanowiska komputerowe (dla 12 osób) wraz z odpowiednim oprogramowaniem do realizacji zajęć związanych z nauką układania diet przy wykorzystaniu specjalistycznych programów komputerowych (Aliant, Dieta 5D). Rekomenduje się zapewnienie studentom możliwości zapoznania się z większą liczbą programów przeznaczonych do planowania dietetycznego, z którymi mogą zetknąć się w przyszłej pracy zawodowej. Wielkość grup studenckich dostosowana jest do infrastruktury dydaktycznej, dzięki czemu wszyscy studenci mogą brać czynny udział w zajęciach.

Salę i specjalistyczne pracownie dydaktyczne oraz ich wyposażenie są zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się i umożliwiają realizację programu studiów, w tym prowadzenie zajęć kształtujących umiejętności praktyczne. Rekomenduje się jednak utworzenie specjalistycznej pracowni wyposażonej w urządzenia i sprzęt pozwalający na ocenę stanu odżywienia pacjentów w różnym wieku, tj. aparat do segmentowej oceny składu ciała, fałdomierze, wagi, stadiometry, miarki obwodów, taśmy Gulick'a, cyrkle kabłąkowe, w której studenci mogliby dokonywać pomiarów antropometrycznych w warunkach adekwatnych do tych, jakimi dysponują gabinety dietetyczne.

Infrastruktura Uczelni jest przystosowywana do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami, w tym niepełnosprawnościami narządów ruchu (m.in. windy, podjazdy). Obiekty Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie, w których prowadzone są zajęcia na kierunku dietetyka, dysponują parkingami z wydzielonymi miejscami przeznaczonymi dla osób niepełnosprawnych. W roku 2020 na Wydziale Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych zostało utworzone laboratorium komputerowe dedykowane dla osób niepełnosprawnych, szczególnie z niepełnosprawnością ruchową. Wydział od roku 2020 bierze udział w projekcie „Projektowanie uniwersalne przestrzeni równych szans i dostępności dla osób z niepełnosprawnościami” (w ramach konkursu POWR.03.05.00-IP.08-00-PUN/19 „Projektowanie uniwersalne”) dotyczącym opracowania i wdrożenia w ramach programu studiów zajęć obowiązkowych obejmujących projektowanie uniwersalne. Głównym celem projektu jest opracowanie i wdrożenie do programów studiów zajęć obowiązkowych, obejmujących projektowanie uniwersalne, umożliwiających studentom poznanie potrzeb osób z niepełnosprawnościami oraz praktyczne zastosowanie zasad uniwersalnego

projektowania produktów i usług, co odpowiada obecnym potrzebom gospodarki, rynku pracy i społeczeństwa.

Zgodnie z obowiązującą praktyką, jakość infrastruktury i wyposażenia sal dydaktycznych monitorowana jest nieustannie w trakcie roku akademickiego przez Kierunkowy Zespół ds. Jakości Kształcenia oraz przez Prodziekanów i Dziekana Wydziału, podczas hospitacji zajęć dydaktycznych, a także podczas przeprowadzenia ankiety badania jakości kształcenia skierowanej do studentów ostatnich roczników.

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 e-lerningowej. Wydział dysponuje sprzętem umożliwiającym jednoczesną transmisję aktywności realizowanych przez prowadzącego zajęcia np. w laboratorium z zachowaniem możliwości pełnej interakcji w czasie rzeczywistym ze studentami.

Praktyki zawodowe uwzględnione w programie kierunku dietetyka, studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym, odbywają się w miejscach spełniających wszelkie standardy, miejsca praktyk muszą być zgodne z Regulaminem Praktyk Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie oraz instrukcjami praktyk zawodowych. Studenci realizują praktyki zawodowe w szpitalach i domach opieki społecznej, w placówkach żywienia otwartego (np. bar, restauracja, stołówka, szkoła, przedszkole, zakłady gastronomiczne itp.), w poradniach dietetycznych, w placówkach żywienia dzieci oraz w poradniach chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych. Studenci kierunku dietetyka mogą odbywać praktyki zawodowe w dowolnie wybranych przez siebie podmiotach gospodarczych i jednostkach medycznych lub korzystać z bazy podmiotów, z którymi Wydział ma podpisane porozumienia w sprawie realizacji praktyk zawodowych (zostały one wymienione w Kryterium 6).

Studenci ocenianego kierunku korzystają z zasobów Biblioteki Uniwersyteckiej oraz biblioteki i czytelni wydziałowej. Wszystkie podręczniki zalecane w sylabusach zajęć/grup zajęć z literatury podstawowej są dostępne dla studentów w bibliotece uniwersyteckiej. Większość tych podręczników jest dostępna w więcej niż jednym egzemplarzu. Ponadto studenci z tych podręczników mogą korzystać w czytelni biblioteki. Zasób Repozytorium liczy 6280 obiektów i zawiera: monografie, czasopisma i zeszyty naukowe wydawane przez wydawnictwo Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie (wcześniejsze WSP i AJD), zamieszczane w repozytorium z poziomu artykułu, prace doktorskie, inne prace opublikowane na podstawie licencji udzielonej przez autora. Celem Repozytorium 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.

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, 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.

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 Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie, która liczy 1509 obiektów. Ponadto Biblioteka Uniwersytecka od 2006 r. aktywnie współtworzy Śląską

Bibliotekę Cyfrową poprzez digitalizację swoich zasobów, dotyczących regionu częstochowskiego i Jasnej Góry. Biblioteka Uniwersytecka umożliwia korzystanie z elektronicznych baz danych, które są dostępne ze wszystkich komputerów w sieci uczelnianej. Biblioteka Uniwersytecka zapewnia czytelnikom dostęp do czytelni online podręczników akademickich i książek naukowych w języku polskim IBUK Libra oraz dostęp do zasobów licencyjnych w ramach Wirtualnej Biblioteki Nauki. Księgozbiór jest dostępny bez logowania się ze wszystkich komputerów w sieci uczelnianej. Pracownicy i studenci Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie posiadający konto biblioteczne mogą uzyskać dostęp do bazy z komputerów domowych, za pomocą kodu PIN.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uczelnia dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową oraz zasobami bibliotecznymi, informacyjnymi i edukacyjnymi, dostosowanymi zarówno do nauczania i uczenia się, jak i prowadzenia zajęć kształtujących umiejętności praktyczne. Infrastruktura dydaktyczna zapewnia prawidłową realizację zajęć i umożliwia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Sale wykładowe, konwersatoryjne i ćwiczeniowe są dostosowane pod względem powierzchni, jak i wyposażenia do procesu dydaktycznego realizowanego na kierunku dietetyka. Jednocześnie doskonalenia wymaga dostęp do szerszego zasobu programów przeznaczonych do planowania dietetycznego oraz zapewnienie studentom możliwości przeprowadzania oceny stanu odżywienia w warunkach adekwatnych do rzeczywistych warunków przyszłej pracy w zawodzie dietetyka. W analizie stanu faktycznego sformułowano rekomendacje dotyczące tego zagadnienia.

Biblioteka Uniwersytecka Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie zapewnia warunki do komfortowego korzystania z zasobów bibliecznych w formie tradycyjnej i cyfrowej. Podręczniki, skrypty i czasopism wyszczególnione w sylabusach przedmiotów oraz piśmiennictwo niezbędne przy realizacji prac dyplomowych są dostępne w wystarczającym nakładzie. Zasoby biblieczne (książki, czasopisma, bazy internetowe, e-książki, e-czasopisma) są aktualizowane zgodnie z potrzebami procesu nauczania i dają studentom, w tym również studentom z niepełnosprawnością, możliwość osiągnięcia założonych efektów uczenia się.

Baza dydaktyczna i biblieczna spełnia kryteria pod względem przepisów BHP i jest dostosowana do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Władze Uczelni i Wydziału systematycznie monitorują, rozwijają i doskonalą stan infrastruktury dostosowując go do potrzeb procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku.

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

Zalecenia

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

Studia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym zostały podjęte w oparciu o analizy potrzeb rynku ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb regionu a w tworzeniu programu studiów było zaangażowane otoczenie społeczno-gospodarcze. Utworzenie kierunku dietetyka studia pierwszego stopnia, było pozytywnie zaopiniowane przez Polskie Towarzystwo Dietetyki oraz przeprowadzono szereg rozmów z przedstawicielami lokalnych przedsiębiorstw branży rolno-spożywczej, dietetyków i przedstawicieli instytucji takich jak Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna. Na podstawie tych konsultacji sformułowano efekty uczenia się dla kierunku dietetyka. Program studiów był m.in. konsultowany z Łódzkim Oddziałem Polskiego Towarzystwa Dietetyki oraz z Zarządem Głównym PTD w Warszawie. Głos doradczy członków PTD, dbających o podnoszenie rangi zawodu dietetyka, był i jest kluczowy dla powstania i strategii rozwoju kierunku.

Na kierunku dietetyka o profilu praktycznym, prowadzona jest stała współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, mająca na celu przede wszystkim zapewnienie odpowiedniej liczby miejsc odbycia praktyk zawodowych, jak również umożliwienie realizacji części zajęć kształtujących umiejętności praktyczne w warunkach rzeczywistych. Dla powyższych potrzeb zawarto porozumienia w sprawie realizacji praktyk zawodowych oraz innych form współpracy. Analiza miejsc praktyk w poszczególnych latach pokazuje, że jest systematycznie rozszerzana współpraca 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. Wydział utrzymuje stały kontakt z funkcjonującymi w Częstochowie i regionie: szpitalami; przychodniami i poradniami medycznymi, zatrudniającymi lekarzy, takich jak: diabetologów, gastroenterologów, endokrynologów, itp.; poradniami dietetycznymi, domami opieki społecznej; hospicjami; szkołami i przedszkolami posiadającymi własne kuchnie oraz licznymi podmiotami świadczącymi usługi gastronomiczne. Nawiązane kontakty z lokalnymi przedsiębiorcami, zwłaszcza przedstawicielami branży gastronomicznej, jak i osobami kierującymi podmiotami leczniczymi, są potwierdzone podpisaniem umów o realizacji praktyk zawodowych przez studentów. Na kierunku jest prowadzona współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym reprezentowanym przez podmioty, których profil działalności jest zgodny z profilem zawodowym absolwenta.

Zgodnie z normami prawnymi dotyczącymi profilu praktycznego jest realizowana stała współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w ramach doskonalenia programu kształcenia, m.in. poprzez prowadzenie zajęć praktycznych w warunkach rzeczywistych w podmiotach gospodarczych lub na uczelni z udziałem praktyków aktywnie pracujących zawodowo i wykonujących zadania spójne z profilem kształcenia.

Praktyki zawodowe są jedną z kluczowych form współpracy, podczas której interesariusze zewnętrzni poprzez udział w realizacji praktyk zawodowych są zaangażowani w doskonalenie programu kształcenia na prowadzonym przez Wydział kierunku dietetyka. Ponad to przedstawiciele lokalnych pracodawców są zaproszeni do współpracy m. in. w ramach Kierunkowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia (KZJK) działającego 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, jako członkowie Kierunkowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia, opiniując np. propozycje przedmiotów fakultatywnych.

Opracowany program studiów na kierunku dietetyka był i jest systematycznie konsultowany przez Zastępcę Kierownika Kliniki, Ordynatora Oddziału Gastroenterologii, Hepatologii, Zaburzeń Odżywiania

i Pediatrii Instytutu „Pomnik – Centrum Zdrowia Dziecka” w Warszawie, pełniącego również funkcję Przewodniczącego Komisji Żywienia Dzieci i Młodzieży Komitetu Nauki o Żywieniu Człowieka PAN. Współpraca z tą jednostką oparta jest przede wszystkim na wspólnych badaniach naukowych pracowników WNSPT i Instytutu. Wydział również współpracuje z dietetykami pracującymi w Częstochowie, którzy m.in. organizują zajęcia warsztatowe z zakresu szeroko pojętej edukacji żywieniowej w częstochowskich szkołach i którzy również byli zaangażowani w prace opiniotwórcze związane z uruchomieniem kierunku. Uwzględniając pierwotne sugestie przedstawicieli podmiotów zajmujących się m. in. przetwórstwem i produkcją żywności oraz kontrolą jej jakości, efekty uczenia się na kierunku dietetyka, prowadzonym na Uniwersytecie Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie, wpisują się w ponad 50% w dyscyplinę technologia żywności i żywienia.

Szczególną rolę w realizacji koncepcji kształcenia, odgrywają osoby pracujące na Wydziale oraz zatrudnione do prowadzenia zajęć na kierunku, będące jednocześnie praktykami, dzielącymi się swoim doświadczeniem, zdobytym podczas wieloletniej pracy zawodowej, związanej z żywieniem człowieka. 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, co gwarantuje studentom wysoką jakość kształcenia w trakcie realizacji programu studiów. Przykłady zajęć prowadzonych przez ekspertów-praktyków to:

- wykłady i warsztaty z *dietetyki I i II* prowadzone przez eksperta praktyka pracującego na stanowisku dietetyka w Szpitalu Zakonu Bonifratrów im. Św. Jana Bożego w Łodzi w poradni dietetycznej (Centrum Medyczne im. Wacława Łęckiego przy ww. szpitalu) oraz w Instytucie Centrum Zdrowia Matki Polki, w Dziale Żywienia i Dietetyki, uczestnicząc w współtworzeniu poradni dietetycznej dla dorosłych i dzieci, specjaliści w zakresie zaburzeń metabolicznych,

- *dietetyka pediatryczna* prowadzona przez pracowników Instytutu Centrum Zdrowia Matki Polki w Łodzi, magister pielęgniarstwa, specjalizującą się w gastroenterologii dziecięcej, i dr nauk medycznych, która w zakresie medycyny brała udział w tworzeniu treści programowych tych zajęć. Przykłady współpracy z pracownikami Instytutu Centrum Zdrowia Matki Polki w Łodzi oraz ich zaangażowanie w dydaktykę, niewątpliwie istotnie wpływają na wysoką jakość prowadzonych zajęć popartą oprócz doświadczenia zawodowego aktualną wiedzą i gwarantowaną prawidłową realizację programu studiów,

- *poradnictwo żywieniowe oraz opiekę nad praktykami zawodowymi* są prowadzone przez dietetyka, który prowadzi gabinet dietetyczny „Centrum Dietetyki i Żywienia LemonDiet” w Częstochowie i 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. Jako dietetyk zatrudniony w UJD realizuje warsztaty z *żywienia człowieka i edukacji żywieniowej*.

- *bezpieczeństwo i higiena żywności, organizacja pracy w zakładach żywienia zbiorowego oraz suplementy diety* są prowadzone przez Kierownika Sekcji Higieny PPSSE, dzięki wieloletniej współpracy WNSPT z Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Częstochowie

- *warsztaty i konwersatoria z fitoterapii w dietetyce* oraz zajęcia: *farmakologia i farmakoterapia żywieniowa i interakcje leków z żywnością* są prowadzone przez farmaceutów, którzy zawodowo prowadzą w regionie apteki. Włączenie do realizacji zajęć farmaceutów praktyków zaowocowało udoskonaleniem programów przedmiotów zawierających treści programowe z zakresu farmakologii i farmakoterapii

- *kliniczny zarys chorób i nutrigenomikę, fizjologię człowieka* prowadzą aktywni zawodowo lekarze,

- *konwersatorium z prawa żywnościowego i ochrony konsumenta* prowadzi prawnik, występujący jako adwokat w procesach sądowych, postępowaniach administracyjnych oraz negocjacjach.

- *ogólna technologia żywności, bezpieczeństwo i higiena żywności, towaroznawstwo żywności* oraz seminarium dyplomowe prowadzone przez profesora, doświadczonego dydaktyka, a jednocześnie naukowca-eksperta, wykonującego wiele ekspertyz i audytów w różnych firmach związanych z gospodarką żywnościową. Na etapie konstruowania programu studiów dla kierunku dietetyka, została nawiązana współpraca z Polskim Towarzystwem Technologów Żywności Rady ds. Racjonalnego Wykorzystania Żywności przy Federacji Polskich Banków Żywności oraz Radą ds. Racjonalnego Wykorzystania Żywności przy Federacji Polskich Banków Żywności, których głos doradczy był uwzględniony w konstruowaniu programu studiów.

Powyższe przykłady potwierdzają, że interesariusze zewnętrznymi umożliwiają nie tylko realizację praktyk zawodowych, są również aktywnie zaangażowani w doskonalenie programu kształcenia na kierunku dietetyka, zgodnie z zapotrzebowaniem rynku pracy. Pełnią oni szczególną rolę w realizacji koncepcji kształcenia na kierunku dietetyka, ponieważ pracując na Wydziale, będąc jednocześnie praktykami, dzielą się swoim doświadczeniem, zdobytym podczas wieloletniej pracy zawodowej, związanej z żywieniem człowieka. Zyskują na tym zarówno studenci, jak i osoby odpowiedzialne za jakość kształcenia na kierunku. Zatrudnianie wysoko wykwalifikowanych specjalistów z dużym doświadczeniem praktycznym pozwala na właściwą realizację efektów uczenia się.

Inne formy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym obejmują współpracę z nauczycielami Technikum żywienia i usług gastronomicznych Zespołu Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. Stefana Żeromskiego w Częstochowie w ramach organizowania warsztatów gastronomicznych z zakresu nowoczesnych technik kulinarnych, warsztatów kulinarnych dla częstochowskich przedszkolaków i w przygotowywaniu uczniów do Ogólnopolskiej Olimpiady Wiedzy o Żywności i Żywieniu. Wydział organizuje 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.

Również nauczyciele akademicy, m.in. poprzez odbywanie staży czy zatrudnienie w różnych podmiotach gospodarczych i leczniczych, zdobywają cenne doświadczenie zawodowe, które wykorzystują w trakcie prowadzenia zajęć ze studentami kierunku dietetyka. Nie bez znaczenia jest także udział w gremiach eksperckich, prowadzenie badań naukowych we współpracy z przedsiębiorstwami rynku żywieniowego, podmiotami leczniczymi oraz wykonywanie ekspertyz na rzecz przemysłu spożywczego.

W ramach współpracy Wydziału z zakładami sektora spożywczego regionu, organizowane są zajęcia dla studentów z *technologii żywności* w piekarni „Społem” PSS „Jedność” w Częstochowie, w piekarni Siubdzia & Hofman s.c. w Częstochowie i w Browarze Czenstochovia Hotel SPA&Wellness. W minionym roku planowane były również zajęcia w Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Radomsku. Niestety, z powodu pandemii koronawirusa SARS-Cov-2, realizacja wymienionych zajęć nie była możliwa.

Ponadto Wydział Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych, m.in. w celu nawiązywania i umacniania kontaktów z otoczeniem społeczno-gospodarczym, organizuje Dni Otwarte (w ramach uczelnianych dni otwartych), służące promocji oferty dydaktycznej oraz bierze udział w Targach edukacyjnych i Targach pracy, gdzie mogą prezentować swoją ofertę lokalni przedsiębiorcy i pracodawcy. Jest to okazja do wymiany doświadczeń w obszarze kształcenia studentów kierunku dietetyka będących potencjalnymi przyszłymi pracownikami branży żywieniowej. Spotkania te

pozwalają na analizę oczekiwań przedstawicieli rynku pracy w zakresie kompetencji absolwentów kierunku dietetyka.

W działania promocyjne kierunku dietetyka angażują się chętnie studenci. W 2018 r. zorganizowano „Dzień Edukacji Żywieniowej”. Z tej okazji można było wysłuchać okolicznościowych wykładów, skorzystać z porady dietetycznej oraz spróbować przykładowych potraw, przygotowanych przez studentów III roku kierunku dietetyka. W ramach współorganizowanego corocznie z Gminą Rędziny i Zakładem Cementownia Rudniki CEMEX Polska, Dnia Bioróżnorodności i sportu, w Kamieniołomie Lipówka w Rudnikach, przygotowano punkt udzielania porad dietetycznych (przez studentów pod nadzorem nauczyciela akademickiego) oraz stoisko z ciekawostkami i zagadkami kulinarnymi. Studenci drugiego roku studiów stacjonarnych kierunku dietetyka, promowali studiowany przez siebie kierunek, biorąc aktywny udział jako wolontariusze w warsztatach dla dzieci. Zajęcia te odbywały się na terenie siłowni XTREME Fitness Częstochowa w każdą niedzielę lipca i co drugą niedzielę sierpnia. Studenci pod „okiem” dietetyka, pracownika Wydziału, przeprowadzali wywiad żywieniowo-medyczny, wykonywali analizę składu ciała wraz z jej interpretacją, dopasowywali zalecenia żywieniowe do indywidualnych potrzeb dziecka, uczestniczyli w wykładach i pogadankach o tematyce żywieniowej.

Dzięki rozległej i systematycznej współpracy z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego w ramach ciągłego doskonalenia programu studiów, jednym z efektów tej współpracy była decyzja o rezygnacji ze specjalności na kierunku dietetyka. Obecnie program studiów przewiduje, w miejsce specjalności, wymaganą liczbę zajęć fakultatywnych (do wyboru). Likwidacja specjalności na omawianym kierunku, wynikała również z sugestii studentów oraz została poparta opiniami interesariuszy zewnętrznych.

Obecnie między innymi na wniosek interesariuszy zewnętrznych dla cyklu rozpoczynającego studia od roku akademickiego 2019/20 wprowadzono następujące zmiany w programie:

- zniesiono część zajęć realizowanych w formie konwersatoriów, a wprowadzoną większą ilość zajęć praktycznych o charakterze warsztatowym,
- scalono liczbę praktyk (zmniejszono z 7 do 6),
- dokonano zmian w rozmieszczeniu praktyk w semestrach po 1 w każdym semestrze,
- zaktualizowano ofertę zajęć fakultatywnych.

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. Uznali, że zaproponowane efekty uczenia się oraz zajęcia na kierunku dietetyka są adekwatne do bieżących potrzeb rynku pracy, a absolwenci tego kierunku są kompetentni, i mają możliwość elastycznie wpasować się w lokalny rynek pracy. Innym przykładem oceny współpracy z interesariuszami są opinie opiekunów praktyk jak i studentów realizujących praktyki. Informacje zamieszczone w sprawozdaniach opiekunów i studentów w większości są pozytywną opinią, 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.

Wszystkie wyżej wymienione formy współpracy i inicjatywy niepodważalnie wzmacniają związek Uniwersytetu ze społeczeństwem i podmiotami gospodarczymi regionu.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6 - 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. Z uwagi na uruchomienie kierunku w 2015 r. i stosunkowo niedługi czas jego funkcjonowania należy podkreślić, że zakres i zasięg współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest rozległy i różnorodny oraz zgodny z koncepcją kształcenia i wyzwaniami 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 obszarze doskonalenia i realizacji programu studiów, jest zgodny z dyscyplinami: technologia żywności i żywienia, nauki o zdrowiu, nauki chemiczne, nauki biologiczne, do których kierunku 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 praktycznego profilu i strategii rozwoju 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 i organizacji studiów 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.

Współpraca pracowników kierunku oraz studentów z otoczeniem społeczno-gospodarczym 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.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Umiędzynarodowienie jest bardzo ważnym elementem działań zmierzających do rozwoju kierunku dietetyka prowadzonych przez Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie. Zasady współpracy międzynarodowej, w tym umiędzynarodowienie procesu kształcenia regulują szczegółowe zarządzenia Rektora.

Proces umiędzynarodowienia jest realizowany poprzez skierowaną do obcokrajowców ofertę studiów i praktyk, staży naukowych lub dydaktycznych dla pracowników i studentów, wyjazdów na studia w ramach programu Erasmus+, długo- i krótkoterminowych zatrudnień kadry naukowej z zagranicy oraz uczestnictwo własnej kadry dydaktyczno-naukowej w międzynarodowych programach badawczych. W ramach programu Erasmus+ pracownicy realizujący zajęcia na kierunku dietetyka przygotowali ofertę zajęć w języku angielskim, z którą studenci są zapoznawani w trakcie pierwszych semestrów, co skutkuje ich większym zainteresowaniem. Studenci kierunku dietetyka mogą również doskonalić kompetencje językowe uczestnicząc w seminariach wydziałowych i wykładach popularno-naukowych wygłaszanych przez zaproszonych gości w języku angielskim.

Podnoszeniu stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku dietetyka służą również zajęcia prowadzone przez profesorów zagranicznych np. *anatomia i histologia* – wykład, *fizjologia człowieka, żywienie człowieka, żywność wygodna i funkcjonalna* oraz realizacja wybranych tematów zajęć (np. rola mikrobioty jelit i jej wpływ na zdrowie ludzi przewidziane w semestrze z letnim 2020/2021) przez wykładowców z zagranicy w ramach programów międzynarodowych.

Studenci będący 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 Uniwersytetem Humanistyczno-Przyrodniczym im. Jana Długosza w Częstochowie. Koordynator wydziałowy pozostaje do dyspozycji, w trakcie realizacji procesu dydaktycznego, zarówno studentów, jak i nauczycieli akademickich. W przypadku braku możliwości utworzenia grupy anglojęzycznej z danego przedmiotu, zajęcia realizowane są w formie indywidualnej, co umożliwia uzyskanie założonych efektów uczenia się, jak i odpowiedniej liczby punktów ECTS. Zakończenie pobytu w ramach mobilności potwierdzone jest transkryptem uzyskanych ocen.

Informacje dotyczące umiędzynarodowienia i kształcenia w języku angielskim, w tym o możliwości uczestnictwa w programie Erasmus+ studenci pozyskują m.in. w ramach przedmiotu *metody uczenia się i studiowania*, który jest obowiązkowy w programie studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka. Kształcenie studentów w zakresie języków obcych realizowane jest przez Studium Nauki Języków Obcych (SNJO) Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie. Program studiów na kierunku dietetyka obejmuje nabycie przez studentów kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego. Kształcenie językowe ma charakter ogólny i jest oparte na Europejskim Systemie Opisu Kształcenia Językowego. W ramach kształcenia w językach obcych studenci posiadają możliwość wyboru zajęć prowadzonych w języku angielskim, niemieckim, rosyjskim, francuskim. Na studiach pierwszego stopnia student realizuje naukę języka obcego nowożytnego na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego w

wymiarze 120 godzin studia stacjonarne/ 72 godziny studia niestacjonarne, którym przypisano 10 punktów ECTS. Zajęcia są realizowane w semestrach 2,3, 4 i 5.

Rozwijaniu kompetencji językowych przez studentów kierunku dietetyka służy także możliwość wyboru realizacji przewidywanych w programie studiów *przedmiotów swobodnego wyboru* w języku angielskim. W ramach tej grupy zajęć w roku akademickim 2020/2021 studenci mogą podejmować m.in. naukę języków obcych takich, jak język niemiecki poziom B1, B2, B2+ oraz język rosyjski poziom A2. SNJO od wielu lat realizuje program egzaminów międzynarodowych. Do roku 2018 był to egzamin TOEIC z języka angielskiego i Widaf z języka niemieckiego, natomiast od dwóch lat studenci mają możliwość zdawania międzynarodowego egzaminu EnPro - English for Professionals w ramach projektu europejskiego. Jest to egzamin bezpłatny, dostępny dla każdego studenta.

W ramach realizowanej od roku akademickiego 2018/2019 wymiany w ramach programu PROM-NAWA do Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie przyjechało 6 doktorantów oraz 3 nauczycieli akademickich z następujących ośrodków: Universidad de Pais Vasco (Bilbao, Hiszpania), University of Aveiro (Aveiro, Portugalia). Wyjazdy zagraniczne objęły przedstawicieli Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie, w tym 2 doktorantów i 4 nauczycieli akademickich. Przedstawiciele UJD pozyskiwali za granicą materiały i/lub wykonywali badania do prac doktorskich/artkułów naukowych w następujących ośrodkach: Universidad de Pais Vasco (Bilbao, Hiszpania), University of Aveiro (Aveiro, Portugalia), Ivan Franko National University of Lviv (Lwów, Ukraina). Oprócz tego, w ramach projektu przedstawiciel UJD wziął udział w międzynarodowej konferencji „7th International Conference on Food Factors” (ICoFF2019), Kobe (Japonia). Począwszy od roku 2016/2017 zajęcia dla studentów kierunku dietetyka prowadzone były przez 6 zagranicznych profesorów wizytujących z następujących krajów: Turcji, Rumuni, Chorwacji, Ukrainy.

Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunkach dietetyka realizują średnio 23 służbowe wyjazdy zagraniczne w roku akademickim, których celem są m.in.: czynny udział w konferencjach naukowych, przeprowadzenie badań, opracowanie materiałów naukowych lub 3 miesięczne staże dydaktyczne, często w ośrodkach partnerskich w ramach umów bilateralnych. 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.

Studenci kierunku dietetyka w ostatnich trzech latach nie korzystali z wyjazdów zagranicznych w ramach międzynarodowych programów edukacyjnych. Obecnie na kierunku dietetyka - drugi rok studia stacjonarne, studiuje jedna osoba z zagranicy.

Działania podejmowane na rzecz upowszechniania umiędzynarodowienia wśród pracowników i studentów Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie są realizowane na wielu poziomach i obejmują różne formy. Na poziomie wydziału/instytutu/katedry: wymiana doświadczeń i informacji o możliwości współpracy z ośrodkami zagranicznymi pomiędzy nauczycielami akademickimi, cykl zajęć obowiązkowych ze wszystkimi studentami I roku *metody uczenia się i studiowania*, spotkania koordynatora wydziałowego programu Erasmus+ ze studentami (zagadnienia formalne i dydaktyczne), spotkania studentów z dotychczasowymi beneficjentami programu Erasmus+ (wymiana doświadczeń, porady logistyczno-dydaktyczne). Na poziomie centralnym: cykliczne lub w miarę potrzeb, spotkania Prorektora ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą z Pełnomocnikami Dziekanów ds. Współpracy z Zagranicą i/lub Koordynatorami Wydziałowymi Programu Erasmus+ (wymiana doświadczeń, omawianie potrzeb i problemów, monitoring i ewaluacja

prowadzonych działań, wdrażanie nowych lub ulepszanie dotychczasowych rozwiązań), prowadzenie przez Dział Nauki i Współpracy z Zagranicą działań informacyjnych na temat programów, projektów i konkursów dotyczących współpracy z zagranicą (strona internetowa Uniwersytetu, zakładka DNWZ, poczta mailowa – w przypadku pracowników, w social mediach – w przypadku studentów, spotkania bezpośrednie z pracownikami i studentami).

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+. Działania korygujące/doskonalące podjęte w wyniku przeprowadzonej ewaluacji stopnia umiędzynarodowienia obejmowały m.in.: intensyfikację informowania studentów o programach wymiany międzynarodowej w różnej formie, podkreślanie możliwości wyjazdów w ramach programów międzynarodowych na przedmiocie *metody uczenia się i studiowania*, poszukiwanie profesorów zagranicznych mogących prowadzić zajęcia na kierunku dietetyka, intensyfikację informowania (informacje na stronie wydziału i bezpośrednia informacja na adresy e-mailowe studentów) i zachęcania studentów do udziału w wydziałowych seminariach naukowych prowadzonych przez naukowców reprezentujących zagraniczne jednostki.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku dietetyka ma wielowymiarowy charakter, zgodny z koncepcją i celami kształcenia. Stwarzane są możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności zarówno studentów, jak i kadry prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku poprzez udział w konferencjach, szkoleniach, stażach naukowych, jak i współpracę międzynarodową. W realizacji programu kształcenia włączani są nauczyciele akademicy z zagranicy. Pracownicy uczestniczą w wymianie międzynarodowej w ramach programu Erasmus+ oraz umów z uczelniami partnerskimi. Nauczyciele wykorzystują doświadczenia z pobytu w zagranicznych uczelniach do wzbogacania treści kształcenia. Prowadzone są okresowe oceny stopnia umiędzynarodowienia, które precyzują kierunki dalszych działań zmierzających do intensyfikacji tego procesu, zwłaszcza mobilności studentów.

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

Zalecenia

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 między innymi poprzez tworzenie możliwości rozwoju umiejętności praktycznych i kompetencji przydatnych w wypełnianiu zadań związanych z przyszłym zawodem. Wsparcie studenckie dopasowane jest również do potrzeb różnych grup interesariuszy wewnętrznych podejmujących studia na Uczelni, takich jak kobiety w ciąży i rodzice, czy też studenci z

niepełnosprawnościami, dla których tworzone są dodatkowe możliwości wzmacniania kompetencji i wsparcia psychologicznego. Uczestnictwo w zajęciach na kierunku dietetyka pozwala studentom na skuteczne nabywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych założonych programem studiów.

Studenci kierunku dietetyka otrzymują wsparcie merytoryczne ze strony nauczycieli akademickich wyrażone poprzez możliwość uczestniczenia w konsultacjach, podczas których mogą uzyskać pomoc w zakresie opanowania zagadnień poruszanych podczas zajęć dydaktycznych. Studenci otrzymują również wsparcie o charakterze organizacyjnym z ramienia opiekuna roku, powoływanego spośród nauczycieli akademickich. Do jego zadań należy doradztwo w kwestiach związanych z kształceniem w uczelni, w tym spraw socjalno-bytowych studentów.

Uczelnia zapewnia studentom dostęp do narzędzi i platform wykorzystywanych w prowadzeniu zajęć z wykorzystaniem technik i metod kształcenia na odległość. Kształcenie na kierunku dietetyka przebiega z wykorzystaniem platform BigBlueButton, Google Meets, MS Teams, Skype, Zoom. Studenci otrzymują wsparcie techniczne w obsłudze wymienionych platform. Za przeszkolenie studentów i pracowników w zakresie wykorzystywania narzędzi cyfrowych oraz rozwiązywanie problemów technicznych odpowiada Centrum Kształcenia na Odległość, które udostępnia studentom również kurs poświęcony nawigacji w systemie Moodle. Ponadto, uczelnia zapobiega problemowi wykluczenia cyfrowego, umożliwiając studentom nieposiadającym własnego sprzętu komputerowego korzystanie z niego w siedzibie uczelni. Wykorzystywanie w kształceniu kilku różnych platform i portali jest jednak przez studentów postrzegane jako obciążające. Rekomenduje się ujednolicenie zasad korzystania z wymienionych platform w taki sposób, aby ograniczyć ich liczbę i zdefiniować jedną przestrzeń odbywania się zajęć.

Studenci kierunku dietetyka mają możliwość uczestnictwa w projektach obejmujących certyfikowane szkolenia branżowe oraz podnoszących kompetencje zawodowe, komunikacyjne i interpersonalne oraz zapewniających rozwój umiejętności organizacyjnych.

Uczelnia organizuje targi pracy, podczas których studenci mają możliwość odbycia spotkań z pracodawcami. Studenci mają również możliwość korzystania z oferty szkoleń działającego przy Uczelni biura karier, wspierającego studentów w planowaniu ścieżki kariery. Uczelnia w szczególności sposób wspiera studentów z niepełnosprawnościami w procesie projektowania ścieżki zawodowej, organizując dla nich wydarzenie mające na celu komunikację z potencjalnymi pracodawcami, a także ofertę coachingową mającą na celu wzmocnienie zasobów studenta i lepsze przygotowanie go do wypełniania zawodowych obowiązków.

Regulamin studiów Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie gwarantuje studentom wyróżniającym się wybitnymi osiągnięciami możliwość ubiegania się o przyznanie Indywidualnej Organizacji Studiów lub Indywidualnego Programu Studiów. Najlepszy 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, w tym mających na celu poszerzanie wiedzy z zakresu przedsiębiorczości w ramach dedykowanych kursów. Na Uczelni działa również Akademicki Związek Sportowy.

Wsparcie studenckie uwzględnia i jest dostosowane do potrzeb różnych grup interesariuszy wewnętrznych 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 wyposażenia sprzętu umożliwiającego udział w zajęciach dydaktycznych.

Studenci zagraniczni otrzymują od Uczelni wsparcie o charakterze informacyjnym i organizacyjnym pozwalające im na pełne uczestnictwo w zajęciach dydaktycznych i aktywnościach podejmowanych przez członków społeczności akademickiej.

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. Studenci otrzymują informacje o możliwościach uzyskania wymienionych dostosowań, a proces rozpatrywania wniosków o przyznanie indywidualnej organizacji studiów czy urlopu od zajęć przebiega bez zakłóceń.

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, przedstawicieli samorządu studenckiego lub władz Uczelni, 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 przemocy i mobbingu poprzez powołanie Pełnomocnika 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, a także podjęcia Polityki Antymobbingowej i Antydyskryminacyjnej UHP im. Jana Długosza w Częstochowie, w którym to dokumencie opisana została procedura postępowania w przypadkach wystąpienia zjawisk o charakterze przemocowym wśród członków wspólnoty akademickiej.

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 kierunku dietetyka mogą uczestniczyć w spotkaniach Sekcji Dietetyków oraz Sekcji Mikrobiologicznej działających w ramach Koła Naukowego Studentów Wydziału Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych. W ramach spotkań sekcji studenci mogą doskonalić umiejętności niezbędne w zawodzie dietetyka. 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. Godziny i dni, w jakie prowadzona jest obsługa studentów w dziekanacie są dostosowane do potrzeb studentów studiujących stacjonarnie, jak

również niestacjonarnie. Obsługa wniosków odbywa się z wykorzystaniem elektronicznego systemu, który wspiera komunikację pomiędzy studentem a dziekanatem.

Studenci mają również możliwość konsultacji z Dziekanem i Prodziekanem ds. studencko-dydaktycznych w wyznaczonych wcześniej godzinach 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. Samorządowi studenckiemu zapewniane jest wsparcie finansowe, merytoryczne i organizacyjne, a także dostęp do biura i odpowiedniej infrastruktury umożliwiającej pełnienie obowiązków.

Uczelnia monitoruje i poddaje ewaluacji skuteczność zastosowanych rozwiązań w aspekcie wsparcia studenckiego. Za monitorowanie skuteczności systemu wsparcia odpowiedzialne są władze dziekańskie. Ocenie studentów podlegają poszczególne elementy wsparcia zapewniane przez uczelnię, między innymi praca 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. Ewaluacji nie poddano rozwiązań w zakresie wsparcia w zakresie korzystania z infrastruktury i oprogramowania oraz zadowolenia z prowadzenia takiego rodzaju kształcenia. W związku powyższym, rekomenduje się stworzenie odpowiedniego narzędzia służącego ocenie wspomnianych aspektów.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Studenci kierunku dietetyka otrzymują kompleksowe i adekwatne do potrzeb wsparcie w procesie uczenia się, wejściu na rynek pracy oraz budowaniu kompetencji społecznych. Odpowiada ono na potrzeby zróżnicowanych grup interesariuszy wewnętrznych podejmujących studia na Uczelni, jednocześnie zachowując charakter dopasowany do indywidualnych potrzeb studentów. Kształtowanie systemu wsparcia i projektowanie nowych rozwiązań przebiega we współpracy z samorządem studenckim, który pośredniczy w kontakcie pomiędzy władzami wydziału a studentami. Studenci mają możliwość osobistego kontaktu z władzami Wydziału i nieformalnego zgłaszania swoich postulatów i wniosków. Warto jednak poprawić stwierdzone w rekomendacjach niedociągnięcia, to jest 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.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej informacji o programach kształcenia, realizacji procesu dydaktycznego, przyznawanych kwalifikacjach, rekrutacji i możliwościach dalszego kształcenia i zatrudnienia absolwentów. Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza (UJD) informacje do publicznego obiegu przekazuje 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, Umiędzynarodowienie, 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 dietetyka są umieszczone na podstronie Wydziału Nauk Ścisłych, Przyrodniczych i Technicznych (WNŚPT), prowadzącego kierunek.

Na portalu rekrutacyjnym Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie (UJD), do którego dostęp jest ze strony domowej/dydaktyka/kierunki studiów pod link Internetowa Rejestracja Kandydatów są zamieszczone tylko niektóre informacje o rekrutacji. Znajduje się tam m.in. harmonogram rekrutacji oraz instrukcja postępowania w celu rejestracji w systemie. Szkoda, że nie można tam znaleźć linków do warunków rekrutacji na poszczególne kierunki. W celu zapoznania się z warunkami i trybem rekrutacji należy wejść w zasoby wydziałowe, a więc w przypadku kierunku dietetyka w zakładkę WNŚPT, na której wyraźnie uwidoczniono 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 zakończenia 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 udostępnione są także w BIP. Z poziomu Kandydat jest także możliwość zapoznania się z warunkami studiowania na kierunku 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 odbywają 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. Karty przedmiotów zawierają informacje o treściach, efektach uczenia się, formach dydaktycznych i metodach nauczania, sposobach oceny, zalecanej literaturze oraz w większości odniesienia do kierunkowych efektów uczenia się. W zakładce strony wydziałowej Student zamieszczono także regulamin studiów, wydziałowy regulamin dyplomowania, regulamin odbywania praktyk, wybrane procedury wydziałowe oraz wzory podań. Zamieszczono także informację o realizowanych przez studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych tematach prac licencjackich w roku akademickim 2020/21 oraz informację o standardach przygotowania prac dyplomowych. Wśród wielu innych informacji dostępnych dla studentów zwracają także szczegółowe instrukcje dotyczące praktyk dla kierunku 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 Uniwersytecie Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie 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 2012/2013, informacje na temat ewaluacji (np. zajęć, hospitacji, praktyk), analiza ankiet studentów. Na stronie Wydziałowej znajdują się także 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. Zarządzenie 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, narzędzi służących do realizacji zajęć oraz form wsparcia wykładowców i studentów w procesie nauczania i uczenia się online (kursy, szkolenia). Jednak szczegółowe informacje są możliwe do uzyskania na stronie Centrum Kształcenia na Odległość tylko przez studentów i pracowników po zalogowaniu się do systemu USOS. 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 dostępu 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, w tym przede wszystkim 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 jedno z pytań brzmi „Czy zakres informacji dostępnych na stronach internetowych uczelni był wystarczający?”. Wyniki tych ankiet wskazują na brak zastrzeżeń odnośnie informacji dostępnych na stronach internetowych uczelni.

Informacje dotyczące kierunku 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. Informacje o kierunku przekazywane są także w trakcie cyklicznych imprez popularyzujących naukę oraz studia na kierunku dietetyka, takich jak: Dzień Bioróżnorodności i Sportu w Kamieniołomie Lipówka, Dzień Otwarty UJD, Targi edukacyjne.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uczelnia zapewnia publiczny dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej oraz zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o programie kształcenia i realizacji procesu kształcenia na kierunku dietetyka. Na stronie internetowej Uczelni, jak i Wydziału można uzyskać informacje o warunkach przyjęcia na studia, możliwościach dalszego kształcenia oraz 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 w tym zakresie 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

Zalecenia

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) realizowana jest w ramach funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia (WSZJK), który obejmuje wszystkie aspekty 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 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 dietetyka. Na Wydziale działają także Kierunkowe Zespoły ds. Jakości Kształcenia (KZJK) dla poszczególnych kierunków, w tym wspólny dla kierunku dietetyka oraz żywienie człowieka i dietetyka, powołane przez Dziekana. W skład KZJK 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 dietetyka pełni podstawową funkcję ewaluacyjną. 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 wynikają z potrzeby kształtowania umiejętności praktycznych absolwentów. KZJK systematycznie dokonuje oceny programu studiów, konsultuje go z różnymi grupami interesariuszy, szczególnie wstuchuje się w głos otoczenia społeczno-gospodarczego. Z protokołów posiedzeń KZJK wyniki na początku 2019 r. przedmiotem obrad było dostosowanie kształcenia na kierunku dietetyka do zmian wynikających z Ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i następujących później rozporządzeń. Stąd też, co zostało już zasygnalizowane w kryterium 2 i 6 zmieniono rozplanowanie praktyk na kierunku, zwiększając ich wymiar oraz liczbę przypisanych im punktów ECTS. KZJK bardzo aktywnie współpracuje z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego w zakresie dostosowania programu studiów do zmieniających się oczekiwań rynku pracy. Na wniosek interesariuszy zewnętrznych KZJK zaproponował zmiany w programie studiów polegające na słusznej rezygnacji z kształcenia specjalnościowego na poziomie pierwszego stopnia studiów, a w zamian za to wprowadzeniu grupy zajęć fakultatywnych tzw. przedmiotów swobodnego wyboru, których wybór można na bieżąco kształtować, zgodnie z oczekiwaniami studentów i zmieniającymi się oczekiwaniami rynku pracy. Dzięki sugestiom interesariuszy wewnętrznych modyfikowano program wprowadzając nowe treści, a także modyfikując treści wielu zajęć dydaktycznych, szczególnie ważnych dla kierunku (np. dietetyka), zmieniono formułę realizacji niektórych zajęć z konwersatorium na warsztaty, które dają większe możliwości nabycia określonych umiejętności praktycznych. 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 dietetyka jest także w kompetencjach KZJK i prowadzone jest systematycznie. KZJK analizuje zgodność kształcenia na kierunku 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 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 skorygował tytuły prac, a jednocześnie zauważył, że coraz więcej z nich realizowanych jest we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, co jest niezwykle korzystane dla studentów kierunku, którzy także tą drogą nabywają określone umiejętności przydatne na rynku pracy. 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. KZJK zajmowała się także metodami dydaktycznymi stosowanymi w okresie pandemii i wskazała, że jeśli będzie to możliwe należy dążyć do przywrócenia zajęć praktycznych w kontakcie z nauczycielem. 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 dwa razy 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 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. Kwestia infrastruktury dydaktycznej była także przedmiotem obrad KZJK, na których zresztą zasygnalizowano m.in. potrzebę utworzenia oddzielnej sali do zajęć warsztatowych na kierunku dietetyka.

Po zakończonym semestrze każdy nauczyciel akademicki prowadzący zajęcia dydaktyczne na kierunku 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 losowo analizowane przez KZJK. W przypadku kierunku dietetyka KZJK analizował wypełnione karty weryfikacji i wykazał, że "stopień realizacji efektów uczenia z poszczególnych przedmiotów w wystarczający sposób zapewnia osiągnięcie efektów kierunkowych na kierunku Dietetyka" (cyt. Protokół z dnia 14.09.2020 r.). KZJK weryfikował także wybrane losowo prace dyplomowe studentów, ich recenzje oraz raporty antyplagiatowe i przeprowadzona ocena nie wykazała większych uchybień, przy czym zalecono opiekunom prac zwiększenie liczby cytowań prac w języku angielskim, co jest zgodne z oceną dokonaną przez Zespół PKA.

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 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 dietetyka.

Na podstawie analizy protokołów i sprawozdań przygotowywanych przez KZJK należy dostrzec rzetelność i kompleksowość pracy tego Zespołu, autentyczność prowadzonych dyskusji i w porozumieniu z interesariuszami zewnętrznymi poszukiwania formuły prowadzenia kształcenia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym.

Protokoły z działań KZJK są przekazywane dziekanowi Wydziału. Dziekan na Kolegium Dziekańskim (poprzednio na Radzie Wydziału) dokonuje raz w roku oceny nabywania efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach studiów, opierając się na sprawozdaniach KZJK oraz dokumentacji potwierdzającej osiągnięcie zakładanych w kartach przedmiotów efektów uczenia się.

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

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Polityka jakości na kierunku dietetyka prowadzona w ramach wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia określa postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, oceny i doskonalenia programów kształcenia. Prowadzona jest w sposób przejrzysty, kompleksowy i uporządkowany z uwzględnieniem wszystkich aspektów kształcenia, przy udziale wszystkich interesariuszy, czyli kadry akademickiej, przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego oraz studentów, przy czym udział studentów w tym procesie powinien zostać wzmocniony i należy ich zaangażować w prace Kierunkowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia. Na kierunku wypracowano czytelne zasady modyfikowania programu studiów w związku z dostosowywaniem się do zmian obowiązującego prawa, jak również do zmieniających się oczekiwań 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

Zalecenia

4. 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)

Nie dotyczy – jest to pierwsza ocena kierunku dietetyka w Uniwersytecie Humanistyczno-Przyrodniczym im. Jana Długosza w Częstochowie.

