



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY w LUBLINIE

**Ocena programowa
Profil ogólnoakademicki**

Raport Samooceny

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej oceniany kierunek studiów:

**UNIWERSYTET PRZYRODNICZY
20-950 Lublin
ul. Akademicka 15**

Nazwa ocenianego kierunku studiów: **dietetyka**

1. Poziomy studiów: **pierwszy i drugi**
2. Forma studiów: **stacjonarne i niestacjonarne**
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek:
**technologia żywności i żywienia
nauki o zdrowiu**

W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny:

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

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	liczba	%
Technologia żywności i żywienia I stopień	126,5	70
Technologia żywności i żywienia II stopień	67,5	56

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

L.p.	Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
		liczba	%
1.	Nauki o zdrowiu I stopień	53,5	30
	II stopień	52,5	44

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

Na kierunku realizowane są obecnie różne programy studiów. Wszystkie roczniki studentów, którzy rozpoczęli studia przed rokiem akademickim 2019/2020 realizują program oparty na efektach kształcenia, zaś dla studiów rozpoczętych od roku akademickiego 2019/2020 zajęcia realizowane są zgodnie z programem opartym o efekty uczenia się.

Efekty kształcenia zakładane dla kierunku dietetyka, studia stacjonarne i niestacjonarne, poziom pierwszy, profil ogólnoakademicki dla programów obowiązujących od roku akademickiego 2012/2013 do 2018/2019 (Uchwała 75/2011-2012 z dnia 25.05.2012 w sprawie zatwierdzenia efektów kształcenia na studiach o kierunku dietetyka)

Tabela A.1 Opis zakładanych efektów kształcenia dla studiów I stopnia w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, w formie tabeli odniesień do efektów kształcenia dla obszaru kształcenia

nazwa kierunku studiów: Dietetyka poziom kształcenia: I stopień profil kształcenia: ogólnoakademicki		
symbol	kierunkowe efekty kształcenia	odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
WIEDZA		
DI_W01	zna anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie	R1A_W04, M1_W02
DI_W02	ma wiedzę na temat przemian biochemicznych i chemicznych składników żywności	R1A_W01, R1A_W04
DI_W03	ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw oraz rozumie zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności	R1A_W01, M1_W06
DI_W04	ma podstawową wiedzę w zakresie prawa dotyczącego higieny produkcji żywności oraz krajowych systemów kontroli bezpieczeństwa żywności	R1A_W02
DI_W05	rozumie zjawiska i procesy zachodzące we współczesnym społeczeństwie oraz potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby	R1A_W02, M1_W04
DI_W06	ma elementarną wiedzę dotyczącą prawa, bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy	R1A_W02
DI_W07	ma ogólną wiedzę na temat właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych, metod pozyskiwania oraz czynników wpływających na zmiany podczas ich przechowywania	R1A_W03, R1A_W04
DI_W08	posiada uporządkowaną wiedzę dotyczącą dodatków do żywności oraz egzo- i endogennych substancji szkodliwych występujących w żywności	R1A_W03
DI_W09	zna wpływ poszczególnych składników pokarmowych żywności na zdrowie i funkcjonowanie osób z zaburzeniami na tle żywieniowym	R1A_W05, M1_W03
DI_W10	zna metody stosowane w analizie żywności	R1A_W05
DI_W11	ma ogólną wiedzę z zakresu gastronomii oraz produkcji, przetwórstwa i jakości żywności	R1A_W05
DI_W12	rozumie zagrożenia wynikające ze stosowania substancji chemicznych i oddziaływania czynników fizycznych na żywność oraz ich wpływ na środowisko	R1A_W06
DI_W13	rozumie wpływ sposobu składowania i warunków obróbki technologicznej na wartość odżywczą i bezpieczeństwo	R1A_W06

	zdrowotne żywności	
DI_W14	ma podstawową wiedzę na temat produkcji żywności w systemie konwencjonalnym i ekologicznym oraz jej znaczenia dla rozwoju obszarów wiejskich	R1A_W07
DI_W15	zna wymogi formalne dotyczące pisania prac dyplomowych, wybrane zagadnienia z ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych oraz etyki w badaniach naukowych	R1A_W08, M1_W11
DI_W16	rozumie wpływ uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych na handel i konsumpcję produktów żywnościowych	R1A_W09
DI_W17	ma elementarną wiedzę dotyczącą mechanizmów dziedziczenia, genetycznych i środowiskowych uwarunkowań cech człowieka, a także podstaw diagnostyki genetycznej, farmakogenetyki i ekogenetyki	R1A_W01, R1A_W03, R1A_W06
DI_W18	ma ogólną wiedzę dotyczącą parazytologii a także najczęściej występujących chorób alergicznych oraz układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowego i nerwowego	M1_W03
DI_W19	posiada wiedzę na temat wpływu suplementów diety i leków na organizm człowieka oraz ich interakcji ze składnikami żywności	M1_W01, M1_W10
DI_W20	ma podstawową wiedzę dotyczącą prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	M1_W08, M1_W09, M1_W12
UMIEJĘTNOŚCI		
DI_U01	korzysta z przepisów prawnych z zakresu produkcji i obrotu żywności	R1A_U01
DI_U02	korzysta z informacji opartych na podstawach naukowych w celu samokształcenia i rozwiązywania zadań jakie stawia zawód dietetyka	R1A_U01
DI_U03	potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności	M1_U04, M1_U05
DI_U04	potrafi opracowywać jadłospisy wchodzące w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia	R1A_U01
DI_U05	potrafi rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym	R1A_U02, M1_U04
DI_U06	potrafi przeprowadzić poradę dietetyczną i ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego	R1A_U02, M1_U04
DI_U07	potrafi wykorzystać zasady skutecznej komunikacji, negocjacji i rozwiązywania konfliktów w relacjach z pacjentem, klientem czy grupą społeczną	R1A_U02, M1_U03
DI_U08	potrafi korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera redagować teksty, w tym prace naukowe oraz przygotowywać prezentacje multimedialne	R1A_U03, M1_U06
DI_U09	potrafi interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski	R1A_U04, M1_U08
DI_U10	potrafi identyfikować i analizować zagrożenia wpływające na higienę produkcji żywności	R1A_U04

DI_U11	potrafi wykonać podstawowe czynności i zabiegi ratownicze w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia oraz zna ogólne zasady postępowania w miejscu wypadku	R1A_U05, M1_U02, M1_W05, M1_U04,
DI_U12	potrafi kontrolować jakość surowców i produktów żywnościowych oraz warunki ich przechowywania	R1A_U05
DI_U13	potrafi oceniać sposób żywienia ludzi i udzielać porad dietetycznych	R1A_U05, M1_U05
DI_U14	potrafi zorganizować przyjęcie lub bankiet, dobrać odpowiedni jadłospis i formę obsługi	R1A_U06
DI_U15	potrafi szacować wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych oraz posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej	R1A_U06, R1A_U07, M1_U04
DI_U16	potrafi podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym	R1A_U06
DI_U17	posiada umiejętność rozumienia i przygotowywania na piśmie analiz, zestawień, opracowań naukowych na bazie literatury dotyczącej dietetyki i nauk o żywności z wykorzystaniem fachowego słownictwa w języku polskim i/lub obcym	R1A_U08, M1_U12
DI_U18	potrafi przygotowywać wystąpienia ustne i prowadzić dyskusję z wykorzystaniem fachowego słownictwa i piśmiennictwa	R1A_U09, M1_U12
DI_U19	posiada umiejętność poprawnej komunikacji w języku obcym w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego	R1A_U10, M1_U14
DI_U20	rozdziela i zna najczęściej występujące choroby alergiczne oraz układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowego i nerwowego	M1_U04, M1_U05
DI_U21	potrafi dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii oraz posługiwać się podstawową wiedzą w zakresie wyboru suplementów diety	M1_U04
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
DI_K01	rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki	R1A_K01, M1_K01
DI_K02	potrafi pracować indywidualnie i w zespole; współdziałać i wykonywać powierzone zadania podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego	R1A_K02, M1_K04
DI_K03	ma świadomość ważności ustalonych standardów żywieniowych oraz przeprowadzanych kontroli urzędowych żywności	R1A_K03
DI_K04	potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności	R1A_K04, M1_K08
DI_K05	potrafi rozmawiać na kontrowersyjne tematy z dziedziny zachowań etycznych związanych z wpływem światopoglądu na stosowaną dietę	R1A_K04, M1_K03
DI_K06	ma świadomość ważności zagadnień związanych z jakością żywności dla żywienia zbiorowego	R1A_K05
DI_K07	ma świadomość zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe	R1A_K05

	przetwarzanie i/lub przechowywanie oraz dystrybucja surowców, produktów spożywczych i żywności, na ich bezpieczeństwo	
DI_K08	ma świadomość oddziaływania środków ochrony roślin na jakość płodów rolnych i środowisko naturalne	R1A_K06
DI_K09	postrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia	R1A_K06, M1_K08
DI_K10	ma świadomość ważności i ciągłej nowelizacji ustalonych standardów jakościowych, przepisów prawa żywnościowego	R1A_K07
DI_K11	właściwie organizuje własną pracę i pracę grupy, przestrzegając zasad bezpieczeństwa pracy i ergonomii	R1A_K08, M1_K07

Efekty kształcenia zakładane dla kierunku dietetyka, studia stacjonarne i niestacjonarne, poziom drugi, profil ogólnoakademicki dla programów obowiązujących od roku akademickiego 2016/2017 do 2018/2019 (Uchwała 36/2015-2016 z dnia 29.04.2016 w sprawie utworzenia studiów drugiego stopnia o kierunku dietetyka)

Tabela A.2 Opis zakładanych efektów kształcenia dla studiów II stopnia w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, w formie tabeli odniesień do efektów kształcenia dla obszaru kształcenia

nazwa kierunku studiów: Dietetyka		
poziom kształcenia: II stopień		
profil kształcenia: ogólnoakademicki		
symbol	kierunkowe efekty kształcenia	odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
WIEDZA		
DI2A_W01	Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet	R2A_W01, R2A_W05 R2A_W06
DI2A_W02	Ma wiedzę na temat fizjologicznych i psychologicznych podstaw zachowania człowieka zdrowego i chorego oraz metod udzielania pomocy dietetycznej i psychologicznej pacjentom.	R2A_W02, R2A_W03 R2A_W04, M2_W01, M2_W02, M2_W04
DI2A_W03	Ma pogłębioną wiedzę na temat obowiązujących zaleceń żywieniowych, z wyszczególnieniem profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych oraz prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów.	R2A_W01, R2A_W03 R2A_W04, M2_W01
DI2A_W04	Ma wiedzę na temat demografii i epidemiologii żywieniowej oraz sposobów pozyskiwania danych źródłowych w celu konstruowania badań naukowych.	R2A_W01, R2A_W02 M2_W06
DI2A_W05	Ma pogłębioną wiedzę w zakresie postępowania dietetycznego w wybranych chorobach, stanach fizjologicznych i patofizjologicznych.	R2A_W01, R2A_W04, M2_W03

DI2A_W06	Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oceniających stan zdrowia pacjenta oraz ich wpływu na postępowanie dietetyczne.	R2A_W01, R2A_W03 R2A_W04, R2A_W05 M2A_W07
DI2A_W07	Ma pogłębioną wiedzę z zakresu indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej.	R2A_W03 R2A_W04 R2A_W07
DI2A_W08	Dysponuje wiedzą dotyczącą regulacji prawnych w Polsce i w UE związanych z organizowaniem przedsiębiorczości w zakresie poradnictwa dietetycznego i dziedzinami jej pokrewnymi oraz dysponowaniem własnością intelektualną i autorską.	R2A_W02, R2A_W08, R2A_W09, M2_W11, M2_W12
UMIEJĘTNOŚCI		
DI2A_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić zaawansowaną edukację żywieniową indywidualną i grupową.	R2A_U01, R2A_U02 R2A_U09, M2A_U01, M2A_U05
DI2A_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób żywienia osoby badanej posługując się odpowiednimi kwestionariuszami oraz programami komputerowymi.	R2A_U01, R2A_U02 R2A_U05
DI2A_U03	Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego, zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.	R2A_U04, R2A_U06, M2_U04
DI2A_U04	Identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym.	R2A_U04, R2A_U06, R2A_U07
DI2A_U05	Ocenia jakość żywności wykorzystując wiedzę z zakresu produkcji żywności.	R2A_U01
DI2A_U06	Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z literatury specjalistycznej.	R2A_U10, M2_U15
DI2A_U07	Potrafi biegle korzystać z naukowych baz danych i zastosować je w planowanych badaniach naukowych.	R2A_U03, M2_U06
DI2A_U08	Potrafi prowadzić prace badawcze w dziedzinie żywności, żywienia i dietetyki oraz prezentować uzyskane wyniki stosując dostępne techniki multimedialne.	R2A_U01, R2A_U04 R2A_U08, R2A_U09, M2_U02, M2_U013
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
DI2A_K01	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych.	R2A_K01, R2A_K07 R2A_K04, M2_K01
DI2A_K02	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości i szeroko rozumianego wpływu produkcji żywności na stan środowiska.	R2A_K05, R2A_K06, M2_K03
DI2A_K03	Demonstruje postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną, jest kreatywny w upowszechnianiu wiedzy i zasad dotyczących prawidłowego żywienia.	R2A_K02, R2A_K07, M2_K09

DI2A_K04	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy, właściwie organizuje własną pracę i pracę grupy.	R2A_K03, R2A_K08, M2_K04
----------	---	--------------------------

Tabela A.3 Zgodność efektów dla obszaru kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych z efektami kierunkowymi – I stopień

nazwa kierunku studiów: Dietetyka		
poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia		
profil kształcenia: ogólnoakademicki		
symbol	efekty kształcenia dla obszaru kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	odniesienie do efektów kształcenia dla kierunku
WIEDZA		
R1A_W01	ma podstawową wiedzę z zakresu biologii, chemii, matematyki, fizyki i nauk pokrewnych dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	DI_W02, DI_W03, DI_W17
R1A_W02	ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	DI_W04, DI_W05, DI_W06
R1A_W03	ma ogólną wiedzę na temat biosfery, chemicznych i fizycznych procesów w niej zachodzących, właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych, podstaw techniki i kształtowania środowiska dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	DI_W07, DI_W08, DI_W17
R1A_W04	ma ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych na różnych poziomach złożoności, przyrody nieożywionej oraz o technicznych zadaniach inżynierskich dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	DI_W01, DI_W02, DI_W07
R1A_W05	wykazuje znajomość podstawowych metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów pozwalających wykorzystać i kształtować potencjał przyrody w celu poprawy jakości życia człowieka	DI_W09, DI_W10, DI_W11
R1A_W06	ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego i zrównoważonego użytkowania różnorodności biologicznej oraz o jego zagrożeniach	DI_W12, DI_W13, DI_W17
R1A_W07	ma podstawową wiedzę na temat stanu i czynników determinujących funkcjonowanie i rozwój obszarów wiejskich	DI_W14
R1A_W08	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego; potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej	DI_W15
R1A_W09	zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, wykorzystującej wiedzę z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	DI_W16
UMIEJĘTNOŚCI		
R1A_U01	posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach właściwych dla	DI_U01, DI_U02, DI_U04

	studiowanego kierunku studiów	
R1A_U02	posiada umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej	DI_U05, DI_U06, DI_U07
R1A_U03	stosuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji z zakresu produkcji rolniczej i leśnej	DI_U08
R1A_U04	wykonuje pod kierunkiem opiekuna naukowego proste zadanie badawcze lub projektowe dotyczące szeroko rozumianego rolnictwa, prawidłowo interpretuje rezultaty i wyciąga wnioski	DI_U09, DI_U10
R1A_U05	dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności, zdrowie zwierząt i ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych oraz wykazuje znajomość zastosowania typowych technik i ich optymalizacji dostosowanych do studiowanego kierunku studiów	DI_U11, DI_U12, DI_U13
R1A_U06	posiada zdolność podejmowania standardowych działań, z wykorzystaniem odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów, rozwiązujących problemy w zakresie produkcji żywności, zdrowia zwierząt, stanu środowiska naturalnego i zasobów naturalnych oraz technicznych zadań inżynierskich zgodnych ze studiowanym kierunkiem studiów	DI_U14, DI_U15, DI_U16
R1A_U07	posiada znajomość wad i zalet podejmowanych działań mających na celu rozwiązywanie zaistniałych problemów zawodowych — dla nabrania doświadczenia i doskonalenia kompetencji inżynierskich	DI_U15, DI_K04, DI_K05
R1A_U08	posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych w języku polskim i języku obcym, uznawanym za podstawowy dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł	DI_U17
R1A_U09	posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim i języku obcym, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł	DI_U18
R1A_U10	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	DI_U19
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
R1A_K01	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	DI_K01
R1A_K02	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	DI_K02
R1A_K03	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	DI_K03
R1A_K04	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu	DI_K04, DI_K05

R1A_K05	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości, dobrostan zwierząt oraz kształtowanie i stan środowiska naturalnego	DI_K06, DI_K07
R1A_K06	ma świadomość ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności w zakresie szeroko rozumianego rolnictwa i środowiska	DI_K08, DI_K09
R1A_K07	ma świadomość potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu	DI_K10
R1A_K08	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	DI_K11

Tabela A.4 Zgodność efektów dla obszaru kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej z efektami kierunkowymi – I stopień

nazwa kierunku studiów: Dietetyka		
poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia		
profil kształcenia: ogólnoakademicki		
symbol	efekty kształcenia dla obszaru kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	odniesienie do efektów kształcenia dla kierunku
WIEDZA		
M1_W01	posiada wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	
M1_W02	posiada ogólną znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka	DI_W01
M1_W03	zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	DI_W09
M1_W04	zna podstawowe pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	DI_W05
M1_W05	zna teoretyczne podstawy działań interwencyjnych wobec jednostek oraz grup społecznych	
M1_W06	zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia	DI_W03,
M1_W07	zna mechanizm działania i skutki uboczne zabiegów fizycznych i aktywności ruchowych stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	
M1_W08	zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w ramach studiowanego kierunku studiów	
M1_W09	zna miejsce dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, w ramach organizacji	

	systemu ochrony zdrowia na poziomie krajowym	
M1_W10	ma podstawową wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	
M1_W11	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	DI_W15
M1_W12	zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, wykorzystującej wiedzę z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	
UMIEJĘTNOŚCI		
M1_U01	posiada umiejętności techniczne, manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów	
M1_U02	potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	
M1_U03	potrafi komunikować się z jednostką oraz grupą społeczną w zakresie związanym ze studiowanym kierunkiem studiów	DI_U07
M1_U04	potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społeczne	DI_U03, DI_U05, DI_U06 DI_U15
M1_U05	potrafi podjąć działania diagnostyczne, profilaktyczne, pielęgnacyjne, terapeutyczne i edukacyjne odpowiadające potrzebom jednostki oraz grupy społecznej właściwe dla studiowanego kierunku studiów	DI_U13, DI_U03
M1_U06	potrafi korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i przechowywania danych	DI_U08
M1_U07	potrafi identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce	
M1_U08	potrafi interpretować dane liczbowe związane z zawodem właściwym dla studiowanego kierunku studiów	DI_U09
M1_U09	potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek, instytucji oraz podejmowanych działań	
M1_U10	potrafi planować, projektować i realizować działania z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	
M1_U11	posiada specjalistyczne umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych i estetycznych) w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	
M1_U12	posiada umiejętność przygotowania pisemnego raportu w oparciu o własne działania lub dane źródłowe	DI_U17, DI_U18
M1_U13	posiada umiejętność prezentowania w formie ustnej wyników własnych działań i przemyśleń	
M1_U14	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2	DI_U19

	Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
M1_K01	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	DI_K01
M1_K02	jest świadoma własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów	
M1_K03	okazuje szacunek wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troskę o ich dobro	DI_K05
M1_K04	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	DI_K02
M1_K05	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	
M1_K06	potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu	
M1_K07	realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy	
M1_K08	potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu	DI_K04, DI_K09
M1_K09	dba o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów	

Tabela A.5 Zgodność efektów dla obszaru kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych z efektami kierunkowymi – II stopień

nazwa kierunku studiów: Dietetyka		
poziom kształcenia: II stopień		
profil kształcenia: ogólnoakademicki		
symbol	efekty kształcenia dla obszaru kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	odniesienie do efektów kształcenia dla kierunku
WIEDZA		
R2A_W01	ma rozszerzoną wiedzę z zakresu biologii, chemii, matematyki, fizyki i nauk pokrewnych dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	DI2A_W01, DI2A_W03 DI2A_W04, DI2A_W05 DI2A_W06
R2A_W02	ma zaawansowaną wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	DI2A_W02, DI2A_W04 DI2A_W08
R2A_W03	ma pogłębioną wiedzę na temat biosfery, chemicznych i fizycznych procesów w niej zachodzących, podstaw techniki i kształtowania środowiska dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	DI2A_W02, DI2A_W03 DI2A_W06, DI2A_W07
R2A_W04	ma pogłębioną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych na różnych poziomach złożoności, przyrody nieożywionej oraz o technicznych zadaniach inżynierskich dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	DI2A_W01, DI2A_W02 DI2A_W03, DI2A_W06 DI2A_W07

R2A_W05	wykazuje znajomość zaawansowanych metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów pozwalających wykorzystać i kształtować potencjał przyrody w celu poprawy jakości życia człowieka	DI2A_W01, DI2A_W06
R2A_W06	ma rozszerzoną wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego i zrównoważonego użytkowania różnorodności biologicznej oraz o jego zagrożeniach	DI2A_W01
R2A_W07	ma rozszerzoną wiedzę na temat stanu i kompleksowego działania czynników determinujących funkcjonowanie i rozwój obszarów wiejskich	DI2A_W07
R2A_W08	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej; potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej	DI2A_W08
R2A_W09	zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, wykorzystującej wiedzę z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	DI2A_W08
UMIEJĘTNOŚCI		
R2A_U01	posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i twórczego wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach właściwych dla studiowanego kierunku studiów	DI2A_U01, DI2A_U02 DI2A_U05, DI2A_U08
R2A_U02	posiada umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej.	DI2A_U01, DI2A_U02
R2A_U03	rozumie i stosuje odpowiednie technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji z zakresu produkcji rolniczej i leśnej.	DI2A_U07
R2A_U04	samodzielnie planuje, przeprowadza, analizuje i ocenia poprawność wykonanego zadania z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.	DI2A_U03, DI2A_U04 DI2A_U08
R2A_U05	samodzielnie i wszechstronnie analizuje problemy wpływające na produkcję i jakość żywności, zdrowie zwierząt i ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych oraz wykazuje znajomość zastosowania specjalistycznych technik i ich optymalizacji dostosowanych do studiowanego kierunku studiów i profilu kształcenia.	DI2A_U02
R2A_U06	posiada umiejętność doboru i modyfikacji typowych działań (w tym technik i technologii) dostosowanych do zasobów przyrody w celu poprawy jakości życia człowieka, zgodnych ze studiowanym kierunkiem studiów.	DI2A_U03, DI2A_U04
R2A_U07	ocenia wady i zalety podejmowanych działań, w tym ich oryginalność w rozwiązywaniu zaistniałych problemów zawodowych — dla nabrania doświadczenia i doskonalenia kompetencji inżynierskich.	
R2A_U08	posiada pogłębioną umiejętność przygotowania różnych prac pisemnych w języku polskim i języku obcym, uznawanym za podstawowy dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów lub w obszarze leżącym na pograniczu różnych dyscyplin naukowych.	DI2A_U08

R2A_U09	posiada pogłębioną umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim i języku obcym, w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów lub w obszarze leżącym na pograniczu różnych dyscyplin naukowych.	DI2A_U01, DI2A_U08
R2A_U10	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	DI2A_U06
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
R2A_K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób.	DI2A_K01
R2A_K02	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	DI2A_K03
R2A_K03	Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.	DI2A_K04
R2A_K04	Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu.	DI2A_K01
R2A_K05	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości, dobrostan zwierząt oraz kształtowanie i stan środowiska naturalnego.	DI2A_K02
R2A_K06	Posiada znajomość działań zmierzających do ograniczenia ryzyka i przewidywania skutków działalności w zakresie szeroko rozumianego rolnictwa i środowiska.	DI2A_K02
R2A_K07	Ma świadomość potrzeby ukierunkowanego doksztalcania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.	DI2A_K01, DI2A_K03
R2A_K08	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	DI2A_K04

Tabela A.6 Zgodność efektów dla obszaru kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej z efektami kierunkowymi – II stopień

nazwa kierunku studiów: Dietetyka		
poziom kształcenia: II stopień		
profil kształcenia: ogólnoakademicki		
symbol	efekty kształcenia dla obszaru kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	odniesienie do efektów kształcenia dla kierunku
WIEDZA		
M2_W01	posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	DI2A_W02, DI2A_W03
M2_W02	posiada szczegółową znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	DI2A_W02
M2_W03	zna objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych, a także dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku	DI2A_W05

	studiów	
M2_W04	rozumie i poddaje analizie procesy psychospołeczne ważne dla zdrowia i jego ochrony lub kultury fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	DI2A_W02
M2_W05	zna zasady praktyki opartej na dowodach	
M2_W06	rozumie i diagnozuje styl życia oraz wybrane modele zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka oraz rozumie uwarunkowania kulturowe potrzeb i problemów jednostek oraz grup społecznych	DI2A_W04
M2_W07	rozumie zasady funkcjonowania sprzętu i aparatury stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	DI2A_W06
M2_W08	zna i rozumie społeczne i ekonomiczno-gospodarcze uwarunkowania wybranego obszaru działalności zawodowej	
M2_W09	ma pogłębioną wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej oraz ich miejscu i znaczeniu w systemie nauk	
M2_W10	ma wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	
M2_W11	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej	DI2A_W08
M2_W12	zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, wykorzystującej wiedzę z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	DI2A_W08
UMIEJĘTNOŚCI		
M2_U01	posiada pogłębioną umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji	DI2A_U01
M2_U02	potrafi posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	DI2A_U08
M2_U03	potrafi prezentować i wyjaśniać problemy z zakresu ochrony zdrowia w sposób dostosowany do przygotowania osób oraz grup docelowych	
M2_U04	potrafi zidentyfikować uwarunkowania kulturowe, religijne i etniczne problemów pacjenta, klienta oraz grupy społecznej	DI2A_U03
M2_U05	potrafi sformułować plan działań odpowiadających potrzebom pacjenta, klienta oraz grupy społecznej	DI2A_U01
M2_U06	potrafi posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych, a także analizować i krytycznie oceniać te dane	DI2A_U07
M2_U07	potrafi identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce	DI2A_U04
M2_U08	potrafi współdziałać w planowaniu i realizacji zadań badawczych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin	
M2_U09	posiada umiejętność wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia i aktywności fizycznej w profilaktyce wykluczenia i patologii społecznych	
M2_U10	posiada zaawansowane umiejętności kierowania i realizowania zajęć rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych lub estetyki zachowań ruchowych w pracy z różnymi grupami społecznymi	

M2_U11	posiada specjalistyczne umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych i estetycznych) w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	
M2_U12	potrafi samodzielnie modyfikować i tworzyć różne formy aktywności fizycznej w zależności od warunków środowiskowych i klimatycznych	
M2_U13	posiada umiejętność przygotowania pisemnego opracowania w zakresie dyscypliny naukowej, właściwej dla studiowanego kierunku studiów	DI2A_U08
M2_U14	posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	
M2_U15	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	DI2A_U06
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
M2_K01	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób	DI2A_K01
M2_K02	jest świadoma własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów	
M2_K03	okazuje dbałość o prestiż związany z wykonywaniem zawodu i właściwie pojętą solidarność zawodową	DI2A_K02
M2_K04	wykazuje przywództwo i przedsiębiorczość, potrafi zorganizować pracę zespołu	DI2A_K04
M2_K05	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	
M2_K06	potrafi rozwiązywać złożone problemy związane z wykonywaniem zawodu	
M2_K07	potrafi dbać o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników	
M2_K08	potrafi formułować opinie dotyczące różnych aspektów działalności zawodowej	
M2_K09	demonstruje postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną	DI2A_K03

Efekty uczenia się zakładane dla kierunku dietetyka, studia stacjonarne i niestacjonarne, poziom pierwszy, profil ogólnoakademicki dla programów obowiązujących w roku akademickim 2019/2020 (Uchwała 115/2018-2019 z dnia 28.06.2019 w sprawie dostosowania programu studiów kierunku dietetyka dla cykli kształcenia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do wymagań określonych w ustawie)

Tabela B.1. Efekty uczenia się obowiązujące na kierunku dietetyka od roku akademickiego 2019/2020 z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia dla poziomu 6 określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4.

Symbole efektów uczenia się dla kierunku studiów	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się PRK
WIEDZA absolwent zna i rozumie:		
DI_W01	anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie	P6S_WG
DI_W02	przemiany biochemiczne i chemiczne składników żywności oraz metody stosowane w analizie żywności	P6S_WG
DI_W03	zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności oraz ma wiedzę dotyczącą dodatków do żywności, substancji szkodliwych w niej występujących a także wartości odżywczej produktów i potraw	P6S_WG
DI_W04	przepisy prawa dotyczącego higieny produkcji żywności, krajowych systemów kontroli bezpieczeństwa żywności a także bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy	P6S_WK
DI_W05	metody pozyskiwania, właściwości oraz czynniki wpływające na zmiany podczas przechowywania surowców roślinnych i zwierzęcych	P6S_WG
DI_W06	zagrożenia wynikające ze stosowania substancji chemicznych i oddziaływania czynników fizycznych na żywność oraz ich wpływ na środowisko	P6S_WG P6S_WK
DI_W07	wpływ sposobu składowania i warunków obróbki technologicznej i gastronomicznej na wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne żywności	P6S_WG
DI_W08	metody produkcji żywności w systemie konwencjonalnym i ekologicznym	P6S_WG
DI_W09	mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, a także podstawy diagnostyki genetycznej, farmakogenetyki i ekogenetyki	P6S_WG P6S_WK
DI_W10	zagadnienia z zakresu parazytologii, chorób układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowego i nerwowego oraz alergicznych	P6S_WG
DI_W11	wpływ suplementów diety i leków na organizm człowieka oraz ich interakcje ze składnikami żywności	P6S_WG
DI_W12	podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz uwarunkowania ekonomiczne i marketingowe dotyczące poradnictwa dietetycznego, handlu i konsumpcji produktów żywnościowych	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI absolwent potrafi:		
DI_U01	planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności	P6S_UW P6S_UO

DI_U02	opracowywać jadłospisy wchodzące w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia	P6S_UW
DI_U03	zaklasyfikować i scharakteryzować główne zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym	P6S_UO
DI_U04	korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera redagować teksty oraz przygotowywać prezentacje multimedialne	P6S_UO P6S_UU P6S_UW
DI_U05	interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski	P6S_UU P6S_UW
DI_U06	identyfikować i analizować zagrożenia wpływające na higienę produkcji żywności	P6S_UW
DI_U07	kontrolować jakość surowców i produktów żywnościowych oraz warunki ich przechowywania	P6S_UW
DI_U08	oceniać sposób żywienia ludzi, udzielać porad dietetycznych, dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii oraz posługiwać się wiedzą w zakresie wyboru suplementów diety	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
DI_U09	zorganizować przyjęcie lub bankiet, dobrać odpowiedni jadłospis i formę obsługi	P6S_UK P6S_UO
DI_U10	szacować wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych oraz posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej	P6S_UW P6S_UK
DI_U11	podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym	P6S_UW P6S_UO
DI_U12	poprawnie komunikować się w języku obcym w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do:		
DI_K01	systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki	P6S_KK
DI_K02	pracy indywidualnej i zespołowej oraz do współdziałania i wykonywania powierzonych zadań podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego	P6S_KO P6S_KR
DI_K03	przestrzegania ustalonych standardów żywieniowych oraz z zakresu kontroli jakości żywności podczas jej produkcji i w żywieniu zbiorowym	P6S_KO P6S_KR
DI_K04	formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności	P6S_KK
DI_K05	dostrzegania zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie oraz dystrybucja surowców, produktów spożywczych i potraw	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
DI_K06	dostrzegania potrzeby zmiany zachowań żywieniowych oraz	P6S_KO

	edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia	P6S_KR
--	---	--------

Efekty uczenia się zakładane dla kierunku dietetyka, studia stacjonarne i niestacjonarne, poziom drugi, profil ogólnoakademicki dla programów obowiązujących w roku akademickim 2019/2020 (Uchwała 115/2018-2019 z dnia 28.06.2019 w sprawie dostosowania programu studiów kierunku dietetyka dla cykli kształcenia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do wymagań określonych w ustawie)

Tabela B.2. Efekty uczenia się obowiązujące na kierunku dietetyka od roku akademickiego 2019/2020 z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia dla poziomu 7 określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 6.

Symbole efektów uczenia się dla kierunku studiów	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się PRK
WIEDZA absolwent zna i rozumie:		
DI2A_W01	w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet	P7S_WG
DI2A_W02	fizjologiczne i psychologiczne podstawy zachowania człowieka zdrowego i chorego oraz metody udzielania pomocy dietetycznej i psychologicznej pacjentom	P7S_WG
DI2A_W03	obowiązujące zalecenia żywieniowe z wyszczególnieniem profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych oraz prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów	P7S_WG
DI2A_W04	zagadnienia dotyczące demografii i epidemiologii żywieniowej oraz sposobów pozyskiwania danych źródłowych w celu konstruowania badań naukowych	P7S_WG P7S_WK
DI2A_W05	postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach, stanach fizjologicznych i patofizjologicznych	P7S_WG
DI2A_W06	w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oceniających stan zdrowia pacjenta oraz ich wpływ na postępowanie dietetyczne	P7S_WG
DI2A_W07	w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej	P7S_WG
DI2A_W08	zagadnienia dotyczące regulacji prawnych w Polsce i w UE związanych z przedsiębiorczością w zakresie poradnictwa dietetycznego i dziedzinami pokrewnymi oraz dysponowaniem własnością intelektualną i autorską	P7S_WK
UMIEJĘTNOŚCI absolwent potrafi:		
DI2A_U01	zaplanować i poprowadzić zaawansowaną edukację żywieniową indywidualną i grupową	P7S_UW P7S_UO

DI2A_U02	przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób żywienia osoby badanej posługując się odpowiednimi kwestionariuszami oraz programami komputerowymi	P7S_UW
DI2A_U03	zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego, zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie	P7S_UW
DI2A_U04	identyfikować błędy żywieniowe, zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym	P7S_UW
DI2A_U05	ocenić jakość żywności wykorzystując wiedzę z zakresu produkcji żywności	P7S_UW
DI2A_U06	komunikować się w języku obcym w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem oraz korzystanie z literatury specjalistycznej	P7S_UK
DI2A_U07	biegle korzystać z naukowych baz danych i zastosować je w planowanych badaniach naukowych	P7S_UU
DI2A_U08	przewodzą prace badawcze w dziedzinie żywności, żywienia i dietetyki oraz prezentować uzyskane wyniki stosując dostępne techniki multimedialne	P7S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do:		
DI2A_K01	systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych	P7S_KK
DI2A_K02	ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości	P7S_KO P7S_KR
DI2A_K03	demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną będąc kreatywnym w upowszechnianiu wiedzy i zasad dotyczących prawidłowego żywienia	P7S_KR
DI2A_K04	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz właściwej organizacji pracy swojej i grupy, w której pracuje	P7S_KO

Objaśnienia oznaczeń w symbolach:

DI – kierunkowe efekty kształcenia w zakresie dietetyki

1 – studia pierwszego stopnia

2 – studia drugiego stopnia

A – profil ogólnoakademicki

R - obszar kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych

M – obszar nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej

K (po podkreślniku) – kierunkowe efekty kształcenia

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

P6SA – charakterystyki efektów uczenia się dla poziomu 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji,

P7SA – charakterystyki efektów uczenia się dla poziomu 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji, uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego (S),

WG (po podkreślniku) – kategoria wiedzy, Zakres i głębokość – kompletność perspektywy poznawczej i zależności

WK (po podkreślniku) – kategoria wiedzy, Kontekst – uwarunkowania, skutki

UW (po podkreślniku) – kategoria umiejętności, w zakresie Wykorzystania wiedzy – rozwiązywane problemy i wykonywane zadania

UK (po podkreślniku) – kategoria umiejętności, w zakresie Komunikowania się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym

UO (po podkreślniku) – kategoria umiejętności, w zakresie Organizacja pracy/ planowanie i praca zespołowa

UU (po podkreślniku) – kategoria umiejętności, w zakresie Uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób

KK – kompetencje społeczne – Oceny/krytyczne podejście

KO – kompetencje społeczne – Odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych na rzecz interesu publicznego

KR – kompetencje społeczne – Rola zawodowa/ niezależność i rozwój etosu

01,02,03 i kolejne – numer efektu kształcenia

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Izabella Jackowska	Prof. dr hab./prof. zw./ Dziekan Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii
Waldemar Gustaw	Prof. dr hab./prof.zw./Prodziekan ds. Studenckich i Dydaktyki, Przewodniczący Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia
Magdalena Polak-Berecka	Dr hab./prof. uczelni/ Prodziekan ds. Studenckich i Dydaktyki
Paweł Glibowski	Dr hab./prof. uczelni/Przewodniczący Rady Programowej kierunku dietetyka
Natalia Grodzieńska	Mgr inż./koordynator Dziekanatu

Spis treści

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów	2
Skład zespołu przygotowującego raport samooceny	21
Prezentacja uczelni	23
Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim	24
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	24
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.....	28
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	33
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	38
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie.....	41
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku.....	44
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	45
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia.....	47
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	51
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	52
Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów	56
Część III Załączniki.....	58
Załącznik nr 1 Zestawienie dotyczące kierunku studiów biotechnologia	58
Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających.....	70

Prezentacja uczelni

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, uczelnia publiczna, został utworzony w 2008 roku z Wyższej Szkoły Rolniczej (powstałej w 1955 r.), przekształconej w Akademię Rolniczą w 1972 r. Strukturę Uczelni tworzy 7 Wydziałów: Agrobioinżynierii, Medycyny Weterynaryjnej, Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, Inżynierii Produkcji, Nauk o Żywności i Biotechnologii oraz Biologii Środowiskowej), 11 Jednostek Międzywydziałowych oraz 8 Jednostek Administracji.

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii powstał 1 lipca 2005 r. W skład wydziału wchodzi: Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności, Katedra Biochemii i Chemii Żywności, Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka, Katedra Chemii (w strukturze: Pracownia Fitochemii), Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii (w strukturze: Zakład Inżynierii i Technologii Zbóż oraz Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów), Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego (w strukturze: Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością oraz Zakład Technologii Mleka i Hydrokoloidów). Katedry i dziekanat znajdują się w budynkach przy ul. Skromnej 8, z wyjątkiem Katedry Chemii i Poradni Dietetycznej (ul. Akademicka).

Na Wydziale realizowane są 4 kierunki nauczania: technologia żywności i żywienie człowieka, biotechnologia, dietetyka, gastronomia i sztuka kulinarna oraz Podyplomowe Studia: Żywienie człowieka i dietetyka oraz Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

Wydział posiada uprawnienia do nadawania stopnia naukowego doktora i doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Komitet Ewaluacji Jednostek Naukowych przyznał Wydziałowi po raz drugi kategorię naukową A.

Na Wydziale pracują 104 osoby, w tym 78 nauczycieli akademickich - 10 z tytułem profesora, 22 ze stopniem doktora habilitowanego, 36 ze stopniem doktora i 10 magistrów.

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

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

Standard jakości kształcenia 1.1

Koncepcja programu i cele kształcenia

Koncepcja kształcenia została dostosowana do wymogów formalnych tj. Ustawy „Prawo o szkolnictwie wyższym” (Dz.U. z 2016, poz. 1842, z późn. zm.), rozporządzeń wydanych przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego, a także regulaminów wewnętrznych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Koncepcja kształcenia na studiach 1 i 2 stopnia kierunku *Dietetyka* jest zgodna z dziedziną nauk rolniczych, dyscypliną: technologia żywności i żywienia (dyscyplina wiodąca) oraz dziedziną nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscypliną: nauki o zdrowiu, i zgodna z profilem ogólnoakademickim. Prowadzenie kierunku studiów *Dietetyka* wpisuje się w strategię i misję Uczelni (Strategia Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie na lata 2019-2030) i Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Do kierunkowych celów strategicznych Uczelni należy m. in.: systematyczna poprawa jakości i efektywności kształcenia poprzez koncentrację potencjału badawczego, wdrożeniowego, kształcenie kadr, rozwinięcie i poszerzenie oferty kształcenia w nawiązaniu do potrzeb gospodarki, rozwój współpracy z ośrodkami krajowymi i zagranicznymi. Cele strategiczne Wydziału są zgodne ze strategią Uczelni.

W związku z obecną sytuacją zdrowotną w Polsce, z ogromnym udziałem nadwagi i otyłości w społeczeństwie polskim, występowaniem dietozależnych chorób układu krążenia, cukrzycy typu 2, niektórych nowotworów oraz nietolerancji i alergii pokarmowych, a także rosnącą zamożnością społeczeństwa powstała realna potrzeba wprowadzenia na rynek pracy dietetyków mogących prowadzić poradnictwo żywieniowe i dietetyczne pracując zarówno dla instytucji publicznych jak i w sferze prywatnej.

Koncepcja kształcenia na tym kierunku studiów jest podporządkowana uzyskaniu przez absolwentów kwalifikacji dostosowanych do wymogów Polskich Ram Kwalifikacji w nawiązaniu do zintegrowanego systemu kwalifikacji w zakresie zgodnym z obowiązującymi normami prawa. Koncepcja kształcenia na kierunku *Dietetyka* i opracowany program studiów oraz efekty uczenia się zostały oparte na krajowych i zagranicznych doświadczeniach w tym zakresie. Wykorzystywano doświadczenie pracowników uzyskane w ramach współpracy z ośrodkami zagranicznymi i krajowymi. Duża część programu bazuje na obowiązujących niegdyś standardach dla kierunku dietetyka.

Kierunek *Dietetyka* jest ściśle powiązany z działalnością naukową prowadzoną przez pracowników w dyscyplinach, do których jest przyporządkowany: Technologia Żywności i Żywienia oraz Nauki o Zdrowiu. Pracownicy prowadzący zajęcia w większości są z pracownikami Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii: z Katedry Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka, Biochemii i Chemii Żywności, Chemii, Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego, Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego oraz Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki z Instytutu Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych, a także Instytutu Żywności i Żywności i Bromatologii. Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii w ostatniej parametryzacji otrzymał kategorię A zaś Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki kategorię B. Pracownicy prowadzą badania naukowe związane z żywieniem człowieka i dietetyką oraz bromatologią żywności, dotyczące np. analizy

trendów żywieniowych w różnych grupach społecznych, roli żywienia oraz poszczególnych składników żywieniowych w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych (m.in. choroby układu krążenia i odpornościowego, depresja, choroba Alzheimera, osteoporoza), analizy właściwości żywieniowych i funkcjonalnych izolatów i hydrolizatów białkowych z konwencjonalnych i niekonwencjonalnych źródeł białka, oznaczenia wpływu składników żywności na aktywność enzymów regulujących szlaki metaboliczne w organizmie człowieka, doskonalenia technik pozyskiwania substancji biologicznie aktywnych z surowców roślinnych, projektowania związków organicznych o potencjalnej aktywności biologicznej oraz wykorzystania nowoczesnych metod instrumentalnych w analizie składu ciała. Prowadzone są również badania związane z wielopłaszczyznową analizą zmian składu żywności po procesie trawienia *in vitro* w modelu hodowli tkanek ludzkiego jelita grubego i wpływu na procesy onkogenezy komórek jelita. Pracownicy są autorami i współautorami publikacji w wysokopunktowanych czasopismach naukowych z listy JCR np. Journal of Functional Foods, Food Chemistry, Journal of Medicinal Food, Postępy Higieny i Medycyny Doświadczalnej, Molecules, Gut Pathogens, Current Alzheimer Research, Biological Trace Element Research, International Journal of Biological Macromolecules, Nutrients, Expert Review of Neurotherapeutics, Journal of Food Science and Technology, International Journal of Food Science and Technology, Plos One i wielu innych.

Przedmioty realizowane przez pracowników są związane z ich działalnością naukową, co udowadniają wykazy publikacji pracowników. Ma to wpływ na opracowywanie i doskonalenie programu studiów i jego realizację przez kompetentną kadrę. Studenci kierunku *Dietetyka* mają możliwość zdobywania kompetencji badawczych poprzez udział w projektach edukacyjno-badawczych (np. ABC Zdrowego żywienia, edycja 2015, 2016, 2016-2017), jak i w ramach Studenckiego Koła Naukowego Dietetyków, oraz wykonując prace dyplomowe, z których najlepsze stanowią podstawę publikacji naukowych.

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

Studia licencjackie na kierunku *dietetyka* pozwalają studentowi zdobyć wiedzę i umiejętności z zakresu:

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

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

Absolwenci wykazują się znajomością języka obcego na poziomie minimum B2. Są przygotowani do samodzielnego pogłębiania wiedzy i nabywania kompetencji społecznych niezbędnych do pracy na różnych stanowiskach. Absolwenci studiów mogą kontynuować kształcenie na drugim stopniu kierunku Dietetyka na uczelniach, na których jest taka możliwość, np. na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie.

Kierunek *Dietetyka*– studia 1 stopnia realizowany jest zarówno w formie studiów stacjonarnych trwających 6 semestrów, jak i niestacjonarnych, trwających 7 semestrów. Dwukrotnie w trakcie studiów studenci odbywają obowiązkowe praktyki w wymiarze 6 tygodni po 2 i 4 semestrze w przypadku studiów stacjonarnych oraz po 4 i 6 semestrze w przypadku studiów niestacjonarnych. Praktyki odbywają się w szpitalach, domach opieki społecznej, poradniach dietetycznych lub placówkach oferujących zbiorowe żywienie takich jak stołówki czy zakłady gastronomiczne.

Studia 2 stopnia realizowane są zarówno w formie studiów stacjonarnych jak i niestacjonarnych trwających 3 semestry. Celem kształcenia na studiach 2 stopnia jest przygotowanie specjalisty posiadającego wszechstronną wiedzę, umiejętności i kompetencje umożliwiające karierę zawodową w branży żywieniowo-dietetycznej.

Studia magisterskie na kierunku Dietetyka pozwalają studentowi zdobyć specjalistyczną wiedzę i umiejętności z:

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

Absolwent jest przygotowany do prowadzenia badań z zakresu żywienia i dietetyki, zna podstawy przedsiębiorczości oraz prawa żywnościowego. Jest przygotowany do podjęcia studiów w ramach szkoły doktorskiej.

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

Nadzór nad realizacją kształcenia podlega Wewnętrznemu Systemowi Zapewnienia Jakości Kształcenia (WSZJK). Szczegóły zawarte są w instrukcjach Wydziałowej Księgi Zapewnienia Jakości Kształcenia dostępnych na stronie internetowej Wydziału.

W procesie ustalania koncepcji kształcenia biorą udział interesariusze zewnętrzni i wewnętrzni. Interesariusze zewnętrzni tj. przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego mają udział w procesie doskonalenia kształcenia poprzez system praktyk i współpracy umożliwiających wymianę informacji; w drodze bieżących kontaktów o charakterze nieformalnym, np. podczas cyklicznych spotkań organizowanych przez Uczelnię dla wszystkich zainteresowanych osób

i podmiotów. Natomiast studenci jako interesariusze wewnętrzni mają również wgląd w przygotowanie i realizację planów studiów poprzez swoich przedstawicieli w różnych organach Uczelni i Wydziału (Samorząd studencki, Rada Programowa i Komisja ds. Jakości Kształcenia).

Standard jakości kształcenia 1.2

Efekty uczenia się

Efekty uczenia się dla kierunku zostały przyjęte uchwałą Senatu UP w Lublinie nr 115/2018-2019 z dnia 28 czerwca 2019 r. i przyporządkowane do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscypliny nauki o zdrowiu, i profilu ogólnoakademickiego. Opis efektów uczenia się uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomu 6 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2016 r. poz. 64 i 1010 z późn. zm.) oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 określone w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy.

Lista kierunkowych efektów uczenia się dla studiów 1 stopnia zawiera 12 efektów w zakresie wiedzy, 12 efektów w zakresie umiejętności i 6 efektów w zakresie kompetencji społecznych. Lista efektów uczenia się dla 2 stopnia zawiera 8 efektów w zakresie wiedzy, 8 efektów w zakresie umiejętności i 4 efekty w zakresie kompetencji społecznych. Wszystkie efekty uczenia się na pierwszym stopniu studiów odnoszą się do charakterystyki pierwszego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 ww. ustawy, zaś na drugim stopniu studiów do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 ww. ustawy. Założone kierunkowe efekty uczenia się w każdej kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych są spójne z koncepcją, poziomem i profilem studiów. Wszystkie kierunkowe efekty kształcenia stanowią integralną całość. Wśród wszystkich efektów uczenia się określono kluczowe kierunkowe efekty uczenia się. Dla pierwszego poziomu studiów są to następujące efekty:

- dotyczące wiedzy: DI_W01, DI_W03, DI_W07, DI_W010, DI_W11, DI_W12;
- dotyczące umiejętności: DI_U01, DI_U02, DI_U03, DI_U08, DI_U10;
- dotyczące kompetencji społecznych: DI_K01, DI_K04, DI_K06.

Efekty dotyczące:

- a) wiedzy, w których absolwent zna i rozumie anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka oraz zagadnienia z zakresu parazytologii, chorób układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowego i nerwowego oraz alergii, posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie, zna zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników, produktów spożywczych i suplementów diety dla różnych grup ludności oraz ma wiedzę dotyczącą dodatków do żywności, substancji szkodliwych w niej występujących, a także wartości odżywczej produktów i potraw, mając ponadto wiedzę dotyczącą wpływu sposobu składowania i warunków obróbki technologicznej i gastronomicznej na wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne żywności,
- b) umiejętności, które dowodzą, że absolwent potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności, opracowywać jadłospisy wchodzące w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia, oceniać sposób żywienia ludzi, udzielać porad dietetycznych, dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii oraz posługiwać się wiedzą w zakresie wyboru suplementów diety, szacować

- wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych oraz posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej,
- c) kompetencji społecznych, które świadczą o tym, że absolwent jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki, formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności a także potrafi dostrzegać potrzeby zmiany zachowań żywieniowych oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia, są zgodne zarówno z dyscypliną technologia żywności i żywienia jak i nauki o zdrowiu oraz wiążą się z pracami badawczymi oraz projektami, w których udział biorą pracownicy zaangażowani w proces dydaktyczny.

Określono też kluczowe kierunkowe efekty kształcenia dla drugiego poziomu studiów w zakresie:

- wiedzy: DI2A_W01, DI2A_W02, DI2A_W03, DI2A_W04, DI2A_W05, DI2A_W06, DI2A_W07;
- umiejętności: DI2A_U01, DI2A_U02, DI2A_U03, DI2A_U04, DI2A_U06, DI2A_U08;
- kompetencji społecznych: DI2A_K01, DI2A_K02, DI2A_K03.

Absolwent dietetyki studiów drugiego stopnia zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet, fizjologiczne i psychologiczne podstawy zachowania człowieka zdrowego i chorego oraz metody udzielania pomocy dietetycznej i psychologicznej pacjentom, obowiązujące zalecenia żywieniowe z wyszczególnieniem profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych oraz prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów, postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach, stanach fizjologicznych i patofizjologicznych, zagadnienia dotyczące interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oceniających stan zdrowia pacjenta oraz ich wpływ na postępowanie dietetyczne jak również w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej, a także zagadnienia dotyczące sposobów pozyskiwania danych źródłowych w celu konstruowania badań naukowych.

Efekty uczenia się na kierunku *Dietetyka* są możliwe do osiągnięcia co pokazała wieloletnia praktyka dotycząca oceny efektów kształcenia. Efekty uczenia się (wcześniej kształcenia) podlegają systemowi weryfikacji o czym mowa będzie w dalszej części raportu.

Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się

Standard jakości kształcenia 2.1

Treści programowe

Podstawowe i kierunkowe treści kształcenia na 1 stopniu kierunku *Dietetyka* zawierają się w realizowanych kluczowych modułach z zakresu: anatomii i fizjologii człowieka, chemii i biochemii żywności, podstaw dietetyki i żywienia człowieka, technologii i mikrobiologii żywności, edukacji żywieniowej, toksykologii, nutrigenomiki, farmakologii i interakcji leków z żywnością, żywienia różnych grup ludności, a także higieny, bezpieczeństwa i normalizacji żywności oraz towaroznawstwa produktów roślinnych i zwierzęcych. Kierunek oferuje również przedmioty realizujące program wsparcia komputerowego i informatycznego np. technologie informacyjne i podstawy statystyki.

Treści kształcenia na 2 stopniu kierunku *Dietetyka* zawierają się w realizowanych kluczowych modułach z zakresu fizjologii żywienia człowieka, profilaktyki żywieniowej, żywienia klinicznego, poradnictwa żywieniowego i dietetycznego, żywienia dla wybranych grup społecznych, żywienia w chorobach dietozależnych bądź w takich, w których dieta ma ogromne znaczenie wspierające farmakoterapię np. w chorobach nowotworowych, układu krążenia, autoimmunizacyjnych, w zespole metabolicznym, i innych. Kierunek oferuje również przedmioty związane z działalnością gospodarczą i usługową np. przedsiębiorczość w dietetyce, organizację usług żywieniowych, prawo żywnościowe. Szczegółowe harmonogramy studiów zawarte są w planach studiów dostępnych na stronie internetowej Wydziału.

W celu weryfikacji czy treści programowe są zgodne z efektami uczenia się dla każdego rocznika wypełniana jest Tabela pokrycia kierunkowych efektów uczenia się uzyskiwanych w ramach przedmiotów (Instrukcja I.11 WSZJK, Zał. I.11-03). Awanse naukowe oraz kursy i szkolenia, w których uczestniczą pracownicy naukowo-dydaktyczni gwarantują przekazywanie aktualnego stanu wiedzy i metodyki badań w dyscyplinach, do których jest przyporządkowany kierunek. Treści prezentowane w trakcie studiów pierwszego jak i drugiego stopnia bazują na wiedzy zawartej zarówno w dostępnych podręcznikach akademickich i bazach literaturowych jak również wynikają z działalności naukowej poszczególnych pracowników.

Standard jakości kształcenia 2.2

Plan studiów z uwzględnieniem ich formy

Struktura organizacyjna studiów pierwszego stopnia przedstawia się następująco:

- liczba semestrów dla studiów stacjonarnych wynosi 6, zaś niestacjonarnych 7;
- liczba punktów ECTS wymagana do ukończenia studiów, bez względu na tryb – 180;
- liczba punktów ECTS przypisana do dyscypliny naukowej wiodącej (Technologia Żywności i Żywienia) ze wskazaniem udziału procentowego w łącznej liczbie punktów ECTS dla całego programu studiów – 126,5 (70%);
- liczba punktów ECTS przypisana do drugiej dyscypliny naukowej (nauki o zdrowiu) ze wskazaniem udziału procentowego w łącznej liczbie punktów ECTS dla całego programu studiów – 53,5 (30%).

Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących w przypadku studiów stacjonarnych wynosi 90 ECTS (50%). Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów I stopnia do zajęć podlegających wyborowi - 56. W programie studiów zaplanowanych jest 10 modułów w obrębie każdego po dwa przedmioty do wyboru, z czego w jednym przypadku istnieje możliwość wyboru przedmiotu w języku angielskim. Ponadto studenci mogą wybierać w obrębie różnych języków obcych (angielski, niemiecki, rosyjski), przedmiotów z grupy nauk humanistycznych i społecznych oraz mają do wyboru praktyki (dwie z trzech).

Struktura organizacyjna studiów drugiego stopnia przedstawia się następująco:

- liczba semestrów zarówno dla studiów stacjonarnych jak i niestacjonarnych wynosi 4;
- liczba punktów ECTS wymagana do ukończenia studiów, bez względu na tryb – 120;
- liczba punktów ECTS przypisana do dyscypliny naukowej wiodącej (Technologia Żywności i Żywienia) ze wskazaniem udziału procentowego w łącznej liczbie punktów ECTS dla całego programu studiów – 67,5 (56%);

- liczba punktów ECTS przypisana do drugiej dyscypliny naukowej (nauki o zdrowiu) ze wskazaniem udziału procentowego w łącznej liczbie punktów ECTS dla całego programu studiów – 52,5 (44%).

Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących wynosi 60 ECTS. Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć podlegających wyborowi –38. W programie studiów zaplanowanych jest 5 modułów w obrębie każdego po dwa przedmioty do wyboru, z czego w jednym przypadku istnieje możliwość wyboru przedmiotu w języku angielskim. Ponadto studenci mogą wybrać w obrębie różnych języków obcych (angielski, niemiecki, rosyjski, francuski), mają do wyboru praktyki (dwie z trzech) oraz dowolność w wyborze tematyki pracy magisterskiej.

Punkty ECTS zostały przypisane do wszystkich komponentów programu studiów na podstawie przeciętnego nakładu pracy potrzebnego do osiągnięcia wymaganych efektów uczenia się względem średniego potencjału intelektualnego studiujących studentów. Czas trwania studiów jest typowy dla studiów 1 stopnia kończących się tytułem licencjata. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów, a co za tym idzie nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się zostały oszacowane zgodnie z ustawowo stosowanym przelicznikiem (25-30 godzin na 1 ECTS) i zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się co dokumentuje weryfikacja efektów prowadzona przez nauczycieli odpowiedzialnych za poszczególne przedmioty.

Standard jakości kształcenia 2.3

Metody kształcenia

Studenci kierunku *Dietetyka* studiów 1 i 2 stopnia realizowanych w systemie stacjonarnym i niestacjonarnym z treściami kształcenia zapoznają się na zajęciach dydaktycznych oraz praktykach zawodowych. Zajęcia dydaktyczne (tzw. godziny kontaktowe) prowadzone są w formie wykładów oraz ćwiczeń w grupach audytoryjnych i laboratoryjnych. Wykłady realizowane są w formie informacyjnej lub problemowej na ogół z wykorzystaniem technik wizualnych (rzutników, projektorów multimedialnych, filmów dydaktycznych). Ćwiczenia służą uzyskaniu przez studentów wiedzy i umiejętności praktycznych niezbędnych w pracy dietetyka. W trakcie ćwiczeń laboratoryjnych wykorzystuje się następujące metody dydaktyczne: praca przy komputerach z użyciem programów do analizy i układania jadłospisów (*Dietetyk*, *Dieta 6D*, *Kcalmar*, *Dietetyk-Pro*), nauka technik laboratoryjnych i obsługi urządzeń laboratoryjnych i analitycznych, wykonanie eksperymentów i analiza wyników podczas pracy samodzielnej lub grupowej. Podczas ćwiczeń audytoryjnych stosowane są następujące metody nauczania: pogadanka, pokaz, prezentacja multimedialna, metoda projektów, zadania do samodzielnego rozwiązania, moderowane dyskusje dydaktyczne, metody kreatywnego nauczania, studium przypadku, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, metody programowe z wykorzystaniem komputera. Odrębnych metod wymagają moduły języków obcych (angielskiego, rosyjskiego, niemieckiego) realizowane na poziomie B2 w przypadku studiów pierwszego stopnia lub B2+ na drugim stopniu studiów (specjalistyczny angielski, niemiecki, rosyjski, francuski). Lektorzy wykorzystują metody dydaktyczne: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa, komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. W ramach godzin kontaktowych studenci uzyskują określone efekty uczenia się np. metody podające (wykłady, pogadanki) powiązane są ze zdobywaniem efektów w zakresie konkretnej wiedzy z danego przedmiotu oraz kompetencji społecznych dotyczących świadomości studentów

uczenia się przez całe życie, metody praktyczne (ćwiczenia laboratoryjne, projekty) i problemowe (m. in. dyskusja, metody kreatywne, analiza przypadków itp.) odnoszą się do uzyskania określonych umiejętności praktycznych i teoretycznych oraz kompetencji społecznych dotyczących pracy w grupach, przestrzegania przepisów bhp itp. W ramach zajęć studenci rozwijają techniki komunikacji społecznej poprzez możliwość wygłoszenia przygotowanego samodzielnie lub w grupie referatu lub prezentacji multimedialnej na ustalony temat lub grupowej analizie wybranego problemu z wykorzystaniem różnorodnych metod kreatywnych.

Wykorzystywane przez prowadzących zajęcia materiały i metody dydaktyczne przedstawione są w kartach modułów (kartach opisu przedmiotu od roku akademickiego 2019/20). W zakresie wiedzy opierają się na dostępnej, podstawowej i uzupełniającej literaturze przedmiotu. Dostęp do literatury zapewnia biblioteka uniwersytecka dysponująca wypożyczalnią i czytelnią książek oraz oddziałem informacji naukowej oferującej dostęp do baz internetowych (Elsevier, Springer itp.) oraz e-booków. Studenci mają również stały i nieograniczony dostęp do komputerów i Internetu w pracowniach komputerowych. Dostępne są także HOT-SPOT (w kompleksie dydaktycznym Agro II oraz budynku Biblioteki Głównej UP) oraz sieć Wi-Fi up-campus. Studenci mogą korzystać z sieci internetowej w domach studenckich oraz z gniazd internetowych i stanowisk komputerowych na korytarzach budynków Uniwersytetu. Pracownicy wykorzystują opracowane przez siebie podręczniki oraz treści z publikowanych prac naukowych, które umożliwiają studentom nabycie umiejętności prowadzenia badań oraz kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej łącznie z dyskusją naukową z prowadzoną w ramach seminariów oraz konsultacji z pracownikami naukowymi. Do zajęć wykorzystuje się sale wykładowe, laboratoryjne i komputerowe w jednostkach Wydziału i w jednostkach innych wydziałów UP, w których pracownicy prowadzą zajęcia ze studentami kierunku *Dietetyka*.

W ramach pracy własnej (godziny niekontaktowe) studenci zobowiązani są do pogłębiania wiedzy na podstawie wskazanej literatury. Niektóre zajęcia uwzględniają wstępne przygotowanie studentów do zajęć i są realizowane po uprzednim zweryfikowaniu wiadomości przez prowadzącego. Samodzielna praca studenta obejmuje opracowanie wyników i przygotowanie sprawozdań z wykonanych ćwiczeń, wyszukiwanie i studiowanie literatury, przygotowanie prezentacji i projektów oraz przygotowanie się do sprawdzianów w oparciu o dostępne materiały informacyjne podane przez nauczyciela lub wyszukane samodzielnie przez studenta.

Studenci kierunku *Dietetyka* mają możliwość indywidualizacji procesu kształcenia w formie indywidualnej organizacji studiów lub indywidualnego planu studiów (Uchwała Senatu UP 122/2018-2019 - Regulamin Studiów UP w Lublinie z 1.10.2019 r, § 18, §20). Aktualnie studenci tego kierunku nie korzystają z oferowanych form indywidualizacji studiów.

Na 1 i 2 stopniu kierunku *Dietetyka* nie prowadzi się wyspecjalizowanej oferty dla studentów z niepełnosprawnością, ale udzielana jest pomoc w nauce studentom mającym orzeczenie o niepełnosprawności. Uczelnia dysponuje odpowiednią infrastrukturą (podjazdy, windy) umożliwiającą studentom poruszanie się w budynkach, specjalnymi stanowiskami do pracy znajdującymi się w Bibliotece Głównej UP, wypożyczalnią specjalistycznego sprzętu oraz zapewnia asystentów pomagających w realizacji procesu kształcenia. Studenci z niepełnosprawnością mają możliwość indywidualnych konsultacji z pracownikami naukowo-dydaktycznymi Wydziału. Podejmowane działania dotyczące studentów z niepełnosprawnością na Uniwersytecie koordynuje specjalista ds. osób niepełnosprawnych w Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich. Dobry przykład takiej pomocy dotyczył niedowidzącej studentki dietetyki pierwszego stopnia studiów stacjonarnych,

dla której prowadzący dostosowali wielkość czcionki w testach, kolokwiach i egzaminach oraz na monitorach komputerów.

Standard jakości kształcenia 2.4

Praktyki zawodowe

Na kierunku *Dietetyka* studia 1 stopnia dwukrotnie realizowane są sześciotygodniowe praktyki zawodowe, zaś na drugim stopniu dwukrotnie praktyki trzytygodniowe. Uczelnia zapewnia miejsca praktyk dla studentów, a w przypadku samodzielnego wskazania przez studenta miejsca odbywania praktyki, osoba sprawująca nadzór nad praktykami zatwierdza to miejsce w oparciu o z góry określone i formalnie przyjęte kryteria jakościowe. Szczegółowe zasady odbywania praktyki przez studentów określa Instrukcja realizacji praktyk i Regulamin studenckich praktyk programowych UP.

Studenci dietetyki studiów pierwszego stopnia mają do wyboru podjęcie praktyki w dwóch z trzech grup miejsc określanych w kartach opisów przedmiotów w sposób uproszczony jako 1) dom pomocy społecznej, 2) poradnia dietetyczna lub 3) szpital, zaś studenci dietetyki drugiego stopnia mają do wyboru podjęcie praktyki oprócz ww. również w zakładach zbiorowego żywienia. W przypadku wyboru „domu pomocy społecznej” celem praktyki jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach oraz zasad opracowania diet dla osób przewlekle chorych i w podeszłym wieku. Celem praktyki odbywanej w poradni dietetycznej jest zapoznanie studenta z jej specyfiką funkcjonowania, poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach oraz poznanie metody pracy z pacjentem indywidualnym. Kolejnym miejscem w którym studenci odbywają praktyki są oddziały szpitalne oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego. Oprócz szczegółowego poznania przez studenta organizacji żywienia, zasad prowadzenia dokumentacji oraz metodyki pracy student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy. W przypadku praktyk odbywanych w zakładach żywienia zbiorowego celem jest szczegółowe zapoznanie studenta ze specyfiką organizacji pracy oraz zdobycie wiedzy na temat sposobów opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.

W przypadku studiów stacjonarnych I stopnia praktyki realizowane są w przerwie wakacyjnej po pierwszym oraz po drugim roku studiów. W przypadku studiów niestacjonarnych I stopnia praktyki odbywają się w podobnym systemie z tą różnicą, że pierwszy blok jest po drugim roku studiów, a drugi blok po trzecim roku studiów. Liczba tygodni i godzin praktyk jest taka sama zarówno dla studiów stacjonarnych jak i niestacjonarnych. W przypadku studiów II stopnia praktyki odbywają się w przerwie wakacyjnej po pierwszym roku studiów, oraz na drugim roku studiów, przy czym w przypadku studiów stacjonarnych, w trakcie trzech ostatnich tygodni trzeciego semestru, zaś w przypadku studiów niestacjonarnych w trakcie trzeciego semestru w dni wolne od zajęć.

W trakcie praktyk studenci uzupełniają dzienniki praktyk, których treść jest potwierdzana przez zakład pracy i stanowi podstawę do uzyskania zaliczenia praktyk. Nadzór nad realizacją praktyk prowadzą pracownicy Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji (BKPiRK) podległego pod Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich UP w Lublinie, w zakładzie pracy jest osoba prowadząca nadzór bezpośredni (zakładowy opiekun praktyk). Podczas praktyk pracownik biura może kontaktować się z wybranym zakładem pracy w celu uzyskania informacji o przebiegu praktyk. Podobnie studenci mają możliwość kontaktu z BKPiRK w przypadku wykonywania czynności

niezgodnych zakładanymi efektami uczenia się w ramach praktyk. W przypadku potwierdzenia tego typu zastrzeżeń BKPiRK rezygnuje z dalszej współpracy z praktykodawcą. Zastrzeżenia dotyczące praktykodawców zbierane są przez pracownika BKPiRK również podczas egzaminu. Ostateczna weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się zaplanowanych w ramach praktyk następuje podczas egzaminu.

Standard jakości kształcenia 2.5

Organizacja procesu nauczania i uczenia się

Na kierunku *Dietetyka* godziny kontaktowe realizowane są w trakcie zajęć dydaktycznych trwających 45 minut i polegają na wspólnej pracy nauczyciela z grupą studentów. Godziny kontaktowe powinny stanowić co najmniej 50% wszystkich godzin przeznaczonych na realizację efektów uczenia się (kształcenia) zgodnie z planem studiów. Na początku każdego semestru pracownicy dydaktyczni są zobowiązani do ustalenia konsultacji dla studentów. Rozkład konsultacji jest dostępny w poszczególnych Jednostkach. Ważną rolę odgrywa poczta internetowa, za pomocą której studenci mogą w dogodny sposób komunikować się z pracownikiem. Dane teleadresowe (jednostka organizacyjna, telefon, e-mail) pracowników są dostępne na uczelnianej stronie internetowej. Na kierunku *Dietetyka* nie prowadzi się zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Przedmiot Technologie informacyjne wykorzystuje platformę edukacyjną Moodle.

Liczebność grup studenckich w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie reguluje Zarządzenie Rektora nr 44 z 11 września 2017 r. Grupy ćwiczeniowe audytoryjne oraz zajęcia z wychowania fizycznego liczą 30-34 osoby. Natomiast grupy ćwiczeniowe laboratoryjne, lektoraty języków obcych i grupy seminaryjne liczą od 15 do 17 osób. W uzasadnionych przypadkach po akceptacji Prorektora ds. studenckich i dydaktyki grupy mogą mieć inną liczebność.

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

Standard jakości kształcenia 3.1

Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne

Zasady rekrutacji na kierunki studiów prowadzone na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie w roku akademickim 2019/2020 określa Uchwała Senatu UP nr 23/2018-2019 z dnia 20.12.2018. Informacje o zasadach i trybie przyjmowania kandydatów na pierwsze lata studiów dostępne są na stronie <http://www.up.lublin.pl> oraz w informatorach: uczelnianym i wydziałowym.

Oferta edukacyjna kształcenia na 1 stopniu kierunku *Dietetyka* kierowana jest do uczniów liceów ogólnokształcących, profilowanych i techników. Absolwenci tych szkół, którzy z wynikiem pozytywnym zdali egzamin dojrzałości, podlegają postępowaniu rekrutacyjnemu na podstawie uzyskanych wyników. Przyjęcia kandydatów na studia pierwszego stopnia odbywają się na podstawie list rankingowych sporządzonych według liczby uzyskanych punktów, przez Wydziałową Komisję Rekrutacyjną. Dla kierunku *Dietetyka* punktowane są następujące przedmioty: język obcy nowożytny oraz jeden przedmiot do wyboru: matematyka, biologia, chemia, fizyka i astronomia, informatyka, geografia zgodnie z wykazem umieszczonym w załączniku nr 2 do Uchwały Senatu UP w Lublinie nr

23/2018-2019 z dnia 20.12.2018. Ponadto laureaci i finaliści olimpiad stopnia centralnego oraz laureaci konkursów przyjmowani są na I rok studiów, zgodnie z Uchwałą Senatu UP w Lublinie nr 64/2018-2019 z dnia 26 kwietnia 2019 roku.

Na drugim stopniu kierunku *Dietetyka* oferta edukacyjna kierowana jest do osób, które uzyskały przynajmniej dyplom z tytułem zawodowym licencjata lub inżyniera z kierunków, na których efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uzyskane na studiach pierwszego stopnia pokrywają się przynajmniej w 60% z efektami uczenia się obowiązującymi na studiach pierwszego stopnia na kierunku dietetyka oraz w programie studiów występował przedmiot dotyczący zasad żywienia człowieka. Kandydaci posiadający dyplom z tytułem zawodowym licencjata, inżyniera, magistra lub magistra inżyniera kierunku pokrewnego i ubiegający się o przyjęcie na studia drugiego stopnia na kierunku dietetyka zobowiązani są w ciągu pierwszych trzech semestrów studiów do uzupełnienia kierunkowych efektów uczenia się w wymiarze nieprzekraczającym 24 ECTS, które ustala dziekan dokonując wpisu w formularzu deklaracji kandydata z kierunku pokrewnego. Przyjęcia kandydatów na studia 2 stopnia odbywają się na podstawie list rankingowych sporządzonych wg średniej ocen z egzaminów i zaliczeń uzyskanych na studiach 1 stopnia albo 2 stopnia albo jednolitych magisterskich. O przyjęcie na pierwszy rok studiów 2 stopnia mogą również ubiegać się osoby, które uzyskały dyplom uczelni zagranicznej potwierdzający ukończenie studiów wyższych tego samego lub pokrewnego kierunku.

Warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się

Zasady zaliczenia etapów studiów –uznawania efektów uczenia się przez studenta określa Regulamin Studiów UP (§22-§27). Warunkiem zaliczenia semestru/etapu studiów jest uzyskanie przez studenta zakładanych dla modułów efektów uczenia się poprzez zaliczenie zajęć (w tym zdanie egzaminów) i praktyk przewidzianych w planie studiów, którym przypisano punkty ECTS w terminach określonych w organizacji roku akademickiego. Student, który uzyskał zaliczenie semestru zostaje zarejestrowany decyzją dziekana na kolejny semestr.

Ogólne zasady i warunki potwierdzania efektów uczenia się (PEU) uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów oraz powoływania i sposobu działania komisji weryfikujących efekty uczenia się, określa Uchwała Senatu UP w Lublinie nr 69/2018-2019 z dnia 24 maja 2019 r. Szczegółowe zasady i tryb postępowania PEU określa załącznik do ww. Uchwały.

Zasady i procedury dyplomowania

Zasady dyplomowania są ujęte w Regulaminie Studiów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, w punkcie Praca dyplomowa, §33 do §43 oraz w przyjętych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii zasadach dyplomowania. Przy ustalaniu tematu pracy dyplomowej brana jest pod uwagę problematyka badawcza jednostki, w której będzie realizowana praca oraz zainteresowania studenta. Na kierunku *Dietetyka* tematy prac licencjackich i magisterskich są ustalane na początku przedostatniego semestru studiów 1 (semestr 5) i 2 stopnia (semestr 3). Tematy są zatwierdzane pod względem zgodności z profilem kierunku przez Przewodniczącą Rady Programowej i przekazywane do Dziekana zgodnie z Instrukcją I.9 dotyczącą jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Harmonogram dotyczący prac licencjackich nie będzie stosowany dla studentów, którzy rozpoczęli kształcenie w roku akademickim 2019/2020 ze względu na rezygnację z pracy dyplomowej na pierwszym stopniu studiów.

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

Egzamin dyplomowy na studiach licencjackich lub magisterskich kierunku *Dietetyka* jest egzaminem ustnym i odbywa się przed komisją powołaną przez Dziekana zgodnie z §41 Regulaminu Studiów. Podczas egzaminu dyplomowego licencjackiego student powinien wykazać wiedzę z kierunku studiów 1 stopnia. Studenci z naboru 2017/2018 oraz 2018/2019, których program studiów przewidywał pracę licencjacką, podczas egzaminu dyplomowego licencjackiego prezentują pracę licencjacką i odpowiadają na trzy pytania zadawane przez członków komisji. Studentów, którzy rozpoczęli kształcenie w roku akademickim 2019/2020 czeka egzamin dyplomowy polegający na losowaniu ze znanej wcześniej puli trzech pytań związanych ze wszystkimi modułami realizowanymi w czasie studiów. Natomiast podczas egzaminu dyplomowego magisterskiego student powinien wykazać wiedzę z kierunku studiów 2 stopnia, a w szczególności znajomość problematyki przedmiotów związanych z tematyką pracy dyplomowej. Podczas tego egzaminu student prezentuje pracę magisterską i odpowiada na trzy pytania zadawane przez członków komisji. Pytania mogą być związane ze wszystkimi modułami realizowanymi w czasie studiów oraz z tematyką pracy dyplomowej.

Ostateczną ocenę, która jest wpisana do dyplomu określa suma uzyskana przez dodanie: 3/5 średniej ważonej wszystkich ocen z egzaminów i zaliczeń wpisanych do protokołów w okresie studiów i odpowiadającym im punktom ECTS w ramach kierunku i specjalności, obliczonej zgodnie z par. 45 ust. 3., Regulaminu Studiów, 1/5 oceny pracy dyplomowej i 1/5 oceny egzaminu dyplomowego. Jeśli uzyskana suma wynosi: poniżej 3,20 – dostateczny, od 3,20 do 3,60 – dostateczny plus, od 3,61 do 4,10 – dobry, od 4,11 do 4,50 – dobry plus, 4,51 i wyższa - bardzo dobry. Student może otrzymać dyplom wyróżniającego się absolwenta UP po spełnieniu warunków zawartych w §49 Regulaminu Studiów. Taki dyplom jest przyznawany przez rektora na wniosek dziekana.

Ponieważ, jak wspomniano, od roku akademickiego 2019/20 w planie studiów 1 stopnia została dokonana zmiana zgodnie z Uchwałą Senatu UP w Lublinie dotycząca formy dyplomowania, zasady tej procedury wejdą w życie w roku akademickim 2021/22, i są aktualnie na etapie opracowania, nie są ujęte również w Regulaminie Studiów obowiązującym w obecnym roku akademickim.

Pracownicy dziekanatu wykonują szereg zestawień dotyczących statystyk liczby studentów np. odsiewu studentów, liczby studentów kończących studia, które kierowane są do GUS i do systemu POL-on. Dane te podlegają również analizie, których efektem są działania naprawcze. W stosunku do liczby studentów studiów stacjonarnych 1 stopnia przyjętych na I rok studiów w roku akademickim 2016/2017, trzeci rok studiów (6 semestr) ukończyło 54,4% studentów stanu początkowego.

Standard jakości kształcenia 3.2

Weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się

Ocenę skuteczności osiągania zakładanych efektów uczenia się studentów kierunku *Dietetyka* regulują rozwiązania przyjęte w UP w Lublinie dotyczące procesu kształcenia (Wewnętrzny System Zarządzania Jakością Kształcenia) oraz procedury przyjęte na Wydziale Nauk o Żywności i

Biotechnologii, zawarte w Wydziałowej Księdze Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Funkcjonowanie WSZJK jest zgodne z uchwałą nr 43/2012-2013 Senatu UP w Lublinie z dnia 22 lutego 2013 r. w sprawie wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie oraz zarządzeniem nr 23 Rektora UP w Lublinie z dnia 26 kwietnia 2013 r. w sprawie wprowadzenia procedur funkcjonowania wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia. Należy uznać, że rozwiązania w tym zakresie są właściwe. Studenci posiadają swoich przedstawicieli w Radzie Programowej kierunku *Dietetyka*, jak również w Kolegium Wydziałowym, mają więc wpływ na decyzje związane z jakością kształcenia.

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się założonych w poszczególnych modułach określone są w opisach modułów (od obecnego roku akademickiego w kartach opisu przedmiotu). Studenci informowani są o nich na pierwszych zajęciach z danego przedmiotu. Zastosowanie konkretnej metody zależne jest od zakładanych efektów uczenia się, a wybór metody zależy od prowadzącego zajęcia. Na Wydziale przyjęto stosowanie poniższego ramowego systemu oceny studentów:

- a) przedmioty kończące się zaliczeniem /egzaminem – zaliczenie/egzamin może mieć formę pisemną lub ustną. O formie egzaminu oraz sposobie zaliczenia prowadzący ma obowiązek poinformować studentów na pierwszych zajęciach z modułu. W przypadku formy ustnej egzaminu/zaliczenia egzaminator jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji zawierającej: imię i nazwisko studenta, numery zadanych pytań z listy lub treści zadawanych pytań i oceny z każdego pytania. Nauczyciele najczęściej wybierają formę pisemną zaliczeń i egzaminów w postaci pytań testowych, pytań otwartych i/lub zadań problemowych.
- b) do uzyskania oceny pozytywnej koniecznym jest, aby student uzyskał wszystkie efekty uczenia się zawarte w module – w stopniu co najmniej dostatecznym (odpowiedzi pozytywne na co najmniej 51%) oraz kompetencje społeczne.

Formy dokumentowania efektów (prace zaliczeniowe, egzaminacyjne, testy, projekty, sprawozdania, konspekty, prezentacje, dziennik prowadzącego, oraz inne materiały) potwierdzające zdobycie przez studenta założonych w programie efektów uczenia się są archiwizowane przez okres nie krótszy niż rok po zakończeniu cyklu kształcenia w celu dokonywania cyklicznych przeglądów.

Wykorzystywane są sposoby/źródła weryfikowania efektów uczenia się, takie jak: ankieta zajęć dydaktycznych, hospitacje zajęć, ankieta praktyk, karta nauczyciela, informacje uzyskane np.: od interesariuszy, konsultacje z podmiotami, otwarte zebranie społeczności, roczna ocena efektów uczenia się zawarta w raporcie WKdsJK.

Sprawdzenie i ocena przygotowania do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności dokonywana jest najczęściej w ramach seminariów i podczas wykonywania prac dyplomowych. Studenci o predyspozycjach do pracy badawczej są zachęceni do kontynuowania studiów w ramach szkoły doktorskiej.

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

Standard jakości kształcenia 3.3

Dowody na osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się

Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się dobierane są przez nauczycieli odpowiedzialnych za przedmioty oddzielnie w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiąganych przez studentów w procesie kształcenia. W zakresie wiedzy są to najczęściej pisemne sprawdziany etapowe i końcowe w formie testów, pytań otwartych lub zadań problemowych oraz prezentacje i projekty przygotowywane przez studentów, rzadziej są to odpowiedzi ustne. Sposoby weryfikacji efektów dotyczących umiejętności obejmują: sprawdziany etapowe i końcowe, prezentacje multimedialne, projekty i sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych wykonane przez studentów oraz oceny stawiane studentom za nabycie określonych umiejętności manualnych podczas pracy na zajęciach i umiejętności dyskusowania czy uzasadniania swoich racji. Efekty w zakresie kompetencji społecznych są najczęściej oceniane bezpośrednio na zajęciach, a dotyczą zachowania studenta w czasie czynności laboratoryjnych, pracy studenta jako lidera lub członka grupy, aktywności na ćwiczeniach, udziału w dyskusji. Kompetencje językowe w zakresie wiedzy weryfikowane są poprzez ocenę wypowiedzi pisemnych na zajęciach w zakresie umiejętności, są to oceny z wypowiedzi ustnych na zajęciach oraz sprawdziany pisemne ze znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego, a kompetencje społeczne są oceniane poprzez przygotowanie i aktywność na zajęciach. Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się dobierane są przez nauczycieli, tak aby przygotować studenta nie tylko do pracy zawodowej, ale również do prowadzenia działalności naukowej w dyscyplinach, do których kierunku jest przyporządkowany np. do dyscypliny nauki o zdrowiu można przypisać efekty m. in. takie jak: DI_W09, W10, do dyscypliny technologia żywności i żywienia można przypisać efekty: DI_W03-W08, U06, U07, U11 a do obydwu dyscyplin przyporządkowano DI_W01, W11, W12, U01, U02, U08, U10, K01, K04, K06 na studiach 1 stopnia. Na studiach 2 stopnia efekty uczenia się przyporządkowano do dyscypliny nauki o zdrowiu m. in. takie jak: DI2A_W02, W04, W06, do dyscypliny technologia żywności i żywienia można przypisać efekt DI2A_U05 a do obydwu dyscyplin przyporządkowano DI2A_W01, W03, W05, W07, U01, U02, U03, U04, K01, K02, K03.

Metodą sprawdzenia efektów uczenia się osiąganych na praktykach zawodowych jest egzamin ustny z praktyk. Studenci odpowiadają na pytania komisji egzaminacyjnej dotyczące nabytej wiedzy związanej ze specyfiką miejsca odbywania praktyk, umiejętności, jakich student nabył i kompetencji społecznych związanych z pracą na danym stanowisku i w określonej grupie i strukturze pracowniczej.

Prace egzaminacyjne i etapowe realizowane są na ogół w formie sprawdzianów pisemnych, opisowych lub testowych, w formie projektów, prezentacji, sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych. Prace etapowe z technologii informacyjnych opierają się na sprawdzianach z praktycznych umiejętności pracy na komputerze takich jak edycja dokumentów tekstowych i arkusza kalkulacyjnego. Rodzaje, tematyka oraz metodyka są zgodne z informacjami zawartymi w kartach opisu przedmiotu (modułach) i są zebrane w teczkach przedmiotu przechowywanych przez nauczycieli odpowiedzialnych za przedmioty. Zgodnie z instrukcją I.1-04 WKdsJK nauczyciele przechowują w nich wszystkie prace egzaminacyjne i wybrane prace zaliczeniowe (etapowe) oraz dzienniki zajęć.

Prace dyplomowe licencjackie kończące studia 1 stopnia mają charakter prac przeglądowych, czasem zawierające elementy badawcze (np. analizy ankiety lub diety) lub projektowych (projekt diety). Wymagania dla prac licencjackich znajdują się w Instrukcji I.1-10 oraz w załącznikach do niej. Tematy prac są często związane z obszarem badań lub zainteresowań naukowych promotora, ale

wielu promotorów jest otwartych na zainteresowania studentów i jeśli są oni zdeterminowani chętnie sprawują opiekę nad tematem, który interesuje przede wszystkim studenta. Tematyka prac dotyczy najczęściej roli żywienia w profilaktyce i leczeniu wybranych chorób dietozależnych (np. chorób układu krążenia, cukrzyca, wybranych nowotworów), żywienia wybranych grup społecznych (np. kobiet w ciąży, dzieci, młodzież, seniorów) oraz właściwości prozdrowotnych poszczególnych składników żywności (np. peptydów, przeciwutleniaczy, polifenoli) i grup lub wybranych produktów żywnościowych (np. produktów mlecznych, owoców, warzyw). Prace licencjackie studentów kierunku *Dietetyka* są przygotowane na wysokim poziomie, o czym świadczą oceny, w większości bardzo dobre (84% ocen w przedziale 4,5-5,0 w roku 2018/19 na studiach **niestacjonarnych**) za złożone prace. Średnia ocen z prac licencjackich studiów **niestacjonarnych** była wysoka i wynosiła 4,26 w roku 2018/19 i 4,78 w roku 2017/18. Podczas pisania prac licencjackich studenci nabywają kompetencji do prowadzenia działalności naukowej w zakresie wiedzy DI_W03, umiejętności DI_U04, DI_U05 i kompetencji społecznych: DI_K01.

Prace dyplomowe magisterskie kończące studia 2 stopnia mają charakter prac badawczych i składają się z: wstępu, przeglądu literatury, celu, materiałów i metod, wyników, dyskusji, wniosków i spisu literatury. Wymagania dla prac magisterskich również znajdują się w Instrukcji I.1-10. Podobnie jak w przypadku prac licencjackich, tematy prac są często związane z obszarem badań lub zainteresowań naukowych promotora, ale wielu promotorów jest otwartych na zainteresowania studentów. Część prac ma charakter ankietowy zatem magistranci korzystają z doświadczeń promotorów w kontekście zasad związanych z konstruowaniem ankiet jak i doboru metod analiz statystycznych, zaś tematyka ankiet nie musi pokrywać się z zainteresowaniami naukowymi promotora dając przez to studentom możliwość wykonywania prac badawczych z zakresu, który ich interesuje. Ponadto część prac ma charakter analityczny dotyczący ogólnie dostępnych epidemiologicznych danych statystycznych i analizy korelacji pomiędzy nimi; wiele prac to tak zwany „casestudy” opisujący konkretny przypadek pacjenta oraz efekty proponowanej dietoterapii; są prace dotyczące większych grup badanych. Prace badawcze z udziałem ludzi zawsze związane są z uzyskaniem świadomej zgody uczestników w prowadzonym badaniu i mają charakter opisowy, a część badawcza ogranicza się do analiz antropometrycznych oraz ankietyzacji badanej grupy. W przypadku „casestudy” prace tego typu prowadzone są jedynie przez dietetyków mających uprawnienia do udzielania porad dietetycznych.

Podczas pisania prac magisterskich studenci nabywają kompetencje do prowadzenia działalności naukowej w zakresie wiedzy DI2A_W04, umiejętności DI2A_U07 i DI2A_U08 oraz kompetencje społecznych: DI2A_K01.

Studenci zarówno pierwszego jak i drugiego stopnia są współautorami publikacji naukowych, a także autorami i współautorami doniesień konferencyjnych w dyscyplinach, do których kierunek jest przyporządkowany.

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

1. *Liczba, struktura kwalifikacji oraz dorobek naukowy nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia ze studentami na ocenianym kierunku, jak również ich kompetencji dydaktycznych.*

W roku 2018/2019 zajęcia na kierunku **dietetyka** prowadzili pracownicy z Wydziałów: Nauk o Żywności i Biotechnologii, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu, Medycyny Weterynaryjnej, Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych i Studium Wychowania Fizycznego oraz Uniwersytetu Medycznego. Szczegółowe dane potwierdzające kompetencje kadry w załączniku (**Cz. III Zał. 2 p.4.**).

2. *Obsady zajęć, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągnięcia przez studentów kompetencji związanych z prowadzeniem działalności naukowej*

Wykłady prowadzą nauczyciele akademicy z tytułem profesora, stopniem dr hab i dr pozytywnie zaopiniowani przez Radę Wydziału/Kolegium Wydziału. Propozycję osób odpowiedzialnych za przedmiot zgłasza kierownik Katedry. Zajęcia prowadzone są przez nauczycieli specjalizujących się w danych zagadnieniach. Przedmioty kierunkowe prowadzone są przez nauczycieli specjalizujących się w obszarze wiedzy odpowiadającej realizowanym przedmiotom. Przedmioty z dyscypliny technologia żywności i żywienia realizują głównie pracownicy Wydziału wskazujący tę dyscyplinę jako wiodącą (70%), oraz dziedzinę nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplinę: nauki o zdrowiu (25%) i nauki farmaceutyczne (5%), oraz kadra z Uniwersytetu Medycznego.

Przedmioty, które prowadzą do osiągnięcia przez studentów kierunku *Dietetyka* kierunkowych treści kształcenia na 1 stopniu zawierają się w modułach z zakresu: anatomii i fizjologii człowieka, chemii i biochemii żywności, podstaw dietetyki i żywienia człowieka, technologii i mikrobiologii żywności, edukacji żywieniowej, toksykologii, nutrigenomiki, farmakologii i interakcji leków z żywnością, żywienia różnych grup ludności, a także higieny, bezpieczeństwa i normalizacji żywności oraz towaroznawstwa produktów roślinnych i zwierzęcych. Na 2 stopniu w modułach z zakresu fizjologii żywienia człowieka, profilaktyki żywieniowej, żywienia klinicznego, poradnictwa żywieniowego i dietetycznego, żywienia dla wybranych grup społecznych, żywienia w chorobach dietozależnych bądź w takich, w których dieta ma ogromne znaczenie wspierające farmakoterapię np. w chorobach nowotworowych, układu krążenia, autoimmunizacyjnych, w zespole metabolicznym, i innych. Przedmioty te powierzane są osobom mającym dorobek z dyscypliny technologia żywności i żywienia nauk o zdrowiu oraz pracownikom z innych Wydziałów, posiadających dorobek z innych dyscyplin. W celu zapewnienia jakości kadry dydaktycznej prowadzącej zajęcia z przedmiotów zawodowych i specjalistycznych oraz podniesienia jakości kształcenia powierza się zajęcia pracownikom naukowo-dydaktycznym i dydaktycznym zgodnie z Uchwałą RW z dnia 24.04.2018 r.

3. *Łączenie przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalnością dydaktyczną z działalnością naukową oraz włączania studentów w prowadzenie działalności naukowej,*

Kadra prowadząca zajęcia kierunkowe łączy działalność naukową z dydaktyczną. W latach 2015-2019 pracownicy WNoŻiB opublikowali z listy A 427 publikacji uzyskując 17319 punktów o łącznym IF 961,294 oraz 18 monografii oraz 17 patentów i praw ochronnych (**Tab. 4.1, Tab. 4.2**). Nauczyciele prowadzący zajęcia realizowali i realizują projekty badawcze (NCN, MNiSw, NCBiR oraz RID) (**Tab.4.3**). Zgłosili komunikaty i publikacje powstałe z badań ze studentami (**Zał. 8.2**).

4. *Założenia, cele i skuteczność prowadzonej polityki kadrowej, z uwzględnieniem metod i kryteriów doboru oraz rekrutacji kadry, sposobów, zasad i kryteriów oceny jakości kadry oraz udziału w tej*

ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także wykorzystania wyników oceny w rozwoju i doskonaleniu kadry.

Polityka kadrowa na Wydziale umożliwia dobór odpowiedniej kadry. Pracownicy zatrudniani są na drodze konkursów na dane stanowisko. Muszą posiadać wykształcenie i umiejętności adekwatne do wymagań podanych w ogłoszeniu konkursowym. Nauczyciele akademicki podlegają okresowej ocenie. Wypełniają arkusz oceny okresowej który uwzględnia osiągnięcia naukowe, działalność dydaktyczną i organizacyjną. Komisja Wydziałowa ds. Kadr i Oceny Nauczycieli weryfikuje informacje i wystawia ocenę (pozytywną lub negatywną). Pracownik podlega również ocenie bezpośredniego przełożonego oraz Dziekana na podstawie hospitacji w czasie zajęć ze studentami. W arkuszu są wpisywane punkty, które przyznają studenci na podstawie wypełnionych ankiet (w skali od 2 do 5). Nauczyciel otrzymujący niskie noty jest motywowany do większej staranności w prowadzeniu zajęć przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia, bezpośredniego przełożonego, dziekana.

5. *Systemu wspierania i motywowania kadry do rozwoju naukowego lub artystycznego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych.*

Władze UP i Wydziału wspierają i motywują pracowników do rozwoju naukowego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych. Co roku przyznawane są nagrody JM Rektora za działalność naukową, dydaktyczną, organizacyjną i całokształt dorobku (Zarz. 31/2019) **(Tab. 4.5)**. Dodatkowo Rektor (Zarz. 18/2017) przyznaje nagrody naukowe w 3 kategoriach: za publikację o największej liczbie cytowań, za publikację z największym IF oraz za badania aplikacyjne. W 2017 roku przyznano 2 nagrody i w 2018 roku 1 nagrodę pracownikom Wydziału.

Od 2017 r 10% pracowników Wydziału/dyscypliny otrzymuje nagrody projakościowe. Nagroda projakościowa przyznawana jest na podstawie § 46 Statutu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz w oparciu o listy rankingowe przygotowane przez Oddział Informacji Naukowej Biblioteki Głównej UP. Ranking uwzględnia sumaryczną punktację publikacji w czasopiśmie, materiałach i monografiach powyżej 70 punktów w przypadku kiedy pracownik był pierwszym lub korespondencyjnym autorem, a publikacja przypisana jest do dyscypliny, w której pracownik zadeklarował co najmniej 50% czasu pracy.

Pracownicy mogą korzystać ze środków funduszu szkoleniowego Prorektora ds. Organizacji i Rozwoju Uczelni, na dofinansowanie podniesienia kwalifikacji zawodowych. Co roku korzysta 10-15 osób z Wydziału (w 2019 r- 11 osób, w 2020 r- 15 osób) **(Zał. 4.1)**.

W celu podniesienia kwalifikacji i dydaktycznych coraz częściej Pracownicy uczestniczą w różnych kursach, szkoleniach oraz wyjeżdżają w ramach programu Erasmus+ na uczelnie zagraniczne **(Tab. 7.5)**.

W roku 2019 w ramach szkolenia zagranicznego „Masters of Didactics” ” organizowanego przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego 14 pracowników Wydziału uczestniczyło w intensywnym szkoleniu na Uniwersytecie Groningen (Holandia) w Gandawie.

Obecnie trwa nabór na wyjazdy pracowników UP w ramach programu Erasmus+ Szkolnictwo Wyższe "Mobilność Edukacyjna" na semestr leni 2019-20.W ramach projektu "Zintegrowany Program Rozwoju UP w Lublinie" w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego z EFS organizowane jest bezpłatne szkolenie pt. "Wykorzystanie multimediów w efektywnym prowadzeniu zajęć dydaktycznych", (3-5 marca 2020).

Kadra prowadząca zajęcia rozwija się naukowo, co skutkuje awansami (**Tab. 4.4**). W latach 2015-2019 11 osób uzyskało stopień naukowy doktora habilitowanego, a 2 tytuł profesora.

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

Infrastruktura dydaktyczna i naukowa

Treści programowe na kierunku *dietetyka* są realizowane w równym wymiarze godzinowym (Uchwała Senatu nr 21/2009-2010 z dnia 29 stycznia 2010) przez nauczycieli akademickich zatrudnionych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii oraz na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki (do 2019 r. Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt). Wydziały dysponują nowoczesną bazą lokalową i aparaturową mieszczącą się w:

- budynku Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (ul. Skromna 8), gdzie są 2 aule wyposażone w nowoczesne systemy audiowizualne i multimedialne, 2 sale komputerowe, 6 sal seminaryjnych, trzy sale póltechniki, sale ćwiczeniowe i pracownie magisterskie oraz specjalistyczne laboratoria naukowo-badawcze Katedry Biochemii i Chemii Żywności oraz Katedry Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka;

- budynku Agro I (ul. Akademicka 15), gdzie znajdują się 2 laboratoria chemiczne i pracownia fitochemii należącej do Wydziału Katedry Chemii oraz sala seminaryjna.

- Centrum Innowacyjno – Wdrożeniowym Nowych Technik i Technologii w Inżynierii Rolniczej (CIW, ul. Głęboka 28). Baza lokalowa CIW została wybudowana i wyposażona przy realizacji projektu zgłoszonego do działania I.1 „Infrastruktura uczelni” Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej 2007–2013. Obiekt składa się z pomieszczeń, w których mieszczą się sale dydaktyczne w tym aule, sale ćwiczeniowe, sale komputerowe, sale laboratoryjne i laboratoria specjalistyczne. Zajęcia w tym obiekcie na kierunku *dietetyka* odbywają się w 6 salach językowych;

- budynku Medycyny Weterynaryjnej, gdzie wykorzystywane są specjalistyczne laboratoria fizjologii zwierząt

- Nowoczesnym Centrum Sportowo – Rekreacyjnym (ul. Głęboka 31), zajęcia z wychowania fizycznego, Poradnia Dietetyczna Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii

Wyposażenie sal dydaktycznych oraz zaplecza badawczego przedstawiono w załączniku (*Zał. 2 pkt. 6*). Sale, w których odbywają się zajęcia są w większości wyposażone w projektory, ekrany, tablice suchościerne, w aulach dodatkowo znajdują się komputery, wizualizery, mikrofony i nagłośnienie, posiadają także systemy konferencyjne. Wszystkie sale w budynku CIW są wyposażone w interkom umożliwiający komunikację z obsługą techniczną. W salach komputerowych mieszczą się stanowiska komputerowe (16-18) wraz z odpowiednim oprogramowaniem do realizacji zajęć związanych z nauką układania diet przy wykorzystaniu specjalistycznych programów komputerowych, zajęć ze statystyki oraz wybranych zajęć w ramach seminariów dyplomowych. Sale laboratoryjne wyposażone są w stanowiska umożliwiające wykonywanie doświadczeń chemicznych, biochemicznych, mikrobiologicznych i z zakresu fizjologii zwierząt. Zajęcia wspomagane są zapleczem naukowo badawczym zgodnie z przyjętą tematyką kierunku. Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii oferuje

na potrzeby studentów Poradnię Dietetyczną, w której pod opieką wykwalifikowanej kadry mogą pogłębiać wiedzę i doskonalić swoje umiejętności w zawodzie dietetyka realizując praktyki zawodowe.

Infrastruktura i wyposażenie instytucji, w których prowadzone są praktyki zawodowe (ponad 700 godzin) są odpowiednio dobrane do kierunku studiów. Zasady organizacji i zaliczania praktyk zawodowych określone przez Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego są umieszczone na stronie internetowej UP <http://www.up.lublin.pl/praktyki/>. Pracownicy Działu posiadają wykaz instytucji, w których odbywają się praktyki (m.in. szpitale, zakłady żywienia zbiorowego, pensjonaty, hotele, szkoły). Warunkiem koniecznym odbycia praktyk w danym zakładzie jest posiadanie odpowiedniej infrastruktury. W tym celu instytucje są weryfikowane przez dział praktyk (wizytacje i kontrole). Harmonogram i miejsce praktyk są zgodne z kierunkiem studiów. Instytucja przyjmująca jest obowiązana do zapewnienia warunków niezbędnych do realizacji praktyki, w szczególności do: 1) zapewnienia odpowiednich stanowisk pracy, urządzeń, narzędzi i materiałów, 2) zapoznania studentów z zakładowym regulaminem pracy, przepisami bhp p. poz., przeprowadzenia szkolenia stanowiskowego, 3) zapewnienia nadzoru przez zakładowego opiekuna praktyk nad pracami wykonywanymi przez studentów.

W ramach podpisanej umowy z firmą Microsoft Uniwersytet uruchomił dla studentów i doktorantów usługę „Office365”. Usługa „Office365” zapewnia dostęp online do narzędzi typu: poczta, Word, Excel, Power Point, Skydrive, Skype za pomocą przeglądarki internetowej. Uniwersytet zakupił subskrypcję oprogramowania Statistica Rozszerzony Pakiet Akademicki (z licencją akademicką Site License dla wszystkich pracowników, pracowni studenckich, studentów i doktorantów). Z oprogramowania można korzystać bezpłatnie na terenie Uniwersytetu jak i poza nim. Warunkiem koniecznym do zarejestrowania kopii oprogramowania jest posiadanie adresu e-mail w domenach: up.lublin.pl, up.edu.pl, student.up.edu.pl. Aktualnie na UP w Lublinie trwają prace nad wdrożeniem wewnętrznej sieci Intranet z platformami umożliwiającymi dostęp do otwartych danych naukowych czy materiałów szkoleniowych.

Pracownicy wszystkich Katedr, w których odbywają się zajęcia udzielają konsultacji studentom oraz przesyłają materiały dodatkowe drogą elektroniczną.

Rozważając dostępność infrastruktury, w tym aparatury i materiałów dydaktycznych, w celu wykonywania przez studentów zadań w ramach pracy własnej należy zaznaczyć iż, zgodnie z przyjętymi programami studiów materiały dydaktyczne przygotowywane przez prowadzących zajęcia lub dostępne skrypty zawierają niezbędne wskazówki, ułatwiające samodzielne wykonanie zadań. Ponadto dostępne są bogate zasoby biblioteczne umożliwiające poszerzanie wiedzy oraz analizę i interpretację literatury.

Zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne

Biblioteka Główna UP w Lublinie gromadzi literaturę polską i obcą związaną z profilem prac naukowych i dydaktycznych prowadzonych przez pracowników uczelni. Tematycznie księgozbiór obejmuje zakres kierunku *dietetyka*, zawiera szeroko pojęte nauki rolnicze, technologię żywności, nauki o zdrowiu, technikę rolniczą, maszynoznawstwo przemysłu spożywczego oraz biologię, biotechnologię, a także ogrodnictwo, zootechnikę, medycynę weterynaryjną, ochronę środowiska, a wybiórczo medycynę, matematykę, fizykę, chemię i podstawy techniki.

Księgozbiór zgromadzony w Bibliotece Głównej liczy ok. 390 000 woluminów książek, czasopism i zbiorów specjalnych. Tak więc możliwy jest dostęp do piśmiennictwa zalecanego w sylabusach przedmiotów. Biblioteka abonuje dostęp do ponad 20 000 tys. tytułów czasopism naukowych i książek w wersji elektronicznej. Od 1995 r. Biblioteka użytkuje zintegrowany system biblioteczny VTLS (Virginia Tech Library System), który w 2003 r. zastąpiony został jego unowocześnioną wersją o nazwie VIRTUA.

Dostępne są bazy bibliograficzno-bibliometryczno-abstraktowe (CAB Abstracts, Scopus, Web of Science, Journal Citation Reports) oraz pełnotekstowe (Serwis EMIS, Science Direct - Elsevier, Springer, Wiley, Oxford, Knovel, American Chemical Society Publications, Baza BioOne, Serwis EBSCOhost, Wydawnictwo Cambridge). Bezpośrednio związany z kierunkiem *dietetyka* jest Serwis Knovel, który udostępnia książki z kolekcji: Biochemia, Biologia i biotechnologia; Chemia i Inżynieria Chemiczna; Środowisko i Inżynieria Środowiska; Żywność i Żywnienie. W zasobach znajdują się m.in. podręczniki i interaktywne tabele.

Pracownicy, Doktoranci i Studenci UP posiadają dostęp do wybranych źródeł elektronicznych z komputerów znajdujących się w sieci uczelnianej oraz możliwość logowania z dowolnego komputera do elektronicznych zasobów poprzez system HAN (Hidden Automatic Navigation).

Rozwój i doskonalenie infrastruktury

Posiadamy nowoczesną infrastrukturę dla potrzeb kierunku *dietetyka*. Prowadzimy także dalszy jej rozwój i doskonalenie dzięki wielokierunkowym działaniom Dziekanów, Kierowników Katedr i Zakładów, Przewodniczących oraz Członków Rady Programowej Kierunku i pracowników. Prowadzący zajęcia zgłaszają potrzeby, kierownicy Katedr czuwają nad prawidłowym przypisaniem i wykorzystaniem aparatury, przyrządów, sprzętu specjalistycznego, programów komputerowych oraz zasobów bibliotecznych w ramach poszczególnych modułów. Jeśli kierownik jednostki stwierdzi braki w istnieniu bazy materialnej /dydaktycznej do prowadzenia powierzonych modułów, podejmuje środki zaradcze - składa zapotrzebowanie do Dziekana/Rektora w sprawie uzupełnienia bazy. W Katedrze Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka w ramach realizacji projektu 029/RID/2018/2019 tworzona jest pracownia hodowli tkankowych, której powstanie przyczyni się do podniesienia poziomu badań naukowych i prowadzenia innowacyjnych prac badawczych na liniach komórkowych prawidłowych i nowotworowych z wykorzystaniem nowoczesnej metodologii i aparatury badawczej. Podniesie to potencjał badawczy Wydziału w zakresie biotechnologii oraz przełoży się na podniesienie jakości kształcenia studentów. Przykładem doskonalenia bazy dydaktycznej jest zakupienie w ostatnim czasie subskrypcji oprogramowania Statistica - Rozszerzony Pakiet Akademicki.

Biblioteka kupuje literaturę (czasopisma, książki, normy) na zlecenie rady programowej kierunku. Prenumerata baz danych, wydawnictw ciągłych i zwartych prolongowana jest na podstawie statystyk. Obecnie dzięki systemowi HAN (Hidden Automatic Navigator) możliwa jest dokładna analiza statystyczna ze stopnia wykorzystania elektronicznych zasobów przez różne grupy użytkowników. Pracownicy Oddziału Informacji Naukowej Biblioteki Głównej organizują szkolenia z baz danych prowadzone przez zewnętrznych, wykwalifikowanych szkoleniowców, aby zwiększyć świadomość funkcjonalności i zawartości konkretnej bazy danych, co przekłada się na zwiększenie jej wykorzystania. Organizowany jest dostęp testowy do baz danych, których nie ma w prenumeracie, aby studenci, i pracownicy mogli sami ocenić, czy taką bazę warto włączyć do zasobów i czy spełnia wszystkie wymagania użytkowników pod względem zawartości treści. Ciągłe szukamy zasobów jak

najlepiej odpowiadających treściom nauczania. W 2015 roku Biblioteka zorganizowała i przeprowadziła ankietę na temat badania potrzeb użytkowników. Studenci, doktoranci i pracownicy mogli zgłaszać swoje opinie o pracy i znajomości biblioteki, dostępności zasobów drukowanych jak i elektronicznych.

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

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w aspekcie prowadzonych badań naukowych, i w celu zapewnienia udziału przedstawicieli tego otoczenia w określaniu efektów uczenia się, weryfikacji i ocenie stopnia ich realizacji oraz organizacji praktyk zawodowych. Konsultacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym są istotnym elementem doskonalenia procesu dydaktycznego na kierunku dietetyka. Współpraca ta jest realizowana w celu aktualizacji treści programu, realizacji praktyk a także tematyki prac dyplomowych. Konsultacje te prowadzone są m.in. z: Vitagenum Sp. z o. o., Nexbio Sp. z o. o. EduNutrica. Przedstawiciele wymienionych firm nie zgłaszali zastrzeżeń do programu studiów na kierunku dietetyka i wyrażali zadowolenie z wiedzy teoretycznej absolwentów zwracali uwagę na potrzebę doskonalenia umiejętności praktycznych np. poprzez zwiększenie liczby godzin praktyk zawodowych.

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

Jednostka współpracuje z pracownikami innych wydziałów UP w Lublinie oraz jednostek naukowych krajowych i zagranicznych. Przykładem takiej współpracy są wspólne badania realizowane przez dr inż. Justynę Liberę z dr inż. Dominiką Głębską, prof. SGGW i jej zespołem oraz pracownikami naukowymi z Chorwacji (University Hospital Centre Zagreb). Wspólne badania dotyczą zwyczajów żywieniowych polskich i chorwackich studentów.

Współpraca prof. Pawła Glibowskiego i dr Małgorzaty Kosteckiej z SGGW w ramach projektu ABC Zdrowego Żywienia.

Organizacja Festiwalu Zdrowia Przedszkolaka (od 2015 r.) - dr M. Kostecka wraz z lubelskimi przedszkolami i urzędem miasta.

We współpracy z Polskim Stowarzyszeniem osób z celiakią i na diecie bezglutenowej dr Małgorzata Kostecka realizuje projekt edukacyjno-warsztatowy "Dieta bezglutenowa bez przeszkód - jedz zdrowo i smacznie " (2018-2020 r., POWR.03.01.00-T153/18-03).

Efektem tej współpracy są publikacje naukowe, umożliwienie pozyskania materiałów do prac dyplomowych oraz wykorzystanie wyników badań do doskonalenia treści modułów oraz wymiana doświadczeń dydaktycznych, co przekłada się na efekty kształcenia. Ważnym wydarzeniem było zorganizowanie I Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej "Naukowo o żywieniu" (18.05.2019 r.) przez Wydział, SKN Dietetyków i firmę EduNutrica.

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

Umiędzynarodowienie kształcenia na kierunku *dietetyka* przejawia się włączeniem studentów oraz kadry naukowo-dydaktycznej w międzynarodową wymianę akademicką w ramach dostępnych programów stypendialnych i szkoleniowych. Umożliwia to zdobywanie najnowszej wiedzy, doświadczeń i warsztatu naukowego oraz podniesienie poziomu merytorycznego oferty dydaktycznej. Pracownicy Wydziału prowadzą badania naukowe w dziedzinie żywienia oraz kontroli jakości żywności, warunków jej przechowywania i produkcji potraw, co przekłada się na jakość oferty dydaktycznej. Kadra naukowo-dydaktyczna Wydziału podnosi swoje kwalifikacje uczestnicząc w różnych formach wymiany i współpracy międzynarodowej. Aktywność międzynarodowa pracowników Wydziału skutecznie promuje go poza granicami kraju, co przekłada się na coraz liczniejsze przyjazdy studentów i doktorantów z zagranicy w ramach programów wspierających mobilność międzynarodową.

Umiędzynarodowieniu procesu kształcenia na kierunku służy obowiązkowy kurs języków obcych ujęty w programie studiów ocenianego kierunku. Przedmiot „Język obcy” (do wyboru: język angielski, język niemiecki, język rosyjski i język francuski) zlecane są przez Wydział do realizacji w Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych. Realizacja tych zajęć ma przygotować absolwentów w zakresie codziennej komunikacji oraz korzystania ze słownictwa specjalistycznego dla dyscypliny *dietetyka*. Realizacja prac dyplomowych na kierunku wymaga znajomości języka obcego przy opracowywaniu przeglądu literatury i dyskusji wyników. Wymagania stawiane studentom w zakresie efektów uczenia się/kształcenia języków obcych zawarte są sylabusach.

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku *dietetyka* wspierane jest realizowanym w UP Lublin programem „Mistrzowie Dydaktyki”. Projekt ma na celu podniesienie kompetencji kadry akademickiej Wydziału w zakresie stosowania nowoczesnych, innowacyjnych metod dydaktycznych, takich jak wykorzystanie metody tutoring w kształceniu. W ramach projektu 8 pracowników naukowo-dydaktycznych uczestniczyło w 10-15 dniowych szkoleniach podczas wizyt studyjnych na wybranych renomowanych uczelniach europejskich znajdujących się w pierwszej setce rankingu szanghajskiego (m.in. Uniwersytet w Groningen, Uniwersytet Aarhus, University College London). Po powrocie kadra akademicka ma obowiązek przeprowadzić zajęcia z wykorzystaniem metody tutoring ze studentami. Listę pracowników Wydziału, którzy uczestniczyli w programie zamieszczono w Tabeli 7.1.

Kolejnym programem wspierającym umiędzynarodowienie są bezpłatne kursy języka angielskiego realizowane w ramach projektu „Podniesienie kompetencji kadry akademickiej i administracyjnej oraz potencjału instytucjonalnego w przyjmowaniu osób z zagranicy przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie”, realizowany w ramach programu „Welcome to Poland”, który jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, projekt pozakonkursowy pt. Podniesienie kompetencji kadry akademickiej i potencjału instytucji w przyjmowaniu osób z zagranicy – Welcome to Poland realizowany w ramach Działania określonego we wniosku o dofinansowanie projektu nr POWR.03.03.00-00-PN14/18. W ramach tego projektu podnosi swoje umiejętności grupa nauczycieli akademickich Wydziału.

Wydział aktywnie promuje międzynarodową wymianę studencką. Studenci kierunku mogą studiować na ponad 100 uczelniach partnerskich, z którymi UP w Lublinie ma podpisane umowy dwustronne w zakresie studiów wymiennych. Lista uczelni znajduje się w Tabeli 7.2.

Wyjazdy studentów odbywają się z programu edukacyjnego Erasmus+, który na Wydziale jest wiodącym we wspieraniu umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Program ten umożliwia studentom odbycie części studiów za granicą lub zagranicznej praktyki zawodowej, promuje mobilność pracowników Wydziału, stwarza liczne możliwości udziału w projektach we współpracy z partnerami zagranicznymi. Studenci i pracownicy mogą również wyjeżdżać do uczelni środkowoeuropejskich w ramach programu CEEPUS. Działaniami wspierającymi umiędzynarodowienie zajmuje się Biuro Wymiany Akademickiej, podlegające Prorektorowi ds. organizacji i rozwoju uczelni. Biuro zajmuje się wyjazdami studentów UP w Lublinie na część studiów, praktyki oraz staże absolwenckie; przyjazdami studentów zagranicznych na część studiów do UP w Lublinie, na praktyki oraz staże absolwenckie; wyjazdami pracowników UP w Lublinie w celach szkoleniowych, przyjazdami pracowników uczelni zagranicznych w celach szkoleniowych, wyjazdami nauczycieli akademickich UP w Lublinie w celach dydaktycznych oraz przyjazdami nauczycieli akademickich z uczelni zagranicznych w celach dydaktycznych.

Na Wydziale jest powołany Koordynator ds. współpracy międzynarodowej, który ściśle współpracuje z Biurem Wymiany Akademickiej. Rolą koordynatora jest wspieranie studentów i pracowników dydaktycznych w umiędzynarodowieniu procesu kształcenia. Koordynator przeprowadza wśród studentów kierunkowo nabór na studia wymienne w ramach programu Erasmus+ oraz nabór ciągły na wyjazd na praktykę, pomaga studentom ułożyć program studiów na uczelni partnerskiej, znajduje opiekuna naukowego dla studentów z zagranicy chcących przyjechać na Wydział w ramach praktyki. Informacje dotyczące naboru na studia wymienne oraz dokumenty aplikacyjne udostępniane są na stronie internetowej Uczelni w zakładce „Erasmus+”. Studenci, którzy chcą aplikować na studia wymienne w ramach Erasmus+ powinni wykazać się znajomością języka obcego, w którym będą prowadzone zajęcia na uczelni partnerskiej. Język wykładowy obowiązujący na uczelni partnerskiej oraz wymagany poziom znajomości tego języka zawsze jest podany w informacjach podczas rekrutacji. Na etapie rekrutacji studenci przedstawiają odpowiednie certyfikaty potwierdzające znajomość języka obcego na odpowiednim poziomie.

Wśród studentów zainteresowaniem cieszą się też programy oferowane przez inne podmioty takie jak firma Camp Leaders Poland oferująca wyjazdy wakacyjne do pracy w ośrodkach kolonijnych i resortach w Stanach Zjednoczonych (w 2017 r. - 1 osoba, w 2018 r. - 2 osoby).

Pracownicy Wydziału są aktywni w zakresie dydaktycznych i naukowych wyjazdów zagranicznych. Uczestniczą w międzynarodowych programach edukacyjnych, badawczych i szkoleniowych (Tab. 7.3 i 7.4). Nauczyciele akademicy podczas każdego wyjazdu na uczelnie partnerskie przeprowadzali od 6 do 10 godzin dydaktycznych. Pracownicy Wydziału nawiązują też kontakty z uczelniami i firmami z Chin. Dr Katarzyna Skrzypczak w terminie 23.08-17.10.2017 (Beijing, China) uczestniczyła w Training Course on Biotechnology Application in Food Industry for Developing Countries organizowany by China National Research Institute of Food and Fermentation Industries.

Wydział prowadzi ciągły nadzór i monitoring umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Dokumentacje w tym zakresie gromadzi Koordynator ds. współpracy międzynarodowej, Dziekanat i Biuro Wymiany Akademickiej. Ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia i wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację odbywa się raz w roku. Dane dotyczące ilości wyjazdów nauczycieli akademickich Wydziału oraz studentów w ramach projektów międzynarodowych były przedstawiane i dyskutowane podczas obrad Rady Wydziału, a w obecnej strukturze organizacyjnej będą prezentowane Radzie Programowej Kierunku. Sprawozdania przygotowywane są na podstawie danych z Biura Wymiany Akademickiej.

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

Zgodnie ze Statutem UP w Lublinie § 15 w strukturze organizacyjnej uczelni w procesie kształcenia studentów opiekę dydaktyczną w zakresie swoich kompetencji zapewniają: Dziekan Wydziału sprawujący bieżący nadzór nad procesem kształcenia w ramach kierunków studiów, nadzorujący proces rekrutacji, ustalający szczegółowe plany zajęć dydaktycznych, zlecający zajęcia dydaktyczne w porozumieniu z kierownikami katedr, prowadzący i sprawujący nadzór nad działaniami związanymi z zapewnianiem jakości kształcenia, współuczestniczący w procesie oceny okresowej nauczycieli akademickich w ramach wykonywania przez nich obowiązków dydaktycznych, wspierający finansowo inicjatywy naukowe i organizacyjne zgłaszane przez Samorząd Studentów i Koła Naukowe. Prodziekan podejmujący decyzje administracyjne i pozostałe decyzje w indywidualnych sprawach studenckich związanych z tokiem studiów, wspiera studentów w rozwiązywaniu problemów pojawiających się w procesie kształcenia, odpowiada za przyznawanie warunkowych zaliczeń semestrów i określa warunki powtarzania przedmiotów lub semestrów, przewodniczy egzaminom dyplomowym, komisyjnym, zatwierdza tematy prac dyplomowych i odpowiada za organizację indywidualnego trybu studiów. Podmiotem opiniodawczo-doradczym Dziekana w sprawach związanych z jakością kształcenia, ewaluacją zajęć dydaktycznych, formułowaniem rekomendacji w tym zakresie, ewaluacją i doskonaleniem programów dydaktycznych, opracowywaniem projektów programów dydaktycznych jest Rada Programowa. Kierownicy Katedr i Zakładów wspierają proces organizacji i realizacji kształcenia. Wydziałowa Komisja ds. jakości kształcenia nadzoruje weryfikację efektów uczenia się i opracowuje wyniki ankiet studenckich, opracowuje wydziałowy system zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia.

Pracownicy Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji UP w Lublinie koordynują kontakty z otoczeniem gospodarczym Uczelni w celu doskonalenia dydaktyki i zwiększania zaangażowania otoczenia gospodarczego w proces kształcenia studentów i realizacji prac dyplomowych, koordynują także działania mające na celu ułatwienie startu zawodowego absolwentów i prowadzą działania związane z procesem monitorowania losów absolwentów w celu zwiększenia wartości uzyskiwanych danych i lepszego wsparcia na przyszłość, wspomagają studentów w procesie organizacji praktyk zawodowych i nadzorują ich realizację. Na Wydziale nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot Praktyka zawodowa jest odpowiedzialny za przeprowadzenie egzaminu i zaliczanie praktyk studentom kierunku *dietetyka*.

Pracownicy Działu Komunikacji i Wymiany Akademickiej UP w Lublinie oraz Koordynator Wydziałowy odpowiadają za realizację szeroko pojętej współpracy z zagranicą, koordynując m.in. wymianę studencką w ramach dostępnych programów stypendialnych oraz wspierając organizacyjnie studentów oraz wykładowców z zagranicy przebywających na Wydziale.

Specjalista ds. osób niepełnosprawnych na UP w Lublinie organizuje i koordynuje działania mające na celu ułatwienie studentom z niepełnosprawnościami korzystanie z oferty Wydziału oraz informuje o przewidzianej dla nich pomocy w zdobywaniu wiedzy i kompetencji zawodowych. Należy zaznaczyć, iż nauczyciele akademicki pracujący w UP w Lublinie szkoleni są w zakresie metod wsparcia studentów niepełnosprawnych w procesie kształcenia uniwersyteckiego (Szkolenie: „Zwiększenie dostępności uczelni wyższych dla osób z niepełnosprawnościami”, UP w Lublinie, 9 maja 2017, Lublin). Na stronie internetowej uczelni znajdują się Informacje dotyczące osób z niepełnosprawnościami. Każdy student z niepełnosprawnościami może liczyć na indywidualną pomoc dostosowaną do jego potrzeb tj. wsparcie asystenta w czynnościach związanych z nauką, których nie

mogą wykonać samodzielnie, wypożyczanie sprzętu technicznego, indywidualny tok nauczania języków obcych, pomoc psychologiczną, dostosowanie materiałów dydaktycznych do potrzeb indywidualnych. Studium Wychowania Fizycznego i Sportu organizuje zajęcia sportowe poprawiające kondycję i aktywność studentów niepełnosprawnych. W ramach indywidualnych zajęć sportowych studenci mogą uzyskać zaliczenie z zajęć z wychowania fizycznego. Systematycznie organizowane są szkolenia dla studentów z niepełnosprawnościami oraz naukowej i administracyjnej kadry akademickiej, które pomagają rozwijać potencjał i zwiększać świadomość społeczną. Informację o terminach i tematyce szkoleń umieszczane są na stronie internetowej uczelni. W Bibliotece Głównej UP w Lublinie znajduje się stanowisko komputerowe ze specjalistycznym sprzętem i oprogramowaniem oraz stanowiska dla osób słabowidzących z ogólnodostępnym powiększalnikiem, sala szkoleniowa oraz strefy nauki indywidualnej. W rozwoju społecznym, sportowym i artystycznym wspierają studentów pracownicy zaangażowani w funkcjonowanie Akademickiego Związku Sportowego oraz wielu agend kulturalnych działających w UP w Lublinie.

Dziekan powołuje dla każdego rocznika studiów opiekuna roku, wybierając go spośród nauczycieli akademickich. Jego funkcja polega przede wszystkim na ułatwianiu studentom funkcjonowania w środowisku akademickim, wspomaganie w rozwiązywaniu problemów związanych z przebiegiem studiów, sprawami bytowymi i socjalnymi studentów. Opiekun roku organizuje wybory starosty roku - osoby zaangażowanej w organizację przebiegu studiów i życia studenckiego danego rocznika, reprezentującej stanowisko Studentów w kwestiach wymagających interwencji Władz Wydziału. Informacje na temat praw i obowiązków studenta zgodnie ze Statutem UP w Lublinie oraz Regulaminem Studiów UP w Lublinie są przekazywane studentom I roku przez Prodziekana podczas spotkania inauguracyjnego.

Jedną z podstawowych i skutecznych form wsparcia w zakresie naukowym i dydaktycznym, którą studenci otrzymują od nauczycieli akademickich są konsultacje, prowadzone regularnie w wymiarze nie mniejszym niż jedna godzina w tygodniu, lub w miarę potrzeb studentów. Termin regularnych konsultacji jest określany przez nauczycieli akademickich na początku każdego semestru i podawany do publicznej wiadomości. Nauczyciele akademicy mogą prowadzić konsultacje także zdalnie, np. drogą elektroniczną. Dziekan i Prodziekan Wydziału ustalają własne godziny konsultacji w indywidualnych sprawach studentów. Wsparcie naukowe studenci uzyskują od opiekunów Kół Naukowych oraz innych nauczycieli akademickich zaangażowanych w aktywność naukową oraz od opiekunów nadzorujących realizację prac dyplomowych. Osoby te pomagają studentom w planowaniu badań, zdobywaniu funduszy na ich realizację, merytorycznie wspierają realizację prac badawczych, opracowywanie wyników i ich prezentację podczas konferencji, seminariów lub wspierają proces przygotowywania publikacji naukowych.

Pracownicy Wydziału opracowują pomoce dydaktyczne w formie podręczników, skryptów, rozdziałów w podręcznikach akademickich, oraz opracowując inne materiały dydaktyczne, w tym udostępniane on-line. Jest to niezmiernie ważna pomoc w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów kształcenia/uczenia się (*Zał. 2 pkt. 4*).

Na ocenianym kierunku realizowane są treści kształcenia rozwijające cechy i umiejętności miękkie zidentyfikowane przez pracodawców jako najbardziej potrzebne w profilu absolwenta w celu uzupełnienia podkreślanego przez pracodawców ich dobrego przygotowania merytorycznego, w tym celu w realizację procesu dydaktycznego włączono specjalistów spoza Wydziału. W procesie uczenia się studentów wspierają także pracownicy Biblioteki Głównej, ułatwiając korzystanie z zasobów bibliotecznych i baz literatury dostępnej on-line. Na pomoc pracowników biblioteki w korzystaniu z zasobów bibliotecznych mogą liczyć także studenci z niepełnosprawnościami.

W obszarze wspierania motywacji studentów, oprócz możliwości uzyskania stypendium Rektora za wyniki w nauce, wymienić należy również możliwość zdobycia wyróżnienia pracy dyplomowej.

Studenci kształcący się na kierunku *dietetyka* oprócz wsparcia w obszarze naukowym i dydaktycznym, otrzymują również odpowiednie formy wsparcia w obszarze socjalnym, bytowym i administracyjnym. Jedną z podstawowych form systemu wsparcia studentów w procesie uczenia się jest możliwość indywidualnej organizacji studiów określona w Regulaminie Studiów UP w Lublinie. O indywidualną organizację studiów mogą wnioskować studenci wyróżniający się w działalności samorządowej, kulturalnej lub sportowej, studiujący na dwóch lub więcej kierunkach studiów, odbywający część studiów w innych uczelniach krajowych lub zagranicznych, znajdujący się w wyjątkowo trudnej sytuacji życiowej, studenci z niepełnosprawnością, studentki w ciąży oraz studenci będący rodzicami. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie oferuje żłobek dla dzieci swoich pracowników, doktorantów i studentów, zlokalizowany na terenie miasteczka akademickiego, stanowi to znaczące wsparcie umożliwiające uczenie się studentom będących rodzicami. Studenci przyjezdni mogą korzystać z dobrze wyposażonych Domów Studenckich z możliwością uzyskania dopłaty do zakwaterowania w przypadku trudnej sytuacji materialnej studenta.

Studenci UP w Lublinie mają szeroką ofertę wsparcia materialnego umożliwiającego im łatwiejsze funkcjonowanie w społeczności akademickiej i skoncentrowaniu się na nauce. W ramach środków funduszu stypendialnego studenci mogą ubiegać się o pomoc materialną w formie różnego rodzaju stypendiów i zapomóg. System stypendialny uwzględnia także potrzeby osób z niepełnosprawnościami oraz promuje studentów wyróżniających się w naukowo, sportowo i artystycznie. Zasady udzielania pomocy materialnej określone są w ogólnouczelnianym Regulaminie Świadczeń dla Studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Regulamin Ustalania, Przyznawania i Wypłacania Pomocy Materialnej dla Studentów i Doktorantów wprowadzony został zarządzeniem Rektora UP w Lublinie Nr 39/2011 z dnia 27 lipca 2011r. Wydziałowa Komisja Stypendialna i Odwoławcza Komisja Stypendialna (komisja rektorska) powoływane są na początku każdego roku akademickiego przez Dziekana na wniosek Rady Uczelnianej Samorządu Studenckiego. Skład Komisji stanowią prodziekan jako przewodniczący, studenci wybrani przez wydziałowy samorząd studentów oraz pracownik Biura Stypendiów Studenckich. Decyzje otrzymania stypendiów i zapomóg podejmowane są na zebraniach Komisji, przy czym każdorazowo wymagany jest przynajmniej 50% udział studentów. Zestawienie liczbowe dotyczące pomocy materialnej i różnych stypendiów przyznanych ze środków funduszu stypendialnego UP w Lublinie w latach 2014/2015 – 2019/2020 studentom kierunku *dietetyka* przedstawiono w Tabeli 8.1.

UP w Lublinie oraz Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii zapewniają szeroką ofertę mobilności studentów. W strukturze Uczelni koordynacją i obsługą administracyjną mobilności studentów oraz pracowników dydaktycznych w ramach programów finansowanych przez Unię Europejską, jak i organizacją zagranicznych zawodowych praktyk studenckich zajmuje się Biuro Wymiany Akademickiej. Podstawą realizacji działań UP w Lublinie w ramach programu Erasmus+ : Szkolnictwo Wyższe - Akcja 1 "Mobilność edukacyjna" są podpisane umowy dwustronne z ponad setką uczelni, z którymi prowadzona jest wymiana studentów lub pracowników. W celu wspierania mobilności krajowej i międzynarodowej studentów organizowane są spotkania informacyjne na temat dostępnych możliwości w tym zakresie. Informacje umieszczane są na stronie internetowej Uczelni i Wydziału. Na podstawie porozumienia zawartego między UP w Lublinie z krajowymi uczelniami partnerskimi w sprawie wymiennego kształcenia studentów uczelnia realizuje program MostAR, w ramach którego studenci ocenianego kierunku mogą część studiów (jeden semestr lub rok) odbyć poza uczelnią macierzystą. W UP w Lublinie został powołany Koordynator tego programu. Takie

studia wymienne mogą być zrealizowane w oparciu o indywidualny program studiów składający się z przedmiotów wybranych z programu studiów Uczelni partnerskiej. Student zachowuje w tym czasie stypendium naukowe i pomoc materialną otrzymane na uczelni macierzystej, która dodatkowo opłaca stypendyście zakwaterowanie w domu studenckim uczelni przyjmującej w ramach wymiany. Z możliwości wymiany akademickiej w latach 2015 – 2019 skorzystało 14 studentów Wydziału, natomiast w celu realizacji części studiów przyjechało na Wydział 37 studentów i realizacji praktyk 7 studentów z zagranicznych uczelni partnerskich.

W podnoszeniu kompetencji studentów, ich rozwoju społecznym oraz zdobywaniu nowych doświadczeń zawodowych olbrzymią rolę odgrywają programy związane z mobilnością zagraniczną. Informacje o programach umożliwiających podjęcie studiów lub praktyk zagranicznych studenci uzyskują poprzez stronę internetową Biura Wymiany Akademickiej, bezpośredni kontakt z pracownikami Biura, bezpośrednią informację przekazywaną przez wydziałowego Koordynatora, który umieszcza informacje o międzynarodowych programach stypendialnych na wydziałowej stronie internetowej. Studenci ocenianego kierunku korzystali najczęściej z możliwości uczestnictwa w jednosemestralnych lub rocznych studiach wymiennych w ramach programu mobilności ERASMUS+. Studenci kierunku *dietetyka* mogą realizować część swoich studiów za granicą na ponad 100 uczelniach partnerskich, z którymi Uczelnia zawarła umowę dwustronną. O ostatecznym zakwalifikowaniu się studenta na studia wymienne decyduje, poza znajomością języka, również średnia za cały okres studiów, a warunkami dodatkowymi są zaangażowanie kandydata w działalność organizacyjną na Wydziale. Jest to jeden z elementów systemu motywacji studentów do osiągnięcia dobrych wyników w nauce i angażowania się w życie naukowe i społeczne Wydziału oraz Uczelni. Studenci kierunku są wspierani finansowo stypendiami oferowanymi w programie ERASMUS+ na odbywanie za granicą praktyk zawodowych. Projekt POWER, bezpośrednio powiązany z programem Erasmus+ jest istotnym elementem wsparcia zagranicznej mobilności studentów niepełnosprawnych oraz znajdujących się w trudnej sytuacji materialnej. W ramach tego programu studenci mogą ubiegać się o wsparcie finansowe. Dzięki temu mogą oni rozwijać swoje zainteresowania i umiejętności w środowisku międzynarodowym, mimo trudnej sytuacji osobistej.

Działalność naukowa studentów kierunku *dietetyka* przejawia się przede wszystkim realizacją badań w ramach prac dyplomowych, realizacją projektów naukowych w ramach działalności Koła Naukowego Dietetyków i Koła Naukowego Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności lub uczestnictwem w projektach naukowych koordynowanych przez pracowników naukowo-dydaktycznych Wydziału. W Załączniku 8.2 przedstawiono efekty realizacji tych badań w postaci publikacji naukowych, udziału studentów w konferencjach naukowych oraz w projektach badawczych finansowanych z NCN oraz NCBiR, a także nagrody i wyróżnienia dla studentów Wydziału za aktywność naukową. Studencki kierunku dietetyka Paula Ćwiek, Kinga Głaszewska, Adam Grdeń zajęli I miejsce w IV Ogólnopolskim Turnieju Wiedzy Dietetycznej NUTRIADA, 22.03.2019, zorganizowanym przez Wydział Lekarski UJ. Wśród osiągnięć i zaangażowania naukowego i społecznego studentów kierunku *dietetyka* można także wyróżnić działalność związaną z upowszechnianiem wiedzy. Jest ona realizowana we współpracy z pracownikami wydziału oraz doktorantami. m.in. poprzez udział w corocznym Festiwalu Nauki w ramach którego odbywają się warsztaty oraz wykłady oraz projekty naukowe w ramach Dni Otwartych UP w Lublinie.

Jedną z podstawowych form zawodowej aktywizacji studentów w toku studiów jest obowiązek realizacji praktyk zawodowych. Pracownicy Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji są odpowiedzialni za działania mające na celu ułatwienie startu zawodowego absolwentów oraz włączanie praktyków w proces kształcenia. Współpraca Wydziału z przedsiębiorstwami umożliwia

odbywanie studentom ciekawych staży zawodowych. Pracownicy Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji organizują warsztaty i szkolenia przygotowujące studentów do wejścia na rynek pracy, prowadzą doradztwo zawodowe, nawiązują i utrzymują kontakty z pracodawcami oferującymi miejsca praktyk, staży i pracy, monitorują zmiany na rynku pracy, badają losy zawodowe absolwentów i utrzymują kontakty z absolwentami. Absolwenci kierunku *dietetyka* mogą kontynuować naukę na studiach II-stopnia, a następnie mogą kontynuować naukę i rozwijać swoje pasje badawcze na studiach III-stopnia realizowanych od 1 października 2019 r. w Szkole Doktorskiej UP w Lublinie. Zasady rekrutacji do tej szkoły oraz regulamin studiów doktoranckich dostępne są na stronie Uczelni.

W UP w Lublinie funkcjonują akademickie organizacje studenckie, w których studenci mogą realizować swoje pasje, zainteresowania lub doskonalić swój talent w czasie wolnym od zajęć dydaktycznych. Uczelnia stwarza doskonałe warunki do rozwoju kultury fizycznej studentów oraz ich uczestnictwa w życiu kulturalnym, zapewniając zaplecze techniczne i pomieszczenia do organizacji spotkań oraz wsparcie finansowe agend studenckich. Do organizacji studenckich działających w UP w Lublinie należą: Stowarzyszenie Studentów Nauk Przyrodniczych, Akademicki Związek Sportowy, Związek Młodzieży Wiejskiej, Magazyn Studentów „Radar”, Chór Akademicki Uniwersytetu Przyrodniczego, Zespół Pieśni i Tańca „Jawor”, Duszpasterstwo akademickie.

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

Informacje o warunkach rekrutacji, programie kształcenia i jego realizacji są dostępne na stronie internetowej Uczelni i Wydziału oraz na tablicach informacyjnych Dziekanatu. Regularnie wydawane są materiały reklamowe w postaci kolorowych folderów zawierających istotne informacje o prowadzonych na Wydziale kierunkach studiów. Materiały te są udostępniane podczas Targów Edukacyjnych, na Salonie Maturzystów Perspektywy, Dniach Otwartych Drzwi Uczelni oraz Pikniku Naukowym organizowanym w ramach Lubelskiego Festiwalu Nauki. Prowadzona jest też kampania informacyjna m.in. w ramach dni otwartych UP, warsztatów prowadzonych w szkołach ponadpodstawowych i na uczelni oraz w ramach cyklicznego Lubelskiego Festiwalu Nauki. W ramach szerszego dostępu do informacji o realizowanych na Wydziale kierunkach studiów pracownicy Wydziału odbywają spotkania preorientacyjne z uczniami szkół średnich w Lublinie i województwie lubelskim (np. Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie, I Liceum Ogólnokształcące im. Stanisława Staszica w Lublinie). Corocznie organizowana jest przez pracowników Katedry Chemii Próbną Maturę z Chemii u Przyrodników oraz projekt „Ścieżką CHEMiczną: uczyć, doświadczać, rozumieć, korzystać, inspirować” POWR 03.01.00-00 t-152/18, realizowany w latach 2019 -2020 dla uczniów szkół średnich z woj. lubelskiego. Aktualnie realizowany jest projekt „Eksperymentuj, poznawaj, poszerzaj swoje horyzonty – Praktyczna edukacja chemii w laboratorium” POWR.03.01.00-00-4089/17 (2018-2020).

Informacje na temat oferty nauczania, posiadanych uprawnień, stosowanych procedur, toku studiów i planowanych efektów uczenia się są zamieszczone na stronie internetowej Wydziału.

Bieżące informacje o realizacji programu nauczania każdego poziomu i formy studiów zamieszczane są w wirtualnym dziekanacie. Strona internetowa Wydziału zapewnia powszechny dostęp do informacji dotyczących wszystkich aspektów funkcjonowania Wydziału.

Informacje o zasadach uznawania efektów uczenia się i kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym zawarte są w regulaminie studiów (§ 9) dostępnym na stronie internetowej uczelni w zakładce BIP. Uznawanie efektów uczenia się i kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym należy do obowiązków osoby odpowiedzialnej za przedmiot i Dziekana Wydziału.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się na kierunku *dietetyka* umożliwiają identyfikację efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz ocenę ich adekwatności do efektów uczenia się założonych dla ocenianego kierunku studiów. Są one zgodne z załącznikiem Uchwały nr 69/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dnia 24 maja 2019 r. w sprawie zasad, warunków i trybu potwierdzania efektów uczenia się oraz powoływania i sposobu działania komisji weryfikujących efekty uczenia się w Uniwersytecie. Wszystkie uchwały Senatu UP wraz z załącznikami są dostępne na stronie internetowej uczelni w zakładce BIP.

Zasady dyplomowania są ujęte w regulaminie studiów UP w Lublinie: Praca dyplomowa, §33 do §44 oraz w Instrukcji pisania prac dyplomowych (Instrukcja I.10. w zakładce Jakość kształcenia). Zasady dyplomowania, harmonogram zasad dyplomowania, wskazówki redakcyjne dla autorów prac dyplomowych oraz procedura oceny prac dyplomowych i ich recenzji są umieszczone na stronie internetowej Wydziału, zakładka: Dziekanat/Dokumenty oraz Instrukcji pisania prac dyplomowych - I.10.

Uchwała Senatu UP w Lublinie nr 13/2019-2020 z dnia 29 listopada 2019 r wprowadziła zmiany odnośnie zasad dyplomowania na studiach I stopnia (nie przewiduje przygotowywania pisemnej pracy dyplomowej). W związku z tym Rada Programowa kierunku *dietetyka* opracowuje nowe Instrukcje dotyczące zasad złożenia egzaminu dyplomowego dla I stopnia studiów. Opracowane Instrukcje zostaną przedstawione do akceptacji Dziekanowi Wydziału w terminie do 20 marca b.r. i będą obowiązywały studentów z naboru 2019/20.

Szczegółowe informacje dotyczące sposobów, częstości i zakresu oceny publicznego dostępu do informacji zawiera Instrukcja gromadzenia i udostępniania informacji o jakości kształcenia (Instrukcja I.3), która jest dostępna na stronie Wydziału w zakładce Jakość Kształcenia. Ocena publicznego dostępu do informacji prowadzona jest na podstawie opinii interesariuszy zewnętrznych. Uzyskane informacje i opinie są uwzględniane w rocznych raportach Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia i wykorzystywane przez Władze Uczelni i Wydziału.

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

Wdrożony wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia na Wydziale pozwala na systematyczne monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu nauczania w Uczelni (Uchwała Senatu nr 53 z dnia 28.02.2020 r.) i na Wydziale (Instrukcje I.1 – I.11, Uchwała Rady Wydziału 37/2016-17), w tym w szczególności zapewnienie jakości kadry dydaktycznej (Uchwała Rady Wydziału 16/2017-18), ocenę stopnia realizacji zakładanych efektów uczenia się i okresowy przegląd programów studiów mający na celu ich doskonalenie, przy uwzględnieniu projektowania i zmian efektów uczenia się oraz udziału w tym procesie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.

Efekty uczenia się na kierunku *dietetyka* są modyfikowane z uwzględnieniem zapotrzebowania rynku pracy na specjalistów w tej dziedzinie, a także sugestii studentów, nauczycieli akademickich i interesariuszy zewnętrznych (np. Vitagenum Sp. z o. o., Nexbio Sp. z o.). Należy podkreślić fakt, że w procesie doskonalenia programu nauczania i planu studiów na kierunku *dietetyka* brana jest pod uwagę również opinia studentów, poprzez rzetelną analizę i wnioski z ankiet dyplomantów po każdym semestrze. Zmiany w efektach uczenia się są dokonywane wraz z napływającymi sugestiami od interesariuszy, zgodnie z Rozporządzeniem MNiSzW z dnia 30 września 2016 r w sprawie warunków prowadzenia studiów. Wnioski wynikające z analizy ankiet dyplomantów oraz dyskusji ze studentami i interesariuszami zewnętrznymi, powiązane z doskonaleniem programu studiów i osiąganiem zakładanych efektów uczenia się oraz doskonaleniem i zmianami w modułach są uwzględniane w programie nauczania i planie studiów.

W ostatnich latach wprowadzone istotne zmiany w programie studiów kierunku *dietetyka* obejmowały: dla toku studiów 2017/2018

- wprowadzono w ramach języków wybór poziomu biegłości językowej oraz wprowadzono anglojęzyczny przedmiot „Bases of human nutrition” do wyboru z polskojęzycznym „Podstawy żywienia człowieka”.
- zmiana nazwy przedmiotu na II stopniu dietetyki z „Metody instrumentalne w diagnostyce laboratoryjnej” na „Diagnostykę laboratoryjną”, w konsekwencji zmieniono nazwę przedmiotu na I stopniu studiów stacjonarnych z „Diagnostyka laboratoryjna stanu odżywienia” na „Ocena stanu odżywienia”
- wprowadzono jako moduł do wyboru przedmiot „Kwiaty jadalne” na studiach I stopnia,
- wprowadzono przedmiot „Savoir-vivre akademicki” na I stopniu oraz w konsekwencji zredukowano liczbę godzin wykładów na Statystyce,
- zmieniono nazwę przedmiotu na II stopniu studiów stacjonarnych z „Psychologia kliniczna z elementami psychodietetyki” na „Psychodietetyka”

dla toku studiów 2018/2019

- przeniesienie przedmiotu Statystyka na IV semestr studiów w przypadku studiów stacjonarnych oraz na VI semestr studiów w przypadku studiów niestacjonarnych I stopnia. Zaproponowano również zmianę nazwy przedmiotu na Podstawy statystyki,
- wprowadzeniu przedmiotu „Statystyka w dietetyce” w semestrze II studiów II stopnia; z tego powodu dokonano redukcji godzin na przedmiocie „Fitoterapia” oraz „Immunologia”,
- wprowadzeniu przedmiotu „Rynek i marketing usług dietetycznych” do wyboru z przedmiotem „Rynek i marketing produktów żywnościowych”.

dla toku studiów 2019/2020- studia I stopnia

- zmiana przedmiotu Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego na Współczesne trendy w żywieniu człowieka. Zmiana ta wynikała z troski o zwiększenie udziału zajęć związanych bezpośrednio z dietetyką i wystarczającą ilość przedmiotów omawiających problemy żywności ekologicznej.
- zmiana przedmiotu Ochrona własności intelektualnej na przedmiot Interwencja żywieniowa. Zmiana związana była z rezygnacji obowiązkowego pisania prac licencjackich, czego dotyczył omawiany przedmiot, oraz wynikała z troski o zwiększenie udziału zajęć związanych bezpośrednio z dietetyką

dla toku studiów 2019/2020 - studia II stopnia

- zmiana przedmiotu Żywność ekologiczna a zalecenia dietetyczne na Żywienie w wybranych chorobach. Zmiana ta wynikała z troski o zwiększenie udziału zajęć związanych z chorobami

dietozależnymi lub chorobami w których dieta odgrywa istotne znaczenie, które nie były omawiane gruntownie w trakcie studiów (np. osteoporoza, choroby nerek, choroba wrzodowa, wrzodziejące zapalenie jelita grubego).

Projekty zmian przygotowane przez Radę Programową były przedstawiane na posiedzeniu Rady Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii do dyskusji i akceptacji w wyniku głosowania. Po zaakceptowaniu przez Radę Wydziału plan studiów przekazany został do akceptacji przez Prorektora ds. Studenckich i Dydaktyki. Obecnie ewentualne propozycje zmian w programie studiów będą przygotowane przez Radę Programową, a następnie przedstawiane do akceptacji Senatowi Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Wewnętrzny System Zarządzania Jakością Kształcenia umożliwia systematyczne monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu nauczania na ocenianym kierunku studiów. Służy również monitorowaniu stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się na każdym poziomie, formie i etapie kształcenia, w tym w procesie dyplomowania.

Wstępna ocena osiągnięcia efektów uczenia się dokonywana jest w oparciu o wytyczne, zawarte w Instrukcji przeprowadzania ankietyzacji wśród studentów, dotyczące oceny nauczyciela realizującego zajęcia z danego modułu (Instrukcja I.6). Natomiast stopień osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się zawarty jest w Instrukcji weryfikacji efektów kształcenia (Instrukcja I.1). Zgodnie z wytycznymi zawartymi w Instrukcji obiegu dokumentacji i działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii (Instrukcja I.9) Rada Programowa opracowuje i przekazuje do Wydziałowej Komisji do Spraw Jakości Kształcenia Raport Rady Programowej z oceny efektów i jakości kształcenia, zawierający informacje na temat realizacji założonych efektów uczenia się w minionym roku akademickim (na podstawie Opinii osób odpowiedzialnych za moduły o realizacji efektów dla modułów). Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia przygotowuje Raport z oceny efektów uczenia się na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, który jest prezentowany na Radzie Wydziału/ Kolegium Wydziałowym w celu dyskusji i zaopiniowania. Ponadto Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia przygotowuje i przekazuje do zatwierdzenia Radzie Wydziału/ Dziekanowi Raport WKdsJK z doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale za ubiegły rok akademicki. Raport ten opracowany jest na podstawie: Raportów Rad Programowych z oceny efektów i jakości kształcenia, analizy jakości prac dyplomowych oraz raportu z kontroli prac dyplomowych systemem antyplagiatowym, analizy ankiet dyplomantów przeprowadzonych wśród absolwentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I i II stopnia, analizy ankiet dotyczących wewnętrznej oceny jakości kształcenia przeprowadzonych wśród studentów kierunku *dietetyka*, informacji o hospitacjach, kursach i szkoleniach pracowników oraz kontaktach ze środowiskiem społeczno-gospodarczym uzyskanych od kierowników Katedr.

Nauczyciele akademicy odpowiedzialni za moduły na kierunku *dietetyka*, mogą składać propozycje ewentualnych zmian w modułach w celu poprawy osiągnięcia przewidywanych efektów uczenia się do Przewodniczącego Rady Programowej kierunku.

W każdym roku akademickim Rada Programowa kierunku *dietetyka* prowadzi konsultacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w zakresie osiągnięcia efektów uczenia się i programu studiów oraz ich dostosowania do rynku pracy. Konsultacje te realizowane są w formie zebrań lub indywidualnych rozmów członków Rady z przedstawicielami interesariuszy. Władze Wydziału po uzyskaniu opinii interesariuszy wprowadzają działania doskonalące.

Rada Programowa kierunku *dietetyka* zwraca się do interesariuszy zewnętrznych o wyrażenie opinii dotyczącej przygotowania teoretycznego i praktycznego studentów tego kierunku. Kolejnym elementem realizacji i doskonalenia efektów uczenia się jest opinia opiekuna praktyk zawarta w dzienniku praktyk. Studenci mogą swoje opinie na temat programu nauczania wyrażać w ankiecie przeprowadzanej po zakończeniu każdego etapu, poziomu i formy kształcenia. Istotny wpływ na proces doskonalenia i realizację programu nauczania mają studenci reprezentujący uczestniczący w pracach Rady Programowej kierunku *dietetyka* i Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia. Ocena skuteczności realizacji programu nauczania oparta jest na procesie ankietyzacji absolwentów (Instrukcja I.6), a uzyskane informacje od wszystkich interesariuszy wykorzystywane są do działań doskonalących jakość kształcenia na kierunku *dietetyka*.

Zgodnie z Instrukcją współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w tworzeniu oraz doskonaleniu efektów uczenia się (Instrukcja I.2) wyniki i zalecenia zewnętrznych ocen jakości kształcenia gromadzone są co roku i przekazywane Radzie programowej i Wydziałowej komisji ds. Jakości Kształcenia w celu oceny i doskonalenia programu nauczania na każdym poziomie i formie kształcenia.

Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów

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

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czynniki wewnętrzne	<p>Mocne strony</p> <p>Nowoczesna infrastruktura naukowo-dydaktyczna.</p> <p>Kadra naukowa z udokumentowanym dorobkiem naukowym.</p> <p>Rozwinięta współpraca naukowo – badawcza z ośrodkami krajowymi i zagranicznymi</p> <p>Aktywny udział pracowników Wydziału w organizacji nauki.</p> <p>Kierunki badawcze związane z rozwojem regionu i kraju</p>	<p>Słabe strony</p> <p>Nadmierne pensum dydaktyczne obniżające możliwości naukowo – badawcze pracowników.</p> <p>Niski udział interesariuszy w kształtowaniu badań i dydaktyki.</p> <p>Zmniejszanie naboru studentów.</p> <p>Brak oferty nauczania na odległość.</p> <p>Brak ugruntowanej ścieżki na zarządzanie rozwojem najlepszych studentów.</p>
Czynniki zewnętrzne	<p>Szanse</p> <p>Pozyskiwanie coraz większych funduszy na projekty badawcze.</p> <p>Ciągle wyposażanie pracowni w nowoczesną aparaturę.</p> <p>Możliwość integracji badań międzywydziałowych i międzyuczelnianych.</p> <p>Wzrastające zainteresowanie współpracą jednostek zagranicznych, krajowych i przemysłu.</p> <p>Pozyskiwanie studentów z zagranicy (Ukraina).</p>	<p>Zagrożenia</p> <p>Obniżający się poziom kandydatów na studia (niski poziom z przedmiotów ścisłych).</p> <p>Migracja absolwentów po ukończeniu studiów I stopnia do ośrodków akademickich Polski centralnej i zachodniej.</p> <p>Słabość gospodarcza regionu i odpływ absolwentów do innych miejsc pracy.</p> <p>Mała liczba studentów studiująca w ramach wymiany międzynarodowej.</p>

(Pieczęć uczelni)

.....

(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

.....

(podpis Rektora)

....., dnia

(miejsowość)

Część III Załączniki

Załącznik nr 1 Zestawienie dotyczące kierunku studiów biotechnologia

Tabela 1.1. Liczba studentów kierunku *dietetyka – studia stacjonarne I stopnia*

Poziom studiów	Rok studiów	Studia stacjonarne			
		Rok akademicki			Bieżący rok akademicki
		2016/17	2017/18	2018/19	
I stopnia	I	125	136	138	117
	II	113	92	90	85
	III	108	109	80	82
	Razem	346	337	308	284

Tabela 1.2. Liczba studentów kierunku *dietetyka – studia niestacjonarne I stopnia*

Poziom studiów	Rok studiów	Studia niestacjonarne			
		Rok akademicki			Bieżący rok akademicki
		2016/17	2017/18	2018/19	
I stopnia	I	86	58	47	42
	II	40	66	42	42
	III	33	36	55	44
	IV	34	34	33	-
	Razem	193	194	177	128

Tabela 1.3. Liczba studentów kierunku *dietetyka – studia stacjonarne II stopnia*

Poziom studiów	Rok studiów	Studia stacjonarne			
		Rok akademicki			Bieżący rok akademicki
		2016/17	2017/18	2018/19	
II stopnia	I	33	78	58	64
	II	-	28	66	54
	Razem	33	106	124	118

Tabela 1.4. Liczba studentów kierunku *dietetyka – studia niestacjonarne II stopnia*

Poziom studiów	Rok studiów	Studia niestacjonarne			
		Rok akademicki			Bieżący rok akademicki
		2016/17	2017/18	2018/19	
II stopnia	I (I sem.)	37	36	36	43
	II (II i III sem.)	-	35	36	27
	III (IV sem.)	-	-	33	-
	Razem	37	71	105	70

Tabela nr 2.1. Liczba absolwentów kierunku *dietetyka – studia stacjonarne I i II* w ostatnich latach poprzedzających rok przeprowadzenia oceny

Poziom studiów	Rok ukończenia	Studia stacjonarne	
		Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku
I stopnia	2016/2017	77	92
	2017/2018	148	96
	2018/2019	151	74
II stopnia	2017/2018	34	27
	2018/2019	77	63
	Razem	487	352

Tabela nr 2.2. Liczba absolwentów kierunku *dietetyka – studia niestacjonarne I i II* w ostatnich latach poprzedzających rok przeprowadzenia oceny

Poziom studiów	Rok ukończenia	Studia niestacjonarne	
		Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku
I stopnia	2016/2017	66	31
	2017/2018	61	27
	2018/2019	81	28
II stopnia	2018/2019	37	21
	Razem	245	107

Tabela nr 3.1. Wskaźniki dotyczące programu studiów I stopnia stacjonarnych na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dn. 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. poz. 1861 z późn. zm.)

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku	6/180
łącznie liczba godzin zajęć	2300
łącznie liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	90
łącznie liczba punktów ECTS, przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	111
łącznie liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	6
łącznie liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	56
łącznie liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	14
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	2x 6 tygodni
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	60
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. łącznie liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łącznie liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	1. /Nie dotyczy
2. łącznie liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ łącznie liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	2./Nie dotyczy

Tabela nr 3.2. Wskaźniki dotyczące programu studiów I stopnia niestacjonarnych na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dn. 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. poz. 1861 z późn. zm.)

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku	7/180
łącznie liczba godzin zajęć	1380
łącznie liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	90
łącznie liczba punktów ECTS, przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	111
łącznie liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	6
łącznie liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	56
łącznie liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	14
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	2x6 tygodni
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	Nie dotyczy
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. łącznie liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łącznie liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	1./Nie dotyczy
2. łącznie liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ łącznie liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	2./Nie dotyczy

Tabela nr 3.3. Wskaźniki dotyczące programu studiów II stopnia stacjonarnych na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dn. 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. poz. 1861 z późn. zm.)

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku	4/120
łącna liczba godzin zajęć	1100
łącna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	60
łącna liczba punktów ECTS, przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	71
łącna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	9
łącna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	38
łącna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	10
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	2x3 tygodnie
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	Nie dotyczy
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. łącna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łącna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	1. /Nie dotyczy
2. łącna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ łącna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	2./Nie dotyczy

Tabela nr 3.4. Wskaźniki dotyczące programu studiów II stopnia niestacjonarnych na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dn. 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. poz. 1861 z późn. zm.)

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku	4/120
łącznie liczba godzin zajęć	660
łącznie liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	60
łącznie liczba punktów ECTS, przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	71
łącznie liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	9
łącznie liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	38
łącznie liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	10
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	2x3 tygodnie
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	Nie dotyczy
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. łącznie liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łącznie liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	1. /Nie dotyczy
2. łącznie liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ łącznie liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	2./Nie dotyczy

Tabela nr 4.1. Studia I stopnia stacjonarne - zajęcia lub grupy zajęć związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć Stacjonarne I stopnia	Liczba punktów ECTS
Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej	Wykłady i ćwiczenia	30	2
Kliniczny zarys chorób	Wykłady i ćwiczenia	60	5
Biochemia ogólna i żywności	Wykłady i ćwiczenia	75	5
Przedmiot do wyboru 3 Podstawy żywienia człowieka	Wykłady i ćwiczenia	60	5
Przedmiot do wyboru 3 Bases of human nutrition	Wykłady i ćwiczenia	60	5
Przedmiot do wyboru 4 Żywność regionalna	Wykłady i ćwiczenia	45	2
Przedmiot do wyboru 4 Żywność tradycyjna	Wykłady i ćwiczenia	45	2
Przedmiot do wyboru 5 Przechowywanie żywności	Wykłady i ćwiczenia	45	2
Przedmiot do wyboru 5 Dystrybucja żywności	Wykłady i ćwiczenia	45	2
Chemia żywności	Wykłady i ćwiczenia	60	5
Podstawy dietetyki	Wykłady i ćwiczenia	45	4
Metody analizy instrumentalnej	Wykłady i ćwiczenia	60	4
Analiza i ocena jakości żywności	Wykłady i ćwiczenia	60	5
Technologia żywności 1	Wykłady i ćwiczenia	60	4
Technologia żywności 2	Wykłady i ćwiczenia	60	4
Mikrobiologia ogólna i żywności	Wykłady i ćwiczenia	75	4
Edukacja żywieniowa	Wykłady i ćwiczenia	60	4
Przedmiot do wyboru 6 Diety alternatywne	Wykłady i ćwiczenia	45	3
Przedmiot do wyboru 6 Ocena stanu odżywienia	Wykłady i ćwiczenia	45	3
Toksykologia	Wykłady i ćwiczenia	60	4
Dietetyka pediatryczna	Wykłady i ćwiczenia	60	5
Farmakologia i interakcja leków z	Wykłady i	45	3

żywnością	ćwiczenia		
Nutrigenomika	Wykłady i ćwiczenia	45	4
Żywnienie ludzi starszych	Wykłady i ćwiczenia	30	2
Żywnienie ludzi otyłych	Wykłady i ćwiczenia	30	2
Przedmiot do wyboru 7 Suplementy diety	Wykłady i ćwiczenia	30	2
Przedmiot do wyboru 7 Dodatki do żywności	Wykłady i ćwiczenia	30	2
Przedmiot do wyboru 8 Technologia gastronomiczna	Wykłady i ćwiczenia	60	4
Przedmiot do wyboru 8 Przemysłowa produkcja potraw	Wykłady i ćwiczenia	60	4
Przedmiot do wyboru 9 Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	Wykłady i ćwiczenia	45	3
Przedmiot do wyboru 9 Żywnienie w warunkach ekstremalnych	Wykłady i ćwiczenia	45	3
Dietoterapia	Wykłady i ćwiczenia	60	5
Higiena i bezpieczeństwo żywności	Wykłady i ćwiczenia	45	4
Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	Wykłady i ćwiczenia	30	2
Współczesne trendy w żywieniu człowieka	Wykłady i ćwiczenia	30	2
Towaroznawstwo produktów roślinnych	Wykłady i ćwiczenia	45	4
Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	Wykłady i ćwiczenia	45	4
Interwencja żywieniowa	Wykłady	15	1
Przedmiot do wyboru 10 Zioła i przyprawy w dietetyce	Wykłady i ćwiczenia	30	2
Przedmiot do wyboru 10 Kwiaty jadalne	Wykłady i ćwiczenia	30	2
Razem*:		1545	111

* suma uwzględnia po jednym z przedmiotów do wyboru

Tabela nr 4.2. Studia II stopnia stacjonarne - zajęcia lub grupy zajęć związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć Stacjonarne II stopnia	Liczba punktów ECTS
Fizjologia żywienia człowieka	Wykłady i ćwiczenia	16	3
Immunologia	Wykłady i ćwiczenia	8	1
Profilaktyka żywieniowa	Wykłady i ćwiczenia	24	4
Fitoterapia stosowana	Wykłady i ćwiczenia	16	3
Demografia i epidemiologia żywieniowa	Wykłady i ćwiczenia	16	3
Mikrobiota człowieka	Wykłady i ćwiczenia	32	6
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw	Wykłady i ćwiczenia	32	5
Żywnie w chorobach genetycznych	Wykłady i ćwiczenia	16	3
Etnodietetyka	Wykłady i ćwiczenia	16	3
Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	Wykłady i ćwiczenia	32	3
Diagnostyka laboratoryjna	Wykłady i ćwiczenia	32	3
Przedmiot do wyboru 1 Fizjologia aktywności fizycznej	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Przedmiot do wyboru 1 Środki wspomagające aktywność fizyczną	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Przedmiot do wyboru 2 Procesy technologiczne a wartość odżywcza żywności	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Przedmiot do wyboru 2 Analiza sensoryczna	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Przedmiot do wyboru 3 Diety eliminacyjne	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Przedmiot do wyboru 3 Nietolerancje i alergie pokarmowe	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Żywnie kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt	Wykłady i ćwiczenia	17	2
Dietoterapia geriatryczna	Wykłady i ćwiczenia	24	3
Żywnie w chorobach nowotworowych	Wykłady i ćwiczenia	31	4
Przedmiot do wyboru 4 Żywnie w chorobach układu krążenia	Wykłady i ćwiczenia	24	3

Przedmiot do wyboru 4 Nutrition in cardiovascular diseases	Wykłady i ćwiczenia	24	3
Żywienie w zespole metabolicznym	Wykłady i ćwiczenia	24	3
Żywienie w chorobach autoimmunizacyjnych	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Metodologia badań żywieniowych	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Organizacja usług żywieniowych	Wykłady i ćwiczenia	15	3
Żywienie w wybranych chorobach	Wykłady i ćwiczenia	5	2
Nowoczesne systemy odchudzania	Wykłady i ćwiczenia	10	2
Przedmiot do wyboru 5 Interakcje składników żywności	Wykłady i ćwiczenia	5	2
Przedmiot do wyboru 5 Biodostępność i bioprzyswajalność składników żywności	Wykłady i ćwiczenia	5	2
Razem*:		811	71

* suma uwzględnia po jednym z przedmiotów do wyboru

Tabela nr 4.3. Studia I stopnia niestacjonarne - zajęcia lub grupy zajęć związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć Niestacjonarne I stopnia	Liczba punktów ECTS
Kliniczny zarys chorób	Wykłady i ćwiczenia	40	5
Biochemia ogólna i żywności	Wykłady i ćwiczenia	48	5
Przedmiot do wyboru 3 Podstawy żywienia człowieka	Wykłady i ćwiczenia	40	5
Przedmiot do wyboru 3 Bases of human nutrition	Wykłady i ćwiczenia	40	5
Przedmiot do wyboru 4 Bioaktywne składniki żywności	Wykłady i ćwiczenia	24	3
Przedmiot do wyboru 4 Żywność funkcjonalna	Wykłady i ćwiczenia	24	3
Przedmiot do wyboru 5 Technologia gastronomiczna	Wykłady i ćwiczenia	24	4
Przedmiot do wyboru 5 Technologia gastronomiczna	Wykłady i ćwiczenia	24	4
Chemia żywności	Wykłady i ćwiczenia	32	5
Podstawy dietetyki	Wykłady i ćwiczenia	40	4
Metody analizy instrumentalnej	Wykłady i	32	4

	ćwiczenia		
Analiza i ocena jakości żywności	Wykłady i ćwiczenia	32	5
Technologia żywności	Wykłady i ćwiczenia	48	8
Mikrobiologia ogólna i żywności	Wykłady i ćwiczenia	48	4
Edukacja żywieniowa	Wykłady i ćwiczenia	48	4
Przedmiot do wyboru 6 Przechowywanie żywności	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Przedmiot do wyboru 6 Dystrybucja żywności	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Toksykologia	Wykłady i ćwiczenia	24	4
Dietetyka pediatryczna	Wykłady i ćwiczenia	56	5
Farmakologia i interakcja leków z żywnością	Wykłady i ćwiczenia	40	3
Nutrigenomika	Wykłady i ćwiczenia	16	4
Żywienie ludzi starszych i otyłych	Wykłady i ćwiczenia	32	4
Przedmiot do wyboru 7 Zioła i przyprawy w dietetyce	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Przedmiot do wyboru 7 Kwiaty jadalne	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Przedmiot do wyboru 8 Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie	Wykłady i ćwiczenia	24	3
Przedmiot do wyboru 8 Żywienie w warunkach ekstremalnych	Wykłady i ćwiczenia	24	3
Przedmiot do wyboru 9 Suplementy diety	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Przedmiot do wyboru 9 Dodatki do żywności	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Dietoterapia	Wykłady i ćwiczenia	35	5
Higiena i bezpieczeństwo żywności	Wykłady i ćwiczenia	24	4
Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	Wykłady	10	2
Współczesne trendy w żywieniu człowieka	Wykłady i ćwiczenia	21	2
Towaroznawstwo produktów roślinnych	Wykłady i ćwiczenia	21	4
Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	Wykłady i ćwiczenia	21	4
Interwencja żywieniowa	Wykłady	7	1
Przedmiot do wyboru 10 Żywność	Wykłady i	21	2

regionalna	ćwiczenia		
Przedmiot do wyboru 10 Żywność tradycyjna	Wykłady i ćwiczenia	21	2
Razem*:		880	111

* suma uwzględnia po jednym z przedmiotów do wyboru

Tabela nr 4.4. Studia II stopnia niestacjonarne - zajęcia lub grupy zajęć związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć Niestacjonarne II stopnia	Liczba punktów ECTS
Fizjologia żywienia człowieka	Wykłady i ćwiczenia	16	3
Immunologia	Wykłady i ćwiczenia	8	1
Profilaktyka żywieniowa	Wykłady i ćwiczenia	24	4
Fitoterapia stosowana	Wykłady i ćwiczenia	16	3
Demografia i epidemiologia żywieniowa	Wykłady i ćwiczenia	16	3
Mikrobiota człowieka	Wykłady i ćwiczenia	32	6
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw	Wykłady i ćwiczenia	32	5
Żywność w chorobach genetycznych	Wykłady i ćwiczenia	16	3
Etnodietetyka	Wykłady i ćwiczenia	16	3
Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	Wykłady i ćwiczenia	32	3
Diagnostyka laboratoryjna	Wykłady i ćwiczenia	32	3
Przedmiot do wyboru 1 Fizjologia aktywności fizycznej	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Przedmiot do wyboru 1 Środki wspomagające aktywność fizyczną	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Przedmiot do wyboru 2 Procesy technologiczne a wartość odżywcza żywności	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Przedmiot do wyboru 2 Analiza sensoryczna	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Przedmiot do wyboru 3 Diety eliminacyjne	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Przedmiot do wyboru 3 Nietolerancje i alergię pokarmowe	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Żywność kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt	Wykłady i ćwiczenia	17	2

Dietoterapia geriatryczna	Wykłady i ćwiczenia	24	3
Żywnie w chorobach nowotworowych	Wykłady i ćwiczenia	31	4
Przedmiot do wyboru 4 Żywnie w chorobach układu krążenia	Wykłady i ćwiczenia	24	3
Przedmiot do wyboru 4 Nutrition in cardiovascular diseases	Wykłady i ćwiczenia	24	3
Żywnie w zespole metabolicznym	Wykłady i ćwiczenia	24	3
Żywnie w chorobach autoimmunizacyjnych	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Metodologia badań żywieniowych	Wykłady i ćwiczenia	16	2
Organizacja usług żywieniowych	Wykłady i ćwiczenia	15	3
Żywnie w wybranych chorobach	Wykłady i ćwiczenia	5	2
Nowoczesne systemy odchudzania	Wykłady i ćwiczenia	10	2
Przedmiot do wyboru 5 Interakcje składników żywności	Wykłady i ćwiczenia	5	2
Przedmiot do wyboru 5 Biodostępność i bioprzyswajalność składników żywności	Wykłady i ćwiczenia	5	2
Razem*:		475	71

* suma uwzględnia po jednym z przedmiotów do wyboru

Tabela nr 5. Zajęcia lub grupy zajęć służące zdobywaniu przez studentów kompetencji inżynierskich/ zajęcia lub grupy zajęć przygotowujące studentów do wykonywania zawodu nauczyciela – nie dotyczy ocenianego kierunku

Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających

Cz. I. Dokumenty, które należy dołączyć do raportu samooceny (wyłącznie w formie elektronicznej)

1. Program studiów dla kierunku studiów, profilu i poziomu opisany zgodnie z art. 67 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. poz. 1668 z późn. zm.) oraz § 3-4 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861 z późn. zm.).
2. Obsadę zajęć na kierunku, poziomie i profilu w roku akademickim, w którym przeprowadzana jest ocena.
3. Harmonogram zajęć na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych, obowiązujący w semestrze roku akademickiego, w którym przeprowadzana jest ocena, dla każdego z poziomów studiów.
4. Charakterystykę nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia lub grupy zajęć wykazane w tabeli 4, tabeli 5 (jeśli dotyczy ocenianego kierunku) oraz opiekunów prac dyplomowych (jeśli dotyczy ocenianego kierunku).

5. Charakterystyka działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności wskazanych w zaleceniach o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę oraz przedstawienie i ocena skutków tych działań.
6. Charakterystyka wyposażenia sal wykładowych, pracowni, laboratoriów i innych obiektów, w których odbywają się zajęcia związane z kształceniem na ocenianym kierunku, a także informacja o bibliotece i dostępnych zasobach bibliotecznych i informacyjnych.
7. Wykaz tematów prac dyplomowych uporządkowany według lat, z podziałem na poziomy oraz formy studiów.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY w LUBLINIE