Załącznik nr 1

do uchwały nr 747/2025

Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej

z dnia 18 września 2025 r.

Ocena programowa

Profil ogólnoakademicki

Raport samooceny

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

ul. Akademicka 13, 20-950 Lublin

Nazwa ocenianego kierunku studiów: **dietetyka**

1. Poziom/y studiów: **pierwszy i drugi stopień**
2. Forma/y studiów: **stacjonarna i niestacjonarna**
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek[1]
   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.

Studia pierwszego stopnia

Nazwa dyscypliny wiodącej	**Punkty ECTS**	
	liczba	**%**
technologia żywności i żywienia	102,5	56

Studia drugiego stopnia

Nazwa dyscypliny wiodącej	**Punkty ECTS**	
	liczba	**%**
technologia żywności i żywienia	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.

Studia pierwszego stopnia

L.p.	**Nazwa dyscypliny**	**Punkty ECTS**	
		liczba	**%**
1	nauki o zdrowiu	80,5	44

[1]Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MEiN dnia 11 października 2022 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2022 poz. 2202).

Studia drugiego stopnia

L.p.	Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
		liczba	%
1	nauki o zdrowiu	52,5	44

Na studiach prowadzone jest kształcenie przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela

☐ TAK ☒ NIE

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

Opis efektów uczenia się

Nazwa kierunku studiów: **Dietetyka**

Poziom studiów: **pierwszego stopnia**

Profil: **ogólnoakademicki**

Dyscyplina albo dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty uczenia się:

dyscyplina naukowa wiodąca (%): **technologia żywności i żywienia** (**56%)**

pozostałe dyscypliny naukowe (%): **nauki o zdrowiu** (**44%)**

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.

Opis efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

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 funkcjonowanie organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie	P6S_WG
DI _W02	w sposób zaawansowany funkcje fizjologiczne podstawowych składników żywności, ich przemiany biochemiczne i chemiczne oraz metody stosowane w analizie żywności	P6S_WG
DI_W03	zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności	P6S_WG

	oraz ma wiedzę dotyczącą dodatków do żywności, substancji szkodliwych w niej występujących a także wartości odżywczej produktów i potraw	
DI_W04	przepisy prawa dotyczącego higieny produkcji żywności, krajowych systemów kontroli bezpieczeństwa żywności a także bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy	P6S_WK
DI_W05	różnorodne metody produkcji żywności oraz pozyskiwania surowców roślinnych i zwierzęcych zarówno konwencjonalnych jak i ekologicznych, ich właściwości i czynniki wpływające na zmiany podczas przechowywania	P6S_WG
DI_W06	w sposób zaawansowany 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	w sposób zaawansowany zagadnienia dotyczące żywienia człowieka oraz planowania żywienia różnych grup ludności	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 chorób alergicznych; zaburzenia odżywiania powiązane ze stresem	P6S_WG
DI_W11	wpływ suplementów diety i leków na organizm człowieka oraz ich interakcje ze składnikami żywności	P6S_WG
DI_W12	zagadnienia prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz uwarunkowania ekonomiczne i marketingowe dotyczące zasady tworzenia i rozwoju form przedsiębiorczości, 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 technik informacyjnych w celu pozyskiwania i przetwarzania danych, redagować teksty oraz przygotowywać prezentacje multimedialne i wystąpienia ustne z wykorzystaniem różnych technik	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	szacować wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych oraz potrafi prowadzić edukację żywieniową	P6S_UW P6S_UK
DI_U10	podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym	P6S_UW P6S_UO
DI_U11	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, komunikować się w mowie i piśmie w języku obcym z użyciem terminologii specjalistycznej, czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne	P6S_UK
DI_U12	wyszukać potrzebną informację, ocenić, uporządkować i efektywnie ją wykorzystać	P6S_UU P6S_UW
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 edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia	P6S_ KO P6S_ KR
DI_K07	podjęcia odpowiedzialności za siebie i innych w zakresie wyzwań zawodowych i społecznych	P6S_ KO P6S_ KR

Opis efektów uczenia się

Nazwa kierunku studiów: **Dietetyka**

Poziom studiów: **drugiego stopnia**

Profil: **ogólnoakademicki**

Dyscyplina albo dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty uczenia się:

dyscyplina naukowa wiodąca (%): **58% technologia żywności i żywienia**

pozostałe dyscypliny naukowe (%): **42% nauki o zdrowiu**

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.

Opis efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji

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	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego w mowie i w piśmie w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym, czytać ze zrozumieniem i analizować obcojęzyczne teksty źródłowe w zakresie reprezentowanej dyscypliny naukowej	P7S_UK
DI2A_U07	biegle korzystać z naukowych baz danych i zastosować je w planowanych badaniach naukowych	P7S_UU
DI2A_U08	prowadzić 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

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Waldemar Gustaw	Prof. dr hab./prof. zw./ Dziekan Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii
Karolina Wójciak	Prof. dr hab./prof.zw./Prodziekan ds. Studenckich i Dydaktyki
Urszula Pankiewicz	Prof. dr hab./prof.zw./Prodziekan ds. Studenckich i Dydaktyki
Marzena Włodarczyk-Stasiak	Dr hab./prof. uczelni/Przewodnicząca Rady Programowej kierunku dietetyka
Anna Krzepiłko	Prof. dr hab./prof.zw./Przewodnicząca WKdsJK
Natalia Grodzieńska	Mgr inż./koordynator Dziekanatu

Spis treści

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku,poziomu i profilu studiów 3

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny 8

Prezentacja uczelni 10

Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim 11

Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się 11

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 25

Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie 51

Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry 67

Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie 88

Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku 100

Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku 105

Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia 119

Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiąganych rezultatach 148

Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów 151

Część II.Perspektywy rozwoju kierunku studiów 160

Część III. Załączniki 163

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów 163

Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających 175

Prezentacja uczelni

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, uczelnia publiczna, został utworzony w 2008 roku z Wyższej Szkoły Rolniczej (powstałej w1955 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 wchodzą: Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności, Katedra Biochemii i Chemii Żywności, Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka, Katedra Chemii, Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii, Katedra Inżynierii i Technologii Zbóż, Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego, Katedra Dietetyki. 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, Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, Psychodietetyka oraz Edukacja żywieniowa i zdrowotna w szkole. Wydział posiada uprawnienia do nadawania stopnia naukowego doktora i doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Komisja Ewaluacji Nauki (KEN) działająca przy Ministrze Nauki i Szkolnictwa Wyższego, przyznała Wydziałowi po raz drugi kategorię naukową A. Kadra nauczycieli akademickich na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii liczy 84 osoby, w tym: 20 z tytułem profesora, 17 ze stopniem doktora habilitowanego, 42 – doktora oraz 5 – magistra.

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

Powiązania koncepcji kształcenia z misją i głównymi celami strategicznymi Uczelni

Koncepcja kształcenia na kierunku dietetyka została dostosowana do obowiązujących wymogów formalnych, w szczególności Ustawy „Prawo o szkolnictwie wyższym" (Dz.U. z 2016 r., poz. 1842, z późn. zm.), rozporządzeń wydanych przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego, a także regulaminów wewnętrznych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii sformułował koncepcję kształcenia i realizuje na ocenianym kierunku studiów program kształcenia umożliwiający osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się zgodnie z funkcjonującym Wewnętrznym Systemem Zarządzania Jakością Kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (WSZJK) (https://up.lublin.pl/edukacja/student/dydaktyka/). Koncepcja kształcenia na studiach pierwszego i drugiego 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*. Kierunek dietetyka jest realizowany w profilu ogólnoakademickim, co znajduje odzwierciedlenie w konstrukcji programu studiów, obejmującej moduły zajęć powiązane z prowadzonymi w Uczelni badaniami naukowymi i działalnością naukową nauczycieli akademickich.

Prowadzenie kierunku dietetyka wpisuje się w strategię i misję Uczelni, określone w „Strategii Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie na lata 2019-2030" (Uchwała Senatu nr 66/2018-2019 dnia 24.05.2019 roku) oraz w cele strategiczne Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (https://up.lublin.pl/foodscience/wydzial/strategia-rozwoju/#strategia). Do kierunkowych celów strategicznych Uczelni należy m.in. systematyczna poprawa jakości i efektywności kształcenia poprzez koncentrację potencjału badawczego i wdrożeniowego, kształcenie kadr, rozwinięcie i poszerzenie oferty kształcenia w nawiązaniu do potrzeb gospodarki, a także rozwój współpracy z ośrodkami krajowymi i zagranicznymi. Jedna z kluczowych misji Uczelni brzmi „*Zdrowie i zdrowy styl życia…. łączy się ściśle z jakością żywności, dietą oraz bezpośrednim otoczeniem człowieka. Rozwój produkcji żywności wysokiej jakości… wspomagany badaniami i studiami prowadzonymi w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie, przyczyni się do aktywizacji i rozwoju całego obszaru Polski Wschodniej*" (https://up.lublin.pl/uniwersytet/misja-i-strategia/). W związku z tym cele strategiczne Wydziału pozostają w pełnej zgodności ze strategią Uczelni, co sprzyja spójności koncepcji kształcenia na kierunku dietetyka z misją i długofalowymi planami rozwoju Uniwersytetu.

Na poziomie studiów pierwszego stopnia koncepcja kształcenia koncentruje się na zbudowaniu solidnych podstaw wiedzy z obszaru technologii żywności i żywienia człowieka, nauk o zdrowiu, a także nabyciu umiejętności praktycznych koniecznych do wykonywania zawodu dietetyka w podstawowym zakresie, zgodnie z profilem ogólnoakademickim i strategicznym ukierunkowaniem Uczelni na rozwój kompetencji praktycznych wspartych aktualną wiedzą naukową. Na poziomie studiów drugiego stopnia akcent położony jest na pogłębianiu i integrowaniu wiedzy, rozwijaniu umiejętności analizy wyników badań naukowych, planowaniu interwencji żywieniowych o złożonym charakterze oraz przygotowaniu do podejmowania działalności badawczej i projektów rozwojowych, co odpowiada celom strategicznym w zakresie koncentracji potencjału badawczego oraz współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

Powiązanie koncepcji kształcenia z misją i celami strategicznymi Uczelni znajduje odzwierciedlenie w oczekiwaniach formułowanych wobec kandydatów na studia na kierunku dietetyka. Od kandydatów na studia pierwszego stopnia oczekuje się odpowiedniego przygotowania z zakresu przedmiotów przyrodniczych (w szczególności biologii i chemii), zainteresowania problematyką zdrowia publicznego i żywienia człowieka oraz motywacji do pracy na rzecz poprawy stanu zdrowia populacji poprzez racjonalne żywienie i promocję zdrowego stylu życia. Tak zdefiniowane oczekiwania pozwalają na rekrutację osób, których predyspozycje i cele edukacyjne są zbieżne z misją Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. W przypadku studiów drugiego stopnia

oczekiwania obejmują ukończenie studiów pierwszego stopnia w obszarze nauk o zdrowiu lub kierunkach pokrewnych, posiadanie podstawowej wiedzy i doświadczenia z zakresu dietetyki oraz gotowość do pogłębiania wiedzy, rozwijania umiejętności analitycznych i uczestnictwa w projektach badawczych oraz inicjatywach wdrożeniowych realizowanych w Uczelni. Rekrutacja na tym poziomie ukierunkowana jest na osoby zainteresowane zaawansowaną praktyką dietetyczną i działalnością naukową, co pozostaje w zgodzie z profilem ogólnoakademickim kierunku i strategicznym ukierunkowaniem Uniwersytetu na rozwój badań i współpracy z otoczeniem.

Koncepcja kształcenia jest również powiązana z misją i strategią Uczelni poprzez ofertę wybieralnych modułów kierunkowych, które umożliwiają studentom profilowanie ścieżki kształcenia zgodnie z ich zainteresowaniami oraz potrzebami rynku pracy, w nawiązaniu do celów strategicznych Uczelni i Wydziału. Oferowane moduły są zgodne z założeniami programu dietetyki oraz odpowiadają na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, koncentrując się na kluczowych obszarach praktyki dietetycznej, takich jak dietetyka kliniczna, żywienie w zdrowiu publicznym, żywienie w sporcie czy żywienie osób starszych.

Na studiach pierwszego stopnia moduły wybieralne pozwalają studentom na stopniowe ukierunkowanie ścieżki kształcenia i rozwijanie kompetencji w wybranych obszarach, przy zachowaniu szerokich podstaw wiedzy dietetycznej. Na studiach drugiego stopnia wybieralne moduły pełnią funkcję specjalizacyjną, umożliwiając pogłębianie i rozwijanie zaawansowanych kompetencji w wybranych dziedzinach, w tym przygotowanie do realizacji złożonych działań diagnostycznych, terapeutycznych i edukacyjnych oraz do udziału w projektach badawczych i wdrożeniowych związanych z daną specjalnością. Konstrukcja oraz liczba modułów wybieralnych są okresowo weryfikowane z uwzględnieniem wyników monitorowania losów absolwentów, opinii interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych oraz aktualnych celów strategicznych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie i Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, co pozwala utrzymać zgodność oferty dydaktycznej z misją i długoterminową strategią rozwoju.

Związek kształcenia z prowadzoną w uczelni działalnością naukową i sposoby wykorzystania wyników działalności naukowej w opracowaniu i doskonaleniu programu studiów

Kierunek Dietetyka na studiach pierwszego stopnia przyporządkowany jest do dyscypliny *technologii żywności i żywienia* w 56% i do dyscypliny *nauki o zdrowiu* w 44%, a na studiach drugiego stopnia odpowiednio w 58% i 42%.

W ocenie parametrycznej dyscyplina wiodąca dla kierunku Dietetyka za prowadzoną działalność naukową i wdrożeniową uzyskała kategorię: A - technologia żywności i żywienia. Ocena parametryczna dowodzi więc o wysokich kompetencjach naukowych kadry badawczo-dydaktycznej, a powierzenie jej prowadzenia zajęć na ocenianym kierunku gwarantuje wysoki poziom w zakresie kształcenia na studiach o profilu ogólnoakademickim. Jednostki uczestniczące w procesie dydaktycznym na ocenianym kierunku są wyposażone w nowoczesną aparaturę analityczną i pomiarową, która jest wykorzystywana i udostępniana w trakcie zajęć dydaktycznych i badań naukowych. Szczegółowe informacje dotyczące bazy naukowo-dydaktycznej zostały przedstawione w opisie Kryterium 5.

Działalność naukowa nauczycieli akademickich pozwala na przekazywanie najnowszej wiedzy, w ramach realizacji założonych efektów uczenia się, podczas wszystkich zajęć dydaktycznych związanych z tematyką badawczą pracowników. W działania badawcze włączani są także studenci, a wyniki wspólnych badań publikowane są na konferencjach, sympozjach oraz podczas sesji kół naukowych. Awanse naukowe pracowników Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, można zaliczyć do równie istotnych osiągnięć. W okresie ostatnich 5 lat - 17 pracowników Wydziału uzyskało tytuł profesora, 9 stopień doktora habilitowanego, a 31 stopień doktora w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologii żywności i żywienia (2021-2026). Na ocenianym kierunku Dietetyka kadrę nauczycieli akademickich stanowią osoby z tytułem magistra (4 osoby), doktora (22 osoby), doktora habilitowanego (13 osób), z tytułem profesora (11 osób) dla studiów pierwszego stopnia oraz z tytułem

magistra (3 osoby), doktora (12 osób), doktora habilitowanego (10 osób), z tytułem profesora (8 osób) dla studiów drugiego stopnia (Załącznik 1.1).

Działalność badawcza pracowników Wydziału, koncentruje się na opracowywaniu innowacyjnych produktów żywnościowych z zastosowaniem nowoczesnych technologii ich wytwarzania. Istotnym obszarem badań są prace m.in.: nad otrzymywaniem bezazotowych wyrobów mięsnych, surowo dojrzewających czy probiotycznych, żywności fermentowanej czy wykorzystaniem owadów jadalnych. Opracowywane są nowe wysokobiałkowe produkty mleczarskie z przeznaczeniem dla sportowców oraz żywność funkcjonalna - bezcukrowa czy wzbogacona w składniki bioaktywne. W badaniach podejmowana jest tematyka związana z mikrobiologią przemysłową, wpływem żywienia na zdrowie człowieka, profilaktyką otyłości i chorób metabolicznych, analizą właściwości prozdrowotnych surowców roślinnych i grzybów czy nad wykorzystaniem niekonwencjonalnych metod przetwarzania żywności. Na uwagę zasługuje opracowanie innowacyjnych produktów funkcjonalnych - makaronów o niskim indeksie glikemicznym dla diabetyków, technologii wzbogacania grzybów w witaminę D_3, kompozycji polifenolowych wspierających profilaktykę chorób neurodegeneracyjnych oraz nowoczesnych metod poprawy jakości i wartości żywności, tj. wykorzystanie ultradźwięków, zimnej plazmy i pulsacyjnego pola elektrycznego w przetwórstwie żywności.

Pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii są redaktorami tematycznymi, członkami rad redakcyjnych i recenzentami w krajowych i zagranicznych czasopismach naukowych, członkami rad programowych, komitetów PAN oraz zasiadają w gremiach towarzystw naukowych. W latach 2021-2026 pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii realizowali 54 projekty badawcze finansowanych ze źródeł zewnętrznych (23 projekty finansowane z Narodowe Centrum Nauki; 12 przez Ministerstwo Edukacji i Nauki; 8 przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego; po 3 przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju i Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa; 2 przez Fundację na rzecz Nauki Polskiej, po 1 przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, Program Operacyjny Inteligentny Rozwój i Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Załącznik 1.2). Projektami wpisującymi się najsilniej w tematykę ocenianego kierunku są **"Prawidłowe żywienie kobiet w ciąży i dietoprofilaktyka cukrzycy - kompleksowa opieka Dietetyka"** ze środków MNISW, którego celem było opracowywanie programu żywienia kobiet w ciąży i chorujących na cukrzycę ciążową, który zapewni bezpieczeństwo zarówno dla matki i dziecka oraz poprawa poziomu wiedzy i zwyczajów żywieniowych kobiet w ciąży, co wpłynie na stan odżywienia oraz może stanowić element profilaktyki cukrzycy ciążowej; **"Przedszkolak ma apetyt na zdrowie"** ze środków MEiN, którego celem była realizacja 4 zadań, powiązanych tematycznie, skierowane do wszystkich grup zaangażowanych w prawidłowe żywienie najmłodszych oraz **"Dieta bezglutenowa bez przeszkód - jedz zdrowo i smacznie"** finansowany przez NCBiR, którego celem było wsparcie dietetyczne osób w każdym wieku, zmagających się z celiakią i ich rodzin (np. dzieci z rodzicami i rodzeństwem), a także osób z nieceliakalną nadwrażliwością na gluten, bądź stosujących z innych powodów dietę bezglutenową. Kierownikiem wspomnianych projektów jest dr hab. Małgorzata Kostecka, prof UPL. Ponadto projekty **"Zastosowanie białek i hydrokoloidów do otrzymywania batonów przeznaczonych dla osób aktywnych fizycznie"**, **"Zastosowanie laktoferyny jako składnika o szczególnych właściwościach prozdrowotnych w żywieniu osób o określonym profilu genetycznym"**, "Polifenole obecne w żywności jako modulatory peroksydazy tarczycowej (TPO) o wielokierunkowej aktywności biologicznej - połączone badania in vitro i in silico"; "Smoothie owocowe jako źródło związków o aktywnościach antycholinoesterazowych, przeciwutleniających i przeciwzapalnych "; "Zastosowanie serwatki do otrzymywania prozdrowotnej i funkcjonalnej żywności ekologicznej"; "Żywność, żywienie i zdrowie - tradycja wsparta nauką" oraz "Nauki przyrodnicze w służbie człowiekowi - wsparcie UP w Lublinie w popularyzacji wiedzy" (Załącznik 1.2a), które szczegółowo zostały opisane w Kryterium 4.

W ocenianym okresie pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii zarejestrowali liczne patenty. Warto zwrócić uwagę na te powiązane z kierunkiem Dietetyka, tj. „Kompozycja polifenolowa mająca zastosowanie w profilaktyce i wspomaganiu leczenia chorób neurodegeneracyjnych zwłaszcza Alzheimera" (237891); „Zastosowanie wierzbówki kiprzycy

(*Epilobium angustifolium* L.)", (244864); "Sposób uprawy ziół o podwyższonej jakości prozdrowotnej z zastosowaniem elicytacji" (246447); "Preparat wydłużający jakość rozdrobnionych sałat oraz sposób jego otrzymywania" (246886); "Sposób wytwarzania prozdrowotnych ciastek kruchych i prozdrowotne ciastka kruche" (246991); "Sposób wytwarzania preparatu z wytłoków z czarnuszki i preparat z czarnuszki" (247218), (Załącznik 1.3).

Pracownicy Wydziału w latach 2021-2026 otrzymywali Medale Komisji Edukacji Narodowej oraz Nagrody Rektora za osiągnięcia naukowe, organizacyjne i całokształt dorobku. Medal Komisji Edukacji Narodowej otrzymały dr hab. Monika Kordowska-Wiater (w roku 2021), prof. dr hab. Adam Waśko (2023), dr hab. Małgorzata Kostecka (2023) oraz prof. dr hab. Joanna Stadnik (2026). Łącznie w latach 2021-2026 przyznano ponad 100 Nagród Rektora, w tym 24 nagrody I stopnia, 44 nagród II stopnia, 21 nagród III stopnia, 2 nagrody za całokształt dorobku, ponadto 18 indywidualnych nagród organizacyjnych i dwie nagrody zespołowe, wyróżniając 12 osób.

Działalność naukowa pracowników wykorzystywana jest w opracowaniu i doskonaleniu programu studiów oraz jego realizacji, co tworzy spójną całość z realizowanymi na ocenianym kierunku przedmiotami. Systematyczny rozwój zaplecza naukowo-badawczego jednostek realizujących projekty grantowe zapewnia studentom możliwość korzystania z nowoczesnej aparatury badawczej. Istotnym elementem procesu kształcenia są także wyniki badań prowadzonych przez nauczycieli akademickich, które wzbogacają przekazywaną studentom wiedzę oraz rozwijają ich umiejętności zgodnie z przyjętymi efektami uczenia się. Umożliwia to studentom zapoznanie się z aktualnymi kierunkami i zagadnieniami badawczymi oraz zdobywanie wiedzy opartej na najnowszych osiągnięciach naukowych. Studenci ocenianego kierunku, którzy wykazują szczególne zainteresowanie działalnością naukową i dalszym rozwojem kwalifikacji, mają również możliwość kontynuowania kształcenia w Szkole Doktorskiej.

Prowadzone przez pracowników Wydziału badania naukowe, stwarzają studentom ocenianego kierunku szerokie możliwości rozwijania kompetencji badawczych oraz aktywnego uczestnictwa w działalności naukowej, w szczególności poprzez zaangażowanie w prace dziewięciu Studenckich Kół Naukowych funkcjonujących na Wydziale (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#kola_naukowe). Kołami najliczniej zrzeszającymi studentów kierunku Dietetyka są: Koło Naukowe Dietetyków, Studenckie Koło Naukowe Dietoterapeutów i Psychodietetyków, Fitochemiczne Studenckie Koło Naukowe, Koło Naukowe Biochemików Żywności i Żywienia, Koło Naukowe Technologów Żywności, Koło Naukowe Zarządzenia Jakością i Bezpieczeństwem Żywności czy Koło Naukowe Analityków Żywności.

Studenci zaangażowani w działalność naukową mają możliwość prezentowania wyników swoich badań podczas konferencji i sympozjów naukowych. Jednym z przykładów jest organizowane corocznie przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie Międzynarodowe Sympozjum Studenckich Kół Naukowych, podczas którego studenci mogą przedstawiać wyniki prowadzonych prac badawczych. Uczestnicy sympozjum mają możliwość publikowania dorobku naukowego w monografiach wydawanych przez Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Studenci zrzeszeni w Studenckich Kołach Naukowych regularnie biorą udział w krajowych i międzynarodowych seminariach oraz konferencjach organizowanych przez ośrodki akademickie w całej Polsce, m.in. w Olsztynie, Wrocławiu i Krakowie. Aktywność naukowa studentów znajduje potwierdzenie w licznych nagrodach i wyróżnieniach, które otrzymali. W latach 2021-2026 studenci kół naukowych działających na Wydziale byli autorami lub współautorami 38 publikacji w czasopismach naukowych oraz 69 doniesień konferencyjnych. Szczególny udział w prezentacji dorobku naukowego mieli studenci ocenianego kierunku, którzy w latach 2021-2026 uczestniczyli czynnie w 23 konferencjach oraz byli współautorami 26 prac naukowych. Warto zauważyć, że wysoka aktywność naukowa studentów widoczna jest już na pierwszym stopniu studiów. Studenci ocenianego kierunku mają możliwość przygotowywania prac dyplomowych w ramach tematyki badawczej związanej z projektami realizowanymi na Wydziale, co pozwala im na bezpośrednie wykorzystanie zdobytej wiedzy i rozwijanie praktycznych kompetencji badawczych. Wysoki poziom prac dyplomowych i często ich praktyczny charakter pozwoliły na ich

wyróżnienie. W roku 2025 wyróżniono 6 prac magisterskich realizowanych na kierunku dietetyka a w roku 2026, 3 prace.

Zgodność koncepcji kształcenia z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz rola i znaczenie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia

Koncepcja kształcenia na kierunku Dietetyka została opracowana z uwzględnieniem aktualnych potrzeb rynku usług żywieniowych, systemu ochrony zdrowia i promocji zdrowia oraz dynamicznie rozwijającego się sektora żywności. Program studiów odpowiada na zapotrzebowanie na specjalistów posiadających wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki chorób dietozależnych, edukacji żywieniowej, dietoterapii chorób żywieniowo zależnych oraz technologii przygotowywania żywności wraz z elementami nadzorowania jej jakości i bezpieczeństwa. Kształcenie uwzględnia zmiany demograficzne i epidemiologiczne społeczeństwa, w tym wzrastającą częstość występowania chorób cywilizacyjnych, takich jak choroba otyłościowa, cukrzyca, choroby układu krążenia czy nowotwory, których profilaktyka i leczenie wymagają profesjonalnego postępowania dietetycznego. Program studiów przygotowuje absolwentów do pracy w indywidualnym poradnictwie żywieniowym, jak i w sektorze żywienia zbiorowego, edukacji oraz przemyśle spożywczym.

Koncepcja kształcenia pozostaje w ścisłym związku z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego poprzez systematyczne monitorowanie zmian zachodzących na rynku pracy oraz analizę oczekiwań pracodawców i przedstawicieli środowiska zawodowego (Załącznik 1.4). Program studiów jest na bieżąco aktualizowany z uwzględnieniem rozwoju nowych obszarów działalności dietetyków, a wszystkie zmiany, uwzględniane w planach studiów odzwierciedlają kierunki rozwoju współczesnej dietetyki, zwiększając konkurencyjność absolwentów na rynku pracy oraz przygotowując ich do podejmowania zatrudnienia zarówno w podmiotach leczniczych, placówkach żywienia zbiorowego, sektorze sportu i rekreacji, jak i do prowadzenia własnej praktyki dietetycznej.

W ramach doskonalenia programu studiów pierwszego stopnia zwiększono udział przedmiotów rozwijających ***praktyczne kompetencje zawodowe.*** Wprowadzono przedmiot *Konsultacja dietetyczna - practicum,* realizowany wyłącznie w formie ćwiczeń, którego celem jest przygotowanie studentów do samodzielnej pracy z pacjentem w gabinecie dietetycznym. Zajęcia koncentrują się na praktycznych aspektach prowadzenia konsultacji dietetycznej, przeprowadzaniu wywiadu żywieniowego, ocenie stanu odżywienia, planowaniu postępowania dietetycznego, opracowywaniu zaleceń żywieniowych, prowadzeniu dokumentacji oraz doskonaleniu komunikacji z pacjentem. Do planu kształcenia na drugim stopniu studiów, wprowadzono m.in. przedmioty: *Rehabilitacja żywieniowa*, obejmujący zagadnienia kompleksowego postępowania żywieniowego w zaburzeniach odżywiania. *Żywienie dziecka chorego*, *Żywienie w chorobach układu pokarmowego*, *Żywienie w chorobach rzadkich.* Dzięki wprowadzonym przedmiotom studenci zdobywają kompetencje niezbędne do prowadzenia specjalistycznego postępowania dietetycznego w różnych grupach pacjentów oraz współpracy z interdyscyplinarnym zespołem terapeutycznym.

W odpowiedzi na rosnące znaczenie ***praktycznych umiejętności klinicznych*** wprowadzono na studiach I stopnia przedmiot *Interwencja żywieniowa*, którego realizacja opiera się przede wszystkim na analizie interwencji żywieniowej w modelu studium przypadku (*case study*). Dzięki pracy z rzeczywistymi i modelowymi przypadkami klinicznymi studenci rozwijają umiejętność planowania postępowania dietetycznego oraz podejmowania decyzji opartych na aktualnych dowodach naukowych (*evidence-based practice*). Odpowiedzią na współczesne podejście do diagnostyki i leczenia otyłości jako choroby przewlekłej, było wprowadzenie do programu studiów I stopnia, przedmiotu *Terapia żywieniowa choroby otyłościowej*, zgodne z aktualnymi rekomendacjami Polskiego Towarzystwa Leczenia Otyłości PTLO (https://ptlo.org.pl/resources/data/forms/aktualnosci/258/ws_ptlo_otylosc_2024_final.pdf), które podkreślają rolę dietetyka jako członka zespołu terapeutycznego odpowiedzialnego za planowanie i prowadzenie terapii żywieniowej. Realizacja przedmiotu umożliwia studentom zdobycie kompetencji

w zakresie postępowania dietetycznego zgodnego z aktualnymi wytycznymi oraz przygotowuje ich do pracy z pacjentami z chorobą otyłościową w różnych obszarach opieki zdrowotnej.

Programy studiów zostały zaktualizowane w odpowiedzi na zmieniające się potrzeby ***systemu ochrony zdrowia oraz rynku usług dietetycznych***. Uwzględniając zmieniające się oczekiwania rynku pracy oraz rozwój nowych obszarów aktywności zawodowej dietetyków, do programu studiów I stopnia, wprowadzono nowe przedmioty do wyboru, m.in. *Narzędzia IT w praktyce dietetycznej*, który rozwija kompetencje związane z wykorzystaniem nowoczesnych technologii cyfrowych w pracy dietetyka. Do programu studiów drugiego stopnia, wprowadzono zmiany ukierunkowane na pogłębienie kompetencji specjalistycznych oraz przygotowanie absolwentów do samodzielnego funkcjonowania na rynku pracy. Ze względu na rosnącą liczbę absolwentów, podejmujących jednoosobową działalność gospodarczą, do programu studiów wprowadzono przedmioty wspierające rozwój kompetencji przedsiębiorczych i organizacyjnych, takie jak *Innowacje i projektowanie usług w dietetyce* oraz *Zarządzanie marką i marketing w dietetyce*. Przedmioty te przygotowują studentów do projektowania i wdrażania nowoczesnych usług dietetycznych, budowania marki osobistej, efektywnej komunikacji z odbiorcami usług oraz funkcjonowania na konkurencyjnym rynku usług zdrowotnych.

Stale wprowadzane są nowe bloki tematyczne, uwzględniające rosnące zapotrzebowanie na ***specjalistów z zakresu żywienia różnych grup ludzi***. Na studiach drugiego stopnia, do programu wprowadzono przedmiot *Strategie żywieniowe w różnych dyscyplinach sportowych*, umożliwiający zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie planowania żywienia sportowców z uwzględnieniem specyfiki różnych dyscyplin oraz celów treningowych. W związku z wejściem w życie od 1 września 2026 r. nowych wymagań dotyczących organizacji żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży, określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. (Dz.U. 2026 poz. 197, https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20260000197) do programu studiów drugiego stopnia wprowadzono przedmiot *Żywienie w placówkach oświatowych*. Przedmiot przygotowuje studentów do planowania, organizacji i oceny żywienia zbiorowego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, aktualnymi normami żywienia oraz zasadami zdrowego żywienia dzieci i młodzieży, zwiększając ich kompetencje do pracy w jednostkach systemu oświaty oraz podmiotach świadczących usługi żywienia zbiorowego.

W odpowiedzi na wzrastające znaczenie ***aspektów psychologicznych*** w procesie zmiany zachowań żywieniowych i prowadzenia skutecznej terapii dietetycznej, program wzbogacono o przedmioty z zakresu psychodietetyki oraz psychologii żywienia; ponadto dodano nowy przedmiot *Żywienie w chorobach neurodegeneracyjnych i psychicznych,* którego celem jest rozwijanie kompetencji w zakresie komunikacji z pacjentem w celu skutecznego motywowania go do zmiany.

Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii ważną rolę w opracowywaniu, monitorowaniu i doskonaleniu koncepcji kształcenia odgrywają interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni, którzy uczestniczą w okresowej ocenie programu studiów, zgłaszają propozycje zmian wynikające z doświadczeń dydaktycznych, wyników ankiet studenckich oraz analizy efektów uczenia się. Interesariuszami wewnętrznymi są studenci, doktoranci, dietetycy - nauczyciele akademiccy prowadzący zajęcia na kierunku Dietetyka oraz pracownicy Wydziałowej Poradni Dietetycznej (https://up.lublin.pl/uslugi/poradnia-dietetyczna/). Świadomość znaczenia interesariuszy podczas opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia powoduje, że współpraca Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest bardzo aktywna i różnorodna, opiera się na systematycznych, wieloletnich i często bezpośrednich relacjach nauczycieli akademickich z interesariuszami zewnętrznymi. Przedstawiciele firm, są zapraszani na różne wydarzenia odbywające się na Wydziale i mogą wpływać na projektowanie, a także na realizację programu studiów poprzez opiniowanie, zgłaszanie sugestii i uwag oraz propozycji do programu studiów. Ważnym elementem współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest funkcjonująca przy Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii Rada Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych (https://up.lublin.pl/foodscience/eksperci-interesariusze/), pełniąca funkcję organu doradczo-opiniodawczego. Do jej zadań należy opiniowanie programów studiów i efektów uczenia się,

dostosowywanie treści kształcenia do oczekiwań pracodawców i potrzeb rynku pracy, wspieranie organizacji praktyk zawodowych, staży oraz targów pracy, a także inicjowanie współpracy naukowo-badawczej i popularyzatorskiej pomiędzy uczelnią a przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. W skład Rady wchodzą przedstawiciele przedsiębiorstw sektora spożywczego, gastronomii, biotechnologii oraz poradnictwa dietetycznego. Wśród nich znajduje się m.in. Anna Jamborowicz-Pelak, absolwentka dietetyki na UP w Lublinie, prowadząca Poradnię Dietetyczną Zdrowy Jadłospis (https://zdrowyjadlospis.pl/), oraz Pan Michał Płecha pracujący w Centrum Dietetyczno-Sportowym - absolwent dietetyki (UP w Lublinie) oraz prawa (UMCS w Lublinie), którzy aktywnie współpracują z radą programową kierunku Dietetyka, dzieląc się doświadczeniem zawodowym oraz wspierając dostosowanie procesu kształcenia do aktualnych potrzeb praktyki i rynku pracy. Wydział podejmuje działania, które mają ułatwić absolwentom odnalezienie się na rynku pracy, poprzez zapraszanie przedstawicieli firm w celu prezentacji możliwości realizacji staży i praktyk zawodowych oraz przekazania informacji na temat oczekiwań pracodawców w stosunku do potencjalnych pracowników podczas organizowanych corocznie Wydziałowych Targów Staży i Pracy. W roku 2023, po raz pierwszy zorganizowano Wydziałowe Targi Staży i Pracy przy współpracy z Radą Ekspertów i Interesariuszy. Organizowane corocznie wydarzenie jest przestrzenią do nawiązania kontaktu studentów Wydziału z potencjalnymi pracodawcami oraz do zwiększenia świadomości przyszłych absolwentów w budowaniu własnej ścieżki kariery zawodowej. Wydarzenie dało również szansę podmiotom oferującym staże i miejsca pracy na prezentację oferty współpracy z Wydziałem. Podczas wspomnianych targów organizowane są także panele z pracodawcami, na które zapraszani są eksperci - przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego, którzy dzielą się swoją wiedzą i doświadczeniem ze studentami, co stwarza przestrzeń do rozmów i dyskusji nt. rozwoju kariery zawodowej. W maju 2025 r., w budynku Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii odbył się panel z pracodawcami zorganizowany w ramach projektu „Efektywne kształcenie specjalistów dla branż kluczowych", którego tematyka nawiązywała do wyzwań zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.

Studenci kierunku Dietetyka czynnie uczestniczą w organizowaniu Dnia Promocji Wiedzy Żywieniowej, pod hasłem "Dietetyka dla Wszystkich". Wydarzenie to obejmuje takie formy działań jak wykłady i konsultacje żywieniowe, podczas których młodzi dietetycy dzielą się swoją wiedzą na temat aktualnych problemów żywieniowych oraz kształtowania wyborów żywieniowych i postaw niezbędnych do zachowania i poprawy zdrowia własnego i innych. Wydarzenie ma charakter otwarty.

Cyklicznie od roku 2023 organizowany jest konkurs na najlepszą pracę magisterską z zakresu technologii żywności i żywienia oraz biotechnologii „Innowacyjna inspiracja". Członkowie Kapituły konkursowej powoływani są spośród Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych. Zgłoszone do konkursu prace magisterskie oceniane są za ich oryginalność, wniesioną wartość naukową, charakter aplikacyjny oraz innowacyjność opisanych rozwiązań. Członkowie Kapituły konkursowej wraz z Władzami Wydziału są fundatorami nagród w konkursie, które uroczyście są wręczane i dokumentowane fotorelacją na stronie i mediach społecznościowych Wydziału.

Sylwetka absolwenta, przewidywane miejsca zatrudnienia absolwentów

Sylwetka absolwenta kierunku Dietetyka odpowiada współczesnym wymaganiom rynku pracy, łącząc przygotowanie akademickie, kompetencje praktyczne oraz umiejętność wykorzystania wiedzy naukowej w rozwiązywaniu problemów związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego. Kierunek Dietetyka prowadzony na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie realizowany jest w profilu ogólnoakademickim i łączy kształcenie oparte na aktualnej wiedzy naukowej z przygotowaniem do wykonywania zadań zawodowych dietetyka. Koncepcja kształcenia integruje wiedzę z zakresu nauk o żywieniu człowieka, nauk biologicznych, technologii żywności i żywienia człowieka, podstaw nauk medycznych oraz nauk społecznych, umożliwiając absolwentowi wykorzystanie wiedzy naukowej w praktyce zawodowej. Program studiów pierwszego i drugiego stopnia został zaprojektowany w sposób umożliwiający stopniowe osiąganie efektów uczenia się - od uzyskania fundamentalnej wiedzy dotyczącej funkcjonowania organizmu człowieka, żywienia i technologii żywności, poprzez rozwój umiejętności oceny sposobu żywienia i

stanu odżywienia, planowania postępowania dietetycznego oraz prowadzenia edukacji żywieniowej, aż do uzyskania pogłębionych kompetencji specjalistycznych w zakresie dietoterapii, żywienia klinicznego i poradnictwa dietetycznego.

Profil ogólnoakademicki kierunku Dietetyka zapewnia przygotowanie do wykonywania zawodu poprzez połączenie kształcenia opartego na wynikach badań naukowych z systematycznym rozwijaniem kompetencji praktycznych. Akademicki charakter studiów umożliwia studentom poznanie mechanizmów biologicznych, fizjologicznych i metabolicznych warunkujących żywienie człowieka oraz rozwijanie umiejętności krytycznej analizy informacji naukowych i wykorzystywania aktualnej wiedzy w praktyce. Jednocześnie program studiów nie ogranicza się do przekazywania wiedzy teoretycznej. Obejmuje znaczący udział zajęć praktycznych, podczas których studenci rozwijają umiejętności niezbędne w pracy dietetyka, oraz rozbudowany system praktyk zawodowych umożliwiający konfrontację wiedzy akademickiej z rzeczywistymi problemami zawodowymi. Takie połączenie pozwala absolwentowi posiadać zarówno kompetencje analityczne i badawcze charakterystyczne dla profilu ogólnoakademickiego, jak i umiejętności praktyczne wymagane na rynku pracy. Powiązanie kierunku z działalnością naukową prowadzoną na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii umożliwia studentom dostęp do aktualnych osiągnięć nauki w obszarze żywienia człowieka, jakości żywności i technologii żywności, szczególnych potrzeb żywieniowych w wybranych jednostkach chorobowych, kształtowania zdrowych nawyków żywieniowych i korygowania nieprawidłowych, a także przygotowuje ich do samodzielnego uczenia się i aktualizowania kompetencji zawodowych.

Absolwent studiów pierwszego stopnia kierunku Dietetyka posiada gruntowną wiedzę dotyczącą: zasad żywienia człowieka zdrowego i chorego, zależności pomiędzy sposobem żywienia a stanem zdrowia oraz podstawowych mechanizmów rozwoju chorób dietozależnych. Zna zasady: planowania żywienia indywidualnego oraz zbiorowego, oceny wartości odżywczej żywności, kontroli jakości surowców i produktów spożywczych oraz technologii przygotowania potraw zgodnie z wymaganiami bezpieczeństwa żywności (w tym systemu HACCP). Absolwent potrafi: dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia, rozpoznać podstawowe problemy żywieniowe, opracować zalecenia dietetyczne oraz prowadzić działania edukacyjne i profilaktyczne. Jest przygotowany do pracy z osobami zdrowymi oraz pacjentami wymagającymi podstawowego wsparcia dietetycznego, a także do współpracy z przedstawicielami innych zawodów związanych z ochroną zdrowia. Ważnym elementem przygotowania absolwenta jest rozwój kompetencji praktycznych. Program studiów pierwszego stopnia (Załącznik 1.5). obejmuje liczne zajęcia ćwiczeniowe i laboratoryjne umożliwiające zastosowanie wiedzy w praktyce, w szczególności w zakresie analizy przypadków, oceny stanu odżywienia, planowania jadłospisów, technologii przygotowania potraw oraz komunikacji z pacjentem. Kompetencje te są wzmacniane poprzez praktykę zawodową realizowaną w rzeczywistym środowisku pracy. Na studiach pierwszego stopnia praktyka zawodowa odbywa się w dwóch etapach, łącznie 12 tygodni, umożliwiając studentom zdobycie doświadczenia w jednostkach związanych z poradnictwem dietetycznym, żywieniem leczniczym i żywieniem zbiorowym.

Absolwent studiów drugiego stopnia kierunku Dietetyka posiada pogłębione kompetencje umożliwiające samodzielne analizowanie złożonych problemów żywieniowych oraz projektowanie specjalistycznego postępowania dietetycznego. Posiada rozszerzoną wiedzę z zakresu mechanizmów rozwoju chorób, zasad dietoterapii, żywienia klinicznego, rehabilitacji żywieniowej oraz roli żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób przewlekłych. Jest przygotowany do opieki nad pacjentami wymagającymi specjalistycznego wsparcia dietetycznego - w tym osób z chorobami: metabolicznymi, nowotworowymi, autoimmunizacyjnymi, schorzeniami układu pokarmowego, zaburzeniami odżywiania oraz chorobami neurodegeneracyjnymi i genetycznymi. Posiada również kompetencje do prowadzenia działań dietetycznych skierowanych do osób zdrowych, w tym: seniorów, kobiet w ciąży i karmiących oraz osób aktywnych fizycznie, w tym sportowców. Ponadto program studiów drugiego stopnia (Załącznik 1.6) rozwija kompetencje związane z funkcjonowaniem absolwenta na rynku usług dietetycznych. Absolwent posiada wiedzę dotyczącą organizacji poradnictwa żywieniowego, projektowania usług dietetycznych, komunikacji z odbiorcą usług oraz podstaw prowadzenia

działalności zawodowej. Jest przygotowany zarówno do pracy w istniejących strukturach organizacyjnych, jak i do podejmowania własnej działalności gospodarczej. Praktyczny wymiar przygotowania zawodowego jest kontynuowany na drugim stopniu studiów poprzez realizację praktyki zawodowej w dwóch etapach, łącznie przez okres 6 tygodni. Pozwala ona studentom wykorzystać pogłębioną wiedzę specjalistyczną w warunkach rzeczywistej działalności zawodowej, rozwijać samodzielność w podejmowaniu decyzji dietetycznych oraz doskonalić współpracę interdyscyplinarną.

Absolwenci kierunku Dietetyka mogą podejmować zatrudnienie w:

- własnej działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa dietetycznego, edukacji żywieniowej oraz projektowania usług związanych z żywieniem i promocją zdrowia;
- publicznych i niepublicznych podmiotach leczniczych, w tym szpitalach, poradniach specjalistycznych i jednostkach realizujących żywienie kliniczne;
- poradniach dietetycznych i żywieniowych;
- zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego oraz otwartego, a także przedsiębiorstwach cateringowych;
- placówkach oświatowych i instytucjach realizujących zadania z zakresu edukacji żywieniowej i promocji zdrowia;
- klubach sportowych, ośrodkach przygotowania sportowego oraz jednostkach związanych z aktywnością fizyczną;
- przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, w tym firmach produkujących żywność funkcjonalną, dietetyczną i specjalnego przeznaczenia;
- organizacjach i instytucjach realizujących programy profilaktyki zdrowotnej;
- jednostkach naukowo-badawczych.

Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystanie wzorców krajowych lub międzynarodowych

Koncepcję kształcenia na kierunku Dietetyka wyróżnia interdyscyplinarne połączenie technologii żywności i żywienia z naukami o zdrowiu. Na studiach pierwszego stopnia dyscyplinie technologia żywności i żywienia przypisano 56% punktów ECTS, a dyscyplinie nauki o zdrowiu - 44%. Takie przyporządkowanie umożliwia równoległe rozwijanie wiedzy dotyczącej składu, jakości, bezpieczeństwa i technologii żywności oraz fizjologicznych, klinicznych i społecznych uwarunkowań żywienia człowieka. Program ma układ progresywny: od przedmiotów biologicznych, chemicznych, fizjologicznych i technologicznych, przez ocenę sposobu żywienia i stanu odżywienia, po planowanie postępowania dietetycznego, dietoterapię, edukację żywieniową i poradnictwo dietetyczne. Program kształcenia na kierunku Dietetyka jest stale doskonalony w wyniku dyskusji prowadzonych pomiędzy studentami, władzami Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii oraz Radą Programową kierunku. W procesie tym istotne znaczenie ma wsłuchiwanie się w uwagi i potrzeby studentów, w szczególności dotyczące organizacji procesu kształcenia, wynikających z kumulacji trudnych przedmiotów w semestrze czy dotyczących zmiany proporcji między wykładami a ćwiczeniami.

Cechą wyróżniającą program jest również łączenie profilu ogólnoakademickiego z systematycznym rozwijaniem umiejętności zawodowych. Kształcenie oparte na wynikach badań naukowych, krytycznej analizie piśmiennictwa i zasadach *evidence-based nutrition* jest powiązane z zajęciami laboratoryjnymi, projektami, analizą przypadków oraz praktykami zawodowymi. Potencjał praktyczny kierunku wzmacnia Wydziałowa Poradnia Dietetyczna oraz współpraca z podmiotami leczniczymi, poradniami, jednostkami żywienia zbiorowego i innymi instytucjami przyjmującymi studentów na praktyki. Rozbudowany wymiar i zróżnicowanie miejsc praktyk zostały pozytywnie ocenione podczas poprzedniej oceny programowej PKA.

Instytucjonalnym potwierdzeniem strategicznego znaczenia kierunku Dietetyka dla rozwoju Wydziału jest dalsze wyodrębnianie jego zaplecza organizacyjnego. Uchwałą nr 47/2025-2026 z dnia 26 czerwca 2026 r. Senat Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie pozytywnie zaopiniował zmiany

organizacyjne na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii (Załącznik 1.7). Na tej podstawie Zarządzeniem nr 73 Rektora UP w Lublinie z dnia 26 czerwca 2026 r. utworzono, z dniem 1 września 2026 r., Katedrę Dietetyki oraz nadano Poradni Dietetycznej status jednostki ogólnowydziałowej (Załącznik 1.8). Zmiany te wzmacniają organizacyjne umocowanie obszaru dietetyki, jego rozpoznawalność w strukturze Wydziału oraz tworzą ramy do dalszej integracji działalności dydaktycznej, naukowej, popularyzatorskiej i usługowej związanej z kierunkiem. Historycznym punktem odniesienia dla kształtowania programu były obowiązujące wcześniej krajowe standardy kształcenia dla kierunku Dietetyka oraz doświadczenia pracowników zdobywane we współpracy z krajowymi i zagranicznymi ośrodkami akademickimi. W procesie późniejszego doskonalenia programu wykorzystywano także roboczą analizę publicznie dostępnych programów studiów na kierunku Dietetyka prowadzonych przez polskie uczelnie. Porównywano przede wszystkim strukturę i kolejność treści kształcenia, relacje pomiędzy przedmiotami podstawowymi, żywieniowymi, klinicznymi i technologicznymi, organizację praktyk zawodowych, udział zajęć praktycznych oraz ofertę przedmiotów wybieralnych. Wybrane rozwiązania dostosowywano do profilu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, prowadzonych badań naukowych, posiadanej infrastruktury oraz potrzeb interesariuszy. Na poziomie treści poszczególnych zajęć wykorzystywane są również aktualne krajowe i międzynarodowe wytyczne naukowe oraz literatura zawodowa.

Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się i ich związek z koncepcją studiów oraz dyscyplinami naukowymi, do których kierunek jest przyporządkowany

Kierunek Dietetyka, studia I i II stopnia, jest przyporządkowany do dziedziny nauk rolniczych w dyscyplinie *technologia żywności i żywienia* oraz dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu w dyscyplinie *nauki o zdrowiu*. Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się uwzględniają uniwersalne charakterystyki pierwszego i drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 i 7 określone w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2016 r. poz. 64 i 1010 z późn. zm.). Dla studiów I stopnia zdefiniowano 31 efektów uczenia się, w tym 12 z zakresu wiedzy, 12 z zakresu umiejętności i 7 z zakresu kompetencji społecznych (Załącznik 1.9), natomiast dla studiów II stopnia zdefiniowano 20 efektów uczenia się, w tym 8 z zakresu wiedzy, 8 z zakresu umiejętności i 4 z zakresu kompetencji społecznych (Załącznik 1.10).

Efekty uczenia się określone dla ocenianego kierunku obejmują rozwijanie przez studentów pogłębionej i zaawansowanej wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, które odpowiadają wymaganiom współczesnego rynku pracy, a także przygotowują do prowadzenia działalności naukowo-badawczej. Uzyskanie zakładanych efektów na studiach pierwszego stopnia umożliwia kontynuowanie kształcenia na studiach drugiego stopnia lub studiach podyplomowych. Absolwenci studiów drugiego stopnia mają natomiast możliwość dalszego rozwoju naukowego w ramach studiów podyplomowych oraz kształcenia w Szkole Doktorskiej. Program kształcenia został skonstruowany w taki sposób, aby cele i treści merytoryczne poszczególnych przedmiotów były bezpośrednio powiązane z kierunkowymi efektami uczenia się. Osiąganie kierunkowych efektów uczenia się odbywa się poprzez realizację modułów wynikających z planów studiów I i II stopnia, oraz podczas przygotowywania projektu licencjackiego (dawniej licencjackiego zagadnienia problemowego) lub pracy dyplomowej (magisterskiej). Pozwala to studentom, na zdobywanie aktualnej i pogłębionej wiedzy, uwzględniającej najnowsze osiągnięcia naukowe oraz pozostającej w związku z działalnością badawczą prowadzoną na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Efekty uczenia się przypisane do poszczególnych przedmiotów zostały sformułowane w sposób umożliwiający ich jednoznaczną ocenę i weryfikację. Dla każdego z nich określono odpowiednie sposoby sprawdzania stopnia ich osiągnięcia, zgodnie z rozwiązaniami opisanymi w kartach przedmiotów (sylabusach). Kolejność modułów i treści w nich zawarte, wynikające z planów studiów, tworzą spójny układ umożliwiający stopniowe osiąganie przez studentów zakładanych efektów uczenia się. Konstrukcja programu pozwala na przechodzenie od podstawowej wiedzy z zakresu nauk o człowieku, żywności i żywieniu, poprzez rozwijanie umiejętności

analitycznych i praktycznych, do pogłębionych zagadnień dotyczących dietetyki klinicznej, profilaktyki żywieniowej oraz prowadzenia działalności zawodowej i badawczej. Program uwzględnia również rozwój kompetencji językowych, społecznych i zawodowych.

Studia I stopnia

Na studiach I stopnia studenci zdobywają wiedzę dotyczącą anatomicznej budowy i fizjologicznego funkcjonowania organizmu człowieka oraz podstawowych procesów metabolicznych (DI_W01). Efekty te są realizowane przede wszystkim w ramach modułów: *Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka, Kwalifikowanej pierwszej pomocy, Podstawy żywienia człowieka*. Studenci poznają właściwości i przemiany składników żywności oraz metody stosowane w analizie żywności (DI_W02), co znajduje odzwierciedlenie w treściach modułów: *Biochemia ogólna i żywności, Chemia żywności oraz Analiza i ocena jakości żywności.* Istotnym elementem kształcenia jest zdobywanie wiedzy dotyczącej zasad prawidłowego żywienia oraz zaleceń żywieniowych dla różnych grup ludności, wartości odżywczej produktów i potraw, dodatków do żywności oraz substancji szkodliwych występujących w żywności (DI_W03). Efekty te są realizowane m.in. w ramach modułów: *Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Żywność z produkcji klasycznej i ekologicznej, Chemia żywności, Dietetyka pediatryczna, Żywienie ludzi starszych* czy *Dietoterapia.*

Wiedzę dotyczącą przepisów prawa związanych z higieną produkcji żywności, systemami kontroli bezpieczeństwa żywności oraz zasadami bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy (DI_W04) studenci zdobywają podczas realizacji modułów: *BHP z ergonomią, Mikrobiologia ogólna i żywności* oraz *Higiena i bezpieczeństwo żywności*.

Efekt dotyczący znajomości różnorodnych metod produkcji żywności, pozyskiwania surowców roślinnych i zwierzęcych oraz czynników wpływających na ich właściwości i zmiany podczas przechowywania (DI_W05) osiągany jest m.in. podczas realizacji modułów: *Żywność z produkcji klasycznej i ekologicznej, Żywność tradycyjna i regionalna* oraz *Towaroznawstwo produktów spożywczych.* Z kolei zagadnienia dotyczące zagrożeń wynikających ze stosowania substancji chemicznych i oddziaływania czynników fizycznych na żywność oraz ich wpływu na środowisko (DI_W06) są rozwijane m.in. w ramach *Chemii żywności.*

Wiedza dotycząca wpływu warunków przechowywania oraz obróbki technologicznej i gastronomicznej na wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne żywności (DI_W07) jest rozwijana poprzez moduły *Technologia żywności 1 i 2, Towaroznawstwo produktów spożywczych, Higiena i bezpieczeństwo żywności* oraz przedmioty do wyboru m.in. *Technologii gastronomicznej, Przemysłowej produkcji potraw* oraz *Przechowywania i dystrybucji żywności*.

Ważnym dla przyszłego dietetyka jest obszar kształcenia dotyczący żywienia człowieka i planowania żywienia różnych grup ludności (DI_W08). Efekt ten jest realizowany na takich modułach jak *Podstawy żywienia człowieka, Ocena stanu odżywienia, Edukacja żywieniowa, Interwencja żywieniowa, Żywienie ludzi starszych* oraz *Terapia żywieniowa w chorobie otyłościowej.*

Wiedza dotycząca mechanizmów dziedziczenia oraz genetycznych i środowiskowych uwarunkowań cech człowieka, a także podstaw diagnostyki genetycznej, farmakogenetyki i ekogenetyki (DI_W09) jest rozwijana przede wszystkim podczas realizacji modułu *Genetyka* oraz *Nutrigenomika*. Z kolei wiedzę dotyczącą parazytologii, chorób różnych układów organizmu człowieka, chorób alergicznych oraz zaburzeń odżywiania powiązanych ze stresem (DI_W10) studenci zdobywają w ramach modułów *Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka, Kliniczny zarys chorób, Dietoterapii*.

Wiedzę dotyczącą wpływu suplementów diety i leków na organizm człowieka oraz ich interakcji ze składnikami żywności (DI_W11) studenci zdobywają podczas realizacji modułu Farmakologia i interakcja leków z żywnością, a także poprzez treści związane z suplementacją i dodatkami do żywności realizowane w ramach przedmiotów do wyboru, *Suplementy diety oraz Dodatki do żywności.*

Wiedza dotycząca prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych poradnictwa dietetycznego, handlu i konsumpcji produktów żywnościowych

(DI_W12) jest rozwijana w ramach modułów *Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia*, *Organizacja pracy dietetyka* oraz przedmiotów do wyboru dotyczących przedsiębiorczości, rynku i marketingu produktów żywnościowych oraz usług dietetycznych.

Na ocenianym kierunku studenci nabywają również umiejętności praktyczne. Umiejętność planowania i stosowania opartego na podstawach naukowych żywienia indywidualnego osób zdrowych i chorych oraz żywienia zbiorowego (DI_U01), a także opracowywania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia (DI_U02), jest rozwijana w ramach modułów *Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Interwencja żywieniowa, Dietetyka pediatryczna, Żywienie ludzi starszych oraz* przedmiotów do wyboru*, Dietoterapii i Żywienia różnych grup ludności.*

Umiejętności związane z identyfikowaniem i analizowaniem zaburzeń odżywiania o podłożu psychologicznym (DI_U03) są kształtowane m.in. podczas zajęć z *Anatomia człowieka; Fizjologia* człowieka oraz zajęć poruszających aspekty psychologii ogólnej. Umiejętność korzystania z technik informacyjnych, pozyskiwania i przetwarzania danych, przygotowywania prezentacji oraz wystąpień ustnych (DI_U04) rozwijana jest w ramach *Metody skutecznego studiowania*, seminariów dyplomowych oraz zajęć wymagających prezentowania wyników pracy.

Umiejętność interpretowania wyników badań i doświadczeń oraz wyciągania na ich podstawie wniosków (DI_U05) jest kształtowana przede wszystkim podczas realizacji *Metod analizy instrumentalnej, Analizy i oceny jakości żywności, Oceny stanu odżywienia*. Umiejętności identyfikowania i analizowania zagrożeń wpływających na higienę produkcji żywności (DI_U06) oraz kontrolowania jakości surowców i produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania (DI_U07) są rozwijane m.in. w ramach *Mikrobiologii ogólnej i żywności, Towaroznawstwa produktów spożywczych, Analizy i oceny jakości żywności oraz Higieny i bezpieczeństwa żywności*.

Szczególne znaczenie dla przygotowania zawodowego ma kształtowanie umiejętności oceny sposobu żywienia, udzielania porad dietetycznych, dostosowywania diety do farmakoterapii oraz właściwego doboru suplementów diety (DI_U08). Efekty te są realizowane m.in. w ramach *Podstaw dietetyki, Oceny stanu odżywienia, Interwencji żywieniowej, Farmakologii i Interakcji leków z żywnością* oraz *Dietetyki pediatrycznej*.

Umiejętność szacowania wartości odżywczej wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych oraz prowadzenia edukacji żywieniowej (DI_U09) jest rozwijana w ramach *Podstaw żywienia człowieka, Podstaw dietetyki, Edukacji żywieniowej* oraz przedmiotów dotyczących planowania i przygotowania potraw dietetycznych. Natomiast umiejętności dotyczące dobrej praktyki higienicznej, projektowania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym (DI_U10) są kształtowane w szczególności w ramach modułów *Bhp z ergonomią i Higiena i bezpieczeństwo żywności.*

Kompetencje językowe obejmujące posługiwanie się językiem obcym na poziomie B2 oraz wykorzystywanie specjalistycznej terminologii (DI_U11) są rozwijane podczas realizacji trzech modułów Język obcy oraz poprzez pracę z literaturą specjalistyczną. Umiejętność wyszukiwania, oceny, porządkowania i efektywnego wykorzystywania informacji (DI_U12) jest kształtowana w ramach *Technologii informacyjnych,* seminariów dyplomowych oraz realizacji projektu licencjackiego.

Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych DI_K01-DI_K07 są osiągane w toku całego procesu kształcenia. Systematyczna aktualizacja wiedzy w zakresie dietetyki (DI_K01) jest rozwijana poprzez analizę aktualnych treści naukowych i realizację modułów o charakterze kierunkowym. Gotowość do pracy indywidualnej i zespołowej oraz współdziałania w realizacji powierzonych zadań (DI_K02) kształtowana jest podczas zajęć praktycznych, prac zespołowych, seminariów oraz *Praktyk zawodowych*. Przestrzeganie standardów żywieniowych i zasad kontroli jakości żywności (DI_K03) jest związane z realizacją modułów dotyczących jakości, bezpieczeństwa i higieny żywności.

Kompetencje związane z formułowaniem opinii dotyczących postępowania dietetycznego (DI_K04), dostrzeganiem zagrożeń wynikających z nieprawidłowego przetwarzania, przechowywania i dystrybucji żywności (DI_K05), dostrzeganiem potrzeby zmiany zachowań żywieniowych

i edukowania społeczeństwa (DI_K06) oraz podejmowaniem odpowiedzialności za siebie i innych w zakresie wyzwań zawodowych i społecznych (DI_K07) są rozwijane poprzez moduły związane z edukacją żywieniową, bezpieczeństwem żywności, praktyką zawodową oraz seminariami i projektem dyplomowym.

Studia II stopnia

Na studiach II stopnia znaczna część modułów pozwala na pogłębienie wiedzy i doskonalenie umiejętności zdobytych podczas studiów I stopnia. Studenci zdobywają pogłębioną wiedzę dotyczącą żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania diet (DI2A_W01), fizjologicznych i psychologicznych podstaw zachowania człowieka oraz metod udzielania pomocy dietetycznej i psychologicznej (DI2A_W02), a także zaleceń żywieniowych i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych (DI2A_W03). Efekty te są realizowane m.in. w ramach modułów *Fizjologia żywienia człowieka, Demografia i epidemiologia żywieniowa, Metodologia badań żywieniowych, Statystyka w dietetyce, Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne* oraz przedmiotów dotyczących specjalistycznych diet i żywienia różnych grup ludności, *Dietoterapia geriatryczna, Żywienie w chorobach rzadkich, Żywienie w chorobach neurodegeneracyjnych i psychicznych, Żywienie w chorobach układu pokarmowego czy Żywienie w chorobach układu krążenia*.

Pogłębiona wiedza dotycząca demografii i epidemiologii żywieniowej oraz pozyskiwania danych do badań naukowych (DI2A_W04) jest rozwijana w ramach modułu *Demografia i epidemiologia żywieniowa* oraz *Metodologia badań żywieniowych*. Wiedza dotycząca postępowania dietetycznego w wybranych chorobach i stanach fizjologicznych oraz patofizjologicznych (DI2A_W05) jest osiągana w ramach *Żywienia w chorobach genetycznych, Żywienia w chorobach nowotworowych, Żywienia w zespole metabolicznym, Żywienia w chorobach autoimmunizacyjnych* oraz licznych przedmiotach do wyboru.

Pogłębiona wiedza dotycząca interpretacji wyników diagnostyki laboratoryjnej i ich wpływu na postępowanie dietetyczne (DI2A_W06) jest kształtowana w szczególności poprzez moduły *Diagnostyka laboratoryjna*. Wiedza dotycząca indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej (DI2A_W07) jest rozwijana w ramach *Profilaktyki żywieniowej, Poradnictwa żywieniowego i dietetycznego.*

Wiedza dotycząca regulacji prawnych związanych z przedsiębiorczością w zakresie poradnictwa dietetycznego oraz własności intelektualnej (DI2A_W08) jest rozwijana poprzez moduły *Prawo żywnościowe, Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością potraw* oraz *Zarządzanie marką i marketing w dietetyce.*

Umiejętność planowania i prowadzenia zaawansowanej edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej (DI2A_U01) oraz przeprowadzania wywiadu żywieniowego i pogłębionej oceny sposobu żywienia z wykorzystaniem odpowiednich kwestionariuszy i programów komputerowych (DI2A_U02) jest rozwijana w ramach *Poradnictwa żywieniowego i dietetycznego, Profilaktyki żywieniowej, Psychodietetyki* oraz przedmiotów dotyczących specjalistycznych form żywienia.

Umiejętność planowania żywienia dostosowanego do wieku, wysiłku fizycznego oraz stanu fizjologicznego i patofizjologicznego (DI2A_U03) jest osiągana w ramach modułów *Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt, Żywienie w chorobach nowotworowych, Żywienie w zespole metabolicznym, Żywienie w chorobach autoimmunizacyjnych* oraz przedmiotów do wyboru dotyczących m.in. *Strategie żywieniowe w różnych dyscyplinach sportowych, Żywienia dziecka chorego i Dietoterapii geriatrycznej.*

Umiejętność identyfikowania błędów żywieniowych, planowania i weryfikowania postępowania dietetycznego w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych (DI2A_U04) jest rozwijana przede wszystkim w ramach *Profilaktyki żywieniowej, Żywienia w zespole metabolicznym, Żywienia w chorobach autoimmunizacyjnych oraz Poradnictwa żywieniowego i dietetycznego*. Umiejętność oceny jakości żywności z wykorzystaniem wiedzy z zakresu jej produkcji (DI2A_U05) jest natomiast

kształtowana m.in. podczas zajęć *Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością potraw, Analiza sensoryczna, Procesy technologiczne a wartość odżywcza żywności* oraz *Biodostępność i bioprzyswajalność składników żywności.*

Kompetencje językowe na poziomie B2+ oraz umiejętność analizy obcojęzycznych tekstów źródłowych w zakresie reprezentowanej dyscypliny naukowej (DI2A_U06) są rozwijane w ramach modułu Język obcy, z możliwością wyboru języka angielskiego, niemieckiego lub rosyjskiego.

Umiejętność korzystania z naukowych baz danych i wykorzystywania ich w planowanych badaniach naukowych (DI2A_U07) oraz prowadzenia prac badawczych w dziedzinie żywności, żywienia i dietetyki i prezentowania uzyskanych wyników (DI2A_U08) jest rozwijana poprzez *Metodologię badań żywieniowych, Diagnostykę laboratoryjną, Statystykę w dietetyce, Seminarium dyplomowe 1 i 2* oraz realizację *Pracy dyplomowej.*

Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych DI2A_K01-DI2A_K04 są osiągane w toku całego procesu kształcenia. Systematyczna aktualizacja wiedzy dotyczącej żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych (DI2A_K01) jest rozwijana poprzez realizację zaawansowanych modułów kierunkowych oraz pracę z aktualnym piśmiennictwem naukowym. Gotowość do ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne i produkcję żywności wysokiej jakości (DI2A_K02) kształtowana jest poprzez moduły *Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne*, *Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością potraw* oraz *Praktykę zawodową.*

Kompetencje dotyczące promowania zdrowia, aktywności fizycznej oraz upowszechniania wiedzy i zasad prawidłowego żywienia (DI2A_K03) rozwijane są m.in. poprzez *Profilaktykę żywieniową*, *Psychodietetykę, Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne* oraz przedmioty dotyczące żywienia osób aktywnych fizycznie. Natomiast kompetencje w zakresie przedsiębiorczego myślenia i właściwej organizacji pracy własnej i zespołu (DI2A_K04) są rozwijane poprzez *Organizację usług żywieniowych*, *Innowacje i projektowanie usług w dietetyce* oraz *Zarządzanie marką i marketing w dietetyce*.

Wymienione efekty są realizowane na zajęciach przewidzianych w programie studiów, a ich osiąganie jest wspierane przez stopniowanie trudności treści programowych oraz łączenie kształcenia teoretycznego z zajęciami praktycznymi, praktykami zawodowymi, seminariami i pracami dyplomowymi. Program studiów I stopnia obejmuje 2300 godzin zajęć w semestrach 1-6, natomiast program studiów II stopnia 1200 godzin w semestrach 1-4. W ramach wszystkich modułów prowadzonych na ocenianym kierunku zakłada się ciągłe podnoszenie jakości kształcenia poprzez aktualizowanie treści programowych, uwzględniające najnowsze osiągnięcia współczesnej nauki, rozwój metod diagnostycznych i badawczych, zmieniające się zalecenia żywieniowe oraz potrzeby współczesnej praktyki dietetycznej.

Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (*jeżeli dotyczy*)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	**Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym**
1.	Nie dotyczy	

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

Treści programowe

Na kierunku Dietetyka realizowane są studia I i II stopnia w formie stacjonarnej i niestacjonarnej. Dobór treści programowych na kierunku Dietetyka, w tym treści związanych z wynikami działalności naukowej w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz w dyscyplinie nauki o zdrowiu, a także treści przewidzianych dla kształcenia w zakresie znajomości języka obcego, jest spójny z kierunkowymi efektami uczenia się określonymi w planie studiów oraz uwzględnia aktualny stan wiedzy związany z zakresem ocenianego kierunku. W programie studiów na kierunku Dietetyka przewidziano zróżnicowane przedmioty, których treści programowe opisane w modułach (sylabusach) umożliwiają osiągnięcie kierunkowych efektów uczenia się oraz uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinach technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu. Dobór treści programowych obejmuje zajęcia zarówno z zakresu nauk podstawowych, jak i kierunkowych. Powiązanie kierunkowych efektów uczenia się z poszczególnymi przedmiotami zawarto w opracowanych przez radę programową kierunku, dla studiów I i II stopnia matrycach pokrycia efektów uczenia się, które wskazują, że studia umożliwiają realizację wszystkich założonych efektów uczenia się (Załącznik 2.1). Program studiów obejmuje wszystkie kluczowe zagadnienia dotyczące szeroko pojętej dietetyki i dostosowany jest do aktualnych wytycznych i rekomendacji oraz oczekiwań na rynku pracy. Program studiów podlega ciągłej modyfikacji wynikającej z potrzeb aktualizacji treści nauczania w związku ze zmieniającymi się zaleceniami, normami oraz rekomendacjami towarzystw naukowych, a także umiejscowieniem dietetyka na rynku pracy oraz uwarunkowaniami prawnymi i jest on konsultowany z interesariuszami zewnętrznymi (praktykującymi dietetykami) i wewnętrznymi w tym studentami. Program studiów jest ściśle powiązany z działalnością wykwalifikowanej kadry naukowo-dydaktycznej i dydaktycznej, co zapewnia zdobycie wiedzy i umiejętności pod kątem ich praktycznego wykorzystania. Jednocześnie dobór metod kształcenia, forma zajęć i liczebność grup studenckich umożliwiają uzyskanie kompetencji potrzebnych do pracy dietetyka.

Studia I stopnia na kierunku Dietetyka

Studia na I stopniu kierunku Dietetyka (studia stacjonarne) trwają 6 semestrów, a na studiach niestacjonarnych trwają 7 semestrów i kończą się uzyskaniem tytułu licencjata. Zaliczenie studiów jest możliwe po uzyskaniu przez studenta 183 pkt ECTS przewidzianych programem studiów na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych. Program studiów I stopnia obejmuje następujące grupy przedmiotów: przedmioty podstawowe, przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, przedmioty kierunkowe i treści specjalistyczne. W programie studiów uwzględniono również zajęcia z języka obcego, pozwalające na rozwinięcie kompetencji językowych na poziome B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR), ze szczególnym uwzględnieniem słownictwa specjalistycznego (kierunkowy efekt uczenia się DI_U11).

W aktualnym programie studiów zagadnienia z zakresu nauk humanistycznych i społecznych realizowane są na przedmiotach: *Psychologia ogólna, Technologie informacyjne, Historia ziołolecznictwa, Metody skutecznego studiowania, Przedsiębiorczość akademicka, Podstawy negocjacji, Organizacja pracy dietetyka, Kwalifikowana pierwsza pomoc* i *Analiza danych naukowych w praktyce dietetycznej*. Przedmioty podstawowe zapewniają realizację treści z zakresu anatomii, fizjologii człowieka, chemii, parazytologii, genetyki, biochemii, mikrobiologii, technologii żywności i higieny i bezpieczeństwa żywności. Za kluczowe treści na studiach I stopnia kierunku Dietetyka należy uznać te, które nauczane są w ramach przedmiotów kierunkowych. W tej grupie znalazły się m.in.: *Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Ocena stanu odżywienia, Kliniczny zarys chorób, Interwencja żywieniowa, Dietetyka pediatryczna, Farmakologia i interakcja leków z żywnością, Nutrigenomika, Żywienie ludzi starszych, Terapia żywieniowa w chorobie otyłościowej, Współczesne trendy w żywieniu człowieka oraz Konsultacja dietetyczna - practicum.* W ramach realizacji tych

przedmiotów studenci uzyskują wiedzę oraz nabywają umiejętności pozwalające planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności (DI_U01) oraz posiadają wiedzę w zakresie prowadzenia poradnictwa dietetycznego i oceny stanu odżywienia z uwzględnieniem specyfiki chorób i stosowanej farmakoterapii (DI_U02; DI_U08) zgodnie z najnowszymi rekomendacjami i stanowiskami towarzystw naukowych. Do przedmiotów kierunkowych zaliczono również Seminarium dyplomowe 1 i 2, w ramach którego studenci pogłębiają wiedzę w zakresie obszarów tematycznych dotyczących realizacji projektu licencjackiego (DI_K01) i nabywają umiejętności interpretacji wyników badań, doświadczeń oraz wyciągania na ich podstawie wniosków (DI_U05). W ramach tych zajęć studenci przygotowują projekt licencjacki zgodnie z Uchwałą Senatu 17/2024-2025 z dnia 29.11.2024 w sprawie zasad prowadzenia seminarium dyplomowego i przebiegu egzaminu dyplomowego dla cykli studiów pierwszego stopnia, które rozpoczynają seminarium dyplomowe nr 1 od roku akademickiego 2025-2026 (Załącznik 2.2). Temat projektu uzgadniany jest wspólnie ze studentem przez prowadzącego Seminarium i musi być zaakceptowany przez Radę Programową i zgodny z kierunkiem kształcenia. Przedmioty specjalizacyjne uzupełniające treści kierunkowe są realizowane jako moduły do wyboru, co pozwala na zwiększenie indywidualizacji procesu kształcenia. Wśród nich znalazły się między innymi takie przedmioty jak: *Podstawy żywienia zbiorowego, Żywienia zbiorowe różnych grup ludności, Żywność funkcjonalna, Nowa żywność, Technologia gastronomiczna, Przemysłowa produkcja potraw, Suplementy diety, Dodatki do żywności, Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie*. W ofercie przedmiotów do wyboru studenci mają również możliwość realizacji treści przedmiotowych w języku angielskim z modułów: *Projektowanie środków spożywczych, Supplements in support of physical activity, Dietoterapia czy Dietotherapy.*

Treści poszczególnych przedmiotów odnoszą się do kierunkowych efektów uczenia się i większość z nich jest bezpośrednio związana z badaniami naukowymi prowadzonymi przez pracowników w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu. Wykładowcy posiadają bogaty i udokumentowany dorobek naukowy w zakresie realizowanych przedmiotów a część z nich również doświadczenie w pracy z pacjentami, między innymi w ramach działalności w Poradni Dietetycznej UP w Lublinie, co przekłada się na położenie nacisku na praktyczny aspekt pracy dietetyka (Tabela 2.1 i Tabela 2.2.). Prowadzona przez nich działalność naukowa umożliwia również prezentowanie na zajęciach wyników badań własnych, jak również angażowanie studentów do udziału w pracach badawczych i projektowych. Kwalifikacje pracowników naukowo-dydaktycznych i dydaktycznych prowadzących zajęcia na kierunku Dietetyka podnoszone są poprzez uczestnictwo w licznych kursach i szkoleniach.

Tabela 2.1. Wykazanie powiązania treści przykładowego przedmiotu z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie ***technologia żywności i żywienia*** w roku akademickim 2025/2026, studia I stopnia

Przedmiot	**Technologia żywności 2**	
Poziom kształcenia	Stopień pierwszy	
Treści kształcenia	Przekazanie wiadomości, umiejętności i kompetencji na temat właściwości funkcjonalnych składników żywności; wpływu obróbki technologicznej na składniki żywności oraz jakość produktów spożywczych; poznanie wybranych technologii w przetwórstwie najważniejszych surowców żywnościowych	
Przedmiotowe efekty uczenia się	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK**

Ma ogólną wiedzę i rozumie temat właściwości funkcjonalnych składników żywności oraz przemian zachodzących podczas jej produkcji	DI_W07	P6S_WG
Zna i rozumie wybrane technologie charakterystyczne dla przetwórstwa mięsa, mleka, owoców i warzyw, zbóż i innych surowców	DI _W02 DI_W07	P6S_WG P6S_WG
Potrafi interpretować wyniki badań żywności oraz wyciągać na ich podstawie wnioski	DI_U05	P6S_UU P6S_UW
Posiada umiejętność analizy przemian zachodzących podczas procesów technologicznych i przechowywania żywności	DI_U07	P6S_UW
Potrafi dostrzegać zagrożenia jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i przechowywanie żywności	DI_K05	P6S_ KK P6S_ KO P6S_ KR
Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia: Treści przedmiotu są powiązane z badaniami naukowymi w zakresie technologii żywności, dotyczącymi właściwości funkcjonalnych składników żywności, przemian zachodzących podczas procesów technologicznych oraz możliwości modyfikacji składu, struktury i jakości produktów spożywczych. Omawiana problematyka znajduje odzwierciedlenie w badaniach nad wykorzystaniem surowców roślinnych i zwierzęcych, opracowywaniem innowacyjnych technologii przetwarzania oraz poprawą właściwości fizykochemicznych, funkcjonalnych i sensorycznych żywności z zachowaniem wartości odżywczej. *The impact of various emulsifying salts on texture, rheology, spreadability and meltability of acid casein-whey protein model processed cheese. [AUT. KORESP.] BARTOSZ SOŁOWIEJ, [AUT.] ROBERT WARACZEWSKI, MACIEJ NASTAJ, JAGODA SZAFRAŃSKA, WALDEMAR GUSTAW, MARTA TOMCZYŃSKA-MLEKO, KATARZYNA OGNIK, STANISŁAW MLEKO. Int. Dairy J. 2026 Vol. 178 Article number: 106630, il., bibliogr., sum. DOI: 10.1016/j.idairyj.2026.106630*		

Przedmiot	**Higiena i bezpieczeństwo żywności**	
Poziom kształcenia	Stopień pierwszy	
Treści kształcenia	Przekazanie wiedzy, umiejętności i kompetencji dotyczących: źródeł zagrożeń higieny i metod ich kontroli; zasad higieny wymaganych w projekcie zakładu spożywczego; zasad higieny wymaganych w projekcie procesu produkcyjnego oraz przedstawienie zasad systemowej kontroli higieny.	
Przedmiotowe efekty uczenia się	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK**
Zna i rozumie metody, techniki, technologie, narzędzia i materiały pozwalające kształtować proces produkcyjny z uwzględnieniem zasad higieny	DI_W07	P6S_WG
Posiada wiedzę z zakresu prawa dotyczącego higieny produkcji żywności	DI_W04	P6S_WK
Potrafi dokonać identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na higienę produkcji żywności, wykazuje znajomość zastosowania i doskonalenia typowych technik w zakresie higieny żywności.	DI_U06	P6S_UW

Posiada zdolność podejmowania standardowych działań w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym.	DI_U11	P6S_UK
Jest gotów do permanentnej aktualizacji wiedzy w zakresie higieny żywności	DI_K01	P6S_ KK
Jest gotów do współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role	DI_K02	P6S_ KO P6S_ KR
Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności bezpiecznej zdrowotnie	DI_K05	P6S_ KK P6S_ KO P6S_ KR
Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia: Treści modułu są powiązane z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, w szczególności w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, identyfikacji i ograniczania zagrożeń mikrobiologicznych oraz oceny skuteczności procesów mycia i dezynfekcji. Obejmują zagadnienia istotne dla badań nad higieną procesów produkcyjnych, wpływem warunków środowiskowych na jakość i bezpieczeństwo produktów spożywczych oraz wdrażaniem i doskonaleniem systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Technological properties and selected safety aspects of different cuts of organic and conventional pork. [AUT.] AGNIESZKA LATOCH, KAROLINA WÓJCIAK, POPEK STANISŁAW, SASCHA ROHN, [AUT. KORESP.] MICHAŁ HALAGARDA. Int. J. Food Sci. Technol. 2021 Vol. 56 Iss. 12 s. 6192-6203, il., bibliogr., sum. DOI: 10.1111/ijfs.15217 *Health and safety aspects of traditional European meat products. A review. [AUT. KORESP.] MICHAŁ HALAGARDA, KAROLINA WÓJCIAK. Meat Sci. 2023 Vol. 184 108623, il., bibliogr., sum. DOI: 10.1016/j.meatsci.2021.108623*		

Tabela 2.2. Wykazanie powiązania treści przykładowego przedmiotu z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie ***nauki o zdrowiu*** w roku akademickim 2025/2026, studia I stopnia

Przedmiot	**Terapia żywieniowa w chorobie otyłościowej**	
Poziom kształcenia	Stopień pierwszy	
Treści kształcenia	Przekazanie wiedzy, umiejętności i kompetencji na temat metod dietoterapii choroby otyłościowej zgodnie z EBN oraz strategiami postępowania dietetycznego w modelu studium przypadku	
Przedmiotowe efekty uczenia się	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK**
Zna i rozumie powiązanie pomiędzy sposobem odżywiania i aktywnością fizyczną a rozwojem otyłości i nadwagi oraz ma wiedzę na temat planowana żywienia różnych grup ludności	DI_W08	P6S_WG
Zna i rozumie anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie	DI_W01	P6S_WG
Potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności	DI_U01	P6S_UW P6S_UO

Potrafi oceniać sposób żywienia ludzi, udzielać porad dietetycznych, dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii oraz posługiwać się wiedzą w zakresie wyboru suplementów diety	DI_U08	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki	DI_K01	P6S_ KK
Jest zdolny do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności	DI_K04	P6S_ KK
Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie nauk o zdrowiu: Treści modułu są bezpośrednio powiązane z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie nauki o zdrowiu, w szczególności w zakresie patofizjologii otyłości, jej konsekwencji zdrowotnych oraz skuteczności metod profilaktyki i leczenia. Omawiane zagadnienia odnoszą się do badań nad mechanizmami regulacji głodu i sytości, metabolicznymi i psychologicznymi uwarunkowaniami nadmiernej masy ciała. *Wspólna interwencja żywieniowa u pary seniorów z otyłością i wielochorobowością - studium przypadku. [AUT.] JUSTYNA LIBERA, DOROTA TETERYCZ. W: Aktualne wyzwania współczesnej dietetyki Warszawa-Łódź 2025, Wydawnictwo Naukowe ArchaeGraph Diana Łukomiak, s. 464-478, il., bibliogr., sum, 978-83-68410-31-0.*		

Przedmiot	**Dietetyka pediatryczna**		
Poziom kształcenia	Stopień pierwszy		
Treści kształcenia	Przekazanie wiedzy, umiejętności i kompetencji w zakresie rozwoju dziecka od życia płodowego do zakończenia rozwoju fizycznego i psychicznego oraz omówienie znaczenia i wpływu prawidłowej i racjonalnej diety na poszczególne etapy życia dziecka; roli diety w najczęściej występujących zaburzeniach okresu dziecięcego, chorobach metabolicznych oraz w chorobach przebiegających z koniecznością zastosowania diety eliminacyjnej.		
Przedmiotowe efekty uczenia się		**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK**
Zna i rozumie odrębności anatomiczne i fizjologiczne przewodu pokarmowego u dzieci w różnych grupach wiekowych.		DI_W01 DI_W03	P6S_WG P6S_WG
Zna i rozumie zapotrzebowanie kaloryczne i energetyczne oraz normy żywieniowe w okresie rozwojowym.		DI_W01	P6S_WG
Opisuje aktualne schematy żywienia dzieci zdrowych. Charakteryzuje diety specjalne stosowane w żywieniu dzieci chorych i zdrowych.		DI_W03	P6S_WG
Potrafi zastosować aktualne zalecenia i schematy żywienia dzieci i dobrać wskazania do układania diet eliminacyjnych		DI_U01	P6S_UW P6S_UO
Potrafi dokonać wyboru zaleceń dotyczących żywienia dzieci w chorobach przewodu pokarmowego, układu moczowego, układu krążenia, układu oddechowego, a także cukrzycy, otyłości, chorobach metabolicznych i nowotworowych		DI_U02	P6S_UW
Jest gotowy do odpowiedzialnego podejmowania decyzji dietetycznych wobec dzieci i rodziców oraz kształtowania u nich		DI_K06	P6S_ KO P6S_ KR

właściwych postaw prozdrowotnych. Przyczynia się do racjonalnego żywienia małych dzieci		
Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie nauk o zdrowiu: Tematyka jest powiązana z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie nauk o zdrowiu, dotyczącymi wpływu żywienia na wzrastanie i rozwój dziecka, kształtowanie prawidłowego stanu odżywienia oraz profilaktykę chorób dietozależnych; zapotrzebowania. *Assessment of the diet quality index and its constituents in preschool children diagnosed with a food allergy as part of the "Living with an Allergy" Project. [AUT. KORESP.] MAŁGORZATA KOSTECKA, [AUT.] JULIANNA KOSTECKA, PAULINA KAWECKA, MAGDALENA SAWIC. Nutrients 2025 Vol. 17 Iss. 10 Aricle number: 1724, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu17101724* *Discretionary food consumption patterns of polish schoolchildren in relation to anthropometric, socio-demographic, and lifestyle factors: Report from the Junior-Edu-Żywienie (JEŻ) Project. [AUT.] MAŁGORZATA EWA DRYWIEŃ, JADWIGA HAMULKA, EWA CZARNIECKA-SKUBINA, JERZY GĘBSKI, MAŁGORZATA KOSTECKA, [AUT. KORESP.] KRYSTYNA GUTKOWSKA. Nutrients 2025 Vol. 17 Iss. 8 Aricle number: 1378, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu17081378*		

Treści opisane w sylabusach przedmiotów zapewniają osiągnięcie przez studentów wszystkich zakładanych modułowych efektów uczenia się. Za dobór treści programowych poszczególnych przedmiotów odpowiada osoba odpowiedzialna za moduł, wyznaczana przez kierownika jednostki organizacyjnej UP w Lublinie w porozumieniu z Dziekanem i opiniowane na Kolegium Wydziału. Osoby odpowiedzialne przygotowują efekty przedmiotowe umożliwiające studentom zrealizowanie wszystkich kierunkowych efektów uczenia się, również pod kątem ich praktycznego zastosowania w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia. Prowadzący określa metody weryfikacji osiągnięcia założonych efektów uczenia się, wymagania i warunki niezbędne do zaliczenia przedmiotu. Wszystkie karty opisu zajęć (sylabusy) są dostępne dla studentów na stronie internetowej Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#opisy_modulow) (Załącznik 2.2a) i szczegółowo omawiane na początku każdego semestru przez osobę odpowiedzialną za realizacje modułu.

Studia II stopnia na kierunku Dietetyka

Studia na II stopniu kierunku Dietetyka trwają 4 semestry i kończą się uzyskaniem tytułu magistra. Zaliczenie studiów jest możliwe po uzyskaniu przez studenta 120 pkt ECTS przewidzianych programem studiów na studiach stacjonarnych lub niestacjonarnych. Podczas realizacji przez studentów programu studiów stopień zaawansowania wiedzy i umiejętności jest sukcesywnie rozwijany, umożliwiając studentom przygotowanie pracy dyplomowej magisterskiej. Wśród przedmiotów ogólnych i podstawowych znalazły się m.in. *Fizjologia żywienia człowieka, Patofizjologia kliniczna, Immunologia, Diagnostyka laboratoryjna, Metodologia badań żywieniowych, Statystyka w dietetyce, Mikrobiota człowieka oraz Demografia i epidemiologia żywieniowa*. Zasadniczą grupą w programie studiów są treści kierunkowe, które stanowią dla studenta źródło szczegółowej wiedzy z zakresu szeroko pojętej dietetyki ze szczególnym naciskiem na aspekt pracy z pacjentem. W tej grupie znalazły się następujące przedmioty: *Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne, Żywienie kliniczne, Psychodietetyka, Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt, Żywienie w chorobach nowotworowych, Żywienie w zespole metabolicznym, Żywienie w chorobach autoimmunizacyjnych, Nowoczesne systemy redukcji tkanki tłuszczowej*. Treści przekazywane studentom w ramach przedmiotów kierunkowych uzupełniane i poszerzane są na przedmiotach specjalizacyjnych, które realizowane są w formie modułów fakultatywnych. Na II stopniu studiów studenci mają do wyboru między innymi takie przedmioty, jak: *Środki wspomagające aktywność fizyczną, Strategie żywieniowe w różnych dyscyplinach sportowych, Nietolerancje i alergie pokarmowe, Żywienie dziecka chorego, Dietoterapia geriatryczna, Rehabilitacja żywieniowa, Żywienie w chorobach układu krążenia, Żywienie w chorobach układu pokarmowego, Żywienie w chorobach rzadkich, Żywienie w chorobach neurodegeneracyjnych i psychicznych, Diety*

alternatywne, Żywienie w placówkach oświatowych, Innowacje i projektowanie usług w dietetyce, Zarządzanie marką i marketing w dietetyce. Z grupy modułów do wyboru studenci mogą zdecydować się na realizację przedmiotów *Interactions of food components i Sensory analysis* w języku angielskim. W ramach realizacji zajęć z języka obcego na poziome B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR) studenci mogą rozwijać umiejętność posługiwania się specjalistycznym słownictwem (kierunkowy efekt uczenia się DI2A_U06). W semestrach 3 i 4 studenci biorą udział w modułach seminarium dyplomowe 1 i seminarium dyplomowe 2, w ramach których zapoznają się z techniką pisania prac dyplomowych a następnie referują kolejne etapy przygotowania pracy dyplomowej magisterskiej. Temat pracy dyplomowej może być zgłoszony przez studenta i uzgadniany z promotorem, a następnie musi być zaakceptowany przez Radę Programową i zgodny z kierunkiem kształcenia. Bardzo ważnym aspektem jest rozwijanie umiejętności korzystania z literatury, prowadzenie prac badawczych w dziedzinie żywności, żywienia i dietetyki oraz przygotowywania prac pisemnych i wystąpień ustnych zarówno w języku polskim i obcym. Umiejętności te odpowiadają efektom uczenia się DI2A_U07 i DI2A_U08. Istotnym elementem kształcenia jest rozwijanie umiejętności upowszechniania wiedzy i zasad dotyczących prawidłowego żywienia oraz budowanie potrzeby aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych, co odnosi się do efektów kierunkowych DI2A_K01 i DI2A_K03. Treści przedmiotów realizowanych na studiach drugiego stopnia są powiązane z kierunkowymi efektami uczenia się oraz badaniami naukowymi prowadzonymi w dyscyplinie technologii żywności i żywienia oraz nauki o zdrowiu. Zajęcia prowadzi doświadczona kadra o znaczącym dorobku naukowym i praktycznym, co sprzyja łączeniu wiedzy teoretycznej z praktyką zawodową dietetyka (Tabela 2.3 i 2.4). Studenci mają możliwość udziału w pracach badawczych i projektowych, a kompetencje kadry są stale rozwijane poprzez udział w kursach i szkoleniach

Tabela 2.3. Wykazanie powiązania treści przykładowego przedmiotu z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie ***technologia żywności i żywienia*** w roku akademickim 2025/2026, studia II stopnia

Przedmiot	**Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw**	
Poziom kształcenia	Stopień drugi	
Treści kształcenia	Przekazanie wiedzy, umiejętności i kompetencji w zakresie systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności i potraw	
Przedmiotowe efekty uczenia się	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK**
Student dysponuje wiedzą na temat obowiązkowego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz narzędzi zarządzania jakością	DI2A_W08	P7S_WK
Student potrafi projektować dokumentację i realizować założenia systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i potraw	DI2A_U05	P7S_UW
Student jest gotów do ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości	DI2A_K02	P7S_ KO P7S_ KR
Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia: Treści modułu są powiązane z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, w szczególności w zakresie oceny jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, identyfikacji zagrożeń na poszczególnych etapach produkcji i dystrybucji oraz doskonalenia		

systemów zarządzania jakością. Omawiane zagadnienia odnoszą się do badań nad skutecznością procedur zapewnienia bezpieczeństwa żywności, stosowaniem dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych oraz wdrażaniem systemu HACCP.

Effects of standardized allicin on production performance, welfare and meat quality of broiler chickens. [AUT.] KAMIL DRABIK, MACIEJ ŁOŚ, KAROLINA WENGERSKA, MALWINA MITUŁA-DULEWICZ, ŁUKASZ WLAZŁO, MATEUSZ OSSOWSKI, MAŁGORZATA KARWOWSKA, JUSTYNA BATKOWSKA. Anim. Sci. Pap. Rep. 2026 Vol. 44 Issue 1 s. 81-100, il., bibliogr., sum. DOI: 10.2478/aspr-2026-0006

Influence of tomato pomace on the quality of canned pork meat with reduced nitrogen compounds. [AUT.] PATRYCJA SKWAREK, MIROSLAVA KAČÁNIOVÁ, [AUT. KORESP.] MAŁGORZATA KARWOWSKA, [AUT.] KAROLINA WÓJCIAK. Appl. Sci.-Basel 2025 Volume 15 Issue 11 Aricle number: 6271, il., bibliogr., sum.

Przedmiot	**Fitoterapia stosowana**	
Poziom kształcenia	Stopień drugi	
Treści kształcenia	Przekazanie wiedzy, umiejętności i kompetencji ze metodami otrzymywania preparatów roślinnych i sposobami identyfikacji grup substancji czynnych, możliwościami zastosowania roślin leczniczych w fitoterapii.	
Przedmiotowe efekty uczenia się	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK**
Zna i rozumie pojęcia: surowiec/substancja roślinna, związki czynne decydujące o aktywności. Rozumie specyfikę działania ziół (zjawisko synergizmu i antagonizmu).	DI2A_W01	P7S_WG
Zna i rozumie metody analityczne wykorzystywane w standaryzacji surowców i leków roślinnych.	DI2A_W06	P7S_WG
Ma wiedzę w zakresie otrzymywania preparatów roślinnych. Zna maszyny i urządzenia przemysłu farmaceutycznego oraz metody przygotowywania różnych postaci leku roślinnego (wyciągi, granulaty, soki), rozdrabniania surowców i sporządzania mieszanek ziołowych i preparatów.	DI2A_W01	P7S_WG
Zna i rozumie różne rodzaje leków roślinnych. Zna surowce pochodzenia roślinnego (farmakopealne i niefarmakopealne), kierunki ich działania oraz zastosowanie w profilaktyce i lecznictwie różnych chorób. Zna najważniejsze leki roślinne.	DI2A_W03	P7S_WG
Posiada umiejętność przeprowadzenia analizy fitochemicznej surowca roślinnego i określania obecności związków chemicznych lub grupy związków chemicznych, występujących w danym surowcu.	DI2A_U05	P7S_UW
Potrafi przeprowadzić badania analityczne, stosując metody zawarte w monografiach farmakopealnych i inne w celu oceny jakości surowca/leku roślinnego.	DI2A_U07	P7S_UU

Potrafi udzielić informacji na temat stosowania ziół i leków pochodzenia roślinnego w różnych chorobach. Potrafi przedstawić proces otrzymywania produktu leczniczego roślinnego.	DI2A_U03 DI2A_U04	P7S_UW P7S_UW
Rozumie potrzebę ciągłego aktualizowania wiedzy. Wyszukuje w piśmiennictwie informacje naukowe, dokonuje ich wyboru i oceny oraz wykorzystuje je w celach praktycznych.	DI2A_K01	P7S_ KK
Jest gotów formułować opinie na temat roli leku roślinnego. Rozumie potrzebę popularyzowania wiedzy na temat stosowania ziół w profilaktyce i lecznictwie.	DI2A_K03	P7S_ KR
Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia: Treści modułu są powiązane z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, w szczególności w zakresie oceny jakości surowców roślinnych, identyfikacji związków bioaktywnych oraz analizy ich właściwości fizykochemicznych i funkcjonalnych. Omawiane zagadnienia odnoszą się do badań nad składem chemicznym roślin, wpływem metod przetwarzania na zawartość i stabilność substancji czynnych oraz możliwościami wykorzystania surowców roślinnych do opracowywania produktów o potencjalnych właściwościach prozdrowotnych. *Low-processed extracts from Peppermint Leaves (Mentha × piperita L.) as a source of polyphenols and essential oils: evaluation of green solvents and valorization of post-extraction plant material. [AUT. KORESP.] RADOSŁAW KOWALSKI, [AUT.] KLAUDIA KAŁWA, ARTUR MAZUREK, GRAŻYNA KOWALSKA. Molecules (Basel,Online) 2026 Vol. 31 Iss. 7 Article number: 1128, il., bibliogr., sum.*		

Tabela 2.4. Wykazanie powiązania treści przykładowego przedmiotu z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie ***nauki o zdrowiu*** w roku akademickim 2025/2026, studia II stopnia

Przedmiot	**Żywienie w chorobach nowotworowych**	
Poziom kształcenia	Stopień drugi	
Treści kształcenia	Przekazanie wiedzy, umiejętności i kompetencji w zakresie zasad prawidłowego żywienia pacjentów onkologicznych w okresie leczenia jak i w okresie remisji nowotworu; poznanie profilaktyki pierwotnej i wtórnej nowotworów ze szczególnym uwzględnieniem składników diety.	
Przedmiotowe efekty uczenia się	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK**
Zna i rozumie czynniki środowiskowe wpływające na rozwój choroby nowotworowej.	DI2A_W03 DI2A_W05 DI2A_W06	P7S_WG P7S_WG P7S_WG
Zna i rozumie zasady układania diety dla pacjentów onkologicznych na wszystkich etapach leczenia i remisji.	DI2A_W03 DI2A_W05 DI2A_W06	P7S_WG P7S_WG P7S_WG
Ma wiedzę w zakresie trudności w zapewnieniu podaży energetycznej i składników odżywczych u pacjentów chorujących na różne typy nowotworów, z kacheksją nowotworową i w stadium opieki paliatywnej	DI2A_W03 DI2A_W05 DI2A_W06	P7S_WG P7S_WG P7S_WG

Potrafi ułożyć zalecenia żywieniowe oraz dietę dla pacjenta chorującego na nowotwory różnych narządów, z uwzględnieniem powikłań występujących przy radio- i chemioterapii	DI2A_U03 DI2A_U04	P7S_UW P7S_UW
Potrafi rozpoznać niedożywienie oraz wprowadzić leczenie żywieniowe w różnych fazach choroby nowotworowej z wykorzystaniem FSMP	DI2A_U03 DI2A_U04	P7S_UW P7S_UW
Jest gotowy do odpowiedzialnego podejmowania decyzji dietetycznych wobec chorych onkologicznych oraz kształtowania u nich właściwych postaw odpowiedniego żywienia zarówno w celu ochrony przed chorobą nowotworową, ale również we wspomaganiu jej leczenia	DI2A_K01	P7S_ KK
Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia: Treści modułu są bezpośrednio powiązane z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie nauki o zdrowiu, w szczególności w zakresie oceny stanu odżywienia pacjentów onkologicznych, wpływu sposobu żywienia na przebieg leczenia oraz możliwości ograniczania ryzyka rozwoju chorób nowotworowych poprzez odpowiednie postępowanie dietetyczne. Omawiane zagadnienia uwzględniają badania nad rolą składników żywności w profilaktyce nowotworów, występowaniem niedożywienia i kacheksji oraz skutecznością interwencji żywieniowych w trakcie leczenia i w okresie remisji. *Comparison of knowledge and dietary habits in a group of healthy and cancer patients. [AUT.] MAŁGORZATA KOSTECKA, MONIKA BOJANOWSKA, MONIKA SACHADYN-KRÓL, MARZENA PABICH. W: The International Conference "Food in a Sustainable World". The 20th anniversary celebrations of the Faculty. September 23-24, 2025 Lublin. Book of abstracts s. 86. Lublin 2025, [b.w], 978-83-977763-0-2.*		

Przedmiot	**Żywienie w chorobach neurodegeneracyjnych i psychicznych**	
Poziom kształcenia	Stopień drugi	
Treści kształcenia	Przekazanie wiedzy, umiejętności i kompetencji w zakresie roli szeregu składników żywności w profilaktyce i postępowaniu po stwierdzeniu wystąpienia wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych (ADHD, wybrane choroby neurodegeneracyjne, takie jak choroba Alzheimera, choroba Parkinsona, stwardnienie rozsiane i stwardnienie zanikowe boczne oraz wybrane choroby psychiczne oraz przedstawienie dostosowanych do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego obowiązujących zaleceń żywieniowych, zasad prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów, postępowania dietetycznego oraz identyfikacji błędów żywieniowych.	
Przedmiotowe efekty uczenia się	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK**
Zna i rozumie rolę szeregu składników żywności w profilaktyce i po stwierdzeniu wystąpienia wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych;	DI2A_W01	P7S_WG
Zna i rozumie znaczenie racjonalnego żywienia w modulowaniu funkcji układu nerwowego, metody postępowania dietetycznego w profilaktyce i po stwierdzeniu wystąpienia wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych;	DI2A_W02	P7S_WG

Zna i rozumie obowiązujące zalecenia żywieniowe w zakresie prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów w profilaktyce i postępowaniu po stwierdzeniu wystąpienia wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych;	DI2A_W03	P7S_WG
Potrafi identyfikować błędy żywieniowe, zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania wybranym chorobom neurodegeneracyjnym i psychicznym, wskazać znaczenie wybranych składników diety i związków bioaktywnych w kontekście wspomagania terapii;	DI2A_U02	P7S_UW
Potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę do oceny zasad racjonalnego żywienia w stanach związanych z zaburzeniami funkcjonowania układu nerwowego, zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego, zgodnie z współczesną wiedzą w zakresie wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych;	DI2A_U03	P7S_UW
Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób żywienia osoby badanej posługując się odpowiednimi kwestionariuszami oraz programami komputerowymi, w zakresie wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych;	DI2A_U04	P7S_UW
Jest gotów do przekazywania swojej wiedzy również poza środowiskiem akademickim, systematycznej aktualizacji wiedzy na temat żywienia człowieka zdrowego i chorego w zakresie wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych;	DI2A_K01	P7S_ KK
Jest gotów do promowania zdrowia, aktywności fizycznej kreatywnie upowszechniając wiedzę i zasady dotyczące prawidłowego żywienia w przypadku ryzyka wystąpienia lub wystąpienia wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych;	DI2A_K03	P7S_ KR
Związek z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie technologia żywności i żywienia: Treści modułu są powiązane z badaniami prowadzonymi w dyscyplinie nauki o zdrowiu, w szczególności w zakresie oceny wpływu sposobu żywienia, składników bioaktywnych i stylu życia na funkcjonowanie układu nerwowego oraz ryzyko rozwoju chorób neurodegeneracyjnych i zaburzeń psychicznych. Omawiane zagadnienia odnoszą się do badań nad rolą diety, mikrobioty jelitowej, procesów zapalnych i stresu oksydacyjnego w patogenezie wybranych schorzeń, a także możliwości wykorzystania interwencji żywieniowych we wspomaganiu profilaktyki i terapii. *Dietary polyphenols in brain aging: Molecular mechanisms and implications for neurodegeneration. [AUT.] NOÉMI MÓZES, JÁNOS TAMÁS VARGA, DOMINIK SZWAJGIER, AGATA KRYCZYK-POPRAWA, VIRÁG ZÁBÓ, ANDREA LEHOCZKI, ÁGNES LIPÉCZ, TAMÁS CSÍPŐ, VINCE FAZEKAS-PONGOR, DÁVID MAJOR, PÉTER VARGA, ATTILA MATISCSÁK, MÓNIKA FEKETE. Nutrients 2026 Vol. 18 Iss. 9 Article number; 1470, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu18091470*		

Treści opisane w sylabusach przedmiotów zapewniają osiągnięcie przez studentów wszystkich zakładanych modułowych efektów uczenia się. Wszystkie karty opisu zajęć (sylabusy) są dostępne dla studentów na stronie internetowej Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#opisy_modulow) (Załącznik 2.2b) i szczegółowo omawiane na początku każdego semestru przez osobę odpowiedzialną za realizacje modułu.

W trosce o zapewnienie wysokiego poziomu kształcenia i konkurencyjności absolwentów na rynku pracy program studiów podlega stałej weryfikacji i jest dostosowywany na bieżąco do aktualnego stanu

wiedzy. Powołana przez JM Rektora Rada Programowa w porozumieniu z Wydziałową Komisją ds. Jakości Kształcenia okresowo dokonują przeglądu sylabusów pod kątem ich zgodności z kierunkowymi efektami uczenia się, a także w zakresie aktualności przekazywanej wiedzy i doboru literatury. W szczególności zwraca się uwagę na kompletność metod weryfikacji wszystkich efektów uczenia się. W weryfikacji programu studiów kluczowe znaczenie mają również opinie i uwagi formułowane przez interesariuszy zewnętrznych (Załącznik 1.4), osoby prowadzące zajęcia oraz studentów uczestniczących w procesie kształcenia. Zmiany w planie studiów są opiniowane przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia, Kolegium Wydziału, Uczelnianą Komisję ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia i zatwierdzane przez Senat.

Modyfikacja programu studiów kierunku Dietetyka wynika z konieczności dostosowania go do wymagań współczesnego rynku pracy, dynamicznego rozwoju technologii oraz rosnącej świadomości o roli żywienia zdrowego człowieka, uwzględniającej różne jego potrzeby; w wybranych jednostkach chorobowych; podczas rekonwalescencji czy osób aktywnie fizycznych. Wobec takich potrzeb absolwent kierunku dietetyka powinien posiadać szeroką wiedzę, wysokie umiejętności praktyczne i rozwinięte kompetencje społeczne. Podczas udoskonalania programów studiów kierowano się wytycznymi opisanymi w uchwale Senatu z dnia 27.10.2023 (Załącznik 2.3). Wprowadzono zmiany w planach studiów I i II stopnia na rok akademicki 2023/2024, które zostały zatwierdzone przez Senat Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, *Uchwałą nr 46/2022-2023, z dnia 28 kwietnia 2023 r. w sprawie doskonalenia programu pierwszego i drugiego stopnia studiów dietetyka* (Załącznik 2.4). Do najważniejszych zmian w programach studiów pierwszego stopnia należało wprowadzenie **Przedmiotu do wyboru 4 (Podstawy żywienia zbiorowego/Żywienia zbiorowe różnych grup ludności), Przedmiotu do wyboru 9 (Nutrikosmetologia/Narzędzia IT w praktyce dietetycznej), Przedmiotu do wyboru 10, w semestrze VI, Żywność funkcjonalna/Żywność nowej generacji)**. Zmiany te miały na celu przygotowanie studenta do efektywniejszego udziału i opanowania treści programowych, szczególnie pomocnych podczas praktyk zawodowych. W planach studiów stacjonarnych II stopnia nie wprowadzono żadnych zmian.

Kolejne działania związane z udoskonaleniem programu studiów dla kierunku dietetyka dotyczyły planów studiów I i II stopnia na rok akademicki 2025/2026, które zostały zatwierdzone przez Senat Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, *Uchwałą nr 53/2024-2025 z dnia 25 kwietnia 2025 r. w sprawie doskonalenia programu studiów pierwszego i drugiego stopnia kierunku dietetyka dla cykli kształcenia rozpoczynających się od roku akademickiego 2025/2026* (Załącznik 2.5). Wspomniane zmiany, dla studiów pierwszego stopnia, wprowadzono na prośbę przedstawicieli studentów zasiadających w Radzie Programowej kierunku Dietetyka, którzy motywowali wniosek - skumulowaniem dużej ilości trudnych przedmiotów w pierwszym semestrze. Podobne wnioski, konieczności rozłożenia na kilka semestrów trudnych dla studentów przedmiotów *(Anatomii człowieka, Fizjologii człowieka, Parazytologii)* otrzymano z analizy ankiet studenckich w związku z podejmowaniem działań ograniczających zjawisko *drop out,* które to działania opisano w Kryterium 3. Ponadto, dla studiów drugiego stopnia, wzbogacono ofertę przedmiotów do wyboru, o takie jak: ***Żywienie dziecka chorego, Żywienie w chorobach neurodegeneracyjnych i psychicznych, Żywienie w chorobach rzadkich czy Zarządzanie marką i marketing w dietetyce oraz Innowacje i projektowanie usług w dietetyce***, które były odpowiedzią na sugestie studentów, oraz aktualne potrzeby rynku pracy.

Dobór metod kształcenia i ich cech wyróżniających, ze wskazaniem przykładowych powiązań metod z efektami uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych

Zajęcia dydaktyczne na kierunku Dietetyka realizowane są w formie wykładów, ćwiczeń audytoryjnych, ćwiczeń laboratoryjnych, seminariów i praktyk. Metody kształcenia opisane w sylabusach poszczególnych modułów są zróżnicowane i dobrane w taki sposób, aby zapewnić osiąganie założonych efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, a także udział w praktycznym aspekcie pracy dietetyka w poradni dietetycznej oraz innych placówkach. W pracy ze studentem stosuje się metody wielostronnego nauczania oparte na przyswajaniu wiedzy, samodzielnym dochodzeniu do wiedzy oraz kształtowaniu umiejętności i kompetencji społecznych.

Ważne jest również przygotowanie do pracy indywidualnej i zespołowej oraz do współdziałania i wykonywania powierzonych zadań, co jest zgodne z kierunkowymi efektami uczenia się (DI_K02).

W procesie kształcenia podającą formą przekazywania wiedzy jest wykład realizowany w formie informacyjnej i/lub problemowej, natomiast z metod aktywizujących stosuje się pracę w grupach i dyskusję. Wykłady stanowią 47,8% godzin na studiach stacjonarnych 1 stopnia, 47,6% godzin na studiach niestacjonarnych 1 stopnia, 53,0% godzin na studiach stacjonarnych 2 stopnia i 52,5% godzin na studiach niestacjonarnych 2 stopnia. Wykłady prowadzone są z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych, filmów dydaktycznych i omówienia przypadków pacjentów- *case study*. Przedstawiana tematyka uwzględnia najnowszą wiedzę opartą na *evidence based nutrition*, zaleceniach towarzystw naukowych i rekomendacjach, a także pochodzącą z własnej pracy badawczej prezentowanej przez wykładowców podczas udziału w międzynarodowych i krajowych konferencjach i sympozjach.

W przygotowaniu studentów do rozwiązywania problemów związanych z planowaniem i prowadzeniem poradnictwa dietetycznego w pracy z pacjentem istotną rolę odgrywa dyskusja. Pozwala ona na samodzielne kształtowanie poglądów, formułowanie wniosków, dokonywanie krytycznej oceny faktów oraz proponowanie rozwiązania w dietoprofilaktyce lub dietoterapii chorób powiązanych z programem studiów na kierunku Dietetyka (efekt kierunkowy I stopnia - DI_K04, II stopnia - DI2A_K01). Dyskusja jako aktywująca metoda nauczania jest prowadzona w ramach wszystkich form zajęć, a na Seminarium dyplomowym realizowanym na pierwszym i drugim stopniu jest metodą wiodącą.

Ważną formą zajęć na studiach I i II stopnia są ćwiczenia (audytoryjne i laboratoryjne), stanowiące 52,2% wszystkich godzin na studiach stacjonarnych 1 stopnia, 52,4% godzin na studiach niestacjonarnych 1 stopnia, 47,0% godzin na studiach stacjonarnych 2 stopnia i 47,5% godzin na studiach niestacjonarnych 2 stopnia. Podczas ćwiczeń audytoryjnych wykorzystuje się różnorodne metody kształcenia: pogadanka, prezentacja multimedialna, omówienie przypadku, zadania do samodzielnego rozwiązania, moderowane dyskusje dydaktyczne, mapa myśli. Metody kształcenia uwzględniają również nabywanie umiejętności praktycznych poprzez udział studentów w ćwiczeniach laboratoryjnych realizowanych w specjalistycznych pracowniach.

W programie studiów stacjonarnych I stopnia 36,1% ćwiczeń jest prowadzona w grupach laboratoryjnych, dla studiów niestacjonarnych 1 stopnia jest to 39,3% godzin, natomiast na studiach II stopnia ćwiczenia laboratoryjne stanowią 32,5% wszystkich ćwiczeń na studiach stacjonarnych i 36,3% na studiach niestacjonarnych. Taka forma zajęć umożliwia studentom indywidualną pracę, zdobywanie umiejętności praktycznych (DI_U05; DI_U08; DI_U09; DI2A_U01; DI2A_U02) i kompetencji społecznych (DI_K02; DI2A_K04) oraz większe zaangażowanie w zgłębianie tematyki danego przedmiotu. W ramach ćwiczeń laboratoryjnych na studiach I stopnia studenci wykonują doświadczenia z zakresu chemii, biochemii, analityki, mikrobiologii czy fizjologii, analizują wartość energetyczną pożywienia, wykonują pomiary antropometryczne, obliczają zapotrzebowanie energetyczne i oceniają stan odżywienia organizmu, opracowują jadłospisy i zalecenia żywieniowe, planują dietę w żywieniu indywidualnym i zbiorowym, zapoznają się z procesami stosowanymi w technologii żywności w celu przetworzenia surowców do produktów spożywczych i potraw. Na ćwiczeniach wykorzystywany jest różnorodny sprzęt i aparatura, między innymi: mikroskopy biologiczne i stereoskopowe, spektrofotometry, analizatory składu ciała, komputery z oprogramowaniem do układania i bilansowania jadłospisów (Tabela 2.5. i Tabela 2.6.).

Tabela 2.5. Przykładowe przedmioty o charakterze laboratoryjnym wskazujące na przygotowanie studentów do prowadzenia działalność naukowej w dyscyplinie ***technologia żywności i żywienia*** w roku akademickim 2025/2026, studia I stopnia

Przedmiot	**Metody analizy instrumentalnej**
Poziomo kształcenia	Studia pierwszego stopnia

Przedmiotowe efekty uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Formy dydaktyczne /liczba godzin/
Posiada wiedzę z zakresu podstaw teoretycznych wybranych metod analizy instrumentalnej żywności oraz metod stosowanych w diagnostyce laboratoryjnej	DI_W02	Wykłady - 15 godz. Ćwiczenia laboratoryjne - 45 godz.
Zna i rozumie nowoczesne instrumentalne metody analityczne służące do oznaczania ilościowego składu chemicznego żywności oraz istotność tych analiz w dietetyce	DI_W02	
Zna i rozumie zasady analizy jakościowej i ilościowej stosowane w analizie instrumentalnej żywności	DI_W02	
Zna i rozumie techniki przygotowania próbek do badań składników żywności	DI_W02	
Samodzielnie oblicza i interpretuje otrzymane wyniki, ocenia wiarygodność uzyskanych wyników	DI_U05	
Potrafi wyciągać i formułować wnioski na podstawie uzyskanych wyników	DI_U05	
Jest gotów do podjęcia współpracy w ramach wykonywania eksperymentów oraz podejmowania jak i delegowania poszczególnych zadań	DI_K02	
Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej: W ramach działań o charakterze badawczym student stosuje metody instrumentalne wykorzystywane w analizie żywności i diagnostyce laboratoryjnej, w tym metody spektrofotometryczne, optyczne i potencjometryczne, do jakościowego i ilościowego oznaczania składników żywności. Dobiera odpowiednie techniki analityczne do założonego celu badawczego, obsługuje podstawowy sprzęt laboratoryjny i urządzenia pomiarowe oraz opracowuje i interpretuje uzyskane wyniki, wykorzystując je do obliczania wskaźników jakościowych składników odżywczych. Podejmowane działania rozwijają umiejętność oceny wyników badań laboratoryjnych i formułowania wniosków co przygotowując studenta do samodzielnej pracy badawczej.		

Przedmiot	**Chemia żywności**	
Poziomo kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Przedmiotowe efekty uczenia się	**Odniesienie do efektów kierunkowych**	**Formy dydaktyczne /liczba godzin/**
Ma wiedzę w zakresie składu chemicznego żywności, właściwości poszczególnych składników, ich przemian i interakcji, oraz rozumie ich znaczenie dla wartości odżywczej środków spożywczych i dla organizmu człowieka.	DI_W02 DI_W03 DI_W05	Wykłady - 30 godz. Ćwiczenia laboratoryjne - 30 godz.
Zna i rozumie przemiany składników żywności zachodzące podczas składowania i obróbki technologicznej.	DI_W02 DI_W05 DI_W7	
Zna składniki determinujące jakość i rozumie ich wpływ na bezpieczeństwo zdrowotne żywności.	DI_W02 DI_W03 DI_W6	
Potrafi przeprowadzać oznaczenia podstawowych składników żywności przy zastosowaniu klasycznych metod analizy jakościowej i ilościowej.	DI_U07	

Potrafi opisać wyniki przeprowadzonych doświadczeń, dokonywać ich interpretacji oraz wyciągać i formułować wnioski.	DI_U05	
Jest gotów do pracy i współdziałania w grupie, przyjmując w niej różne role, na rzecz społeczności akademickiej i poza nią.	DI_K02	
Posiada świadomość zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie surowców i produktów spożywczych i potrafi przekazać swoją wiedzę laikom.	DI_K05	
Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej: W ramach działań o charakterze badawczym student analizuje budowę, właściwości fizykochemiczne i funkcjonalne głównych składników żywności, w tym białek, sacharydów, lipidów, witamin, składników mineralnych i barwników. Poznaje i analizuje zachodzące w nich przemiany :podczas przechowywania i przetwarzania surowców oraz produktów spożywczych. Ocenia wpływ metod modyfikacji żywności oraz interakcji głównych składników żywności z dodatkami do żywności, przewiduje ich wpływ na jakość, wartość odżywczą i bezpieczeństwo produktów. Uzyskane wyniki analiz i doświadczeń opracowuje, poddaje interpretacji, co stanowią podstawę do formułowania wniosków dotyczących właściwości składników żywności i ich przemian. Takie postępowanie przygotowuje studenta do samodzielnej działalności naukowej.		

Tabela 2.6. Przykładowe przedmioty o charakterze laboratoryjnym wskazujące na przygotowanie studentów do prowadzenia działalność naukowej w dyscyplinie **nauki o zdrowiu** w roku akademickim 2025/2026, studia I stopnia

Przedmiot	**Interwencja żywieniowa**	
Poziomo kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Przedmiotowe efekty uczenia się	**Odniesienie do efektów kierunkowych**	**Formy dydaktyczne /liczba godzin/**
Zna i rozumie powiązanie pomiędzy sposobem odżywiania a zdrowiem oraz ma wiedzę na temat planowana żywienia różnych grup ludności	DI_W08	Wykłady - 15 godz. Ćwiczenia laboratoryjne - 15 godz.
Zna i rozumie anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie	DI_W01	
Potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności	DI_U01	
Potrafi oceniać sposób żywienia ludzi, udzielać porad dietetycznych, dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii oraz posługiwać się wiedzą w zakresie wyboru suplementów diety	DI_U08	
Jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego	DI_K04	
Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej: W ramach działań o charakterze badawczym student analizuje możliwości planowania i monitorowania interwencji żywieniowych u osób z nadmierną masą ciała, niedowagą, zaburzeniami odżywiania oraz chorobami dietozależnymi. Wykorzystuje narzędzia antropometryczne do oceny zmian zachodzących w organizmie w trakcie dietoterapii, opracowuje indywidualne zalecenia		

żywieniowe oraz ocenia skuteczność zastosowanych strategii postępowania dietetycznego. Na podstawie studiów przypadku przygotowuje projekty interwencji żywieniowych, analizuje uzyskane wyniki i przedstawia je w formie prezentacji multimedialnych, co rozwija umiejętność interpretacji danych oraz formułowania wniosków i przygotowuje studenta do samodzielnej działalności badawczej.

Przedmiot	**Dietoterapia**	
Poziomo kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Przedmiotowe efekty uczenia się	**Odniesienie do efektów kierunkowych**	**Formy dydaktyczne /liczba godzin/**
Zna i rozumie metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenezę i postępowanie dietetyczne w wybranych jednostkach chorobowych	DI_W01 DI_W02 DI_W03 DI_W10	Wykłady - 30 godz. Ćwiczenia laboratoryjne - 30 godz.
Zna i rozumie wiedzę o badaniach wykorzystywanych do oceny stanu zdrowia, potrafi je interpretować oraz zna wpływ składników diety w tym składników bioaktywnych na kształtowanie stanu zdrowia,	DI_W07 DI_W11	
Zna i rozumie narzędzia informatyczne w tym bazy danych pomocne w przygotowaniu postepowania dietetycznego w określonej jednostce chorobowej,	DI_W03 DI_W09	
Potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny, identyfikować błędy żywieniowe, ocenić stan zdrowia pacjenta i ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego,	DI_U01 DI_U03 DI_U08 DI_U11	
Potrafi właściwie interpretować dostępne dane dietetyczne opisujące pacjenta, jak np. wskazania lekarskie, pomiary antropometryczne, wyniki badań biochemicznych, genetycznych i konstruować na tej podstawie interwencję dietetyczną.	DI_U04 DI_U02	
Potrafi w oparciu o narzędzia informatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (dietę) dla osób ze zwiększonym ryzykiem wystąpienia choroby oraz postępowanie dietetyczne dla osób chorych,	DI_U10 DI_U11	
Jest gotów do formułowania opinii dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,	DI_K04	
Ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu, i krytycznej jej oceny	DI_K01	
Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej: W ramach działań o charakterze badawczym student analizuje patogenezę wybranych chorób dietozależnych oraz możliwości ich profilaktyki i wspomagania leczenia poprzez indywidualnie dostosowane postępowanie żywieniowe. Opracowuje zalecenia dietetyczne dla osób chorych oraz należących do grup zwiększonego ryzyka wystąpienia określonych jednostek chorobowych, wykorzystując specjalistyczne oprogramowanie dietetyczne stosowane przez dietetyków w codziennej praktyce zawodowej do układania i bilansowania jadłospisów. Weryfikuje i aktualizuje wiedzę na podstawie dostępnych źródeł naukowych oraz wykorzystuje ją w planowaniu postępowania dietetycznego, co rozwija umiejętność analizy problemów żywieniowych, formułowania zaleceń i przygotowuje studenta do samodzielnej działalności badawczej i praktycznej.		

Na II stopniu studiów studenci nabywają pogłębioną wiedzę, dzięki której potrafią zanalizować, ocenić i zaplanować dietoprofilaktykę w żywieniu indywidualnym oraz zbiorowym (DI2A_U02; DI2A_U03) oraz dietoterapię w chorobach cywilizacyjnych dietozależnych (DI2A_U04). W trakcie ćwiczeń laboratoryjnych rozwijają umiejętności stosowania pogłębionej analizy stanu odżywienia i stanu zdrowia jednostki, interpretacji wyników badań i przygotowania dostosowanej interwencji żywieniowej (Tabela 2.7. i Tabela 2.8.).

Tabela 2.7. Przykładowe przedmioty o charakterze laboratoryjnym wskazujące na przygotowanie studentów do prowadzenia działalność naukowej w dyscyplinie **technologia żywności i żywienia** w roku akademickim 2025/2026, studia II stopnia

Przedmiot	**Diagnostyka laboratoryjna**	
Poziomo kształcenia	**Studia drugiego stopnia**	
Przedmiotowe efekty uczenia się	**Odniesienie do efektów kierunkowych**	**Formy dydaktyczne /liczba godzin/**
Zna i rozumie organizację laboratorium diagnostycznego	DI2A_W06	Wykłady - 15 godz. Ćwiczenia laboratoryjne - 30 godz.
Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej	DI2A_W06	
Zna i rozumie zasady prawidłowego oznaczania, transportowania i przechowywania materiału biologicznego.	DI2A_W06	
Potrafi interpretować podstawowe wyniki parametrów hematologicznych, biochemicznych (gospodarki wodno-elektrolitowej, niedokrwistości, cukrzycy, chorób tarczycy, gospodarki lipidowej)	DI2A_U03	
Potrafi przygotować sprawozdanie z otrzymanych wyników w formie ustnej, graficznej czy w formie pisemnej.	DI2A_U03	
Jest gotów myśleć i działać w sposób pozwalający na osiągnięcie założonego celu	DI2A_K04	
Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie diagnostyki laboratoryjnej w pracy dietetyka.	DI2A_K01	
Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej: W ramach działań o charakterze badawczym student analizuje znaczenie diagnostyki laboratoryjnej w rozpoznawaniu chorób i monitorowaniu efektów leczenia, uwzględniając zasady pobierania, przechowywania i transportu materiału biologicznego oraz czynniki wpływające na wiarygodność wyników badań. Interpretuje ilościowe i jakościowe parametry hematologiczne oraz wyniki badań dotyczących gospodarki wodno-elektrolitowej i lipidowej, a także wykorzystuje zakresy wartości referencyjnych do oceny stanu zdrowia i identyfikacji potencjalnych nieprawidłowości. Analiza wyników i ocena możliwych błędów przed laboratoryjnych oraz laboratoryjnych stanowią podstawę do formułowania wniosków, rozwijając umiejętności niezbędne do samodzielnej pracy analitycznej i interpretacji danych diagnostycznych.		

Tabela 2.8. Przykładowe przedmioty o charakterze laboratoryjnym wskazujące na przygotowanie studentów do prowadzenia działalność naukowej w dyscyplinie ***nauki o zdrowiu*** w roku akademickim 2025/2026, studia II stopnia

<table>
<tr><td>Przedmiot</td><td colspan="2">Profilaktyka żywieniowa</td></tr>
<tr><td>Poziomo kształcenia</td><td colspan="2">Studia drugiego stopnia</td></tr>
<tr><td>Przedmiotowe efekty uczenia się</td><td>Odniesienie do efektów kierunkowych</td><td>Formy dydaktyczne /liczba godzin/</td></tr>
<tr><td>Rozumie i zna cele i zadania edukacji żywieniowej</td><td>DI2A_W07</td><td rowspan="8">Wykłady - 30 godz.
Ćwiczenia laboratoryjne - 33 godz.</td></tr>
<tr><td>Rozumie i zna choroby powstające na skutek wadliwego żywienia i ich konsekwencje</td><td>DI2A_W06</td></tr>
<tr><td>Rozumie i zna zalecenia żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych</td><td>DI2A_W05</td></tr>
<tr><td>Student posiada umiejętność dokonywania oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia w celu zapobiegania chorobom dietozależnym</td><td>DI2A_U02</td></tr>
<tr><td>Potrafi modyfikować dietę i opracować plan działań w ramach żywieniowej profilaktyki</td><td>DI2A_U04
DI2A_U03</td></tr>
<tr><td>Świadomie dba o regularne podnoszenie kwalifikacji</td><td>DI2A_K01</td></tr>
<tr><td>Skutecznie popularyzuje wiedzę i nawyki prozdrowotne w społeczeństwie</td><td>DI2A_K03</td></tr>
<tr><td colspan="3">Przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej:
W ramach działań o charakterze badawczym student analizuje metody oceny ryzyka rozwoju chorób dietozależnych oraz czynniki żywieniowe i środowiskowe wpływające na ich patogenezę. Ocenia możliwości wykorzystania zasad profilaktyki pierwotnej i wtórnej w zapobieganiu chorobom nowotworowym, schorzeniom układu krążenia, zespołowi metabolicznemu, endometriozie oraz zaburzeniom zdrowia psychicznego, z uwzględnieniem roli osi mózgowo-jelitowej i mikrobiomu. Na podstawie dostępnej wiedzy naukowej opracowuje materiały edukacyjne i zalecenia dotyczące sposobu żywienia, stylu życia, technik kulinarnych oraz eliminacji czynników żywieniowych mogących nasilać objawy chorób, co rozwija umiejętność analizy problemów zdrowotnych i formułowania wniosków oraz przygotowuje studenta do samodzielnej działalności badawczej.</td></tr>
</table>

Studenci uczestniczą w prowadzeniu badań w warunkach właściwych dla zakresu działalności badawczej związanej z ocenianym kierunkiem w ramach dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz dyscypliny nauki o zdrowiu podczas przygotowywania prac dyplomowych magisterskich (DI2A_U08). Ważne jest również zachęcanie studentów do udziału w badaniach naukowych realizowanych w Studenckich Kołach Naukowych (SKN) (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#kola_naukowe), których wyniki są prezentowane w formie referatów lub posterów podczas konferencji naukowych oraz sympozjów krajowych i międzynarodowych, jak również w publikacjach naukowych (w tym posiadających współczynnik IF), w rozdziałach monografii naukowych, w materiałach konferencyjnych i artykułach popularno-naukowych. Szczegółowe informacje podano w opisie Kryterium 8.

Oprócz zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego, studenci są na bieżąco mobilizowani do pracy własnej w ramach tzw. godzin niekontaktowych. W ramach tych

godzin studenci zobowiązani są do poszerzania wiedzy na podstawie wskazanej literatury oraz samodzielnego przygotowania pracy pisemnej, projektu diety, analizy przypadku czy wystąpienia ustnego. Zakres indywidualnego uzupełniania wiedzy przez studentów w ramach danego przedmiotu określają osoby odpowiedzialne za moduł. Na studiach I stopnia umiejętność ta wpisuje się w efekty kierunkowe DI_U4 i DI_U12, a na studiach II stopnia DI2A_U07. Przygotowując referaty i projekty studenci rozwijają umiejętność prezentowania wiedzy i jej systematycznej aktualizacji (DI_K01; DI2A_K01; DI2A_K02).

W ramach zajęć z Języka obcego studenci nabywają umiejętności czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych (kompetencje językowe na poziomie B2 CEFR na I stopniu studiów i B2+ CEFR na II stopniu studiów) oraz mówienia, słuchania, rozumienia. Zdobywają również wiedzę i umiejętności w zakresie posługiwania się słownictwem specjalistycznym, nabywają umiejętności swobodnego korzystania z literatury naukowej i zasobów internetowych związanych z kierunkiem studiów, co jest pomocne w przygotowaniu pracy dyplomowej oraz może być wykorzystywane w przyszłej pracy zawodowej. Stosowane na zajęciach z Języka obcego metody kształcenia to konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. Zastosowane metody kształcenia wpisują się w efekty kierunkowe DI_U11 (I stopień studiów) i DI2A_U06 (II stopień studiów).

W ramach seminarium dyplomowego studenci przedstawiają aktualny stan wiedzy związany z wykonywanym projektem licencjackim lub pracą dyplomową (praca magisterska), realizują poszczególne etapy pracy, referują i doskonalą umiejętność przygotowania wystąpień ustnych, prac pisemnych oraz udziału w dyskusji.

Skuteczność metod nauczania jest weryfikowana według zasad opisanych w sylabusie przedmiotu. Oceny uzyskane przez studentów z danego przedmiotu, podlegają corocznej analizie na poziomie Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia i przekazywane Dziekanowi Wydziału, co pozwala na identyfikację obszarów wymagających doskonalenia. Ponadto, prowadzona jest cyklicznie hospitacja zajęć dydaktycznych, której wyniki są cenną informacją m.in. o adekwatności doboru metod dydaktycznych do treści przedmiotu, ich wpływu na aktywizację studentów oraz możliwości rozwijania wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych przez studentów. Zgodnie z Zarządzenia Rektora Nr 20/2020 z dnia 28.02.2020 r., (Załącznik 2.6) prowadzone są także badania ankietowe dotyczące „Oceny satysfakcji studenta/doktoranta/uczestnika studiów podyplomowych", które odbywają się dwukrotnie podczas roku, są anonimowe i przeprowadzane w formie zdalnej za pośrednictwem systemu Bazus. Praktykowana jest także dobrowolna ankietyzacja po zakończonym cyklu nauczania, przez nauczycieli, którym powierzono prowadzenie przedmiotu, co pozwala poznać potrzeby i opinie studentów i wprowadzić działania podnoszące jakość kształcenia na danym przedmiocie.

Zakres korzystania z metod i technik kształcenia na odległość

Program studiów I i II stopnia na kierunku Dietetyka nie przewiduje obowiązku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. W związku z sytuacją epidemiczną w kraju związaną z COVID-19 zgodnie z zarządzeniami Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (Zarządzenie Nr 25 z dnia 18 marca 2020 r. - Załącznik 2. 7; Zarządzenie Nr 115 z dnia 15 października 2020 r. - Załącznik 2. 8; Zarządzenie Nr 120 z dnia 28 października 2020 r. - Załącznik 2. 9; Zarządzenie Nr 18 z dnia 10 lutego 2021 roku) (Załącznik 2.10) wprowadzono kształcenie na odległość i realizowano je w semestrze letnim roku akademickiego 2019/2020 oraz przez cały rok akademicki 2020/2021 z wykorzystaniem infrastruktury informatycznej i oprogramowania umożliwiającego synchroniczną i asynchroniczną interakcję między uczestnikami zajęć a nauczycielami. Do prowadzenia kształcenia w formie zdalnej wykorzystywano platformę Eduportal (https://platformaedukacyjna.up.lublin.pl/logowanie) lub inne platformy (np. MS Teams). Zajęcia on-line prowadzone były zgodnie z rozkładem zajęć zamieszczonym na stronie internetowej Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, a prowadzący poszczególne zajęcia byli zobowiązani do

poinformowania starosty roku/grupy o szczegółach przeprowadzenia zajęć zdalnych. W okresie poprzedzającym pracę zdalną wprowadzono rozwiązania organizacyjne wspomagające zdalne kształcenie, w ramach których wdrożono szkolenie dla pracowników naukowo-dydaktycznych/dydaktycznych i studentów z zakresu obsługi wykorzystywanych do nauki zdalnej platform edukacyjnych. Jednocześnie na stronie Uczelni zamieszczono materiały pomocnicze z praktycznymi wskazówkami odnośnie obsługi platform edukacyjnych do kształcenia na odległość (https://up.lublin.pl/centrum-informatyki/#teams). Prowadzący zajęcia mieli obowiązek monitorowania udziału uczestników zajęć w zdalnych formach kształcenia i zapewnienia materiałów dydaktycznych opracowanych w formie elektronicznej (udostępnianych na platformie lub przesyłanych z wykorzystaniem poczty elektronicznej). Dodatkowo studenci mieli zdalny dostęp do zasobów bibliotecznych UP w Lublinie (https://katalog.bg.up.lublin.pl) oraz korzystali z możliwości dostępu do fachowego piśmiennictwa (https://up.lublin.pl/nauka/biblioteka/zasoby/bazy-danych).

W trosce o wysoką jakość nauki zdalnej po okresie kształcenia na odległość Władze Rektorskie opracowały ankietę skierowaną do studentów, która pozwoliła na zdiagnozowanie najważniejszych problemów pojawiających się w trakcie realizacji procesu dydaktycznego prowadzonego w formie zdalnej oraz dodatkowo pozwoliła ocenić kształcenie w tym zakresie. Wyniki ankiet zostały przedstawione przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia w raporcie oceniającym jakość kształcenia w roku 2020/2021 (https://up.lublin.pl/foodscience/wp-content/uploads/sites/8/2022/01/WNoZB_WKdsJK_2020-2021.pdf).

Dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również możliwości realizowania indywidualnych ścieżek kształcenia

Studia I i II stopnia na kierunku Dietetyka zapewniają studentom możliwość profilowania swojej ścieżki kształcenia oraz sprzyjają rozwijaniu indywidualnych zainteresowań naukowych poprzez wybór kierunkowych przedmiotów oferowanych jako moduły fakultatywne, wybór miejsca praktyk zawodowych oraz wybór tematyki projektu licencjackiego i pracy magisterskiej. Na I stopniu studiów oferowanych jest 25 modułów jako przedmioty do wyboru, z których studenci wybierają 12 modułów oraz język obcy wybierany według umiejętności i biegłości językowej. Przedmioty do wyboru realizowane są w wymiarze 600 godzin (42 ECTS i 16 ECTS praktyki zawodowe) na studiach stacjonarnych i w wymiarze 326 godzin (42 ECTS i 16 ECTS praktyki zawodowe) na studiach niestacjonarnych. Na studiach II stopnia studenci wybierają 10 z 21 oferowanych modułów fakultatywnych i zajęć z języka obcego. Zajęciom podlegającym wyborowi przypisano 26 ECTS i 10 ECTS praktyka zawodowa na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych.

W celu dostosowania procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb studentów pracownicy Wydziału zobowiązani są do wyznaczenia godzin konsultacji, w czasie których w kontakcie bezpośrednim udzielają studentom merytorycznego wsparcia, natomiast za pośrednictwem poczty elektronicznej lub platformy MS Teams konsultacje mogą być realizowane w dowolnym czasie. Kontakt w formie elektronicznej pozwala na wymianę informacji o charakterze organizacyjnym, daje możliwość zadawania pytań, rozwiązywania problemów oraz udostępniania materiałów dydaktycznych. Taka forma komunikacji jest szczególnie ważna dla studentów przygotowujących prace dyplomowe, działających w kołach naukowych, szczególnie uzdolnionych, studentów realizujących różnice programowe oraz osób z niepełnosprawnościami, a także w innych przypadkach określonych w Regulaminie studiów UP w Lublinie.

Jednym z podstawowych narzędzi wspierania procesu dydaktycznego jest możliwość dostosowania organizacji studiów do indywidualnych potrzeb i predyspozycji studentów. Zgodnie z Regulaminem Studiów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie § 18 (Załącznik 2.11), studenci mogą ubiegać się o realizację studiów w ramach Indywidualnej Organizacji Studiów (IOS). Kwalifikację do tej formy studiów prowadzi Dziekan, na wniosek studenta składany w przerwie międzysemestralnej lub na początku, jednak nie później niż na 2 tygodnie po rozpoczęciu semestru. Do wniosku należy dołączyć

harmonogram realizacji zajęć dydaktycznych uzgodniony z prowadzącymi. Uczestnictwo w zajęciach, terminy zaliczeń i zdawania egzaminów student ustala z prowadzącymi zajęcia. Ustalenia te zatwierdza dziekan na okres nie dłuższy niż 1 rok akademicki. Studenci z niepełnosprawnościami, studentki w ciąży oraz studenci będący rodzicami a także osoby wyróżniające się w działalności samorządowej, kulturalnej lub sportowej, studiujące na co najmniej dwóch kierunkach studiów, znajdujące się w wyjątkowo trudnej sytuacji życiowej mogą ubiegać się o realizację studiów w ramach Indywidualnej Organizacji Studiów (IOS). Indywidualizacja organizacji toku studiów pozwala na dostosowanie procesu kształcenia do zróżnicowanych potrzeb studentów w tym wynikających z rodzaju niepełnosprawności lub sytuacji życiowej, wspierając ich w kontynuowaniu nauki i zmniejszając ryzyko przerwania lub rezygnacji ze studiów. Uczelnia i Wydział są przygotowane do realizacji indywidualnych potrzeb studentów z niepełnosprawnością, eliminując bariery architektoniczne i mentalne. Dysponują odpowiednią infrastrukturą (np. windy, podjazdy, miejsca parkingowe) umożliwiającą poruszanie się w budynkach, specjalnymi stanowiskami do pracy dla osób z niepełnosprawnościami w Bibliotece Głównej UP (stanowisko komputerowe znajdujące się w strefie wolnej od barier architektonicznych, wyposażone w komputer, drukarkę, lupę powiększającą, fotel) oraz wypożyczalnią specjalistycznego sprzętu (powiększalniki, dyktafony, notebooki). Stałe wsparcie studentów z niepełnosprawnością zapewniane jest poprzez działalność Biura ds. osób z niepełnosprawnościami (https://up.lublin.pl/edukacja/student/niepelnosprawni/kontakt/) oraz poprzez możliwość korzystania ze wsparcia asystenta w czynnościach związanych z nauką, których nie mogą wykonać samodzielnie (https://up.lublin.pl/osoby-z-niepelnosprawnoscia/formy-wsparcia/). Za zgodą prowadzącego zajęcia studenci z niepełnosprawnościami mają możliwość korzystania ze środków technicznych w celu utrwalenia treści przekazywanych na zajęciach w formie obrazu lub dźwięku. Możliwa jest również zmiana (dostosowanie) formy zajęć, formy zaliczenia lub egzaminu oraz wydłużenia czasu jego trwania, z uwzględnieniem rodzaju dysfunkcji. W roku akademickim 2025/2026 na kierunku Dietetyka I i II stopnia studiowało 14 studentów z orzeczeniem o niepełnosprawności. Zasady udzielania wsparcia w procesie kształcenia studentom z niepełnosprawnościami są określone Zarządzeniem Nr 7 Rektora UP w Lublinie z dnia 30 stycznia 2024 r. w sprawie zapewnienia dostępności cyfrowej, architektonicznej oraz informacyjno-komunikacyjnej osobom ze szczególnymi potrzebami, w tym osobom z niepełnosprawnościami w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (Załącznik 2.11), natomiast procedura ewakuacji osób z niepełnosprawnościami z obiektów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie Zarządzeniem Nr 89 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 10 sierpnia 2023 roku (Załącznik 2.12). Od 1.05.2025 Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie realizuje Projekt **„UPL coraz bardziej dostępny" nr FERS.03.01-IP.08-0170/24** w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 (FERS), Priorytet 3 Dostępność i usługi dla osób z niepełnosprawnościami, Działanie 03.01 Dostępność szkolnictwa wyższego. Celem projektu jest osiągnięcie do 30 kwietnia 2029 roku znacznego wzrostu dostępności do kształcenia na poziomie wyższym w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie dla studentów i doktorantów oraz do zatrudnienia osób ze specyficznymi potrzebami, w tym z niepełnosprawnościami, poprzez wdrożenie zmian organizacyjnych i podnoszenie świadomości kadry uczelni z zakresu niepełnosprawności, które pozwolą na likwidację barier i poprawę dostępu osób z niepełnosprawnościami do kształcenia na poziomie wyższym oraz zatrudnienia na uczelni (https://up.lublin.pl/osoby-z-niepelnosprawnoscia/upl-coraz-bardziej-dostepny/#info).

Harmonogram realizacji studiów

Na kierunku Dietetyka prowadzone jest kształcenie na studiach I i II stopnia w trybie stacjonarnym i niestacjonarnym. Harmonogram realizacji studiów wynika bezpośrednio z programu studiów. Czas kształcenia umożliwia realizację treści programowych i osiągnięcie efektów uczenia się określonych dla tego kierunku, z uwzględnieniem nakładu pracy studentów mierzonego liczbą punktów ECTS. Studia stacjonarne I stopnia trwają 6 semestrów, a plan studiów obejmuje łącznie 2300 godzin zajęć. Studia niestacjonarne I stopnia trwają 7 semestrów i obejmują 1380 godzin zajęć. Na ukończenie studiów pierwszego stopnia, niezależnie od formy kształcenia, wymagane jest uzyskanie 183 punktów ECTS.

Program studiów uwzględnia dwie dyscypliny naukowe: technologię żywności i żywienia, której przypisano 102,5 punktu ECTS (56%), oraz nauki o zdrowiu, obejmujące 80,5 punktu ECTS (44%).

Studia stacjonarne II stopnia trwają 4 semestry i obejmują 1200 godzin zajęć dydaktycznych. Studia niestacjonarne II stopnia również trwają 4 semestry, a plan studiów obejmuje 720 godzin zajęć. Na obu formach studiów drugiego stopnia studenci uzyskują 120 punktów ECTS. W ramach programu 67,5 punktu ECTS (56%) przypisano do dyscypliny technologia żywności i żywienia, natomiast 52,5 punktu ECTS (44%) do dyscypliny nauki o zdrowiu.

Harmonogram realizacji studiów uwzględnia zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia oraz studentów. W sylabusach poszczególnych przedmiotów określono liczbę punktów ECTS przypisaną do zajęć realizowanych z bezpośrednim udziałem prowadzących oraz punktów ECTS odpowiadających pracy własnej studentów. Do godzin kontaktowych zalicza się wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, a także udział w egzaminach i konsultacje. W kartach opisu zajęć nakład pracy studentów został określony z uwzględnieniem poszczególnych form zajęć, co pozwala na właściwe oszacowanie pracy niezbędnej do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się.

W programie studiów stacjonarnych I stopnia liczba punktów ECTS przypisana do zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich, wynosi 92, co stanowi 50,3% wszystkich punktów ECTS. Na studiach niestacjonarnych I stopnia wartość ta wynosi 55,2 punktu ECTS (30,2%). Na studiach stacjonarnych II stopnia liczba punktów ECTS przypisana do zajęć wymagających bezpośredniego udziału prowadzących wynosi 48 (40%), natomiast na studiach niestacjonarnych II stopnia - 28,8 punktu ECTS (24%). Bilans procentowego udziału zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich, uwzględniający także udział w konsultacjach i egzaminach, przedstawiono corocznie wykonywanym raporcie (Załącznik 2.13).

Przebieg kształcenia na kierunku Dietetyka jest dostosowany do zakładanych efektów uczenia się i umożliwia zdobywanie wiedzy oraz umiejętności niezbędnych do wykonywania zawodu dietetyka, a także rozwijanie kompetencji związanych z działalnością naukową. Program studiów łączy zagadnienia z zakresu technologii żywności i żywienia z wiedzą z obszaru nauk o zdrowiu, umożliwiając studentom poznanie zależności między produkcją, jakością i bezpieczeństwem żywności, sposobem żywienia człowieka a jego stanem zdrowia. Kształcenie uwzględnia również rozwijanie umiejętności analizy problemów żywieniowych oraz prowadzenia badań naukowych w zakresie dietetyki i żywienia człowieka. Istotnym elementem indywidualizacji programu studiów jest możliwość wyboru zajęć oraz samodzielnego określenia obszaru zainteresowań naukowych w ramach przygotowywanej pracy dyplomowej. Na studiach I stopnia student wybiera zajęcia o łącznej wartości 42 punktów ECTS oraz realizuje praktykę zawodową, której przypisano 16 punktów ECTS. Łącznie zajęcia te odpowiadają 31,7% punktów ECTS wymaganych do ukończenia studiów. Na studiach II stopnia zajęciom podlegającym wyborowi przypisano 26 punktów ECTS, natomiast praktyce zawodowej 10 punktów ECTS. Łącznie stanowi to 30% punktów ECTS wymaganych do ukończenia studiów drugiego stopnia. Możliwość wyboru zajęć pozwala studentom na pogłębianie wiedzy w obszarach odpowiadających ich zainteresowaniom i planom zawodowym.

Ważnym elementem indywidualizacji kształcenia jest wybór tematu projektu licencjackiego na studiach I stopnia oraz tematu pracy magisterskiej na studiach II stopnia. Projekt licencjacki jest przygotowywany w ramach seminarium dyplomowego realizowanego podczas dwóch ostatnich semestrów studiów, w wymiarze 50 godzin na studiach stacjonarnych i 29 godzin na studiach niestacjonarnych. Za opracowanie projektu i przystąpienie do egzaminu dyplomowego student uzyskuje 5 punktów ECTS. Proces ten pozwala na rozwijanie umiejętności samodzielnego wyszukiwania i analizy literatury naukowej, formułowania problemów badawczych oraz opracowywania wyników i wyciągania wniosków.

Na studiach II stopnia temat pracy magisterskiej i promotora studenci wybierają na początku drugiego roku studiów. Seminaria dyplomowe realizowane są podczas dwóch ostatnich semestrów, w wymiarze

46 godzin na studiach stacjonarnych i 44 godzin na studiach niestacjonarnych. Za przygotowanie pracy magisterskiej i egzamin dyplomowy student uzyskuje 15 punktów ECTS. Realizacja pracy magisterskiej wymaga samodzielności, odpowiedniego nakładu pracy oraz wykorzystania wiedzy i umiejętności zdobytych podczas studiów. Stwarza również możliwość włączenia się w działalność badawczą prowadzoną w Uczelni, szczególnie w obszarach związanych z technologią żywności, żywieniem człowieka i dietetyką.

Na studiach stacjonarnych I stopnia kompetencje językowe kształtowane są podczas zajęć z języka obcego realizowanych w semestrach od drugiego do czwartego, w łącznym wymiarze 105 godzin, którym przypisano 8 punktów ECTS. Na studiach niestacjonarnych I stopnia zajęcia te realizowane są w semestrach od pierwszego do czwartego, w wymiarze 74 godzin, również za 8 punktów ECTS. Na studiach II stopnia zajęcia z języka obcego odbywają się w pierwszym semestrze i obejmują 30 godzin na studiach stacjonarnych oraz 15 godzin na studiach niestacjonarnych, za co student uzyskuje 2 punkty ECTS. Podczas zajęć językowych studenci rozwijają umiejętności komunikacji w środowisku zawodowym, posługiwania się specjalistyczną terminologią oraz korzystania z obcojęzycznych tekstów źródłowych. Kompetencje te są istotne zarówno w pracy zawodowej dietetyka, jak i w działalności naukowej, wymagającej dostępu do aktualnych wyników badań i publikacji międzynarodowych. Dodatkowo studenci są zachęcani do doskonalenia umiejętności językowych poprzez udział w konferencjach naukowych i sympozjach studenckich kół naukowych oraz korzystanie z obcojęzycznej literatury naukowej, szczególnie podczas przygotowywania prac dyplomowych.

Doboru form zajęć, proporcji liczby godzin przypisanych poszczególnym formom, a także liczebności grup studenckich oraz organizacji procesu kształcenia,

Plan studiów z uwzględnieniem ich formy i proporcja godzin przypisana poszczególnym formom

Program studiów obejmuje moduły kształcenia ogólnego, podstawowego, kierunkowego oraz specjalistycznego, a także praktykę zawodową. Plan studiów przewiduje realizację zajęć w różnych formach, w tym wykładów, ćwiczeń audytoryjnych, ćwiczeń laboratoryjnych, seminariów oraz praktyk zawodowych. W programie studiów uwzględniono zajęcia fakultatywne, obejmujące m.in. moduły wybieralne, języki obce oraz wybrane przedmioty z grupy nauk humanistycznych i społecznych. Punkty ECTS zostały przypisane wszystkim przedmiotom (wyjątkiem wychowania fizycznego na studiach stacjonarnych 1 stopnie), których realizacja wynika z programu studiów na podstawie szacowanego nakładu pracy studenta niezbędnego do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się. Przy określaniu wartości punktowej przyjęto ustawowy przelicznik, zgodnie z którym 1 punkt ECTS odpowiada 25 godzinom pracy studenta obejmującej zarówno udział w zajęciach dydaktycznych, jak i pracę własną. Czas trwania studiów oraz całkowity nakład pracy studenta odpowiadają wymaganiom właściwym dla studiów drugiego stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego magistra. Przyjęta organizacja kształcenia oraz przypisanie punktów ECTS do poszczególnych modułów i zajęć zapewniają możliwość osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się, co jest potwierdzane poprzez systematyczną weryfikację efektów uczenia się prowadzoną przez nauczycieli akademickich odpowiedzialnych za realizację poszczególnych przedmiotów (Tabela 2.9).

Tabela 2.9. Struktura organizacyjna studiów pierwszego i drugiego stopnia dietetyki

Rodzaj studiów	Liczba semestrów	Liczba ECTS	Liczba godzin	Liczba wykładów	Liczba ćwiczeń	
					audytoryjnych	laboratoryjnych
stacjonarne 1 stopnia	6	183	2300	1099	371	830
niestacjonarne 1 stopnia	7	183	1380	657	180	543
stacjonarne 2 stopnia	4	120	1200	636	174	390

niestacjonarne 2 stopnia	4	120	720	378	81	261

Liczba godzin przypisanych poszczególnym formom zajęć

Struktura godzinowa programu studiów na kierunku Dietetyka została opracowana z uwzględnieniem specyfiki kierunku oraz konieczności zapewnienia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się (Tabela 2.10).

Tabela 2.10. Udział poszczególnych form zajęć w całkowitej liczbie godzin programu studiów

Rodzaj studiów	Wykłady		Ćwiczenia audytoryjne		Ćwiczenia laboratoryjne		Seminaria		Łącznie	
stacjonarne 1 stopnia	1099	48%	371	16%	780	34%	50	2%	2300	100%
niestacjonarne 1 stopnia	657	48%	180	13%	514	37%	29	2%	1380	100%
stacjonarne 2 stopnia	636	53%	174	15%	344	29%	46	4%	1200	100%
niestacjonarne 2 stopnia	378	52%	81	12%	217	30%	44	6%	720	100%

Plan studiów obejmuje różne formy zajęć dydaktycznych, w tym wykłady, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne, seminaria oraz praktyki zawodowe. Przyjęta proporcja godzin pomiędzy poszczególnymi formami zajęć zapewnia właściwe powiązanie kształcenia teoretycznego z praktycznym przygotowaniem studentów do wykonywania zadań zawodowych dietetyka. Największy udział w strukturze godzinowej mają wykłady (48-52%) oraz ćwiczenia laboratoryjne (29-37%), w tym moduły umożliwiające nabywanie umiejętności praktycznych związanych z planowaniem i oceną żywienia, przygotowywaniem jadłospisów, poradnictwem żywieniowym oraz żywieniem poszczególnych grup ludności. Szczególną rolę w programie studiów pełnią zajęcia praktyczne, które umożliwiają rozwijanie umiejętności zawodowych oraz osiągnięcie efektów uczenia się określonych dla kierunku.

Organizacja procesu kształcenia oraz liczebność grup studenckich

Organizacja procesu kształcenia, w tym liczba godzin zajęć oraz przypisanie punktów ECTS poszczególnym modułom, wynika z aktualnych planów studiów dla kierunku Dietetyka obowiązujących od roku akademickiego 2025/2026 (Załącznik 2.5). Na kierunku Dietetyka godziny kontaktowe realizowane są w ramach zajęć dydaktycznych trwających 45 minut i polegają na bezpośredniej współpracy nauczyciela akademickiego ze studentami. Studenci mają możliwość korzystania z indywidualnych konsultacji z nauczycielami. Harmonogram konsultacji jest udostępniany przed wejściem do każdej katedry na początku każdego semestru. Istotną rolę w komunikacji odgrywa poczta elektroniczna, za pomocą której studenci mogą w dogodny sposób kontaktować się z pracownikami uczelni. Dane teleadresowe pracowników (jednostka organizacyjna, numer telefonu, adres e-mail) są dostępne na stronie internetowej uczelni. W komunikacji ze studentami wykorzystywana jest również platforma Microsoft Teams, do której studenci mają dostęp. Umożliwia ona m.in. kontakt z nauczycielami za pośrednictwem czatu oraz komunikację w ramach kanałów przypisanych do poszczególnych przedmiotów. Liczebność grup studenckich w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie reguluje Zarządzenie Nr 84 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 14 września 2021 r. (Załącznik 2.14). Dla zajęć realizowanych w formie ćwiczeń audytoryjnych przyjmuje się liczebność 30-34 osoby, natomiast dla ćwiczeń laboratoryjnych, lektoratów oraz seminariów - 15-17 osób (z uwzględnieniem wyjątków określonych w zarządzeniu).

Program, organizacja i miejsce praktyk

Praktyki zawodowe stanowią integralny element programu studiów na kierunku Dietetyka i służą osiąganiu efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych niezbędnych do wykonywania zawodu dietetyka. Organizacja praktyk, ich program, wymiar, miejsca realizacji oraz sposób weryfikacji efektów uczenia się zostały określone w programie studiów, kartach przedmiotów, Regulaminie studenckich praktyk programowych (Załącznik 2.15) oraz Instrukcji realizacji praktyk obowiązujących w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (https://up.lublin.pl/edukacja/student/praktyki/#instrukcja). Program praktyk zawodowych na kierunku Dietetyka został opracowany zgodnie z zasadą stopniowego rozwijania kompetencji zawodowych studentów oraz osiągania efektów uczenia się właściwych dla kolejnych etapów kształcenia (Załącznik 2.16). Na studiach pierwszego stopnia studenci realizują dwie praktyki zawodowe, każda w wymiarze 6 tygodni (240 godzin), natomiast na studiach drugiego stopnia dwie praktyki zawodowe, każda w wymiarze 3 tygodni (120 godzin). Łączny wymiar praktyk wynosi odpowiednio 480 godzin na studiach pierwszego stopnia oraz 240 godzin na studiach drugiego stopnia. Na studiach pierwszego stopnia praktyki zawodowe realizowane są w wymiarze 6 tygodni po II i IV semestrze na studiach stacjonarnych oraz po IV i VI semestrze na studiach niestacjonarnych. Praktyka realizowana po II (IV - studia niestacjonarne) semestrze koncentruje się przede wszystkim na poznaniu organizacji żywienia zbiorowego w placówkach takich jak szkoły, przedszkola, żłobki, szpitale czy domy pomocy społecznej. Studenci nabywają praktyczne umiejętności związane z planowaniem jadłospisów, organizacją produkcji posiłków, gospodarką magazynową oraz funkcjonowaniem systemów zapewnienia jakości żywności (GHP, GMP, HACCP). Praktyka realizowana po IV (VI - studia niestacjonarne) semestrze umożliwia pogłębienie zdobytych kompetencji oraz rozwijanie umiejętności prowadzenia edukacji żywieniowej i działań z zakresu promocji zdrowia. W obu formach studiów zachowany jest jednakowy wymiar godzinowy oraz zakres osiąganych efektów uczenia się. Na studiach drugiego stopnia praktyki zawodowe realizowane są w wymiarze 3 tygodni po II i III semestrze, zarówno na studiach stacjonarnych, jak i niestacjonarnych. Ich program ukierunkowany jest na doskonalenie umiejętności z zakresu indywidualnego poradnictwa dietetycznego, planowania i monitorowania terapii żywieniowej oraz żywienia klinicznego. Praktyki odbywają się przede wszystkim w poradniach i gabinetach dietetycznych, w tym w Poradni Dietetycznej funkcjonującej na Wydziale, a także w szpitalach oraz wybranych placówkach oświatowych, umożliwiając studentom rozwijanie kompetencji w zakresie edukacji żywieniowej, współpracy z zespołem terapeutycznym oraz kompleksowej opieki dietetycznej nad pacjentem.

Organizacja praktyk umożliwia studentom osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się przewidzianych w programie studiów bez kolizji z realizacją zajęć dydaktycznych. Program praktyk został opracowany w sposób umożliwiający studentom poznanie specyfiki pracy dietetyka w różnych obszarach ochrony zdrowia i żywienia człowieka. Miejsca odbywania praktyk odpowiadają efektom uczenia się określonym dla poszczególnych etapów kształcenia. Studenci odbywają praktyki w dwóch spośród następujących typów jednostek: szpitale oraz inne podmioty wykonujące działalność leczniczą i poradnictwo żywieniowe, poradnie dietetyczne, domy pomocy społecznej, zakłady opiekuńczo-lecznicze oraz inne placówki świadczące opiekę długoterminową. Ponadto w zakładach żywienia zbiorowego, przedsiębiorstwach świadczących usługi żywieniowe oraz innych jednostkach prowadzących żywienie zbiorowe. Dobór miejsc praktyk umożliwia studentom zapoznanie się z organizacją pracy dietetyka w różnych sektorach systemu ochrony zdrowia i żywienia oraz nabycie praktycznych umiejętności obejmujących między innymi ocenę stanu odżywienia pacjentów, planowanie i prowadzenie poradnictwa dietetycznego, opracowywanie jadłospisów indywidualnych i zbiorowych, prowadzenie dokumentacji dietetycznej, organizację żywienia w podmiotach leczniczych oraz współpracę z zespołem terapeutycznym. Uniwersytet zapewnia studentom możliwość odbywania praktyk w jednostkach, z którymi posiada zawarte porozumienia o współpracy. Sieć współpracujących podmiotów obejmuje szpitale kliniczne i wojewódzkie, szpitale powiatowe, uzdrowiska, poradnie dietetyczne, domy pomocy społecznej, zakłady opiekuńczo-lecznicze, zakłady żywienia zbiorowego oraz inne jednostki spełniające wymagania programowe. Student może również wskazać własne

miejsce odbywania praktyki, pod warunkiem uzyskania akceptacji Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego. Ocena proponowanej jednostki dokonywana jest na podstawie przyjętych kryteriów jakościowych obejmujących w szczególności profil działalności jednostki, możliwość osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się oraz zapewnienie opieki przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje zawodowe.

Istotnym elementem bazy dydaktycznej wspierającej realizację praktyk zawodowych jest funkcjonująca na Wydziale Poradnia Dietetyczna, która stanowi miejsce prowadzenia działalności usługowej i edukacyjnej, umożliwiając studentom zdobywanie doświadczenia w warunkach odpowiadających rzeczywistej praktyce zawodowej dietetyka. W Poradni studenci uczestniczą w procesie opieki dietetycznej nad pacjentem pod nadzorem nauczycieli akademickich (dietetyków). Poradnia Dietetyczna jest szczególnie istotnym miejscem realizacji praktyk zawodowych na studiach drugiego stopnia, których program zakłada pogłębienie kompetencji w zakresie diagnostyki stanu odżywienia, planowania i prowadzenia poradnictwa dietetycznego, monitorowania efektów terapii żywieniowej oraz indywidualizacji postępowania dietetycznego. Studenci uczestniczą w wywiadach żywieniowych, ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia, opracowywaniu zaleceń dietetycznych, planowaniu jadłospisów oraz edukacji żywieniowej pacjentów, z zachowaniem obowiązujących zasad etyki zawodowej i ochrony danych osobowych. Funkcjonowanie Poradni Dietetycznej na Wydziale stanowi istotne uzupełnienie sieci zewnętrznych podmiotów przyjmujących studentów na praktyki zawodowe. Umożliwia realizację części efektów uczenia się w środowisku akademickim, zapewniając jednocześnie wysoki poziom merytorycznego nadzoru nad przebiegiem praktyk oraz bezpośrednie powiązanie kształcenia praktycznego z działalnością dydaktyczną i naukową Wydziału.

Nadzór nad organizacją praktyk sprawuje Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego, który odpowiada za przygotowanie dokumentacji, zawieranie porozumień z praktykodawcami, monitorowanie przebiegu praktyk oraz współpracę z opiekunami zakładowymi. Bezpośredni nadzór nad studentem podczas realizacji praktyki sprawuje zakładowy opiekun praktyk wyznaczony przez jednostkę przyjmującą. W trakcie realizacji praktyk możliwy jest kontakt studenta oraz opiekuna zakładowego z pracownikami Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego w celu wyjaśnienia kwestii związanych z przebiegiem praktyki lub realizacją efektów uczenia się. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących organizacji praktyk lub braku możliwości osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się Uczelnia podejmuje działania naprawcze, włącznie z zakończeniem współpracy z daną jednostką. Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, corocznie przeprowadzane są ankiety studenckie dotyczące oceny Zawodowych Praktyk Studenckich odbytych w danym roku akademickim (Załącznik 2.17).

Podstawowym dokumentem potwierdzającym przebieg praktyki jest dzienniczek praktyk prowadzony przez studenta i potwierdzany przez zakładowego opiekuna praktyk. Dokumentacja obejmuje wykonywane zadania, uzyskane umiejętności oraz potwierdzenie realizacji programu praktyki. Osiągnięcie efektów uczenia się podlega wieloetapowej weryfikacji. Obejmuje ona ocenę przebiegu praktyki przez zakładowego opiekuna praktyk, analizę dokumentacji praktyki oraz egzamin z praktyki zawodowej. Egzamin (https://up.lublin.pl/edukacja/student/praktyki/#egzaminy) przeprowadzany jest w formie ustnej przed komisją powoływaną przez Dziekana. W skład komisji wchodzą: Prodziekan, pracownik Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego oraz dwóch nauczycieli akademickich zatrudnionych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii prowadzący zajęcia na kierunku dietetyka. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest przedłożenie prawidłowo uzupełnionego dzienniczka praktyk. Podczas egzaminu oceniany jest stopień osiągnięcia efektów uczenia się, umiejętność wykorzystania wiedzy teoretycznej w praktyce zawodowej oraz znajomość zasad funkcjonowania jednostek, w których student odbywał praktykę. Uniwersytet dysponuje liczbą miejsc praktyk zapewniającą możliwość realizacji programu studiów przez wszystkich studentów kierunku Dietetyka. Współpraca z licznymi podmiotami leczniczymi i jednostkami prowadzącymi działalność w zakresie żywienia umożliwia dostosowanie miejsc praktyk do liczby studentów oraz zapewnia osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się określonych w programie studiów (Załącznik 2.18).

Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (*jeżeli dotyczy*)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Zaleca się zwiększenie liczby punktów ECTS objętych programem studiów drugiego stopnia uzyskanych w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	Uchwałą nr 44/2020-2021 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 30 kwietnia 2021 r. zmieniającą uchwałę nr 115/2018-2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 28 czerwca 2019 r. w sprawie dostosowania programu studiów kierunku dietetyka dla cykli kształcenia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do wymagań określonych w ustawie zwiększono wymiar godzinowy objęty programem studiów drugiego stopnia zajęć z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia.

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

Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji na studia i kryteria kwalifikacji kandydatów na studia

Zasady rekrutacji na stacjonarne i niestacjonarne studia wyższe, I i II stopnia prowadzone na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie, są ustalane na każdy rok akademicki i zatwierdzane na posiedzeniu Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz publikowane na stronie internetowej UP (https://up.lublin.pl/rekrutacja/rekrutacjanastudia/). Warunki, tryb oraz terminy rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na pierwszy rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych magisterskich w UP w Lublinie w roku akademickim 2026-2027 określa Uchwała nr 65/2024-2025 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 27 czerwca 2025 r. w sprawie określenia warunków, trybu oraz terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na studia pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolite studia magisterskie w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie w roku akademickim 2026/2027 (Załącznik 3.1). Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji na studia oraz kryteriach kwalifikacji dostępne są na stronie internetowej Uczelni w zakładce „Rekrutacja" (https://up.lublin.pl/rekrutacja/), natomiast szczegółowe informacje dla kandydatów dotyczące kierunku są zamieszczone na stronie Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii w zakładce „Kierunki studiów" (https://up.lublin.pl/foodscience/kierunki-studiow/), po wyborze zakładki "Dietetyka" - odpowiednio dla studiów pierwszego stopnia (https://up.lublin.pl/rekrutacja/dietetyka/) oraz stopnia drugiego (https://up.lublin.pl/rekrutacja/dietetyka-ii-stopnia/).

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie prowadzi rekrutację na studia z wykorzystaniem Systemu Internetowej Rekrutacji Kandydatów (IRK; https://irk.up.lublin.pl/). Kandydaci na studia "Dietetyka", dokonują rejestracji wybierają kierunek studiów, stopień oraz formę studiów. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie dostosowuje proces rekrutacji dla kandydatów na studia z niepełnosprawnościami. Kandydaci na studia I stopnia są obsługiwani w budynku (Agro II) w pełni dostosowanym dla osób z niepełnosprawnościami, z przyjaznymi miejscami, z których mogą korzystać w trakcie rekrutacji. Do dyspozycji osób z niepełnosprawnościami, na parterze znajduje się sala komputerowa. Dla osób niedowidzących dostosowano strony internetowe oraz internetowy system rejestracji kandydatów na studia. Dostępna jest także mobilna aplikacja informacyjna przeznaczona dla studentów z niepełnosprawnościami, z opisem udogodnień na uczelni, która ponadto daje możliwość bezpośredniego kontaktu z daną jednostką Uczelni, uzyskania ważnych informacji o Uczelni w zakresie

wsparcia osób z niepełnosprawnościami. Wspomniane działania wynikają z Zarządzenia Nr 109 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 8 listopada 2021 r. w sprawie wprowadzenia procedury dostosowania procesu kształcenia do potrzeb studentów i doktorantów z niepełnosprawnościami oraz znajdujących się w szczególnej sytuacji zdrowotnej w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (Załącznik 3.2). Kandydaci na studia II stopnia są obsługiwani w budynku Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (ul. Skromna 8), który jest również dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

Kierunek Dietetyka, skierowany jest do osób zainteresowanych zdobyciem interdyscyplinarnej, teoretycznej i praktycznej wiedzy z zakresu zasad żywienia człowieka, planowania i przygotowania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, oceny i kontroli wartości odżywczej i jakości zdrowotnej żywności, organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego, planowania racjonalnego żywienia, zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym oraz prowadzenia edukacji żywieniowej. Absolwent jest przygotowany do prowadzenia badań w dziedzinie technologii żywności, kontroli jakości żywności, warunków jej przechowywania i produkcji potraw oraz żywienia człowieka zdrowego, podejmowania działań dietetycznych w zależności od wieku, stopnia odżywienia czy wystąpienia określonej jednostki chorobowej. Zna podstawy marketingu, prawa żywnościowego oraz prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.

Wstępnym wymaganiem, stawianym przy rekrutacji kandydatom/kom jest uzyskanie pozytywnego wyniku egzaminu maturalnego oraz uzyskanie kompetencji zgodnych z wymogami rekrutacji przedstawionymi w Uchwale Senatu UP w Lublinie. W postępowaniu rekrutacyjnym określono ponadto wymagania szczegółowe, które obejmują język obcy nowożytny oraz jeden przedmiot do wyboru: biologia, chemia, fizyka, informatyka, matematyka. Na zasadach preferencyjnych rekrutowani są laureaci i finaliści olimpiad i konkursów w zależności od tematyki konkursu lub olimpiady. Do podjęcia nauki na kierunku Dietetyka oraz pozostałych oferowanych przez Uczelnię, wymagane jest zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań. Senat na mocy Uchwały nr 14/2025-2026 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 27 lutego 2026 r. w sprawie określenia liczby miejsc na pierwszym roku na poszczególnych kierunkach studiów stacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych magisterskich w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie na rok akademicki 2026-2027 (Załącznik 3.3) ustala liczbę miejsc na pierwszym roku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka, która została określona na 120, oraz dla stacjonarnych studiów drugiego stopnia - 60.

Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innych uczelniach, w tym w uczelniach zagranicznych

Regulamin studiów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w §8 n/n regulaminu określa: Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innych uczelniach, w tym w uczelniach zagranicznych oraz Zasady, warunki i tryb uznawania efektów i okresów uczenia się oraz kwalifikacji uzyskanych na innej uczelni wyższej. Wspomniany dokument opublikowany na stronie internetowej Uczelni (Załącznik 2.11). Studenci innej uczelni/lub innego kierunku uczelni macierzystej, po zaliczeniu co najmniej pierwszego semestru, mogą ubiegać się o przyjęcie na studia na kierunku Dietetyka. Decyzję o przyjęciu kandydata podejmuje Dziekan Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii po przedłożeniu przez osobę ubiegającą się o przyjęcie zaświadczenia potwierdzającego status studenta oraz wypełnienie wszystkich obowiązków wynikających z przepisów obowiązujących w uczelni, którą kandydat opuszcza, a także po spełnieniu wymagań rekrutacyjnych obowiązujących na kierunku Dietetyka. Dziekan stwierdza zbieżność uzyskanych przez studentów efektów uczenia się z efektami określonymi w programie studiów na kierunku Dietetyka UP w Lublinie oraz przypisuje im taką liczbę punktów ECTS, jaka jest przypisana efektom uczenia się uzyskiwanym w wyniku realizacji odpowiednich zajęć i praktyk na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii UP w Lublinie. W przypadku stwierdzenia różnic programowych nieprzekraczających 24 punktów ECTS Dziekan wskazuje przedmioty, których zaliczenie jest niezbędne do uzupełnienia brakujących efektów uczenia się. Realizacja przedmiotów uzupełniających powinna zostać rozłożona na dwa pierwsze

semestry po przeniesieniu. Studenci kierunku Dietetyka mogą realizować część programu studiów poza UP w Lublinie, w innej uczelni polskiej lub zagranicznej. Realizacja części programu studiów poza macierzystą uczelnią, możliwe jest na podstawie porozumień międzyuczelnianych wynikających z uczestnictwa UP w Lublinie w programie mobilności studentów (MostAR), (https://up.lublin.pl/edukacja/student/mostar/) oraz międzynarodowych programach wymiany (Erasmus+), (https://up.lublin.pl/edukacja/erasmus/erasmus-student/. Zgodnie z §10 *Regulaminu studiów,* na realizację określonej części programu studiów poza macierzystą uczelnią, wyraża zgodę Dziekana, według procedur obowiązujących dla poszczególnych programów.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się w procesie uczenia się poza systemem studiów

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się w procesie uczenia się poza systemem studiów określa 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 *§19 Regulaminu studiów* (Załącznik 2.11) oraz Uchwała nr 69/2018-2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego 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 Przyrodniczym w Lublinie (Załącznik 3.4). Kandydat może zapoznać się z ogólnymi zasadami dotyczącymi potwierdzenia efektów uczenia się (PEU), które znajdują się na stronie internetowej Uczelni lub skontaktować się z konsultantem PEU (pracownikiem Działu Organizacji i Toku Studiów). Rolą konsultanta jest zapoznanie kandydata z zasadami, warunkami i trybem postępowania przy potwierdzaniu efektów uczenia się, dokonanie weryfikacji spełnienia warunków formalnych, a także wskazanie kierunków, poziomów i profili, dla których efekty uczenia się mogą zostać potwierdzone. Na tym etapie kandydat informowany jest o sposobie postępowania w procedurze PEU oraz kierowany jest do właściwego pełnomocnika Dziekana ds. PEU. Dalsze postępowanie PEU odbywa się na poziomie wydziału, na który kandydat ubiega się o przyjęcie. Pełnomocnika Dziekana ds. PEU powołuje Wydziałową Komisja PEU, której zadaniem jest weryfikacja efektów uczenia, na mocy Uchwała nr 69/2018-2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego 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 Przyrodniczym w Lublinie (Załącznik 3.4). W wyniku PEU studentowi można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS wymaganych do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej określonemu poziomowi kształcenia na kierunku Dietetyka.

Sposoby oraz narzędzia monitorowania i oceny postępów studentów i ich liczby oraz działania podejmowane na podstawie tych informacji

Monitorowanie postępów studentów jest realizowane w sposób ciągły przez nauczycieli prowadzących zajęcia i wiąże się z weryfikacją osiągania modułowych i kierunkowych efektów uczenia się. Szczegółowe postępowanie weryfikacji efektów uczenia się na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, opisuje Instrukcja I.1 wraz z załącznikami (Załącznik 3.5). Weryfikacja efektów uczenia się na WNoŻiB), która ma na celu ujednolicenie sposobu weryfikowania efektów uczenia się osiąganych przez studentów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w ramach modułu. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się założone w poszczególnych modułach określone są w karcie opisu zajęć, w tym forma egzaminu oraz sposób zaliczenia, o czym nauczyciel akademicki zobowiązany jest poinformować studentów w trakcie pierwszych zajęć z przedmiotu. Szczegółowe kryteria oceny cząstkowej i oceny końcowej ustala odpowiedzialny za moduł i umieszcza w karcie opisu zajęć, określając składowe oceny wynikające z efektów uczenia się z zakresu: wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych. Do oceny zaliczenia/egzaminów i prac kontrolnych, prowadzący (odpowiedzialny za moduł) ustala kryteria i przedstawia je studentom w trakcie pierwszych zajęć. Przy ocenie końcowej zaleca się stosowanie poniższych wartości (procent sumy punktów) oceniających

stopień osiągnięcia efektów uczenia się: niedostateczny (2,0) <51%, dostateczny (3,0) 51%-60%, dostateczny plus (3,5) 61%-70%, dobry (4,0) 71%-80%, dobry plus (4,5) 81%-90% oraz bardzo dobry (5,0) 91%-100%. W przypadku, gdy 30% lub więcej studentów nie osiągnie zakładanych efektów w danym module, osoba odpowiedzialna za moduł informuje Kierownika jednostki, wspólnie analizują przyczyny takiej sytuacji oraz wprowadzają program naprawczy. Kierownik jednostki sporządza notatkę i przekazuje ją do WKdsJK oraz informuje o tym fakcie Dziekana Wydziału. W danym roku akademickim, nauczyciel odpowiedzialny za moduł zobowiązany jest do przygotowania opinii osoby odpowiedzialnej za moduł, w terminie do 30 września, stanowiącej między innymi zestawienie ocen końcowych z przedmiotu, które po każdym terminie zaliczenia/egzaminu wpisuje do protokołu (Załącznik 3.5/01).

Dodatkowym źródłem weryfikowania efektów uczenia się jest analiza ankiet, w tym: „Ankiety satysfakcji", którą student wypełniana po zakończeniu modułu (wyniki dostępne w systemie Bazus), „Ankiety absolwenta" czy „Ankiety dyplomanta", których wyniki umieszczane są w corocznym raporcie Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia. Dodatkowo w raporcie uwzględniane są również wyniki analizy jakości projektów licencjackich i prac magisterskich dokonane przez zespoły oceniające. W procesie oceny projektów licencjackich i prac magisterskich, Prodziekan wyznacza członków Zespołów Oceniających. W skład zespołu wchodzi jeden członek Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz dwie osoby będące pracownikami naukowo-dydaktycznymi ze stopniem naukowym doktora habilitowanego lub tytułem profesora, zatrudnione w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie prowadzące zajęcia dydaktyczne na kierunku dietetyka (Załącznik 3.5/05). Prodziekan wraz z Przewodniczącym Rady Programowej kierunku Dietetyka wskazują projekty licencjackich i prace magisterskie do kontroli w liczbie 10% prac z określonego kierunku i poziomu studiów, z tym że liczba wybranych ww. projektów/ prac nie może być niższa od 5 (Załącznik 3.5/06). Członkowie Zespołu Oceniającego dokonują oceny jakości dostarczonych projektów licencjackich oraz prac magisterskich pod względem formalnym i merytorycznym w zakresie ich zgodności z kierunkiem studiów z uwzględnieniem specjalności, oryginalności rozwiązywanych problemów, właściwych metod badawczych i spełnienia kryteriów jakości dla ocenianych ww. projektów/ prac oraz właściwej i merytorycznej opinii promotora i recenzenta, wg załączników odpowiednio dla poziomu pracy dyplomowej (Załącznik 3.5/07ab). Przewodniczący Rady Programowej kierunku Dietetyka, opracowuje i przedstawia do zatwierdzenia Przewodniczącemu WKdsJK oraz dziekanowi raporty z oceny projektów licencjackich oraz prac magisterskich realizowanych na kierunku wraz z wnioskami i zaleceniami (Załącznik 3.5/08). Raporty po zatwierdzeniu przez dziekana są archiwizowane w dokumentacji Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia przez okres 5 lat. Wnioski przedstawione w zatwierdzonym raporcie oceny jakości projektów licencjackich oraz prac magisterskich są wdrażane do realizacji przez osoby odpowiadające za realizację ww. projektów/ prac, a w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, Dziekan wraz z przewodniczącym Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia odbywają rozmowę z promotorem, przekazując zastrzeżenia.

Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii prowadzona jest również systematyczna walidacja procesu uczenia się na podstawie analizy teczek przedmiotów. Walidacja to proces potwierdzania, że metody oceny określone w karcie opisu zajęć umożliwiają sprawdzenie, czy student osiągnął założone efekty uczenia się. Proces walidacji opiera się na analizie dokumentacji procesu kształcenia zgromadzonej w teczce przedmiotu (Załącznik 3.5/04). Walidację przeprowadza wewnętrzny zespół składający się z członków WKdsJK, powołany do oceny przedmiotów na kierunku Dietetyka. Z każdej przeprowadzonej walidacji dla danego kierunku studiów sporządzany jest protokół (Załącznik 3.5/02). WKdsJK opracowuje raport wyników walidacji procesu uczenia się dla kierunku Dietetyka (Załącznik 3.5/03) za poprzedni rok akademicki a wyniki walidacji przekazuje właściwemu prodziekanowi do 31 października.

Rada Programowa kierunku Dietetyka w sposób systematyczny i na bieżąco dostosowuje efekty uczenia się do wymogów rynku pracy na podstawie informacji uzyskanych od interesariuszy. Konsultacje pozwalają na poznanie aktualnych potrzeb rynku pracy, przygotowania absolwentów do

pracy zawodowej. Pozwala to na podjęcie współpracy z interesariuszami zewnętrznymi przy wyborze tematyki prac dyplomowych i ich realizacji czy udziału interesariuszy zewnętrznych w kształceniu studentów. Ważnym elementem podjętych działań jest określenie zasad współpracy w organizacji i prowadzeniu praktyk zawodowych (Załącznik 3. 6). Opisane narzędzia monitorowania dostępne są na stronie internetowej Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, tj.: efekty uczenia się (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#efekty_uczenia_ksztalcenia), plany studiów https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#plany_studiow, opisy modułów (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#opisy_modulow) i obowiązujące instrukcje związane z realizacją procesu dydaktycznego. Opisy efektów uczenia się, w formie papierowej, dostępne są w Dziekanacie Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii.

Monitoring liczby kandydatów oraz osób przyjętych na studia

Monitoring liczby kandydatów oraz osób przyjętych na studia prowadzony jest na podstawie przygotowywanych dla MNiSW corocznych sprawozdań dotyczących liczby kandydatów oraz osób przyjętych na pierwszy rok studiów. Studenci przyjęci na I rok studiów pierwszego stopnia mogą być skreśleni z listy w sytuacji niepodjęcia studiów czy rezygnacji z nauki w trakcie pierwszego semestru. Inne przypadki skreślania z listy studentów określa §28 Regulaminu studiów (Załącznik 2.11). W latach 2020/2021 liczba przyjętych osób na kierunek Dietetyka wynosiła 297, w kolejnych naborach na rok akademicki 2021/2022 - 255, na rok akademicki 2022/2023 - 288, na rok akademicki 2023/2024 - 246 osób, 2024/2025 - 224 osób i na rok akademicki 2025/26 - 246, (Tab. 3.1).

Tabela 3.1. Zestawienie liczby kandydatów kierunku dietetyka według roku, naboru, poziomu i formy studiów.

Rok akademicki	Liczba kandydatów	Liczba przyjętych	I stopień		II stopień	
			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
2020/2021	brak danych	297	144	57	57	39
2021/2022	brak danych	255	129	64	35	27
2022/2023	566	288	140	57	57	34
2023/2024	481	246	119	48	41	38
2024/2025	492	224	99	47	47	31
2025/2026	538	246	94	53	58	41

Kluczowe dane, takie jak liczba studentów zaliczających poszczególne semestry, kończących studia są kierowane do GUS, czy systemu POL-on, są statystycznie opracowywane przez pracowników Dziekanatu. Bieżąca analiza liczby studentów oraz wyników przez nich uzyskiwanych jest prowadzona z wykorzystaniem elektronicznego systemu Bazus. Te informacje służą do wyznaczania konieczności wprowadzania ewentualnych działań naprawczych lub modyfikacji liczby i liczebności grup studenckich.

Powody skreśleń studentów są niezależne od działań Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. W wyniki przeprowadzonej ankietyzacji w roku akademickim 2024/25 monitorującej przyczyny zjawiska drop-out, dla kierunku Dietetyka uzyskano pogłębioną wiedzę w tym zakresie. Głównymi przyczynami zjawiska drop-out, wskazanymi przez kandydatów, była: rekrutacja na kilka kierunków i brak jednoznacznej deklaracji potwierdzającej rozpoczęcie nauki na danym kierunku, przyjęcie na inny kierunek po powtórnej rekrutacji w kolejnym roku, brak zaliczenia wymaganej liczby przedmiotów pozwalającej na kontynuowanie nauki na II roku studiów, zła sytuacja finansowo-lokalowa oraz powody osobiste i nieodnalezienie się w społeczności akademickiej. Wychodząc na przeciw, znaczącemu odpływowi studentów z kierunku Dietetyka, w związku z ogłoszonym konkursem przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju - “Efektywne zarządzanie uczelnią w celu minimalizowania

zjawiska *drop-out"* podjęto decyzje o złożeniu wniosku konkursowego. Na bazie wyników ankietowych opracowano działania przeciwdziałające w przyszłości zjawisku drop-out, takie jak:

- świadoma rekrutacja, filmy i ulotki promujące kierunek, spotkania tematyczne, warsztaty w szkołach o zbliżonym do kierunku Dietetyka profilu,
- organizowanie zajęć dodatkowych, w celu wyrównania poziomu wiedzy i umiejętności studentów nieradzących sobie z przedmiotami przewidzianych w toku studiów,
- upowszechnienie E-learning, jako formy kształcenia odbywającej się za pośrednictwem Internetu i innych cyfrowych źródeł, jako forma nieograniczonego i wielokrotnego dostępu do materiałów dydaktycznych, w dogodnym czasie i miejscu, za pośrednictwem łącza internetowego,
- przyznawanie specjalnych stypendiów dla studentów znajdujących się w szczególnej sytuacji życiowej i potrzebujących wsparcia finansowego, niezbędnego do kontynuowania studiów,
- spotkania opiekuna roku wraz z psychologiem, jako osoby wspomagającej studenta organizacyjnie w procesie nauczania przez podejmowania rozmów i działań w trudnych sytuacjach,
- organizacja spotkań integracyjnych wydziałowej społeczności akademicki.

Opracowane działania zostały pozytywnie ocenione dzięki czemu projekt „NEVER GIVE UP!", nr projektu FERS.01.05-IP.08-0053/25 otrzymał finansowanie i jest realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021—2027, (Działanie 01.05 „Umiejętności w szkolnictwie wyższym) w konkursie „Efektywne zarządzanie uczelnią w celu minimalizowania zjawiska drop outu" (nabór nr FERS.01.05-IP.08-005/24) organizowanym przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju (https://up.lublin.pl/blog/sukces-uniwersytetu-przyrodniczego-w-lublinie-w-konkursie-efektywne-zarzadzanie-uczelnia-w-celu-minimalizowania-zjawiska-drop-outu/).

Dane zestawione w Tabeli 3.2. oraz Tabeli 3.3., wskazują, że działania realizowane do tej pory w ramach projektu przyczyniły się do obniżenia zjawiska drop out na kierunku dietetyka. Liczba skreślonych osób w roku akademickim 2025/2026 wyniosła 16% i była o 27,3% niższa niż w roku 2024/2025 oraz o 44,5% niższa niż w roku 2023/2024.

Tabela 3.2. Liczba kandydatów, liczba przyjętych na studia, liczba studentów oraz liczba absolwentów wg. Naboru Dietetyka - studia stacjonarne

Nabór na rok akademicki	Liczba kandydatów	Liczba przyjętych na 1 rok	Liczba skreślonych	Absolwenci
Studia stacjonarne I stopnia				
2020/2021	376	139	64	75
2021/2022	309	130	67	63
2022/2023	329	148	69	79
2023/2024	323	119	72	47
2024/2025	305	104	45	w trakcie
2025/2026	308	100	16	w trakcie
Studia stacjonarne II stopnia				
2020/2021	78	60	18	42
2021/2022	53	33	7	29
2022/2023	99	60	21	39
2023/2024	58	44	15	31
2024/2025	54	48	17	30
2025/2026	72	59	11	w trakcie

Tabela 3.3. Liczba kandydatów, liczba przyjętych na studia, liczba studentów oraz liczba absolwentów wg. Naboru. Dietetyka - studia niestacjonarne

Nabór na rok akademicki	Liczba kandydatów	Liczba przyjętych na 1.10	Liczba skreślonych	Absolwenci
Studia niestacjonarne I stopnia				
2020/2021	121	54	23	31
2021/2022	125	62	28	34
2022/2023	138	59	27	32
2023/2024	100	55	32	w trakcie
2024/2025	133	50	22	w trakcie
2025/2026	120	57	38	w trakcie
Studia niestacjonarne II stopnia				
2020/2021	45	42	16	26
2021/2022	36	29	6	26
2022/2023	39	35	8	27
2023/2024	47	38	15	26
2024/2025	38	31	6	w trakcie
2025/2026	47	44	4	w trakcie

Ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągania efektów uczenia się

Ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągania efektów uczenia się na kierunku dietetyka opierają się na zapewnieniu spójności między zakładanymi efektami uczenia się a stosowanymi metodami ich weryfikacji. Dla każdego przedmiotu określono efekty uczenia się przypisane do kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz przyporządkowano im adekwatne metody oceny. Metody sprawdzania i oceniania osiągniętych efektów uczenia się dobierane są przez nauczycieli odpowiedzialnych za przedmioty, natomiast kryteria oceniania są jasno określone w sylabusach przedmiotów i udostępniane studentom na początku zajęć. Obejmują one wymagania dotyczące zakresu wiedzy, poziomu umiejętności praktycznych oraz postaw zawodowych. W procesie weryfikacji efektów uczenia się stosowane są zróżnicowane formy oceniania, obejmujące zarówno ocenę ciągłą, jak i egzaminy końcowe. Ocena ciągła polega na systematycznym monitorowaniu postępów studenta w trakcie semestru poprzez m.in. sprawdziany, prace zaliczeniowe, projekty, sprawozdania, testy, prezentacje, dziennik prowadzącego oraz aktywność na zajęciach. Egzaminy końcowe stanowią natomiast podsumowanie osiągniętych efektów uczenia się i umożliwiają kompleksową ocenę wiedzy w ramach danego przedmiotu. W przypadku praktyk zawodowych ocena dokonywana jest podczas egzaminu z praktyk. Dzięki takiemu postępowaniu student jest przygotowany zarówno do pracy zawodowej, jak i do prowadzenia działalności naukowej.

Warunki uzyskania zaliczenia oraz zasady poprawy ocen są zgodne z regulaminem studiów. Proces oceniania jest dokumentowany oraz archiwizowany zgodnie z obowiązującymi procedurami. Wyniki ocen podlegają corocznej analizie na poziomie Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia i przekazywane władzom Wydziału, co pozwala na identyfikację obszarów wymagających doskonalenia. Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii po zakończeniu każdego roku akademickiego Wydziałowa Komisji ds. Jakości Kształcenia analizuje raporty Rad Programowych, które tworzone są w oparciu o analizę informacji zawartych w opiniach osób odpowiedzialnych za moduł oraz w zakresie oceny jakości kształcenia (sprawozdanie z oceny jakości prac dyplomowych, walidacja procesu uczenia na podstawie teczek przedmiotów, sprawozdanie z realizacji hospitacji, informacje o kursach i szkoleniach pracowników, analiza ankiet satysfakcji studenta wypełnianych po zakończeniu modułu, analiza ankiet absolwenta, analiza ankiet dyplomanta pierwszego i drugiego stopnia)

(https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#jakosc_ksztalcenia). Wnioski z analiz wykorzystywane są do modyfikacji programów studiów, metod dydaktycznych oraz sposobów weryfikacji efektów uczenia się.

Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych

Metodami sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych na ocenianym kierunku oraz do weryfikacji stopnia ich osiągnięcia, stosuje się: egzaminy, testy, prace pisemne, referaty, projekty, prezentacje, ocena aktywności studentów w pracy indywidualnej, grupowej i dyskusjach, ocena sposobu zadawania pytań i argumentacji oraz umiejętności wyciągania wniosków, dodatkowo dla studiów I stopnia projekt licencjacki i egzamin dyplomowy, a dla stopnia II praca magisterska i egzamin dyplomowy. Jednym z narzędzi monitorowania i oceny postępów jest **analiza uzyskanych przez studenta ocen końcowych z modułu.** Nauczyciel prowadzący, wybiera formy i metody weryfikacji osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, które szczegółowo opisuje w module (sylabusie) dokonywania i przedstawia je studentom na początku semestru. Potwierdzenie osiągnięcia założonych efektów uczenia się na kierunku Dietetyka, prowadzący zajęcia dokonują:

- w zakresie wiedzy: przeprowadzając sprawdziany pisemne lub/i testowe; oceniając udział w dyskusji i odpowiedzi ustnej zgodnej z tematyką, oceniając egzaminy pisemne lub ustne, prace zaliczeniowe. Wymienione formy weryfikacji w zakresie wiedzy dokumentowane są i archiwizowane (prace pisemne, sprawdziany, egzaminy, dziennik prowadzącego zawierający oceny i zaliczenia),
- w zakresie umiejętności: oceniając wykonanie zadania projektowego i interpretacji otrzymanych wyników; oceniając wykonanie, wygłaszanie i dyskutowanie referatów tematycznych i prezentacji; udział w dyskusji i obrony swojego stanowiska w podejmowanej tematyce. Do ustalonych formy dokumentowania należą: oceny i zaliczenia odnotowane w dzienniku prowadzącego, archiwizacja ocenianych zadań, projektów (w zależności od ustaleń w formie papierowej lub elektronicznej),
- w zakresie kompetencji społecznych: obserwacji i oceny stopnia zaangażowania studentów podczas realizacji zadań wynikających z założeń modułu; ocenę gotowości studentów do współpracy, wnoszenia inicjatywy, kreatywności, udziału w dyskusji.

Szczególnie ważnym w procesie dydaktycznym, studentów kierunku Dietetyka, jest osiąganie efektów uczenia się odnoszących się do umiejętności praktycznych, co realizowane jest m.in. na takich przedmiotach jak Ocena stanu odżywienia, Dietoterapia czy Konsultacja dietetyczna- practicum. Metodami i narzędziami, potwierdzającymi **rozwijanie praktycznych kompetencji w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych** są zajęcia wykorzystujące podstawowe i specjalistyczne programy komputerowe i narzędzia wspierające różne aspekty w edukacji żywieniowej i pracy dietetyka. Dla przykładu w ramach technik informacyjno-komunikacyjnych, korzystających ze specjalistycznych programów komputerowych studenci układają diety z wykorzystaniem takich programów jak Kcalmar, DietetykaPro, Alliant, Nuvero, Avodiet, Fitatu czy Dietico; opracowują projekty edukacyjne z wykorzystaniem PowerPoint czy Canva. Ponadto uczelnia zapewnia również studentom bezpłatny dostęp do pakietu MS Office 365, pozwalający na tworzenie i edycje dokumentów tekstowych (MS Word), arkuszy kalkulacyjnych (MS Excel), oraz prezentacji multimedialnych (MS PowerPoint). Dostępne są również platformy Eduportal i MsTeams, które są dodatkową formą współpracy i komunikacji między studentami a wykładowcami. Platformy, poza wspomnianymi funkcjami, pozwalają na udostępnianie i archiwizację dokumentów w formie elektronicznej. Weryfikacja osiąganych przez studentów **kompetencji językowych** odbywa się w sposób określony przez osobę odpowiedzialną za moduł. Najczęstszymi narzędziami weryfikującymi stopień osiągnięcia modułowych efektów uczenia się, są pisemne formy (testy i kartkówki) oraz

wypowiedzi ustane (czytanie, słuchanie, rozmowa). Materiał obejmuję słownictwo ogólne i specjalistyczne oraz gramatykę. Końcowe oceny z przedmiotów, określające stopień osiągnięcia modułowych efektów uczenia się, zawarte są w protokołach zaliczeń i egzaminów. Dodatkowo, weryfikacja osiągniętych kompetencji językowej odbywa się także podczas swobodnego korzystania z obcojęzycznej literatury kierunkowej oraz odwołań w pracach dyplomowych, projektach czy referatach. Jednostką której powierzono podnoszenie kompetencji językowych jest Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji. Od roku akademickiego 2004–2005 realizowane są ujednolicone programy nauczania kończące się egzaminem centralnym z języka obcego na poziomie B2, B2+ lub C1. Podczas opracowywania programów oparto się na wytycznych Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (CEFR), co umożliwiło określenie poziomu zaawansowania studenta w skali wyznaczonej przez Radę Europy.

Efekty uczenia się zdobyte podczas ***praktyk zawodowych*** weryfikowane są w trakcie egzaminu. Dokumentem potwierdzającym odbycie praktyk oraz osiągnięcie założonych efektów uczenia się jest Dzienniczek praktyk. Dokument ten zawiera także opinię opiekuna praktyk o postępach, zaangażowaniu i zdobywanej wiedzy przez studenta. Zaliczenie praktyki zawodowej odbywa się na podstawie dokumentacji z realizacji praktyk zawodowych (Dzienniczek praktyk) oraz egzaminu. Egzamin z praktyk składany jest przed powołaną do tego celu komisją, której przewodniczy Prodziekanem odpowiedzialny za kierunek. Pytania egzaminacyjne dotyczą przebiegu praktyk, zadań stawianych przez Opiekuna podczas odbywania praktyk a także, co jest kluczowe przy kierowaniu kolejnych roczników, poziomu satysfakcji z możliwości zastosowania zdobytej wiedzy i umiejętności w praktyce. Zadane przez członków komisji w trakcie egzaminu trzy pytania podlegają ocenie i są zapisywane przez egzaminatorów.

Wszyscy nauczyciele akademiccy prowadzący zajęcia, zobowiązani są do wyznaczenia godzin konsultacji, podczas których studenci mogą uzyskać szczegółowe informacje na temat swoich postępów w nauce. Ocena osiągniętych efektów uczenia się obejmuje także końcowy proces kształcenia na I i II stopniu studiów, na kierunku Dietetyka. W końcowym etapie kształcenia studiów I stopnia, ocenie podlega poprawnie przygotowany projekt licencjacki, jego prezentacja i obrona oraz egzamin dyplomowy, natomiast dla studiów II stopnia ocenie podlega przygotowanie pracy magisterskiej i jej obrona podczas egzaminu dyplomowego. Opracowanie prac dyplomowych zgodnie z wytycznymi wydziałowej instrukcji (Załącznik 3.7) są potwierdzeniem nabycia przez studenta umiejętności takich jak: poprawne formułowanie problemów badawczych, na podstawie zdobytej wiedzy w trakcie studiów, szukanie sposobów ich rozwiązania, właściwy dobór i wykorzystanie literatury w podejmowanej tematyce, pozyskiwanie informacji z różnych źródeł i krytycznej ich oceny, napisanie pracy zgodnie z zasadami języka polskiego. Potwierdzeniem kompetencji jest pozytywna ocena z egzaminu dyplomowego w tym obrona projektu licencjackiego (studia I stopnia) lub pracy magisterskiej (studia II stopnia). Projekty licencjackie, prace dyplomowe i protokoły z egzaminów dyplomowych przechowywane są w teczce studenta w Dziekanacie, a następnie przekazywane do Archiwum Uczelni. Oceny z egzaminów, zaliczeń, sprawdzianów, kolokwiów, ćwiczeń i projektów są udostępniane w sposób najbardziej dogodny dla studentów, z zachowaniem ochrony danych osobowych.

Zasady, warunki i tryb dyplomowania na każdym z poziomów studiów

W Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie od roku akademickiego 2019/2020 wprowadzono nowe zasady prowadzenia seminarium dyplomowego i przebiegu egzaminu dyplomowego. Dla cykli studiów pierwszego stopnia, które rozpoczęły się w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie od roku akademickiego: 2019/2020 tryb dyplomowania opisuje Zarządzenie nr 45 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 19 kwietnia 2021 r. w sprawie zasad prowadzenia seminarium dyplomowego i przebiegu egzaminu dyplomowego dla cykli studiów pierwszego stopnia, które rozpoczęły się w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie od roku akademickiego 2019/2020 (Załącznik 2.2) oraz zmieniające je Zarządzenie nr 69 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 17 maja 2023 r (Załącznik 2.2). Od 2025-2026 tryb dyplomowania opisuje Uchwała nr 17/2024-2025

Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 29 listopada 2024 r. w sprawie zasad prowadzenia seminarium dyplomowego i przebiegu egzaminu dyplomowego dla cykli studiów pierwszego stopnia, które rozpoczynają seminarium dyplomowe nr 1 od roku akademickiego 2025-2026 (Załącznik 3.8*).* Na mocy w/w Uchwał na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii opracowano wydziałowe instrukcje (Załącznik 3.7). **Projekt licencjacki** wykonywany jest w całości przez studenta a jego tematyka i harmonogram opracowania poszczególnych elementów, student ustala z nauczycielem akademickim odpowiedzialnym za prowadzenie Seminarium dyplomowego. Przedmiotem projektu licencjackiego realizowanego na kierunku dietetyka może być:

- opis problemu żywieniowego dotyczącego grupy lub indywidualnego przypadku (wywiadu żywieniowego, wykazanie nieprawidłowości diety), omówienie uzyskanych informacji w oparciu o aktualne zalecenia i badania naukowe, propozycje rozwiązań (zalecenia/jadłospis/ suplementacja) w projekcie diety.
- projekt dotyczący wpływu jakości żywności na zdrowie człowieka, zagrożeń i czynników warunkujących jakość żywności i bezpieczeństwo żywności.
- projekt edukacyjny dotyczący promocji zasad prawidłowego odżywiania lub ankieta związana z badaniem świadomości i potrzeb żywieniowych wybranej grupy, zaplanowanie zaleceń żywieniowych, działań naprawczych związanych z wdrożeniem prawidłowego żywienia, uzasadnienie przyjętych rozwiązań oraz wykazanie aspektu nowatorskiego.

Nauczyciel akademicki odpowiedzialny za prowadzenie seminarium, przekazuje wykaz ustalonych ze studentami tematów projektów licencjackich wraz z ich zakresem (Załącznik 3.9) do Rady Programowej danego kierunku Dietetyka, w celu określenia zgodności z kierunkiem studiów w terminie nie dłuższym niż 8 tygodni od rozpoczęcia **Seminarium dyplomowego 1**. Rada Programowa w terminie do 14 dni przekazuje stanowisko w sprawie doboru tematów i zakresów projektów licencjackich oraz ich zgodności z kierunkiem studiów do nauczyciela akademickiego odpowiedzialnego za moduł „Seminarium dyplomowe 1". W ramach seminarium dyplomowego nr 1 student ustala w porozumieniu z nauczycielem akademickim, odpowiedzialnym za moduł, temat projektu licencjackiego, a następnie opracowuje konspekt projektu licencjackiego (Załącznik 3.7/02). Ponadto student zapoznaje się z zasadami gromadzenia i opracowywania informacji niezbędnych do przygotowania prezentacji multimedialnej oraz przygotowania prezentacji projektu licencjackiego. Ocena pracy studenta na zaliczenie seminarium dyplomowego nr 1 uwzględnia samodzielne sporządzenie i omówienie konspektu projektu licencjackiego, ocenę wiedzy zaprezentowanej podczas wystąpień, udzielanie odpowiedzi na pytania zadane przez prowadzącego oraz pozostałych uczestników seminarium podczas dyskusji oraz aktywność w trakcie seminarium.
W ramach **Seminarium dyplomowego nr 2** student prezentuje poszczególne fragmenty projektu licencjackiego wykorzystując techniki multimedialne zgodnie z wytycznymi, na szablonie (Załącznik 3.7/04) oraz bierze udział w dyskusji. Student opracowując projekt odpowiada za jego poprawność merytoryczną, edytorską, językową oraz za przestrzeganie praw autorskich, wypełnia, podpisuje i dołącza do projektu oświadczenie (Załącznik 3.7/11). Student przygotowuje wydruk opracowanego projektu licencjackiego i jego wersję skróconą, które składa opiekunowi seminarium wraz z wersjami elektronicznymi. Na ocenę końcową seminarium nr 2 wpływają takie jej składowe jak: ocena za prezentację wybranych fragmentów projektu licencjackiego, zaangażowanie studenta w przygotowanie projektu, wiedza i umiejętności praktyczne związane z tematyką projektu, udzielanie wyjaśnień i odpowiedzi na zadane pytania. Ocena wystawiona przez nauczyciela akademickiego jest oceną końcową z seminarium dyplomowego 2. Nauczyciel po zakończeniu modułu wypełnia Formularz oceny pracy studenta na seminarium dyplomowym nr 2, (Załącznik 3.7/05). Projekt licencjacki powinien być przygotowany w formie prezentacji multimedialnej, programie Power Point i zapisany na nośniku elektronicznym umożliwiającym odczytanie na komputerach dostępnych w Dziekanacie WNoŻiB. Kolejność i treść prezentacji powinna odzwierciedlać układ i zawartość projektu licencjackiego, zgodnie z wytycznymi wydziałowymi (Załącznik 3.7/04).

Studenci mogą przystąpić do **egzaminu dyplomowego** po udokumentowanym zaliczeniu wszystkich przedmiotów przewidzianych w programie studiów, w tym praktyki zawodowej oraz złożeniu projektu licencjackiego. W skład komisji egzaminacyjnej wchodzą: dziekan lub prodziekan jako przewodniczący, nauczyciel akademicki odpowiedzialny za moduł seminarium dyplomowe oraz recenzent. Student zdaje egzamin dyplomowy przed właściwą dla swojego kierunku wydziałową komisją egzaminacyjną, która przeprowadza egzamin dyplomowy oraz dokumentuje wyniki. Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym. Student uczestniczy w części jawnej egzaminu obejmującej część praktyczną i część teoretyczną. Podczas części **praktycznej egzaminu dyplomowego** student przedstawia skróconą wersję projektu licencjackiego w formie prezentacji multimedialnej. Student udziela odpowiedzi na 2 pytania dotyczące projektu licencjackiego zadane przez recenzenta i innego członka komisji. Student zostaje poinformowany czy uzyskał oceny pozytywne z części praktycznej egzaminu co jest wymogiem do przystąpienia do części teoretycznej egzaminu dyplomowego. W przypadku uzyskania przez studenta oceny niedostatecznej z części praktycznej, egzamin uznaje się za niezdany. Ocena części praktycznej egzaminu jest średnią ocen składowych otrzymanych z prezentacji i obrony projektu licencjackiego, oceny za odpowiedzi na pytania dotyczące projektu licencjackiego oraz oceny recenzenta przygotowanej zgodnie z Załącznikiem 3.5/06. Część **teoretyczna egzaminu** dyplomowego obejmuje odpowiedzi na opracowane przez Radę Programową pytania egzaminacyjne dla kierunku Dietetyka. Student udziela odpowiedzi na minimum 3 pytania otwarte wylosowane z puli pytań przygotowanych do celów egzaminu, sprawdzających wiedzę studenta z zakresu przedmiotów objętych programem nauczania na danym kierunku studiów. W przypadku uzyskania przez studenta oceny niedostatecznej z części teoretycznej, egzamin uznaje się za niezdany. Ocena **egzaminu dyplomowego** obliczana jest w oparciu o pozytywne oceny z części praktycznej i części teoretycznej. Komisja egzaminacyjna po przeprowadzeniu części praktycznej i teoretycznej egzaminu dyplomowego kontynuuje pracę w trybie niejawnym. Przy obliczaniu wyniku ukończenia studiów stosuje się reguły określone w Regulaminie studiów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (Załącznik 2.11). Zgodnie z § 46, ust. 4, wynik ukończenia studiów I stopnia jest sumą uzyskaną 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, 1/5 oceny z części praktycznej egzaminu dyplomowego (omówienie projektu licencjackiego) i 1/5 oceny z części teoretycznej egzaminu dyplomowego, Zgodnie z § 46, ust. 7, dyplomie ukończenia studiów i w suplemencie wpisuje się ostateczny wynik ukończenia studiów według zasady: 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 powyżej - bardzo dobry. Student po złożeniu egzaminu dyplomowego staje się absolwentem uczelni i otrzymuje dyplom ukończenia studiów na określonym kierunku, poziomie i profilu potwierdzający wykształcenie wyższe oraz tytuł zawodowy.

Procedura **dyplomowania na drugim stopniu,** kierunku Dietetyka prowadzonym na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, opisana jest w instrukcji wydziałowej, Załącznik 3.7. Praca magisterska realizowana na kierunku Dietetyka powinna wskazywać na posiadanie przez dyplomanta pogłębionej i specjalistycznej wiedzy z zakresu dietetyki i żywienia człowieka. Temat pracy magisterskiej uzgodniony przez studenta z przyszłym promotorem, weryfikuje kierownik jednostki, w której wykonywana jest praca, natomiast pod względem zgodności z profilem kierunku kształcenia, temat i zakres pracy, opiniowany jest przez Radę Programową, zgodnie z załącznikiem (Załącznik 3. 10). W przypadku wątpliwości Rada Programowa wyjaśnia wątpliwości z promotorem pracy. Studenci wykonują prace magisterskie pod kierunkiem nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni, posiadających tytuł naukowy profesora lub stopień naukowy doktora habilitowanego lub doktora, zgodnie z §34, ust. 1 Regulaminu studiów lub w wyjątkowych sytuacjach, po wyrażeniu zgody przez Dziekana Wydziału, specjalisty spoza uczelni, posiadającego co najmniej stopień naukowy doktora i dorobek naukowy związany z tematem pracy, §34, ust. 2 Regulaminu studiów (Załącznik 2.11). Dyplomant odpowiada za poprawność merytoryczną, edytorską i językową pracy oraz za przestrzeganie praw autorskich, zgodnie z wytycznymi wydziałowymi (Załącznik 3.7). Stwierdzenie oryginalności pracy magisterskiej jest warunkiem niezbędnym do przyjęcia pracy i dopuszczenia studenta do egzaminu dyplomowego.

Student składa pracę magisterską w formie drukowanej w 3 egzemplarzach oraz na podpisanym nośniku CD lub innym nośniku elektronicznym, wskazanym przez Dziekanat. Oceny pracy dyplomowej magisterskiej dokonuje nauczyciel akademicki kierujący pracą oraz recenzent powołany przez Dziekana spośród nauczycieli akademickich posiadających tytuł naukowy profesora lub stopień naukowy doktora habilitowanego (§37 Regulaminu studiów). Ocena i recenzja pracy magisterskiej uwzględnia takie elementy jak: zgodność tytułu pracy dyplomowej ze sformułowanym celem i zakresem pracy, właściwe wprowadzenie w tematykę pracy i dobór literatury, właściwie sformułowany cel pracy, odpowiedni dla danego celu i zakresu pracy dobór metod badawczych i sposobów rozwiązywania problemu, poprawny opis wykorzystanych metod badawczych, poprawne wykorzystanie i interpretacja wyników analizy statystycznej, ocena dyskusji wyników pod kątem umiejętności interpretacji wyników własnych w odniesieniu do wyników innych autorów, umiejętność precyzyjnego wyrażania własnych spostrzeżeń, adekwatność sformułowanych wniosków do celu i zakresu pracy, zachowanie właściwych proporcji pomiędzy poszczególnymi rozdziałami pracy, poprawność językowa i poprawna edycja pracy.

Studenci mogą przystąpić do egzaminu dyplomowego magisterskiego po udokumentowanym zaliczeniu wszystkich semestrów oraz uzyskaniu pozytywnej opinii i recenzji pracy dyplomowej magisterskiej, oraz zweryfikowaniu pracy dyplomowej z wykorzystaniem Jednolitego Systemu Antyplagiatowego (JSA). Egzamin dyplomowy magisterski jest egzaminem ustnym i stanowi sprawdzian wiedzy studenta związanej z kierunkiem studiów i tematem pracy magisterskiej. Student uczestniczy w części jawnej egzaminu dyplomowego, podczas której, powinien omówić zakres i treść pracy magisterskiej oraz wygłosić komentarz do graficznej zawartości slajdów (Załącznik 3.7/09) a także udzielić odpowiedzi na minimum trzy pytania komisji. Pytania powinny obejmować problematykę związaną z tematyką pracy magisterskiej oraz przedmiotami kierunkowymi i specjalnościowymi. W części niejawnej egzaminu dyplomowego przewodniczący komisji egzaminacyjnej dokumentuje przebieg egzaminu oraz oblicza ocenę zgodnie z obowiązującym Regulaminem Studiów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Zgodnie z § 46, ust. 1, wynik ukończenia studiów drugiego stopnia jest sumą uzyskaną 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, 1/5 oceny pracy dyplomowej oraz 1/5 oceny egzaminu dyplomowego. Zgodnie z § 46, ust. 7, dyplomie ukończenia studiów i w suplemencie wpisuje się ostateczny wynik ukończenia studiów według zasady: 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 powyżej - bardzo dobry.

Rodzaje, tematyka i metodyka prac etapowych i egzaminacyjnych

Prace etapowe realizowane są w formie sprawdzianów pisemnych, realizacji i prezentacji projektów a także sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych. W przypadku technologii informacyjnych prace etapowe polegają na sprawdzeniu praktycznych umiejętności pracy na komputerze obejmujących: edycję dokumentów tekstowych, pracę z arkuszem kalkulacyjnym, grafikę prezentacyjną, pozyskiwanie i przetwarzanie informacji oraz opanowanie umiejętności wykorzystania oprogramowania typu menedżer bibliografii. Prace egzaminacyjne natomiast realizowane są w formie pisemnych sprawdzianów opisowych lub testowych. Rodzaje, tematyka oraz metodyka zajęć są zgodne z informacjami zawartymi w kartach opisu przedmiotu (sylabusach) i są zebrane w teczkach przedmiotu przechowywanych przez nauczycieli odpowiedzialnych za przedmioty wraz ze wszystkimi pracami egzaminacyjnymi, wybranymi pracami etapowymi oraz dziennikami zajęć.

Sposoby dokumentowania efektów uczenia się

Sposoby dokumentowania efektów uczenia się osiągniętych przez studentów obejmują zróżnicowane i adekwatne do charakteru zajęć oraz praktyk zawodowych formy potwierdzania osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się. Dokumentacja ta obejmuje prace egzaminacyjne, pisemne prace etapowe, raporty, sprawozdania, realizowane przez studentów zadania oraz projekty

indywidualne i zespołowe, wypełnione dzienniki praktyk, prace dyplomowe i inne materiały potwierdzające osiągnięcie efektów uczenia się oraz protokoły egzaminów dyplomowych. Materiały gromadzone w wersji elektronicznej lub papierowej (zależnie od specyfiki zadania i/lub przedmiotu) stanowią podstawę do weryfikacji stopnia osiągnięcia efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz są wykorzystywane w procesie doskonalenia jakości kształcenia. Zgromadzona dokumentacja stanowi podstawę do oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się oraz jest przechowywana zgodnie z procedurami obowiązującymi w Uczelni (teczki przedmiotu).

Wyniki monitoringu losów absolwentów

MNiSW oraz ZUS wprowadziły ogólnopolski system badania Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA). Celem ankietyzacji jest opracowanie analiz i ocen sytuacji studentów i absolwentów na rynku pracy i raportowanie o wynikach władz Uczelni i Wydziałów, których analizy dotyczą, o tendencjach na rynku pracy mogących mieć wpływ na profil kształcenia. Na poziomie Uczelni prowadzone są badania losów i monitorowanie karier zawodowych absolwentów, czy zajmuje się Biuro Karier funkcjonujące w strukturze Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Z badań **Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA)** wynika, że średni czas poszukiwania pracy absolwenta kierunku dietetyka to od 2,21 do 5 miesięcy, lecz w przypadku absolwentów kończących studia prowadzonych w trybie niestacjonarnym czas ten ulega skróceniu do 2,21-2,6 miesiąca niezależnie od poziomu studiów. Względny wskaźnik zarobków absolwenta ze wszystkich źródeł w pierwszym roku po dyplomie w stosunku do średnich zarobków w jego miejscu zamieszkania wahał się od 0,37 do 0,54, wartości powyżej 1 oznaczają, że przeciętnie absolwenci zarabiają powyżej średniej wynagrodzeń w swoich miejscach zamieszkania. Względny Wskaźnik Bezrobocia wyznaczany dla absolwentów w pierwszym roku po dyplomie w stosunku do stopy bezrobocia w ich miejscu zamieszkania wyniósł od 0,17-2,36, lecz w przypadku absolwentów kończących studia pierwszego stopnia wskaźnik był niższy (0,17-0,53), niezależnie od trybu prowadzonych studiów, co napawa optymizmem gdyż wartości powyżej 1 oznaczają, że przeciętnie bezrobocie wśród absolwentów jest wyższe niż stopa bezrobocia w ich miejscu zamieszkania. Dane z raportu ELA wykonanego w 2024, wśród 60 absolwentów studiów pierwszego stopnia stacjonarnych i 31 absolwentów studiów niestacjonarnych oraz 37 absolwentów studiów stacjonarnych drugiego stopnia i 18 absolwentów studiów niestacjonarnych drugiego stopnia.

W strukturze Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, funkcjonuje **Biuro Karier**, które jest częścią **Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego.** Zadania statutowe realizowane są poprzez: prowadzenie doradztwa zawodowego (indywidualnego i grupowego) dla studentów i absolwentów; dostarczanie informacji o rynku pracy i współpracę z instytucjami rynku pracy; nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów z pracodawcami; prowadzenie bazy danych studentów i absolwentów szukających pracy; współpracę z biurami karier innych uczelni w tym: wymianę doświadczeń, wymianę ofert; współpracę z instytucjami rynku pracy, a zwłaszcza urzędami pracy, OHP, szkolnymi centrami kariery oraz niepublicznymi biurami pośrednictwa pracy; badanie i analiza losów zawodowych absolwentów Uczelni. Studenci kierunku **dietetyka** mają możliwość korzystania z wszystkich form działalności Biura. Biuro Karier cyklicznie bierze udział w targach pracy organizowanych przez Miejski oraz Wojewódzki Urząd Pracy w Lublinie, przedstawiając działalność Uczelni i Biura na rynku pracy. Biuro reprezentuje Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie w Klubie Pracodawców funkcjonującego pod auspicjami Miejskiego Urzędu Pracy, w którym spotykają się przedstawiciele firm zarejestrowanych na terenie województwa lubelskiego i przedstawiciele instytucji rynku pracy. W trakcie spotkań uczestnicy wymieniają się doświadczeniami związanymi z funkcjonowaniem rynku pracy i rozwiązywaniem problemów zatrudnienia i bezrobocia. Biuro Karier zorganizowało również spotkanie z inspektorem Państwowej Inspekcji Pracy, który zapoznał studentów z aktualnymi problemami na rynku pracy oraz zmianami w prawie dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny pracy. Ponadto, Biuro współpracuje z inkubatorami przedsiębiorczości, które zachęcają studentów do korzystania ze swoich usług, w tym szkoleń z podstaw przedsiębiorczości. Realizacja współpracy z Wojewódzkim Urzędem Pracy została

sformalizowana w porozumieniu podpisanym przez JM Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z Panią Dyrektor WUP w Lublinie. W ramach umowy odbywają się między innymi następujące wydarzenia: „Warsztaty wiedzy o rynku pracy" dla studentów ostatnich lat studiów prowadzone przez specjalistów WUP w Lublinie. W dniu 8 grudnia 2022 r. doradca zawodowy Biura uczestniczył w wydarzeniu organizowanym przez Uczelnię pod tytułem: „Dobre perspektywy na przyszłość" udzielając porad oraz informacji dot. oferty Biura Karier między innymi studentom kierunku **dietetyka.** Corocznie doradcy zawodowi Biura Karier są współorganizatorami ogólnopolskiego projektu „Gra o Karierę - Biuro Karier dla Ciebie" - wydarzenie przy Komisji ds. Akademickich Biur Karier przy KRASP. Projekt obejmuje doradztwo zawodowe indywidualne, jak również szkolenia grupowe z zakresu rynku pracy prowadzone przez doradców zawodowych Biura oraz trenerów zewnętrznych i przedstawicieli publicznych służb zatrudnienia.

W dniach 6-10 marca 2023 roku studenci kierunku **dietetyka** mogli uczestniczyć w kolejnej edycji organizowanej przez Biuro Karier „Gra o karierę - Biura Karier dla Ciebie. Celem projektu była promocja działalności Biur Karier na uczelniach wyższych w całej Polsce, zacieśnienie współpracy między Biurami Karier i utrwalenie ich pozytywnego wizerunku zarówno w środowisku zewnętrznym, jak i uniwersyteckim. W ramach projektu Biuro Karier zorganizowało warsztaty, szkolenia, doradztwo indywidualne oraz panele z pracodawcami specjalnie dla studentów i studentek z całego kraju. (https://bk.up.lublin.pl/gra-o-kariere-2023---biura-karier-dla-ciebie). Od 11 do 15 marca 2024 r. odbyła się kolejna, siódma już edycja tego wydarzenia. Natomiast w 2026 roku wydarzenie miało miejsce w dniach: 9-13 marca 2026 r. (relacja z wydarzenia: https://bk.up.lublin.pl/gra-o-kariere-2026--tydzien-inspirujacych-spotkan-i-praktycznej-wiedzy-dla-studentow). Wydarzenie było okazją do podkreślenia roli rozwoju osobistego studentów i absolwentów Uniwersytetu. Celem było również wskazanie narzędzi do odkrywania swoich talentów, mocnych stron oraz dopasowania ich do oczekiwań pracodawców. Odbyło się pięć dni warsztatów, paneli z pracodawcami, konsultacji oraz szkoleń, w których łącznie wzięło udział 74 studentów różnych kierunków. Uczestnicy mieli okazję do nawiązania kontaktu z przedstawicielami firm związanych z kierunkami studiów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

12 grudnia 2023 roku w Centrum Innowacyjno-Wdrożeniowym Nowych Technik i Technologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie odbyło się wydarzenie „Grunt to pole do działania. Sprawdź, które studia dadzą Ci narzędzia do sukcesu". W wydarzeniu udział wzięło 20 firm oraz kilkanaście kół naukowych. Ich stoiska cieszyły się dużym zainteresowaniem. Na spotkaniu obecni byli przedstawiciele Biura Karier, którzy przeprowadzili porady z doradztwa zawodowego, pomagając studentom w wyborze ścieżki przyszłej kariery zawodowej także studentom **dietetyki.** W kwietniu 2021 roku został udostępniony MODUŁ KARIERA. Jest to nowoczesna platforma łącząca studentów, absolwentów i pracodawców. W skład modułu wchodzi strona internetowa: https://bk.up.lublin.pl/ oraz PORTAL KARIERA, którego użytkownikami są studenci i absolwenci Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, pracodawcy oraz absolwenci innych uczelni. Portal zawiera takie elementy jak badanie kompetencji, oferty pracy, baza rozwoju, ankiety oraz szkolenia. Na stronie internetowej publikowane są między innymi aktualne oferty pracy i staży w kraju i zagranicą, oferty praktyk i wolontariatu, informacje o certyfikowanych szkoleniach i warsztatach, relacje z wydarzeń i najnowsze aktualności dotyczące rozwoju zawodowego i sytuacji na rynku pracy. Student dowie się o bieżących konkursach, projektach stażowych i edukacyjnych dedykowanych dla kierunków studiów w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie.

Pracownicy Biura Karier przekazują także powyższe informacje - dedykowane studentom kierunku **dietetyka** drogą mailową, poprzez wirtualny dziekanat, jak również do redaktora strony Wydziału. Każdy użytkownik ma możliwość założenia na PORTALU KARIERA swojego konta, dzięki temu może skorzystać z bezpłatnego generatora CV, przygotować swój zawodowy profil na podstawie posiadanego doświadczenia, kompetencji, zainteresowań i preferowanych lokalizacji. W celu stworzenia zawodowego profilu użytkownik, czyli student i absolwent może skorzystać ze zintegrowanego systemu badania kompetencji. Badanie składa się z trzech etapów: zalogowania na

konto, badania (Test) i rozmowy z doradcą zawodowym w Biurze Karier. Ponadto student może otrzymać indywidualne wsparcie doradcy zawodowego po umówieniu się na spotkanie. Może również zbadać kolejne kompetencje, już indywidualnie podpinane do konta przez doradcę zawodowego, zgodnie z potrzebami i oczekiwaniami studenta lub absolwenta. Test wykonywany jest za pomocą profesjonalnego Narzędzia do Badania Kompetencji. Dodatkowo oferujemy studentowi pogłębienie wiedzy o sobie za pomocą Testu Talentów dołączonego na jego indywidualnym koncie. Pracodawcy mają możliwość zamieszczenia swojej wizytówki oraz oferty pracy. Oferty te dostępne są na stronie głównej MODUŁU KARIERA, a także na indywidualnych kontach użytkowników, którzy samodzielnie aplikują na ofertę pracy. Student ma stały dostęp do swojego konta, podgląd procesu rekrutacji, jak również możliwość edycji danych w swoim CV. Dzięki samodzielnej rejestracji użytkowników usprawniony jest proces rekrutacji po obu stronach, tak aby Uczelnia mogła dotrzeć do zawodowych potrzeb i oczekiwań studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Dnia 25 kwietnia 2023 roku, w Centrum Kongresowym Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie zorganizowano Dzień Kariery 2023, które kontynuowano w latach kolejnych. Cykliczne wydarzenie jakim jest Dzień Kariery, przyciąga co roku uwagę studentów i absolwentów lubelskich uczelni oraz osób bezrobotnych z całego województwa lubelskiego. Osoby poszukujące pracy miały szansę na bezpośredni kontakt z ponad 50 pracodawcami oferującymi zróżnicowane miejsca zatrudnienia, praktyk zawodowych oraz staży. Bezrobotni mieli możliwość pozyskania najbardziej aktualnych informacji o firmach, ich potencjale, planach rekrutacyjnych oraz o wymaganiach stawianym przyszłym kandydatom. Zakłady pracy, które przygotowały stoiska wystawiennicze działają w branży rolniczej, ogrodniczej, weterynaryjnej, technologicznej, żywnościowej i ekologicznej. Dzień Kariery 2026 był relacjonowany w mediach (telewizja, radio, prasa) i na stronach internetowych instytucji publicznych z regionu.

Biuro Karier organizuje spotkania pod tytułem “Panele z pracodawcami”, w których studenci uzyskują informacje na temat zasad rekrutacji oraz możliwości rozwoju w konkretnych branżach dedykowanych kierunkom kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. Uczestnicy zapoznają się ze specyfiką pracy na określonych stanowiskach, z wymaganiami stawianymi kandydatom, z procesem rekrutacji, z możliwościami rozwoju osobistego oraz ze ścieżkami kariery. Każda z prezentacji jest inspiracją do rozważań nad problemami z jakimi musi zmierzyć się absolwent Uczelni stawiający pierwsze kroki na rynku pracy. Studenci kierunku dietetyka mogli uczestniczyć w kolejnych latach w wielu ciekawych panelach. Do najciekawszych w roku 2026 można zaliczyć spotkanie z przedstawicielami Nadbużańskiego Oddziału Straży Granicznej im. 27 Wołyńskiej Dywizji Armii Krajowej oraz Komendy Wojewódzkiej Państwowej Straży Pożarnej w Lublinie; szkolenie „Bezpieczne wyjazdy do pracy za granicę” informujące o mobilności na europejskim rynku pracy w którym uczestniczyli Doradcy EURES Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Lublinie; warsztat "Umówieni z rekruterem i co dalej? Autoprezentacja na rozmowie kwalifikacyjnej" poruszające tematykę autoprezentacji na rozmowie kwalifikacyjnej i omawiające aspekt „trudnych pytań” zadawanych na rozmowie; szkolenie pt.:„Jak zaistnieć na rynku pracy?” podczas, którego poruszano kluczowe zagadnienia związane z budowaniem kariery zawodowej, w tym: aktywne poszukiwanie pracy, budowanie marki własnej, kompetencje przyszłości i ich znaczenie na rynku pracy, prowadzone przez Naczelnika Centrum Poradnictwa Zawodowego w Lublinie, przy Wojewódzkim Urzędzie Pracy w Lublinie; szkolenie pt. „Kariera po studiach - od czego zacząć?” poruszające tematykę świadomego planowania swojej ścieżki zawodowej, prowadzone przez Doradcę Miejskiego Urzędu Pracy w Lublinie. Do najciekawszych paneli 2025 roku należą: Spotkanie branżowe, dotyczące możliwości pozyskania środków europejskich w ramach perspektywy finansowej 2021-2027, prowadzone przez pracownika Punktu Informacyjnego Funduszy Europejskich (PIFE); spotkanie dotyczące możliwości studenckich wyjazdów wakacyjnych do Stanów Zjednoczonych, prowadzone przez przedstawicieli Firmy Camp Leaders Poland sp. z o.o.; spotkanie branżowe z Dyrektor Laboratorium w Lublinie, Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów-Spożywczych oraz z funkcjonariusze Komendy Wojewódzkiej Policji w Lublinie; spotkanie z przedstawicielami firmy MULTIVAC, lidera w dziedzinie technologii pakowania, przetwarzania i automatyzacji; panel z pracodawcami - Firmą Nestlé Polska

S.A.; warsztaty EIT Food: Rozwój kompetencji przyszłościowych spotkanie informacyjne z Doradcami EURES Wojewódzki Urząd Pracy w Lublinie nt. mobilności na europejskim rynku pracy pt.: „Bezpieczne wyjazdy do pracy za granicę"; spotkanie informacyjne dla studentów dotyczące możliwości pozyskania środków europejskich w ramach perspektywy finansowej 2021-2027- spotkanie z przedstawicielką Punktu Informacyjnego Funduszy Europejskich; oraz spotkania w ramach działań tematycznych „Gra o Karierę”, „Włącz się do gry”, „Poznaj siebie - zaplanuj swoją karierę”; -„Krok do biznesu” - Szkolenie z przedsiębiorczości”.

W roku 2024 Biuro Kariery zorganizowało spotkania w ramach: „Krok do biznesu” przekazujące wiedzę dotyczącej biznes planu, który jest niezbędnym narzędziem do wypełnienia wniosków zgłoszeniowych oraz formularzy rekrutacyjnych, dotyczących dotacji na rozpoczęcie działalności gospodarczej; panele z pracodawcami, takich firm jak Fabryka Cukierków „Pszczółka” Sp. z o.o., Camp Leaders Poland sp. z o.o., specjaliści z Lubelskiego Parku Naukowo -Technologicznego oraz Polskiej Fundacji Przedsiębiorczości, Agram S.A, „PZL Świdnik” S.A., Deeplai Sp.zo.o., Stokrotka Sp. zo.o. Zorganizowana także cykle warsztatów i szkoleń m.in: cykl spotkań z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Pracy w ramach kampanii „Legitna praca”; spotkanie omawiające rynek pracy - EURES praca w krajach UE; warsztat „Aktywuj swój potencjał” z wykorzystaniem gry „ABOUT ME & INSIDE ME”.

W gronie Panelistów, w roku 2023 warto odnotować Dyrektora Regionalny o/ Lublin Firma BayWa Agro Polska Sp. z o.o.; Kierownika Referatu Wspierania Przedsiębiorczości, Miejski Urząd Pracy w Lublinie; Specjalista ds. projektów, Lubelski Park Naukowo - Technologiczny S.A. Zadaniem Lubelskiego Parku Naukowo - Technologicznego S.A. oraz firmę Marniak Camp Leaders Program Manager, Camp Leaders Poland sp. z o.o.; HR Manager Firmy PZ CORMAY S.A.; Doradców EURES Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Lublinie; Kierownika Działu Zaopatrzenia Firmy Laboratoria Natury Sp. z o.o.; Prezes Zarządu Firmy Czekoladowe Sp zo.o oraz Członka Zarządu Firmy Czekoladowe Sp zo.o. - (Pijalnie Czekolady E.Wedel: Nałęczów, Kazimierz Dolny, Lublin).

Po zakończeniu studiów, do absolwentów wszystkich kierunków Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, w tym kierunku Dietetyka pierwszego i drugiego stopnia, rozsyłane są przez Biuro Karier ankiety absolwenta. Badanie prowadzone jest za pomocą ankiety internetowej zatwierdzonej przez władze Uczelni. Ze wspomnianych badań wynika, że ponad 60% ankietowanych, jest zatrudnionych na podstawie umowy cywilno-prawnej, lub na niepełny etat na podstawie umowy o pracę, a blisko połowa z nich deklaruje, że praca jest zgodna z kierunkiem wykształcenia. Blisko 80% ankietowanych absolwentów jest zdania, że studia na kierunku Dietetyka przygotowują dobrze do pracy zawodowej, choć aktualnie na rynku pracy nie są zbyt często poszukiwane osoby z takim wykształceniem i ofertami możliwość uzyskania satysfakcjonujących zarobków. Mimo takich realiów rynku pracy, blisko 90% absolwentów kierunku Dietetyka wyraziło zadowolenie z wyboru ukończonej uczelni, jak również ukończenia wybranego kierunku studiów. Większość absolwentów kierunku uważa, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane w czasie studiów umożliwiają zdobycie zadowalającej pracy i dają solidną podstawę do podnoszenia kwalifikacji zawodowych m.in.: na studiach II stopnia, studiach podyplomowych oraz kursach i szkoleniach zawodowych. Ponadto ankietowani wskazują na ciągłą konieczność udoskonalania program studiów, tak by uzyskiwane kompetencje zawodowe odpowiadały oczekiwaniom i potrzebom rynku pracy.

Aktywność zawodowa absolwentów w czasie studiów polegała na odbywaniu praktyk studenckich, pracy stałej podjętej w czasie studiów i pracy dorywczej. Nieliczni absolwenci działali w czasie studiów w organizacjach studenckich oraz innych organizacjach społecznych, jak również w wolontariacie. Wyniki opracowano na podstawie analiz z ankiet rozesłanych do absolwentów kierunku Dietetyka w roku 2024 (139 wysłanych ankiet/ odesłano 5 ankiet) oraz w roku 2025 (102 wysłanych ankiet/ odesłano 16 ankiet). Losy zawodowe absolwentów szkół wyższych na terenie województwa lubelskiego realizuje Lubelskie Obserwatorium Rynku Pracy, które przesyła uczelniom raporty z tych badań. Opracowania Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Lublinie: „Ranking szkół wyższych według poziomu bezrobocia absolwentów” rok akademicki 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020), „Stan bezrobocia absolwentów szkół wyższych w województwie lubelskim” (rok

akademicki 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024) zawierają informacje dotyczące zatrudnienia absolwentów kierunku dietetyka, Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (Tabela 3.4.). Ponadto WUP corocznie opracowuje „Barometr zawodów - województwo lubelskie", mówiący o zapotrzebowaniu na specjalistów na rynku pracy.

Tabela 3.4. Bezrobocie absolwentów Uniwersytetu przyrodniczego w Lublinie, kierunek **dietetyka,** opracowany przez Wojewódzki Urząd Pracy w Lublinie

Rok akademicki	**Liczba absolwentów**	**Liczba absolwentów bezrobotnych (rok po ukończeniu studiów) na dzień 31 maja**		**% udział bezrobotnych absolwentów do liczby absolwentów**
		ogółem	**kobiety**	
2014/2015	73	0	0	0,00
2015/2016	68	8	7	11,8
2016/2017	120	1	1	0,8
2017/2018	141	9	8	6,4
1018/2019	161	8	7	5,0
2019/2020	138	5	5	3,6
2020/2021	147	7	6	4,8
2021/2022	178	5	4	2,8
2022/2023	157	4	4	2,5
2023/2024	146	6	3	4,1

Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (*jeżeli dotyczy*)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	

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

Liczba, struktura kwalifikacji oraz dorobku naukowego nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia oraz ich kompetencje dydaktyczne

Kompetencje, doświadczenie, liczba oraz kwalifikacje nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami, zapewniają prawidłową realizację zajęć oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Kadra nauczycieli akademickich na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii liczy 84 osoby, w tym: 20 z tytułem profesora, 17 ze stopniem doktora habilitowanego, 42 – doktora oraz 5 – magistra (Załącznik 4.1). Wśród kadry 78 pracowników zdobyło stopnie naukowe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, 2 w naukach chemicznych, 2 w rolnictwie i ogrodnictwie, 1 w naukach o zdrowiu, 1 w naukach farmaceutycznych. W roku akademickim 2026-2027 na kierunku Dietetyka w skład kadry odpowiedzialnej za moduły wchodzi: 16 osób z tytułem profesora, 24 ze stopniem doktora habilitowanego, 29 ze stopniem doktora oraz 3 z tytułem zawodowym magistra. W roku akademickim2026-27 w obsadzie na ocenianym kierunku znajduje się 72 nauczycieli: 48 nauczycieli z Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, 2 z Wydziału Agrobioinżynierii, 1 z Wydziału Inżynierii Produkcji, 11 z Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki,

5 z Wydziału Medycyny Weterynaryjnej, 2 osoby z spoza uczelni (UMCS) oraz 2 osoby z Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji i 1 z Centrum Kultury Fizycznej i Sportu. (Załącznik 4.2)

Wśród nauczycieli odpowiedzialnych za przedmioty na ocenianym kierunku najliczniejszą grupę stanowią nauczyciele zatrudnieni na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii 48 osób w tym: 10 osób w Katedrze Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka, 6 osób w Katedrze Biochemii i Chemii Żywności, 6 osób w Katedrze Dietetyki, 6 w Katedrze Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego oraz 4 osoby w Katedrze Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii, 7 osób w Katedrze Chemii oraz 7 osób w Katedrze Analizy i Oceny Jakości Żywności oraz 2 osoby w Katedrze Inżynierii i Technologii Zbóż. Na kierunku prowadzą zajęcia nauczyciele zatrudnieni na Wydziale Agrobioinżynierii w tym w Katedrze Ekonomii i Agrobiznesu (1 osoba), i w Katedrze Zarządzania i Marketingu (1 osoba); na Wydziale Inżynierii Produkcji (1 osoba) w Katedrze Podstaw Techniki; na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki (11 osób) w Instytucie Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej (1 osoba), Katedrze Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych (6 osób), w Instytucie Żywienia Zwierząt i Bromatologii (2 osoby), w Katedrze Hodowli i ochrony Zasobów Genetycznych Bydła (1 osoba), w Katedrze Biochemii i Toksykologii (1 osoba); na Wydziale Medycyny Weterynaryjnej (6 osób) w Katedrze Fizjologii Zwierząt (1 osoba), Katedrze Anatomii i Histologii Zwierząt (1 osoba), w Katedrze Patofizjologii (2 osoby), w Katedrze Parazytologii i Chorób Ryb (1 osoba), w Katedrze Epizootiologii i Kliniki Chorób Zakaźnych (1 osoba). (Załącznik 4.2) Zajęcia z języka obcego na kierunku Dietetyka prowadzi 2 nauczycieli akademicki zatrudniony w Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji oraz zajęcia z wychowania fizycznego 1 osoba zatrudniona w Centrum Kultury Fizycznej i Sportu. Strukturę kadry dydaktycznej odpowiedzialnej za przedmioty na ocenianym kierunku zestawiono w Tab. 4.1

Tabela. 4.1 Struktura kadry dydaktycznej odpowiedzialnej za przedmioty realizowane na kierunku dietetyka w roku akademickim 2026/2027.

Stopień/tytuł naukowy	**Liczba pracowników**	**Struktura kadry (w %)**
Profesor	16	22
Doktor habilitowany	24	33
Doktor	29	40
Magister	3	5
Razem	**72**	**100**

Najliczniejszą grupę spośród nauczycieli akademickich realizujących zajęcia na kierunku Dietetyka stanowią nauczyciele ze stopniem doktora (40%). Kadra z tytułem naukowym profesora stanowi 22% zaś z ze stopniem naukowym doktora habilitowanego 33%. 5% stanowi kadra z tytułem zawodowym magistra. Dyscyplina technologia żywności i żywienia, która jest dominująca dla kierunku Dietetyka, podczas ewaluacji za lata 2017-2021 oraz 2022-2026 otrzymała kategorię A. Natomiast dyscyplina nauki o zdrowiu nie była oceniana podczas ostatniej ewaluacji jednostek.

Nauczyciele akademiccy odpowiedzialni za przedmioty na ocenianym kierunku są autorami i współautorami publikacji w wysoko punktowanych czasopismach naukowych z listy JCR np. Food Chemistry, Food Hydrocolloids, LWT – Food Science and Technology, Molecules, Gut Pathogens, Nutrients, Molecules, Microbiology, Journal of Functional Food, Microbiological Research, Genes, International Journal of Food Science and Technology, Plos One, Foods, Scientific Reports, Applied Sciences, Journal of Forensic and Legal Medicine, International Journal of Molecular Sciences, RECIPE, Sustainability itp. Posiadają dorobek naukowy zapewniający realizację programu studiów w zakresie dyscypliny naukowej do której odnoszą się efekty uczenia się określone dla kierunku dietetyka (Załącznik 4.3). Kwalifikacje nauczycieli akademickich są odpowiednie dla kierunku studiów o profilu

ogólnoakademickim. Kadra naukowo-dydaktyczna odpowiedzialna za poszczególne zajęcia na kierunku Dietetyka jest doskonale przygotowana, a do najważniejszych osiągnięć pracowników można zaliczyć ich dużą aktywność publikacyjną, świadczącą o wysokim poziomie prowadzonych badań. **W latach 2021-2026 opublikowali łącznie 2222 publikacje w tym 994 prace z listy JCR, 145 publikacji bez IF, byli autorami 5 monografii i redaktorami 13 monografii, autorami 294 rozdziałów w monografiach, 662 materiałów konferencyjnych, 109 publikacji popularno-naukowych** (Załącznik 4.4) **a także 23 patenty** (Załącznik 4.5).

Badania naukowe prowadzone na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii obejmują szerokie spektrum zagadnień związanych z naukami o żywności i żywieniu, biotechnologią oraz naukami o zdrowiu. Obejmują m.in. technologię surowców roślinnych i zwierzęcych, analizę, chemię i biochemię żywności, mikrobiologię i bezpieczeństwo żywności, dietetykę oraz biotechnologię żywności. W szczególności realizowane są badania dotyczące:

- projektowania żywności funkcjonalnej wzbogaconej w surowce o wysokim potencjale nutraceutycznym oraz jadalnych powłok i filmów;
- badania aktywności antyoksydacyjnej związków fenolowych w wybranych surowcach roślinnych oraz interakcji tych związków ze składnikami matrycy żywności;
- oceny zależności pomiędzy składem chemicznym a aktywnością biologiczną ekstraktów roślinnych przeznaczonych jako dodatki do żywności;
- opracowywania technologii fermentowanych produktów roślinnych (z warzyw, owoców, roślin strączkowych) o zwiększonej zawartości biologicznie aktywnych związków i wysokim potencjale prozdrowotnym;
- zwiększenia wartości biologicznej owocników grzybów jadalnych poprzez fermentację mlekową, naświetlanie UV oraz ich zastosowanie w żywności funkcjonalnej;
- badania właściwości fizykochemicznych surowców i produktów zbożowych oraz opracowywania nowych technologii i receptur produktów zbożowych o charakterze funkcjonalnym;
- rozwoju technologii wyrobów mięsnych: bezazotanowych, surowo dojrzewających i z dodatkiem probiotyków;
- zastosowania niekonwencjonalnych metod fizycznych w obróbce mięsa oraz badania bezpieczeństwa żywności;
- opracowywania nowych produktów mleczarskich o wysokiej zawartości białka dedykowanych sportowcom i osobom aktywnym fizycznie;
- projektowania wyrobów funkcjonalnych, w tym produktów bezcukrowych i o zwiększonej zawartości białka;
- wytwarzania innowacyjnych produktów z dodatkiem mąk z owadów jadalnych; analizy biologicznych właściwości związków bioaktywnych w modelach linii komórkowych;
- badań nad fizjologią i genetyką mikroorganizmów przemysłowych;
- oceny wpływu żywienia na zdrowie człowieka w kontekście profilaktyki i dietoterapii otyłości, zespołu metabolicznego oraz zespołu policystycznych jajników;
- modelowania procesów fizykochemicznych w glebach przy zastosowaniu metod eksperymentalnych.

Do najważniejszych osiągnięć pracowników Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii należą:

- opracowanie kompozycji polifenolowej o zastosowaniu w profilaktyce i wspomaganiu leczenia chorób neurodegeneracyjnych, w szczególności choroby Alzheimera;
- opracowanie i wdrożenie nowych makaronów pszennych oraz makaronów funkcjonalnych, w tym produktów o bardzo niskim indeksie i ładunku glikemicznym, przeznaczonych dla diabetyków;
- opracowanie technologii pozyskiwania owocników grzybów jadalnych wzbogaconych w witaminę D2 poprzez naświetlanie UVB;

- wyjaśnienie zjawisk fizycznych i biochemicznych związanych z zastosowaniem w technologii mięsa wybranych szczepów bakterii (w tym potencjalnie probiotycznych), ekstraktów roślinnych i nowoczesnych metod obróbki, takich jak ultradźwięki;
- określenie aktywności, biodostępności oraz interakcji związków prozdrowotnych w żywności roślinnej; opracowanie receptur pieczywa prozdrowotnego, strategii biofortyfikacji kiełków oraz biopolimerowych folii aktywnych do pakowania żywności;
- opracowanie nowych metod analitycznych do oznaczania całkowitej zawartości witaminy C;
- optymalizacja technologii produkcji preparatu Lakcid®;
- wyjaśnienie procesu żelowania układów białkowo-polisacharydowych w wyniku działania ultradźwięków, zimnej plazmy i mikrofal;
- przygotowanie poradnika edukacyjnego podnoszącego świadomość dzieci, rodziców i pracowników przedszkoli na temat zagrożeń związanych z alergiami;
- określenie wpływu pulsacyjnego pola elektrycznego na akumulację wybranych kationów w komórkach drożdży i bakterii mlekowych oraz ocena ich przydatności w produkcji wysokiej jakości żywności funkcjonalnej o właściwościach probiotycznych.

Do istotnych osiągnięć dydaktycznych Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii należy również aktywność pracowników i studentów na polu popularyzacji nauki. Jest ona prowadzona bardzo aktywnie m.in. przez prowadzenie wykładów w szkołach, pogadanek na wystawach, festynach, festiwalach, prezentowanie popularnonaukowych tematów na targach, wystawach, konkursach, a także wywiady i materiały filmowe dla szerokiego kręgu odbiorców. W ramach dni otwartych pracownicy Wydziału w 2026 r. przygotowali 27 warsztatów w których wzięło udział 600 uczniów z 20 szkół lubelskich oraz z okolic Lublina, zaś w 2025 roku pracownicy przeprowadzili 12 warsztatów (Załącznik 4.6).

Pracownicy Wydziału wchodzą w skład komisji uczelnianych: prof. dr hab. Paweł Glibowski zastępca przewodniczącego oraz prof. dr hab. Urszula Pankiewicz członek w Komisji ds. dydaktyki i zarządzania jakością kształcenia, dr hab. Agnieszka Latoch członek w Komisji ds. bezpieczeństwa i higieny pracy, prof. dr hab. Małgorzata Karwowska członek w Komisji ds. nauki i komercjalizacji wyników badań naukowych, prof. dr hab. Urszula Gawlik przewodnicząca Komisji ds. współpracy z zagranicą, dr hab. Dariusz Stasiak, prof. uczelni członek w Komisji ds. gospodarstw doświadczalnych, prof. dr hab. Radosław Kowalski członek w Komisji ds. aparatury, prof. dr hab. Karolina Wójciak członek w Komisji ds. statutu i rozwoju Uczelni, członek w Komisji Stypendialnej, prof. dr hab. Joanna Stadnik członek w Komisji ds. kadr, prof. dr hab. Joanna Stadnik członek w Komisji Oceniającej Uczelni, dr hab. inż. Dariusz Kowalczyk, prof. uczelni członek w Odwoławczej Komisji Oceniającej Uczelni, prof. dr hab. Urszula Złotek członek w Uczelnianej Komisji Dyscyplinarnej dla Nauczycieli Akademickich, prof. dr hab. Joanna Stadnik przewodnicząca Komisji ds. nostryfikacji dyplomów ukończenia studiów za granicą w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, prof. dr hab. Urszula Pankiewicz przewodnicząca Uczelnianej Komisji Etycznej do Spraw Badań Naukowych z Udziałem Ludzi, prof. dr hab. Michał Świeca przewodniczący Komisji ds. rozwoju młodych naukowców w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, dr inż. Paulina Kęska członek w Komisji Dyscyplinarnej dla Studentów Uczelni, dr hab. Monika Kordowska-Wiater, prof. uczelni członek w Odwoławczej Komisji Dyscyplinarnej dla Studentów Uczelni, dr Anna Stój członek w Komisji Dyscyplinarnej dla Doktorantów Uczelni, dr hab. Małgorzata Kostecka, prof. uczelni członek w Odwoławczej Komisji Dyscyplinarnej dla Doktorantów Uczelni.

Istotnym elementem działalności Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii w zakresie współpracy z otoczeniem społecznym oraz upowszechniania wiedzy naukowej jest systematyczny udział pracowników, doktorantów i studentów w Lubelskim Festiwalu Nauki (LFN). W latach 2021–2026 przedstawiciele Wydziału aktywnie uczestniczyli w kolejnych edycjach tego wydarzenia, przygotowując wykłady, warsztaty, pokazy, prezentacje laboratoryjne oraz projekty realizowane w formule stacjonarnej i online. W ocenianym okresie pracownicy Wydziału przygotowali 338 projektów na LFN. Tematyka przedsięwzięć obejmowała przede wszystkim zagadnienia związane z żywnością, żywieniem człowieka, dietetyką, zdrowiem, biotechnologią, jakością i bezpieczeństwem żywności oraz

wykorzystaniem wyników badań naukowych w praktyce (Załącznik 4.7). Udział Wydziału w Lubelskim Festiwalu Nauki ma charakter cykliczny i jest elementem szerszej działalności popularyzatorskiej prowadzonej przez jednostkę. W kolejnych latach działalność popularyzatorska Wydziału była kontynuowana i rozwijana.

- W XVII edycji LFN w 2021 r., realizowanej pod hasłem „Nauka bez granic. Enjoy science!", wydarzenia odbywały się w formule hybrydowej, co umożliwiło dotarcie z treściami naukowymi zarówno do odbiorców uczestniczących bezpośrednio, jak i do odbiorców online. Uniwersytet Marii Curie Skłodowskiej pełnił funkcję głównego organizatora. W programie Festiwalu przewidziano projekty przygotowywane przez poszczególne wydziały Uniwersytetu, a funkcję koordynatora Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii pełniła dr hab. Monika Karaś. Zdjęcia są tutaj: https://up.lublin.pl/foodscience/up-w-lublinie-w-trakcie-xvii-lfn-wydzial-nauk-o-zywnosci-i-biotechnologii/
- W XVIII edycji LFN w 2022 r., realizowanej pod hasłem „Ogrody Nauki" Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie pełnił funkcję głównego organizatora. Program obejmował warsztaty, pokazy i wykłady realizowane na terenie lubelskich uczelni oraz podczas Lubelskiego Pikniku Naukowego, a funkcję koordynatora Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii pełniła dr Justyna Libera. W tym samym roku Lubelski Festiwal Nauki otrzymał nagrodę w konkursie „Popularyzator Nauki" w kategorii „zespół", co potwierdza jego znaczenie jako przedsięwzięcia o ugruntowanej pozycji w krajowym systemie popularyzacji nauki. https://up.lublin.pl/foodscience/lubelski-festiwal-nauki-wsrod-finalistow-konkursu-popularyzator-nauki-2022/
- W XIX edycji LFN w 2023 r., realizowanej pod hasłem „Nauka dla Przyszłości" Katolicki Uniwersytet Lubelski pełnił funkcję głównego organizatora, a funkcję koordynatora Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii pełniła dr Kamila Borowiec. W tej edycji Uniwersytet Przyrodniczy przygotował prawie 470 projektów wraz z dodatkowymi edycjami, a wydarzenia na terenie Uczelni odwiedziło ponad 6600 osób. Projekty realizowali pracownicy, doktoranci i studenci wszystkich wydziałów Uczelni.
- W XX edycji LFN w 2024 r., realizowanej pod hasłem „Człowiek Sercem Nauki" Uniwersytet Medyczny pełnił funkcję głównego organizatora, a funkcję koordynatora Wydziału Nauk o Żywności
  i Biotechnologii pełniła dr Ewelina Zielińska. Wydział przygotował szeroką ofertę projektów odnoszących się bezpośrednio do problematyki żywienia i dietetyki. Projekty te wykorzystywały aktywne i praktyczne formy przekazywania wiedzy, w tym warsztaty, pokazy i zajęcia laboratoryjne. Tutaj notatka podsumowująca wydarzenia: https://up.lublin.pl/foodscience/xx-edycja-lubelskiego-festiwalu-nauki-podsumowanie/ https://up.lublin.pl/foodscience/lubelski-festiwal-nauki-na-wydziale-nauk-o-zywnosci-i-biotechnologii/
- W XXI edycji LFN w 2025 r., realizowanej pod hasłem „Inżynieria życia" Politechnika Lubelska pełniła funkcję głównego organizatora, a funkcję koordynatora Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii pełniła dr Monika Sachadyn-Król. W wydarzenia zaangażowało się łącznie 79 osób reprezentujących WNoŻiB, w tym 50 pracowników naukowo-badawczych, 10 doktorantów oraz 15 studentów. Przygotowano 62 projekty popularyzujące naukę, w tym 33 warsztaty i prezentacje laboratoryjne, 16 wykładów, 11 projektów online oraz 2 wydarzenia festiwalowe o charakterze specjalnym. W projektach uczestniczyło blisko 700 zarejestrowanych osób. Odbiorcami byli przede wszystkim uczniowie szkół podstawowych i ponadpodstawowych, rodziny z dziećmi oraz mieszkańcy województwa zainteresowani tematyką żywności, żywienia i biotechnologii. Działania popularyzatorskie Wydziału są szczególnie istotne w kontekście kierunku Dietetyka. Tutaj są zdjęcia z wydarzenia: https://up.lublin.pl/foodscience/galeria/xxi-lubelski-festiwal-nauki/. https://up.lublin.pl/foodscience/podziekowania-za-organizacje-i-realizacje-projektow-w-ramach-tegorocznego-lubelskiego-festiwalu-nauki/
- W XXII edycji LFN w 2026 r., realizowanej pod hasłem „Ciekawość vis vitalis nauki" Uniwersytet Marii Curie Skłodowskiej pełnił funkcję głównego organizatora. Uniwersytet Przyrodniczy w

Lublinie przygotował 472 projekty, obejmujących warsztaty, pokazy, wykłady i zajęcia popularyzujące naukę. W organizację wydarzenia włączył się również Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, którego koordynatorem w 2026 r. była dr Monika Sachadyn-Król, na wydziale przygotowano 71 projekty. (Załącznik 4.7).

Analiza aktywności Wydziału w latach 2021–2026 wskazuje zatem na jej ciągłość, różnorodność form oraz stopniowe zwiększanie skali oddziaływania społecznego. Lubelski Festiwal Nauki stanowi dla Wydziału platformę łączącą działalność naukową, dydaktyczną i społeczną: umożliwia prezentowanie wyników badań szerokiemu gronu odbiorców, kształtowanie kompetencji komunikacyjnych studentów i pracowników, promocję wiedzy z zakresu żywności i żywienia oraz budowanie trwałych relacji ze szkołami, rodzinami, mieszkańcami regionu i innymi grupami interesariuszy. W tym ujęciu udział w LFN należy traktować jako stały i istotny element realizacji społecznej misji Wydziału oraz wsparcia procesu kształcenia na kierunku Dietetyka.

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii uczestniczył również w realizacji projektu „Nauki przyrodnicze w służbie człowiekowi – wsparcie UP w Lublinie w popularyzacji wiedzy", finansowanego przez Ministerstwo Edukacji i Nauki. Projekt o wartości 270 000 zł, realizowany w latach 2023–2024, zakładał m.in. udział Uniwersytetu w organizacji dwóch edycji Lubelskiego Festiwalu Nauki oraz prowadzenie cyklu wykładowo-warsztatowego skierowanego do młodzieży szkół średnich.

W ciągu ostatnich sześciu lat pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii zrealizowali ponad 50 projektów badawczych finansowanych m.in. przez Narodowe Centrum Nauki, Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego, a także wiele prac zleconych. Wśród kadry akademickiej włączonej w proces dydaktyczny na ocenianym kierunku studiów są nauczyciele, którzy pełnią bądź pełnili funkcję kierowników projektów (Załącznik 4.9).

- Projekt pt. **„Opracowanie i wdrożenie pilotażowe produktów nutraceutycznych o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych w warunkach gospodarki obiegu zamkniętego"** realizowany w latach 2021-2023, finansowany przez POIR, kierownik projektu dr Tomasz Czernecki. Celem projektu było opracowanie receptury 2 napojów funkcjonalnych o wysokiej zawartości beta-glukanów oraz ziół o właściwościach prolaktacyjnych i wspomagających redukcję masy ciała wraz z instalacją innowacyjnej pilotażowej linii produkcyjnej funkcjonującej w zamkniętym obiegu. W ramach prac wybrano odmianę owsa o najwyższej zawartości beta-glukanów w warunkach lokalnej uprawy. Surowce do produkcji były monitorowane pod względem aktywności biologicznej oraz bezpieczeństwa zdrowotnego. W pierwszym etapie projektu opracowano modelowe receptury bezpiecznych napojów o możliwie najwyższym poziomie akceptowalności konsumenckiej i najwyższej zawartości substancji bioaktywnych. Jednocześnie produkty charakteryzowały się niską immunizacją ze względu na nieznaczną zawartość prolamin i glutelin.
- Projekt pt. **"Przedszkolak ma apetyt na zdrowie"**, okres realizacji: 01.10.2023-30.09.2025, POPUL/SP/0244/2023/01, Społeczna odpowiedzialność nauki II – Popularyzacja nauki, kierownik projektu dr hab. Małgorzata Kostecka. Projekt jest skierowany do dzieci w wieku 3-6 lat uczęszczających do placówek przedszkolnych, nauczycieli, pracowników przedszkoli odpowiedzialnych za żywienie zbiorowe oraz rodziców i będzie realizowany na terenie Lublina. Projekt zakłada realizację 4 zadań, które są ze sobą powiązane tematycznie, skierowane do wszystkich grup zaangażowanych w prawidłowe żywienie najmłodszych i mają się wzajemnie uzupełniać, a także przyczynić się do wzrostu wiedzy dzieci i rodziców oraz poprawić zwyczaje żywieniowe w rodzinach. Zadanie 1 zakłada przeprowadzenie 6 tematycznie powiązanych warsztatów edukacyjnych, mających przybliżyć dzieciom zagadnienia związane z prawidłowym żywieniem, rolą składników mineralnych, nawodnieniem organizmu, zasadami komponowania diety i unikania niezdrowych składników żywności, takich jak sól czy cukier, poznaniem zdrowych i smacznych zamienników. Zadanie 2 to warsztaty kulinarne, propozycja skierowana do rodziców i dzieci, którzy chcą pogłębić i utrwalić w praktyce wiedzę zdobytą podczas warsztatów edukacyjnych prowadzonych w przedszkolach. Zadanie 3 ma na celu przygotowanie scenariuszy

zajęć dostosowanych formą, układem treści, zastosowanymi metodami podającymi oraz aktywizującymi dostosowanymi do możliwości percepcyjnych dzieci w wieku 3-6 lat. Ponieważ według nauczycieli wychowania przedszkolnego brakuje ogólnodostępnych poradników dotyczących zasad prawidłowego żywienia zawierających gotowe karty pracy i scenariusze, które można wykorzystywać do pracy z dziećmi w wieku przedszkolnym przygotowany poradnik może stać się pomocą dla nauczycieli wychowania przedszkolnego przy realizacji zagadnień związanych z prawidłowym żywieniem, a wpisanych do realizacji w podstawie programowej. Zadanie 4 będzie podsumowaniem prowadzonych w projekcie zajęć. Planowane jest przeprowadzenie konferencji dla nauczycieli, innych pracowników przedszkoli oraz rodziców, której głównym celem będzie zwrócenie uwagi na problem nieprawidłowości żywienia dzieci już od najmłodszych lat, konsekwencji wadliwego żywienia i ryzyka rozwoju chorób dietozależnych w przyszłości.

- Projekt pt. **"Prawidłowe żywienie kobiet w ciąży i dietoprofilaktyka cukrzycy - kompleksowa opieka dietetyka"**, okres realizacji: 09.10.2024 -09.10.2027, MNS.WVC.24.190, Nauka dla Społeczeństwa, kierownik projektu dr hab. Małgorzata Kostecka. Projekt ma na celu opracowywanie i implementację rozwiązań służących społeczności lokalnej - kobietom w ciąży i z cukrzycą ciążową mieszkającym w Lublinie i okolicach. Podstawowym celem przedstawionego projektu jest poprawa poziomu wiedzy i zwyczajów żywieniowych kobiet w okresie ciąży, co wpłynie pozytywnie na stan odżywienia matki, prawidłowy wzrost i rozwój dziecka, a dodatkowo może stanowić element profilaktyki cukrzycy ciążowej. Ponadto projekt ma na celu ułatwienie stabilizacji poziomu glikemii po rozpoznaniu cukrzycy ciążowej oraz wprowadzenie zmian w codziennym sposobie żywienia pozwalających na utrzymanie zalecanych przez lekarza poziomów glikemii poprzez modyfikacje dotychczasowego sposobu żywienia, wprowadzenie nowych potraw oraz stosowanie zalecanych technik kulinarnych.
- Projekt pt. **„Naturalne elicytory w produkcji ziół o podwyższonej jakości prozdrowotnej i konsumenckiej”** realizowany w latach 2021-2023, finansowany przez NCBiR, kierownik prof. dr hab. Urszula Złotek. Celem projektu było wyprodukowanie ziół (bazylii i mięty) w doniczkach z zastosowaniem elicytacji induktorami naturalnego pochodzenia. Zastosowanie procesu elicytacji podczas uprawy ziół pozwoliło na otrzymanie produktów o podwyższonej jakości konsumenckiej oraz prozdrowotnej. Elicytacja zwiększa odporność roślin, co było monitorowane badaniem aktywności enzymów obronnych. Projekt równolegle zakładał realizację prac koncepcyjnych oraz badawczo-rozwojowych.
- Projekt pt. **„Zastosowanie serwatki do otrzymywania prozdrowotnej i funkcjonalnej żywności ekologicznej”** realizowany w latach 2022-2026, finansowany przez MEiN, kierownik prof. dr hab. Bartosz Sołowiej Celem naukowym projektu jest otrzymanie prozdrowotnych i funkcjonalnych produktów ekologicznych pochodzenia zwierzęcego (produkty mleczne i mięsne; żywność dla zwierząt: przekąski serowe/gryzaki jadalne) z wykorzystaniem ekologicznej serwatki (ang. whey), stanowiącej produkt odpadowy przy produkcji serów.
- Projekt pt. **„Wstępne badanie mikrobiomu bakteryjnego i mykobiomu u pacjentów z fenyloketoniurią w Polsce”** realizowany w latach 2022-23, finansowany przez NCN, kierownik dr Małgorzata Ostrowska. Celem badawczym działania naukowego było znalezienie odpowiedzi na pytania: (1) Czy istnieją różnice, pomiędzy mikrobiomem bakteryjnym oraz mykobiomem jelita u osób z fenyloketonurią w porównaniu z grupą kontrolną? (2) Czy stosowanie odpowiedniej diety w PKU powoduje wzrost bądź spadek różnorodności mikroflory bakteryjnej oraz mykobiomu w porównaniu do grupy kontrolnej? (3) Czy występują różnice pomiędzy poszczególnymi osobami w obrębie danej grupy badanej, z czego mogą wynikać?
- Projekt pt. **„Żywność, żywienie i zdrowie – tradycja wsparta nauką”** finansowany przez MEiN w ramach programu „Społeczna odpowiedzialność nauki” Umowa nr SONP/SP/549821/2022 z dnia 22.11.2022 r., kierownik dr Monika Michalak –Majewska. Jego celem było wsparcie merytoryczne i praktyczne członkiń Kół Gospodyń Wiejskich działających na obszarze województwa lubelskiego w zakresie tematyki związanej z żywnością, zdrowiem i prawidłowym żywieniem w oparciu o aktualną wiedzę naukową.

- Projekt pt. **„Kontrolowana infekcja wirusowa jako czynnik modyfikujący potencjał prozdrowotny wybranych roślin jadalnych– aspekty molekularne i biochemiczne”** realizowany w latach 2023-2026, finansowany przez NCN , kierownik prof. dr hab. Urszula Gawlik-Dziki. Głównym celem tych badań podstawowych, planowanych do wykonania w układach modelowych, jest ocena przypuszczalnie korzystnego wpływu kontrolowanej, łagodnej infekcji wirusowej na potencjał nutraceutyczny wybranych roślin jadalnych. Badania koncentrują się głównie na określeniu indukcji wtórnego metabolizmu roślin, zwłaszcza szlaku fenylopropanoidowego, który prowadzi do kumulacji związków fenolowych o udokumentowanych, korzystnych dla zdrowia właściwościach człowieka, bez pogorszenia jakości sensorycznej części jadalnych. Kolejnym bardzo ważnym aspektem jest kwestia utrzymywania się efektów po wyzdrowieniu rośliny i jej odporności na kolejne infekcje, co może przynieść wymierny efekt ekonomiczny.
- Projekt pt. **„Bakterie wspomagające wzrost roślin (PGPB) - czy to tylko przyjazny środowisku biopreparat? Wpływ na mikrobiom glebowy, wzrost roślin oraz potencjał nutraceutyczny i chemoprewencyjny na przykładzie pomidora”** realizowany w latach 2023-2027 finasowany przez NCN, kierownik prof. dr hab. Urszula Gawlik- Dziki. Głównym celem badań podstawowych, planowanych do wykonania w systemie modelowym, jest ocena przypuszczalnie korzystnego wpływu bakterii promujących wzrost roślin (PGPB) na rośliny pomidora (*Solanum lycopersicum L*.) i mikrobiom glebowy oraz na wzrost potencjał plonotwórczy, nutraceutyczny i chemoprewencyjny owoców oraz właściwości przechowalnicze owoców. Badania koncentrują się głównie na określeniu bakteryjnej indukcji wtórnego metabolizmu roślin, zwłaszcza szlaku fenylopropanoidowego, prowadzącego do akumulacji związków o udokumentowanych, korzystnych dla zdrowia człowieka właściwościach, bez pogorszenia jakości sensorycznej i technologicznej owoców pomidora. Podjęta zostanie próba wyjaśnienia, czy stosowanie PGPB w początkowych fazach wzrostu roślin wpływa na potencjał prozdrowotny owoców pomidora.
- Projekt pt. **„Rzemieślnicza produkcja żywności i kosmetyków w oparciu o naukę i praktykę”.** Projekt dofinansowany ze środków budżetu państwa, przyznanych przez Ministra Nauki w ramach programu „Społeczna odpowiedzialność nauki II”. Projekt realizowany w latach 2023-24. Kierownik projektu dr Monika Michalak-Majewska. Celem projektu było wsparcie merytoryczne i praktyczne producentów rolnych w zakresie tematyki związanej z wyrobem żywności i kosmetyków w oparciu o surowce tradycyjne, regionalne oraz ekologiczne, również w celu wprowadzania ich do obrotu rynkowego. Projekt dedykowany dla mieszkańców Lubelszczyzny z możliwością rozszerzenia o województwa ościenne. Potrzeba wzbogacenia wiedzy i umiejętności Beneficjentów wynika z rosnącego zainteresowania konsumentów żywnością i produktami rzemieślniczymi, tworzonymi na małą skalę przez niewielkie lokalne manufaktury oraz dostosowania narzędzi promowania do wymagań współczesnego rynku. Takie wyroby zyskują charakter kulinarnego czy kosmetycznego rękodzieła, sprzedawane są na lokalnych targach, jarmarkach, festynach, czy bezpośrednio od wytwórców. Uczestnicy projektu zdobytą wiedzę i umiejętności będą mogli wykorzystać i powielać wyniesione wzorce we własnym środowisku.
- Projekt pt. **„Rzemieślnicza produkcja żywności i kosmetyków w oparciu o naukę i praktykę – II edycja”.** Projekt dofinansowany ze środków budżetu państwa, przyznanych przez Ministra Nauki w ramach programu „Społeczna odpowiedzialność nauki II”. Umowa nr POPUL/SP/0144/2024/02 z dnia 30.12.2024 r. Kierownik projektu dr Monika Michalak-Majewska. Celem projektu było wsparcie merytoryczne i praktyczne osób, które produkują lub planują rozpocząć rzemieślniczą produkcję żywności i/lub kosmetyków w oparciu o surowce tradycyjne, regionalne oraz ekologiczne, również w celu wprowadzania ich do obrotu rynkowego.
- Projekt pt. **”Optymalizacja receptury nadzienia fortyfikowanego wytłokami z wybranych owoców do twardych cukierków/Opracowanie receptury nadzienia do twardych cukierków bazującego na wytłokach z wybranych owoców z uwzględnieniem potencjału prozdrowotnego oraz możliwości przechowalniczych”** realizowany w latach 2023 -2027 w ramach doktoratu wdrożeniowego którego promotorem jest dr hab. Monika Karaś. Projekt finansowany przez MEiN. Przedsiębiorstwem współpracującym i zatrudniającym doktoranta jest Zakład Produkcyjno-

Handlowy ARGO Sp. z o.o. W projekcie podjęto się badań nad opracowaniem receptur nadzienia do cukierków na bazie wytłoków z wybranych owoców o udokumentowanych naukowo właściwościach prozdrowotnych. Liofilizowane wytłoki/pulpa zastosowane do fortyfikacji cukierków będą stanowiły wartość dodaną wpływającą na właściwości prozdrowotne oraz ich aromat i barwę. Opracowanie innowacyjnych cukierków o ulepszonym składzie i prozdrowotnych właściwościach może przyczynić się do rozwoju dyscypliny naukowej jaką jest technologia żywności.

- Projekt pt. **"Wpływ fermentacji mlekowej na sok wiśniowy (*Prunus cerasus L.*): Skład flawonoli i aktywności zdrowotne"** projekt finansowany przez NCN , realizowany w latach 2024-27, kierownik dr Kamila Borowiec. Celem naukowym projektu jest pogłębienie wiedzy dotyczącej flawonoli z wiśni pospolitej i ich aktywności biologicznych. Główna uwaga skupiona jest na flawonolach z fermentowanego soku wiśniowego, głównie aglikonach flawonolowych, co planuje się osiągnąć poprzez proces fermentacji z udziałem bakterii *Lactobacillus* sp. Bakterie kwasu mlekowego należą do mikroorganizmów zdolnych do wytwarzania enzymu β-glukozydazy i hydrolizowania połączeń glikozydowych do wolnych aglikonów. Po zoptymalizowaniu procesu fermentacji zaplanowano charakterystykę składu otrzymanych soków przy użyciu wysokosprawnej chromatografii cieczowej sprzężonej ze spektrometrią mas (HPLC-MS). Na koniec zostaną zbadane aktywności biologiczne zidentyfikowanych flawonoli z wykorzystaniem ich wzorców w analizach in *vitro* (aktywności przeciwutleniające, przeciwzapalne, anty-cholinesterazowe (anty-ChE) oraz zdolność hamowania agregacji amyloidu β (1-42)) oraz w modelu zwierzęcym – larwy i dorosłe ryby danio pręgowanego (*Danio rerio*).
- Projekt pt. **„Opracowanie innowacyjnych płatków śniadaniowych o średnim indeksie i ładunku glikemicznym, z dodatkiem skrobi opornej RS3"**, rozpoczęty w 2022 r. realizowany przez WMD Pol-Mak SA, projekt finansowany przez NCBiR w ramach programu „NUTRITECH – żywienie w świetle wyzwań poprawy dobrostanu społeczeństwa oraz zmian klimatu. Kierownik merytoryczny w projekcie dr hab. Aldona Sobota, prof. UP.
- Projekt pt. „**Wpływ nośnika na kinetykę uwalniania substancji bioaktywnej z mikrokapsułek w warunkach symulowanego układu pokarmowego"** realizowany w latach 2025-26, finansowany przez NCN , kierownik dr Katarzyna Lisiecka. Celem niniejszego projektu badawczego jest szczegółowa analiza wpływu zastosowanych nośników na właściwości strukturalne mikrokapsułek oraz na kinetykę ich kontrolowanego uwalniania w warunkach symulowanego trawienia, z wykorzystaniem kwasu galusowego jako modelowej substancji bioaktywnej. Do produkcji enkapsulatów zostanie zastosowana technologia suszenia rozpyłowego. Mikrokapsułki zostaną opracowane w trzech wariantach, z użyciem nośników takich jak maltodekstryna, kazeina oraz guma konjak, w zróżnicowanych proporcjach, z możliwością łączenia tych nośników w wybranych konfiguracjach. W celu lepszego zrozumienia mechanizmów wpływających na kinetykę uwalniania substancji aktywnych, przeprowadzone zostaną również analizy strawności składników budujących mikrokapsułki. Pozwoli to ocenić poziom interakcji między kwasem fenolowym a enzymami trawiennymi. Finalne próbki, obejmujące wytypowane w trakcie badań modele, zostaną poddane zaawansowanej analizie mikrostrukturalnej, co zapewni kompleksowy wgląd w ich właściwości fizyczne i chemiczne. Wyniki tych badań będą miały kluczowe znaczenie dla rozwoju technologii żywności i żywienia, umożliwiając optymalizację formulacji mikrokapsułek w celu zwiększenia skuteczności dostarczania substancji bioaktywnych.
- W latach 2019–2022 realizowano na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii duży projekt badawczy pt. **„Systemy produkcji i pakowania żywności zapewniające zachowanie jej bioaktywnych składników ważnych w profilaktyce chorób cywilizacyjnych"**, finansowany w ramach programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego „Regionalna Inicjatywa Doskonałości", pod kierunkiem prof. dr hab. Joanny Stadnik. Projekt ten przyczynił się do rozwoju naukowego oraz doposażenia aparaturowego jednostek uczestniczących w jego realizacji.
- Od 2023 roku pracownicy Wydziału biorą udział w projekcie badawczym pt. **„Sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego"**, realizowanym w

ramach programu „Nauka dla przetwórstwa rolno-spożywczego" i finansowanym z dotacji celowej Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego. Liderem projektu, w którym uczestniczy sześć uczelni przyrodniczych z całej Polski, jest Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, a koordynatorem – prof. dr hab. Bartosz Sołowiej. Głównym celem projektu jest prowadzenie badań wspierających sektor mleczarski w zakresie innowacyjnej i bezpiecznej produkcji, z uwzględnieniem dobrych praktyk i działań na rzecz ochrony środowiska w kontekście postępujących zmian klimatycznych.

- Projekt pt.: **„Analiza obecności, bioróżnorodności oraz fizjologicznego znaczenia sekwencji bakteriofagowych występujących w genomach bakterii jelitowych z grupy *Lactobacillus casei*"**, realizowany w latach 2017-2022, finansowany przez NCN, kierownik dr Piotr Jarocki. Celem badań była analiza obecności oraz bioróżnorodności fagów występujących w genomach bakterii z grupy *Lactobacillus casei*. Na podstawie otrzymanych wyników wytypowano nowe markery genetyczne o pochodzeniu fagowym, służące do specyficznej identyfikacji probiotycznych bakterii jelitowych z badanej grupy na poziomie gatunku oraz szczepu. W kolejnym etapie przeprowadzono genetyczną, proteomiczną oraz fizjologiczną charakterystykę wybranych, dotychczas nieopisanych bakteriofagów. Następnie przeprowadzono analizę ekspresji genów bakteriofagowych w różnych fazach wzrostu badanych szczepów. Podjęto również próbę charakterystyki różnych form koegzystencji wybranych fagów oraz ich bakteryjnych gospodarzy, co może przyczynić się do poszerzenia stanu wiedzy z zakresu interakcji pomiędzy fagami oraz bakteriami, który pomijając klasyczny cykl lityczny wydaje się być ciągle niewystarczający.
- Projekt pt. **„Zastosowanie białek i hydrokoloidów do otrzymywania batonów przeznaczonych dla osób aktywnych fizycznie / Zastosowanie laktoferyny jako składnika o szczególnych właściwościach prozdrowotnych w żywieniu osób o określonym profilu genetycznym"** realizowany w latach 2018-22 finansowany przez Ministerstwo Nauki i Edukacji z programu „Doktorat wdrożeniowy". Podmiotem współpracującym w realizacji projektu były VITAGENEUM Sp. z o.o. oraz EUROHANSA Sp. z o.o., kierownicy projektu Bartosz Sołowiej oraz Aneta Brodziak. Celem pracy doktorskiej było opracowanie i optymalizacja technologii produkcji wybranych produktów mlecznych wzbogacanych w laktoferynę, a następnie wykorzystanie ich w żywieniu osób, u których został określony obraz funkcjonalny na podstawie badań DNA oraz biochemicznych i antropometrycznych. Efektem końcowym było wdrożenie opracowanego żywienia w poradni dietetycznej i testów molekularnych w laboratorium genetycznym VITAGENUM Sp. z o.o.
- Projekt pt. **„Białka polędwicy wieprzowej surowo dojrzewającej z dodatkiem szczepu bakterii probiotycznych jako potencjalne źródło peptydów o aktywności inhibitora dipeptydylopeptydazy IV (DPP-IV)"** realizowany w latach 2019-22 finansowany przez NCN, kierownik dr Paulina Kęska. Celem projektu było dostarczenie informacji na temat podstawowych zależności wynikających z degradacji białek mięsnych pod wpływem działania enzymów proteolitycznych (spontaniczna proteoliza endogennych enzymów mięsa, wpływ enzymów egzogennych pochodzenia mikrobiologicznego w procesie fermentacji i dojrzewania oraz enzymów degradujących przewodu żołądkowo-jelitowego podczas symulowanego trawienia) do peptydów o działaniu hamującym DPP-IV. Zastosowanie szczepów probiotycznych jako kultur startowych umożliwiło ocenę ich wpływu na generowanie sekwencji bioaktywnych peptydów o właściwościach inhibitujących działanie DPP-IV na poziomie produktu, zaś trawienie żołądkowo-jelitowego oraz wchłanianie in vitro umożliwiło ocenę biodostępności i bioaktywności generowanych podczas procesu specyficznych sekwencji peptydów. Pozwoliło to na poznanie zależności niezbędnych do lepszego zrozumienia procesów, jakim poddawane są białka mięsa podczas procesu produkcyjnego oraz symulowanego trawienia i wchłaniania w przewodzie żołądkowo-jelitowym.
- Projekt pt. **„Polifenole obecne w żywności jako modulatory peroksydazy tarczycowej (TPO) o wielokierunkowej aktywności biologicznej - połączone badania in *vitro* i in *silico*"** realizowany w latach 2020-23 finansowany przez NCN, kierownik prof. dr hab. Urszula Gawlik – Dziki. Celem badań było wyselekcjonowanie związków fenowych o wielokierunkowej aktywności biologicznej oraz roślin jadalnych będących ich naturalnym źródłem. Wyselekcjonowane związki (oraz jadalne

rośliny je zawierające) oprócz zdolności do modulowania aktywności TPO będą wykazywać zdolność do hamowania aktywności enzymów prozapalnych i prooksydacyjnych, enzymów związanych z występowaniem zespołu metabolicznego oraz oksydazy monoaminowej związanej z występowaniem depresji. Określono potencjał przeciwnowotworowy wyselekcjonowanych związków fenolowych oraz ich naturalnych źródeł. Badania pozwoliły na wyselekcjonowanie zarówno czystych związków fenolowych jak i ich naturalnych źródeł, które w ukierunkowany sposób będą modulowały aktywność TPO wykazując przy tym zdolność do hamowania aktywności enzymów związanych z współistniejącymi stanami patologicznymi.

- Projekt pt. **„Smoothie owocowe jako źródło związków o aktywnościach antycholinoesterazowych, przeciwutleniających i przeciwzapalnych”** realizowany w latach 2019-21 finansowany przez NCN , kierownik dr Kamila Borowiec. Celem działania naukowego było wytworzenie smoothie owocowe bogatego w związki polifenolowe i o wysokich wskaźnikach właściwości prozdrowotnych. Aby to osiągnąć, w pierwszej kolejności przebadano wybrane owoce, tj. borówki amerykańskiej, borówki czarnej, porzeczki czarnej, porzeczki czerwonej, wiśni pospolitej, śliwy domowej, jabłoni domowej, gruszy pospolitej oraz banana. Przeprowadzono analizę całkowitej zawartości związków fenolowych testami in *vitro*, analizę jakościową z wykorzystaniem wysokosprawnej chromatografii cieczowej ze spektrometrią mas (LC-Q-TOF) oraz zbadano właściwości prozdrowotne, tj. anty-cholinoesterazowe, przeciwutleniające i przeciwrodnikowe (m. in. z rodnikiem DPPH, z kationorodnikiem ABTS, test pojemności antyutleniającej – ORAC, test zdolności wymiatania wolnych rodników – TRAP, test zdolności redukowania jonów żelaza (III) – FRAP, test zdolności do redukowania jonów miedzi (II) – CUPRAC, test zdolności ochrony przed rodnikami hydroksylowymi – HORAC) oraz przeciwzapalne (m.in. zdolność inhibicji COX-2). Uwzględniono także ewentualny wpływ ekstraktów owocowych na aktywności enzymów: dysmutazy ponadtlenkowej, katalazy, reduktazy glutationowej i peroksydazy glutationowej. W efekcie wyprodukowano smoothie owocowe składające się z owoców borówki czarnej, banana i soku jabłkowego, bez dodatku środków konserwujących. Badając trwałość przechowalniczą spasteryzowanego smoothie (okres 0-6 miesięcy, temperatura pokojowa lub warunki chłodnicze; opakowanie z ciemnego lub jasnego szkła), scharakteryzowano zawartość związków fenolowych i właściwości biologiczne produktu wyjściowego oraz ich zmiany w trakcie przechowywania.
- Projekt pt. **„Biofortyfikacja i modelowanie procesu brązowienia enzymatycznego żywności niskoprzetworzonej poprzez pozbiorcze zastosowanie funkcjonalnych ekstraktów pochodzenia naturalnego”** realizowany w latach 2021-25, finansowany przez NCN, kierownik dr Małgorzata Sierocka. Projekt miał na celu wydłużenie trwałości żywności niskoprzetworzonej oraz poprawę jej jakości konsumenckiej. Założono, że pozbiorcze traktowanie produktów modelowych roztworami funkcjonalnymi pochodzenia roślinnego nie tylko ograniczy straty związane z brązowieniem enzymatycznym i rozwojem niepożądanej mikroflory, ale także poprzez indukcję endogennych szlaków metabolicznych i bezpośrednie wzbogacenie funkcjonalnymi składnikami ekstraktów (t.j. polifenole, jony metali, peptydy) może poprawić skład i bioaktywność żywności.

O jakości opracowanych na Wydziale w ostatnich latach rozwiązań świadczą ich komercjalizacje oraz uzyskane nagrody i wyróżnienia. Do najbardziej znaczących osiągnięć należą m.in.: wędliny o ograniczonej zawartości azotanów opracowane w Zakładzie Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością (badania zapoczątkowane przez prof. dr hab. Zbigniewa Dolatowskiego i kontynuowane przez prof. dr hab. Karolinę Wójciak); makarony o obniżonym indeksie glikemicznym stworzone w Katedrze Inżynierii i Technologii Zbóż pod kierownictwem dr hab. Aldony Soboty, prof. uczelni; a także kompozycja polifenolowa opracowana przez naukowców z Katedry Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka pod kierownictwem prof. dr hab. Dominika Szwajgiera, we współpracy z Uniwersytetem Medycznym w Lublinie. Kompozycja ta została uhonorowana nagrodą Światowego Stowarzyszenia Własności Intelektualnej WIIPA, złotym medalem podczas XIV edycji Międzynarodowych Targów Wynalazków i Innowacji INTARG 2021, a ostatnio również nagrodą Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego (2025 r.).

Osiągnięcia młodych naukowców z Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii potwierdza również ich duża skuteczność w uzyskiwaniu stypendiów Ministra Edukacji i Nauki dla Wybitnych Młodych Naukowców. Wyróżnienie to otrzymali dr hab. Urszula Złotek (2019), dr hab. Karolina Wójciak (2020), dr Paulina Kęska (2022), dr Hubert Szczerba (2023), dr Anna Siatecka (2023) oraz dr Ewelina Zielińska (2024), Izabela Podgórska-Kryszczuk (2025), Małgorzata Sierocka (2026).

Pracownicy Wydziału są cenieni przez krajowe środowisko naukowe. Prof. dr hab. Urszula Gawlik była członkiem Komisji Ewaluacji Nauki w kadencji 2019-2023, a obecnie przewodniczy Radzie Naukowej Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie. Od 2020 r. prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik pełni funkcję eksperta w zespole nauk rolniczych Polskiej Komisji Akredytacyjnej. W 2024 r. do grona ekspertów PKA dołączyła prof. dr hab. Karolina Wójciak. W 2021 r. prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik była prezesem Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności w kadencji 2022-2025 oraz ponownie została wybrana na kadencję 2026-2029, natomiast funkcję sekretarza w obu kadencjach objął dr hab. inż. Dariusz Stasiak, prof. uczelni. W 2025 roku Minister Rolnictwa odznaczył 4 pracowników Wydziału (Prof. dr hab. Bartosz Sołowiej, Prof. dr hab. Waldemar Gustaw, Prof. dr hab. Karolina Wójciak, Dr hab. Dariusz Stasiak, prof. uczelni) Odznaką Honorową „Zasłużony dla Rolnictwa". W tym samym roku 4 pracowników otrzymało Medal Unii Lubelskiej (Prof. dr hab. Joanna Stadnik, Prof. dr hab. Urszula Pankiewicz, Prof. dr hab. Izabella Jackowska, Prof. dr hab. Adam Waśko), 8 Medal Prezydenta Miasta Lublin (Prof. dr hab. Michał Świeca, Prof. dr hab. Stanisław Mleko, Prof. dr hab. Paweł Glibowski, Prof. dr hab. Małgorzata Karwowska, Prof. dr hab. Magdalena Polak-Berecka, Dr hab. Monika Sujka, prof. uczelni, Dr hab. Małgorzata Kostecka, prof. uczelni, Dr hab. Aldona Sobota, prof. uczelni), 2 - Zasłużony dla Miasta Lublin (Prof. dr hab. Urszula Gawlik, Prof. dr hab. Dominik Szwajgier) oraz prof. dr hab. Barbara Baraniak otrzymała odznakę Honorową „Zasłużony dla Województwa Lubelskiego".

Warto również podkreślić sukcesy młodych pracowników naukowych Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. W 2022 roku dr inż. Hubert Szczerba został laureatem konkursu START organizowanego przez Fundację na rzecz Nauki Polskiej, a także otrzymał nagrodę Prezesa Rady Ministrów za wyróżniającą się rozprawę doktorską pt. "Charakterystyka fizjologiczna i molekularna nowych szczepów bakterii z rodziny *Enterobacteriaceae* jako wydajnych producentów kwasu bursztynowego".

Na szczególną uwagę zasługują przyznane pracownikom Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii prestiżowe staże i stypendia: stypendium Fundacji Dekaban w University of British Columbia (UBC) w Kanadzie dla dr Katarzyny Skrzypczak oraz dr hab. Moniki Sujki, prof. uczelni (2024); roczny staż naukowy w School of Food Science at Washington State University in Pullman, USA (2022–2023) dla dr Katarzyny Skrzypczak; stypendium Bekker NAWA w Narodowym Centrum Biotechnologii w Madrycie (CNB-CSIC) oraz staż w Berkeley Lab na University of California, Berkeley (USA) w ramach programu ETIUDA finansowanego przez NCN – dla dr Huberta Szczerby, udział dr hab. Moniki Sujki prof. uczelni w programie „Masters of didactics" (University College London, University of Groningen (2022-23)).

Dr inż. Ewelina Zielińska oraz dr inż. Paulina Kęska otrzymały wyróżnienie prezesa Oddziału PAN w Lublinie za najlepszą pracę naukową dla młodych pracowników naukowych na terenie Lubelszczyzny odpowiednio w 2022 i 2024 r. Dr inż. Izabela Podgórska-Kryszczuk zajęła I miejsce w ogólnopolskim plebiscycie ekologicznym organizowanym przez UKSW w Warszawie oraz Ministerstwo Klimatu i Środowiska „Wspólna Zielona Przyszłość" (2022) w kategorii: Badania naukowe. Prace doktorskie, za propozycję ekologicznej metody ograniczania wzrostu grzybów fitopatogennych.

Pracownicy badawczo-dydaktyczni i pracownicy naukowi zatrudnieni w poszczególnych dyscyplinach którzy w momencie składania wniosku odpowiadają ustawowej definicji młodego naukowca (tj. pracownicy zatrudnieni w UP w Lublinie, którzy nie posiadają stopnia doktora albo posiadają stopień doktora, ale od jego uzyskania nie upłynęło 7 lat) mogą ubiegać się o sfinansowanie projektu badawczego zgodnie z Zarządzeniem Nr 45 Rektora UP w Lublinie z dnia 3 września 2019 w sprawie wprowadzenia Regulamin konkursu na projekty badawcze dla młodych naukowców Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie,. Wnioskowana kwota finansowania projektu nie może przekroczyć: 20.000 zł dla projektów rocznych oraz 50.000 zł dla projektów 2-3-letnich. Młodzi naukowcy z Wydziału

składają takie wnioski i co roku 2-3 osoby otrzymują finansowanie (https://up.lublin.pl/blog/projekty-badawcze-mlodzi-naukowcy-nabor-2026-r/) W latach 2021-2026 zostało sfinansowanych 14 projektów na kwotę 656 370 zł. (Załącznik 4.10)

Kadra odpowiedzialna za przedmioty na kierunku Dietetyka pełniła rolę redaktorów zeszytów specjalnych w czasopismach naukowych, m.in.: Applied Sciences (dr Artur Mazurek, dr hab. Monika Kordowska –Wiater, prof. uczelni, prof. dr hab. Karolina Wójciak, dr hab. Monika Karaś, prof. dr hab. Joanna Stadnik, prof. dr hab. Małgorzata Karwowska), Foods (prof. dr hab. Karolina Wójciak, dr Artur Mazurek, dr inż. Aneta Sławińska, dr hab. Monika Karaś), Nutrients (prof. dr hab. Paweł Glibowski, prof. dr hab. Dominik Szwajgier, dr hab. Małgorzata Kostecka, prof. UP, prof. dr hab. Joanna Stadnik), International Journal of Molecular Sciences (dr Artur Mazurek), Molecules (dr hab. Monika Kordowska –Wiater, prof. uczelni, dr hab. Anna Jakubczyk prof. uczelni, dr hab. Monika Karaś), Food Hydrocolloids (dr hab. Dariusz Kowalczyk, prof. uczelni), Polymers (dr hab. Dariusz Kowalczyk, prof. uczelni), Coatings (dr hab. Dariusz Kowalczyk, prof. uczelni).

Pracownicy odpowiedzialni za przedmioty na ocenianym kierunku są w radach naukowych czasopism: Frontiers in Soft Matter – Review Editor- Prof. Sujka; Member of Topical Advisory Panel in Molecules - dr hab. inż. Anna Jakubczyk, prof. uczelni; Foods, The Special Issue “Mushrooms in Food Industry and Human Nutrition” - dr Wojciech Radzki.

Pracownicy Wydziału są członkami międzynarodowych towarzystw naukowym m. in. dr inż. Elwira Komoń-Janczara należy do ASM (American Society of Microbiology). Prof. dr hab. Joanna Stadnik jest od 2024 r. członkiem komitetu naukowego międzynarodowego Towarzystwa Nauk i Studiów Gastronomicznych (International Society of Gastronomic Sciences and Studies) https://www.internationalgastronomicsociety.org/scientific-committee

W ramach 4 umów pracownicy Wydziału (prof. dr hab. Bartosz Sołowiej, prof. dr hab. Dominik Szwajgier, prof. dr hab. Urszula Gawlik) prowadzą współpracę z ośrodkami zagranicznymi realizując projekty naukowo-badawcze co przekłada się na rozwój naukowy kadry oraz na wzrost stopnia umiędzynarodowienia (szczegółowe informacje zawarte w Kryterium 7). Wśród kadry Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii są nauczyciele którzy prowadzą wspólne badania naukowe z naukowcami z zagranicy: dr hab. Monika Karaś, prof. uczelni, dr Urszula Szymanowska, prof. dr hab. Urszula Złotek, prof. dr hab. Urszula Gawlik, prof. dr hab. Radosław Kowalski, dr hab. Monika Kordowska-Wiater, prof. uczelni, dr Katarzyna Skrzypczak, dr hab. Aldona Sobota, prof. uczelni, prof. dr hab. Karolina Wójciak, prof. dr hab. Małgorzata Karwowska (szczegółowe informacje zawarte w Kryterium 7).

W celu podniesienia kwalifikacji naukowych i dydaktycznych pracownicy Wydziału chętnie wyjeżdżają za granicę w ramach programu Erasmus+. W ocenianym okresie 47 pracowników zatrudnionych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii uczestniczyło w wyjazdach dydaktycznych, zaś 48 w szkoleniowych m. in do Czech, Słowacji, Włoch, Francji, Hiszpanii, Chorwacji, Portugalii, Litwy, Austrii, Grecji, Malty i Australii, Irlandii, Turcji. (Załącznik 4.7). Szczegółowe dane potwierdzające dorobek naukowy, posiadane stopnie i tytuły oraz kompetencje dydaktyczne zawarte są w kartach charakterystyki nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku (Załącznik 4.3)

Obsada zajęć dydaktycznych, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągnięcia przez studentów kompetencji związanych z prowadzeniem działalności naukowej oraz inżynierskich

Dobór obsady zajęć dydaktycznych realizowanych na kierunku Dietetyka odbywa się w oparciu o dorobek naukowy i kompetencje dydaktyczne nauczycieli akademickich. Kadra realizująca zajęcia dydaktyczne na kierunku Dietetyka posiada odpowiednie kwalifikacje do prowadzenia powierzonych zajęć dydaktycznych poparte bogatym dorobkiem naukowym i dydaktycznym. Prawidłowość obsady kadrowej zajęć dydaktycznych nadzoruje Rada Programowa kierunku oraz Kolegium Wydziału. Kierownicy Jednostek rekomendują obsadę kadrową do prowadzenia poszczególnych zajęć dydaktycznych na podstawie monitorowania zgodności dorobku naukowego i kwalifikacji osób przewidywanych do realizacji zajęć dydaktycznych. Nauczyciele akademiccy są zobowiązani do

umieszczania wykazu swoich prac związanych z tematyką prowadzonych zajęć w kartach charakterystyki nauczyciela. Rada programowa oraz Kolegium Wydziału monitorują obsadę zajęć dydaktycznych.

Zajęcia dydaktyczne są prowadzone przez osoby posiadające dorobek naukowy oraz doświadczenie w pracy zawodowej co pozwala na przekazanie studentom wiedzy dotyczącej najnowszych osiągnięć w zakresie kierunku studiów. Studenci kierunku Dietetyka m.in. poprzez działalność w studenckich kołach naukowych mają możliwość włączenia się w działalność naukową poprzez udział w pracach badawczych. Rezultatem tej działalności była realizacja dwóch projektów:

- w ramach IV edycji programu „Studenckie koła naukowe tworzą innowacje" pt. **„Poznaj i polub to co jesz"** (SKN/SP/601647/2024). Wykonawcami projektu są studenci Koła Naukowego Dietetyków. Opiekę merytoryczną nad działaniami SKN pełniła dr hab. Małgorzata Kostecka, prof. Na realizację projektu Minister Nauki przyznał środki finansowe w wysokości 41 800 zł. Czas realizacji projektu wynosił 12 miesięcy.
- „**Z alergią przez życie – program edukacyjny dla przedszkolaków"** wykonawcami projektu byli członkowie Studenckiego Koła Naukowego Dietetyków. Opiekę merytoryczną nad działaniami SKN sprawowała dr Małgorzata Kostecka z Katedry Chemii Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Koszt dofinansowania wynosił 69800 zł. Czas realizacji projektu: czerwiec 2021-październik 2022.

Studenci ocenianego kierunku brali udział w organizacji międzynarodowej Konferencji Naukowej „Żywność w zrównoważonym świecie" w 2025 roku, ponadto biorą czynny udział w konferencjach międzynarodowych. Studenci kierunku Dietetyka I i II stopnia było współautorami 23 doniesień konferencyjnych oraz autorami lub współautorami 16 publikacji naukowych w tym 3 w czasopismach o zasięgu międzynarodowym w latach 2021-2026. W działalność naukową angażują się studenci z kół naukowych ale również spoza kół. Wśród wymieniony wcześniej doniesień konferencyjnych autorami 21 z nich byli członkowie SKN zaś 2 z nich studenci nie działający w SKN (Załącznik 4.11).

Łączenie przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia , działalności dydaktycznej z działalnością naukową, włączanie studentów w prowadzenie działalności naukowej oraz doskonalenie kompetencji dydaktycznych przez kadrę

Kwalifikacje nauczycieli akademickich są odpowiednie dla kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim. Kadra naukowo-dydaktyczna odpowiedzialna za poszczególne zajęcia na kierunku Dietetyka jest doskonale przygotowana, a do najważniejszych osiągnięć pracowników można zaliczyć ich dużą aktywność publikacyjną, świadczącą o wysokim poziomie prowadzonych badań. Osoby prowadzące zajęcia na kierunku Dietetyka posiadają dorobek naukowy i dydaktyczny w zakresie prowadzonych zajęć. Są oni autorami lub współautorami publikacji w tym głównie artykułów naukowych, rozdziałów w monografiach oraz podręczników i skryptów, które są wykorzystywane w procesie kształcenia. Do najważniejszych można zaliczyć:

1. Sweet-tasting cereal products as a source of sodium and salt in children's diets. [AUT. KORESP.] **KAROLINA JACHIMOWICZ-ROGOWSKA**, [AUT.] **ANNA WINIARSKA**, AGNIESZKA DOBOSZ, **TOMASZ CZERNECKI**. Food Addit. Contam., Part A, Analysis Control Expo. Risk Assess 2026 Vol. 43 Issue 1 s. 32-42, il., bibliogr., sum. DOI: 10.1080/19440049.2025.2587215
2. Simulated gastrointestinal digestion modulates anticholinesterase, antioxidant, and anti-Inflammatory activities of vegan soups rich in natural cholinesterase inhibitors. [AUT. KORESP.] DOROTA GAJOWNICZEK-AŁASA, [AUT.] ROMAN PADUCH, **EWA BARANOWSKA-WÓJCIK**, OSKAR SZCZEPANIAK, [AUT. KORESP.] **DOMINIK SZWAJGIER**. Nutrients 2026 Vol. 18 Iss. 4 Article number: 698, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu18040698
3. Anti-obesogenic effects of culinary herbs through modulation of inflammation and metabolic pathways. [AUT.] **ANNA WINIARSKA**, AGNIESZKA TOMCZYK-WARUNEK, KAROLINA JACHIMOWICZ-ROGOWSKA, MAŁGORZATA KWIECIEŃ, **TOMASZ CZERNECKI**, MAGDALENA LIS, WALDEMAR

KAZIMIERCZAK. Nutrients 2026 Vol. 18 Issue 6 Article number: 993, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu18060993

4. Dietary polyphenols in brain aging: Molecular mechanisms and implications for neurodegeneration. [AUT.] NOÉMI MÓZES, JÁNOS TAMÁS VARGA, **DOMINIK SZWAJGIER**, AGATA KRYCZYK-POPRAWA, VIRÁG ZÁBÓ, ANDREA LEHOCZKI, ÁGNES LIPÉCZ, TAMÁS CSÍPŐ, VINCE FAZEKAS-PONGOR, DÁVID MAJOR, PÉTER VARGA, ATTILA MATISCSÁK, MÓNIKA FEKETE. Nutrients 2026 Vol. 18 Iss. 9 Article number; 1470, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu18091470
5. The impact of physical activity and nutritional patterns on phase angle in healthy adolescents. [AUT.] AGATA PRZYTULA, [AUT. KORESP.] **PAWEŁ GLIBOWSKI**, JOANNA POPIOLEK-KALISZ. Nutrients 2026 Vol. 18 Iss. 3 Articel number: 516, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu18030516
6. The role of anthocyanins, curcumin, and resveratrol in the prevention and management of metabolic disorders: A systematic review. [AUT.] PATRYCJA GAZDA, [AUT. KORESP.] **PAWEŁ GLIBOWSKI**. Molecules (Basel,Online) 2026 Vol. 31 Iss. 11 Articel number: 1837, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/molecules31111837
7. Functional vegan soups as bioactive food matrices: Evolution of polyphenol content and anticholinesterase activity during simulated gastrointestinal digestion. [AUT. KORESP.] DOROTA GAJOWNICZEK-AŁASA, JOANNA GRZELCZYK, [AUT.] **EWA BARANOWSKA-WÓJCIK**, **DOMINIK SZWAJGIER**. J. Funct. Food. 2026 Vol. 146 Articel number: 107524, il., bibliogr., sum. DOI: 10.1016/j.jff.2026.107524
8. Oxidative stability and safety of cereal bars fortifield with walnut oil pomace during storage. [AUT. KORESP.] **JUSTYNA LIBERA**, [AUT.] NILGÜN ÖNCÜL, PATRYK SICZEK, **KAROLINA NOWOSAD**. Żywn. Nauka Technol. Jakość (2016-) 2026 Nr 3 (148) s. 91-103, il. bibliogr., streszcz., sum.
9. The potential role of phytochemicals in Alzheimer's disease. [AUT. KORESP.] **EWA BARANOWSKA-WÓJCIK**, [AUT.] DOROTA GAJOWNICZEK-AŁASA, BOŻENA PAWLIKOWSKA-PAWLĘGA, **DOMINIK SZWAJGIER**. Nutrients 2025 Vol. 17 Issue 4 Article number: 653, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu17040653
10. Wsparcie żywieniowe u osób niedożywionych. [AUT.] **KAMILA BOROWIEC**. RECIPE 2025 nr 1 (32) s.68-71, il.
11. Bread consumed in recommended portions does not provide excessive amounts of sodium and salt in children's diet. [AUT. KORESP.] **KAROLINA JACHIMOWICZ-ROGOWSKA**, [AUT.] **ANNA WINIARSKA, TOMASZ CZERNECKI**. Sci. Rep. (Nat. Publ. Group) 2025 Vol.15 Article number: 20638, il., bibliogr. sum. DOI: 10.1038/s41598-025-06824-x
12. Dietary and genetic aspects of polycystic ovary syndrome (PCOS) in Polish Women—Part I: Nutritional status and dietary intake. [AUT.] **KAROLINA NOWOSAD**, MAŁGORZATA OSTROWSKA, [AUT. KORESP.] **PAWEŁ GLIBOWSKI**, [AUT.] KATARZYNA IŁOWIECKA, WOJCIECH KOCH. Nutrients 2025 Vol. 17 Iss. 14 Aricle number: 2377, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu17142377
13. Dietary and genetic aspects of polycystic ovary syndrome (PCOS) in Polish women—Part II: Association of CYP19, FTO, MC4R and INSR Gene polymorphisms with clinical symptoms of PCOS. [AUT.] **KAROLINA NOWOSAD**, [AUT. KORESP.] MAŁGORZATA OSTROWSKA, [AUT.] **PAWEŁ GLIBOWSKI**, KATARZYNA IŁOWIECKA, WOJCIECH KOCH. Genes 2025 Vol. 16 Issue 7 Aricle number: 840, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/genes16070840
14. Postępowanie dietetyczne w galaktozemii. [AUT.] **KAMILA BOROWIEC**, PIOTR RUSEK. RECIPE 2025 nr 2 (33) s. 74-76, il.
15. Innovative high fat diet establishes a novel zebrafish model for the study of visceral obesity. [AUT. KORESP.] SMOLIŃSKA KATARZYNA, [AUT.] SOBCZYŃSKI JAN, SZOPA ALEKSANDRA, WNOROWSKI ARTUR, TOMASZEWSKA EWA, MUSZYŃSKI SIEMOWIT, **ANNA WINIARSKA-MIECZAN, CZERNECKI TOMASZ**, BIELAK AGATA, DOBROWOLSKA KATARZYNA, SMOLIŃSKI KACPER, KLEBANIUK RENATA, [AUT. KORESP.] DOBROWOLSKI PIOTR. Sci. Rep. (Nat. Publ. Group) 2024 Vol.14 Article number: 3012, il., bibliogr. sum.
16. Polyphenols influence the development of endometrial cancer by modulating the gut microbiota. [AUT.] **EWA BARANOWSKA-WÓJCIK**, [AUT. KORESP.] **ANNA WINIARSKA-MIECZAN**, [AUT.] PIOTR OLCHA, MAŁGORZATA KWIECIEŃ, **KAROLINA JACHIMOWICZ-ROGOWSKA**, ŁUKASZ

NOWAKOWSKI, ANDRZEJ MITURSKI, KRZYSZTOF GAŁCZYŃSKI. Nutrients 2024 Vol. 16 Issue 5 Article number 681, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu16050681

17. Supplementation of nutraceuticals from dwarf kiwi and apple Improves lipid profile in overweight adults. [AUT. KORESP.] JOANNA POPIOLEK-KALISZ, [AUT.] **PAWEŁ GLIBOWSKI**, EWA SOLARSKA. Appl. Sci.-Basel 2024 Volume 14 Issue 4 Article number 1324, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/app14041324
18. The safety and effectiveness of alternative weight-loss diets in women aged 18-65. [AUT. KORESP.] **MAŁGORZATA KOSTECKA**, [AUT.] **MONIKA BOJANOWSKA**. Zdr. Publ. (Online) 2026 Vol.136 s. 33-38, il., bibliogr., sum. DOI: 10.12923/2083-4829/2026-0006
19. Misuse of over-the-counter (OTC) medicines and dietary supplements – a growing public health concern. [AUT.] **ALICJA SKRZYPEK**, BEATA PAW, KATARZYNA BARAŃSKA, **JOANNA MATYSIAK**. W: Science and industry – challenges and opportunities Lublin 2026, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, s. 140-145, 978-83-68741-29-2.
20. Dietoterapia jako element wspomagający leczenie mukowiscydozy u dzieci. [AUT.] **ALICJA SKRZYPEK**, ANGELIKA ŁAZAŃSKA, IWONA BUDZIAK-WIECZOREK. W: Od prewencji do terapii: interdyscyplinarne podejście do zdrowia i choroby. Tom 2 Lublin 2026, Wydawnictwo Naukowe TYGIEL Sp. z o. o, s. 64-79, 978-83-68612-49-3.
21. Znaczenie spożycia błonnika pokarmowego w profilaktyce zdrowotnej osób starszych. [AUT.] **ANNA CIOŁEK**, ANGELIKA ŁAZAŃSKA, **ALICJA SKRZYPEK**. W: Żywność, żywienie i zdrowie – aspekty jakościowe, metaboliczne i bezpieczeństwa. Tom 1 Lublin 2026, Wydawnictwo Naukowe TYGIEL Sp. z o. o, s. 7-20, 978-83-68612-51-6.
22. Discretionary food consumption patterns of polish schoolchildren in relation to anthropometric, socio-demographic, and lifestyle factors: Report from the Junior-Edu-Żywienie (JEŻ) Project. [AUT.] MAŁGORZATA EWA DRYWIEŃ, JADWIGA HAMULKA, EWA CZARNIECKA-SKUBINA, JERZY GĘBSKI, **MAŁGORZATA KOSTECKA**, [AUT. KORESP.] KRYSTYNA GUTKOWSKA. Nutrients 2025 Vol. 17 Iss. 8 Aricle number: 1378, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu17081378
23. Assessment of the diet quality index and its constituents in preschool children diagnosed with a food allergy as part of the "Living with an Allergy" Project. [AUT. KORESP.] **MAŁGORZATA KOSTECKA**, [AUT.] JULIANNA KOSTECKA, PAULINA KAWECKA, MAGDALENA SAWIC. Nutrients 2025 Vol. 17 Iss. 10 Aricle number: 1724, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu17101724
24. Dietary interventions in Alzheimer's disease: a review of preventive and therapeutic potential. [AUT. KORESP.] **ALICJA SKRZYPEK**, [AUT.] **JOANNA MATYSIAK**. W: Food in sustainable world. International Conference "Food in a Sustainable World" accompanying the 20th anniversary celebrations of the Faculty of Science and Biotechnology, University of Life Sciences in Lublin Kraków 2025, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, s 203-214, 978-83-953897-7-1.
25. Nutritional management of Crohn's disease. [AUT. KORESP.] **ANNA CIOŁEK**, [AUT.] **ALICJA SKRZYPEK**, DAWID LESZKOWICZ. W: Food in sustainable world. International Conference "Food in a Sustainable World" accompanying the 20th anniversary celebrations of the Faculty of Science and Biotechnology, University of Life Sciences in Lublin Kraków 2025, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, s. 77-90, 978-83-953897-7-1.
26. An assessment of women's knowledge of the menstrual cycle and the influence of diet and adherence to dietary patterns on the alleviation or exacerbation of menstrual distress. [AUT.] **ANNA CIOŁEK**, [AUT. KORESP.] **MAŁGORZATA KOSTECKA**, [AUT.] JULIANNA KOSTECKA, PAULINA KAWECKA, MONIKA POPIK-SAMBORSKA. Nutrients 2024 Vol. 16 Issue 1 Article number 69, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu16010069
27. The role of the family environment and parental nutritional knowledge in the prevention of behavioral feeding disorders in toddlers and preschool children – a narrative review. [AUT.] PAULINA KAWECKA, **MAŁGORZATA KOSTECKA**. J. Health Inequal. 2024 Vol. 10 Iss. 1 s. 56-63, il., bibliogr., sum. DOI: 10.5114/jhi.2024.140767
28. Beverage consumption and factors influencing the choice of beverages among polish children aged 11–13 years in 2018–2023. [AUT.] JULIANNA KOSTECKA, IZABELLA JACKOWSKA, IZABELA CHABROS, JOANNA KOSTECKA-JARECKA, PAULINA KAWECKA, [AUT. KORESP.] **MAŁGORZATA**

KOSTECKA. Nutrients 2024 Vol. 16 Issue 11 Article number: 1625, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu16111625

29. Parental nutritional knowledge and type of diet as the key factors influencing the safety of vegetarian diets for children aged 12–36 months. [AUT. KORESP.] **MAŁGORZATA KOSTECKA**, [AUT.] JULIANNA KOSTECKA, IZABELLA JACKOWSKA, KATARZYNA IŁOWIECKA. Nutrients 2023 Vol. 15, Issue 10 Article number 2244, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu15102244
30. Novel phenoxyacetylthiosemicarbazide derivatives as novel ligands in cancer diseases. [AUT. KORESP.] PAWEŁ KOZYRA, [AUT.] GRZEGORZ ADAMCZUK, ZBIGNIEW KORCZMARZYK, **JOANNA MATYSIAK**, BEATA PODKOŚCIELNA, EWELINA HUMENIUK, WALDEMAR WYSOCKI, AGNIESZKA KORGA-PLEWKO, BOGUSŁAW SENCZYNA, MONIKA PITUCHA. Toxicol. Appl. Pharmacol. 2023 Vol. 475 Article number: 116634, il., bibliogr., sum. DOI: 10.1016/j.taap.2023.116634
31. A review of the nutritional approach and the role of dietary components in children with autism spectrum disorders in light of the latest scientific research. [AUT.] SEDA ÖNAL, **MONIKA SACHADYN-KRÓL**, [AUT. KORESP.] **MAŁGORZATA KOSTECKA**. Nutrients 2023 Vol. 15 Issue 23 Article number:4852, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu15234852
32. The effect of the “colorful eating is healthy eating” long-term nutrition education program for 3- to 6-year-olds on eating habits in the family and parental nutrition knowledge. [AUT.] **MAŁGORZATA KOSTECKA**. Int. J. Environ. Res. Public Health 2022 Vol. 19 Issue 4 Article number 1981, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/ijerph19041981
33. An evaluation of nutritional status and problems with dietary compliance in polish patients with celiac disease. [AUT.] **MAŁGORZATA KOSTECKA**, JOANNA KOSTECKA-JARECKA, KATARZYNA IŁOWIECKA, JULIANNA KOSTECKA. Nutrients 2022 Vol. 14, Issue 13 Article number 2581, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu14132581
34. The health-promoting potential of wafers enriched with almond peel. [AUT. KORESP.] **URSZULA SZYMANOWSKA, MONIKA KARAŚ**, [AUT.] IVO OLIVEIRA, SÍLVIA AFONSO, BARBARA CHILCZUK, KATARZYNA LISIECKA. Molecules (Basel,Online) 2026 Vol. 31 Iss. 1 Article number: 129, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/molecules31010129
35. Higher expression of SOX1, miR-155, and miR-21 in the colostrum of SARS-CoV-2-infected mothers. [AUT. KORESP.] PAULINA GIL-KULIK, [AUT.] DOMINIKA PRZYWARA, ALICJA PETNIAK, BARTOSZ KONDRACKI, **URSZULA SZYMANOWSKA**, RAFAŁ SZYMANOWSKI, MONIKA CZUBA, ADRIANNA KONDRACKA, JANUSZ KOCKI. Sci. Rep. (Nat. Publ. Group) 2026 Vol. 16 Articel number: 18155, il., bibliogr. sum. DOI: 10.1038/s41598-026-49964-4
36. Maternal gestational hypertension is associated with reduced TSG-6 in human milk: potential implications for neonatal immunological support. [AUT.] DOMINIKA PRZYWARA, ADRIANNA KONDRACKA, ALICJA PETNIAK, PATRYCJA SŁYK-GULEWSKA, MAGDALENA DRĄG, **URSZULA SZYMANOWSKA**, MONIKA CZUBA, MILENA JAREMEK, ANETA STRACHECKA, JANUSZ KOCKI, [AUT. KORESP.] PAULINA GIL-KULIK. Int. J. Mol. Sci. 2026 Vol. 27 Iss. 19 Article number: 8573, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/ijms27198573
37. Raspberry pomace as a good additive to apple freeze-dried fruit bars: biological properties and sensory evaluation. [AUT. KORESP.] **URSZULA SZYMANOWSKA**, [AUT.] **MONIKA KARAŚ**, **ANNA JAKUBCZYK**, JANUSZ KOCKI, RAFAŁ SZYMANOWSKI, IRENEUSZ KAPUSTA. Molecules (Basel,Online) 2024 Vol. 29 Iss. 23 Article number: 5690, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/molecules29235690
38. Bean spread enriched with spelt as a novel source of bioactive peptides with potential anti-metabolic syndrome properties. [AUT.] PAULA GRDEŃ, [AUT. KORESP.] **ANNA JAKUBCZYK**. Sustainability 2023 Vol. 15 Issue 13 Article number 10173, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/su151310173
39. Influence of addition of dried maitake and enoki mushrooms on antioxidant, potentially anti-inflammatory, and anti-cancer properties of enriched pasta. [AUT.] MAGDALENA SZYDŁOWSKA-TUTAJ, **URSZULA SZYMANOWSKA**, KRZYSZTOF TUTAJ, DOROTA DOMAGAŁA, [AUT. KORESP.] URSZULA ZŁOTEK. Appl. Sci.-Basel 2023 Volume 13 Issue 14 Article number 8183, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/app13148183

40. Chemical and sensory properties of waffles supplemented with almond skins. [AUT.] IVO OLIVEIRA, BEATRIZ MARINHO, **URSZULA SZYMANOWSKA, KARAŚ MONIKA**, [AUT. KORESP.] ALICE VILELA. Molecules (Basel,Online) 2023 Vol. 28 Iss. 15 Article number: 5674, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/molecules28155674
41. Antioxidant content and antioxidant capacity of the protein-rich powdered beverages enriched with flax seeds gum. [AUT. KORESP.] JUSTYNA BOCHNAK-NIEDŹWIECKA, [AUT.] **URSZULA SZYMANOWSKA**, IRENEUSZ KAPUSTA, [AUT. KORESP.] MICHAŁ ŚWIECA. Antioxidants 2022 Vol. 11 Issue 3 Article number 582, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/antiox11030582
42. The impact of Ganoderma lucidum (Curtis) P. Karst. Supplementation on the technological, chemical, and quality parameters of wheat bread. [AUT.] **PAULINA ŁYSAKOWSKA**, [AUT. KORESP.] **ALDONA SOBOTA**, [AUT.] ANNA WIRKIJOWSKA, PIOTR ZARZYCKI, AGATA BLICHARZ-KANIA. Foods 2024 Vol. 13 Issue 19 Article number: 3101, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/foods13193101
43. Effect of lyophilized cell-free supernatant dose from Lacticaseibacillus paracasei B1 and Lactiplantibacillus plantarum O24 on selected quality parameters of cooked pork sausages. [AUT.] PAULINA KĘSKA, [AUT. KORESP.] **JOANNA STADNIK**, [AUT.] MARCELINA KARBOWIAK, DOROTA ZIELIŃSKA. Meat Sci. 2026 Vol. 235 Article number: 110052, il., bibliogr., sum. DOI: 10.1016/j.meatsci.2026.110052
44. Novel high-protein dairy product based on fresh white cheese and whey protein isolate. [AUT.] MARTA TOMCZYŃSKA-MLEKO, BARTOSZ SOŁOWIEJ, [AUT. KORESP.] KONRAD TERPIŁOWSKI, [AUT.] **MARTA WESOŁOWSKA-TROJANOWSKA**, **STANISŁAW MLEKO**. J. Dairy Sci. 2025 Vol. 108 Iss. 1 s. 272-281, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3168/jds.2024-25263
45. Nutritional values, physicochemical and microbiological properties of turkey thigh muscle—effect of wild garlic (Allinum ursinum L.) supplementation. [AUT. KORESP.] **MAŁGORZATA KARWOWSKA**, [AUT.] PATRYCJA SKWAREK, ELŻBIETA SOLSKA, AGATA NOWACZYK, DARIUSZ M. STASIAK, MATEUSZ NIEDZIELAK. Appl. Sci.-Basel 2025 Volume 15 Issue 5 Article number: 2715, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/app15052715
46. Evaluation of quality parameters in canned pork enriched with 1% freeze-dried cell-free supernatant of Lacticaseibacillus paracasei B1 and reduced sodium nitrite content. [AUT.] PAULINA KĘSKA, MIROSLAVA KAČÁNIOVÁ, [AUT. KORESP.] **JOANNA STADNIK**, [AUT.] **KAROLINA WÓJCIAK**, DOROTA ZIELIŃSKA. Foods 2025 Vol. 14 Iss. 7 Article number: 3080, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/foods14173080
47. Evaluation of quality of nitrite-free fermented roe deer (Capreolus capreolus) sausage with addition of ascorbic acid and reduced NaCl. [AUT.] **KAROLINA WÓJCIAK**, [AUT. KORESP.] PAULINA KĘSKA, [AUT.] MIROSLAVA KAČÁNIOVÁ, NATÁLIA ČMIKOVÁ, ELŻBIETA SOLSKA, AGATA OGÓREK. Foods 2024 Vol. 13 Issue 23 Article number: 3823, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/foods13233823
48. Physico-chemical, sensory, and nutritional properties of shortbread cookies enriched with Agaricus bisporus and Pleurotus ostreatus powders. [AUT. KORESP.] **ANETA SŁAWIŃSKA**, [AUT.] EWA JABŁOŃSKA-RYŚ, **WALDEMAR GUSTAW**. Appl. Sci.-Basel 2024 Volume 14 Issue 5 Article number 1938, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/app14051938
49. The possibility of using Lactobacillus plantarum 299v to reinforce the bioactive properties of legume-derived beverages. [AUT. KORESP.] KATARZYNA SKRZYPCZAK, [AUT.] DOROTA TETERYCZ, **WALDEMAR GUSTAW**, DOROTA DOMAGAŁA, PRZEMYSŁAW MIELCZAREK, JOANNA KASPRZYK-POCHOPIEŃ. Appl. Sci.-Basel 2024 Volume 14 Issue 12 Article number: 5187, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/app14125187
50. Dietary habits, diet quality, nutrition knowledge, and associations with physical activity in polish prisoners: a pilot study. [AUT.] AURELIUSZ KOSENDIAK, [AUT. KORESP.] PIOTR STANIKOWSKI, [AUT.] DOROTA DOMAGAŁA, **WALDEMAR GUSTAW**, MONIKA BRONKOWSKA. Int. J. Environ. Res. Public Health 2022 Vol. 19 Issue 3 Article number 1422, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/ijerph19031422
51. Implementation of dietary reference intake standards in prison menus in Poland. [AUT. KORESP.] PIOTR STANIKOWSKI, [AUT.] **MONIKA MICHALAK-MAJEWSKA**, DOROTA DOMAGAŁA, EWA

JABŁOŃSKA-RYŚ, **ANETA SŁAWIŃSKA**. Nutrients 2020 Vol. 12 Issue 3 Article number 728, il., bibliogr., sum. DOI: 10.3390/nu12030728

Wyboldowano nazwiska nauczycieli akademickich odpowiedzialnych za moduły na kierunku dietetyka.

Pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii uczestniczyli w licznych kursach i specjalistycznych szkoleniach mających na celu podniesienie kompetencji dydaktycznych i organizacyjnych. W ocenianym okresie takich szkoleń odbyło się 267: 34 w 2021 r., 40 w 2022 r., 57 w 2023 r., 69 w 2024 r. oraz 67 w 2025 r. Część szkoleń to szkolenia metodyczne i związane z dydaktyką akademicką. Zakres tych szkoleń obejmował między innymi stosowanie technik nauczania przedmiotów przyrodniczych i zawodowych, efektywnego wykorzystania metod aktywizujących, korzystania z nowoczesnych technologii w nauczaniu, szkolenia z wykorzystania narzędzi cyfrowych, takich jak aplikacje edukacyjne, platformy e-learningowe, metody rozwijania potencjału studentów i skuteczne sposoby wspierania studentów w ich rozwoju naukowym. W latach 2021-2026 trzech pracowników wzięło udział w szkoleniu „Mistrzowie Dydaktyki", 5 w szkoleniu „Master od Didactics", 6 pracowników uczestniczyło w szkoleniach i kursach z języka angielskiego. Część szkoleń to szkolenia naukowe i badawcze, warsztaty specjalistyczne i kursy, które dotyczyły poszerzenia wiedzy, poznania najnowszych metod badawczych, statystyki i analizy danych naukowych, wykorzystania bioinformatycznych baz danych i programów do modelowania biologicznego. Pracownicy odbywali liczne szkolenia dotyczące prowadzenia projektów i pozyskiwania funduszy. Tematyka tych szkoleń obejmowała przygotowanie i zarządzanie projektami naukowo-dydaktycznymi, metody efektywnej organizacji pracy w projektach interdyscyplinarnych, szkolenia z zakresu analizy danych naukowych, publikowanie wyników badań, przygotowywania grantów badawczych. Na liście szkoleń nie zabrakło szkoleń w zakresie kompetencji społecznych i bezpieczeństwa. Zakres tematyczny tych szkoleń dotyczył rozwijania umiejętności niezbędnych do skutecznego funkcjonowania w społeczeństwie oraz bezpiecznego korzystania z technologii cyfrowych. (Załącznik 4.12)

Kadra naukowo-dydaktyczna Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii UP w Lublinie podnosi swoje kwalifikacje uczestnicząc w różnych formach mobilności zagranicznych (konferencje, staże naukowe, wizyty studyjne, szkolenia, wyjazdy w ramach współpracy naukowej). W latach 2021-2026 pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii wyjeżdżali służbowo za granicę 130 razy. W konferencjach naukowych za granicą uczestniczyło 73 pracowników Wydziału prezentując wyniki swoich badań na forum międzynarodowym m.in. w Szwajcarii, Bułgarii, Hiszpanii, Włoszech, Węgrzech, Niemczech, Serbii, Holandii, Malcie, Portugalii, Austrii, Słowacji, Niderlandach, Grecji, Łotwie, Bośni i Hercegowinie. W ramach programu Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej (NAWA) oraz w ramach programu „Inicjatywa doskonałości – uczelnia badawcza" (IDUB) w różnych formach mobilności wzięło udział odpowiednio 19 oraz 6 pracowników Wydziału. (Załącznik 7.6)

W celu podniesienia kwalifikacji naukowych i dydaktycznych pracownicy Wydziału chętnie wyjeżdżają za granicę w ramach programu Erasmus+ w celu prowadzenia zajęć dydaktycznych (STA) oraz w celach szkoleniowych (STT). W latach 2021-26 w celach dydaktycznych wyjechało za granicę 47 pracowników Wydziału zaś w celach szkoleniowych 48. W roku akademickim 2021-22 wyjazdów w celach dydaktycznych odbyło się 6 zaś w celach szkoleniowych 9 m. in. do Czech, Słowacji, Włoch, Francji, Hiszpanii, Chorwacji, Portugalii. W roku 2022-23 wyjazdów w celach dydaktycznych odbyło się 9, zaś w celach szkoleniowych 14, zaś lista Państw do których wyjeżdżali pracownicy poszerzyła się w porównaniu z wcześniejszym rokiem akademickim o Litwę, Austrię, Grecję, Maltę i Australię. W roku 2023-24 wyjazdów w celach dydaktycznych odbyło się 5 zaś w celach szkoleniowych 11, zaś lista Państw poszerzyła się o Irlandię. W roku 2024-25 wyjazdów w celach dydaktycznych odbyło się15 zaś w celach szkoleniowych 8, lista państw do których wyjeżdżano poszerzyła się o Turcję. W roku 2025-26 wyjazdów w celach dydaktycznych było 12 zaś w celach szkoleniowych 6. (Załącznik 7.7).

Założenia, cele i skuteczność prowadzonej polityki kadrowej

Polityka kadrowa Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii jest ukierunkowana na umacnianie jego pozycji naukowej i dydaktycznej. Podstawą prowadzonej polityki kadrowej Wydziału w stosunku

do kadry prowadzącej zajęcia na kierunku Dietetyka jest wymóg realizacji przez nauczycieli badań w dyscyplinie wiodącej technologia żywności i żywienia oraz w naukach o zdrowiu. Wymagane są kompetencje i umiejętności w tym zakresie co warunkuje dobór odpowiedniej kadry prowadzącej kształcenie. Rozwój kadry jest wspierany m.in. poprzez finansowanie tematów badawczych w ramach subwencji na utrzymanie i rozwój potencjału dydaktycznego oraz badawczego, promowanie i nagradzanie osób, które pozyskują projekty badawcze, promowaniem współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Pracownicy są wspierani przez władze Wydziału oraz Uczelni do uzyskiwania stopni i tytułów naukowych. Aktualny dorobek pracowników realizujących zajęcia dydaktyczne na ocenianym kierunku przedstawiono w kartach charakterystyki nauczycieli (Załącznik 4.3). Nauczyciel akademicki ma obowiązek na bieżąco uzupełniać informacje o swoim dorobku naukowym i doświadczeniu zawodowym, zgodnym z profilem kształcenia na ocenianym kierunku w Karcie Nauczyciela, zgodnie z Harmonogramem działania na rok akademicki 2026-27. (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/)

Pracownicy są zatrudniani na drodze konkursów na dane stanowisko, muszą posiadać wykształcenie i umiejętności adekwatne do wymagań podanych w ogłoszeniu konkursowym. Na wszystkie stanowiska warunki konkursów obejmują szereg wymagań, w tym m. in. w zakresie znaczącego i udokumentowanego dorobku dydaktycznego, pełnienia opiekuna prac dyplomowych, wygłaszania referatów na konferencjach naukowych, autorstwa publikacji naukowych. W obszarze dorobku organizacyjnego wymagania obejmują m.in. udokumentowane doświadczenie zawodowe poza uczelnią, udział w komitetach organizacyjnych konferencji naukowych, prace w uczelnianych komisjach, w kołach naukowych. Odpowiedni stopień naukowy i kwalifikacje stanowią podstawę ubiegania się kandydata o zatrudnienie na określonym stanowisku. Sposób prowadzenia naboru pracowników w drodze konkursu pozwala na wyłonienie osób o największym dorobku naukowym, dydaktycznym i organizacyjnym.

Wszyscy nauczyciele podlegają ocenie okresowej, uwzgledniającej działalność naukową, dydaktyczną i organizacyjną. Ocena okresowa odbywa się według ustaleń przyjętych w Zarządzeniu 103/2021 z dnia 29.10 2021. (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2021/11/zarzadzenie.pdf) (Załącznik 4.13) Nauczyciele zestawiają poszczególne osiągnięcia w arkuszu ocen, ocenę przeprowadza powołana przez Dziekana komisja wydziałowa, Komisja oceniająca Uczelni, której przewodniczy Prorektor wyznaczony przez Rektora, oraz Komisja odwoławcza, której przewodniczy Rektor. Każdy nauczyciel jest poddawany ocenie okresowej średnio co 2 lata, jednak nie rzadziej niż raz na 4 lata. Pracownik podlega również ocenie bezpośredniego przełożonego oraz Dziekana na podstawie hospitacji w czasie zajęć ze studentami. Celem hospitacji jest ocena jakości kształcenia oraz dążenie do jej poprawy. Nauczyciel akademicki: do 5 lat powinien być hospitowany raz w roku akademickim; doktorant dwa razy w roku akademickim, pozostali nauczyciele raz na 4 lata. Studenci mają możliwość oceny nauczyciela akademickiego po zakończeniu każdego cyklu zajęć dydaktycznych. Ocenę wystawioną przez studenta ustala się na podstawie wyników przeprowadzonej ankiety zgodnie z Zarządzeniem nr 20/2020 Rektora UP w Lublinie z dnia 28 lutego 2020 r.. Wyniki tej ankiety wpisywane są w arkusz oceny okresowej nauczyciela. Ocena okresowa może być pozytywna lub negatywna. W przypadku oceny negatywnej, kolejna ocena okresowa jest dokonywana nie wcześniej niż po upływie 12 miesięcy od dnia zakończenia poprzedniej oceny. Rektor może rozwiązać za wypowiedzeniem stosunek pracy z nauczycielem w przypadku otrzymania negatywnej oceny okresowej, zgodnie z art.123 ust. 1 pkt 1 Ustawy o Szkolnictwie Wyższym i Nauce (Dz.U.2018 poz. 1668 z późn. zm.). Rektor rozwiązuje za wypowiedzeniem stosunek pracy z nauczycielem akademickim w przypadku otrzymania dwóch kolejnych negatywnych ocen okresowych, zgodnie z art.123 ust. 2. Pracownicy Wydziału, prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku, są w pełni dyspozycyjni i oferują wszelką pomoc studentom. Konsultacje są prowadzone zgodnie z udostępnionym harmonogramem a w razie potrzeby pracownicy są dostępni poza wskazanymi dyżurami czy to w formie zdalnej (na platformie MS TEAMS) czy w sposób bezpośredni.

System wspierania i motywowania kadry do rozwoju naukowego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych

Polityka kadrowa uczelni zapewnia dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia oparty o transparentne zasady i umożliwiający prawidłową realizację zajęć. Władze Uniwersytetu oraz 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 za całokształt dorobku zgodnie z Zarządzeniem nr 34 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 26 marca 2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu Przyznawania Nauczycielom Akademickim Nagród Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2021/04/34-1.pdf) (Załącznik 4.14).

W latach 2021-2026 123 pracowników Wydziału zostało nagrodzonych za swoje osiągnięcia naukowe, organizacyjne i dydaktyczne. W roku 2025 JM Rektor UP w Lublinie przyznał pracownikom Wydziału 22 nagrody (w tym 1 nagroda indywidualna za całokształt dorobku, 17 za działalność naukową, 4 za działalność organizacyjną). W roku 2026 nagrody Rektora UP w Lublinie otrzymało 21 pracowników: za aktywność naukową zostało nagrodzonych 18 nauczycieli, za działalność organizacyjną 3 nauczycieli. W latach 2021 -26 Minister Edukacji i Nauki docenił zasługi na polu aktywności dydaktycznej 4 nauczycieli akademickich Wydziału odznaczając ich Medalem Komisji Edukacji Narodowej (Załącznik 4.15). W ocenianym okresie 97 pracowników odpowiedzialnych za przedmioty na kierunku Dietetyka otrzymało nagrody JM Rektora UP w Lublinie: 87 indywidualnych nagród za działalność naukową, 1 nagroda naukowa za całokształt dorobku, 4 nagrody za działalność naukową i organizacyjną, 5 nagród zespołowych. W ocenianym okresie 5 nauczycieli akademickich odpowiedzialnych za przedmioty na kierunku Dietetyka zostało odznaczonych Medalem Komisji Edukacji Narodowej (Załącznik 4.16).

Pracownicy mogą korzystać ze środków funduszu szkoleniowego Prorektora ds. Kadr na dofinansowanie podnoszenia kwalifikacji zawodowych. Co roku z tego wsparcia podnoszenia własnych kwalifikacji korzysta 10-20 osób z Wydziału. W latach 2021-2026 dofinansowano z tego funduszu 86 szkoleń dla pracowników, w kolejnych latach odpowiednio 19 (2021 r.), 12 (2022 r.), 13 (2023 r.), 16 (2024 r.), 12 (2025 r.), 14 (2026 r.) łącznie na kwotę 87 500zł . (Załącznik 4.17)

W celu podniesienia kwalifikacji naukowych/badawczych i dydaktycznych coraz częściej pracownicy uczestniczą w różnych kursach i szkoleniach oraz wyjeżdżają w ramach programu Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej (NAWA) i Erasmus + na uczelnie zagraniczne. W latach 2021-2026 pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii wyjeżdżali służbowo za granicę 130 razy. W konferencjach naukowych za granicą uczestniczyło 73 pracowników Wydziału prezentując wyniki swoich badań na forum międzynarodowym m.in. w Szwajcarii, Bułgarii, Hiszpanii, Włoszech, Węgrzech, Niemczech, Serbii, Holandii, Malcie, Portugalii, Austrii, Słowacji, Niderlandach, Grecji, Łotwie, Bośni i Hercegowinie (Załącznik 7.6)

Regularne przeprowadzanie hospitacji zajęć dydaktycznych, okresowa ocena nauczycieli, oceny nauczycieli dokonywane przez studentów w ankietach, przyznawane nagrody Rektora UP w Lublinie, odznaczenia państwowe (Medale KEN) mobilizują pracowników do podnoszenia kompetencji naukowych i dydaktycznych.

W ostatnich 6 latach nastąpił rozwój kadry akademickiej odpowiedzialnej za przedmioty na ocenianym kierunku studiów: 7 pracowników uzyskało tytuł profesora Urszula Pankiewicz (2021), Małgorzata Materska (2021), Paweł Glibowski (2022), Radosław Kowalski (2022), Dominik Szwajgier (2023), Karolina Wójciak (2024), Małgorzata Karwowska (2024). Ponadto 3 osoby uzyskały stopień doktora habilitowanego. W tym czasie na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii 13 pracowników uzyskało tytuł profesora, 7 stopień doktora habilitowanego, 11 stopień doktora. (Załącznik 4.8).

Zalecenia dotyczące kryterium 4 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (*jeżeli dotyczy*)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 4 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	

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

Stan, nowoczesności, rozmiarów i kompleksowości bazy dydaktycznej i naukowej służącej realizacji zajęć oraz działalności naukowej na ocenianym kierunku w dyscyplinie/dyscyplinach, do której/których kierunek jest przyporządkowany

W procesie kształcenia na kierunku Dietetyka wykorzystywana jest przede wszystkim baza dydaktyczno-naukowa Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Realizują w niej swoje przedmioty poszczególne katedry i zakłady. Na bazę tę składają się sale wykładowe będące w użytkowaniu ogólnouczelnianym, ogólnowydziałowym oraz sale ćwiczeniowe, laboratoria i pracownie przystosowane do potrzeb prowadzonych przedmiotów i profilu badawczego. Studenci kierunku Dietetyka mają możliwość korzystania ze wszystkich laboratoriów i aparatury (pod nadzorem pracownika), pracowni (w tym komputerowych) należących do poszczególnych jednostek organizacyjnych Wydziału oraz Uczelni. Wykorzystują tę możliwość podczas przygotowywania projektów, zbierania materiałów i opracowywania wyników do projektów inżynierskich, prac dyplomowych oraz pracy w kołach naukowych. Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową umożliwiającą realizację programu kształcenia o profilu ogólnoakademickim i osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się, a także prowadzenie badań naukowych. Infrastruktura dydaktyczna i naukowa, liczba, powierzchnia i wyposażenie sal dydaktycznych, w tym laboratoriów badawczych ogólnych i specjalistycznych, jest dostosowana do potrzeb kształcenia na kierunku Dietetyka. Treści programowe na kierunku dietetyka są realizowane zarówno przez nauczycieli akademickich zatrudnionych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii jak i na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki (Uchwała Senatu nr 21/2009-2010 z dnia 29 stycznia 2010)(Załącznik 5.1 zmiana na 5.1.1) oraz na Wydziale Agrobioinżynierii, Wydziale Medycyny Weterynaryjnej oraz Wydziale Inżynierii Produkcji. 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 półtechniki, sale ćwiczeniowe i pracownie magisterskie oraz specjalistyczne laboratoria naukowo-badawcze Katedry Biochemii i Chemii Żywności oraz Katedry Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka, Katedry Technologii i Inżynierii Zbóż, Katedry Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii, Katedry Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego i Zarządzania Jakością, Katedry Analizy i Oceny Jakości Żywności w ramach której funkcjonuje pracownia analizy sensorycznej żywności oraz Pracownia gastronomiczna jako jednostka ogólnowydziałowa; budynku Agro I (ul. Akademicka 15), gdzie znajdują się 2 laboratoria chemiczne i pracownia fitochemii oraz sala seminaryjna należącej do Wydziału Katedry Chemii. Zajęcia na kierunku dietetyka realizowane są również na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki w gmachu *Collegium Zootechnicum* (ul. Akademicka 13) w Katedrze Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła, Instytucie Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej, Katedrze Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych, Katedrze Biochemii i Toksykologii, Instytucie Żywienia Zwierząt i Bromatologii oraz w budynku należącym do Wydziału Agrobioinżynierii mieszczącym się na ul. Dobrzańskiego 37 (Katedra Ekonomii i Agrobiznesu, Katedra Zarządzania i Marketingu). 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 oraz zajęcia z przedmiotu „BHP z ergonomią" w Katedrze Podstaw Techniki; budynki Wydziału Medycyny Weterynaryjnej - *Collegium Veterinarium* (ul. Akademicka 12), (Katedra Anatomii i Histologii Zwierząt, Katedra Fizjologii Zwierząt, Katedra Parazytologii i Chorób Ryb, Katedra Przedklinicznych Nauk Weterynaryjnych) oraz Innowacyjne Centrum Diagnostyki i Terapii Zwierząt (ul. Głęboka 30) (Katedra Epizootiologii i Klinika Chorób Zakaźnych), gdzie wykorzystywane są specjalistyczne laboratoria do nauki obszarów kształcenia związanych z anatomią, fizjologią oraz parazytologią i kwalifikowaną pierwszą pomocą. Nowoczesnym Centrum Sportowo – Rekreacyjnym (ul. Głęboka 31), zajęcia z wychowania fizycznego. W budynku Centrum Sportowo-Rekreacyjnego mieści się również Poradnia Dietetyczna będąca jednostką ogólnowydziałową Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii.

Wyposażenie sal dydaktycznych oraz zaplecza badawczego przedstawiono w załączniku 5.2a i 5.2.b 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 (s. 6 i s. 8) 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. Studenci mogą rozwijać swoje zainteresowania i zdobywać doświadczenie zawodowe uczestnicząc m.in. w badaniach realizowanych w laboratoriach poszczególnych Katedr. Część sal jest klimatyzowana i posiada regulowane oświetlenie. Do dyspozycji studentów i pracowników Wydziału jest również Centrum Kongresowe UP w Lublinie zlokalizowane w budynku Agro II (ul. Akademicka 15) z aulą (561 miejsc) oraz sala komputerowa (nr 302) wykorzystywana podczas zajęć z Technologii informacyjnej oraz sala 101, w której obywają się zajęcia z Psychologii ogólnej. W poszczególnych jednostkach Wydziału znajdują się sale seminaryjne oraz pomieszczenia dla dyplomantów i doktorantów. W ramach realizowanych przedmiotów kierunkowych zajęcia laboratoryjne prowadzone są w nowoczesnych i dobrze wyposażonych w specjalistyczną, dostosowaną do ich działalności naukowo-dydaktycznej aparaturę. Rodzaj wyposażenia jest dostosowany do specyfiki danego przedmiotu. Wyposażenie poszczególnych laboratoriów i pracowni w sprzęt, aparaturę badawczą i pomiarową oraz inne pomoce dydaktyczne, w znacznym stopniu przyczyniają się do kształtowania umiejętności praktycznych i rozwijania zainteresowań studentów kierunku Dietetyka. Nowoczesna infrastruktura Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie umożliwia lepsze przygotowanie studentów w zakresie umiejętności praktycznych, podnosząc jakość kształcenia oraz pozwala na prowadzenie wysoce specjalistycznych badań naukowych. Bogate wyposażenie poszczególnych jednostek realizujących zajęcia dydaktyczne na ocenianym kierunku pozwala na prowadzenie badań naukowych na wysokim poziomie, co bezpośrednio przekłada się na jakość kształcenia na kierunku dietetyka.

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 (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. poż., przeprowadzenia szkolenia stanowiskowego, 3) zapewnienia nadzoru przez zakładowego opiekuna praktyk nad pracami wykonywanymi przez studentów.

Pracownicy wszystkich Katedr, w których odbywają się zajęcia udzielają konsultacji studentom oraz przesyłają materiały dodatkowe drogą elektroniczną za pośrednictwem poczty uczelnianej lub aplikacji MSTeams w zależności od ustaleń podanych przez osobę odpowiedzialną za moduł kształcenia na pierwszych zajęciach. 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.

Dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnej (w tym Internetu a także platformy e-learningowej, w przypadku, gdy na ocenianym kierunku prowadzone jest kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość) oraz stopnia jej wykorzystania w procesie nauczania i uczenia się studentów oraz w działalności i komunikacji naukowej

Na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie zapewniony jest szeroki dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnych, które są wykorzystywane w wysokim stopniu. Internet jest powszechnie dostępny w pomieszczeniach użytkowanych przez pracowników dydaktycznych, naukowych i technicznych oraz w pracowniach i salach komputerowych, a także na terenie domów studenckich. Uczelnia uruchomiła dla studentów i doktorantów usługę „Office365", która zapewnia dostęp on-line do następujących narzędzi: poczta, Word, Excel, Power Point, OneDrive, Skype, Teams oraz Outlook za pomocą przeglądarki internetowej. Została także zakupiona subskrypcja oprogramowania Statistica Rozszerzony Pakiet Akademicki (z licencją akademicką Site License dla wszystkich pracowników, pracowni studenckich, studentów i doktorantów). Warunkiem niezbędnym do zarejestrowania kopii oprogramowania jest posiadanie adresu e-mail w domenach: up.lublin.pl, up.edu.pl, student.up.edu.pl, a z oprogramowania można korzystać bezpłatnie na terenie Uniwersytetu, jak również poza nim. Na Uczelni i Wydziale systemowo wdrożono narzędzie do zdalnego nauczania -platformę Eduportal, której właścicielem jest Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie (https://platformaedukacyjna.up.lublin.pl/Logowanie). Istnieje również możliwość alternatywnego prowadzenia procesu dydaktycznego z wykorzystaniem platformy MS Teams. Dzięki temu na kierunku Dietetyka, w sytuacji pandemii COVID-19, część zajęć mogła być prowadzona z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Pracownicy oraz studenci zostali przeszkoleni w zakresie posługiwania się wyżej wymienionymi systemami przeznaczonymi do kształcenia on-line, dodatkowo na stronie Uczelni dostępne są informacje odnośnie ich obsługi (Centrum Informatyki (up.lublin.pl)). Ponadto w Centrum Informatyki wyznaczono koordynatorów pakietu MS Teams, którzy służą radą w razie problemów z obsługą oprogramowania. Studenci mają ułatwiony dostęp do podręczników i innych źródeł dzięki zdalnemu dostępowi do e-książek i fachowego piśmiennictwa poprzez bibliotekę UP w Lublinie. Studenci mają zapewniony stały dostęp do komputerów i Internetu, mogą oni korzystać z pracowni ogólnouczelnianych (60 stanowisk). Dostępne są także hotspoty w kompleksie dydaktycznym Agro II oraz w budynku Biblioteki Głównej UP. Po zarejestrowaniu komputera w sieci uczelnianej studenci mogą również korzystać z sieci internetowej w domach studenckich oraz sieci WI-FI w budynkach Uczelni. Dodatkowo Biblioteka Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie zapewnia użytkownikom bezpłatny dostęp do sieci Wi-Fi oraz możliwość skorzystania z pomocy pracowników Oddziału Informacji Naukowej, m.in. w zakresie wyszukiwania materiałów źródłowych.. Biblioteka dysponuje także 94 stanowiskami komputerowymi posiadającymi dostęp do Internetu, w tym do elektronicznej informacji naukowej. W 2021 roku, w związku z okresową realizacją części zajęć z wykorzystaniem metod i technik nauczania na odległość (pandemia COVID 19) do studentów

wszystkich kierunków realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii wysłano ankiety dotyczące jakości kształcenia zdalnego w semestrze zimowym i letnim roku akademickiego 2020/2021. Studenci wysoko ocenili poszczególne elementy składające się na nauczanie zdalne, tj. dostępność materiałów dydaktycznych, zrozumiałość przekazanych treści, ich czytelność, pomoc materiałów w utrwalaniu wiedzy oraz przygotowaniu się do zaliczenia/egzaminu czy jakość zdalnej komunikacji z nauczycielem prowadzącym zajęcia i możliwość konsultacji. Za najbardziej efektywne formy kształcenia zdalnego pod względem osiągania celów dydaktycznych i zakładanych efektów uczenia się studenci uznali m.in. zajęcia prowadzone w czasie rzeczywistym za pośrednictwem platform internetowych (np. MS Teams), komunikację tekstową (e-mail, fora dyskusyjne, czaty), materiały interaktywne udostępniane przez prowadzących na platformach edukacyjnych oraz nagrania audiowizualne.

Udogodnienia w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb studentów z niepełnosprawnością

Zgodnie z przyjętą na Uczelni strategią w zakresie zapewnienia bazy dydaktycznej, studenci z niepełnosprawnościami podejmujący kształcenie na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, jak i na innych Wydziałach UP w Lublinie, korzystają z ułatwień umożliwiających swobodne korzystanie z oferty naukowo-dydaktycznej. Kwestie te są regulowane przez ZARZĄDZENIE NR 7 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 30 stycznia 2024 r. w sprawie zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, w tym osobom z niepełnosprawnościami w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. Zarządzenie określa zasady zapewniania w Uniwersytecie Przyrodniczy w Lublinie osobom ze szczególnymi potrzebami, w tym z niepełnosprawnościami, dostępności cyfrowej, architektonicznej oraz informacyjno-komunikacyjnej oraz zasady uwzględniające zapewnienie dostępności w sześciu obszarach dostępności w opracowywaniu regulacji prawnych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2024/01/Zarzadzenie-nr-7-2024.pdf) (Załącznik 5.3) oraz ZARZĄDZENIE NR 109 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 8 listopada 2021 r. w sprawie wprowadzenia procedury dostosowania procesu kształcenia do potrzeb studentów i doktorantów z niepełnosprawnościami oraz znajdujących się w szczególnej sytuacji zdrowotnej w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2021/11/z-109-2021.pdf) (Załącznik 5.4). Uczelnia zapewnia studentom z niepełnosprawnościami wsparcie naukowe, dydaktyczne i materialne, umożliwiając im pełny udział w procesie kształcenia oraz w badaniach naukowych. Większość zajęć odbywa się w budynkach wolnych od barier architektonicznych, wyposażonych w windy, platformy oraz w podjazdy i miejsca parkingowe. Korytarze, sale dydaktyczne i toalety przystosowane są do poruszania się na wózkach. (https://up.lublin.pl/osoby-z-niepelnosprawnoscia/udogodnienia/). W Uczelni od 2022 roku funkcjonuje Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami. Obecnie w Biurze zatrudniony jest pełnomocnik rektora do spraw osób z niepełnosprawnościami, psycholog oraz specjalista ds. dostępności oraz dwóch pracowników. Działalność biura polega na kompleksowym wsparciu studentów, doktorantów i pracowników Uczelni z niepełnosprawnościami, rozpoznawaniu ich potrzeb i problemów, inicjowaniu przedsięwzięć na rzecz poprawy warunków ich kształcenia i funkcjonowania, a także udzielaniu im indywidualnej pomocy. Jednostka ta zajmuje się także prowadzeniem działań związanych ze stwarzaniem studentom z niepełnosprawnością warunków do pełnego udziału w procesie kształcenia, rozpoznawaniem ich oczekiwań oraz pomocą w rozwiązywaniu indywidualnych problemów. Ponadto Biuro świadczy pomoc wydziałom i innym jednostkom organizacyjnym Uniwersytetu Przyrodniczego we wprowadzaniu rozwiązań dostosowujących Uczelnię do potrzeb studentów z niepełnosprawnością w zakresie wszystkich obszarów dostępności (architektonicznej, cyfrowej i informacyjno-komunikacyjnej) oraz inicjuje działania mające na celu kształtowanie wśród pracowników Uczelni prawidłowych postaw wobec osób z niepełnosprawnością. Pracownicy jednostki odpowiadają również za informowanie kandydatów na studia o możliwości kształcenia studentów z niepełnosprawnością na UPL oraz utrzymywaniu stałych kontaktów i współpracę z organizacjami zrzeszającymi osoby z niepełnosprawnościami oraz działającymi na rzecz osób z niepełnosprawnościami. Dodatkowo Biuro

ds. Osób z Niepełnosprawnościami informuje oraz wspomaga studentów ze szczególnymi potrzebami oraz z niepełnosprawnościami w zakresie realizacji praktyk oraz staży a także podjęcia pracy. Na stronie internetowej Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami znajduje się link do ankiety dotyczącej form wsparcia oraz potrzeb studentów/doktorantów z niepełnosprawnościami w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (https://up.lublin.pl/osoby-z-niepelnosprawnoscia/). Wyniki ankiet służą ciągłemu doskonaleniu tego obszaru wsparcia. Wynikiem dbałości o potrzeby osób ze szczególnymi potrzebami i niepełnosprawnościami jest przyznanie Uniwersytetowi Przyrodniczemu w Lublinie dwóch projektów: „Dostępny UPL"– nr POWR.03.05.00-00-A002/21 oraz „UPL coraz bardziej dostępny" nr FERS.03.01-IP.08-0170/24, który jest realizowany w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 (FERS), Priorytet 3 Dostępność i usługi dla osób z niepełnosprawnościami, Działanie 03.01 Dostępność szkolnictwa wyższego. Okres realizacji projektu: 01.05.2025 r. – 30.04.2029 r. Głównym celem programu jest znaczące zwiększenie do 30 kwietnia 2029 roku dostępności do kształcenia na poziomie wyższym dla studentów i doktorantów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, a także poprawa dostępności zatrudnienia na uczelni dla osób ze szczególnymi potrzebami, w tym osób z niepełnosprawnościami. Realizacja tego celu będzie możliwa dzięki wprowadzeniu zmian organizacyjnych oraz podnoszeniu świadomości kadry uczelni w zakresie niepełnosprawności. Działania te mają przyczynić się do likwidacji istniejących barier oraz poprawy dostępu do kształcenia i zatrudnienia na uczelni. W projekcie zaplanowane zostały zadania związane ze strukturą organizacyjną (powołanie Interdyscyplinarnego Zespołu ds. Zwiększania Dostępności, realizację studiów podyplomowych i szkoleń dla pracowników BON, organizację Stref wyciszeń dla studentów), dostępnością architektoniczną (powołanie Koordynatora ds. Dostępności Architektonicznej, wymiana drzwi wejściowych do Rektoratu i do domu studenta, likwidacja barier architektonicznych w Centrum Kongresowym, zakup 5 schodołazów), dostępność informacyjno-komunikacyjna (Powołanie Koordynatora ds. dostępności informacyjno-komunikacyjnej, zakup 22 tyflomap, zakup Systemu Oznaczania Sal i Pomieszczeń S.O.S Brajl, szkolenia z zakresu stosowania języka prostego dla kadry dydaktycznej i administracyjnej), dostępność cyfrowa (Powołanie Koordynatora ds. dostępności cyfrowej, opracowanie Wytycznych ze standardem dostępności cyfrowej, szkolenia z zakresu dostępności cyfrowej dla kadry dydaktycznej i administracyjne), technologie (Zakup i wdrożenie DSpace 7 CRIS – Repozytorium danych naukowych i dydaktycznych, modernizacja systemu projekcyjnego w Centrum Kongresowym, zakup pętli indukcyjnej do Centrum Kongresowego, system video transmisji tłumaczenia migowego i automatycznej transkrypcji mowy na tekst), procedury (Modyfikacja procedur i dokumentów wewnętrznych Uczelni, Przygotowanie/ Aktualizacja procedur ewakuacji, szkolenia specjalistyczne dla pracowników kadry administracyjnej i dydaktycznej z zakresu zasad tworzenia i modyfikacji procedur i aktów wewnętrznych), usługi wspierające edukację (Poradnik zdrowia psychicznego, dostosowanie przestrzeni Czytelni dla osób o szczególnych potrzebach, szkolenia z zakresu zdrowia psychicznego), działania podnoszące świadomość niepełnosprawności (szkolenia z zakresu: Zwiększenie wrażliwości na potrzeby osób ze szczególnymi potrzebami, Savoir – vivre, Skuteczna komunikacja, Projektowanie uniwersalne uczelni, Zarządzanie OzN, Zaburzenia ze spektrum autyzmu). Główne rezultaty projektu są związane z rozwojem struktury organizacyjnej i rozszerzeniem zakresu działania, zniwelowaniem barier architektonicznych oraz wzrostem dostępności architektonicznej, zapewnieniem dostępności informacyjno-komunikacyjnej, zapewnieniem dostępności cyfrowej, rozwojem i zapewnieniem nowoczesnego zaplecza technologicznego, modyfikacją procedur, zwiększeniem i rozszerzeniem zakresu wparcia edukacyjnego dla osób ze szczególnymi potrzebami, w tym osób z niepełnosprawnością, podniesieniem świadomości niepełnosprawności poprzez szkolenia uświadamiające i specjalistyczne. Miarą docenienia starań Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w zakresie uwzględniania potrzeb studentów ze szczególnymi potrzebami jest uzyskanie Srebrnej Statuetki oraz Certyfikatu w ogólnopolskim Rankingu Uczelni Przyjaznych Studentom „Uczelnia Otwarta 2025", organizowanym przez Parlament Studentów Rzeczypospolitej Polskiej, przy wsparciu Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego. Ranking i zdobyte w nim miejsce stanowią potwierdzenie zaangażowania Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w tworzenie nowoczesnego, dostępnego i przyjaznego środowiska akademickiego, odpowiadającego na potrzeby studentów. Docenione zostały

działania realizowane na rzecz osób ze szczególnymi potrzebami, inicjatywy wspierające równość szans edukacyjnych, budowanie przestrzeni wolnej od dyskryminacji, a także rozwój aktywności naukowej, społecznej i kulturalnej studentów.

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie wdraża formy dostosowania procesu rekrutacji dla osób z niepełnosprawnościami będącymi kandydatami na studia. Obsługa kandydatów odbywa się w budynku Agro II w pełni dostosowanym dla osób z niepełnosprawnościami. W budynku znajdują się miejsca przyjazne osobom z niepełnosprawnościami, z których mogą skorzystać w trakcie rekrutacji. Strony internetowe oraz internetowy system rejestracji kandydatów na studia są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością – osoby niedowidzące. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie posiada także aplikację mobilną przeznaczoną dla studentów z niepełnosprawnościami, która zawiera opis udogodnień zastosowanych na uczelni, daje możliwość bezpośredniego kontaktu z daną jednostką Uczelni, uzyskania ważnych informacji o Uczelni w zakresie wsparcia osób z niepełnosprawnościami. Dodatkowo w budynkach Agro I i Agro II zastosowano następujące udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami: parking z wyznaczonymi miejscami dla osób z niepełnosprawnością, dwie windy wewnętrzne, platformy elektryczne zastosowane na schodach prowadzących do szatni oraz przejściowych między budynkami, drzwi wejściowe z automatycznym systemem otwierania, sanitariat z przystosowaniem. Budynek Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, ul. Skromna 8 wyposażony jest w: parking zewnętrzny, windę wewnętrzną, sanitariaty z przystosowaniem dla osób z niepełnosprawnościami. Centrum Innowacyjno-Wdrożeniowe Nowych Technik i Technologii w Inżynierii Rolniczej, ul. Głęboka 28 posiada: zewnętrzny podjazd skierowany do drzwi wejściowych, sanitariaty z przystosowaniem znajdują się na każdym piętrze budynku, drzwi wejściowe oznaczone taśmami z przystosowaniem dla osób niedowidzących, parking zewnętrzny.

Z kolei w *Collegium Zootechnicum*/Rektorat znajduje się winda zewnętrzna z platformą (wejście główne do budynku), schodołaz, podjazd na schody trzystopniowe wewnątrz budynku wraz poręczą przymocowaną do ściany, winda wewnętrzna oraz sanitariat z przystosowaniem dla osób z niepełnosprawnościami. W *Collegium Veterinarium*, ul. Akademicka 12: dwa schodołazy, drzwi elektryczne. Centrum Kultury Fizycznej i Sportu, ul. Głęboka 31: zewnętrzny podjazd skierowany do elektrycznych drzwi wejściowych, sanitariaty z przystosowaniem znajdują się na każdym piętrze budynku, rampy wspomagające na basenie, sala aktywizacji osób z niepełnosprawnościami wyposażona w specjalistyczne meble, stanowisko komputerowe oraz sprzęt multimedialny, parking zewnętrzny. Wskazane budynki wyposażone są w tablice tyflograficzne (tyflomapy) – czyli schematy funkcjonalno-przestrzenne z legendą, tworzone w formie grafiki wypukłej z pismem punktowym Braille'a dla osób niewidomych i kontrastowej dla słabowidzących (odpowiednia wielkością napisów standardowych) oraz System Oznaczania Sal i Pomieszczeń S.O.S Brajl, który jest kompatybilny z mobilną aplikacją. Oznaczenie sal i pomieszczeń dydaktycznych umożliwia samodzielne funkcjonowanie i poruszanie się na terenie Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie osobom z dysfunkcją wzroku.

Gmach Biblioteki Głównej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie jest także przystosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych poprzez odpowiednie udogodnienia architektoniczne (podjazd do wejścia głównego, wejścia bez progów, winda z kabiną dostosowaną dla osób poruszających się na wózkach oraz niewidomych/niedowidzących – informacja głosowa oraz przyciski uruchamiające windę podpisane alfabetem Braille'a, toalety dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo na każdym piętrze, korytarze i pomieszczenia przystosowane do poruszania się na wózkach, bramki w czytelni dostosowane do osób poruszających się na wózkach, system nawigacyjno-informacyjny dla osób z dysfunkcją wzroku ToTuPoint) oraz specjalistyczny sprzęt elektroniczny (komputer ze specjalistycznym oprogramowaniem dla osób niedowidzących i słabowidzących: JAWS, MAGic, ABBYY Fine Reader, stacjonarny powiększalnik tekstu, lupa elektroniczna RUBY, wyposażona w ekran LCD z możliwością powiększenia obrazu od 2 do 14 razy, powiększalnik tekstu i obrazów Optelec Compact 10 HD wyposażony w 10 calowy ekran dotykowy, umożliwiający także zmianę tekstu na mowę, inteligentna kamera OrCam MyEye 2.0 wyposażona w technologię OCR, przeznaczona do

odczytywania tekstu z każdej powierzchni tj. komputera czy tabletu, klawiatura Freedom Scientific MAGIc Large Print dołączona do komputera ze specjalistycznym oprogramowaniem; skaner z ruchomym panelem przeznaczony dla osób poruszających się na wózku inwalidzkim, myszka dla osób z niesprawnością nadgarstka, biurko z elektryczną regulacją blatu dostosowane do pracy w pozycji siedzącej jak i stojącej). Wypożyczalnia oraz punkt informacyjny Biblioteki Głównej UP mieszczą się na parterze budynku biblioteki. Biblioteka Główna UP udostępnia katalog online, umożliwiający zamawianie książek z dowolnego komputera podłączonego do sieci. Przy niektórych opisach bibliograficznych w katalogu, znajduje się odniesienie do dokumentów elektronicznych. Biblioteka udostępnia bogate zasoby elektroniczne (bazy danych, czasopisma, książki) z których Czytelnicy o szczególnych potrzebach mogą korzystać z domu poprzez program HAN. Pracownicy biblioteki służą pomocą w znalezieniu informacji oraz dostarczeniu potrzebnych materiałów z innych pięter biblioteki. Biblioteka dysponuje tyflomapami oraz dodatkowymi strefami do nauki indywidualnej przeznaczonymi dla osób z niepełnosprawnościami, w których znajdują się również 4 lampy antydepresyjne i kabiny akustyczne.

Uniwersytet Przyrodniczy oferuje osobom z niepełnosprawnościami zajęcia sportowe, dostosowane do rodzaju i stopnia niepełnosprawności. Centrum Kultury Fizycznej i Sportu organizuje zajęcia sportowe poprawiające kondycję i aktywność studentów z niepełnosprawnościami. Zajęcia w większości prowadzone są w formie indywidualnej i są to: gimnastyka korekcyjna odbywająca się w Sali fitness lub gimnastycznej, ćwiczenia wzmacniające mięśnie posturalne – siłownia, pływanie oraz aqua aerobik – basen, ćwiczenia zwiększające wydolność oddechową (cardio) – sala aerobowa. Zajęcia sportowe odbywają się w dostosowanym dla osób z niepełnosprawnością Centrum Kultury Fizycznej i Sportu UP w Lublinie, w którym zastosowano m.in. automatyczne drzwi wejściowe, zewnętrzny podjazd skierowany do drzwi wejściowych, wewnętrzną windę dostosowaną dla osób z niepełnosprawnościami – informacja głosowa oraz przyciski uruchamiające windę podpisane alfabetem Braille'a, rampy wspomagające na basenie, sanitariaty, tyflomapy oraz sala aktywizacji osób z niepełnosprawnościami wyposażona w specjalistyczne umeblowanie, stanowisko komputerowe oraz sprzęt multimedialny. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie posiada bazę noclegową przystosowaną dla osób z niepełnosprawnościami znajdującą się w trzech domach studenckich: Dom Studencki „Broadway" przy ul. Dobrzańskiego oraz Dom Studencki „Cebion" i „Eskulap" przy ul. Langiewicza. Domy studenckie wyposażone są m.in. w następujące udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami: zewnętrzne podjazdy lub pochylnie prowadzące do drzwi wejściowych, windy, schodołaz na schody dwustopniowe, platformę wewnętrzną, drzwi automatyczne, pokoje mieszkalne na parterze przystosowane dla osób z niepełnosprawnościami. Przy budynkach Uczelni znajdują się parkingi zewnętrzne z miejscami zaznaczonymi dla osób z niepełnosprawnościami. Nauczanie w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie może być realizowane w formie dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Takie zajęcia prowadzone są w salach pozbawionych barier architektonicznych, indywidualnie lub grupowo w zależności od potrzeby danego studenta. Forma materiałów dydaktycznych przystosowana jest do danego rodzaju niepełnosprawności, np.: powiększona czcionka, możliwość nagrywania zajęć na dyktafon, materiały w wersji elektronicznej, możliwość skorzystania z dostępnego w wypożyczalni sprzętu technicznego Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami (notebooki, dyktafony, powiększalnik, pętle indukcyjne). Studenci oraz doktoranci z niepełnosprawnościami mają prawo skorzystać ze wsparcia asystenta w czynnościach związanych z nauką, których nie mogą wykonać samodzielnie, w tym pomoc w bibliotece, w przygotowaniu materiałów do zajęć, prac zaliczeniowych i projektów licencjackich. Mogą również skorzystać z pomocy tłumacza języka migowego (https://up.lublin.pl/osoby-z-niepelnosprawnoscia/formy-wsparcia/). UP dostosowuje również formy zaliczeń i egzaminów do potrzeb osób z niepełnosprawnościami w zakresie: formy zaliczenia (np. z pisemnej na ustną, zdalną lub odwrotnie), czasu trwania egzaminu (wydłużenie), formy egzaminu (umożliwienie pisania egzaminu przy komputerze ze specjalistycznym oprogramowaniem). Uniwersytet umożliwia także naukę języków obcych w formie dostosowanej (w formie spotkań indywidualnych lub grupowych) w salach wolnych od barier architektonicznych oraz w sali aktywizacji osób niepełnosprawnych, z

możliwością dostosowania materiałów dydaktycznych (np. materiały w wersji elektronicznej, powiększona czcionka), z wykorzystaniem specjalistycznych sprzętów (powiększalnik, pętla induktofoniczna, notebooki, dyktafony) oraz pomocy tłumacza języka migowego. Ponadto uczelnia realizuje zajęcia z animaloterapii, które są przygotowywane i prowadzone przez zespół specjalistów z zakresu zoopsychologii, pedagogiki specjalnej i leczniczej, terapeutów zajęciowych oraz studentów. Zajęcia odbywają się w formie cyklu spotkań, opierają się na bezpośrednim kontakcie ze zwierzęciem i mają wymiar edukacyjno- terapeutyczny. (https://up.lublin.pl/osoby-z-niepelnosprawnoscia/formy-wsparcia/#strefa_animaloterapii). Biuro ds. osób z niepełnosprawnościami oferuje także wsparcie w postaci konsultacji psychologicznych. Na uczelni na stałe zatrudniony jest psycholog w pełnym wymiarze czasu pracy. Z usług psychologa może skorzystać każdy student, doktorant lub pracownik Uniwersytetu Przyrodniczego potrzebujący wsparcia lub pomocy psychologicznej. Porady odbywają się w budynku *Collegium Agronomicum* II przy ul. Akademickiej 15. Informacje dotyczące konsultacji psychologicznych dostępne są na stronie uczelni (https://up.lublin.pl/osoby-z-niepelnosprawnoscia/porady/) oraz plakatach umieszczonych na tablicach informacyjnych. W 2021 roku Uczelnia podpisała porozumienie o współpracy z Fundacją Heros (organizacja pozarządowa) działającą na rzecz osób z niepełnosprawnościami, która podejmuje działania mające na celu niwelowanie barier utrudniających funkcjonowanie społeczne i zawodowe osób z niepełnosprawnościami (https://up.lublin.pl/blog/podpisanie-porozumienia-z-fundacja-heros/). Fundacja Aktywizacji Zawodowej Osób Niepełnosprawnych FAZON przyznała Uniwersytetowi Przyrodniczemu w Lublinie wyróżnienie w konkursie „Lodołamacze 2021" w dwóch kategoriach: INSTYTUCJA za „szczególną wrażliwość społeczną i promowanie aktywności osób niepełnosprawnych w różnych dziedzinach życia", a także PRZYJAZNA PRZESTRZEŃ za „przystosowanie projektowania uniwersalnego oraz najlepszych rozwiązań urbanistycznych oraz architektonicznych w zakresie dostosowania budynków i przestrzeni dla osób z niepełnosprawnością". Zdaniem Kapituły Konkursowej „Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie na polu rehabilitacji zawodowej i społecznej osób niepełnosprawnych stanowi wzór godny naśladowania" (https://up.lublin.pl/blog/uniwersytet-przyrodniczy-w-lublinie-wyrozniony-w-konkursie-lodolamacze-2021/). Od 2023 r. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie na podstawie zawartego porozumienia o współpracy pomiędzy z pięcioma Lubelskimi uczelniami, współorganizuje i uczestniczy w Lubelskich Dniach Integracji. Inicjatywa ma na celu rozwijanie współpracy i wymianę doświadczeń w zakresie działania na rzecz osób z niepełnosprawnościami, specjalnymi potrzebami oraz osób będących w kryzysie psychicznym. Wydarzenie sprzyja zwiększeniu świadomości na temat zagadnień związanych z dostępnością, niepełnosprawnością i różnorodnością, a także wzmacnia integrację środowisk akademickich. (https://up.lublin.pl/blog/i-lubelskie-dni-integracji-w-mediach/, https://up.lublin.pl/blog/ii-lubelskie-dni-integracji-3/) Aby poprawić warunki nauki dla osób słabowidzących, uczelnia zakupiła projektory multimedialne, które zwiększają widoczność obrazu. W przestrzeni akademickiej powstały także specjalne strefy wyciszeń oraz strefy relaksu. Czytelnia została dostosowana do potrzeb osób ze szczególnymi wymaganiami, a do zasobów uczelni wprowadzono nowe sprzęty wspomagające, takie jak schodołazy gąsiennicowe, wózki inwalidzkie i krzesła ewakuacyjne. Ponadto zakupiono tyflomapy (mapy dotykowe) oraz System Oznaczania Sal i Pomieszczeń S.O.S Brajl, które znajdują się również na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Modernizacji uległa również pracownia komputerowa (s. 8) zlokalizowana na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. W 2026 roku zakupiono 18 nowych komputerów DELL MICRO wraz z monitorami 24 DELL. Dodatkowo pracownia została wyposażona w stanowisko komputerowe dedykowane dla osób z niepełnosprawnościami wyposażone w: jednostkę centralną DELL, monitor 27', klawiaturę dla słabowidzących Geemarc, Krzesło obrotowe z regulacja wysokości i oparciem, biurko z elektryczną regulacja blatu, lupę elektroniczną z OCR, myszkę powiększoną z powiększonymi przyciskami, Zoomtext Magnifier and Reader (program).

Uczelnia inwestuje w rozwój cyfrowej dostępności, wprowadzając system DSpace 7 CRIS – Repozytorium danych naukowych i dydaktycznych, które zapewnia pełny dostęp do zasobów uczelni. Sala językowa została dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, a w ramach wsparcia psychologicznego wyposażono pokój dla psychologa i rozszerzono uczelniany program zdrowia

psychicznego. Ważnym aspektem działań było także dostosowanie stron internetowych uczelni do obowiązujących standardów dostępności cyfrowej oraz modyfikacja procedur i dokumentów wewnętrznych w celu zwiększenia poziomu dostępności. Uniwersytet prowadzi również działania edukacyjne, organizując szkolenia uświadamiające i specjalistyczne, które podnoszą świadomość na temat niepełnosprawności. Realizacja projektu "UPL coraz bardziej dostępny" stanowi istotny krok w kierunku zapewnienia pełnej dostępności edukacji wyższej na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. Jego celem jest poprawa dostępności infrastruktury i wyposażenia dla studentów z niepełnosprawnościami. Projekt został dofinansowany w ramach Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 (FERS), Priorytet 3: Dostępność i usługi dla osób z niepełnosprawnościami, Działanie 03.01: Dostępność szkolnictwa wyższego (nr FERS.03.01-IP.08-0170/24). Dzięki temu Uniwersytet rozwija strukturę organizacyjną poprzez utworzenie Interdyscyplinarnego Zespołu ds. Zwiększania Dostępności, który koordynuje działania na rzecz poprawy warunków nauki i pracy. Uczelnia realizuje inwestycje infrastrukturalne, takie jak wymiana drzwi wejściowych w budynkach Rektoratu oraz DS Cebion, a także modernizacja Centrum Kongresowego, obejmująca usunięcie barier architektonicznych, montaż pętli indukcyjnej, unowocześnienie systemu projekcyjnego oraz instalację systemu video transmisji tłumaczenia migowego i automatycznej transkrypcji mowy na tekst w czasie rzeczywistym. Dodatkowo wdrażany jest nowoczesny system nagłośnienia w auli i dużych salach dydaktycznych, który wspiera osoby niedosłyszące.

Dostępność infrastruktury, w tym aparatury naukowej, oprogramowania specjalistycznego i materiałów dydaktycznych, w celu wykonywania przez studentów zadań wynikających z programu studiów w ramach pracy własnej

Nowoczesna infrastruktura naukowo-badawcza korzystnie wpływa na jakość prowadzonych badań naukowych oraz na realizację procesu kształcenia na kierunku Dietetyka. Studenci ocenianego kierunku studiów, jak wcześniej opisano, mają do dyspozycji liczne laboratoria badawcze oraz pracownie wyposażone w nowoczesną aparaturę badawczą (Załącznik 5.2.a, Załącznik 5.2.b). Aparatura naukowo-badawcza jest wykorzystywana przez pracowników do prowadzenia badań naukowych i zajęć dydaktycznych, a przez studentów do realizacji doświadczeń związanych z przygotowaniem pracy magisterskiej, czy działalności w ramach kół naukowych. Studenci mogą być także włączani w prace naukowo-badawcze pracowników, czego efektem są wspólne publikacje naukowe i czynne uczestnictwo w konferencjach (szczegółowy opis znajduje się w charakterystyce kryterium 8). Nowoczesna aparatura naukowo-badawcza jest na ogół umieszczona w laboratoriach specjalistycznych. Studenci kierunku Dietetyka mogą jednak korzystać z tej aparatury w ramach pracy własnej, po wcześniejszym przeszkoleniu i pod opieką nauczycieli akademickich lub pracowników inżynieryjno-technicznych. Studenci mają możliwość korzystania z oprogramowania Excel i Statistica Rozszerzony Pakiet Akademicki, które są pomocne przy opracowaniu wyników badań w czasie przygotowywania projektu licencjackiego czy też pracy magisterskiej. Z oprogramowania tego studenci oraz pracownicy mogą korzystać bezpłatnie na terenie Uczelni oraz poza nią. Pracownicy Wydziału opracowują pomoce dydaktyczne w formie podręczników, skryptów, rozdziałów w podręcznikach akademickich/monografiach naukowych oraz innych materiałów dydaktycznych, w tym udostępnianych on-line. W celu ułatwienia dostępności do dorobku naukowego pracowników uczelni uruchomiono OpenUP – Otwarty Portal Wiedzy, System Informacji Naukowej UP w Lublinie (https://open.up.lublin.pl/Uczelnia/Wyszukiwarka). Jest to niezmiernie ważna pomoc w procesie uczenia się. Osoby prowadzące zajęcia na kierunku Dietetyka posiadają dorobek naukowy i dydaktyczny w zakresie dyscyplin, których dotyczą prowadzone zajęcia i stopniowo zamieszczają swoje publikacje naukowe na portalu OpenUP. **Zestawienie danych o publikacjach osób realizujących proces kształcenia na kierunku Dietetyka w okresie 2021-2026 stanowi załącznik 5.5** W latach 2020-2026 pracownicy Wydziału stanowiący kadrę dydaktyczną kierunku Dietetyka opracowali łącznie 2222 opracowań naukowych, w tym 994 publikacje w czasopismach z JCR oraz 145 publikacji punktowanych z poza listy JCR. Pozostałe to: monografie, rozdziały w monografii, redakcje monografii naukowych wieloautorskich oraz publikacji popularno-naukowych (Załącznik 5.5) związane stricte z kierunkiem

dietetyka, z których część wykorzystywana jest w procesie dydaktycznym i polecana studentom w celu rozszerzenia wiedzy w danym zakresie. Duża część tych publikacji jest dostępna zdalnie dla studentów poprzez Bibliotekę Główną UP. Dodatkowo materiały dydaktyczne są udostępniane studentom drogą elektroniczną: przesyłane pocztą e-mail, przez platformy MS Teams i Eduportal.

System biblioteczno-informacyjny Uczelni

Studenci, pracownicy oraz doktoranci Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii mają stały i nieograniczony dostęp do zasobów Biblioteki Głównej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (BG UP Lublin). Biblioteka gromadzi literaturę polskojęzyczną i obcojęzyczną związaną z profilem pracy naukowej i dydaktycznej pracowników Uczelni. Księgozbiór obejmuje literaturę tematyczną z zakresu kształcenia studentów kierunku Dietetyka. Ponadto, Biblioteka dysponuje literaturą z obszaru rolnictwa, ogrodnictwa, zootechniki, technologii żywności, technik rolniczych, maszynoznawstwa przemysłu spożywczego, biologii, ochrony środowiska, matematyki, fizyki, chemii, podstaw techniki, ekonomii i zarządzania. Księgozbiór zgromadzony w Bibliotece Głównej liczy ok. 390 000 woluminów książek, czasopism i zbiorów specjalnych. Ponadto Biblioteka abonuje dostęp do ponad 20 000 tytułów czasopism naukowych i książek w wersji elektronicznej. Spośród powyższych, 4525 to książki, podręczniki, skrypty, tabele składu i wartości odżywczej i in. z zakresu Dietetyki (w różnych nakładach) zlokalizowane w czytelni (Załącznik 5.6) oraz 11677 pozycji zlokalizowanych w magazynie (Załącznik 5.7), natomiast czasopisma naukowe stanowią 57 pozycji zlokalizowanych w czytelni i magazynie czasopism (Załącznik 5.8 oraz 5.9). Od 1995 r. Biblioteka udostępnia również 57 baz danych oraz 1797 innych zasobów elektronicznych, na które składają się m.in. normy oraz patenty. Użytkownicy Biblioteki mogą zamawiać zbiory biblioteczne osobiście lub poprzez Internet. W latach 1995-2020 Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie użytkowała zintegrowany system biblioteczny VTLS/Virtua, a od 2020 roku wdrożony został system KOHA. Dzięki nowoczesnym systemom bibliotecznym istnieje możliwość korzystania z katalogu komputerowego z dowolnego miejsca na świecie (https://katalog.bg.up.lublin.pl/). Godziny otwarcia wypożyczalni i czytelni (pon.-pt.: 8:00-18:00, sob. 9:00-14:00) informatorium (pon.-pt. 8:00-15:00). Dodatkowo, czytelnik ma możliwość zwrotu książek do wrzutni lub odebrania ich w książkomacie, który jest ustawiony na zewnątrz biblioteki. Studenci, pracownicy oraz doktoranci Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii mają dostęp do wybranych źródeł elektronicznych za pośrednictwem komputerów znajdujących się w sieci uczelnianej, jak również posiadają możliwość zalogowania się do elektronicznych zasobów poprzez system HAN (Hidden Automatic Navigation) z dowolnego urządzenia. Program HAN umożliwia użytkownikom dostęp z własnych komputerów lub innych urządzeń elektronicznych do usług znajdujących się w sieci uczelnianej na takich samych zasadach, jak gdyby łączyli się z komputera wewnątrz sieci. Daje to możliwość korzystania poza budynkiem Uczelni ze wszystkich baz danych oraz pełnych tekstów książek i czasopism elektronicznych. Do autoryzacji należy wykorzystać dane swojego konta bibliotecznego (numer legitymacji studenckiej/karty bibliotecznej oraz hasło). Studenci kierunku Dietetyka mają dostęp do wielu baz bibliograficzno-bibliometryczno-abstraktowych (CAB Abstracts, Scopus, Web of Science, Journal Citation Reports, Medline, Agro, SIGŻ, PSJD, Polska Bibliografia Lekarska) oraz pełnotekstowych (Serwis EMIS, Science Direct – Elsevier, Springer, Wiley, Oxford, Knovel, American Chemical Society Publications, Bazy CABI, Serwis EBSCOhost, Wydawnictwo Cambridge, Biblioteka Nauki, Ibuk Libra, JOVE) (Załącznik 5.10), wzbogaconych o narzędzia OvidLinkSolver linkujące do pełnych tekstów oraz wydawnictw. Studenci, doktoranci i pracownicy Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie mogą korzystać z dostępu do e-czasopism, e-książek i e-Norm. W uczelnianej bibliotece istnieje również możliwość korzystania, na indywidualne zamówienie, z dokumentów Polskiego Komitetu Normalizacyjnego. Dla grup seminaryjnych prowadzone są obowiązkowe szkolenia z zakresu metodyki wyszukiwania źródeł informacji naukowej umożliwiające efektywne korzystanie ze wszystkich dostępnych w bibliotece e-zasobów i materiałów drukowanych. Biblioteka oferuje też możliwość prowadzenia szkoleń indywidualnych. Jednostką wspierającą przy wyszukiwaniu literatury jest Oddział Informacji Naukowej. Księgozbiory są na bieżąco aktualizowane, a brak poszukiwanej literatury można zgłosić pod adresem gromadzenie@up.edu.pl. Oddział Gromadzenia, Opracowywania i Automatyzacji Biblioteki UP w Lublinie przesyła informacje o

nowościach, które mogłyby służyć jako podręczniki studentom Uczelni. Publikacje (książki i artykuły), które nie znajdują się w zbiorach Biblioteki Głównej UP, a które są niezbędne do prowadzenia badań i przygotowania prac dyplomowych i projektów inżynierskich sprowadzane są w ramach Wypożyczalni Międzybibliotecznej z innych bibliotek w kraju i z zagranicy (272 zgłoszeń). Na stronie https://up.lublin.pl/nauka/biblioteka/oferta-biblioteka/propozycja-zakupu/Rada Programowa, Prodziekan kierunku, prowadzący zajęcia oraz studenci mogą zgłaszać propozycje zakupu potrzebnych w toku nauki pozycji brakujących w zasobach BG. Dzięki temu zbiory biblioteki są na bieżąco uzupełniane. W ramach prac dokumentacyjnych pracownicy Oddziału Informacji Naukowej opracowali i na bieżąco uzupełniają bazę bibliograficzno-bibliometryczną „Bibliografia Publikacji Pracowników Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie", która dostępna jest w Internecie pod adresem https://publikacje.up.lublin.pl/bpp/uczelnia/UP/ i zawiera obecnie 60 360 rekordów (stan na dzień 07.02.2025 r.). Baza rejestruje dorobek naukowy pracowników UP zatrudnionych na pierwszym etacie oraz umożliwia studentom odnalezienie publikacji osób prowadzących z nimi zajęcia. Biblioteka Główna prowadzi też instytucjonalne Repozytorium UP w Lublinie, które gromadzi, przechowuje i udostępnia materiały o charakterze naukowym i w myśl ruchu Open Access zapewnia otwarty dostęp do publikacji naukowych. W zbiorach Repozytorium w formie cyfrowej znajdują się artykuły naukowe, materiały dydaktyczne i konferencyjne, monografie lub ich rozdziały, dane badawcze oraz rozprawy doktorskie. Pozycje udostępniane w ramach tych dwóch baz są cennym uzupełnieniem informacji dla studentów.

W Bibliotece Głównej UP w Lublinie funkcjonuje czytelnia, zlokalizowana na dwóch piętrach budynku, w której są dostępne 154 miejsca, w tym 31 miejsc to stanowiska z komputerami stacjonarnymi z dostępem do zasobów on-line. Księgozbiór czytelni liczy ok. 42000 woluminów książek i 628 tytułów czasopism. W Informatorium BG znajduje się 37 miejsc z dostępem do stałego łącza internetowego, z czego część stanowią miejsca z komputerami stacjonarnymi, a pozostałe – „w trybie laptop". W Wypożyczalni BG znajduje się 15 miejsc z komputerami stacjonarnymi z dostępem do zasobów on-line. Ponadto Biblioteka dysponuje czytelnią, w której są 3 pokoje przeznaczone do pracy indywidualnej, 2 pokoje ze sprzętem multimedialnym do pracy w grupach oraz dwie kabiny akustyczne przystosowane do pracy 1-4 osób. W Bibliotece przygotowane zostały także przyjazne strefy z wygodnymi sofami, fotelami i pufami, a dla tych, którzy lubią uczyć się na świeżym powietrzu, istnieje możliwość skorzystania z zielonego tarasu. Od 2012 roku Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie mieści się w nowym budynku i pełni rolę Regionalnego Ośrodka Rolniczej Informacji Naukowej, a zainteresowani użytkownicy mają otwarty dostęp do pełnych zasobów i wszystkich księgozbiorów. Budynek Biblioteki Głównej UP w Lublinie, tak jak inne obiekty Uczelni, jest dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Dodatkowo każda jednostka Wydziału udostępnia studentom własne księgozbiory, zgromadzone w bibliotekach instytutów, katedr i zakładów (zwłaszcza podczas pracy na seminariach dyplomowych). Dodatkowym udogodnieniem dla studentów jest wprowadzenie Wirtualnej Karty Bibliotecznej. Wirtualna Karta Biblioteczna to jeden z wielu projektów powstałych w 2023 r. z inicjatywy Związków Uczelni Lubelskich (ZUL). Umożliwia studentom, doktorantom, pracownikom uczelni obustronne, nieodpłatne korzystanie z zasobów drukowanych bibliotek: Politechniki Lubelskiej, Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie, Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Uniwersytetu Medycznego w Lublinie, Katolickiego Uniwersytetu Lubelskiego Jana Pawła II.

Sposób, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia bazy dydaktycznej i naukowej oraz systemu biblioteczno-informacyjnego, a także udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów

Zapewnienie odpowiedniej jakości i dostępności infrastruktury dydaktycznej i naukowej jest przedmiotem systematycznego monitorowania. Za rozwój i doskonalenie bazy odpowiadają, zgodnie z zakresem kompetencji, Dziekan, Prodziekani, dyrektorzy instytutów, kierownicy katedr i zakładów, Rada Programowa kierunku Dietetyka oraz pozostali pracownicy oraz samorząd studencki, zgodnie z zasadami opisanymi w Instrukcji oceny bazy materialnej i dydaktycznej WNoŻiB

(https://up.lublin.pl/foodscience/wp-content/uploads/sites/8/2026/05/Instrukcja-I.12.-Instrukcja-oceny-bazy-materialnej-i-dydaktycznej.pdf) (Załącznik 5.11). Nauczyciele akademiccy zgodnie z instrukcją I.1. wypełniają i składają załącznik Zał. I.1. – 01. W razie konieczności informują kierownika jednostki o zaistniałych potrzebach dotyczących bazy materialnej i dydaktycznej. 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 w sprawie uzupełnienia bazy. Dziekan wspiera jednostki w zakresie doposażenia infrastruktury, w uzasadnionych przypadkach występuje do Rektora o dodatkowe środki. Prawo do zgłaszania potrzeb w zakresie infrastruktury dydaktycznej i innych zasobów materialnych mają również studenci i mogą je kierować bezpośrednio do osób prowadzących zajęcia lub przekazywać za pośrednictwem wirtualnej skrzynki jakości dostępnej na stronie WNoŻiB lub Samorządowi studenckiemu. Pracownicy oraz studenci Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie mogą również zgłaszać propozycje zakupu książek do czytelni bądź biblioteki. Szczegółowe informacje zamieszczone są na stronie: https://up.lublin.pl/nauka/biblioteka/oferta-biblioteka/propozycja-zakupu/. W ostatnich latach pracownicy Biblioteki Głównej UP w Lublinie przeprowadzili wśród studentów, doktorantów i pracowników ankietę na temat potrzeb użytkowników Biblioteki, w której można było zgłaszać swoje opinie o pracy i znajomości Biblioteki oraz dostępności zasobów bibliotecznych. Pracownicy Oddziału Informacji Naukowej Biblioteki Głównej organizują i/lub informują na bieżąco o dodatkowych szkoleniach z funkcjonowania baz danych, prowadzonych przez zewnętrznych wykwalifikowanych szkoleniowców, aby zwiększyć świadomość funkcjonalności oraz dostępność zawartości konkretnej bazy danych, co przekłada się na zwiększenie jej wykorzystania. Analiza informacji nt. stanu bazy dydaktycznej i naukowej pozwoliła wyznaczyć kierunki jej udoskonalania, czego przykładem jest modernizacja sali komputerowej nr 8 a także utworzenie na Wydziale miejsc służących do odpoczynku i regeneracji między zajęciami. Kolejnym przykładem doskonalenia bazy dydaktycznej jest zakupienie w ostatnim czasie subskrypcji oprogramowania Statistica Zestaw Plus, który umożliwia przeprowadzanie zaawansowanych analiz statystycznych danych ankietowych, w tym analiz wielowymiarowych, badania zależności między zmiennymi oraz identyfikacji czynników różnicujących odpowiedzi respondentów.

Ocena adekwatności i skuteczności rozwiązań

Przyjęty system zapewniania, monitorowania i doskonalenia infrastruktury pozwala na bieżące dostosowywanie bazy dydaktycznej, naukowo-badawczej i bibliotecznej do potrzeb procesu kształcenia na kierunku Dietetyka. Jednocześnie umożliwia reagowanie na zmieniające się potrzeby studentów, w tym studentów z niepełnosprawnościami. O adekwatności infrastruktury świadczy możliwość realizacji wszystkich przewidzianych w programie studiów form zajęć, w tym zajęć laboratoryjnych i praktycznych, prowadzenia pracy własnej studentów, realizacji projektów i prac dyplomowych oraz angażowania studentów w działalność naukową. O skuteczności przyjętych rozwiązań w zakresie dostępności świadczy natomiast szeroki zakres zastosowanych udogodnień architektonicznych, technicznych, cyfrowych i organizacyjnych, a także możliwość indywidualnego dostosowania procesu kształcenia. Istotną wartością systemu jest połączenie działań infrastrukturalnych z rozwiązaniami organizacyjnymi. Funkcjonowanie Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami, możliwość indywidualnego dostosowania procesu kształcenia, dostęp do specjalistycznego sprzętu, wsparcie asystenta i tłumacza języka migowego oraz rozwój dostępności cyfrowej tworzą spójny system wspierający równość szans w dostępie do kształcenia. Podejmowane inwestycje i działania modernizacyjne, w tym realizacja projektu „UPL coraz bardziej dostępny”, wskazują ponadto na ciągłość procesu doskonalenia. Uczelnia nie ogranicza się do utrzymywania istniejącego poziomu infrastruktury, lecz wykorzystuje identyfikowane potrzeby i informacje zwrotne do planowania kolejnych działań.

Zalecenia dotyczące kryterium 5 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (*jeżeli dotyczy*)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 5 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	

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

Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii prowadzona jest współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, pracodawcami różnych gałęzi gospodarki w zakresie konstruowaniu programu studiów, jego realizacji oraz doskonaleniu. Przy Wydziale działa Rada Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych https://up.lublin.pl/foodscience/eksperci-interesariusze/ . Rada została powołana 16 lutego 2023 r. i tego dnia odbyło się pierwsze spotkanie Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych**.** Zadania Rady obejmują:

- opiniowanie, dostosowywanie oraz rekomendowanie programów kształcenia, programów studiów i założonych efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach studiów, w tym studiów podyplomowych do potrzeb rynku pracy i oczekiwań otoczenia społecznego (dostosowanie treści programowych do wymagań pracodawców i rynku pracy, uruchamianiem kierunków i specjalności pod konkretne zapotrzebowania pracodawców),
- współudział w realizacji badań (również w zakresie tematyki prac magisterskich) oraz możliwość dofinansowania ze źródeł zewnętrznych,
- współorganizowanie projektów o charakterze edukacyjnym i popularyzatorskim,
- współorganizowanie na Wydziale targów praktyk, staży i pracy, udzielanie wsparcia Wydziałowi w celu umożliwiania studentom odbywania wysokiej jakości praktyk zawodowych,
- wspieranie inicjatyw, wydarzeń organizowanych przez Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii,
- nawiązywanie indywidualnych form współpracy z poszczególnymi kierunkami studiów.

Szczegółowe informacje dotyczące zakresu działania Rady zawarte są w regulaminie działania tego ciała https://up.lublin.pl/foodscience/eksperci-interesariusze/regulamin/ .

W skład Rady weszli następujący przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego:

1. Prezes Krzysztof Borkowski (Zakład Mięsny “Mościbrody” Sp. z o.o.)
2. Prezes Waldemar Ferschke (Medisept Sp. z o.o.)
3. Prezes Piotr Nowak (Korab Garden Sp. z o.o.)
4. Prezes Mieczysław Starkowicz (BIOMED LUBLIN S.A.)
5. Dyrektor Krzysztof Zaniewski (Super Drob Zakłady Drobiarsko-Mięsne S.A.)
6. Prezes Jarosław Zawadzki (Dr Gerard Sp. z o.o.)
7. Sylwia Stachyra (CookShe by Sylwia Stachyra)
8. Prezes Zbigniew Wnukowski, Pełnomocnik ds. jakości Agnieszka Kołosińska („Dyspol” Wanda Wnukowska)
9. Kierownik Produkcji Izabela Grabowska-Chlebio (SM Bieluch w Chełmie)
10. Pełnomocnik Zarządu Maciej Bartoń (Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych “Polska Ekologia”)
11. Justyna Siwiela-Tomaszczyk (Poradnia Vitanutrica)

Pierwszym Przewodniczącym Rady został Prezes Mieczysław Starkowicz (BIOMED LUBLIN S.A.) a zastępcą: Sylwia Stachyra (CookShe by Sylwia Stachyra). Na kolejnym spotkaniu Rady dołączyli do niej: Anna Jamborowicz Pelak (Poradnia Dietetyczna Zdrowy Jadłospis), dyrektor Krzysztof Ochal (Kabako Gruppe sp. z O.O.). Do grona Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych dołączyła również Fabryka Cukierków „Pszczółka" Sp. Z o.o.
Przedstawiciele Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych, p. Dyrektor Krzysztof Ochal (Kabako Gruppe sp. z o.o.) oraz p. Dyrektor Agata Samul (Super Drob Zakłady Drobiarsko-Mięsne S.A.) wzięli udział w spotkaniach Interesariuszy Zewnętrznych w ramach projektu "Efektywne kształcenie specjalistów dla branż kluczowych". Celem spotkań było opiniowanie proponowanych kierunków modyfikacji programów kształcenia na I oraz II stopniu oraz modyfikacja efektów uczenia się na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Spotkania odbyły się w dniach 14.03.2024 r., 22.03.2024 r., 25.03.2024 r. W trzecim spotkaniu Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych dołączyli do składu Rady nowi członkowie: Pani Prezes Anna Paterek (MATTHIAS Sp. z o.o.) oraz Pani Kierownik Edyta Kowalska (MULTIVAC Sp. z o. o). Podczas spotkania członkowie Rady dyskutowali m.in. nad organizacją drugiej edycji konkursu na najlepszą pracę magisterską w zakresie nauk o żywności i biotechnologii, organizacją konkursu kulinarnego na najlepsza potrawę z indyka oraz propozycjami działań na najbliższe miesiące. Podczas kolejnego spotkania (w 2025 roku) Rady, Przewodnicząca Wydziałowej Komisji ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym prof. Małgorzata Karwowska podsumowała działalność Rady w okresie luty 2023 – luty 2025. Uczestnicy spotkania omówili plany działalności Rady na bieżący rok. Dyskutowali m.in. nad organizacją trzecich wydziałowych targów staży i pracy, konkursu kulinarnego, II edycji konkursu "Innowacyjna Inspiracja". W trakcie spotkania wybrano przewodniczącego Rady na kadencję 2025 – 2026, którym został p. Krzysztof Ochal, dyrektor **Kabako Gruppe sp. z o.o.** oraz zastępcę Agatę Samul, dyrektor oddziału lubelskiego **Super Drob Zakłady Drobiarsko-Mięsne S.A.**

W kalendarz wydarzeń odbywających się na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii na stałe weszły spotkania pracowników i studentów naszego Wydziału z interesariuszami zewnętrznymi podczas corocznie organizowanych: **Dnia Promocji Wiedzy Żywieniowej „Dietetyka dla Wszystkich"** oraz **Dnia Biotechnologa**. W ramach Dnia Promocji Żywieniowej studenci kierunku Dietetyka, pracownicy oraz zaproszeni prelegenci przekazują studentom innych kierunków, wydziałów oraz uczniom szkół rzetelną wiedzę, opartą na dowodach naukowych. Wydarzenie ma charakter otwarty – kierowane jest zarówno do studentów i uczniów szkół średnich, jak i do mieszkańców Lublina. W program wydarzenia wychodzą:
• wykłady otwarte: Naukowcy, dietetycy oraz zaproszeni eksperci prowadzą prelekcje na temat nowoczesnych trendów w żywieniu, wpływu diety na zdrowie psychiczne i fizyczne oraz profilaktyki chorób cywilizacyjnych.
• bezpłatne konsultacje dietetyczne: Uczestnicy mogą skorzystać z profesjonalnej analizy składu ciała (badanie zawartości tkanki tłuszczowej, mięśniowej i wody w organizmie) oraz otrzymać indywidualne porady od studentów dietetyki i ich opiekunów naukowych.
• warsztaty i pokazy: W laboratoriach uczelni odbywają się praktyczne warsztaty dotyczące m.in. zdrowego gotowania, prawidłowego czytania etykiet produktów spożywczych oraz planowania zbilansowanych posiłków.
• stoiska edukacyjne: Studenckie koła naukowe przygotowują interaktywne prezentacje, quizy z nagrodami oraz degustacje zdrowych przekąsek i innowacyjnych produktów spożywczych opracowanych na uniwersytecie.
Wydarzenie to jest doskonałą okazją dla przyszłych dietetyków do zdobycia praktycznego doświadczenia w pracy z pacjentem, a dla odwiedzających – do wykonania darmowych pomiarów i zdobycia praktycznych wskazówek, jak poprawić swoje nawyki żywieniowe. Jednym z podmiotów z otocznia społeczno – gospodarczego wspierającym to wydarzenie jest **Endorfina** – lokalny klub fitness, z którego trenerzy brali udział w organizacji strefy aktywności fizycznej, pokazach ćwiczeń dla uczestników oraz prelekcjach o łączeniu sportu ze zdrową dietą. Szczegółowe informacje o poszczególnych edycjach tego wydarzenia można znaleźć w zaproszeniach i relacjach na internetowej

stronie Wydziału: https://up.lublin.pl/blog/dzien-promocji-wiedzy-zywieniowej-up-w-lublinie-2023/, https://up.lublin.pl/blog/dietetyka-dla-wszystkich-relacja-z-wydarzenia/, https://up.lublin.pl/blog/dzien-promocji-wiedzy-dietetycznej-pod-nazwa-dietetyka-dla-wszystkich-edycja-ii/, https://up.lublin.pl/blog/ii-edycja-dietetyki-dla-wszystkich/, https://up.lublin.pl/foodscience/zapraszamy-na-dzien-promocji-wiedzy-zywieniowej-w-uniwersytecie-przyrodniczym-w-lublinie/, https://up.lublin.pl/blog/zapraszamy-na-dzien-promocji-wiedzy-zywieniowej-dietetyka-dla-wszystkich/, https://up.lublin.pl/blog/zapraszamy-na-dzien-promocji-wiedzy-zywieniowej/.

Dzień Biotechnologa na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie to cykliczne wydarzenie o charakterze naukowo-zawodowym, organizowane przez Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii UP w Lublinie. Impreza ma na celu przybliżenie tej dynamicznie rozwijającej się i interdyscyplinarnej dziedziny nauki, która łączy w sobie biologię, medycynę, technologię żywności oraz ochronę środowiska. Ostatnia edycja tego wydarzenia miała miejsce **24 marca 2026 roku** w budynku wydziału przy ul. Skromnej 8. Najważniejsze elementy wydarzenia:

- **Perspektywa zawodowa i rynek pracy:** Kluczowym punktem programu były panele dyskusyjne z udziałem wiodących pracodawców z branży farmaceutycznej, diagnostycznej i biotechnologicznej. Studenci mogli dowiedzieć się, jak wygląda praca w nowoczesnym laboratorium oraz jakie kompetencje są aktualnie poszukiwane na rynku.
- **Wsparcie kariery:** Podczas wydarzenia swoje stoiska wystawiali m.in. uczelniane Biuro Karier, oferując doradztwo zawodowe, pomoc w redagowaniu dokumentów aplikacyjnych (CV) oraz informacje o stażach i praktykach.
- **Edukacja i popularyzacja naukowa:** W programie znajdują się wykłady tematyczne, prezentacje kół naukowych oraz warsztaty praktyczne dedykowane zarówno dla studentów, jak i zaproszonych uczniów **szkół średnich**

W wydarzeniu wzięli udział przedstawiciele firm związanych z biotechnologią, farmacją **QIAGEN Polska Sp. z o.o., Synthaverse S.A., Establo Pharma Sp. z o.o., Stock Polska Sp. z o.o.** oraz **Margomed S.A**.

https://up.lublin.pl/blog/dzien-biotechnologa-relacja/

Innym przykładem współpracy z otoczeniem społeczno- gospodarczym jest konkurs kulinarny **„MasterChef – Student”** na najlepszą potrawę z indyka który odbywa się corocznie w Pracowni Gstronomicznej WNoŻiB. Organizowany dzięki współpracy Wydziału z Zakładem Mięsnym “Mościbrody” Sp. z o.o., Dworem Mościbrody, Sekcją Technologii Mięsa Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Oddziałem Lubelskim Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności. Uczestnikami konkursu są Studenci WNoŻiB a ich zmagania oceniają znali szefowie kuchni np. Łukasz Oroń (Legendy Miasta) oraz p. Adam Filipczuk (Dwór Mościbrody). Daje to możliwość zdobycia przez uczestników konkursu doświadczeń w zakresie technologii potraw ale również zarządzania placówką gastronomiczną oraz pracownikami. Podobne cele ma inne corocznie organizowane w Pracowni Gastronomicznej wydarzenie - konkursu kulinarny realizowane wspólnie z **Urzędem Miasta Lublin** w ramach miejskiego festiwalu **„Kuchnia Inspiracji”.** Rywalizacja kulinarna dla studentów kierunków prowadzonych na naszym Wydziale odbywa się w formule live cooking na żywo. Uczestnicy mają ściśle określony czas na przygotowanie autorskich dań, których motywem przewodnim był co roku inny produkt lokalny związany z tradycją regionu. W pierwszych edycjach motywami tymi były kolejno burak w 2023 roku, miód w 2024 roku oraz ziemniak w 2025 roku. Umiejętności, kreatywność oraz estetykę podania potraw ocenia profesjonalne jury składające się z wykładowców oraz szefów kuchni z renomowanych lubelskich restauracji. Cała inicjatywa ma na celu promowanie dziedzictwa kulinarnego Lubelszczyzny, **rozwijanie talentów młodych adeptów sztuki kulinarnej oraz zacieśnianie współpracy między środowiskiem akademickim a lokalnym biznesem gastronomicznym**.

14 maja 2025 r. w budynku Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii odbył się Panel z pracodawcami zorganizowany w ramach projektu „Efektywne kształcenie specjalistów dla branż kluczowych”. Panel

miał na celu wskazanie głównych wyzwań, jakie stoją przed absolwentami kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w tym obszarze, a także dostarczenie konkretnych wskazówek dotyczących kształcenia, zdobywania doświadczenia zawodowego i włączania się w innowacyjne projekty związane z produkcją żywności. Podczas panelu głos zabierali eksperci – przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, którzy dzielili się swoją wiedzą i doświadczeniem ze studentami kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Wśród prelegentów wystąpili: Agata Bober – Dyrektor Kompas Doskonaleni, Anna Paterek – Prezes Zarządu Matthias Sp. z o.o., |Jarosław Beczek – Dyrektor ULMER S.K.A. oraz Elżbieta Łuszczyńska – R&D Manager, Dr Gerard Sp. z o.o.

Jednym z działań prowadzonych we współpracy z przedstawicielami Rady jest coroczny konkurs na najlepszą pracę magisterską – **„INNOWACYJNA INSPIRACJA”.** W ramach tego konkursu przedstawiciele przedsiębiorców proponują studentom Wydziału, konkretne zagadnienia do rozwiązania lub wyróżniane są najlepsze prace o charakterze aplikacyjnym. Jako nagrody i wyróżnienia współpracujące z Wydziałem podmioty zewnętrzne przyznają m.in. płatne staże dla absolwentów (w firmie Synthaverse S.A.) czy wyjazdów do zakładów produkcyjnych (Multivac Polska).

Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii realizowane są również **doktoraty wdrożeniowe** wraz z regionalnymi przedsiębiorcami z branży spożywczej i biotechnologicznej. Taka forma współpracy sprzyja rozwijaniu badań naukowych ale również podnoszeniu jakości zajęć dydaktycznych, które są prowadzone przez Doktorantów (pracowników zakładów), dając możliwość przekazywania wiedzy praktycznej wykorzystywanej w tych zakładach. Corocznie część zajęć prowadzonych jest przez osoby z otoczenia społeczno – gospodarczego z takich firm jak m.in: Snthaverse, GEA Group, Stock Lublin, Perła Lublin, Polmak, i in.

Rada może zgłaszać propozycje dotyczące rozwoju i zmian na kierunkach studiów realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, mogą to robić również przedstawiciele otoczenia społeczno- gospodarczego nie będący członkami Rady. Zasady współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w tworzeniu oraz doskonaleniu efektów uczenia się dla kierunków studiów realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii określa instrukcja I2 https://up.lublin.pl/foodscience/wp-content/uploads/sites/8/2026/05/Instrukcja-I.2.-Instrukcja-wspolpracy-Wydzialu-z-otoczeniem-spoleczno-gospodarczym-w-tworzeniu-oraz-doskonaleniu-efektow.pdf

Pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii aktywnie współpracują z przedsiębiorcami zajmującymi się poradnictwem żywieniowym dietetycznym oraz produkcją żywności funkcjonalnej czy o specjalnym przeznaczeniu żywieniowym. Szczególną rolę w tym procesie odgrywa Komisja ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym, której Członkowie prowadzą stały dialog z przedstawicielami branży, gromadząc informacje służące podnoszeniu jakości kształcenia oraz realizacji zakładanych efektów uczenia się. Współpraca ta obejmuje m.in. analizę aktualnych potrzeb rynku pracy, ocenę przygotowania absolwentów do podjęcia pracy zawodowej, a także wskazywanie kluczowych obszarów tematycznych dla prac dyplomowych i wspieranie ich realizacji. **Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi prowadzone są w ramach posiedzeń Komisji, spotkań Rady Ekspertów, corocznie organizowanych Wydziałowych Targów Staży i Pracy oraz Dnia Promocji Wiedzy Żywieniowej „Dietetyka dla Wszystkich” czy Dnia Biotechnologa, jak również podczas wizyt studyjnych w przedsiębiorstwach**. Dodatkowo co roku pracownicy WNoŻiB przeprowadzają kilkanaście konsultacji z przedstawicielami otoczenia społeczno – gospodarczego spoza Rady a uzyskane wyniki prezentowane są w Raportach WYDZIAŁOWEJ KOMISJI DS. JAKOŚCI KSZTAŁCENIA Z DOSKONALENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA NA WNoŻiB. Mocną stroną takich działań jest merytoryczne i aktywne podejście przedstawicieli z otoczenia gospodarczego, którzy przekazują informacje nt. praktycznego wykorzystania aktualnej wiedzy w zakresie zarządzania, inżynierii produkcji, systemów jakości.

W ramach współpracy z otoczeniem społeczno – gospodarczym **pracownicy i studenci WNoŻiB aktywnie uczestniczą w edukacji żywieniowej uczniów szkół, pacjentów NFZ czy słuchaczy mediów**. W okresie od listopada 2024 r. do czerwca 2025 r., studenci ostatniego roku kierunku Dietetyka uczestniczyli w cyklu audycji **w radiu internetowym „Nowe Radio"**, poświęconych popularyzacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka, dietetyki i zdrowia. W ramach przedsięwzięcia, w każdej audycji udział wziął student, który zaproponował temat rozmowy wraz z opiekunem – pracownikiem Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (opiekunem projektu była dr Justyna Libera), posiadającymi przygotowanie i doświadczenie w zakresie dietetyki. Podczas godzinnych audycji na żywo, prowadzonych przez redaktor Magdalenę Szymaszek-Naumiuk, podejmowano różnorodne zagadnienia dotyczące prawidłowego żywienia, zasad komponowania diety, zdrowego stylu życia, żywienia w różnych stanach fizjologicznych oraz innych aktualnych aspektów związanych z dietetyką i zdrowiem. Drugą formą współpracy z otoczeniem społeczno- gospodarczym jest **projekt realizowany z OW NFZ w Lublinie** mający na celu promocję profilaktyki zdrowia oraz prozdrowotnego stylu życia w okresie od 15.12.2025 roku do 30.11.2026 roku. Projekt ze strony WNoŻiB prowadziła dr hab. Małgorzata Kostecka prof. Uczelni wraz ze pracownikami i studentami Wydziału. **Studenci dietetyki, pod kierunkiem pracowników poradni, przygotowują materiały i wpisy o tematyce żywieniowej publikowane na fanpage'u Poradni Dietetycznej, a także aktywnie uczestniczą w działaniach edukacyjnych realizowanych poza uczelnią. W ramach tych aktywności studenci odwiedzają szkoły podstawowe i przedszkola, gdzie prowadzą lekcje edukacyjne oraz warsztaty kulinarne dostosowane do wieku uczestników. Odwiedzają też Kluby Seniora, biblioteki i inne organizacje**. Na podstawie tej współpracy studenci kierunku Dietetyka WNoŻiB mają możliwość realizacji części praktyk zawodowych. Od 2024 roku, w ramach tej praktyki studenci realizują zadania w dwóch środowiskach – częściowo w szkołach średnich na terenie Lublina oraz w Poradni. **Na podstawie porozumienia pomiędzy UP w Lublinie a szkołą średnią, lub na zaproszenie placówki oświatowej, praktykanci – dietetycy, przez dwa tygodnie prowadzą konsultacje dietetyczne oraz działania z zakresu edukacji żywieniowej, w tym zajęcia edukacyjne dla uczniów w salach lekcyjnych szkoły**. Np. w 2026 r., zadanie praktyki takie zrealizowano w następujących placówkach: Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego im. gen. Franciszka Kleeberga w Lublinie, Zespół Szkół nr 1 im. Władysława Grabskiego w Lublinie, Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Niemcach, VI Liceum Ogólnokształcące im. Hugona Kołłątaja w Lublinie, IX Liceum Ogólnokształcące im. Mikołaja Kopernika w Lublinie, XXIII Liceum Ogólnokształcące im. Nauczycieli Tajnego Nauczania w Lublinie, XXX Liceum Ogólnokształcące im. Ks. Jana Twardowskiego w Lublinie. Zespół Szkół nr 5 im. Jana Pawła II w Lublinie czy Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie

Pracownicy i studenci Wydziału NoŻiB współpracują również ze szkołami średnimi w zakresie organizacji wykładów i zajęć ćwiczeniowych przeznaczonych dla uczniów i nauczycieli szkolnych. Aktywność taka poza działaniami promocyjnymi, pozwala na uzyskanie informacji o oczekiwaniach potencjalnych kandydatów na studentów co do programu studiów na danym kierunku jak również formy realizacji zajęć czy poruszanych na nich treściach. Tego typu współpraca miała miejsce w przypadku: III Liceum Ogólnokształcącego im. Unii Lubelskiej w Lublinie, XXIII Liceum Ogólnokształcące im. Nauczycieli Tajnego Nauczania w Lublinie, XXX Liceum Ogólnokształcące im. ks. Jana Twardowskiego w Lublinie

Pracownicy Wydziału aktywnie pozyskują środki zewnętrzne pozwalające m.in. na rozszerzenie współpracy z otoczeniem społeczno – gospodarczym w celu np. rozwoju systemu praktyk dodatkowych poprzez ich promocję oraz stworzenie bazy firm, w których studenci mogą je odbywać czy wsparcie doradcze przez organizację paneli z pracodawcami. Obecnie zadania te są realizowane w ramach dwóch projektów : **Efektywne kształcenie specjalistów dla branż kluczowych**, realizowany przez UP w Lublinie, od 2024 roku do 2029 roku. W obszarze przetwórstwa żywności programem objęty jest **kierunek technologia żywności i żywienie człowieka** na stacjonarnych studiach pierwszego oraz drugiego stopnia. Wsparcie skierowane jest do osób rozpoczynających naukę w latach akademickich 2024/2025, 2025/2026 oraz 2026/2027. Głównym założeniem inicjatywy jest dostosowanie programu

studiów do aktualnych oczekiwań przemysłu spożywczego. Zmiany te są wprowadzane we współpracy z **Radą Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych** oraz kluczowymi pracodawcami z branży. Studenci objęci wsparciem biorą udział w bezpłatnych, certyfikowanych kursach specjalistycznych podnoszących kwalifikacje oraz w zajęciach z branżowego, specjalistycznego języka angielskiego na studiach drugiego stopnia. Ponadto projekt finansuje dwumiesięczne, płatne staże krajowe w renomowanych przedsiębiorstwach przetwórczych, takich jak **SuperDrob, Dr Gerard, Agram czy Spomlek,** gwarantując uczestnikom wysokie stypendia stażowe oraz pełne pokrycie kosztów zakwaterowania i dojazdów. Ofertę edukacyjną uzupełniają wizyty studyjne w nowoczesnych zakładach produkcyjnych.

Projektu „NEVER GIVE UP!", nr projektu FERS.01.05-IP.08-0053/25, który jest realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021—2027 kierowanego w przypadku Wydziału NoŻiB do studentów kierunku Dietetyka oraz Biotechnologia.

Zalecenia dotyczące kryterium 6 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (*jeżeli dotyczy*)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 6 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	

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

Rola umiędzynarodowienia procesu kształcenia w koncepcji kształcenia i planach rozwoju kierunku (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów)

Umiędzynarodowienie i współpraca międzynarodowa są wpisane w strategię rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Zarówno w Uczelni jak i na Wydziale zostały stworzone warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku Dietetyka, które przejawiają 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 innowacyjne badania naukowe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz nauk o zdrowiu, 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. Zarówno na Uczelni, jak i na Wydziale zostały stworzone warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku Dietetyka, mające na celu przygotowanie absolwentów do potrzeb współczesnego rynku funkcjonującego w środowisku międzynarodowym. Cel ten jest realizowany przez:

- efektywne nauczanie języków obcych,
- możliwość realizacji wybranych modułów w języku angielskim,
- udział w otwartych wykładach realizowanych przez naukowców z ośrodków zagranicznych,
- możliwość realizacji pracy dyplomowej w języku obcym (Regulamin studiów UP w Lublinie, §34 ust. 3)
- dostęp do bazy z literaturą obcojęzyczną,

- współudział studentów w przygotowaniu publikacji naukowych do czasopism o zasięgu międzynarodowym,
- możliwość realizacji określonej części programu studiów na uczelni partnerskiej za granicą lub odbycie praktyki zgodnej z kierunkiem kształcenia za granicą,
- udział studentów oraz pracowników w konferencjach o zasięgu międzynarodowym,
- udział pracowników naukowych w komitetach naukowych konferencji międzynarodowych,
- udział pracowników Wydziału w międzynarodowych programach edukacyjnych, badawczych i szkoleniowych,
- wyjazdy studyjne pracowników do zagranicznych ośrodków,
- obecność pracowników Wydziału w międzynarodowych gremiach naukowych,
- udział pracowników w radach naukowych czasopism o zasięgu międzynarodowym,
- występowanie pracowników naukowych w charakterze recenzentów oraz redaktorów w czasopismach zagranicznych,
- członkostwo pracowników naukowych Wydziału w międzynarodowych towarzystwach naukowych,
- udział pracowników naukowych w grantach międzynarodowych,
- udział pracowników we wspólnych badaniach z naukowcami z zagranicy.

Strategia umiędzynarodowienia zakłada wspieranie mobilności międzynarodowej studentów i kadry naukowo-dydaktycznej w ramach dostępnych programów stypendialnych i szkoleniowych. Uczelnia i Wydział uczestniczą w unijnym programie Erasmus+, który umożliwia studentom i pracownikom kształcenie i szkolenie za granicą. Program ten zwiększa mobilność kadry dydaktycznej, umożliwia zdobywanie doświadczenia dydaktycznego za granicą oraz podnoszenie kwalifikacji językowych. Aktywność międzynarodowa studentów i pracowników przyczynia się do promocji Wydziału za granicą, co zwiększa zainteresowanie przyjazdem studentów i naukowców z zagranicy.

Aspekty programu studiów i jego realizacji, które służą umiędzynarodowieniu, ze szczególnym uwzględnieniem kształcenia w językach obcych

Umiędzynarodowieniu procesu kształcenia na kierunku służy obowiązkowy kurs z nowożytnego języka obcego (język angielski, język niemiecki lub język rosyjski), który jest w programie studiów ocenianego kierunku. Prowadzony jest przez wykwalifikowanych i doświadczonych lektorów z Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji (CNJOiC). Na studiach pierwszego stopnia zajęcia z języka obcego odbywają się w semestrach II, III i IV w wymiarze godzinowym odpowiednio: 30, 30 i 45. Celem modułu jest rozwinięcie kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (CEFR) poprzez podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego, rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym oraz przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych i technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. Na studiach drugiego stopnia w semestrze pierwszym są realizowane zajęcia z języka angielskiego w wymiarze 30 godzin, które zgodnie z opisem w karcie przedmiotu mają podnieść kompetencje językowe do poziomu B2+. Realizacja tych zajęć ma przygotować absolwentów w zakresie codziennej komunikacji oraz korzystania ze słownictwa specjalistycznego dla kierunku dietetyka. Realizacja prac dyplomowych na kierunku wymaga znajomości języka obcego szczególnie podczas opracowywania projektu licencjackiego na pierwszym stopniu oraz pracy magisterskiej na drugim stopniu przy opracowywaniu przeglądu literatury stanowiącego zarys problemu badawczego i uwzględniającego dane z aktualnej literatury naukowej powiązanej z realizowanym tematem pracy i dyskusji wyników. Studenci są zachęcani do rozwijania umiejętności w zakresie znajomości języka angielskiego oraz do studiowania specjalistycznej literatury anglojęzycznej. Studenci mogą korzystać z zasobów Biblioteki uniwersyteckiej, z Wirtualnej Biblioteki Nauki (https://wbn.icm.edu.pl/), a po zalogowaniu mają dostęp do renomowanych baz literatury światowej takich jak Oxford Journals, Science Direct, Scopus, Web of Science, Springer, Elsevier i inne (http://up.lublin.pl/nauka/biblioteka/zasoby/bazy-danych/).

Umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku służy wprowadzenie do planu studiów przedmiotów prowadzonych w języku angielskim. W planie studiów pierwszego stopnia oferowane są przedmioty Supplements in support of physical activity oraz Dietotherapy w semestrze VI jako moduły do wyboru. Dodatkowo w planie studiów na drugim stopniu są w ofercie dwa przedmioty do wyboru: Sensory analysis w semestrze II oraz Interactions of food component w semestrze IV. Możliwość realizacji przedmiotów w języku angielskim daje szansę na doskonalenie znajomości języka, co z kolei może skutkować podjęciem przez studentów mobilności międzynarodowej.

Stopień przygotowania studentów do uczenia się w językach obcych i sposoby weryfikacji osiągania przez studentów wymaganych kompetencji językowych oraz ich ocena

Uczelnia daje możliwość podnoszenia umiejętności językowych zarówno studentom jak i pracownikom na specjalistycznych kursach językowych oferowanych przez Centrum Nauczanie Języków Obcych i Certyfikacji (http://up.lublin.pl/edukacja/jezyki/#KursyJezykowe). W aktualnej ofercie jest 60-godzinny kurs przygotowujący do egzaminu MONDIALE. Kurs przygotowuje do egzaminu z języka technicznego przeprowadzanego przez MONDIALE Testing – Accredited Test Centre z siedzibą w Szwajcarii. Egzaminy te skierowane są do osób pragnących związać swoją przyszłość zawodową z dziedzinami opartymi na znajomości języka technicznego. Egzaminy językowe przeprowadzane przez MONDIALE są profesjonalne, rzetelne i wiarygodne oraz dostosowane do poziomu znajomości języka, sprawdzają wszystkie umiejętności ujęte w Europejskim Systemie Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy (CEFR): mówienie, pisanie, słuchanie i czytanie. Centrum ma w swojej ofercie 100-godzinny kurs skierowany do studentów i pracowników pragnących poszerzyć swoje umiejętności w zakresie języka angielskiego, niemieckiego oraz polskiego. Kurs przygotowuje do egzaminu TELC (The European Language Certificate) odbywa się na różnych poziomach zaawansowania (B1, B2, C1). CNJOiC organizuje dla studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie kursy z języka angielskiego, niemieckiego, rosyjskiego i francuskiego (A1-C1), doszkalające do Egzaminu Centralnego z języków obcych oraz język obcy w środowisku zawodowym. Dla obcokrajowców studiujących na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji UP w Lublinie organizuje bezpłatne kursy języka polskiego.

Uniwersytet organizuje warsztaty i spotkania integracyjne, skierowane dla studentów UPL, którzy studiują w języku polskim lub angielskim i/lub uczęszczają na zajęcia w grupach razem z cudzoziemcami oraz dla kadry akademickiej i obsługi administracyjnej UP i z zagranicy np.:

- warsztaty “Let ME know YOU” realizowane w ramach programu „Welcome to Poland” NAWA, to cykl 10 międzynarodowych spotkań mający na celu niwelowania uprzedzeń kulturowych związanych ze stereotypami, integrację środowiska akademickiego poprzez lepsze poznanie krajów pochodzenia studentów, kadry naukowo-dydaktycznej i administracyjnej UPL i ich kultur (https://up.lublin.pl/blog/warsztaty-kultury-polskiej-w-projekcie-let-me-know-you-welcome-to-ulsl-nawa/);
- bezpłatne warsztaty z zakresu międzykulturowości #INTERLAB+ dla studentów i doktorantów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie organizowane przez Biuro Mobilności Akademickiej w związku z projektem realizowanym we współpracy z Zespołem ds. szkoleń międzynarodowych Erasmus+ (TCA) z Fundacji Rozwoju Systemu Edukacji, pełniącej rolę Polskiej Narodowej Agencji Programu Erasmus+ i Europejskiego Korpusu Solidarności (https://up.lublin.pl/blog/warsztaty-miedzykulturowe-interlab/; https://up.lublin.pl/blog/warsztaty-miedzykulturowe-interlabdla-studentow-doktorantow-i-pracownikow-uniwersytetu-przyrodniczego-w-lublinie/; https://up.lublin.pl/blog/cykl-warsztatow-poswieconych-komunikacji-miedzykulturowej-interlab/);
- spotkania świąteczne “Wesołych Świąt – wymiana świątecznych tradycji” realizowane przez Biuro Wymiany Akademickiej oraz Biuro Rekrutacji i Promocji Kształcenia przy wsparciu finansowym Gminy Lublin, w ramach Programu Lublin Akademicki, część dla studentów zagranicznych została zrealizowana ze środków programu Erasmus+. (https://up.lublin.pl/blog/wesolych-swiat-wymiana-swiatecznych-tradycji-relacja/).

Kolejnym programem wspierającym umiędzynarodowienie są bezpłatne szkolenia podnoszące kompetencje specjalistyczne, komunikacyjne i społeczne 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 (https://up.lublin.pl/blog/bezplatne-szkolenia-dla-kadry-akademickiej-i-administracyjnej/).

Duże znaczenie dla doskonalenia praktycznych umiejętności posługiwania się językiem obcym przez studentów, mają organizowane przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie Międzynarodowe Sympozja Studenckich Kół Naukowych oraz Międzynarodowe Seminaria Studenckich Kół Naukowych, podczas których studenci z polskich i zagranicznych uczelni mają możliwość zaprezentowania wyników swoich badań w formie posterów czy referatów oraz wymiany poglądów, doświadczeń i praktycznej wiedzy na temat aktualnych wyzwań naukowych w Polsce i na świecie (https://up.lublin.pl/blog/sprawozdanie-z-iii-miedzynarodowego-sympozjum-studenckich-kol-naukowych-srodowisko-roslina-zwierze-produkt/; https://up.lublin.pl/blog/v-miedzynarodowe-sympozjum-studenckich-kol-naukowych-srodowisko-roslina-zwierze-produkt/).

Skala i zasięg mobilności i wymiany międzynarodowej studentów i kadry

Studenci Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii z kierunku Dietetyka brali udział w organizacji międzynarodowej Konferencji Naukowej „Żywność w zrównoważonym świecie" w 2025 roku ponadto brali czynny udział w konferencjach międzynarodowych (14 studentów w latach 2021-2026) oraz są autorami lub współautorami publikacji naukowych w czasopismach o zasięgu międzynarodowym (29 studentów w latach 2021-2026). Liczba doniesień konferencyjnych prezentowanych corocznie przez studentów kierunku Dietetyka, zarówno I, jak i II stopnia, utrzymuje się na zbliżonym poziomie i wynosi 4–5. W latach 2021–2026 liczba publikacji naukowych, w tym o zasięgu międzynarodowym, których współautorami byli studenci kierunku Dietetyka obu stopni kształcenia, wynosiła od 5 do 12 rocznie (Załącznik 7.1).

Wydział aktywnie promuje międzynarodową wymianę studencką. Studenci kierunku Dietetyka mogą studiować na ponad 160 uczelniach partnerskich, z którymi UP w Lublinie ma podpisane umowy dwustronne w zakresie studiów wymiennych. Wyjazdy studentów odbywają się z programu edukacyjnego Erasmus+, który na Wydziale jest wiodącym w 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. Działaniami wspierającymi umiędzynarodowienie zajmuje się Biuro Wymiany Akademickiej, podlegające Prorektorowi ds. Kadr. Biuro wspiera, promuje i obsługuje międzynarodową wymianę akademicką studentów i pracowników, organizuje pobyty na Uczelni gości zagranicznych oraz promuje ofertę dydaktyczna UP za granicą. 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. Koordynator Wydziałowy programu Erasmus +, przewodniczący Wydziałowej Komisji ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą, przedstawiciel Biura Mobilności Akademickiej oraz studenci/doktoranci Wydziału, którzy brali udział w programie w latach poprzednich organizują spotkania informacyjne dla studentów, podczas których przekazują studentom najważniejsze informacje dotyczące warunków i

możliwości uczestnictwa w programie, omawiają formy mobilności akademickiej oraz podają dane kontaktowe dla osób zainteresowanych bardziej szczegółowymi informacjami. Interesującym punktem tych spotkań są relacje studentów, którzy już korzystali z programu, i którzy opowiadają o swoich doświadczeniach oraz wrażeniach z pobytu na zagranicznej uczelni. Spotkania mają na celu zachęcenie kolejnych studentów do korzystania z wyjazdów zagranicznych czego rezultaty są widoczne na naszym Wydziale (https://up.lublin.pl/foodscience/spotkania-informacyjne-dla-studentow-wydzialu-nauk-o-zywnosci-i-biotechnologii-dotyczace-mobilnosci-akademickiej-2/; https://up.lublin.pl/foodscience/spotkania-informacyjne-dla-studentow-wydzialu-nauk-o-zywnosci-i-biotechnologii-dotyczace-mobilnosci-akademickiej/).

Rolą Koordynatora jest wspieranie studentów i pracowników dydaktycznych w umiędzynarodowieniu procesu kształcenia. Koordynator przeprowadza wśród studentów kierunku nabór na studia wymienne w ramach programu Erasmus+ oraz nabór ciągły na wyjazd na praktykę, pomaga studentom ułożyć program studiów na uczelni partnerskiej oraz 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+" (https://up.lublin.pl/edukacja/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.

Studenci realizujący część studiów za granicą zobowiązani są do wykazania możliwości uzyskania efektów uczenia się założonych w programie studiów w uczelni macierzystej. W celu ułatwienia wymiany studenckiej i uznania okresu studiów w uczelni partnerskiej stosuje się system transferu i akumulacji punktów (ECTS). Studia mogą być wówczas realizowane w oparciu o indywidualny program składający się z przedmiotów wybranych z programu studiów uczelni partnerskiej. W Karcie uzgodnień (Agreement card) porównuje się moduły realizowane w ramach wymiany międzynarodowej z przedmiotami objętymi planem studiów w UP, co umożliwia weryfikację zaplanowanych przez studentów programów studiów za granicą już na etapie przygotowywania dokumentów. Koordynator wydziałowy programu Erasmus+ odpowiada za ocenę spełnienia kryterium kwalifikujących studentów do wyjazdu, wspomaga studentów przy wyborze uczelni zgodnie z kierunkiem studiów oraz ocenia poprawność wypełnienia Karty uzgodnień (m.in. poprzez analizę sylabusów przedmiotów i ich właściwy dobór, zgodny z programem studiów w UP w Lublinie).

Informacje o programach umożliwiających podjęcie studiów za granicą studenci uzyskują poprzez stronę internetową Biura Mobilności Akademickiej, kontakt bezpośredni lub za pomocą poczty elektronicznej z pracownikami Biura, a także bezpośrednią informację przekazywaną przez wydziałowego Koordynatora. Informacje o rozpoczęciu rekrutacji na wyjazdy zagraniczne na część studiów lub praktyki studenckie pojawiają się na głównej stronie Uczelni (https://up.lublin.pl/). Relacje z wyjazdów zamieszczane są na stronie Biura Mobilności Akademickiej. (https://up.lublin.pl/edukacja/erasmus/erasmus-student/#)

W ramach programu Erasmus+ studenci znajdujący się w trudnej sytuacji materialnej oraz studenci z niepełnosprawnością mogą otrzymać dodatkowe dofinasowanie, tzw. wsparcie dla osób z mniejszymi szansami. W przypadku mobilności długoterminowych studenci posiadający prawo do otrzymywania stypendium socjalnego w UP w Lublinie oraz studenci z orzeczeniem o niepełnosprawności są uprawnieni do uzyskania dodatkowego stypendium w kwocie 250 EUR na każdy miesiąc zaakceptowanego przez Uczelnię pobytu za granicą, w przypadku mobilności krótkoterminowej 100 EUR lub 150 EUR (w zależności od długości pobytu). Uczelnia jednocześnie zapewnia studentom z niepełnosprawnościami wsparcie pracowników Biura ds. osób z niepełnosprawnościami. (https://up.lublin.pl/edukacja/erasmus/erasmus-student/#po_wer)

Od stycznia 2021 z możliwości wyjazdu za granicę w ramach programu Erasmus+ skorzystało 30 studentów z Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii w tym 5 z kierunku Dietetyka. 11 studentów Wydziału zrealizowało semestr studiów na uczelni partnerskiej w Turcji, Chorwacji, Grecji, Francji, we Włoszech, 10 studentów skorzystało z wyjazdów krótkoterminowych na studia do Czech, Turcji i Litwy oraz 9 zrealizowało praktykę zawodową we Włoszech, Francji, Hiszpanii i Portugalii. Jeden student kierunku Dietetyka, zrealizował semestr studiów na uczelni partnerskiej w Grecji oraz dwie studentki mają zaplanowany wyjazd do Turcji, 2 studentów skorzystało z wyjazdów krótkoterminowych na studia do Czech i Litwy oraz 1 studentka zrealizowała praktykę zawodową w Portugalii. (Załącznik 7.2).

Uczelnia zabiega również o studentów z zagranicy, którzy mogą realizować część programu studiów w UP w Lublinie. Dla przyjeżdżających oferowane są bezpłatne zajęcia z języka polskiego, dostęp do siłowni, zajęć fitness i basenu, wsparcie ze strony studentów UP w ramach programu „Study Buddy", organizacja spotkań integracyjnych czy wycieczek po mieście z przewodnikiem. W ostatnich latach obserwuje się wyraźny wzrost liczby studentów zagranicznych podejmujących naukę na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii UP w Lublinie co świadczy o korzystnym trendzie stopnia umiędzynarodowienia. W roku akademickim 2021-2022 na Wydziale studiowało 10 studentów (po 4 z Turcji i Hiszpanii, po 1 osobie z Grecji i Francji), w roku akademickim 2022-2023 - 20 studentów (11 z Turcji, 4 z Hiszpanii, 3 z Grecji, po 1 z Francji i Ukrainy), w roku akademickim 2023-2024 – 19 studentów (12 z Turcji, 4 z Grecji, 2 z Mołdawii i 1 z Rumunii), w roku akademickim 2024-2025 liczba studentów wzrosła do 25 (13 z Turcji, 5 z Grecji, 3 z Francji, 2 z Portugalii, po 1 z Ukrainy i Kazachstanu), jeszcze większy wzrost odnotowano w roku akademickim 2025-2026 - na Wydziale studiowało 29 studentów z zagranicy (9 z Turcji, po 4 z Grecji, Francji i Rumunii, 3 z Portugalii, po 2 ze Słowenii i Hiszpanii, 1 z Włoch) (Załącznik 7.3).

Zainteresowanie studentów zagranicznych kształceniem na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii w ostatnich latach wzrasta, co związane jest w dużym stopniu z coraz bogatszą ofertą przedmiotów realizowanych przez kadrę akademicką w ramach programu Erasmus +. Wydział w roku akademickim 2025-2026 miał w ofercie dla zagranicznych studentów 74 przedmioty prowadzone w języku angielskim, przy czym co roku lista ta jest poszerzana o nowe przedmioty (Załącznik 7.4). Wykaz przedmiotów wybranych i realizowanych przez studentów zagranicznych w ramach programu Erasmus + w roku akademickim 2025-2026 w semestrze zimowym oraz letnim zamieszczono odpowiednio w załącznikach (Załącznik 7.5.1 oraz Załącznik 7.5.2).

Biuro Karier UP w Lublinie organizuje spotkanie informacyjne dla studentów na temat możliwości pozyskania środków europejskich w ramach perspektywy finansowej 2021-2027. Spotkania dotyczą możliwości pozyskania środków na rozpoczęcie działalności gospodarczej, kursy, szkolenia, staże, praktyki oraz wymianę zagraniczną z programu Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027, krajowych programów w ramach perspektywy finansowej 2021-2027 oraz programów Komisji Europejskiej (https://up.lublin.pl/blog/spotkanie-informacyjne-dla-studentow-organizowane-przez-biuro-karier/). Przykładem są spotkania z przedstawicielami Firmy Camp Leaders Poland sp. z o.o., podczas których studenci mają możliwość uzyskania informacji dotyczących studenckich wyjazdów wakacyjnych do Stanów Zjednoczonych. Przedstawiciel firmy Camp Leaders omawia warunki udziału w programie, proces rejestracji i wypełniania aplikacji, procedury wizowe, podróżowanie po Stanach Zjednoczonych po ukończeniu kontraktu (https://up.lublin.pl/blog/biuro-karier-zaprasza-na-szkolenie-z-przedsiebiorczosci-oraz-na-spotkanie-z-firma-camp-leaders-poland-sp-z-o-o/; https://up.lublin.pl/blog/relacja-z-panelu-z-pracodawcami/). Ponadto pracownicy Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego organizują dla studentów spotkania z doradcami EURES z Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Lublinie, którzy przekazują informacje o mobilności na europejskim rynku, funkcjonowaniu sieci Europejskich Służb Zatrudnienia oraz jej roli w poszukiwaniu bezpiecznych ofert pracy za granicą. Omawiają także funkcjonalność portalu Mobilności Zawodowej w poszukiwaniu bezpiecznej pracy za granicą (https://up.lublin.pl/blog/relacja-z-panelu-z-pracodawcami-2/).

Umiędzynarodowienie kadry dydaktycznej Wydziału

Kadra naukowo-dydaktyczna Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii UP w Lublinie podnosi swoje kwalifikacje uczestnicząc w różnych formach mobilności zagranicznej (konferencje, staże naukowe, wizyty studyjne, szkolenia, wyjazdy w ramach współpracy naukowej). W latach 2021–2026 pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii wyjeżdżali służbowo za granicę 130 razy. W konferencjach naukowych za granicą uczestniczyło 73 pracowników Wydziału, prezentując wyniki swoich badań na forum międzynarodowym m.in. w Szwajcarii, Bułgarii, Hiszpanii, Włoszech, Węgrzech, Niemczech, Serbii, Holandii, Malcie, Portugalii, Austrii, Słowacji, Niderlandach, Grecji, Łotwie, Bośni i Hercegowinie (Załącznik 7.6).

Pracownicy Wydziału byli zapraszani do wygłoszenia referatu (invited speaker): dr Wojciech Radzki, „Why and how to eat more mushrooms MycoRiseUp! Youth in Mycology Conference", Institute of Agrophysics Polish Academy of Sciences, maj 2023. Pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii są zapraszani do udziału w komitetach naukowych konferencji międzynarodowych:

- Waraczewski Robert - Moderator sekcji Food Quality na 3rd International PhD Students' Conference: Environment-Plant-Animal-Product together with the International Workshops at the University of Life Sciences in Lublin, Poland (23-24 kwietnia 2024),
- Waraczewski Robert - Członek komisji organizacyjnej na 4th International PhD Students' Conference: Environment-Plant-Animal-Product (I-SDUPL) (9 kwietnia 2025),
- Urszula Złotek - Członek Komitetu Naukowego międzynarodowej konferencji: The 5th International Electronic Conference on Foods - The Future of Technology, Sustainability, and Nutrition in the Food Domain (28–30 października 2024, online),
- Urszula Złotek - Członek Komitetu Naukowego międzynarodowej konferencji: The 6th International Electronic Conference on Foods - "Future Horizons in Foods and Sustainability" (Foods 2025) (28-30 października 2025, online),
- Wojciech Radzki - MycoRiseUp! Youth in Mycology Conference", Institute of Agrophysics Polish Academy of Sciences (maj 2023),
- Wojciech Radzki - IV Międzynarodowe Sympozjum Studenckich Kół Naukowych „Środowisko-Roślina-Zwierzę-Produkt" (20 kwietnia 2023)

Coraz większym zainteresowaniem pracowników Wydziału cieszą się staże naukowe w ośrodkach zagranicznych. Staże naukowe pozwalają pracownikom na zdobycie unikalnego doświadczenia badawczego, dostęp do specjalistycznej aparatury oraz nawiązanie cennych kontaktów zawodowych i współpracy z naukowcami i grupami badawczymi z całego świata. Podczas staży pracownicy mogą wymieniać się pomysłami, doświadczeniami, co jest ważnym elementem umiędzynarodowienia procesu kształcenia prowadzonego na Wydziale. W latach 2021-2026 staż naukowy m.in. USA, Kanadzie, Włoszech, Słowacji, Czechach, Turcji, Austrii, Litwie czy Danii odbyło 16 pracowników. W latach 2021-2026 do ośrodków zagranicznych m.in. w Hiszpanii, Australii, Czechach, na Węgrzech, Słowacji, Serbii, Austrii, Zjednoczonych Emiratach Arabskich, Turcji czy Słowacji w celu realizacji badań naukowych w ramach międzynarodowych projektów wyjeżdżało 30 pracowników Wydziału. 11 pracowników poszerzało swoje kompetencje naukowe i dydaktyczne poprzez aktywny udział w szkoleniach, warsztatach naukowych, czy wizytach studyjnych w ośrodkach zagranicznych m. in. w Irlandii, Hiszpanii, Niderlandach, Belgii, Włoszech, Węgrzech, Słowacji, Czechach, Grecji i w Wietnamie. Obserwujemy 4-krotny wzrost aktywności międzynarodowej pracowników Wydziału od 7 aktywności w roku 2021, do 18, 29, 26, 32 i 18 aktywności odpowiednio w roku 2022, 2023, 2024, 2025 i do września 2026 (Załącznik 7.6). Przykładowe wizyty studyjne, staże, stypendia za granicą:

- dr Anna Wirkijowska - staż naukowy Bolu Abant İzzet Baysal University Turcja (05-09.05.2025),
- dr Małgorzata Ostrowska - staż naukowy w Uniwersytecie Bolońskim, Włochy (07.09-07.10.2024) oraz szkolenie z zakresu metagenomiki University of Naples Federico II, Włochy (03-07.07.2023),
- dr inż. Kamila Borowiec i dr. inż. Elwira Komoń-Janczara - staż naukowy w Uniwersytecie Floreńskim, Włochy (9.11-10.12.2025)

- dr Dorota Teterycz – staż naukowy na BOKU University, Institute of Food Technology, Wiedeń, Austria (07–09.2025)
- mgr Patrycja Skwarek - staż naukowy na Uniwersytecie w Belgradzie (18.04.2023), Centro Tecnológico de la Carne de Galicia, Ourense, Hiszpania (02.04.2024) oraz Słowacki Uniwersytet Rolniczy (12.08-01.09.2024)
- prof. dr hab. Małgorzata Karwowska - staż naukowy w Institute of Sciences of Food Production National Research Council, Milan, Włochy (09.12.2022 – 09.01.2023)
- dr hab. Monika Sujka, prof. uczelni - wizyta w University of Cordoba, Hiszpania (grudzień 2024), Royal Melbourne Institute of Technology (marzec 2025).

Na szczególną uwagę zasługują przyznane pracownikom Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii prestiżowe staże i stypendia: stypendium Fundacji Dekaban w University of British Columbia (UBC) w Kanadzie dla dr Katarzyny Skrzypczak oraz dr hab. Moniki Sujki, prof. uczelni (2024), roczny staż naukowy w School of Food Science at Washington State University in Pullman, USA (2022–2023) dla dr Katarzyny Skrzypczak, stypendium Bekker NAWA w Narodowym Centrum Biotechnologii w Madrycie (CNB-CSIC) oraz staż w Berkeley Lab na University of California, Berkeley (USA) w ramach programu ETIUDA finansowanego przez NCN – dla dr Huberta Szczerby, udział dr hab. Moniki Sujki prof. uczelni w programie „Masters of didactics" (University College London, University of Groningen (2022-23). Wykaz pracowników Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii wyjeżdżających za granicę w celach służbowych w latach 2021-2026 zamieszczono w załączniku (Załącznik 7.6).

W celu podniesienia kwalifikacji naukowych i dydaktycznych pracownicy Wydziału chętnie wyjeżdżają za granicę w ramach programu Erasmus+ w celu prowadzenia zajęć dydaktycznych (STA) oraz w celach szkoleniowych (STT) (Załącznik 7.7). W roku akademickim 2021-22 wyjazdów w celach dydaktycznych odbyło się 6 zaś w celach szkoleniowych 9 m.in. do Czech, Słowacji, Włoch, Francji, Hiszpanii, Chorwacji, Portugalii. W roku 2022-23 wyjazdów w celach dydaktycznych odbyło się 9, zaś w celach szkoleniowych 14, lista państw, do których wyjeżdżali pracownicy poszerzyła się w porównaniu z wcześniejszym rokiem akademickim o Litwę, Austrię, Grecję, Maltę i Australię. W roku 2023-24 wyjazdów w celach dydaktycznych odbyło się 5 zaś w celach szkoleniowych 11, lista państw poszerzyła się o Irlandię. W roku 2024-25 wyjazdów w celach dydaktycznych odbyło się 15, zaś w celach szkoleniowych 8, lista państw do których wyjeżdżano poszerzyła się o Turcję. W roku 2025-26 wyjazdów w celach dydaktycznych było 12, zaś w celach szkoleniowych (Załącznik 7.7).

Warto podkreślić, że wśród kadry akademickiej znajdują się nauczyciele, którzy są w rankingu Stanford University (USA), obejmującym 2% najaktywniejszych naukowców świata (The World's Top 2% Scientists): w 2021 r. prof. dr hab. Urszula Gawlik, prof. dr hab. Michał Świeca, prof. dr hab. Joanna Matysiak, prof. dr hab. Radosław Kowalski; w 2022 r. prof. dr hab. Urszula Gawlik , prof. dr hab. Michał Świeca, prof. dr hab. Joanna Matysiak; w 2023, 2024 i 2025 r. prof. dr hab. Urszula Gawlik, prof. dr hab. Michał Świeca, prof. dr hab. Dominik Szwajgier, prof. dr hab. Joanna Matysiak, prof. dr hab. Radosław Kowalski. Na liście World's TOP 2% Scientists najczęściej cytowanych autorów za rok 2021: prof. dr hab. Urszula Gawlik, prof. dr hab. Michał Świeca, prof. dr hab. Dominik Szwajgier, prof. dr hab. Radosław Kowalski; za rok 2022 prof. dr hab. Michał Świeca, prof. dr hab. Urszula Gawlik, prof. dr hab. Dominik Szwajgier, dr hab. Monika Karaś, dr hab. Anna Jakubczyk, prof. uczelni, prof. dr hab. Joanna Matysiak; za rok 2023 prof. dr hab. Michał Świeca, prof. dr hab. Urszula Gawlik, dr inż. Ewelina Zielińska, prof. dr hab. Dominik Szwajgier, dr hab. Anna Jakubczyk, prof. uczelni, dr hab. Monika Karaś, prof. dr hab. Małgorzata Karwowska; za rok 2024 prof. dr hab. Michał Świeca, prof. dr hab. Urszula Gawlik, dr inż. Ewelina Zielińska, prof. dr hab. Dominik Szwajgier, dr hab. Monika Karaś, prof. dr hab. Małgorzata Karwowska; za rok 2025 prof. dr hab. Michał Świeca, prof. dr hab. Urszula Gawlik, dr inż. Ewelina Zielińska, prof. dr hab. Dominik Szwajgier, dr hab. Anna Jakubczyk, prof. uczelni, dr hab. Monika Karaś, dr hab. Anna Winiarska.

Wielu pracowników Wydziału zasiada w radach naukowych czasopism: Journal of Essential Oil Bearing Plants oraz Journal of Analytical Methods in Chemistry (JCR) – członek rady redakcyjnej prof. dr hab. Radosław Kowalski; Journal of Essential Oil & Plant Composition (nie indeksowane w JCR) – redaktor

naczelny prof. dr hab. Radosław Kowalski; Cariri Science, Journal of Phytomolecules & Pharmacology, International Journal of Chemical and Biochemical Science oraz The Open Access Journal of Science and Technology (nie indeksowane w JCR) - członek rady redakcyjnej prof. dr hab. Radosław Kowalski; Antioxidants (indeksowane JCR) - prof. Michał Świeca; Frontiers in Soft Matter – Review Editor – dr hab. Monika Sujka, prof. uczelni; prof. dr hab. Urszula Złotek - członek zespołu redakcyjnego czasopism Journal of Plant Interaction oraz Foods; Member of Topical Advisory Panel in Molecules dr hab. inż. Anna Jakubczyk, prof. uczelni; Foods, The Special Issue "Mushrooms in Food Industry and Human Nutrition" - dr Wojciech Radzki.

Pracownicy Wydziału występują w charakterze recenzentów prac naukowych w czasopismach o zasięgu międzynarodowym m. in. w: Acta Biochimica Polonica, Acta Scientiarum Polonorum-Technologia Alimentaria, African Journal of Biotechnology, Agricultural Engineering, Agriculture, AgriEngineering, Agronomy, Animals, Annals of Agricultural and Environmental Medicine, Antioxidants, Applied Food Research, Applied Siences, Arabian Journal for Science and Engineering, Arabian Journal of Chemistry, Archives of Microbiology, Beverages, Biology, Bioresource Technology, BMC Microbiology, BMC Research Notes, British Food Journal, British Journal of Nutrition, Cereal Chemistry, Chemical and Biological Technologies in Agriculture, Chemistry and Biodiversity, Children, Compounds, Cosmetics, Current Issues in Molecular Biology, Dietetics, Diseases, European Food Research and Technology, Fermentation, Folia Microbiologica, Food and Bioprocess Technology, Food and Humanity Food Chemistry Advances, Food Chemistry, Food Research International, Food Safety and Health, Food Science and Nutrition, Food Science and Technology International, Food Science and Technology, Food Structure, Foods, Frontiers in Cellular and Infection Microbiology, Frontiers, Gastronomy, Gels, Genes, Horticulturae, International Dairy Journal, International Food Engineering, International Journal of Biological Macromolecules, International Journal of Food Properties, International Journal of Food Science and Technology, International Journal of Food Science, International Journal of Microbiology, International Journal of Molecular Sciences, JAgric FoodChem, Journal of Applied Genetics, Journal of Food Composition and Analysis, Journal of Food Science and Technology, Journal of Food Science, Journal of Functional Foods, Journal of Fungi, Journal of Health, Journal of Insects as Food and Feed, Journal of Separation Science, Journal of the Cereal Science, Journal of the Science of Food and Agriculture, Journal of Trace Elements and Minerals, Journal of Food Science and Technology, Life, LWT- Food Science and Technology, Meat Science, Metabolites, Methods and Protocols, Microorganisms, Molecules, Mycotoxin Research, Nature Communications, Neurochemical Research, Nutrients, Open Agriculture, Pathogens, Phytotherapy Research, Plant Food & Human Nutrition, Plant Molecular Biology Reporter, Planta Medica, Plants, Polysaccharides, Population and Nutrition (JHPN), Preparative Biochemistry & Biotechnology, Engineering in Life Sciences, Process Biochemistry, Psychiatry International, Scientific Reports, Sustainability, Sustainable Microbiology, Toxics, Toxins, Trends in Food Science and Technology.

Pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii są zapraszani do grona redaktorów zeszytów specjalnych uznanych czasopism zagranicznych, takich jak: Applied Sciences (prof. dr hab. Joanna Stadnik, prof. dr hab. Małgorzata Karwowska, prof. dr hab. Karolina Wójciak, dr hab. Monika Sujka, prof. uczelni, prof. dr hab. Paweł Glibowski, dr hab. Ewa Jabłońska –Ryś, prof. uczelni, dr inż. Anna Wirkijowska, dr inż. Ewelina Zielińska, dr hab. Marzena Włodarczyk-Stasiak, prof. uczelni, dr Artur Mazurek, dr hab. Monika Kordowska–Wiater, prof. uczelni, dr hab. Piotr Zarzycki, prof. uczelni, dr inż. Dorota Teterycz, dr inż. Katarzyna Lisiecka, dr hab. Monika Karaś), Metabolites (prof. dr hab. Paweł Glibowski), Foods (prof. dr hab. Joanna Stadnik, prof. dr hab. Karolina Wójciak, dr inż. Katarzyna Lisiecka, dr hab. Ewa Jabłońska–Ryś, prof. uczelni, dr Katarzyna Skrzypczak, dr inż. Anna Wirkijowska, dr hab. Marzena Włodarczyk-Stasiak, prof. uczelni, dr Artur Mazurek, dr hab. Piotr Zarzycki, prof. uczelni, dr inż. Aneta Sławińska, prof. dr hab. Urszula Złotek, dr hab. Monika Karaś), Nutrients (prof. dr hab. Joanna Stadnik, prof. dr hab. Dominik Szwajgier), Sustainability (dr hab. Monika Sujka, prof. uczelni, dr inż. Ewelina Zielińska), International Journal of Molecular Sciences (dr hab. Marzena Włodarczyk-Stasiak, prof. uczelni, dr Artur Mazurek, dr inż. Ewelina Zielińska), Molecules (prof. dr. hab. Radosław Kowalski, dr hab. Monika Kordowska–Wiater, prof. uczelni, dr hab. Anna Jakubczyk, prof.

uczelni, dr inż. Katarzyna Lisiecka, dr hab. Monika Karaś), Food Hydrocolloids (dr hab. Dariusz Kowalczyk, prof. uczelni), Polymers (dr hab. Dariusz Kowalczyk, prof. uczelni), Coatings (dr hab. Dariusz Kowalczyk, prof. uczelni), Journal of Plant Interaction (dr hab. Urszula Złotek, prof. uczelni), Separations (prof. dr hab. Radosław Kowalski), International Journal of Environmental Research and Public Health (prof. dr hab. Radosław Kowalski), New Analytical Methods in Plant Active Components Analysis (prof. dr hab. Radosław Kowalski), Bioactive Molecules in Foods (dr inż. Katarzyna Lisiecka), Internatonial Journal of Food Science & Technology (prof. dr hab. Joanna Stadnik, prof. dr hab. Małgorzata Karwowska, prof. dr hab. Karolina Wójciak, dr hab. Monika Sujka prof. uczelni), Frontiers in Microbiology (prof. dr hab. Joanna Stadnik).

Pracownicy Wydziału są członkami międzynarodowych towarzystw naukowym m. in. dr inż. Elwira Komoń-Janczara należy do ASM (American Society of Microbiology). Prof. dr hab. Joanna Stadnik jest od 2024 r. członkiem komitetu naukowego międzynarodowego Towarzystwa Nauk i Studiów Gastronomicznych (International Society of Gastronomic Sciences and Studies) (https://www.internationalgastronomicsociety.org/scientific-committee).

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie podpisuje porozumienia o współpracy z uczelniami partnerskimi z całego świata. Aktualnie jest podpisanych 75 umów z instytucjami zagranicznymi, a ich wykaz znajduje się na stronie (https://up.lublin.pl/nauka/dzial-projektow-miedzynarodowych/#umowy_miedzynarodowe). W ramach 4 umów pracownicy Wydziału prowadzą współpracę z ośrodkami zagranicznymi, realizując projekty naukowo-badawcze, co przekłada się na rozwój naukowy kadry oraz wzrost stopnia umiędzynarodowienia. Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii realizowano kolejno:

1. Prof. dr hab. Bartosz Sołowiej od 2023 r. był kierownikiem międzynarodowego projektu **„Food Quality in Digital Age”** finansowany w ramach Grantów Wyszehradzkich z Międzynarodowego Funduszu Wyszehradzkiego, którego celem było gromadzenie, badanie, prezentowanie i upowszechnianie innowacyjnych metod oceny jakości żywności, które wykorzystują inteligentne technologie i umożliwiają precyzyjną produkcję żywności zgodną z preferencjami konsumentów. Konsorcjum: Czechy, Uniwersytet Mendla; Węgry, Uniwersytet MATE; Serbia, Uniwersytet w Belgradzie; Słowacja, Uniwersytet w Nitrze (https://digitalfoodquality.com/about/) (Załącznik 7.8).

2. Prof. dr hab. Dominik Szwajgier był kierownikiem projektu **„Interakcje kwasu kawowego z nanocelulozą”** realizowanego od 2023 roku w ramach programu Partnerstwa Strategiczne –NAWA, którego celem było wzmocnienie strategicznych relacji partnerskich polsko-austriackich poprzez realizację wspólnych badań i ich upowszechnianie dla wypracowania długofalowych współdziałań na rzecz zrównoważonego rozwoju. Celem projektu było stworzenie i zbadanie nowatorskiego kompleksu cząsteczek kwasu kawowego (efektywnego przeciwutleniacza) i nanocelulozy. Znaczenie naukowe projektu polegało na przedstawieniu nowej filozofii spożywania związków polifenolowych, zgodnej z fizjologicznymi przystosowaniami ludzkiego organizmu (Załącznik 7.8).

3. Kierownikiem polsko- słowackiego projektu **„Porównanie właściwości tradycyjnych serów typu Oscypek / Oštiepok produkowanych w Polsce i na Słowacji”** realizowany od 2024 roku w ramach programu Partnerstwa Strategiczne – NAWA był prof. dr hab. Bartosz Sołowiej. Jego celem było porównanie właściwości fizykochemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych serów typu oscypek pochodzących z Polski oraz Słowacji. Uzyskane wyniki pozwoliły na jakościowe opisanie zróżnicowania serów oraz ich cech charakterystycznych. Opis jakości mikrobiologicznej dostarczył informacji niezbędnych do oceny ryzyka i kontroli jakości produktów mleczarskich. Projekt przyczynił się do podniesienia świadomości co do spożywanych przez społeczeństwo produktów oraz skierowania uwagi konsumenckiej na produkty tradycyjne, najwyższej jakości, pochodzące z produkcji regionalnej, bez stosowania dodatków do żywności. Realizacja projektu wzmocniła współpracę naukową między dwiema organizacjami naukowymi, prowadząc do poprawy umiejętności badawczych obu zespołów oraz przygotowania przyszłych projektów naukowo-badawczych. Współpraca umożliwiła również wymianę nauczycieli akademickich i studentów w ramach istniejących programów w krajach UE. Grant

wsparł mobilność naukowców realizujących projekt badawczy w zespole polsko-słowackim (Załącznik 7.8).

4. W 2025 roku pani prof. dr hab. Urszula Gawlik we współpracy z firmą biotechnologiczną z Niemiec rozpoczęła projekt **„Wirusy winorośli w polskich winnicach – diagnostyka oraz zastosowanie induktorów odporności w zwiększaniu odporności i prozdrowotnych właściwości winogron”** (Akronim: IMMU-Grape-VIR), którego celami są monitoring występowania wirusów w polskich winnicach, zwłaszcza wirusa Pinot Gris (GPGV), liściozwoju winorośli (GLRaV), jamkowatości pnia winorośli (GRSPaV), wachlarzowatości winorośli (GFLV); opracowanie testów diagnostycznych do ich detekcji, sprawdzenie możliwości stosowania induktorów odporności (RI) w celu zaindukowania mechanizmów obronnych winorośli w klimacie umiarkowanym; oraz określenie wpływu RI na kondycję roślin odmian uprawianych w Polsce (Załącznik 7.8).

5. Dr hab. Monika Sujka prof. uczelni była wykonawcą w międzynarodowym projekcie **Sustainable ice cream challenge** (2021-2022). Organem przyznającym fundusze na realizację projektu był Unilever PLC. Konsorcjum: Lund University, University of Coimbra, Yildiz Technical University, McGill University, Hokkaido University, South China University of Technology, China Agricultural University, University of Thessaly, Universidad Pontificia Bolivariana (https://up.lublin.pl/blog/naukowcy-up-w-lublinie-realizuja-kolejny-etap-miedzynarodowego-projektu-dla-unilever-innovation-centre-wageningen-b-v/).

6. W latach 2019-2022 prof. dr hab. Paweł Glibowski był konsultantem naukowym w projekcie **"Nanoencapsulation forms of Transglutaminase and their application in Food Industries"** nr 12020214 finansowanym przez egipską instytucję National Research Centre.

Pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii: prof. dr hab. Michał Świeca oraz dr Małgorzata Ostrowska byli zaproszeni do udziału w grantach międzynarodowych (np. Horizon Europe) - wspólne aplikowanie:

1. HORIZON-RIA, HORIZON-JU-CBE-2024, BIO-BASEA- BIO-BASED ALTERNATIVES FOR A SUSTAINABLE EUROPEAN AGRICULTURE, 18 September 2024 Konsorcjum: Instytut Uprawy Nawozenia I Gleboznawstwa, Panstwowy Instytut Badawczy Iung-Pib; Institutul National De Cercertare Dezvoltare Pentru Stiinte Biologice Ra; Institutul National De Cercertare Dezvoltare Pentru Stiinte Biologice Ra; Aalborg Universitet Aau; Forschungszentrum Julich Gmbh Fzj; Consiglio Per La Ricerca In Agricoltura E L'analisi Dell'economia Agraria Crea; Universite De Bordeaux Ubx; Nibio - Norsk Institutt For Biookonomi Nibio; Teknologisk Institut Danish Technological Institute; Turkiye Bilimsel Ve Teknolojik Arastirma Kurumu Tubitak; Etairia Metaforas Ipsilis Technognosias Kai Erevnas Notioanatolikis Evropis Ae High Technology Filters Sa Htf; Uniwersytet Przyrodniczy W Lublinie Up W Lublinie (prof. dr hab. Michał Świeca); Erciyes Universitesi; Daugavpils Universitate Daugavpils Universitate; Agrinewtech Srl; Nicolaus Copernicus University Nicolaus Copernicus University.

2. HORIZON-IA, HORIZON-CL6-2024-FARM2FORK-02, DDAMISA - Development, Assessing and Monitoring Intercropping for a Sustainable Agriculture: Konsorcjum: Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie UP w Lublinie - lider (prof. dr hab. Michał Świeca); Institutul National De Cercertare Dezvoltare Pentru Stiinte Biologice Ra; Aalborg Universitet Aau; Consiglio Per La Ricerca In Agricoltura E L'analisi Dell'economia Agraria Crea; Ricerca In Agricoltura E L'analisi Dell'economia Agraria Crea; Agrinewtech Srl; Universite De Bordeaux Ubx; Nibio - Norsk Institutt For Biookonomi Nibio; Turkiye Bilimsel Ve Teknolojik Arastirma Kurumu Tubitak; Erciyes Universitesi; Daugavpils Universitate Daugavpils Universitate; Instytut Uprawy Nawozenia I Gleboznawstwa, Panstwowy Instytut Badawczy Iung-Pib; Etairia Metaforas Ipsilis Technognosias Kai Erevnas Notioanatolikis Evropis Ae High Technology Filters Sa Htf; Luxembourg Institute Of Science And Technology List; Somatech Limited Somatech Limited; Hochschule Geisenheim.

3. HORIZONIA, HORIZON-MISS-2023-CLIMA-01, TRIDOMICS - Toward climate-resilient cereal production. Konsorcjum: Heinrich-Heine-Universitaet Duesseldorf Udus; Burdur Mehmet Akif Ersoy Universitesi Burdur Mehmet Akif Ersoy University; University Of Basilicata; Uniwersytet Przyrodniczy

W Lublinie Up w Lublinie (prof. dr hab. Michał Świeca); Central Research Institute For Field Crops; Centre De Recerca En Agrigenomica Csic-Irta-Uab-Ub Crag-Cerca; Universitat Wien Univie.

4. Uniwersytet Boloński, Włochy. OPUS LABS Integracyjna Analiza Metagenomiczna i Metatranskryptomiczna Mikrobiomu Jelitowego w Fenyloketonurii w Celu Funkcjonalnej Selekcji Probiotyków; Id: 647775; Nr rej.:2025/57/B/NZ2/00992.

Wśród kadry Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii są nauczyciele, którzy prowadzą wspólne badania naukowe z naukowcami z zagranicy:

- University of Trás-os-Montes and Alto Douro, Portugal. Chemistry Research Centre (CQ-VR), Department of Agronomy (DAgro), School of Agrarian and Veterinary Sciences (ECAV), prof. Alice Vilela; dr hab. Monika Karaś, prof. uczelni, dr Urszula Szymanowska. Efekt: https://www.mdpi.com/1420-3049/28/15/5674 oraz https://www.mdpi.com/2076-3417/15/3/1462.
- University of Trás-os-Montes and Alto Douro, Portugal. CITAB, Centre for the Research and Technology of Agro-Environmental and Biological Sciences and Inov4Agro, Department of Applied Biology, Institute for Innovation, Capacity Building and Sustainability of Agrifood Production, School of Life and Environmental Sciences; PhD. Ivo Oliveira; dr hab. Monika Karaś, prof. uczelni; dr Urszula Szymanowska. Efekt: https://doi.org/10.3390/molecules28155674, https://doi.org/10.3390/app15031462 oraz https://doi.org/10.3390/molecules31010129.
- University of Agriculture, Department of Chemistry, Faisalabad, Pakistan. prof. dr. Muhammad Asif Hanif. prof. dr hab. Radosław Kowalski. Efekt: https://www.mdpi.com/1420-3049/27/21/7149 oraz https://www.mdpi.com/2071-1050/14/9/5092.
- Laboratory of Natural and Bioactive Substances (LASNABIO), Department of Chemistry, Faculty of Sciences, Abou Bekr Belkaïd University, Tlemcen, Algeria. prof. dr. Hocine Allali. prof. dr hab. Radosław Kowalski. Efekt: https://www.mdpi.com/2304-8158/13/24/4120, https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1155/2022/7890856, https://www.mdpi.com/2673-4583/18/1/92 oraz https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0334514.
- Doctor Tahar Moulay University of Saida, Algeria, Prof. dr. Salim Bouchentouf. prof. dr hab. Radosław Kowalski. Efekt: https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0334514, https://czasopisma.umlub.pl/curipms/article/view/892, https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2210803322000355 oraz https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1155/2022/7890856.
- Department of Biological Chemistry, Program of Post-Graduation in Biological Chemistry, Regional University of Cariri, Crato, Brazil prof. dr. Henrique Douglas Melo Coutinho. prof. dr hab. Radosław Kowalski. Efekt: https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1155/cmi/6676802, https://www.mdpi.com/2223-7747/12/8/1675 oraz https://www.mdpi.com/2076-3921/12/3/577.
- Phytomedicine and Molecular Toxicology Research Laboratory, Department of Biochemistry, Federal University Oye-Ekiti, Ekiti State, Nigeria prof. dr. Basiru Olaitan Ajiboye. prof. dr hab. Radosław Kowalski. Efekt: https://czasopisma.umlub.pl/curipms/article/view/3212.
- Department of Chemistry, Faculty of Science and Mathematics Sultan Idris Education University, Tanjung Malim, Perak, Malaysia dr. Wan Mohd Nuzul Hakimi Wan Salleh. prof. dr hab. Radosław Kowalski. Efekt: https://link.springer.com/article/10.1007/s10600-026-05020-1.
- Scientific and Technological Research Council of Türkiye (TUBITAK) within the framework of the Abroad Doctoral Research Scholarship Program (Begümhan Ömeroğlu, Marmara University, Institute of Health Sciences). prof. dr hab. Urszula Złotek, prof. dr hab. Urszula Gawlik. Efekt: https://www.mdpi.com/1420-3049/30/24/4677
- Amar Telidji University, Faculty of Science, Department of Agricultural Sciences, BP 37 G, Laghouat 03000, Algeria.- Prof. Abderrahmana Houichera; dr hab. Monika Kordowska-Wiater, prof. uczelni

- School of Food Science, Washington State University, Pullman, WA 99164, dr inż. Katarzyna Skrzypczak
- Department of Food Science, University of Copenhagen (Rolighedsvej 26, Frederiksberg C), Kopenhaga, Dania, Assistant prof. Tomasz Czaja, dr hab. Aldona Sobota, prof. uczelni
- Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, Bolu Abant İzzet Baysal University, (Gölköy Campus 14030, Bolu), Turcja, współpraca z prof. dr. Erkan YALCIN, dr hab. Aldona Sobota, prof. uczelni
- University of Basilicata – DAFE School, Via dell'Ateneo Lucano, 10 - 85100 Potenza, Italy, dr hab. Aldona Sobota, prof. Uczelni
- Slovak University of Agriculture in Nitra (Trieda Andreja Hlinku 2, 949 76 Nitra, Słowacja), współpraca z Prof. Miroslavą Kacaniovą, prof. dr hab. Karolina Wójciak, Efekt: https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC12427638/, https://www.mdpi.com/2076-3417/15/11/6271 oraz https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC11639874/
- Fundación Centro Tecnolóxico da Carne Avda. Galicia, 4. Parque Tecnolóxico de Galicia. San Cibrao das Viñas. 32900. Ourense, współpraca z Jose M. Lorenzo, prof. dr hab. Małgorzatą Karwowską, Efekt: https://www.mdpi.com/1420-3049/29/24/5826), https://www.mdpi.com/2076-3417/12/11/5559, https://www.mdpi.com/1420-3049/27/3/652, https://www.mdpi.com/2076-3417/11/3/1320 oraz https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/ijfs.15060
- Univerzitet u Beogradu - Poljoprivredni fakultet, Nemanjina 6, 11080, Beograd – Zemun, Department of Animal Product Technology, współpraca z Igor Tomasevic, prof. dr hab. Małgorzatą Karwowską, Efekt: https://www.mdpi.com/2227-9717/12/7/1330 oraz https://www.mdpi.com/2076-3417/12/11/5559

Realizacji celu podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia Uczelni służy poszerzenie oferty dydaktycznej Wydziału poprzez umożliwienie kandydatom podjęcia studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w języku angielskim „Food technology and human nutrition" (https://up.lublin.pl/en/admission/food-technology-and-human-nutrition/). Program kształcenia zapewnia praktyczne i teoretyczne przygotowanie w zakresie przetwarzania surowców rolniczych na przetworzone, pakowane i trwałe produkty spożywcze. Głównym celem programu jest kształcenie wysoko wykwalifikowanych technologów oraz specjalistów w dziedzinie żywienia człowieka na potrzeby przemysłu spożywczego. Ten interdyscyplinarny program studiów, realizowany w kontekście praktycznej inżynierii, dostarcza studentom wiedzy, umiejętności i wartości czyniących ich atrakcyjnymi kandydatami na rynku pracy, zarówno w sektorze przemysłowym, jak i administracji publicznej.

Udział wykładowców z zagranicy w prowadzeniu zajęć na ocenianym kierunku

O korzystnym trendzie stopnia umiędzynarodowienia świadczy fakt, że w ostatnich latach obserwuje się wyraźny wzrost zainteresowania przyjazdem na Wydział kadry naukowo-dydaktycznej z zagranicy w ramach programów wspierających mobilność akademicką. W ramach programu Erasmus+ w roku akademickim 2021-2022 gościliśmy na Wydziale 4 wykładowców ze Słowacji i Turcji, w 2022-2023 - 2 wykładowców z Turcji i Australii, w 2023-2024 - 5 z Turcji, w 2024-2025 - 8 z Australii, Albanii, Grecji i Turcji zaś w 2025-2026 - 14 z Turcji, Grecji, Australii, Portugalii, Włoch i Niemiec. Studenci Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii korzystali z wiedzy i doświadczenia wysokiej rangi naukowców i wykładowców zagranicznych, którzy realizowali zajęcia dydaktyczne (Załącznik 7.9).

Duże znaczenie dla stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia ma realizacja pobytów dydaktycznych i szkoleniowych naukowców zagranicznych w ramach innych programów czy projektów. Prof. dr hab. Paweł Glibowski był opiekunem naukowym gościa szkoły doktorskiej: Professora Osama A. Ibrahim, Department of Dairy Science, Institute of Food Industries and Nutrition Research, National Research Centre, Egypt, 1-15.10.2024, który wygłosił cykl wykładów dla studentów i doktorantów: „Fostering scientific cooperation: a multidisciplinary approach to graduate supervision, collaborative research, and scholarly publishing", „Writing and reviewing scientific articles",

„Application of scientific research in the industrial scale", „Enzymes as promising tool for improving the functional characteristics of food". Dr inż. Katarzyna Skrzypczak była opiekunem naukowym Prof. Girisha M. Ganjyal z Washington State University, który we wrześniu 2025 wygłosił seminarium pt. Innovations and Trends in Food Ingredients and Food Products for a Sustainable Food Systems. Pani Prof. dr hab. Małgorzata Karwowska sprawowała w okresie od maja do sierpnia 2021 roku opiekę merytoryczną nad stażystką Paulą Borrajo (Centro Tecnológico de la Carne de Galicia, Parque Tecnológico de Galicia, San Cibrao das Viñas, Spain). Prof. dr hab. Dominik Szwajgier był opiekunem stażu - Alireza Mousakhani Ganjeh, PhD candidate at the University of Aveiro, Portugal, w ramach programu PROM (4-15.09.2026 r.), oraz koordynował pobyt Marco Eigenfeld, Marco Reindl i Sebastian Schwaminger z Medical University in Graz, w dniach 7-11.10.2024 w ramach programu wymiany bilateralnej z Austrią (OeAD/WTZ), finansowany przez Narodową Agencję Wymiany Akademickiej (NAWA). Dr inż. Ewelina Zielińska była opiekunem miesięcznego stażu naukowego Martiny Pecová, Faculty of Veterinary Hygiene and Ecology, University of Veterinary Sciences Brno, Czech Republic. Dr hab. Monika Kordowska-Wiater, prof. uczelni była opiekunem 2 staży doktoranta zagranicznego - pana Ahmed Ararem, Amar Telidji University, Faculty of Science, Department of Agricultural Sciences, BP 37 G, Laghouat 03000, Algeria (2026). Prof. dr hab. Urszula Złotek sprawowała opiekę nad doktorantką zagraniczną odbywającą staż na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, finansowany przez Scientific and Technological Research Council of Türkiye (TUBITAK) w ramach Abroad Doctoral Research Scolarship Program (Begümhan Ömeroğlu, Marmara University, Institue of Health Sciences 2.04. – 3.07.2022).

Jedną z form podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia był udział naukowców z zagranicy (m.in. z Australii, USA, Kanady, Czech, Słowacji, Turcji, Niderlandów, Litwy) w Międzynarodowej Konferencji Naukowej pt. „Żywność w zrównoważonym świecie", która odbyła się w dniach 23-24 września 2025 r. i była ważną częścią obchodów Jubileuszu XX-lecia Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Konferencja stanowiła ważne forum wymiany wiedzy i doświadczeń, a także inspirującą przestrzeń do dyskusji nad aktualnymi wyzwaniami i kierunkami rozwoju nauki. Spotkanie sprzyjało nawiązywaniu nowych kontaktów i umacnianiu współpracy między ośrodkami akademickimi a przedstawicielami praktyki gospodarczej. Wydarzenie potwierdziło, że odpowiedzialna, zrównoważona produkcja żywności stanowi jedno z kluczowych wyzwań współczesnej nauki, a wspólne działania środowisk akademickich i praktyki są niezbędne, aby sprostać potrzebom społeczeństwa i ochronie środowiska. Warto wspomnieć, że uczestnikami konferencji byli studenci Wydziału. Podczas konferencji wykłady plenarne wygłosili wybitni naukowcy o międzynarodowej renomie:

1. Prof. Charles Brennan (RMIT University, Melbourne, Australia) - "Designing adaptive food systems for sustainable nutrition"

2. Prof. Thom Huppertz (Wageningen University, Niderlandy) - "Dairy product matrix effects: the critical interface for nutrition and health"

3. Prof. Rickey Yada (University of Alberta, Kanada) - "Anticipating and overcoming food system vulnerabilities in a world beset by climate change, andemics and geopolitical strife"

4. Prof. Todor Vasiljevic (Victoria University, Melbourne, Australia) - "Structural changes of dairy proteins during processing"

5. Prof. Girish M. Ganjyal (Washington State University, USA) - "Innovations and trends in food ingredients and food products for a sustainable food systems"

6. Prof. Margaret Brennan (RMIT University, Melbourne, Australia) - "Mushroom bioactive and functional ingredients – their physicochemical and psychological benefits to consumers"

7. Prof. Igor Tomašević (University of Belgrade, Serbia) - "The use of AI in meat science and technology"

8. Prof. Erkan Yalçin (Bolu Abant İzzet Baysal University, Turcja) - “Production of protein concentrates and isolates using semolina industry by-products and utilization in bakery foods” (https://up.lublin.pl/foodscience/wydzial/jubileusze/jubileusz-20lecia/)

Sposoby, częstość i zakres monitorowania i oceny umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu jego stopnia, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację

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 Kolegium Wydziału, oraz są prezentowane Radzie Programowej Kierunku. Sprawozdania przygotowywane są na podstawie danych z Biura Wymiany Akademickiej. Aktywność międzynarodowa studentów i pracowników, nawiązywanie kontaktów, współpraca z zagranicznymi partnerami oraz pozyskiwanie międzynarodowych projektów badawczych są kluczowymi czynnikami, które decydują o umocnieniu Wydziału na arenie międzynarodowej.

Zalecenia dotyczące kryterium 7 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (*jeżeli dotyczy*)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 7 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	

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

Dostosowanie systemu wsparcia do potrzeb różnych grup studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością

System wsparcia studentów kształcących się na kierunku dietetyka ma charakter kompleksowy i obejmuje sferę naukowo-dydaktyczną, organizacyjną, bytową, socjalną oraz psychologiczną. Podejmowane w tym zakresie działania stanowią integralny element polityki Uczelni, której celem jest zapewnienie wszystkim studentom równych warunków dostępu do kształcenia oraz możliwości aktywnego uczestnictwa w życiu akademickim. Wsparcie ma charakter systemowy i jest realizowane zarówno poprzez rozwiązania formalne, wynikające z obowiązujących przepisów i regulacji wewnątrzuczelnianych, jak i poprzez działania organizacyjne oraz inicjatywy wspierające podejmowane na poziomie Uczelni i poszczególnych jednostek organizacyjnych. Zakres dostępnych form pomocy jest zróżnicowany i uwzględnia indywidualne potrzeby studentów wynikające z ich sytuacji edukacyjnej, zdrowotnej, rodzinnej, materialnej oraz życiowej. Zgodnie ze Statutem Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie § 15 (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2023/11/Statut-tekst-jednolity-stan-na-27-pazdziernika-2023 r.pdf) (Załącznik 8.1) za zapewnienie studentom odpowiedniej opieki dydaktycznej, w zakresie swoich kompetencji, odpowiadają Dziekan oraz Prodziekan Wydziału. Do ich zadań należy przede wszystkim bieżące monitorowanie procesu kształcenia na poszczególnych kierunkach studiów, nadzór nad rekrutacją, opracowywanie szczegółowych planów zajęć oraz organizowanie ich realizacji we współpracy z kierownikami katedr. Istotnym elementem ich działalności jest również nadzorowanie

działań związanych z zapewnianiem i doskonaleniem jakości kształcenia, a także udział w okresowej ocenie nauczycieli akademickich w zakresie realizowanych przez nich obowiązków dydaktycznych. Dziekan i Prodziekan wspierają ponadto inicjatywy naukowe i organizacyjne podejmowane przez Samorząd Studentów oraz koła naukowe, między innymi poprzez ich wsparcie finansowe. Prodziekan pełni również szczególną rolę w zakresie indywidualnych spraw studentów związanych z przebiegiem studiów. Podejmuje w tym zakresie decyzje administracyjne oraz inne rozstrzygnięcia, a także pomaga studentom w rozwiązywaniu problemów związanych z procesem kształcenia. Do jego kompetencji należy przyznawanie warunkowych zaliczeń semestrów, określanie zasad powtarzania przedmiotów lub semestrów, przewodniczenie egzaminom dyplomowym i komisyjnym oraz zatwierdzanie tematów projektów licencjackich i prac magisterskich. Prodziekan odpowiada także za organizację indywidualnego toku studiów. Wsparciem dla Dziekana w zakresie jakości i organizacji kształcenia są Rady Programowe, powoływane dla poszczególnych kierunków studiów. Pełnią one funkcję opiniodawczo-doradczą, uczestnicząc między innymi w ocenie i doskonaleniu zajęć dydaktycznych, formułowaniu rekomendacji dotyczących jakości kształcenia oraz opracowywaniu i modyfikowaniu programów studiów. W organizację i realizację procesu kształcenia zaangażowani są również Kierownicy Instytutów, Katedr i Zakładów, którzy wspierają prawidłowe planowanie oraz prowadzenie działalności dydaktycznej. Z kolei Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia sprawuje nadzór nad weryfikacją osiągania efektów uczenia się, analizuje wyniki ankiet studenckich oraz opracowuje i doskonali wydziałowy system zapewniania jakości kształcenia.

Jednym z podstawowych narzędzi wspierania procesu dydaktycznego jest możliwość dostosowania organizacji studiów do indywidualnych potrzeb i predyspozycji studentów. Zgodnie z Regulaminem Studiów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie § 18 (Załącznik 2.11), studenci mogą ubiegać się o realizację studiów w ramach Indywidualnej Organizacji Studiów (IOS). Kwalifikację do tej formy studiów prowadzi Dziekan, na wniosek studenta składany w przerwie międzysemestralnej lub na początku, jednak nie później niż na 2 tygodnie po rozpoczęciu semestru. Do wniosku należy dołączyć harmonogram realizacji zajęć dydaktycznych uzgodniony z prowadzącymi. Uczestnictwo w zajęciach, terminy zaliczeń i zdawania egzaminów student ustala z prowadzącymi zajęcia. Ustalenia te zatwierdza dziekan na okres nie dłuższy niż 1 rok akademicki. Studenci z niepełnosprawnościami, studentki w ciąży oraz studenci będący rodzicami a także osoby wyróżniające się w działalności samorządowej, kulturalnej lub sportowej, studiujące na co najmniej dwóch kierunkach studiów, znajdujące się w wyjątkowo trudnej sytuacji życiowej mogą ubiegać się o realizację studiów w ramach Indywidualnej Organizacji Studiów (IOS). Indywidualizacja organizacji toku studiów pozwala na dostosowanie procesu kształcenia do zróżnicowanych potrzeb studentów w tym wynikających z rodzaju niepełnosprawności lub sytuacji życiowej, wspierając ich w kontynuowaniu nauki i zmniejszając ryzyko przerwania lub rezygnacji ze studiów. 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 będącym rodzicami (www.zlobek.maluch.net).

Istotnym elementem systemu wsparcia jest stałe podnoszenie kompetencji dydaktycznych i społecznych kadry akademickiej. Pracownicy Uczelni, w tym nauczyciele akademiccy prowadzący kształcenie na kierunku dietetyka uczestniczą w licznych cyklicznych i obowiązkowych szkoleniach z zakresu pracy ze studentami z niepełnosprawnościami, w tym w szkoleniach z zakresu: procedur bezpiecznej ewakuacji osób z niepełnosprawnościami, edukacji włączającej dla przedstawicieli uczelni, procesu kształcenia osób z niepełnosprawnościami, zwiększania dostępności Uczelni dla osób z niepełnosprawnościami w ramach projektu „Dostępny UPL"– nr POWR.03.05.00-00-A002/21. W ramach realizacji projektów „Dostępny UPL" – nr POWR.03.05.00-00-A002/21" w szkoleniach, które pomagają rozwijać potencjał i zwiększać świadomość społeczną pracowników Uczelni w 2023 roku uczestniczyło 25 osób z kadry Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii:

- szkolenie dla nauczycieli akademickich w zakresie procesu kształcenia osób z niepełnosprawnościami (16 osób),

- szkolenie z zakresu edukacji włączającej dla przedstawicieli uczelni (7 osób),
- szkolenie z zakresu procedur bezpiecznej ewakuacji osób z niepełnosprawnościami (1 osoba),
- szkolenie dla kadry kierowniczej i administracyjnej jak zwiększać dostępność Uczelni dla osób z niepełnosprawnościami (1 osoba).

Na wniosek Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami, w czerwcu 2024 r. zorganizowane zostało szkolenie dla pracowników i kadry kierowniczej oraz portierni z zakresu obsługi schodołazu – urządzenia do likwidacji barier architektonicznych. Szkolenie zostało zorganizowane dla 46 osób. W dniach 22-24 października 2024 r. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie zorganizował wydarzenie pn. **„RÓWNOWAŻNI – Spotkania z równością”,** skierowane do całej społeczności akademickiej, w tym nauczycieli akademickich, pracowników administracyjnych, studentów i doktorantów. Celem przedsięwzięcia było promowanie równego traktowania, przeciwdziałanie dyskryminacji oraz rozwijanie kompetencji w zakresie budowania dostępnego i przyjaznego środowiska pracy oraz nauki. Program wydarzenia obejmował między innymi panel dyskusyjny poświęcony zagadnieniom równości i nierówności społecznych, warsztaty dotyczące komunikacji bez barier oraz rozwijania kompetencji miękkich, szkolenia z zakresu uwzględniania perspektywy płci w projektach B+R. Uczestnicy mogli również skorzystać z indywidualnych konsultacji i doradztwa specjalistycznego. W realizację wydarzenia aktywnie zaangażowani byli pracownicy Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami UP o w Lublinie. Specjalista ds. dostępności prowadził konsultacje dotyczące dostępności oraz wsparcia osób z niepełnosprawnościami i osób ze szczególnymi potrzebami, natomiast uczelniany psycholog udzielał indywidualnych porad psychologicznych uczestnikom wydarzenia.

Dnia 27.05.2025 r. zorganizowano wydarzenie **„Never Give Up- Siła w Tobie”,** skierowane do społeczności akademickiej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Wydarzenie miało charakter edukacyjno-profilaktyczny i obejmowało wykłady ekspertów oraz warsztaty poświęcone m.in. zdrowiu psychicznemu, przeciwdziałaniu wykluczeniu społecznemu, budowaniu odporności psychicznej oraz funkcjonowaniu osób neuroróżnorodnych. Celem przedsięwzięcia było zwiększenie świadomości uczestników w zakresie tworzenia przyjaznego, dostępnego i wspierającego środowiska akademickiego oraz rozwijanie kompetencji społecznych niezbędnych w codziennej pracy i nauce. (www: https://up.lublin.pl/rekrutacja/wydarzenia/never-give-up/)

Ponadto w terminach 24-25.05.2023 r.,14-15.05.2024 r., 28-29.05.2025 r., 20-21.05.2026 r. Uniwersytet był współorganizatorem **Lubelskich Dni Integracji** – cyklicznego przedsięwzięcia realizowanego wspólnie przez lubelskie uczelnie wyższe, którego celem jest promowanie idei dostępności, wyrównywania szans oraz budowania otwartego i włączającego środowiska akademickiego dla osób z niepełnosprawnościami i osób ze szczególnymi potrzebami. Lubelskie Dni Integracji mają charakter otwarty i są dedykowane całej społeczności akademickiej – studentom, doktorantom, nauczycielom akademickim, pracownikom administracyjnym – a także przedstawicielom instytucji publicznych, organizacji pozarządowych oraz wszystkim osobom zainteresowanym tematyką dostępności i integracji społecznej. Program wydarzeń obejmował wykłady i prelekcje ekspertów, warsztaty praktyczne, panele dyskusyjne, konsultacje specjalistyczne, prezentacje nowoczesnych technologii wspierających osoby z niepełnosprawnościami, stoiska organizacji działających na rzecz osób ze szczególnymi potrzebami, a także wydarzenia integracyjne, takie jak piknik integracyjny czy turniej siatkówki na siedząco. W organizowanych wydarzeniach uczestniczyli również pracownicy Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, w tym kadra administracyjna i nauczyciele akademiccy. Udział w wykładach, warsztatach oraz spotkaniach z ekspertami umożliwił im poszerzenie wiedzy w zakresie dostępności architektonicznej, cyfrowej i informacyjno-komunikacyjnej, komunikacji z osobami ze szczególnymi potrzebami, wykorzystania technologii wspomagających oraz dobrych praktyk w zakresie tworzenia dostępnego środowiska akademickiego. Wydarzenia te sprzyjały również wymianie doświadczeń pomiędzy przedstawicielami lubelskich uczelni i instytucji oraz utrwalaniu postaw opartych na równości, otwartości i włączeniu społecznym.

W ramach realizowanego obecnie przez UP w Lublinie projektu **„UPL coraz bardziej dostępny" nr FERS.03.01-IP.08-0170/24** zaplanowano dodatkowe szkolenia m.in. Szkolenia z zakresu stosowania języka prostego, dokumenty dostępne, prezentacje i multimedia dostępne, technologie wspomagające proces dydaktyczny, higiena cyfrowa, zaburzenia ze spektrum autyzmu, wpływ stresu, radzenie sobie z kryzysem psychicznym, techniki relaksacji, wsparcie osób z zaburzeniami psychicznymi i poznawczymi, wsparcie osób z niepełnosprawnością narządu wzroku, wsparcie osób z niepełnosprawnością narządu słuchu, szkolenia podnoszące świadomość niepełnosprawności: zwiększenie wrażliwości na potrzeby OzSP, w tym OzN, zwiększenie wrażliwości na potrzeby OzSP w tym OzN. Ponadto, Biuro do spraw osób z niepełnosprawnościami opracowało dokument ze zbiorem praktycznych wskazówek przydatnych nauczycielowi akademickiemu w pracy dydaktycznej z osobami z niepełnosprawnościami. (https://up.lublin.pl/osoby-z niepelnosprawnoscia/porady/#wskazowki_dydaktyka) (Załącznik 8.2) a także praktyczny poradnik savoir-vivre wobec osób z niepełnosprawnościami (https://up.lublin.pl/osoby-z-niepelnosprawnoscia/porady/#poradnik) (Załącznik 8.3). W ramach realizacji projektu w szkoleniach, które pomagają rozwijać potencjał i zwiększać świadomość społeczną pracowników Uczelni w 2026 roku uczestniczyło 8 osób z kadry Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii:

- Wsparcie podczas zajęć dydaktycznych osób z niepełnosprawnością narządu słuchu (1 osoba)
- Techniki relaksacji (2 osoby)
- Savoir – vivre wobec osób ze szczególnymi potrzebami (1 osoba)
- Wpływ stresu (3 osoby)
- Zwiększanie wrażliwości na potrzeby OzSP w tym OZN (1 osoba)

Działania te sprzyjają budowaniu trwałej kultury dostępności i wrażliwości społecznej w środowisku akademickim. Realizacja wskazanych działań szkoleniowych ma charakter ciągły i wieloletni, a ich zakres tematyczny jest systematycznie poszerzany w odpowiedzi na zmieniające się potrzeby studentów oraz nowe wyzwania pojawiające się w środowisku akademickim, w tym związane ze zdrowiem psychicznym, dostępnością cyfrową oraz różnorodnością form kształcenia. Na poziomie Uczelni funkcjonuje Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami (BON), które koordynuje działania w obszarze dostępności architektonicznej, cyfrowej, komunikacyjnej i dydaktycznej. Biuro odpowiada m.in. za informowanie studentów o dostępnych formach wsparcia, przygotowywanie materiałów informacyjnych oraz opracowywanie Planów Działań na rzecz poprawy dostępności. Uzupełnieniem działań BON jest aktywność Pełnomocnika Rektora ds. studentów z niepełnosprawnościami, który wspiera zarówno studentów, jak i nauczycieli akademickich oraz podejmuje inicjatywy służące ograniczaniu barier psychologicznych i społecznych. Na poziomie Wydziału powołany został **Koordynator ds. studentów z niepełnosprawnościami**, pełniący funkcję bezpośredniego łącznika między studentami, kadrą dydaktyczną a strukturami centralnymi Uczelni. Do jego zadań należy m.in. informowanie o formach wsparcia, pomoc w organizacji procesu dydaktycznego, działania na rzecz likwidacji barier oraz inicjowanie zakupów specjalistycznego sprzętu wspomagającego kształcenie. Tak ukształtowany system organizacyjny zapewnia wielopoziomowe wsparcie studentów, umożliwia skuteczną wymianę informacji pomiędzy jednostkami oraz sprzyja spójnej realizacji polityki dostępności na poziomie całej Uczelni, Wydziału i kierunku studiów. Informacje na temat wsparcia osób z niepełnosprawnościami są zamieszczone na stronie internetowej Uczelni (https://up.lublin.pl/osoby-z-niepelnosprawnoscia/). Można również osobiście, telefonicznie lub e-mailem skontaktować się z pracownikiem Biura. Dla osób z niepełnosprawnościami cyklicznie, raz na początku roku akademickiego oraz w zależności od potrzeb zgłaszanych przez zainteresowanych, organizowane są spotkania informacyjno-adaptacyjne. W spotkaniach biorą udział pracownicy Biura oraz Prorektor ds. studenckich i dydaktyki. **Na ocenianym kierunku Dietetyka w latach 2021-2026 studiowało 71 osób ze zdiagnozowaną niepełnosprawnością w różnych obszarach i stopniach niepełnosprawności.**

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie umożliwia studentom dostęp do infrastruktury dydaktycznej, bibliotecznej, sportowej, socjalnej i kulturalnej. Obiekty dydaktyczne, Biblioteka Główna oraz kompleks sportowy zostały przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, zarówno pod względem architektonicznym, jak i wyposażenia specjalistycznego. Szczegółowy opis został zawarty w opisie Kryterium 5.

Studenci z niepełnosprawnościami mają możliwość zakwaterowania w domach studenckich dostosowanych do ich potrzeb, w tym w D.S Cebion oraz D.S. Eskulap. W ramach przystosowania wyposażono w meble specjalistyczne pokoje studenckie, których dostosowanie ma znaczący wpływ na komfort użytkowania oraz poprawę funkcjonalności w obowiązkach życia codziennego. Wyposażenie obejmuje: aneks kuchenny, część sypialnianą, sanitariaty, część do spokojnej nauki, dostosowanie wejścia bocznego od strony wschodniej dla osób z niepełnosprawnościami, montaż platformy, która pozwala na swobodne przemieszczanie się po schodach osoby z niepełnosprawnością ruchową (poruszających się na wózku inwalidzkim).

Pomoc osobom z niepełnosprawnościami na Uczelni reguluje zarządzenie nr 109 rektora UP w Lublinie z dnia 8 listopada 2021 r. w sprawie wprowadzenia procedury dostosowania procesu kształcenia do potrzeb studentów i doktorantów z niepełnosprawnościami oraz znajdujących się w szczególnej sytuacji zdrowotnej w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2021/11/z-109-2021.pdf) (Załącznik 8.4) Każdy przypadek osoby z niepełnosprawnością ubiegającej się o wsparcie rozpatrywany jest indywidualnie, zgodnie z ideą wyrównywania szans edukacyjnych oraz racjonalnego dostosowania do potrzeb wynikających z niepełnosprawności lub choroby przewlekłej. O specyficznych potrzebach osoby z niepełnosprawnością Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnością na wniosek studenta informuje Dziekana, który podejmuje odpowiednie decyzje mające na celu udzielenie studentowi wymaganego wsparcia. Każdy student z orzeczeniem o niepełnosprawności może otrzymać indywidualną pomoc adekwatną do jego potrzeb, tj. wsparcie asystenta w czynnościach związanych z nauką, których nie może wykonać samodzielnie, wypożyczanie sprzętu technicznego (przenośnego powiększalnika typu ProdigiConnect12, komputerów przenośnych, dyktafonów, pętli indukcyjnych), indywidualny tok nauczania m.in. języków obcych, lektoraty z języków obcych prowadzone w grupach o różnym zaawansowaniu, zajęcia sportowe poprawiające kondycję i aktywność studentów z niepełnosprawnościami, pomoc psychologiczną, dostosowanie materiałów dydaktycznych do potrzeb indywidualnych, zajęcia z udziałem zwierząt w „Strefie Animaloterapii" mieszczącej się na terenie GD Felin, ul. Doświadczalna 50. Na UP w Lublinie istnieje możliwość skorzystania ze wsparcia asystenta dydaktycznego lub tłumacza języka migowego, zgodnie z Zarządzeniem nr 9 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 28 stycznia 2020 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu korzystania ze wsparcia asystenta lub tłumacza języka migowego dla studenta/doktoranta w ramach wsparcia realizowanego w Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich Stanowiska ds. Osób z Niepełnosprawnością Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (https://up.lublin.pl/files/biurorektora/2020/009/009.pdf) (Załącznik 8.5). Zadaniem asystenta jest pomoc w funkcjonowaniu na Uczelni, a także poza nią. Studenci ubiegający się o pomoc zgłaszają taką potrzebę w Biurze ds. Osób z Niepełnosprawnością składając wniosek oraz przedstawiają rozkład zajęć, na podstawie którego tworzony jest harmonogram czasu pracy asystenta. Osoba będąca asystentem dydaktycznym zobowiązana jest do uczestnictwa w procesie kształcenia osoby z niepełnosprawnościami (zajęcia praktyczne lub laboratoryjne, wykłady oraz inne przewidziane na danym kierunku studiów – pomaga w notowaniu, pozyskiwaniu materiałów dydaktycznych oraz dotarciu na zajęcia i powrotu z nich do miejsca zamieszkania, jeżeli wymaga tego sytuacja). Na terenie Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie doktoranci oraz studenci mogą skorzystać z darmowej pomocy psychologicznej. Dodatkowe wsparcie psychologiczne realizowane jest w Centrum Interwencji Kryzysowej w Lublinie, które świadczy bezpłatną pomoc psychologiczną, pedagogiczną, terapeutyczną, prawną, socjalną i interwencyjną mieszkańcom miasta Lublina pozostającym w trudnej sytuacji życiowej spowodowanej: przemocą w rodzinie, uzależnieniem własnym lub członka rodziny, niepełnosprawnością, długotrwałą lub ciężką chorobą własną lub członka rodziny, bezradnością w sprawach opiekuńczo-wychowawczych i prowadzeniu gospodarstwa

domowego, zwłaszcza w rodzinach niepełnych, wielodzietnych, potrzebą ochrony macierzyństwa, kryzysami osobistymi, zdarzeniami losowymi i sytuacjami kryzysowymi (np. strata bliskich osób, utrata pracy, napad, gwałt, próba samobójcza), utratą ciąży (poronienie, aborcja). Studenci mogą również skorzystać z telefonu zaufania oferującego całodobowe wsparcie psychologiczne oraz Punktu Interwencyjno-Konsultacyjny który czynna jest całodobowo dzięki dyżurom psychologa– interwenta kryzysowego.

Ponadto, studenci kierunku Dietetyka, w ramach Projektu „**NEVER GIVE UP**!", nr projektu FERS.01.05-IP.08-0053/25 mogą liczyć na dodatkowe konsultacje z psychologiem w celu uzyskania pomocy w nagłych, trudnych sytuacjach życiowych, wsparcia w radzeniu sobie z presją czasu, lękiem, stresem przed egzaminami, wypaleniem studenckim, problemami z motywacją czy organizacją nauki; poradnictwo w zakresie emocji, relacji i problemów osobistych. Kolejną formą wsparcia studentów kierunku Dietetyka są konsultacje z doradcą zawodowym. Konsultacje z doradcą zawodowym mają na celu wsparcie w rozwoju kariery zawodowej, wyposażenie w wiedzę i umiejętności poruszania się po rynku pracy, uzyskaniu pomocy w określeniu swoich mocnych stron, kompetencji i predyspozycji zawodowych; w wyborze dalszej ścieżki rozwoju lub specjalizacji; przygotowaniu profesjonalnego CV i listu motywacyjnego; przygotowaniu się do rozmowy kwalifikacyjnej. Zarówno konsultacje z psychologiem jak i z doradcą mają charakter indywidualny i są dostosowane do potrzeb studenta oraz etapu jego kształcenia (https://up.lublin.pl/foodscience/konsultacje-z-doradca-zawodowym-oraz-psychologiem-w-ramach-projektu-never-give-up-fers-01-05-ip-08-0053-25/).

Pomoc materialną dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w roku akademickim stanowią stypendia: socjalne, specjalne dla osób z niepełnosprawnościami, stypendia rektora i zapomogi. Priorytetem władz i pracowników Uczelni jest zapewnienie studentom poczucia bezpieczeństwa oraz wsparcia finansowego w uzasadnionych sytuacjach. Studenci kształcący się na kierunku Dietetyka otrzymują różne formy wsparcia w postaci świadczeń. Zasady oraz tryb przyznawania pomocy studentom określone są w ogólnouczelnianym Regulaminie Świadczeń dla Studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Zarządzenie nr 54 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 8 maja 2026 w sprawie wprowadzenia Regulaminu Świadczeń dla Studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie wprowadziło z dniem 1 października 2026 roku nowy Regulamin świadczeń dla Studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (https://up.lublin.pl/wp-content/uploads/2026/05/Regulamin-Swiadczen-dla-Studentow-UP-w-Lublinie.pdf) (Załącznik 8.6)

W Regulaminie określono zasady przyznawania i wypłacania pomocy materialnej dla studentów i doktorantów. Regulamin szczegółowo opisuje kryteria przyznawania świadczeń, tryb rozpatrywania wniosków, czas trwania świadczeń, ograniczenia w ich przyznawaniu oraz przyczyny utraty prawa do pomocy materialnej. Zgodnie z Regulaminem oraz Zarządzeniem NR 55 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 25 maja 2026 r. w sprawie wysokości świadczeń stypendialnych dla studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w roku akademickim 2026/2027 (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2026/05/z-55-2026.pdf) (Załącznik 8.7) student może wnioskować o następujące formy wsparcia:

- **Stypendium socjalne** skierowane jest do studentów będącej w trudnej sytuacji materialnej udokumentowanej zaświadczeniami o dochodach netto na jednego członka rodziny (dochód na członka rodziny nie przekracza kwoty 2099,70 zł w roku akademickim 2026/2027). Kwota stypendium zależy od wysokości dochodu osiągniętego w roku kalendarzowym poprzedzającym dany rok akademicki, który przypada we wspólnym gospodarstwie domowym na jednego członka rodziny studenta i wynosi od 1300,00 zł do 1600,00 zł w roku akademickim 2026/2027.
- **Stypendium dla osób z niepełnosprawnością** dedykowane jest dla osób posiadających orzeczenie o niepełnosprawności, orzeczenie o stopniu niepełnosprawności albo orzeczenie o

którym mowa w art. 5 oraz art. 62 ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych. Wysokość stypendium zależy od stopnia niepełnosprawności i przyznawane jest maksymalnie na rok akademicki. W przypadku posiadania orzeczenia z krótszym terminem niż rok akademicki, stypendium przyznawane jest na czas ważności orzeczenia. Miesięczna wysokość stypendium wynosi 1200,00 zł (stopień lekki), 1600,00 zł (umiarkowany), 2000,00 zł (znaczny).

- **Stypendium rektora** może otrzymać student, który uzyskał za rok studiów, poprzedzający rok przyznania stypendium, wyróżniające wyniki w nauce, osiągnięcia naukowe lub artystyczne, lub osiągnięcia sportowe we współzawodnictwie co najmniej na poziomie krajowym. Stypendium rektora może otrzymać także student przyjęty na pierwszy rok studiów, który jest laureatem olimpiady międzynarodowej, laureatem lub finalistą olimpiady stopnia centralnego lub medalistą co najmniej współzawodnictwa sportowego o tytuł Mistrza Polski w danym sporcie. W danym roku akademickim zgodnie z regulaminem tworzona jest jedna lista rankingowa dla każdego roku studiów, a stypendium Rektora przyznawane jest w takiej samej kwocie bez podziału na poszczególne osiągnięcia. Stypendium rektora przyznaje się w trzech przedziałach: przedział I (stanowi 20% osób o największych osiągnięciach spośród studentów zakwalifikowanych do uzyskania stypendium na podstawie listy rankingowej) – 1600,00 zł, II przedział (30%) – 1400,00 zł, III przedział (stanowią pozostali studenci, nie zakwalifikowani do przedziału I lub II a zakwalifikowani do uzyskania stypendium na podstawie miejsca na liście rankingowej) – 1200,00 zł.
- **Zapomoga** dedykowana jest dla studentów, którzy znajdują się w przejściowej trudnej sytuacji życiowej z tytułu zdarzenia losowego np. nieszczęśliwego wypadku studenta i jego następstw, nagłej choroby studenta bądź członka najbliższej rodziny, urodzenia dziecka, śmierci najbliższego członka rodziny, klęsk żywiołowych, kradzieży o znacznej wartości na szkodę studenta. Wielkość zapomogi wynosi od 1500,00 do 3000,00 zł.

Stypendia socjalne, stypendia dla osób z niepełnosprawnościami, stypendium Rektora i zapomogi przyznaje studentom Komisja Stypendialna. Rektor powołuje również Odwoławczą Komisję Stypendialną do rozpatrywania odwołań od decyzji Komisji Stypendialnej. Komisja Stypendialna i Odwoławcza Komisja Stypendialna powoływane są na początku każdego roku akademickiego przez Rektora na wniosek Rady Uczelnianej Samorządu Studenckiego. W skład Komisji wchodzi: Przewodniczący, Dziekan lub Prodziekan Wydziału (w liczbie siedmiu), studenci delegowani przez Radę Uczelnianą Samorządu Studenckiego (co najmniej 2 przedstawicieli z każdego Wydziału) oraz pracownik Biura Stypendiów Studenckich obsługujący Wydział. Decyzje otrzymania stypendiów i zapomóg podejmowane są na zebraniach Komisji, przy czym każdorazowo wymagany jest przynajmniej 50% udział studentów. Pisemne decyzje Komisji Stypendialnych przekazywane są studentom listownie lub odbierane są osobiście przez studentów w Biurze Stypendiów Studenckich. W latach 2021-2026 studentom kierunku Dietetyka przyznano 299 -krotnie stypendium Rektora. Stypendia socjalne przyznano łącznie 313-krotnie, a stypendia dla osób z niepełnosprawnością 71-krotnie. Ponadto 31 studentów otrzymało jednorazową zapomogę finansową (Tabela 8.1). Ponadto, studenci kierunku Dietetyka, w ramach Projektu „**NEVER GIVE UP!**”, nr projektu FERS.01.05-IP.08-0053/25 mogą liczyć na dodatkowe wsparcie materiale w postaci:

- **Stypendium dziekana** - o stypendium może ubiegać się student, który posiada status studenta kierunki Dietetyka, złożył w niosek o przyznanie Stypendium Dziekana na studiach pierwszego stopnia studiów stacjonarnych kierunku Dietetyka, podpisał klauzulę informacyjną dla uczestników projektu „**NEVER GIVE UP!**” (nr FERS.01.05-IP.08-0053/25), otrzymał informację o nieprzyznaniu stypendium Rektora. Wysokość Stypendium wynosi 2000,00zł (https://up.lublin.pl/foodscience/stypendium-dziekana-dla-studentow-kierunku-dietetyka-w-ramach-projektu-never-give-up-2/) (Załącznik 8.17).

- **Stypendium dla osób będących w trudnej sytuacji bytowej** - (https://up.lublin.pl/foodscience/stypendium-dla-studentow-kierunku-dietetyka-bedacych-w-trudnej-sytuacji-bytowej-realizowane-w-ramach-projektu-never-give-up/) o stypendium może ubiegać się student, który: posiada status studenta stacjonarnych studiów pierwszego stopnia kierunku Dietetyka oraz znajduje się w trudnej sytuacji bytowo-materialnej, udokumentowanej zaświadczeniami. Średni miesięczny dochód netto przypadający na członka rodziny studenta przekracza 45% wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę (ustalonego od dnia 1 stycznia roku poprzedzającego rok akademicki, na który przyznawane jest stypendium socjalne), ale kwota przekroczenia nie jest wyższa niż 500,00zł (w odniesieniu do 45% wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego od dnia 1 stycznia roku poprzedzającego rok akademicki). Stypendium jest dedykowane dla osób, których dochód jest niski ale nie uprawniający do uzyskania stypendium socjalnego. Stypendium wynosi 500 zł miesięcznie na jednego studenta (Załącznik 8.18).

Tabela 8.1 Wykaz studentów z kierunku Dietetyka, którzy otrzymali stypendium socjalne, rektora, dla osób niepełnosprawnych, zapomogę w latach 2021-2026.

Rodzaj wsparcia	**Stypendium socjalne**				**Stypendium rektora**				**Stypendium dla osób niepełnosprawnych**				**Zapomoga**			
Forma studiów (ST/NST)	**ST**		**NST**		**ST**		**NST**		**ST**		**NST**		**ST**		**NST**	
Stopień (I/II)	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II	I	II
2021/2022	60	11	9	8	30	22	7	8	9	2	1	-	5	4	2	2
2022/2023	48	11	6	3	28	19	5	11	10	4	2	1	-	-	-	-
2023/2024	39	10	6	3	20	22	7	10	10	3	1	1	3	1	1	1
2024/2025	30	12	8	3	18	23	6	11	4	4	-	2	4	2	-	-
2025/2026	31	7	4	4	12	20	7	13	4	7	1	5	3	-	-	3
Łącznie	**208**	**51**	**33**	**21**	**108**	**106**	**32**	**53**	**37**	**20**	**5**	**9**	**15**	**7**	**3**	**6**
	313				**299**				**71**				**31**			

W roku akademickim 2025/2026 dwóch studentów z kierunku dietetyka (II i III rok) otrzymało stypendium dziekana oraz dwie osoby otrzymały stypendium dla osób będących w trudnej sytuacji bytowej. Na przestrzeni lat 2021-2026 zaobserwowano zmniejszenie się skali wsparcia materialnego dla studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I i II stopnia w większości kategorii. Dane wskazują na systematyczne obniżenie liczby beneficjentów stypendium socjalnego - z 88 studentów w roku 2021/22 do 46 studentów w 2025/26. Zmiany te wynikają zarówno ze zmniejszenia się liczby osób, którym przysługiwało stypendium socjalne ze względu na sytuację finansową, jak i z malejącej liczby studentów. Stypendium specjalne dla osób niepełnosprawnych przyznawane było w omawianych latach 71 osobom. Liczba zapomóg jest z kolei uzależniona od zdarzeń losowych, lecz mimo to ma dość stały charakter na przestrzeni ostatnich lat (ok. 6 rocznie). Ponadto w latach 2024-2025 (Kinga Konofał), 2023-2024 (Gabriela Gutowska) oraz 2022-2023 (Patrycja Gazda, Gabriela Gutowska, Katarzyna Kolasa) otrzymały **stypendia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego za wybitne osiągnięcia naukowe**. Szczególnie zdolni studenci mogą starać się o stypendium Prezydenta Miasta Lublin w ramach „ **Miejskiego programu stypendialnego dla studentów i doktorantów**” określonego Uchwałą nr 338/XI?2025 Rady Miasta Lublin z dnia 29 maja 2025 r. w sprawie przyznawania pomocy

materialnej w formie stypendium naukowego dla wybitnie uzdolnionych studentów oraz doktorantów zamieszkujących na terenie Miasta Lublin. Informacje o możliwości uzyskania takiego stypendium są zamieszczane na stronie wydziału (https://up.lublin.pl/foodscience/miejski-program-stypendialny-dla-studentow-i-doktorantow/). Studenci mogą również ubiegać się o stypendium Marszałka Województwa Lubelskiego którego zasady przyznawania reguluje uchwała nr XXX/471/2021 Sejmiku Województwa Lubelskiego z dnia 25 października 2021 r. a wybitnie uzdolnieni o stypendium Ministra Edukacji i Nauki za wybitne osiągnięcia naukowe, artystyczne lub sportowe. W rozwoju społecznym, sportowym i artystycznym wspierają studentów pracownicy zaangażowani w funkcjonowanie Akademickiego Związku Sportowego oraz wielu agend kulturalnych działających w UP w Lublinie.

Zakres i formy wspierania studentów w procesie uczenia się

Proces kształcenia studentów na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii jest objęty merytorycznym i organizacyjnym nadzorem sprawowanym przez liczne jednostki oraz osoby pełniące funkcje uczelniane. Ich współdziałanie tworzy kompleksowy i spójny system wsparcia akademickiego. Wsparcie studentów w procesie uczenia się przybiera różne formy, uwzględniające zróżnicowane potrzeby studentów i adekwatne do zakładanych efektów uczenia się. Sprzyja ono nie tylko rozwojowi naukowemu, ale również społecznemu i zawodowemu studentów. Pomoc naukowa i dydaktyczna realizowana jest przez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich. 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 na tablicach informacyjnych poszczególnych Instytutów i Katedr. Nauczyciele akademiccy mogą prowadzić konsultacje także zdalnie, np. drogą elektroniczną. Dziekan i Prodziekan Wydziału ustalają własne godziny konsultacji w indywidualnych sprawach studentów. Zagadnienia dotyczące procesu dydaktycznego omawiane są podczas spotkań Kolegium Dziekańskiego i studentów, organizowanych na początku roku akademickiego oraz sukcesywnie w miarę potrzeb w trakcie jego trwania. Proces dydaktyczny jest również analizowany podczas spotkań Kolegium Wydziału w którego składzie są również przedstawiciele studentów WNoŻB. Łącznikiem pomiędzy władzami Wydziału i studentami są opiekunowie oraz starostowie poszczególnych roczników. 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, wspomaganiu w rozwiązywaniu problemów związanych z przebiegiem studiów, sprawami bytowymi i socjalnymi studentów. Funkcję opiekuna powierza się nauczycielom akademickim prowadzącym zajęcia na kierunku, a ich obowiązkiem jest zorganizowanie w każdym semestrze spotkania ze studentami z danego roku (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#opiekunowie). Wszelkie problemy rozwiązywane są wspólnie z opiekunem, a jeśli zachodzi potrzeba – z Prodziekanem odpowiedzialnym za dany kierunek. Dla studentów I roku opiekunowie stanowią szczególne wsparcie. Prodziekan sprawujący nadzór nad kierunkiem jest w stałym kontakcie ze starostami roczników i na bieżąco rozwiązuje wszystkie problemy studentów. Należy także zaznaczyć, że pracownicy dziekanatu na bieżąco udzielają fachowej pomocy formalnej, a w sytuacjach, które przekraczają ich kompetencje, kierują studentów do innych jednostek uczelnianych w pionie Prorektora ds. Studenckich i Dydaktyki. 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. Dodatkowo, w ramach realizacji projektu „**NEVER GIVE UP!**”, nr projektu FERS.01.05-IP.08-0053/25 26 listopada 2025 r. odbyły się warsztaty integracyjno-adaptacyjne dla studentów 1 roku kierunku Dietetyka. Warsztaty miały na celu zbudowanie więzi w zespole, poprawę komunikacji i rozwój umiejętności współpracy poprzez realizację wspólnych zadań w mniej formalnej atmosferze. Ponadto, na początku każdego roku akademickiego Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii organizuje cykliczne wydarzenie powitalne dla studentów pierwszego roku pod nazwą „Dni Żaka”, które odbywa się w październiku i jest organizowane od 2023 roku. W ramach wydarzenia studenci pierwszego roku kierunku Dietetyka mają możliwość rozmowy z opiekunem roku,

przedstawicielami nauczycieli akademickich realizujących kształcenie na kierunku oraz pracownikami dziekanatu WNoŻB. W programie znajdują się również prezentacje kół naukowych działających na WNoŻB, panel pytań i odpowiedzi, spacer po WNoŻB, wystąpienie przedstawiciela WRSS oraz wystąpienia starostów lat kierunku Dietetyka.

Ważną rolę wspierającą pełni również Rada Wydziałowa Samorządu Studentów, która współpracuje z władzami Wydziału w sprawach organizacyjnych oraz aktywnie działa na rzecz poprawy jakości życia studenckiego. Samorząd uczestniczy także w wyborze starostów roczników, którzy stanowią bezpośredni głos studentów w kontaktach z nauczycielami akademickimi i władzami Wydziału. Całość opisanych funkcji i struktur tworzy kompleksowy i spójny system wsparcia, który zapewnia studentom nie tylko wysoką jakość kształcenia, ale również przyjazne środowisko akademickie, otwarte na indywidualne potrzeby, rozwój oraz inicjatywy. 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 osiągania efektów kształcenia/uczenia. Aby zwiększyć zaangażowanie studentów w proces kształcenia oraz zmotywować do nauki w ramach projektu „**NEVER GIVE UP!**”, nr projektu FERS.01.05-IP.08-0053/25 wprowadzono system mentoringu akademickiego, który koncentruje się na wsparciu studentów kierunku Dietetyka w zakresie ich osiągnięć edukacyjnych, w tym wybitnie uzdolnionych studentów (przygotowywanie do konkursów międzyuczelnianych), aktywizowanie/wspieranie uczestniczących w kołach naukowych, zaangażowanych w realizację projektów badawczych. Dodatkowa aktywność na studiach ma również wpływ na rozwój osobisty studentów, pozwala na rozwijanie umiejętności zarządzania czasem, organizacji pracy oraz rozwiązywania problemów. Studenci uczestniczący w mentoringu akademickim uczą się również, jak skutecznie prezentować wyniki swoich działań/badań, co jest niezbędne w karierze naukowej i zawodowej. Kształtowane są umiejętności, które są cenione przez pracodawców i przyczyniające się do zwiększenia konkurencyjności absolwentów na rynku pracy. Pracownicy WNoŻB prowadzący zajęcia na kierunku Dietetyka wspomagają proces kształcenia studentów także poprzez przygotowywanie e-learningowych materiałów dydaktycznych, obejmujących m.in. treści wykładowe, skrypty i elementarze dostępne on-line, a także materiały audiowizualne w ramach realizacji projektu „**NEVER GIVE UP!**”, nr projektu FERS.01.05-IP.08-0053/25. W 2026 roku odbyły się szkolenia, poświęcone przygotowaniu materiałów e-learningowych wysokiej jakości.

W ramach projektu “**Never Give UP!**” nr projektu FERS.01.05-IP.08-0053/25 realizowanego przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie są organizowane zajęcia wyrównawcze dla studentów 1 roku kierunku Dietetyka I stopnia na których studenci mają możliwość wyrównania braków, które są przyczyną stresu i niepokoju, zwiększają ich szansę na pozytywne zaliczenie zajęć, co z kolei minimalizuje odsetek rezygnacji z powodu niepowodzeń edukacyjnych. Przyjazna atmosfera zajęć wyrównawczych i małe grupy pozwalają na naukę bez stresu, dają możliwość zadawania pytań oraz lepsze przyswojenie materiału. 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. Studenci UP w Lublinie, w tym kierunku Dietetyka, mają szeroki dostęp do zasobów bibliotecznych,

technologii informacyjno-komunikacyjnych oraz pomocy dydaktycznych umożliwiających samokształcenie (https://up.lublin.pl/nauka/biblioteka/zasoby/). W Bibliotece uniwersyteckiej studenci mają stały dostęp do książek i czasopism krajowych i zagranicznych (w tym dostęp cyfrowy do wydawnictw). Studenci kierunku Dietetyka mają stały dostęp do książek i czasopism krajowych i zagranicznych w bibliotece UP w Lublinie oraz w innych bibliotekach w tym Bibliotece Głównej UMCS, i Politechniki Lubelskiej, Uniwersytetu Medycznego. W Bibliotece Głównej UP w Lublinie funkcjonuje:

- Wypożyczalnia, w której znajduje się 10 miejsc z komputerami stacjonarnymi z dostępem do zasobów on-line,
- Informatorium, w którym znajduje się 18 miejsc z komputerami z dostępem do stałego łącza internetowego, dodatkowo 10 – „w trybie laptop",
- Czytelnia, zlokalizowana na dwóch piętrach budynku, w której są dostępne 168 miejsca, w tym 31 miejsc to stanowiska z komputerami stacjonarnymi z dostępem do zasobów on-line.

Ponadto w Czytelni znajdują się 3 pokoje przeznaczone do pracy indywidualnej, 2 pokoje ze sprzętem multimedialnym do pracy w grupach oraz 3 kabiny akustyczne przystosowane do pracy 1-4 osób. W Informatorium i Czytelni Biblioteki przygotowane zostały przyjazne strefy z wygodnymi sofami, fotelami i pufami, a dla tych, którzy lubią uczyć się na świeżym powietrzu, istnieje możliwość skorzystania z zielonego tarasu i nauki na leżakach (https://up.lublin.pl/nauka/biblioteka/oferta-biblioteka/). Studenci mają możliwość korzystania z bezpłatnej sieci Wi-Fi w Bibliotece (https://up.lublin.pl/nauka/biblioteka/wi-fi/). Ułatwieniem dla użytkowników Biblioteki jest możliwość odebrania zamówionych książek poza godzinami jej pracy w książkomacie lub samodzielny zwrot książek we wrzutni.

Władze UP w Lublinie i dyrektor Biblioteki dbają o bezpłatny dostęp do najnowszej literatury dla wszystkich studentów i pracowników m.in. w ramach uczestnictwa w konsorcjach. W Bibliotece Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie zgromadzono ok. 390.000 pozycji, w tym: 24.7021 książek, 140.741 czasopism, 338 czasopism bieżących, 5.217 norm i opisów patentowych. Zasoby elektroniczne biblioteki składają się z 442.951 tytułów książek w formie elektronicznej; czasopisma w formie elektronicznej obejmują 13.923 tytułów. Biblioteka udostępnia również 58 baz danych oraz 1797 innych zasobów elektronicznych, na które składają się m.in. normy oraz patenty (https://up.lublin.pl/nauka/biblioteka/zasoby/bazy-danych/).

W Bibliotece istnieje możliwość skorzystania z tzw. wypożyczalni międzybibliotecznej. Doskonałym narzędziem wsparcia studentów w procesie uczenia jest całodobowy dostęp do wirtualnej czytelni z dowolnego miejsca przez platformę IBUK Libra (https://up.lublin.pl/nauka/biblioteka/zasoby/bazy-danych/). IBUK Libra zawiera bogaty zbiór publikacji specjalistycznych, naukowych, popularnonaukowych i beletrystycznych. Platforma ta umożliwia pracę z tekstem, zaznaczanie fragmentów, tworzenie notatek czy tagowanie.

Pracownicy Biblioteki organizują i przeprowadzają:

- projekty naukowe i popularnonaukowe promujące zasoby drukowane i elektroniczne dla nauczycieli akademickich oraz studentów,
- szkolenia z zakresu posługiwania się i wykorzystania baz danych,
- warsztaty podczas Lubelskiego Festiwalu Nauki,
- wydarzenia w ramach Ogólnopolskiego Tygodnia Bibliotek.

Informacje dotyczące zasobów i wydarzeń organizowanych przez Bibliotekę zamieszczane są regularnie na stronie internetowej Biblioteki (https://up.lublin.pl/blog/category/biblioteka/), na profilach społecznościowych: Facebook (https://www.facebook.com/bguplublin) i Instagram (https://www.instagram.com/biblioteka_up_lublin/) oraz w czasopiśmie Aktualności UP w Lublinie. W celu ułatwienia dostępności do dorobku naukowego pracowników uczelni uruchomiono OpenUP –

Otwarty Portal Wiedzy, System Informacji Naukowej UP w Lublinie (https://open.up.lublin.pl/Uczelnia/Wyszukiwarka)

Formy wsparcia:

krajowej i międzynarodowej mobilności studentów

Studenci kierunku Dietetyka mogą korzystać z krajowych i międzynarodowych programów wymiany. Jednym z takich programów jest program mobilności studentów MostAR w ramach którego zostało zawarte porozumienie pomiędzy 9 krajowymi uczelniami partnerskimi w sprawie wymiennego kształcenia studentów. Jest to oferta kształcenia adresowaną do studentów, którzy część studiów chcą realizować poza macierzystą uczelnią. W ramach tego programu student ma możliwość odbycia rocznych lub semestralnych studiów, a także studiowania wybranych przedmiotów w oparciu o istniejące programy w wybranej przez siebie uczelni. W trakcie odbywania studiów w ramach programu MostAR, przysługujące studentowi świadczenia z funduszu stypendialnego, stypendium ministra i inne, wypłaca uczelnia macierzysta. Uczelnie przyjmujące studentów zapewniają im, w miarę możliwości, miejsca w domu studenckim (akademickim). Informacja o odbytych studiach poza uczelnią macierzystą znajduje odzwierciedlenie w suplemencie do dyplomu. W UP w Lublinie Koordynatorem programu MostAR jest kierownik Działu Organizacji i Toku Studiów. Z kierunku Dietetyka jedna studentka studiów pierwszego stopnia odbyła taką mobilność do SGGW w Warszawie. Mobilność zagraniczna odgrywa ważną rolę w zdobywaniu nowych doświadczeń zawodowych oraz w podnoszeniu kompetencji studentów. Koordynacją i obsługą administracyjną mobilności studentów oraz pracowników dydaktycznych w ramach programów finansowanych przez Unię Europejską jak i organizacją praktyk studenckich, czy staży zajmuje się Biuro Mobilności Akademickiej (https://up.lublin.pl/edukacja/erasmus/erasmus-student/kraje-programu-student-sms/#informacje). Szczegółowe informacje dotyczące mobilności zagranicznej studentów zostały przedstawione w kryterium 7 .

prowadzenia działalności naukowej oraz publikowania lub prezentacji jej wyników, jak również w uczestniczeniu w różnych formach komunikacji naukowej lub twórczości artystycznej

Działalność naukowa studentów przejawia się przede wszystkim realizacją badań w ramach prac dyplomowych, realizacją projektów naukowych w toku działalności wydziałowych kół naukowych, we współpracy z przemysłem lub uczestnictwem w projektach naukowych koordynowanych przez pracowników badawczo-dydaktycznych Wydziału. Studenci ocenianego kierunku wspierani są w prowadzeniu działalności naukowej w zakresie indywidualnych zainteresowań badawczych. Mają możliwość zaproponowania własnego tematu pracy dyplomowej, pod warunkiem zgodności z kierunkiem kształcenia. Realizacja pracy dyplomowej jest wspierana merytorycznie przez promotora. Motywacją do podejmowania przez studentów dietetyki, ciekawych badań w ramach prac dyplomowych jest fakt, że każdy student ocenianego kierunku może wziąć udział w Międzynarodowym Sympozjum Studenckich Kół Naukowych pt. „Środowisko-Roślina-Zwierzę-Produkt” w UP w Lublinie zaadresowanej do studentów uczelni przyrodniczych z całego świata realizowane w formule hybrydowej. Na sympozjum można przedstawić wybrane wyniki projektu licencjackiego lub pracy magisterskiej, w formie ustnej prezentacji lub posteru. Dotyczy to szczególnie badań prowadzonych przez koła naukowe. Najlepsze prace są atrakcyjnie nagradzane. Dodatkowym bonusem jest również możliwość otrzymania punktów niezbędnych do ubiegania się o stypendium rektora. Sympozjum ma charaktery interdyscyplinarny i odbywa się w równoległych sesjach, grupujących referaty o zbliżonej tematyce (https://up.lublin.pl/skn-konferencja/regulamin/) (Załącznik 8.8). Studenci kierunku Dietetyka co roku uczestniczą w sympozjum, publikują wyniki badań oraz zdobywają nagrody i wyróżnienia. Aktywizowanie się studentów w pracach badawczych kół naukowych stanowi niewątpliwą możliwość rozwoju i jest wstępem do usamodzielniania się w działalności naukowej, co może zaowocować kontynuacją nauki w Szkole Doktorskiej. Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii działa 9 studenckich kół naukowych (SKN): Biochemików Żywności i Żywienia, Biotechnologów "BIOM", Dietetyków, Fitochemiczne, Technologów Żywności, Zarządzenia Jakością i

Bezpieczeństwem Żywności, Analityków Żywności, Dietoterapeutów i Psychodietetyków, Gastronomów "Gastronauci. (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#kola_naukowe). Członkowie SKN biorą czynny udział w krajowych i międzynarodowych konferencjach naukowych. Dodatkowo studenci mają wsparcie nauczycieli akademickich w przygotowaniu i publikowaniu artykułów naukowych oraz doniesień konferencyjnych. **W latach 2021-2026 aż 64 członków SKN było współautorami 38 artykułów naukowych oraz 98 członków SKN prezentowało w formie referatów lub posterów wyniki swoich badań na 73 ogólnopolskich oraz międzynarodowych konferencjach naukowych, a także sympozjach w tym również skierowanych do młodych naukowców** (Załącznik 8.9). Studenci kierunku Dietetyka zarówno I jak i II stopnia zarówno działający w kołach naukowych oraz prowadzący aktywność naukową poza kołami naukowymi przy wsparciu nauczycieli akademickich w latach 2021-2026 prezentowali wyniki swoich badań w formie posterów oraz referatów na ogólnopolskich oraz międzynarodowych konferencjach (Załącznik 8.10). Poza działalnością naukową, członkowie SKN integrują się podczas spotkań okolicznościowych, takich jak wigilia czy imprezy integracyjne, co sprzyja budowaniu relacji i wspieraniu współpracy między studentami. Studenci mogą starać się o dofinansowanie udziału w konferencjach naukowych do Dziekana Wydziału i Prorektor ds. Studenckich i Dydaktyki (https://up.lublin.pl/edukacja/student/dzialalnosc-studencka/kola-naukowe/#dofinansowanie). **W ramach programu „Studenckie koła naukowe tworzą innowacje" finansowanego przez Ministerstwo Edukacji i Nauki 2 projekty z Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii UP w Lublinie zostały zakwalifikowane do finansowania Studenckie Koło Naukowe Dietetyków w 2022 r. na kwotę 69 800 zł- "Z alergią przez życie – program edukacyjny dla przedszkolaków" oraz „Poznaj i polub to co jesz" w 2024 r. na kwotę 41 800 zł. (https://up.lublin.pl/edukacja/student/dzialalnosc-studencka/kola-naukowe/#projekty)**
Przedmiotem programu jest wsparcie studenckich kół naukowych działających w ramach uczelni w celu pomocy kołom w realizacji innowacyjnych projektów i podniesienia jakości działalności tych kół oraz usprawnienia mechanizmu transferu technologii i rozwiązań technicznych powstałych w ramach ich działalności do sfery gospodarczej.

Studenckie Koło Naukowe Technologów Żywności (SKNTŻ) jest najstarszym kołem naukowym działającym na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Powstało w 1998 roku z inicjatywy studentów Technologii Żywności i Żywienia Człowieka. Koło obecnie działa przy Katedrze Inżynierii i Technologii Zbóż. Działalność naukowa SKNTŻ koncentruje się na badaniach nad zbożową żywnością funkcjonalną. Wygłoszone referaty często zdobywały wyróżnienia komitetów naukowych np. na VIII Ogólnokrajowej Konferencji „Młodzi Naukowcy w Polsce – Badania i Rozwój, Międzynarodowym Sympozjum Studenckich Kół Naukowych „Środowisko – Roślina- Zwierzę – Produkt" w 2021 9 (III miejsce za poster), XVI Ogólnokrajowej Konferencji Naukowej „Jesień 2022 – Młodzi Naukowcy" czy Interdyscyplinarnej Konferencji Naukowej TYGIEL 2023. Członkowie Koła borą udział w projektach badawczych realizowanych przez uczelnię jak: „Wpływ wytłoków lnianych na jakość i wartość odżywczą wyrobów ciastkarskich" (w 2021 roku), „Wpływ metod fizycznych na minimalizację smaku gorzkiego w wyrobach ciastkarskich z dodatkiem wytłoków lnianych" (w 2021 roku), „Wpływ dodatku wybranych preparatów błonnikowych na jakość i wartość odżywczą muffinek" (2022 r.) i „Wpływ dodatku wytłoków z przetwórstwa warzyw na cechy fizykochemiczne chleba pszennego" (2023 r.).

Studencie Koło Naukowe Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności działa od marca 2011 roku, na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, przy Zakładzie Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością. Podstawowym celem działalności Koła jest rozwój zainteresowań studentów związanych z pracą naukowo-badawczą, poszerzaniem wiedzy z zakresu higieny i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz systemów zarządzania jakością żywności. Członkowie Koła zorganizowali, przy udziale trenerów z firmy zewnętrznej, certyfikowane szkolenia, w których udział wzięło przeszło 200 studentów UP w Lublinie. Ponadto brali udział w szkoleniach merytorycznie związanych z profilem naukowym SKN potwierdzonych certyfikatem. Studenci Koła odwiedzali wiodące w Polsce zakłady przetwórstwa żywności, gdzie mieli okazję zdobyć doświadczenie praktyczne. Niewątpliwie ogromnym doświadczeniem nie tylko zawodowym, ale także życiowym dla Członków Koła była współpraca z Ośrodkiem Wsparcia dla Osób Bezdomnych Bractwa Miłosierdzia im. św. Brata Alberta w Lublinie.

Studenci Koła pomagali przy przygotowaniu ciepłego posiłku dla blisko tysiąca potrzebujących i bezdomnych osób z Lublina. Opracowali dokumentację systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności GMP, GHP i HACCP oraz przeprowadzili szkolenia dla pracowników i wolontariuszy pracujących w kuchni Ośrodka. Studenci zrzeszeni w SKN Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności brali również udział w audycjach radiowych, podczas których dzielili się ze słuchaczami swoją wiedzą zdobytą podczas spotkań Koła na temat bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Studenckie Koło Naukowe Dietetyków powstało w październiku 2012 roku. Studenci prowadzą liczne badania populacyjne dotyczące żywienia człowieka i dietetyki, których wyniki są później prezentowane na konferencjach naukowych np. Nutricib, Wejrzenie w nowotworzenie, Żywienie Dziecka Wczoraj i Dziś, Warszawskie Forum Żywieniowe oraz publikowane w czasopismach naukowych: Children, Nutrients, Żywność. Nauka. Technologia. Jakość. Od 2016 członkowie SKN Dietetyków biorą czynny udział w ogólnopolskim Turnieju Wiedzy Dietetycznej NUTRIADA organizowanym przez CM UJ w Krakowie. W 2015 roku drużyna w składzie Piotr Stanikowski, Beata Rutkowska i Katarzyna Banach zajęła III miejsce, a w 2018 roku drużyna w składzie: Paula Ćwiek, Kinga Głaszewska i Adam Grdeń zdobyła I miejsce i została najlepszą drużyną dietetyczną turnieju. W 2024 roku SKN Dietetyków nawiązało współpracę z Uniwersytetem Medycznym w Lublinie, Kliniką Psychiatrii, Psychoterapii i Wczesnej Interwencji w ramach której studenci prowadzą poradnictwo dietetyczne dla dzieci i młodzieży oraz układają jadłospisy żywienia szpitalnego. W ramach działalności edukacyjnej Studenci prowadzą spotkania edukacyjne dla dzieci, młodzieży, osób starszych, osób z naszego regionu, szczególnie dla mieszkańców Lublina, przygotowują materiały edukacyjne, prowadzą poradnictwo dietetyczne oraz biorą czynny udział w programach i projektach edukacyjnych, np. Fit Festiwal, Lubelski Festiwal Nauki. Dzięki współpracy z Wydziałem Oświaty Urzędu Miasta Lublin prowadzą lekcje edukacji żywieniowej w szkołach i przedszkolach. Cyklicznie od 2014 są zaangażowani we współorganizację festiwalu „Jem kolorowo, ale zdrowo - Przedszkolaki Lubelszczyzny", który łączy w sobie elementy nauki, zabawy i popularyzuje wśród najmłodszych i ich rodziców wiedzę na temat prawidłowego żywienia. Podejmowane przez Studentów Koła akcje edukacyjne i działalność naukowa stały się podstawą do ubiegania się o stypendia dla wyróżniających się studentów (stypendia JM Rektora, Prezydenta Miasta Lublin, Marszałka Województwa Lubelskiego, Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego).

Studenckie Koło Naukowe (SKN) Biochemików Żywności i Żywienia istnieje od 2013 roku. Głównym celem SKN jest zgłębianie i poszerzanie wiedzy z zakresu biochemii i chemii żywności poprzez prowadzenie rzetelnych badań naukowych. Realizowane przez studentów badania dotyczą m.in. analizy składu surowca, fortyfikacji produktów spożywczych, otrzymywania aktywnych biofilmów i powłok jadalnych czy wpływu różnych czynników na aktywność enzymów. Badane są także właściwości przeciwutleniające, przeciwzapalne oraz przeciwnowotworowe składników żywności. Studenci analizują wpływ różnych związków chemicznych w profilaktyce zespołu metabolicznego. Ponadto SKN prowadzi wykłady dotyczące np. podstaw enzymologii czy zasad zdrowego żywienia, prelekcje oraz pokazy dla dzieci w wieku przedszkolnym oraz szkolnym. Koło Naukowe Biochemików Żywności i Żywienia może pochwalić się licznymi sukcesami. Studentka aktywnie działająca w SKN została laureatką Stypendium Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego. W 2024 roku podczas Międzynarodowego Sympozjum Studenckich Kół Naukowych „Środowisko – Roślina –Zwierzę – Produkt" dwie studentki zostały wyróżnione przez Lubelski Oddział Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności. W 2022 roku podczas Międzynarodowego Sympozjum SKN dwie studentki Koła zajęły ex aequo III miejsce podczas sekcji posterowej a kolejny poster został wyróżniony z uwagi na innowacyjność i istotne znaczenie podjętej tematyki badawczej oraz wyróżniający się poziom merytoryczny i techniczny. SKN może pochwalić się zajęciem II miejsca za doniesienie ustne na VIII Ogólnopolskiej Konferencji Studenckich Kół Naukowych w Szczecinie organizowanej przez ZUT w 2022 roku. Działalność w SKN Biochemików Żywności i Żywienia niewątpliwie pobudza pasję naukową, rozwija zainteresowania badawcze a także doskonali warsztat laboratoryjny Studentów. Studenci

należący do Koła biorą aktywny udział w akcjach charytatywnych, np. w 2022 r. wzięli udział w kiermaszu świątecznym, z którego cały dochód został przeznaczony na pomoc potrzebującym.

Fitochemiczne Studenckie Koło Naukowe działające przy Katedrze Chemii to organizacja studencka istniejąca od 2015 roku. Celem działalności Koła jest pogłębienie wiedzy w zakresie żywności funkcjonalnej, między innymi komponowanie suszonych ekstraktów roślinnych jako naturalnych dodatków do żywności oraz oznaczanie składników aktywnych w roślinach. W dorobku naukowym koła znajdują się rozdziały w monografii: „Herbata i jej produkty jako źródło substancji prozdrowotnych" i „Metabolity wtórne oraz właściwości lecznicze wierzbówki kiprzycy (*Epilobium angustifolium L.*)". Członkowie koła otrzymywali nagrody i wyróżnienia: I miejsce w sesji posterowej (Wrocław, 25-26.05.2017), wyróżnienie za prezentację posteru (Lublin, 25 maj 2019), II miejsce w sesji referatowej (Lublin 15.04.2021), III miejsce w sesji referatowej (Lublin 15.04.2021), II miejsce w sesji referatowej (Wrocław, 20-21.05.2022), III miejsce w sesji referatowej (Wrocław, 20-21.05.2022). Studentka należąca do SKN w 2023 roku otrzymała stypendium ministra za znaczące osiągnięcia naukowe.

Studenckie Koło Naukowe Analityków Żywności swoją działalność rozpoczęło 23 kwietnia 2023 roku. Główne kierunki badawcze podejmowane przez studentów to instrumentalna i sensoryczna ocena jakości żywności oraz analiza jej właściwości prozdrowotnych, projektowanie receptur nowych produktów spożywczych, zastosowanie owadów jadalnych i mikroalg w technologii żywności oraz możliwość wykorzystania niekonwencjonalnych szczepów drożdży jako czynników ograniczania patogenów w żywności. Mimo krótkiej historii działalności koła, może ono poszczycić się sukcesami w postaci nagród i wyróżnień za prezentowane wystąpienia na XI Forum Młodych Naukowców, nauki przyrodnicze i medyczne (06-07.12.2024) oraz na V Międzynarodowym Sympozjum Studenckich Kół Naukowych (18.04.2024). Aktywna działalność w kole naukowym studenta przyczyniła się do uzyskania przez niego stypendium Prezydenta Miasta Lublin za rok akademicki 2024/2025, stypendium Marszałka Województwa Lubelskiego w roku 2025 oraz 2026, Stypendium Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego w 2026. Poza pracą naukową, członkowie SKN Analityków Żywności rozwijają także swoje pasje. Pan Jakub Murat, obecny prezes koła, zajął I miejsce podczas finału wydziałowego konkursu kulinarnego „MasterChef – Student" (05.06.2024) oraz III miejsce w konkursie kulinarnym organizowanym w ramach Festiwalu Kuchnia Inspiracji 2024 (28.11.2024). Członkowie koła Naukowego Analityków Żywności prowadzą warsztaty popularno-naukowe dla szkół. Studenci organizują również wydarzenia o zasięgu międzynarodowym. We współpracy z Fundacją Teatr Wschodni wraz ze studentami z Finlandii, Jordanii oraz Libanu, członkowie SKN Analityków Żywności przygotowali warsztaty gastronomiczne (08.05.2024) stanowiące część międzynarodowego projektu "World on The Plate".

SKN Dietoterapeutów i Psychodietetyków działa na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii od 20 listopada 2023 roku. Studenckie Koło Naukowe skupia się na dietoprofilaktyce oraz popularyzacji zdrowego stylu życia. Członkowie zdobywają praktyczne doświadczenie, prowadząc konsultacje w Poradni Dietetycznej UP w Lublinie, gdzie mają okazję stosować zdobytą wiedzę w praktyce i wspierać pacjentów w poprawie ich zdrowia. Działalność Koła obejmuje również udział w warsztatach, wykładach oraz wydarzeniach edukacyjnych, takich jak Lubelskie Dni Integracji, Dni Otwarte czy wykłady dla Miejskiej Biblioteki Publicznej. Studenci Koła promują na tych wydarzeniach zasady zdrowego odżywiania i uświadamiają znaczenie dietoprofilaktyki. Studenckie Koło Naukowe Dietoterapeutów i Psychodietetyków to miejsce, które umożliwia rozwijanie zainteresowań z zakresu dietetyki i psychodietetyki, zdobywanie wiedzy oraz doskonalenie umiejętności praktycznych. Działalność Koła przyczynia się do promocji zdrowego stylu życia i integracji środowiska akademickiego z lokalną społecznością

W 2023 roku, z inicjatywy studentów i pracowników Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, powstało Studenckie Koło Naukowe Gastronomów „Gastronauci", zrzeszające grupę pasjonatów sztuki kulinarnej oraz szeroko pojętej gastronomii. Założenie Koła było krokiem w stronę stworzenia przestrzeni do wymiany doświadczeń i poglądów wśród studentów, naukowców, oraz osób związanych zawodowo z branżą gastronomiczną a także umożliwienia młodym ludziom podejmowania działań

naukowych, które przyczyniłyby się do rozwoju tej branży. SKN Koło Naukowe Gastronomów „Gastronauci" zrealizowało szereg ważnych wydarzeń, które miały na celu promowanie nauki, integrację środowiska akademickiego oraz rozwój naukowy jego członków. Studenci zorganizowali cykl warsztatów dla uczniów, mających na celu promocję zdrowego stylu życia i świadomego wyboru żywności. Członkowie Koła byli także odpowiedzialni za organizację i przygotowanie poczęstunku podczas Akademickiego Spotkania Świątecznego w grudniu 2023 r. Wydarzenie to miało na celu integrację społeczności akademickiej oraz zaprezentowanie zagranicznym studentom polskich tradycyjnych potraw świątecznych, umożliwiając im poznanie naszej kultury i zwyczajów.

SKN Biotechnologów „BIOM", działające na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii UP w Lublinie, stanowi dynamiczne środowisko dla pasjonatów mikrobiologii, biochemii i inżynierii genetycznej. Skupia studentów, którzy pragną odkrywać i wdrażać innowacyjne rozwiązania w biotechnologii żywności, przemyśle chemicznym, farmaceutycznym oraz rolnictwie. Działalność Koła koncentruje się na rozwijaniu potencjału naukowego młodych badaczy, popularyzacji nauki oraz budowaniu mostów między środowiskiem akademickim a otoczeniem społeczno-gospodarczym. W ciągu ostatnich dziesięciu lat członkowie Koła aktywnie uczestniczyli w krajowych i międzynarodowych konferencjach naukowych, prezentując wyniki ponad 40 prac badawczych i przeglądowych, które zostały wielokrotnie wyróżnione i nagrodzone. Rezultaty badań, których byli współautorami prezentowane były podczas wielu prestiżowych wydarzeń naukowych, takich jak 2nd International Conference on Plant Science & Physiology (Bangkok, Tajlandia), 18th Biotechnology Congress (Nowy Jork, USA) oraz 6th Central European Congress of Life Sciences (Kraków, Polska). Członkowie Koła brali również aktywny udział w realizacji projektów badawczych finansowanych przez Narodowe Centrum Nauki (Preludium, Sonata, Opus) oraz Narodowe Centrum Badań i Rozwoju (LIDER), czego efektem jest ich współautorstwo w publikacjach naukowych w renomowanych czasopismach o zasięgu międzynarodowym. Koło utrzymuje stałe relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym, czego wyrazem były liczne wizyty studyjne w wiodących zakładach przemysłowych, takich jak BIOMAXIMA S.A., Synthaverse S.A., Cormay S.A., Perła – Browary Lubelskie S.A., Stock Spirits Group, Herbapol-Lublin S.A., a także w renomowanych instytutach badawczych, m.in. Państwowym Instytucie Weterynaryjnym oraz Instytucie Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa w Puławach. Dzięki tej współpracy członkowie Koła mieli możliwość bezpośredniego poznania funkcjonowania nowoczesnych przedsiębiorstw z sektora biotechnologicznego, farmaceutycznego i spożywczego. Doświadczenie to często owocowało odbyciem praktyk studenckich, a w wielu przypadkach podjęciem zatrudnienia po ukończeniu studiów. Istotnym obszarem działalności Koła jest popularyzacja nauki. Na przestrzeni lat jego członkowie aktywnie angażowali się w organizację i realizację licznych wydarzeń edukacyjnych, takich jak EduBus – Mobilny Demonstrator Nauki, Lubelski Festiwal Nauki, Meet Biotech – Boost Biotech, Dni Otwarte Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Dzień Otwarty Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii oraz Dzień Biotechnologa. Ponadto, w ramach programu LOGIN-NAUKA emitowanego przez TVP, zaprezentowali kulisy swojej codziennej pracy laboratoryjnej, popularyzując biotechnologię wśród szerokiego grona odbiorców.

we wchodzeniu na rynek pracy lub kontynuowaniu edukacji

Wydział NoŻB konsekwentnie rozwija współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, tworząc jednocześnie różnorodne formy wsparcia umożliwiające studentom zdobywanie praktycznych doświadczeń zawodowych. Poprzez liczne inicjatywy, takie jak staże, projekty realizowane na potrzeby przedsiębiorstw czy bezpośrednie spotkania z przedstawicielami branży, studenci mają okazję poznać realia funkcjonowania sektora spożywczego oraz rozwijać umiejętności i kompetencje poszukiwane przez pracodawców. Uczelnia wspiera studentów we wchodzeniu na rynek pracy lub kontynuowaniu edukacji. Za działania mające na celu ułatwienie startu zawodowego absolwentów są odpowiedzialni pracownicy Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego. Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego wspólnie z Miejskim Urzędem Pracy w Lublinie organizuje **Dni Kariery**. Wydarzenia odbywają się w Centrum Kongresowym UP w Lublinie i są szansą dla studentów na bezpośredni kontakt z pracodawcami oferującymi atrakcyjne i zróżnicowane miejsca praktyk zawodowych. W wydarzeniu

biorą udział pracodawcy oferujący staże i możliwości zatrudnienia. W czasie wydarzenia jest możliwość spotkania z doradcą zawodowym. Biuro Karier w trosce o rozwój zawodowy studentów organizuje cykl spotkań branżowych z pracodawcami podczas których studenci mają bezpośredni kontakt z firmami i organizacjami branżowymi, mogą poznać najnowsze trendy, standardy i technologie prosto od specjalistów, mogą dowiedzieć się o możliwościach współpracy — staże, praktyki, wolontariaty i projekty badawcze, mogą poznać ludzi, którzy mogą pomóc im wejść w świat branży. (https://up.lublin.pl/blog/biuro-karier-zaprasza-na-koleje-spotkania-branzowe/). Ponadto Biuro Karier organizuje spotkania dotyczące wsparcia z Funduszy Europejskich podczas których studenci dowiadują się o możliwościach pozyskania środków na rozpoczęcie działalności gospodarczej, kursach, szkoleniach, stażach, praktykach oraz wymianie zagranicznej z programu Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027, krajowych programów w ramach perspektywy finansowej 2021-2027 oraz programów Komisji Europejskiej (https://bk.up.lublin.pl/fundusze-europejskie---biuro-karier-zaprasza-na-spotkanie-dotyczace-wsparcia-z-funduszy-europejskich). W nawiązywaniu kontaktów z wieloma przedsiębiorstwami oferującymi miejsca praktyk, staży i pracy dla naszych studentów i absolwentów ważną rolę odgrywa udział pracowników Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w **Targach Pracy i Edukacji** (https://up.lublin.pl/?s=targi+pracy), (https://up.lublin.pl/blog/xi-targi-pracy-i-edukacji-innowacyjnosc-firm-wspolpraca-biznesu-i-nauki/).

Doradcy zawodowi Biura Karier są współorganizatorami ogólnopolskiego **projektu „Gra o Karierę-Biuro Karier dla Ciebie”** pod patronatem Komisji ds. Akademickich Biur Karier przy KRASP oraz Przewodniczącego KRASP. Celem projektu jest promocja działalności Biur Karier na uczelniach wyższych w całej Polsce, zacieśnienie współpracy między Biurami Karier i utrwalenie ich pozytywnego wizerunku zarówno w środowisku zewnętrznym jak i uniwersyteckim. Studenci kierunku Dietetyka mieli możliwość skorzystania z bezpłatnych warsztatów, paneli z pracodawcami, konsultacji oraz szkoleń (https://up.lublin.pl/blog/gra-o-kariere-2023-biura-karier-dla-ciebie/).

Przy Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie została utworzona Rada Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych, która ma charakter organu doradczo-opiniodawczego. Jej utworzenie stanowi kontynuację działań realizowanych przez poszczególne jednostki Wydziału, a w skład wchodzą reprezentanci branży spożywczej, biotechnologicznej, gastronomicznej oraz poradnictwa dietetycznego. Zadania Rady obejmują opiniowanie, dostosowywanie oraz rekomendowanie programów kształcenia, programów studiów i założonych efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach studiów, w tym studiów podyplomowych do potrzeb rynku pracy i oczekiwań otoczenia społecznego (dostosowanie treści programowych do wymagań pracodawców i rynku pracy, uruchamianiem kierunków i specjalności pod konkretne zapotrzebowania pracodawców); współudział w realizacji badań (również w zakresie tematyki prac magisterskich) oraz możliwość dofinansowania ze źródeł zewnętrznych; współorganizowanie projektów o charakterze edukacyjnym i popularyzatorskim; współorganizowanie na Wydziale wspomnianych już wcześniej targów praktyk, staży i pracy, udzielanie wsparcia Wydziałowi w celu umożliwiania studentom odbywania wysokiej jakości praktyk zawodowych; wspieranie inicjatyw, wydarzeń organizowanych przez Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii; nawiązywanie indywidualnych form współpracy z poszczególnymi kierunkami studiów.

Ponadto na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii prowadzone są studia podyplomowe związane z kierunkiem dietetyka. W ramach studiów podyplomowych absolwenci mogą poszerzać swoje kwalifikacje zawodowe. Obecna oferta obejmuje 4 zróżnicowane tematycznie studia podyplomowe: **psychodietetyka, edukacja żywieniowa i zdrowotna w szkole, żywienie człowieka i dietetyka, zarzadzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności**. Zasady rekrutacji oraz regulamin studiów podyplomowych dostępne są na stronie internetowej Uczelni i Wydziału (https://up.lublin.pl/studia-podyplomowe/).

Warto wspomnieć, również o aktywnym zaangażowaniu studentów kierunku Dietetyka II stopnia w organizacji cyklicznej inicjatywy pt. „Dietetyka dla Wszystkich”, realizowanej na Wydziale Nauk o

Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie pod kierunkiem naukowym dr inż. Agnieszki Malik oraz dr inż. Karoliny Nowosad przy wsparciu władz rektorskich i dziekańskich Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, objęta honorowym patronatem JM Rektora Uczelni oraz realizowana we współpracy z pracownikami naukowo-dydaktycznymi i przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. Wydarzenie zostało zorganizowane po raz pierwszy w 2023 roku i jest kontynuowane w kolejnych latach (2024, 2025, 2026). Szczególną wartością inicjatywy jest aktywne zaangażowanie studentów dietetyki, którzy nie tylko uczestniczą w wydarzeniu jako odbiorcy wiedzy (I stopień), ale również stają się jej popularyzatorami (II stopień). Przygotowanie warsztatów, prezentacji i działań edukacyjnych pozwala im rozwijać kompetencje komunikacyjne, organizacyjne oraz praktyczne umiejętności potrzebne w przyszłej pracy zawodowej dietetyka. Głównym celem Wydarzenia jest popularyzacja wiedzy z zakresu dietetyki, żywienia człowieka oraz profilaktyki zdrowotnej poprzez bezpośredni kontakt naukowców, studentów i praktyków z szerokim gronem odbiorców. Dzień Promocji Wiedzy Żywieniowej „Dietetyka dla wszystkich" łączy wiedzę akademicką z praktycznymi działaniami edukacyjnymi skierowanymi do osób w różnym wieku i o różnych potrzebach. Wydarzenie pokazuje, że wiedza naukowa może być skutecznie wykorzystywana w codziennym życiu, pomagając podejmować świadome decyzje dotyczące żywienia i stylu życia. Adresatami wydarzenia są przede wszystkim uczniowie szkół średnich, studenci kierunków związanych z żywnością, zdrowiem i naukami przyrodniczymi, a także osoby zainteresowane poprawą jakości swojego życia poprzez świadome odżywianie. Szczególnie ważną grupę odbiorców stanowią młodzi ludzie, którzy dopiero kształtują swoje nawyki żywieniowe i mogą w przyszłości wpływać na zdrowie własne oraz swoich rodzin. Program wydarzenia obejmuje liczne wykłady i warsztaty dotyczące aktualnych zagadnień z zakresu żywienia człowieka. Uczestnicy mogą zdobywać wiedzę dotyczącą między innymi intuicyjnego odżywiania, dietetyki klinicznej, żywienia w sporcie, wpływu składników diety na zdrowie skóry oraz znaczenia codziennych wyborów żywieniowych. Ważnym elementem wydarzenia są zajęcia praktyczne, takie jak warsztaty układania jadłospisów, analiza składu ciała, konsultacje dietetyczne, warsztaty kulinarne „Dietetyczny Street Food", analiza sensoryczna produktów spożywczych czy edukacyjna gra typu escape room „Dietetyczni Detektywi". Motorem powstania inicjatywy była potrzeba zwiększenia świadomości społeczeństwa w zakresie prawidłowego żywienia oraz pokazania praktycznego znaczenia wiedzy zdobywanej na kierunku dietetyka. Projekt odpowiada również na potrzebę budowania relacji pomiędzy uczelnią a otoczeniem społecznym poprzez otwieranie przestrzeni do dialogu i wymiany doświadczeń. Projekt „Dietetyka dla Wszystkich" stanowi przykład skutecznego wykorzystania wiedzy akademickiej w praktyce społecznej. Pokazuje, że działalność naukowa i dydaktyczna uczelni może bezpośrednio wpływać na jakość życia ludzi, wspierać profilaktykę zdrowotną oraz przyczyniać się do rozwoju gospodarki opartej na wiedzy.

Ważnym aspektem ściśle związanym z kierunkiem Dietetyka jest działalność **Poradni Dietetycznej** która od 1 września 2026 r. stała się jednostką ogólnowydziałową Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Funkcjonowanie Poradni Dietetycznej umożliwia bezpośrednie powiązanie kształcenia, praktyki zawodowej i działalności naukowo-badawczej, a także stanowi częściowo zaplecze dydaktyczne dla realizacji kształcenia na kierunku dietetyka. W ramach działalności Poradni prowadzone są konsultacje dietetyczne skierowane zarówno do pracowników oraz studentów uniwersytetu oraz osób spoza uczelni. Studenci mają możliwość obserwowania pracy dietetyków-praktyków, a następnie wykonywania rzeczywistych zadań zawodowych pod ich nadzorem, w tym prowadzenia konsultacji z pacjentami. Jednocześnie uczestniczą w realizacji badań i interwencji dietetycznych, a doświadczenia zdobywane w Poradni mogą być wykorzystywane w przygotowywaniu prac dyplomowych i realizacji projektów badawczych. Poradnia tworzy tym samym warunki do osiągania przez studentów efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych, a także pozwala na praktyczną weryfikację i rozwijanie kompetencji niezbędnych w przyszłej pracy zawodowej dietetyka.

Realizacja poradnictwa dietetycznego

Jednym z podstawowych obszarów działalności Poradni Dietetycznej jest indywidualne poradnictwo dietetyczne, prowadzone przez zespół dietetyków związanych z Wydziałem Nauk o Żywności i Biotechnologii. Zespół tworzą nauczyciele akademiccy oraz doktoranci - osoby posiadające wykształcenie i doświadczenie zawodowe w zakresie dietetyki, psychodietetyki, żywienia człowieka i dietoterapii. Ich kompetencje obejmują m.in. poradnictwo dotyczące prawidłowego żywienia dzieci, młodzieży i dorosłych, dietoterapię chorób dietozależnych i przewlekłych, problemy związane z nadmierną masą ciała, insulinooporność, cukrzycę, choroby tarczycy, PCOS, zaburzenia odżywiania, żywienie wegetariańskie oraz wsparcie w kształtowaniu prawidłowych nawyków żywieniowych. Szczegółowe informacje dotyczące zespołu dietetyków oraz ich kwalifikacji i doświadczenia zawodowego przedstawiono na stronie internetowej Poradni (https://up.lublin.pl/uslugi/poradnia-dietetyczna/).

Poradnictwo prowadzone w Poradni ma indywidualny i praktyczny charakter. W zależności od potrzeb pacjenta obejmuje analizę sposobu żywienia i dotychczasowych nawyków, ocenę stanu odżywienia, analizę składu ciała, identyfikację problemów żywieniowych oraz opracowanie indywidualnych zaleceń i strategii postępowania. W uzasadnionych przypadkach przygotowywane są również indywidualne jadłospisy, a kolejne konsultacje służą monitorowaniu efektów i modyfikacji zaleceń. Istotną cechą działalności Poradni jest oparcie poradnictwa na aktualnej wiedzy naukowej i rekomendacjach dotyczących żywienia i dietoterapii. Kompetencje zawodowe osób prowadzących konsultacje są rozwijane poprzez udział w szkoleniach, konferencjach, projektach badawczych i działalności naukowej. Zespół posiada doświadczenie zarówno w pracy z pacjentami, jak i w prowadzeniu badań oraz edukacji żywieniowej różnych grup odbiorców. W okresie od stycznia 2022 do lipca 2026 r. pracownicy poradni pełnili dyżur dietetyczny w gabinecie przez 1169 dni. W tym: 157 dni w 2022 r., 159 w 2023 r., 210 w 2024 r., 329 w 2025 r. oraz 314 w pierwszej połowie 2026 r. W 2026 r., 7 dietetyków jest zaangażowanych w pracę poradni i konsultacje: Paweł Glibowski, Małgorzata Kostecka, Justyna Libera, Karolina Jachimowicz-Rogowska, Karolina Nowosad i Gabriela Gutowska-Kurant (doktorantka).

Realizacja zajęć dydaktycznych

Działalność Poradni jest wykorzystywana w procesie realizacji zajęć dydaktycznych. Wiele interwencji żywieniowych realizowanych w poradni, za zgodą pacjentów, jest wykorzystywane do przygotowywania wykładów i ćwiczeń w modelu studium przypadku. W gabinecie, prowadzone są wybrane ćwiczenia, m.in. z przedmiotów: „Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne", „Interwencja żywieniowa", „Ocena stanu odżywiania". W Poradni realizowane są również wybrane zajęcia dla studentów dietetyki, uczestniczących w programie Erasmus, co umożliwia wykorzystanie infrastruktury Poradni i rzeczywistych warunków pracy z pacjentem, także w ramach kształcenia studentów zagranicznych.

Edukacja żywieniowa – wolontariat studentów dietetyki

Studenci dietetyki, pod kierunkiem pracowników poradni, przygotowują materiały i wpisy o tematyce żywieniowej publikowane na fanpage'u Poradni Dietetycznej**,** a także aktywnie uczestniczą w działaniach edukacyjnych realizowanych poza uczelnią. W ramach tych aktywności studenci odwiedzają szkoły podstawowe i przedszkola, gdzie prowadzą lekcje edukacyjne oraz warsztaty kulinarne dostosowane do wieku uczestników. Odwiedzają też Kluby Seniora, biblioteki i inne organizacje. Działania te pozwalają studentom rozwijać umiejętność przekazywania wiedzy żywieniowej różnym grupom odbiorców, planowania i prowadzenia zajęć edukacyjnych oraz pracy w środowisku lokalnym. Więcej informacji o aktywnościach realizowanych przez studentów w ramach Poradni, wraz z przykładami prowadzonych działań i materiałów edukacyjnych, zamieszczono na fanpage'u Poradni Dietetycznej (https://www.facebook.com/p/Poradnia-Dietetyczna-Uniwersytetu-Przyrodniczego-w-Lublinie-100057973825666/).

Realizacja badań do prac dyplomowych

Poradnia stanowi miejsce realizacji badań na potrzeby prac dyplomowych, w tym prac magisterskich, prowadzonych m.in. w formie studium przypadku. Badania z udziałem pacjentów prowadzone są za ich świadomą zgodą, z zachowaniem obowiązujących zasad dotyczących udziału osób w badaniach. Udział w interwencjach dietetycznych stanowi jednocześnie dla uczestników możliwość uzyskania bezpłatnego, profesjonalnego wsparcia dietetycznego, a w zależności od charakteru badania obejmuje ono m.in. konsultacje dietetyczne, indywidualnie przygotowane jadłospisy i zalecenia żywieniowe, monitorowanie postępów oraz analizę składu ciała. Dzięki temu udział pacjentów w badaniach łączy realizację celów naukowych i dydaktycznych z zapewnieniem uczestnikom praktycznego wsparcia w zakresie poprawy sposobu żywienia i stylu życia. Rekrutacja uczestników do badań i interwencji dietetycznych odbywa się m.in. poprzez ogłoszenia publikowane na fanpage'u Poradni Dietetycznej.

Realizacja projektów badawczych

W Poradni realizowane są badania w ramach projektów badawczych, co wzmacnia jej funkcję naukową i umożliwia łączenie działalności badawczej z kształceniem praktycznym studentów. Projekty są realizowane przez pracowników uniwersytetu, a studenci mogą uczestniczyć w poszczególnych etapach realizacji badań, poznając zasady prowadzenia obserwacji, zbierania i analizy danych oraz wykorzystania wyników w pracy naukowej.

Praktyki studenckie

Istotnym elementem funkcjonowania Poradni jest realizacja praktyk zawodowych studentów dietetyki drugiego stopnia (studia magisterskie), pod nadzorem doświadczonych dietetyków. Działalność ta umożliwia wykorzystanie w praktyce wiedzy i umiejętności zdobywanych w toku studiów oraz zapewnia studentom kontakt z rzeczywistymi problemami żywieniowymi i potrzebami pacjentów. Studenci odbywają w gabinecie trzytygodniowe praktyki zawodowe, podczas których poznają organizację pracy poradni, zarzadzania dokumentacją, obsługę analizatora składu ciała i innych sprzętów specjalistycznych dostępnych w gabinecie (ergospirometru, fałdomierza itp.), zasady prowadzenia konsultacji oraz sposób postępowania z pacjentem. Proces kształcenia praktycznego przebiega etapowo – w pierwszej kolejności studenci obserwują pracę dietetyka i sposób prowadzenia konsultacji, a następnie samodzielnie prowadzą konsultacje z pacjentami przy wsparciu opiekuna praktykanta. Pozwala to na rozwijanie kompetencji praktycznych, komunikacyjnych i zawodowych w warunkach rzeczywistych. Szczególnym elementem praktycznego przygotowania studentów jest ostatnia praktyka zawodowa, realizowana w okresie styczeń–luty. Od 2024 roku, w ramach tej praktyki studenci realizują zadania w dwóch środowiskach – częściowo w szkołach średnich na terenie Lublina oraz w Poradni. Takie rozwiązanie pozwala na zdobywanie doświadczenia zarówno w bezpośredniej pracy z pacjentem, jak i w zakresie edukacji żywieniowej oraz profilaktyki zdrowotnej prowadzonej w środowisku szkolnym. Na podstawie porozumienia pomiędzy uniwersytetem a szkołą średnią, lub na zaproszenie placówki oświatowej, praktykanci – dietetycy, przez dwa tygodnie prowadzą konsultacje dietetyczne oraz działania z zakresu edukacji żywieniowej, w tym zajęcia edukacyjne dla uczniów w salach lekcyjnych szkoły.

W 2026 r., zadanie zrealizowano w następujących placówkach:

- Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego im. gen. Franciszka Kleeberga w Lublinie
- Zespół Szkół nr 1 im. Władysława Grabskiego w Lublinie
- Zespół Szkół Ponadpodstawowych w Niemcach
- VI Liceum Ogólnokształcące im. Hugona Kołłątaja w Lublinie
- IX Liceum Ogólnokształcące im. Mikołaja Kopernika w Lublinie
- XXIII Liceum Ogólnokształcące im. Nauczycieli Tajnego Nauczania w Lublinie

- XXX Liceum Ogólnokształcące im. Ks. Jana Twardowskiego w Lublinie

Studenci dietetyki udzielali indywidualnych konsultacji dietetycznych uczniom, pracownikom szkoły i nauczycielom oraz rodzicom. Niezbędne informacje, w tym ogłoszenie o zaplanowanych konsultacjach dietetycznych, pełny harmonogram, sale w których będą obywały się porady dietetyczne, zostały wcześniej wysłane przez Dziennik Elektroniczny do uczniów i rodziców, oraz nauczycieli. Podczas dyżuru dietetycznego, wszystkie zainteresowane osoby mogły skorzystać z porady dietetyka. W uzasadnionych przypadkach, gdy zaistniała potrzeba pogłębionej konsultacji dietetycznej, uczniowie byli zapraszani do Poradni Dietetycznej, gdzie pod opieką studenta oraz opiekuna praktyk, mogli skorzystać z bardziej szczegółowej diagnostyki i poradnictwa, w tym analizy składu ciała. Pozwoliło to studentom obserwować i realizować pełny proces postępowania dietetycznego – od działań edukacyjnych i wstępnego rozpoznania potrzeb, poprzez konsultację, aż po pogłębioną ocenę i indywidualnie dobrane zalecenia.

W ramach edukacji żywieniowej, studenci realizowali lekcje w szkołach, m.in. z tematów:

1. Nauczę Cię jak ułożyć jadłospis! – zostań dietetykiem
2. Nauczmy się podstawowych kalkulacji dietetycznych – zostań dietetykiem
3. Jedzenie a emocje. Kiedy jemy z głodu, nudy, stresu czy smutku?
4. Jedzenie na lepszy sen i lepsze oceny – czy dieta naprawdę wpływa na koncentrację i pamięć?
5. Jedzenie a sen - jak dieta wpływa na jakość snu?
6. Jelita sterują nastrojem? – jak jedzenie wpływa na stres, depresję i samopoczucie
7. Życie w rytmie glikemii - moja historia i wyzwania związane z cukrzycą typu 1
8. Cukrzyca i insulinooporność – choroby XXI wieku, które mogą dotyczyć też młodych
9. Kalorie pod lupą – dlaczego nie są wrogiem i jak naprawdę wpływają na zdrowie i sylwetkę
10. Biohacking w diecie – małe zmiany, które dają więcej energii, lepszy sen i lepszy wygląd
11. 5 najczęstszych błędów żywieniowych licealistów – sprawdź, czy robisz któryś z nich
12. Śniadanie jest ważne! - co jeść by mieć więcej energii na cały dzień
13. Drugie śniadanie do szkoły – co daje energię, a co ją zabiera?
14. Dieta jako czynnik modyfikujący koncentrację, pamięć i zdolności uczenia się
15. Zdrowo nie znaczy drogo i nudno. Survival kulinarny dla licealisty
16. „Fit" produkty – zdrowe czy tylko z nazwy?
17. Jelita sterują nastrojem? – jak jedzenie wpływa na stres, depresję i samopoczucie
18. Dziewczyny! Pogadajmy o tym jak odżywiać się w poszczególnych fazach cyklu miesiączkowego
19. Trening siłowy i dieta. Redukcja masy ciała, budowa masy mięśniowej, rekompozycja
20. Trening siłowy rekreacyjny vs sport wyczynowy. Planowanie posiłków u ucznia aktywnego
21. Detoks, soki i magiczne herbatki – czy Twój organizm naprawdę potrzebuje „odtruwania"?
22. Media społecznościowe, fitness i dieta – fakty vs mity. Popularne diety z TikToka, polecane suplementy. Gdzie szukać wiarygodnych źródeł informacji?

W okresie od listopada 2024 r. do czerwca 2025 r., studenci ostatniego roku kierunku Dietetyka uczestniczyli w cyklu audycji w radiu internetowym „Nowe Radio", poświęconych popularyzacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka, dietetyki i zdrowia (Tabela 8.2).

W ramach przedsięwzięcia, w każdej audycji udział wziął student, który zaproponował temat rozmowy wraz z opiekunem – pracownikiem Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, posiadającymi przygotowanie i doświadczenie w zakresie dietetyki. Podczas godzinnych audycji na żywo, prowadzonych przez redaktor Magdalenę Szymaszek-Naumiuk, podejmowano różnorodne zagadnienia dotyczące prawidłowego żywienia, zasad komponowania diety, zdrowego stylu życia, żywienia w różnych stanach fizjologicznych oraz innych aktualnych aspektów związanych z dietetyką i zdrowiem. Projekt został zainicjowany przez dr Justynę Liberę, dietetyka, pracownika Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, która pełniła również funkcję koordynatora przedsięwzięcia przez cały okres jego realizacji, dbając o organizację kolejnych spotkań, dobór tematów rozmów oraz współpracę pomiędzy studentami, opiekunami i redakcją radiową. Udział w projekcie miał formę wolontariatu i umożliwił studentom włączenie się w popularyzację nauki. Mogli podjąć próbę dzielenia się wiedzą żywieniową, zdobytą w toku studiów, a jednocześnie rozwinąć umiejętności komunikacyjne, w tym prowadzenia rozmowy na żywo, jasnego i przystępnego przedstawiania zagadnień naukowych oraz wystąpień publicznych. Bezpośredni kontakt z odbiorcami audycji pozwalał im również doskonalić kompetencje niezbędne w przyszłej pracy zawodowej dietetyka, szczególnie w zakresie edukacji żywieniowej i komunikacji ze społeczeństwem. Systematyczny charakter spotkań umożliwił stworzenie cyklu audycji, w ramach którego wiedza akademicka była przekazywana w przystępnej dla słuchaczy formie, a przedsięwzięcie stanowiło przykład aktywnego zaangażowania studentów w upowszechnianie wiedzy naukowej oraz promocję racjonalnego żywienia i profilaktyki zdrowotnej.

Tabela 8.2 Harmonogram zrealizowanych audycji, obejmujący terminy poszczególnych spotkań oraz tematykę podejmowaną podczas kolejnych programów.

Lp.	Termin	Temat	Student dietetyki	Opiekun (pracownik/doktorant)
1	5.11.2024, g. 8:30	Czy odpowiednią dietą można wpłynąć na nastój?	Jadwiga Książek, Monika Klimkowicz	Dr Justyna Libera
2	19.11.2024, g. 8:30	Jak ważną rolę odgrywają bakterie w przewodzie pokarmowym człowieka?	Jakub Murat	Dr Izabela Podgórska-Kryszczuk
3	3.12.2024, g. 9:00	Dieta dla serca	Klaudia Grześkiewicz	Dr Agnieszka Malik
4	17.12.2024, g. 9:00	Zdrowy przewód pokarmowy. Jak zadbać o niego w święta?	Magdalena Frańczuk	Dr Dorota Teterycz
5	14.01.2025, g. 8:30	Postanowienia noworoczne- czy mają sens? Jak powinna wyglądać prawidłowa dieta przez cały rok?	Karolina Otwinowska	Dr Jagoda Szafrańska
6	28.01.2025, g. 9:00	Czy dietą można skutecznie wspierać pracę mózgu i proces uczenia się?	Ewa Momot	Mgr Paulina Łysakowska
7	18.02.2025, g. 9:00	Jak wzmocnić odporność dietą? Co jeść by nie chorować?	Kinga Konofał	Dr Dorota Teterycz
8	5.03.2025 g. 9:00	Wpływ mediów społecznościowych na zaburzone postrzeganie wyglądu i masy ciała	Patrycja Moskal	Dr Justyna Libera
9	19.03.2025 g. 9:00	Dieta wspierająca płodność	Natalia Wójcik	Dr Karolina Nowosad

10	9.04.2025, g. 9:00	Rola węglowodanów w diecie	Dorota Moskowicz	Dr Anna Wirkijowska
11	16.05.2025, g. 9:00	Co powinna jeść przyszła mama? Obalamy popularne mity dotyczące żywienia kobiety w ciąży	Wioleta Mazurek	Dr hab. Anna Winiarska, prof. UP
12	30.05.2025, g. 9:00	Wpływ żywienia na przebieg menstruacji	Katarzyna Nowakowska	Mgr Karolina Jachimowicz-Rogowska
13	26.06.2025, g. 9:00	Żywienie podczas upałów. Czy da się jeszcze schudnąć przed wakacjami?	Klaudia Grześkiewicz, Magdalena Frańczuk	Prof. dr hab. Paweł Glibowski

15 grudnia 2025 r. w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie podpisano porozumienie o współpracy pomiędzy Uniwersytetem Przyrodniczym w Lublinie a Lubelskim Oddziałem Wojewódzkim Narodowego Funduszu Zdrowia. Celem współpracy jest przede wszystkim wymiana doświadczeń w obszarze edukacji i nauki, realizacja wspólnych przedsięwzięć edukacyjnych oraz naukowo-badawczych, a także wzajemne wspieranie się obu instytucji. Istotnym elementem porozumienia jest również realizacja nieodpłatnych praktyk studenckich oraz promocja wspólnie prowadzonych inicjatyw i działań. W ramach nawiązanej współpracy Wydział Nauk o Żywności rozpoczął realizację cyklicznego poradnictwa dietetycznego dla mieszkańców Lublina pt. „Spotkaj się z dietetykiem”. W spotkaniach prowadzonych w siedzibie NFZ uczestniczyły cztery studentki kierunku Dietetyka (I rok, studia II stopnia) działające pod opieką merytoryczną dr hab. n. o zdr. Małgorzaty Kosteckiej, prof. UPL z Katedry Chemii UP w Lublinie, które prowadziły comiesięczne poradnictwo dietetyczne we współpracy z NFZ w Lublinie. W ramach spotkań w siedzibie NFZ udzielały porad dietetycznych, dokonywały interpretacji pomiarów antropometrycznych oraz oceny stanu odżywienia mieszkańców Lublina. Prowadziły również spotkania z seniorami z Klubu Seniora "Przy zamku", oraz z podopiecznymi Środowiskowego Domu Pomocy "Absolwent". Tematem spotkań były zarówno działania profilaktyczne realizowane poprzez edukację żywieniową, zwrócenie uwagi na interakcje leków z żywnością czy ocenę nawodnienia, jak również poradnictwo dietetyczne i dietoterapia chorób cywilizacyjnych.

aktywności studentów: sportowej, artystycznej, organizacyjnej, w zakresie przedsiębiorczości

Studenci UP w Lublinie obok działalności dydaktycznej mają doskonałe warunki do rozwoju aktywności sportowej, artystycznej, organizacyjnej oraz w zakresie przedsiębiorczości. Studenci mogą realizować swoje pasje, zainteresowania lub doskonalić talent w czasie wolnym od zajęć dydaktycznych. Informacje o możliwościach działania w organizacjach studenckich na UP w Lublinie są prezentowane podczas Immatrykulacji wydziałowych na początku każdego roku akademickiego oraz są dostępne na stronie Uczelni. Studenci mogą się zrzeszać w Akademickim Związku Sportowym, który oferuje udział w zajęciach sekcji sportowych: koszykówki, pływania, piłki nożnej, piłki ręcznej, siatkówki, lekkiej atletyki, judo, trójboju siłowego, szachów, brydża sportowego. Uczelnia dysponuje nowoczesną bazą rekreacyjną i sportową, którą stanowi Centrum Kultury Fizycznej i Sportu oraz Stacja Dydaktyczno-Żeglarska w Rozpłuciu-Grabowie nad jeziorem Piaseczno. Studenci mają dostęp do bazy sportowej: hali sportowej, siłowni, sali cardio, sali tanecznej i sportów walki, pływalni, sali fitness, kortu tenisowego, tenisa stołowego (https://up.lublin.pl/edukacja/student/dzialalnosc-studencka/azs/nasze-sekcje/). W 2023 roku oddano do użytku Stację Badawczą i Ośrodek Dydaktyczno-Szkoleniowy Jeździectwa i hipoterapii na Felinie, gdzie studenci mogą korzystać z nowoczesnego hipodromu, krytej ujeżdżalni lub lonżownika.

Działalność artystyczną studenci UP w Lublinie mogą rozwijać w Zespole Pieśni i Tańca „Jawor” który cieszy się popularnością w kraju i za granicą uczestnicząc w festiwalach i konkursach zdobywając trofea, nagrody, wyróżnienia, odznaczenia, medale i dyplomy

(https://up.lublin.pl/edukacja/student/dzialalnosc-studencka/jawor/), w chórze Akademickim UP w Lublinie który osiąga sukcesy artystyczne w kraju i za granicą (https://up.lublin.pl/edukacja/student/dzialalnosc-studencka/chor/#spiewaj), w Studenckiej Akademii Fotograficznej UP w Lublinie „Szafir" zrzeszającej pasjonatów jak i początkujących w dziedzinie fotografii (https://up.lublin.pl/edukacja/student/dzialalnosc-studencka/saf/).

Absolwenci studiów I i II stopnia na ocenianym kierunku mogą wyrazić opinie i spostrzeżenia na temat warunków stwarzanych przez Uczelnię, umożliwiających rozwój intelektualny, sportowy i artystyczny. Opinie te są gromadzone w ramach ankiety dyplomanta oraz ankiety absolwenta, a ich wyniki są uwzględniane w rocznym raporcie sporządzanym przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia. Należy podkreślić, że respondenci regularnie oceniają te warunki jako bardzo dobre i dobre. Wnioski wynikające z przeprowadzanych badań ankietowych są wykorzystywane do podejmowania działań służących doskonaleniu jakości kształcenia i tworzeniu warunków sprzyjających wszechstronnemu rozwojowi studentów.

Systemy motywowania studentów do osiągania lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej oraz sposobów wsparcia studentów wybitnych

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie realizuje kompleksowy system motywowania i wspierania studentów, który łączy różnorodne formy pomocy finansowej, elastyczne rozwiązania organizacyjne w toku studiów, wsparcie dla osób szczególnie uzdolnionych oraz znajdujących się w trudnej sytuacji życiowej, a także docenianie aktywności naukowej, artystycznej i sportowej, jako istotnego elementu rozwoju akademickiego. W Uczelni funkcjonuje klarowny mechanizm zachęcania studentów do osiągania wysokich wyników w nauce oraz angażowania się w działalność naukową, sportową i organizacyjną, która odgrywa ważną rolę w kształtowaniu kompetencji społecznych. System motywacyjny Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie opiera się na kilku podstawowych filarach, obejmujących m.in. **stypendia rektora, stypendia dziekana, a także różnego rodzaju nagrody i wyróżnienia dla studentów**. Istotnym elementem wsparcia w procesie kształcenia oraz działalności naukowej jest również możliwość indywidualnego dostosowania toku studiów. System motywowania studentów do osiągania lepszych wyników w nauce oraz podejmowania działalności naukowej opiera się przede wszystkim na możliwości uzyskania stypendium Rektora. Kryteria oceny obejmują m.in. aktywny udział w działalności naukowej, a także zdobyte nagrody i wyróżnienia podczas studenckich konferencji naukowych, osiągnięcia sportowe, artystyczne, popularyzację nauki oraz działalność organizacyjną na rzecz Uczelni.

Studenci Wydziału mogą także ubiegać się o stypendia w ramach programów stypendialnych, np. stypendium Prezydenta Miasta Lublin w ramach „ **Miejskiego programu stypendialnego dla studentów i doktorantów**" określonego Uchwałą nr 338/XI?2025 Rady Miasta Lublin z dnia 29 maja 2025 r. w sprawie przyznawania pomocy materialnej w formie stypendium naukowego dla wybitnie uzdolnionych studentów oraz doktorantów zamieszkujących na terenie Miasta Lublin. Studenci mogą również ubiegać się o **stypendium Marszałka Województwa Lubelskiego** którego zasady przyznawania reguluje uchwała nr XXX/471/2021 Sejmiku Województwa Lubelskiego z dnia 25 października 2021 r. a wybitnie uzdolnieni o **stypendium Ministra Edukacji i Nauki** za wybitne osiągnięcia naukowe, artystyczne lub sportowe. Wspomniane wcześniej stypendia są kluczowymi świadczeniami wspierającymi najlepszych studentów, motywującymi do wysokiej średniej ocen, nagradzającymi aktywność naukową, wspierającymi finansowo uzdolnionych studentów, aby mogli rozwijać swoje pasje i badania naukowe, koncentrować się na rozwoju swoich talentów. Informacje dotyczące procedury przyznawania świadczeń, w tym za wyniki w nauce zamieszczane są na stronach Uczelni, łącznie ze wzorami wymaganych dokumentów i terminarzem składania wniosków (https://up.lublin.pl/edukacja/student/stypendia/).

W Regulaminie studiów (art. 49) przewidziano dodatkowy system motywacyjny w formie nagród i wyróżnień. Jest to dyplom wyróżniającego się absolwenta przyznawany studentom osiągającym bardzo dobre wyniki w nauce (minimalna średnia za studia 4.70), którzy złożyli pracę dyplomową

zgodnie z terminem. Warunkiem jest także bardzo dobry wynik z egzaminu dyplomowego oraz bardzo dobra ocena pracy dyplomowej. Dodatkowo student może otrzymać dyplom za wyróżniającą się pracę dyplomową lub wyróżniający się projekt licencjacki/inżynierski. Dyplomy przyznawane są przez rektora na wniosek dziekana, absolwentowi, który uzyskał ocenę bardzo dobrą z pracy dyplomowe i w jej recenzji został zawarty wniosek o wyróżnienie lub uzyskał ocenę bardzo dobrą z egzaminu dyplomowego oraz na wniosek członka komisji, pozytywnie zaopiniowany przez wszystkich członków komisji z adnotacją w protokole.

Studenci znajdują ponadto wsparcie w osobistym rozwoju naukowym dzięki nowatorskim narzędziom indywidualizacji kształcenia funkcjonującym w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie w postaci Programu Mentoringu Akademickiego w ramach projektu „**NEVER GIVE UP!**", nr projektu FERS.01.05-IP.08-0053/25, osiąganie efektów uczenia się poprzez cykliczną pracę z mentorem. Relacja ma charakter indywidualny, a jej przebieg dokumentowany jest w karcie procesu mentorskiego. Program Mentoringu Akademickiego dedykowany studentom kierunku Dietetyka koncentruje się w szczególności na rozwoju naukowym studenta. Nauczyciele akademiccy zaangażowani w program mentoringu na Wydziale to: dr hab. inż. Anna Jakubczyk, prof. UPL, prof. dr hab. Paweł Glibowski, dr hab. n. o zdr. Małgorzata Kostecka, prof. UPL.

Sposób informowania studentów o systemie wsparcia, w tym pomocy materialnej

Wszelkie informacje dostępne są w Dziekanacie, w Dziale Organizacji i Toku Studiów (a w nim w Biurze Stypendiów Studenckich), Dziale Rekrutacji i Promocji, Dziale Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego, Biurze Mobilności Akademickiej, Biurze ds. Osób z Niepełnosprawnościami oraz na stronie internetowej https://up.lublin.pl/. Podstawowe informacje dotyczące systemu wsparcia przekazywane są studentom na początku roku akademickiego przez opiekunów poszczególnych lat. Dużą rolę w akcji informacyjnej dla studentów I roku odgrywa Samorząd Studencki. Wiele informacji dotyczących form kształcenia, wsparcia psychologicznego czy regulamin studiów dostępnych jest na stronie internetowej Uczelni (https://up.lublin.pl/edukacja/student/).

Szczegółowe informacje dotyczące systemu wsparcia materialnego są upubliczniane na stronie internetowej UP w Lublinie w zakładce Edukacja/Student/Stypendia (https://up.lublin.pl/edukacja/student/stypendia/). UP w Lublinie, poszczególne Wydziały, Samorząd Studencki i organizacje studenckie mają swoje profile na portalu społecznościowym Facebook, za pomocą którego w szybki sposób rozpowszechniane są stosowne informacje adresowane do studentów. Informacje dotyczące bezpośrednio danego studenta, w tym związane z pomocą materialną, przekazywane są drogą e-mailową, za pomocą systemu Wirtualny Dziekanat, a także listownie za pomocą poczty tradycyjnej.

Sposoby rozstrzygania skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz ich skuteczność

Zgodnie z Zarządzeniem Rektora 52/2021 z dnia 25.05.2021 w sprawie zasad składania oraz rozpatrywania skarg i wniosków wnoszonych przez studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie studenci mają prawo do składania skarg i wniosków w sprawach związanych z organizacją i przebiegiem procesu kształcenia, obsługą administracyjną studenta oraz w innych kwestiach bezpośrednio lub pośrednio dotyczących studentów. Organem jednoosobowym lub osobami uprawnionymi do rozpatrywania skarg i wniosków wnoszonych przez studentów w zakresie swoich kompetencji są odpowiednio: Rektor, Prorektor ds. studenckich i dydaktyki, Dziekani, Prodziekani. Studenci składają skargi i wnioski odpowiednio w Biurze Rektora, Sekretariacie Prorektora ds. studenckich i dydaktyki, Dziekanacie właściwym dla kierunku studiów. Pracownicy przyjmujący zgłoszenia są odpowiedzialni za prawidłowe wprowadzenie zgłoszenia do ewidencji i przestrzegania terminów ich załatwiania. Rejestr skarg i wniosków obejmuje numer sprawy, istotę sprawy, podjęte działania. Skargę lub wniosek skierowany niezgodnie z właściwością rzeczową organu jednoosobowego lub osób uprawnionych do rozpatrywania skarg i wniosków, należy przekazać nie później niż w terminie 7 dni od daty wpływu właściwej stronie, zawiadamiając równocześnie studenta o tym fakcie. Skargi, wnioski i zgłoszenia

sytuacji konfliktowych powinny być szczegółowo uzasadnione. W przypadku wątpliwości co do ich treści lub konieczności złożenia dodatkowych wyjaśnień i uzupełnień wzywa się studenta w terminie 7 dni od dnia otrzymania skargi lub wniosku. Wezwanie powinno zawierać pouczenie, że nieusunięcie braków spowoduje pozostawienie skargi lub wniosku bez rozpoznania. W przypadku niezałatwienia skargi lub wniosku w terminie określonym, zawiadamia się studenta wnoszącego skargę lub wniosek podając mu przyczynę zaistniałej zwłoki oraz wskazuje nowy termin rozpatrzenia sprawy. W przypadku niesatysfakcjonującego rozpatrzenia skargi, wniosku lub sytuacji konfliktowej, student ma prawo do złożenia wniosku o ponowne rozpatrzenie sprawy (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#skargi). Na Wydziale obowiązuje zgodny z tym Zarządzeniem sposób przyjmowania wniosków i skarg określony w instrukcji I.13 Zasady przyjmowania i rozpatrywania skarg i wniosków składanych przez Studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (https://up.lublin.pl/foodscience/wp-content/uploads/sites/8/2026/05/Instrukacja-I.13.-Zasady-przyjmowania-i-rozpatrywania-skarg-i-wnioskow-skladanych-przez-Studentow.pdf) (Załącznik 8.11).

Zakres, poziom i skuteczność systemu obsługi administracyjnej studentów, w tym kwalifikacje kadry wspierającej proces kształcenia

Studenci w sprawach związanych z procesem dydaktycznym oraz pomocą materialną mogą zgłaszać się do Dziekanatu, Działu Organizacji i Toku Studiów, Biura Mobilności Akademickiej oraz Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego. Wydział zapewnia studentom obsługę administracyjną związaną z procesem dydaktycznym oraz pomocą materialną, a także publiczny dostęp do informacji o programie kształcenia i procedurach toku studiów w systemie Bazus (w Wirtualnym Dziekanacie) oraz na stronach internetowych Wydziału i Uczelni. Zespół dziekanatu zajmuje się obsługą administracyjną studentów w zakresie: toku studiów, dydaktyki, jakości i akredytacji. Każdy z pracowników dziekanatu ma przyporządkowane kierunki studiów, którymi się zajmuje. Dziekanat znajduje się w budynku Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii przy ul. Skromnej 8. Dziekanat przyjmuje studentów we wskazane dni oraz godziny, co jest ustalane w porozumieniu z Samorządem Studenckim i podane do wiadomości studentów. Ponadto pracownicy Dziekanatu pełnią dyżury w każdą sobotę zjazdową oraz podczas sesji egzaminacyjnej w wyznaczonych godzinach w celu obsługi studentów studiów niestacjonarnych. Kontakt z Dziekanatem mają studenci również za pomocą poczty e-mail: dziekanat.nzb@up.edu.pl oraz kontakt telefoniczny pod wskazane numery telefonów w godzinach pracy. Informacje dla studentów są zamieszczane na stronie Uczelni w zakładce Edukacja – Student (https://up.lublin.pl/edukacja/student/) oraz w zakładce Wydziały - Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii – Kształcenie (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/). Dziekanat uaktualnia legitymacje studenckie, przygotowuje dokumentację do egzaminów dyplomowych, sporządza i wydaje dyplomy ukończenia studiów oraz sporządza wyciągi z przebiegu studiów na prośbę studentów czy absolwentów. Kadra administracyjna w tym pracownicy dziekanatu podnoszą swoje kwalifikacje poprzez udział w szkoleniach. Poniżej przykładowe szkolenia, w których uczestniczyły pracownice dziekanatu.

- Kurs z języka angielskiego (Kamila Oszust)
- Microsoft Excel – poziom średniozaawansowany (Monika Sugier, Paulina Kuchciak)
- „Profesjonalna obsługa studenta – praktyczne techniki komunikacji w dziekanacie" (Natalia Grodzieńska, Kamila Oszust, Monika Sugier, Paulina Kuchciak)
- „Oszczędność energii i zasobów w pracy biurowej" (Natalia Grodzieńska, Kamila Oszust, Monika Sugier, Paulina Kuchciak)
- „Zwiększenie wrażliwości na potrzeby OzSP, w tym OzN, dla kadry administracyjnej i dydaktycznej UPL" (Kamila Oszust)

Absolwenci I i II stopnia ocenianego kierunku wyrażają opinie na temat obsługi administracyjnej wypełniając ankietę dyplomanta oraz absolwenta, której wyniki są udostępniane w rocznym raporcie sporządzanym przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia. Należy podkreślić, że respondenci

regularnie wskazują w ankietach bardzo dobrą i dobrą obsługę pracowników Dziekanatu, Działu Organizacji i Toku Studiów, Biblioteki. Wnioski z raportu służą do doskonalenia jakości pracy administracji.

Działania informacyjne i edukacyjne dotyczące bezpieczeństwa studentów, przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy, zasady reagowania w przypadku zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy wobec studentów, jak również pomoc jej ofiarom

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie przeciwdziała zachowaniom mającym charakter mobbingu i molestowania seksualnego. W celu przeciwdziałania i sankcjonowania mobbingu, dyskryminacji i molestowania seksualnego powołany został Pełnomocnik Rektora ds. bezpieczeństwa osobistego pracowników, studentów i doktorantów oraz Komisja Antymobbingowa (https://up.lublin.pl/files/biurorektora/2021/001/zal._nr_1.pdf)(Załącznik 8.12). Szczegółowe zasady postępowania, procedury oraz funkcjonowanie i tryb pracy Pełnomocnika Rektora ds. bezpieczeństwa osobistego pracowników, studentów i doktorantów, Komisji Antymobbingowej zostały określone w zarządzeniu nr 1/2021 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dn. 11 stycznia 2021 r., w sprawie wprowadzenia Regulaminu przeciwdziałania mobbingowi i molestowaniu seksualnemu w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie.

Zgłoszenia zdarzeń mających charakter mobbingu, molestowania seksualnego należy kierować do Pełnomocnika Rektora ds. bezpieczeństwa osobistego pracowników, studentów i doktorantów (https://up.lublin.pl/pelnomocnik-rektora-dbo/). Ponadto od 5 sierpnia 2024 r. obowiązuje na UP w Lublinie Zarządzenie Nr 70/2024 Rektora w sprawie weryfikacji przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie osób w związku z przeciwdziałaniem w Uczelni zagrożeniom na tle seksualnym wobec małoletnich (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2024/08/Zarzadzenie-70-2024-1.pdf)(Załącznik 8.13). Zasady określone w Zarządzeniu mają na celu przeciwdziałanie w Uczelni zagrożeniom na tle seksualnym wobec małoletnich. Skuteczność działań w tym zakresie ma zapewnić weryfikacja osób mających kontakt z małoletnimi przed nawiązaniem z nimi stosunku pracy lub przed dopuszczeniem do działalności związanej z wychowaniem, edukacją, wypoczynkiem, leczeniem, świadczeniem porad psychologicznych, rozwojem duchowym, uprawianiem sportu lub realizacją innych zainteresowań przez małoletnich lub z opieką nad nimi.

W razie sytuacji konfliktowych pojawiających się na Wydziale studenci osobiście albo za pośrednictwem starostów roku lub Rady Samorządu Studenckiego mogą poinformować opiekuna roku, który może spróbować rozwiązać sytuację konfliktową, w przypadku niepowodzenia opiekun roku może powiadomić Prodziekana Wydziału. Próby rozwiązywania sytuacji konfliktowych na Wydziale odbywają się w drodze polubownej poprzez przeprowadzenie indywidualnej rozmowy czy przeprowadzenie mediacji. W kolejnym kroku podejmuje się działania, które mają zapobiec podobnym konfliktom w przyszłości. W sytuacji kiedy konflikt nie zostanie zażegnany, Prodziekan lub Dziekan Wydziału informuje o zaistniałej sytuacji Prorektora ds. Studenckich i Dydaktyki. Zasady postępowania w takich sytuacjach zostały określone w instrukcji I.14 Zasady rozwiązywania konfliktów oraz reagowania na przypadki naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy wobec członków społeczności akademickiej Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (https://up.lublin.pl/foodscience/wp-content/uploads/sites/8/2026/05/Instrukcja-I.14.-Zasady-rozwiazywania-konfliktow-oraz-reagowania-na-przypadki-naruszenia-....pdf)(Załącznik 8.14).

Osoby prowadzące zajęcia mają obowiązek reagowania na przejawy agresji, przemocy lub dyskryminacji w razie potrzeby zgłaszania Dziekanowi Wydziału. Na spotkaniach inauguracyjnych studentów I roku kierunków prowadzonych na Wydziale oraz na spotkaniach z opiekunami lat przekazywane są informacje dotyczące sposobów pomocy ofiarom konfliktów, dyskryminacji i przemocy. Przeciwdziałanie dyskryminacji oraz promowanie postaw pro-równościowych jest ważnym elementem działalności UP w Lublinie. W celu zapewnienia bezpiecznego dla wszystkich, pełnego szacunku dla różnorodności oraz wolnego od dyskryminacji środowiska pracy i nauki, powstał Plan Równości Płci dla Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (https://up.lublin.pl/bip/wp-

content/uploads/sites/9/2023/02/Zalacznik-do-Zarzadzenia-nr-23.pdf)(Załącznik 8.15). Zawartość Planu odnosi się do obszarów wskazanych przez Komisję Europejską jako kluczowych do osiągnięcia równowagi płci w Uczelni takich jak: równowaga między życiem prywatnym a zawodowym i kultura organizacyjna instytucji, równowaga płci w kadrze zarządczej i gronach decyzyjnych, równość płci w procesie rekrutacji i rozwoju kariery, włączenie kwestii płci do badań i treści dydaktycznych, środki przeciwko przemocy ze względu na płeć, w tym przeciwko molestowaniu seksualnemu. Plan jest działaniem strategicznym obejmującym lata 2023–2025, który miał na celu: podniesienie świadomości oraz zwiększenie wiedzy w zakresie równości, równego traktowania, przeciwdziałania dyskryminacji i reagowania na nią wśród całej społeczności UP, wyznaczenia standardów i dobrych praktyk na uczelni w zakresie równego traktowania oraz przeciwdziałania dyskryminacji, promowania ułatwień w łączeniu pracy oraz kształcenia z życiem rodzinnym, wspierania równego dostępu do karier naukowych i procesów rekrutacji (https://up.lublin.pl/uniwersytet/rowne-traktowanie/).

Współpraca z samorządem studenckim i organizacjami studenckimi

Studenci UP w Lublinie mają możliwość angażowania się w zarządzanie Uczelnią. Samorząd studencki składa się z 20 ambitnych i zaangażowanych studentów, którzy aktywnie tworzą życie akademickie Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Działa zgodnie z regulaminem (https://up.lublin.pl/wp-content/uploads/2025/02/Regulamin_RUSS_2025.pdf)(Załącznik 8.16) nie tylko na terenie uczelni, lecz także na arenie lokalnej i ogólnopolskiej, reprezentując społeczność studencką UP w Lublinie oraz realizując projekty o szerokim zasięgu. Samorząd działając przez swoje organy m.in.: broni praw i interesów studentów; współdecyduje w sprawach UPL, poprzez uczestnictwo swoich przedstawicieli w organach kolegialnych UPL; wybiera przedstawicieli studentów do Senatu oraz komisji działających na UPL: Komisji Dyscyplinarnej dla Studentów, Odwoławczej Komisji Dyscyplinarnej dla Studentów, Komisji Stypendialnej dla Studentów, Odwoławczej Komisji Stypendialnej dla Studentów, Uczelnianej Komisji Dyscyplinarnej dla Nauczycieli Akademickich; decyduje w sprawach rozdziału środków przeznaczonych przez organy UPL na cele studenckie; współpracuje w sprawach pomocy materialnej dla studentów oraz opiniuje wnioski w sprawach przyznawania nagród za szczególne osiągnięcia i zaangażowanie w życie środowiska akademickiego UPL; popiera naukowe, kulturalne, sportowe, charytatywne, turystyczne, gospodarcze i inne inicjatywy studentów; wyraża opinie środowiska studenckiego w sprawach związanych z procesem kształcenia i wychowania w szkołach wyższych oraz innych sprawach istotnych dla środowiska akademickiego UPL. RUSS jest organizatorem lub współorganizatorem różnych wydarzeń (https://up.lublin.pl/edukacja/student/dzialalnosc-studencka/russ/#wydarzenia), m. in. Szkolenie z cyklu ''Strefa Komfortu PSRP" poświęcone tematyce zdrowia psychicznego w środowisku akademickim (31 marca 2026), turniej futsalu „Nauczyciele kontra Studenci” (27 marca 2026 r.), coroczne Dni Otwarte, Koziojoga, zorganizowana w ramach Lubelskich Dni Kultury Studenckiej – Lublinalia 2025 (https://up.lublin.pl/edukacja/student/dzialalnosc-studencka/russ/#sklad). Studenci – członkowie Rady Uczelnianej Samorządu Studenckiego uczestniczą w ciałach statutowych Uczelni, zasiadają m.in. w: Senacie Uniwersytetu Przyrodniczego, Kolegiach Wydziałów, Radzie Bibliotecznej, Parlamencie Studentów Rzeczypospolitej Polskiej (PSRP), Porozumieniu Samorządów Studenckich Uniwersytetów Rolniczych (PSSUR). Studenci mogą rozwijać swoje kompetencje w działalności organizacyjnej poprzez aktywne uczestnictwo w RUSS. Wiceprzewodniczącą ds. Stypendialnych i Socjalnych Studentów w prezydium RUSS jest Pani Małgorzata Ziemiańska, Kierownikiem ds. Zarzadzania Zasobami Ludzkimi Pani Aleksandra Samuła. Obie Panie są studentkami kierunku Dietetyka. Dodatkowo Pani Aleksandra Samuła w 2025 roku została przewodniczącą Forum Uczelni Przyrodniczych. Forum Uczelni Przyrodniczych (FUP) to najmłodsza z dziesięciu komisji branżowych Parlamentu Studentów RP. Powstała w czerwcu 2021 roku w wyniku przekształcenia Porozumienia Samorządów Studenckich Uczelni Rolniczych. Obecnie zrzesza 8 samorządów studenckich uczelni przyrodniczych. Do zadań FUP należy m.in. reprezentowanie środowiska studenckiego uczelni przyrodniczych i rolniczych, wspieranie samorządów studenckich, nawiązywanie współpracy oraz integracja środowiska studenckiego i wyrażanie opinii w sprawach dotyczących tej grupy uczelni. Studenci są też członkami Rad Programowych poszczególnych kierunków, w tym Dietetyki, uczestniczą aktywnie w tworzeniu i

doskonaleniu programów nauczania. Biorą także udział w pracach Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia.

Na każdym z siedmiu Wydziałów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie znajduje się Samorząd Wydziałowy, który działa w ramach swojej jednostki. W skład takiego samorządu wchodzą wybrani w powszechnych wyborach studenci Wydziału. Samorząd Studencki ma swoich przedstawicieli w Senacie oraz w Komisjach Senackich. Zadaniem Samorządu Studenckiego jest dbanie o dobro społeczności studenckiej. We współpracy z Samorządem Studenckim podejmowane są najważniejsze decyzje dotyczące kwestii związanych ze sprawami socjalno-bytowymi studentów, mając tym samym wpływ na wiele podejmowanych decyzji. W ramach budowania wspólnoty akademickiej Wydziałowa Rada Samorządu Studenckiego organizuje również spotkania integracyjne dla studentów, które najczęściej przybierają formę wspólnego gotowania połączonego z rozmowami w swobodnej atmosferze. Spotkania te mają miejsce najczęściej w okolicach świąt zimowych i wiosennych. Wydziałowa Rada Samorządu Studenckiego organizuje przy wsparciu Dziekana Wydziału oraz przy zaangażowaniu kół naukowych dla społeczności Wydziału spotkania z okazji Świąt Wielkanocnych (Wydziałowe Śniadanie Wielkanocne) i Świąt Bożego Narodzenia oraz Mikołajki Wydziałowe. (https://up.lublin.pl/foodscience/wydzialowe-sniadaniewielkanocne/)(https://up.lublin.pl/foodscience/wydzialowy-dzien-swiateczny/)

Wsłuchując się w głosy i potrzeby studentów, władze WNoŻB 1 października 2022 roku otworzyły przy Auli B strefę wypoczynku dla studentów Wydziału. Została ona wyposażona w komplet wypoczynkowy, pufy, stolik kawowy, biurko i krzesła. W strefie znajduje się również regał z książkami oraz kuchenka mikrofalowa, umożliwiająca studentom szybkie podgrzanie posiłku (https://up.lublin.pl/foodscience/strefa-odpoczynku-i-regeneracji-dla-studentow-wydzialu-nauk-o-zywnosci-i-biotechnologii/). Ponadto studenci z Wydziałowej Rady Samorządu Studenckiego konsultowali projekt „Silent Science, czyli koleżeńskie strefy zespołowej nauki i wypoczynku". W wyniku jego realizacji każde z trzech pięter budynku przy ul. Skromnej 8 wzbogaciło się o nowe, przyjazne studentom strefy nauki i wypoczynku. Zostały one wyposażone w wygodne pufy, kanapy, książki oraz gry planszowe. Na znajdujących się w nich tablicach umieszczono również ciekawe informacje, także w języku angielskim. Strefy te tworzą komfortową przestrzeń do nauki indywidualnej i zespołowej, odpoczynku oraz integracji studentów. Kontynuacją tych działań było zagospodarowanie terenów zielonych zlokalizowanych na terenie WNoŻB. Wyposażono je w leżaki oraz skrzynie, w których studenci sadzili kwiaty oraz zioła.

Sposób, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia systemu wsparcia oraz motywowania studentów, jak również ocena kadry wspierającej proces kształcenia, a także udział w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów

Podstawowym instrumentem budowania kultury jakości kształcenia w naszej uczelni jest Wewnętrzny System Zarządzania Jakością Kształcenia (WSZJK) w UP. Uczelniana Komisja Zarządzania Jakością Kształcenia (UKZJK) nadzoruje funkcjonowanie systemu. Uczelniana Komisja ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia składa się z dwóch zespołów ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia oraz Oceny Jakości Kształcenia w każdym z zespołów jest przedstawiciel studentów wskazany przez Radę Uczelnianą Samorządu Studenckiego. UKZJK prowadzi działania nieustannego doskonalenia jakości kształcenia poprzez nadzorowanie działań projakościowych poszczególnych wydziałów. Zawarte w systemie procedury i instrukcje obejmują wszystkie formy kształcenia prowadzone w uczelni, a mianowicie: studia stacjonarne i niestacjonarne pierwszego, drugiego i trzeciego stopnia oraz studia jednolite magisterskie i studia podyplomowe. UKZJK przygotowuje coroczny raport oceny jakości kształcenia za miniony rok akademicki. Raport zawiera opis prac komisji, opinie i sugestie studentów, absolwentów dotyczące procesu kształcenia w naszej Uczelni (https://up.lublin.pl/edukacja/student/dydaktyka/).

Nadzór nad wdrażaniem i doskonaleniem systemu jakości kształcenia na Wydziale sprawuje Dziekan. Na wydziale zadania projakościowe realizuje powołana przez dziekana Wydziałowa komisja ds. jakości

kształcenia. Informacje o pracach komisji wydziałowych znajdują się na stronach poszczególnych wydziałów (https://up.lublin.pl/foodscience/wydzial/komisje-wydzialowe/). Wydziałowa Komisja ds. jakości kształcenia przygotowuje coroczny kompleksowy i wieloaspektowy raport, który uwzględnia wszystkie zagadnienia związane z procesem kształcenia i jego doskonaleniem oraz kompetencjami kadry dydaktycznej, przedstawia raport na Kolegium Wydziału, a następnie kieruje do Uczelnianej Komisji ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia a następnie jest analizowany na posiedzeniu Senatu UP w Lublinie. Roczny raport jest zamieszczany na stronie internetowej Wydziału (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/).

Rozwijanie i propagowanie kultury jakości w UP w Lublinie jest możliwe dzięki zaangażowaniu władz wydziałów i ich pracowników w działania na rzecz jakości kształcenia zgodnie z wewnętrznym systemem zarządzania jakością kształcenia. System wsparcia studentów jest monitorowany i doskonalony przez Dziekanów, odpowiednie komisje senackie, samorząd studencki oraz władze rektorskie i administracyjne. Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii studenci mają do dyspozycji Wirtualną skrzynkę jakości która powstała z myślą o studentach i pracownikach naszego Wydziału. Za jej pomocą Studenci mają możliwość na bieżąco, w sposób anonimowy, zgłaszania swoich propozycji oraz uwag przyczyniając się do ciągłego doskonalenia jakości kształcenia. Doskonalenie systemu wsparcia odbywa się na wniosek studentów, pracowników, czy interesariusz zewnętrznych. Doskonalenie systemu kształcenia i wsparcia studentów prowadzone jest zgodnie z harmonogramem działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale. Harmonogramy prac na rok akademicki 2025-2026 oraz archiwalne są dostępny na stronie internetowej Wydziału (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/).

Zalecenia dotyczące kryterium 8 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (*jeżeli dotyczy*)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 8 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	

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

Zakres, sposoby zapewnienia aktualności i zgodności z potrzebami różnych grup odbiorców, w tym przyszłych i obecnych studentów, udostępnianej publicznie informacji o warunkach przyjęć na studia, programie studiów, jego realizacji i osiąganych wynikach

Uniwersytet Przyrodniczy w Lubinie zapewnia publiczny, powszechny, systematycznie aktualizowany i zgodny z potrzebami różnych grup odbiorców dostęp do informacji o programach studiów, realizacji procesu nauczania i uczenia, przyznawanych kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia, możliwościach dalszego kształcenia i zatrudniania absolwentów. Szczególne znaczenie mają informacje o procesie rekrutacji (m.in. zasady rekrutacji, warunki przyjęcia na studia, charakterystyki kierunku, planu studiów, efektów uczenia się), a także organizacji studiów, wsparcie studentów, informacje o bieżących wydarzeniach, zarządzeniach i decyzjach Rektora Uczelni, Dziekana Wydziału oraz o sukcesach i osiągnięciach pracowników i studentów Wydziału.

Informacje dotyczące oferty kształcenia, stosowanych procedur i toku studiów są dostępne na stronach internetowych Uczelni oraz Wydziału. Informacje dotyczące rekrutacji i kształcenia, aktualnych aktów prawnych obowiązujących w Uczelni znajdują się na stronach internetowych Uczelni w zakładce Edukacja (https://up.lublin.pl/edukacja/), na stronie Wydziału Nauk o Żywności i

Biotechnologii w zakładkach: Kształcenie (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/) i Kierunki studiów (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#plany_studiow), w Biuletynie Informacji Publicznej UP w Lublinie (https://up.lublin.pl/bip/). Informacje można także uzyskać bezpośrednio kontaktując się z pracownikami Uczelni i Wydziału (Dział Organizacji i Toku Studiów - https://up.lublin.pl/edukacja/student/dydaktyka/; Dział Rekrutacji i Promocji - https://up.lublin.pl/rekrutacja/; Dziekanat Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii - https://up.lublin.pl/foodscience/dziekanat/).

Dziekanat Wydziału prowadzi politykę dostępu do informacji przez bezpośrednią obsługę interesantów oraz komunikację za pośrednictwem poczty elektronicznej i telefonicznie. W Dziekanacie dostępne są dokumenty procesu studiowania, zasady przepływu informacji są zgodne z przepisami prawa o ochronie danych osobowych. Przed wejściem do Dziekanatu znajdują się także tablice na których umieszczane są aktualne informacje dotyczące procesu kształcenia i działania Dziekanatu.

Dział Rekrutacji i Promocji UP w Lublinie regularnie aktualizuje i wydaje materiały promocyjne (ulotki, foldery, plakaty informacyjne) oraz informatory dla kandydatów na studia o prowadzonych na Wydziale kierunkach studiów, opisujące uzyskiwane efekty uczenia się i możliwości zatrudnienia absolwentów. Materiały te rozpowszechniane są corocznie podczas różnych spotkań informacyjno-integracyjnych, np. Targów Edukacyjnych, Lubelskiego Salonu Maturzystów „Perspektywy", Dni Otwartych Uczelni, Pikniku Naukowego organizowanego w ramach Lubelskiego Festiwalu Nauki. Materiały promocyjne skierowane są do różnych grup odbiorców, głównie kandydatów na studia. Oferta dydaktyczna Wydziału przedstawiana jest również podczas audycji radiowych i telewizyjnych na antenach regionalnych i pasmach ogólnopolskich (https://up.lublin.pl/foodscience/uniwersytet-przyrodniczy-w-lublinie-w-pytaniu-na-sniadanie/), (https://up.lublin.pl/blog/prof-dr-hab-bartosz-solowiej-prof-waldemar-gustaw-i-dr-wojciech-radzki-goscmi-programu-jedzenie-ma-znaczenie/) lub publikowane w prasie (np. miesięczniku Cogito w latach 2022-2023).

Strona internetowa Wydziału (https://up.lublin.pl/foodscience/) zawiera szczegółowe i usystematyzowane informacje dla kandydatów, studentów i pracowników. Na stronie dostępne są zakładki:

- Wydział – zawiera ogólne informacje dotyczące Wydziału: struktura i pracownicy, władze, Kolegium Wydziału, Komisje Wydziałowe, strategia rozwoju, historia, jubileusze, galeria (https://up.lublin.pl/foodscience/wydzial/);

- Nauka – zawiera informacje dotyczące: składu osobowego Rady Dyscypliny, postępowań naukowych o nadanie stopnia doktora, dra habilitowanego w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, ogłoszeń o obronach rozpraw doktorskich, oraz kolokwiach habilitacyjnych (https://up.lublin.pl/foodscience/nauka/);

- Kształcenie – zawiera informacje dotyczące jakości kształcenia, rozkładów zajęć, planów studiów, opisów modułów, efektów uczenia się/efektów kształcenia, organizacji roku akademickiego, wzorów dokumentów, dane o kołach naukowych, opiekunach roku oraz skargach i wnioskach (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/);

- Kierunki studiów – obejmuje aktualną ofertę edukacyjną Wydziału (https://up.lublin.pl/foodscience/kierunki-studiow/);

- Dziekanat – dane kontaktowe pracowników oraz informacje o pracy Dziekanatu (https://up.lublin.pl/foodscience/dziekanat/);

Studenci kierunku, przez system Wirtualnego Dziekanatu mają bieżący dostęp do elektronicznego indeksu z ocenami semestralnymi, wykazu grup , rozkładu zajęć i ankiet służących do oceny nauczycieli prowadzących poszczególne zajęcia (https://wd.up.edu.pl/wu/start?&locale=pl).

Na stronie internetowej Uczelni (https://up.lublin.pl/), dla kandydatów ubiegających się o przyjęcie na studia, przygotowany jest dział w zakładce Rekrutacja (https://up.lublin.pl/rekrutacja/). Dział ten

zawiera niezbędne informacje dla kandydatów, m.in. aktualną ofertę edukacyjną, warunki i tryb rekrutacji, kryteria kwalifikacji, informacje dla kandydatów z niepełnosprawnością, informacje o stypendiach oraz łącza do systemu Internetowej Rejestracji Kandydatów (IRK, https://irk.up.lublin.pl/irk/irk/strony/logowaniekandydat.html). Informacje o trwającym procesie rekrutacji udostępniane są kandydatom także na głównej stronie internetowej Uczelni oraz na portalach społecznościowych: Facebook, Instagram, YouTube. Na stronie dedykowanej kierunkowi Dietetyka (https://up.lublin.pl/rekrutacja/dietetyka/) oraz (https://up.lublin.pl/rekrutacja/dietetyka-ii-stopnia/) znajdują się podstawowe informacje o kierunku, przygotowane z myślą o kandydatach na studia I i II stopnia: opis kierunku, informacje rekrutacyjne, przykłady przedmiotów, sylwetka absolwenta – perspektywy zawodowe. Ponadto w zakładce Edukacja/Student (https://up.lublin.pl/edukacja/student/) znajdują się aktualności, komunikaty i informacje dotyczące spraw studenckich.

Biuletyn Informacji Publicznej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (BIP UP) zawiera zbiór aktów prawnych obowiązujących w Uczelni (https://up.lublin.pl/bip/, zakładka – Akty prawne), w tym uchwały Senatu i zarządzenia Rektora UP w Lublinie oraz aktualny Regulamin studiów (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2022/01/Regulamin-studiow-tekst-ujednolicony.pdf (Załącznik 9.1).

Każdy pracownik UP w Lublinie zaangażowany w proces dydaktyczny i promocyjny oraz kontakty ze studentami bądź kandydatami posiada adres poczty elektronicznej w domenie @up.edu.pl. Numery telefonów służbowych oraz adresy e-mail dostępne są na podstronie Wydziału w zakładce Struktura i Pracownicy. Można również do nich dotrzeć poprzez wyszukiwarkę dostępną na stronie głównej UP w Lublinie, podstrona Uczelnia, zakładka Struktura organizacyjna.

Dostęp do najważniejszych informacji związanych z funkcjonowaniem Uczelni i Wydziału umożliwiają również media społecznościowe Facebook (https://www.facebook.com/share/19n3JQJ1HU/), Instagram (https://www.instagram.com/wnozib_up_lublin?dlrf=MXcycmkwbTR2ZjJoMA==) oraz kanał w serwisie YouTube (https://www.youtube.com/results?search_query=up+lublin), który prezentuje m.in. ofertę edukacyjną Uczelni, wykłady popularno-naukowe, ścieżki kariery absolwentów, w tym również Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii.

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie zapewnia dostępność swojej strony internetowej dla szerokiego grona odbiorców zgodnie z przepisami ustawy z dnia 4 kwietnia 2019 roku o dostępności cyfrowej stron internetowych i aplikacji mobilnych podmiotów publicznych. Deklaracja dostępności znajduje się pod adresem https://up.lublin.pl/deklaracja-dostepnosci/, przy czym punkty 1-4 i 8-10 odnoszą się w szczególności do dostępności stron internetowych Uczelni.

W celu zapewnienia aktualności informacji publikowanych na stronach internetowych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie funkcjonuje zespół Redaktorów, którego skład i zakres działalności przedstawiono na stronie (https://up.lublin.pl/redakcja/). Redaktorzy Wydziałowi prowadzą strony poszczególnych Wydziałów, redaktorzy Pozawydziałowi i Administracyjni prowadzą strony jednostek o szczególnym znaczeniu dla działalności Uczelni i wybranych jednostek administracyjnych. Wszyscy redaktorzy systematycznie aktualizują i zamieszczają nowe treści w witrynach stron jednostek. Redakcją BIP UP zajmuje się Biuro Rektora (https://up.lublin.pl/bip/obsluga-biuletynu/#redakcja).

Sposoby, częstość i zakres oceny publicznego dostępu do informacji, udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także skuteczność działań doskonalących w tym zakresie

Ocena możliwości i skuteczności publicznego dostępu do informacji odbywa się na kilku poziomach. Przewodniczący Rady Programowej kierunku Dietetyka, po zatwierdzeniu przez Prodziekana odpowiedzialnego za kierunek, przekazuje Redaktorowi Wydziałowemu najważniejsze informacje związane ze specyfiką danego kierunku, które następnie publikowane są na stronie internetowej Wydziału.

Szczegółowe informacje dotyczące sposobów, częstotliwości i zakresu oceny publicznego dostępu do informacji określa instrukcja I.3 gromadzenia i udostępniania informacji o jakości kształcenie na Wydziale (https://up.lublin.pl/foodscience/wp-content/uploads/sites/8/2026/05/Instrukcja-I.3.-Instrukcja-gromadzenia-i-udostepniania-informacji-o-jakosci-ksztalcenia-na-wydziale.pdf) (Załącznik 9.2), która jest dostępna na stronie Wydziału w zakładce „Instrukcje dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych". Za kontrolę i weryfikację przepływu informacji między poszczególnymi interesariuszami odpowiada Dziekan Wydziału. Do Dziekana interesariusze mogą przekazywać informacje na temat nieprawidłowości przepływu informacji. Ponadto studenci mogą wyrażać swoje opinie m.in. w sprawach związanych z przepływem informacji w oparciu o instrukcje I.13 zasady przyjmowania i rozpatrywania skarg i wniosków składanych przez studentów (https://up.lublin.pl/foodscience/wp-content/uploads/sites/8/2026/05/Instrukcja-I.13.-Zasady-przyjmowania-i-rozpatrywania-skarg-i-wnioskow-skladanych-przez-Studentow.pdf) (Załącznik 9.3) zgodnie z Zarządzeniem 52 Rektora UP w Lublinie z dn. 25 maja 2021 (Załącznik 9.4). Uzyskane informacje i opinie są uwzględniane w rocznych raportach „Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia z doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii w roku akademickim 2024/2025" (https://up.lublin.pl/foodscience/wp-content/uploads/sites/8/2026/03/WKdsJK-2024-2025-RAPORT.pdf) (Załącznik 9.5) i służą do doskonalenia systemu publicznego dostępu do informacji.

Zalecenia dotyczące kryterium 9 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (*jeżeli dotyczy*)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 9 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	

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

Sposoby sprawowania nadzoru merytorycznego, organizacyjnego i administracyjnego nad kierunkiem studiów oraz kompetencje i zakres odpowiedzialności osób odpowiedzialnych za kierunek, w tym kompetencje i zakres odpowiedzialności w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku

Za zapewnienie jakości kształcenia odpowiadają władze uczelni, w szczególności Rektor, Prorektor ds. Studenckich i Dydaktyki, Dziekani oraz organy funkcjonujące w ramach Wewnętrznego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia. Funkcjonowanie Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (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, z późniejszymi zmianami - uchwałą Senatu UP nr 53/2019-2020 z dnia 28 lutego 2020 r; (https://up.lublin.pl/files/biurorektora/Uchwaly%202019-2020/053/053.pdf) (Załącznik 10.1) uchwałą nr 59/2020-2021 z dnia 25 czerwca 2021 (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2021/07/Zmiana-do-uchwaly-nr-13.pdf)(Załącznik 10.2).

Nadzór nad funkcjonowaniem WSZIK na szczeblu uczelni sprawuje Prorektor ds. Studenckich i Dydaktyki, a na szczeblu Wydziału i kierunku Dziekan. Polityka jakości kształcenia Uczelni opiera się m.in. na Strategii Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie na lata 2019-2030, w której zawarte są zadania priorytetowe, zalecające stałe doskonalenie wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia (WSZJK) zgodnie z Uchwałą nr 53/2019-2020 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w

Lublinie z dnia 28 lutego 2020 r. (https://up.lublin.pl/files/biurorektora/Uchwaly%202019-2020/053/053.pdf) (Załącznik 10.1). Najważniejsze zadania w zakresie działania WSZJK obejmują: analizę jakości procesu kształcenia, badanie karier zawodowych absolwentów oraz opinii interesariuszy zewnętrznych w zakresie przygotowania absolwentów do pracy zawodowej i dostosowania efektów uczenia się do aktualnych potrzeb rynku pracy, analizę zgodności kierunku studiów ze strategią uczelni oraz potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego Uczelni, sposoby weryfikacji osiąganych przez studenta efektów uczenia się, organizację i warunki prowadzenia zajęć oraz opracowanie metod doskonalenia programu studiów.
W celu realizacji w/w działań na poziomie uczelni Rektor powołuje Uczelnianą Komisję ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia (UKdsDZJK), natomiast na Wydziale Dziekan powołuje Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia (WKdsJK). Jednocześnie na poziomie kierunku studiów Rektor powołuje Rady Programowe.

UKdsDZJK opracowuje procedury składające się na strukturę zarządzania jakością w ramach WSZJK, opracowuje wzory dokumentacji dla WSZJK, przedstawia Rektorowi propozycje działań mające na celu doskonalenie procesu kształcenia, przedstawia na Senacie UP w Lublinie coroczne sprawozdania z efektów funkcjonowania WSZJK, dba o ciągłe doskonalenie WSZJK, zapewnia wsparcie i monitorowanie działań WKdsJK, w tym przekazuje rekomendacje do działań na rzecz doskonalenia jakości kształcenia na Wydziałach.
Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii Dziekan powołuje Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia (Skład WKdsJK na lata 2024-28 (https://up.lublin.pl/foodscience/wydzial/komisje-wydzialowe/) (Załącznik 10.3). WKdsJK realizuje zalecenia i rekomendacje Uczelnianej Komisji ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia, dostosowując je do specyfiki wydziału i prowadzonych kierunków studiów. W ramach swoich działań WKdsJK planuje i wdraża działania projakościowe, monitoruje oraz ocenia jakość procesu kształcenia. Do zadań WKdsJK należy opracowanie instrukcji składających się na procedury zarządzania jakością kształcenia, opracowanie wzorów dokumentacji, przedstawienie Dziekanowi propozycji działań mających na celu doskonalenie procesu kształcenia, przeprowadzenie weryfikacji efektów uczenia się, opiniowanie nowotworzonych i doskonalonych programów studiów, współpracuje z Radą Programową dla danego kierunku. WKdsJK zgodnie z rekomendacją Uczelnianej Komisji ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia dokonuje oceny jakości kształcenia poprzez ocenę poziomu merytorycznego projektów licencjackich, projektów inżynierskich i prac magisterskich, analizę ankiet wypełnianych przez studentów, analizę dokumentacji uzyskiwanych efektów uczenia się i potrzeb w zakresie kształcenia, analizę dokumentacji związanej z oceną pracy nauczyciela akademickiego. WKdsJK prowadzi nadzór i doskonalenie jakości kształcenia na kierunku w oparciu o Harmonogram działań ustalany w każdym roku akademickim i Instrukcje nr 1-14 (Załącznik 10.4) umieszczone na stronie internetowej Wydziału, w zakładce Jakość Kształcenia (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/):

Instrukcja I.1. Weryfikacja efektów uczenia się na WNoŻiB
- I.1.-01 Opinia osoby odpowiedzialnej za moduł
- I.1.-02 Protokół walidacji procesu uczenia
- I.1.-03 Raport wyników walidacji procesu uczenia się
- I.1.-04 Opis teczki przedmiotu
- I.1.-05 Powołanie do Zespołu Oceniającego
- I.1.-06 Wykaz prac do oceny
- I.1.-07a Formularz oceny jakości prac magisterskich
- I.1.-07b Formularz oceny jakości projektów inżynierskich, licencjackich
- I.1.-08 Raport z oceny jakości projektów inżynierskich, licencjackich, prac magisterskich

Instrukcja I.2. Instrukcja współpracy Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym w tworzeniu oraz doskonaleniu efektów
- I.2-01 Sprawozdanie z konsultacji z przedstawicielami otoczenia społeczno – gospodarczego

Instrukcja I.3. Instrukcja gromadzenia i udostępniania informacji o jakości kształcenia na wydziale
- I.3.-01 Karta Nauczyciela Akademickiego
- I.3.-02 Karta opisu zajęć -sylabus

Instrukcja I.4. Instrukcja przeprowadzenia hospitacji
I.4.-01 Arkusz hospitacyjny
Instrukcja I.5. Zapewnienia jakości kadry dydaktycznej
Instrukcja I.6. Instrukcja przeprowadzania ankietyzacji
Instrukcja I.7. Postępowanie w zakresie okresowej weryfikacji instrukcji dotyczących doskonalenia jakości kształcenia
Instrukcja I.8. Instrukcja dotycząca praktyk programowych dla studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii
Instrukcja I.9. Obiegu dokumentacji i działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia
I.9.-01 Raport roczny WKdsJK
I.9.-02 Wykaz propozycji tematów projektów inżynierskich
I.9.-03 Wykaz propozycji tematów prac magisterskich
Instrukcja I.10. Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich, licencjackich i prac magisterskich
I.10.-01 Wzór konspektu projektu inżynierskiego
I.10.-02 Wzór konspektu projektu licencjackiego
I.10.-03 Wzór prezentacji projektu inżynierskiego
I.10.-04 Wzór prezentacji projektu licencjackiego
I.10.-05 Formularz oceny pracy studenta semestr 2
I.10.-06 Formularz recenzji projektu
I.10.-07 Wzór strony tytułowej pracy magisterskiej
I.10.-08 Oświadczenia do pracy magisterskiej
I.10.-09 Wzór prezentacji pracy magisterskiej
I.10.-10 Zasady umieszczania powołań
I.10.-11 Oświadczenia Autora projektu inżynierskiego/licencjackiego
I.10.-12 Wzór struktury pracy magisterskiej
Instrukcja I.11. Instrukcja dotycząca kompetencji, zakresu działania i odpowiedzialności Rad Programowych
I.11.-01 Protokół merytorycznej zgodności modułów z realizowanymi efektami uczenia
I.11.-02 Zestawienie modułów
I.11.-03 Tabela pokrycia kierunkowych efektów uczenia się
I.11.-04 Raport Rady Programowej z oceny efektów i jakości kształcenia
I.11.-05 Raport z weryfikacji kompetencji dydaktycznych nauczycieli
Instrukcja I.12. Instrukcja oceny bazy materialnej i dydaktycznej
I.12.-01 Raport z oceny bazy materialnej i dydaktycznej
I.12.-02 Protokół oceny bazy materialnej i dydaktycznej jednostki
Instrukcja I.13. Zasady przyjmowania i rozpatrywania skarg i wniosków składanych przez Studentów
I.13.-01 Protokół przyjęcia skargi ustnej/wniosku ustnego
I.13.-02 Rejestr skarg/wniosków
Instrukcja I.14. Zasady rozwiązywania konfliktów oraz reagowania na przypadki naruszenia (Załącznik 10.3).

WKdsJK corocznie sporządza raport dotyczący rezultatów oceny jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii (https://up.lublin.pl/foodscience/wp-content/uploads/sites/8/2026/03/WKdsJK-2024-2025-RAPORT.pdf) (Załącznik 10.5). Raport jest przekazywany Dziekanowi, a po przedstawieniu na Kolegium Wydziału publikowany na stronie Wydziału i przekazywany do UKdsDZJK.

Na WNoŻiB nadzór merytoryczny nad programem studiów na kierunku Dietetyka sprawuje Rada Programowa, (https://up.lublin.pl/foodscience/wp-content/uploads/sites/8/2026/07/z-111-2024.pdf) (Załącznik 10.6). W skład Rady Programowej wchodzi przewodniczący oraz sześciu członków (czterech nauczycieli akademickich oraz dwóch studentów). Rada Programowa kierunku Dietetyka realizuje swoje zadania we współpracy z Dziekanem Wydziału oraz Wydziałową Komisją ds. Jakości Kształcenia (WKdsJK), wykorzystuje wyniki analiz procesu kształcenia, opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych oraz obowiązujące przepisy i wytyczne dotyczące szkolnictwa wyższego

w celu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia. Do podstawowych zadań Rady Programowej należy projektowanie, monitorowanie i systematyczne doskonalenie programu studiów. Działania te obejmują w szczególności ocenę zgodności programu z profilem kierunku, zakładanymi efektami uczenia się oraz aktualnymi potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego. Rada dokonuje również oceny doboru modułów kształcenia, ich sekwencji, form prowadzenia zajęć oraz liczby punktów ECTS przypisanych poszczególnym modułom, dba o zachowanie spójności programu studiów i właściwej organizacji procesu dydaktycznego. W ramach tych działań analizowana jest dokumentacja modułów, stopień osiągania kierunkowych efektów uczenia się, a także zasady weryfikacji efektów uczenia się. Rada Programowa sprawuje nadzór nad realizacją procesu dyplomowania, w tym zasadami przygotowywania i oceną prac dyplomowych oraz projektów licencjackich, przebiegiem egzaminu dyplomowego, a także nad zgodnością tematyki prac z kierunkiem studiów i efektami uczenia się właściwymi dla kierunku Dietetyka. Rada Programowa monitoruje również: organizację procesu dydaktycznego, prawidłowy przebieg i terminy odbywania praktyk, ofertę zajęć fakultatywnych oraz harmonogram zajęć dydaktycznych. Ocenia warunki prowadzenia kształcenia, w tym dostępność i wyposażenie laboratoriów, bazę dydaktyczną oraz adekwatność zasobów bibliotecznych do realizowanych modułów. W przypadku zidentyfikowania potrzeb lub nieprawidłowości inicjuje działania doskonalące i przedstawia rekomendacje właściwym organom Wydziału. Ważnym elementem działalności Rady Programowej jest współpraca z interesariuszami zewnętrznymi, w szczególności przedstawicielami pracodawców i otoczenia społeczno-gospodarczego. Pozyskane opinie i rekomendacje są wykorzystywane w procesie doskonalenia programu studiów, aktualizacji efektów uczenia się oraz dostosowywania treści kształcenia do zmieniających się potrzeb rynku pracy i rozwoju dyscyplin naukowych. Przewodnicząca Rady Programowej kierunku Dietetyka dr hab. Marzena Włodarczyk-Stasiak prof. uczelni koordynuje prace Rady oraz odpowiada za przedstawianie Dziekanowi i Kolegium Wydziałowemu propozycji zmian w programie studiów i organizacji procesu kształcenia. Do jej zadań należy również inicjowanie działań projakościowych, zgłaszanie problemów związanych z realizacją procesu dydaktycznego oraz bieżąca współpraca z Wydziałową Komisją ds. Jakości Kształcenia w zakresie monitorowania i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku Dietetyka.

Zakres, formy udziału i wpływu interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów, i interesariuszy zewnętrznych na doskonalenie i realizację programu studiów

Na działania doskonalące jakość kształcenia ma wpływ opinia nauczycieli akademickich, studentów oraz interesariuszy zewnętrznych. Studenci wyrażają opinie o jakości kształcenia w ankietach: satysfakcji studenta wypełnianej po zakończeniu modułu, absolwenta, dyplomanta. Studenci mogą składać uwagi i propozycje dotyczące między innymi programu studiów, treści merytorycznych, pracy kadry dydaktycznej, bazy dydaktycznej bezpośrednio do nauczyciela akademickiego, opiekuna roku, do wirtualnej skrzynki jakości dostępnej na stronie WNoŻiB lub do Samorządu studenckiego. Przedstawiciele Samorządu studenckiego zbierają opinie studentów, przekazują informacje Prodziekanowi, a także wyrażają opinie w raporcie I.12-01 (Załącznik 10.4) dotyczącym bazy materialnej i dydaktycznej. Studenci, którzy są członkami Kolegium Wydziału, Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia i Rady Programowej biorą udział w pracach odpowiednich komisji nad doskonaleniem programu studiów. Opiekunowie roku dla kierunku Dietetyka organizują spotkania ze studentami, podczas których studenci przekazują uwagi odnośnie rozmieszczenia poszczególnych przedmiotów w programie, obciążenia dydaktycznego, treści merytorycznych, wykorzystywanych środków i metod dydaktycznych w ramach poszczególnych modułów. Informacje te są przekazywane do Prodziekana, który następnie kieruje je do Rady Programowej w celu rozpatrzenia. Opinie studentów uzyskane na podstawie ankiet są analizowane przez WKdsJK i przedstawiane w Raporcie Rocznym WKdsJK (Załącznik 10.5). Wnioski wynikające z analizy ankiet i informacji od studentów są uwzględniane przez Radę Programową przy zmianie planu studiów i przez WKdsJK i kolegium dziekańskie WNoŻiB w działaniach związanych z doskonaleniem jakości kształcenia.

Kolegium dziekańskie WNoŻiB, przedstawiciele Wydziałowej Komisji ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym (https://up.lublin.pl/foodscience/wydzial/komisje-wydzialowe/) oraz pracownicy Wydziału współpracują z Radą Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych (https://up.lublin.pl/foodscience/eksperci-interesariusze/), która ma charakter organu doradczo-opiniodawczego w sprawie efektów kształcenia i programów studiów na kierunkach kształcenia prowadzonych na naszym Wydziale. W celu zapewnienia wysokiej jakości kształcenia na kierunku Dietetyka prowadzone są także konsultacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Wydarzeniem łączącym studentów kierunku Dietetyka z rynkiem pracy są cyklicznie organizowane Wydziałowe Targi Staży i Pracy (https://up.lublin.pl/foodscience/trzecie-wydzialowe-targi-stazy-i-pracy/) oraz Dzień Promocji Wiedzy Żywieniowej pt. „Dietetyka dla wszystkich" (https://up.lublin.pl/blog/zapraszamy-na-dzien-promocji-wiedzy-zywieniowej-dietetyka-dla-wszystkich/), organizowane przez Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii UP w Lublinie. Konsultacje z przedstawicielami pracodawców przeprowadzają Dziekan, Prodziekani, przedstawiciele Rady Programowej, nauczyciele akademiccy. Dotyczą one dostosowania programu studiów do oczekiwań pracodawców, aktualnych potrzeb i wymogów rynku pracy, przygotowania do pracy zawodowej oraz osiągania zakładanych efektów uczenia się. Uwagi i zalecenia zewnętrznych interesariuszy w zakresie jakości kształcenia na kierunku są przekazywane Radzie Programowej w celu oceny i doskonalenia programu studiów.

Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów

Zasady projektowania programów studiów w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie określa Uchwała nr 3/2023-2024 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 27 października 2023 r. w sprawie wytycznych dotyczących przygotowywania i doskonalenia programów studiów wyższych w Uniwersytecie Przyrodniczym (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2023/11/3.pdf) (Załącznik 10.7). Określa ona wytyczne dotyczące przygotowania i doskonalenia programów studiów I i II stopnia, jak również sporządzania dokumentacji. Rada Programowa przygotowuje dokumentację programu studiów kierunku Dietetyka, poziomu i profilu zgodnie z wytycznymi. W proces projektowania/doskonalenia programów włączani są: WKdsJK, nauczyciele akademiccy, studenci, interesariusze zewnętrzni, w szczególności przedstawiciele pracodawców. Dokumentację programu studiów/zmian w programie studiów Prodziekan kieruje do akceptacji do Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz Wydziałowej Rady Samorządu Studentów. Następnie plan studiów/zmiany w planie opiniowane są przez Kolegium Wydziału. Po pozytywnym zaopiniowaniu planu studiów Dziekan przedkłada go Rektorowi z wnioskiem o skierowanie pod obrady Senatu. Senat podejmuje uchwałę w sprawie ustalenia programu studiów dla określonego kierunku, poziomu i profilu, po uzyskaniu pozytywnej opinii Uczelnianej Komisji ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia. Po przyjęciu programu studiów przez Senat, Rektor w drodze zarządzenia tworzy studia. Zmiany w planie studiów po akceptacji Kolegium Wydziału są wprowadzane do planu studiów. Program studiów publikowany jest w Biuletynie Informacji Publicznej na stronie internetowej UP w Lublinie. Plany studiów (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#plany_studiow) i opisy zajęć (sylabusy) (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#opisy_modulow) udostępniane są na stronie internetowej WNoŻiB w zakładce „Kształcenie".

Sposoby oceny osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku, z uwzględnieniem poszczególnych etapów kształcenia, jego zakończenia oraz przydatności efektów uczenia się na rynku pracy lub w dalszej edukacji, jak też wykorzystania wyników tej oceny w doskonaleniu programu studiów

Doskonalenie programu studiów ma charakter ciągły i odbywa się w oparciu o wnioski zgłaszane przez interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Proces ten uwzględnia aktywny udział nauczycieli akademickich i studentów kierunku Biotechnologia, a także wyniki analiz opinii dyplomantów, absolwentów oraz pracodawców, stanowiących podstawę do wprowadzania zmian.
W ramach poszczególnych przedmiotów nauczyciele akademiccy składają co roku Kartę opisu zajęć (I.3.-02) (Załącznik 10.4) i mogą wprowadzać zmiany w treściach przekazywanych studentom,

uwzględniające np.: najnowsze osiągnięcia naukowe lub dopasowanie przedmiotu do wymogów rynku pracy. Nauczyciele co roku opiniują osiągane przez studentów efekty uczenia się (I.1.-01) (Załącznik 10.4) i mogą proponować zmiany mające na celu poprawę osiągania zakładanych efektów uczenia się, oceniają też warunki nauczania. Opinie te analizuje Rada Programowa kierunku i na tej podstawie może proponować zmiany w planach studiów. Studenci wyrażają opinie o jakości kształcenia w ankietach: satysfakcji studenta wypełniana po zakończeniu modułu, absolwenta i dyplomanta wypełniane w każdym roku akademickim. Studenci dobrowolnie wypełniają ankiety. Analiza satysfakcji studentów jest przeprowadzana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w semestrze zimowym i letnim. Ocena zajęć dydaktycznych obejmuje pięć aspektów: jasność kryteriów i obiektywność oceniania; dobór treści i umiejętność przekazu; przygotowanie nauczyciela do zajęć dydaktycznych; terminowość, punktualność i efektywność wykorzystania czasu oraz postawa interpersonalna i stosunek nauczyciela do studenta. Przyjęte kryteria pozwalają ocenić zarówno merytoryczne i organizacyjne aspekty realizacji zajęć, jak i relacje między nauczycielami akademickimi a studentami.

Absolwenci kierunku bezpośrednio po złożeniu egzaminu dyplomowego lub najpóźniej przy odbiorze dyplomu wypełniają ankietę dyplomanta podsumowującą przebieg studiów. Ankieta dyplomanta obejmuje zagadnienia związane z oceną programu studiów, realizacją efektów uczenia się oraz organizacją i warunkami procesu kształcenia. Studenci kończący studia mogą ocenić w jakim stopniu zdobyta wiedza, nabyte umiejętności i rozwinięte kompetencje społeczne okazały się przydatne oraz odpowiadały ich oczekiwaniom. Istotnym elementem tej ankiety jest również ocena praktyk zawodowych oraz współpracy z nauczycielami akademickimi. Pytania w ankiecie uwzględniają ocenę bazy dydaktycznej, dostępności literatury naukowej i baz danych, a także możliwości rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego oferowane przez Uczelnię. Studenci wyrażają również opinie na temat funkcjonowania jednostek administracyjnych wspierających proces kształcenia, w tym dziekanatu, biblioteki, Działu Spraw Socjalnych, Działu Organizacji i Toku Studiów oraz Biura Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego.

Monitoring losów zawodowych absolwentów odbywa się na podstawie ankiety absolwenta. W ankiecie absolwenta pytania zamknięte dotyczą: działalności studenta w różnych organizacjach studenckich w czasie studiów; aktywności zawodowej podczas studiów i po ich ukończeniu, w tym podjęcia pracy zgodnie z wykształceniem; oceny kierunku studiów pod kątem rynku pracy, satysfakcji z ukończonych studiów, przygotowania do pracy zawodowej oraz informacji o dalszym podnoszeniu kwalifikacji przez absolwenta. Pytania zamknięte dotyczą także doskonalenia programu studiów pod kątem lepszego przygotowania do pracy zawodowej. Pytania otwarte umożliwiają absolwentom: swobodne wyrażenie opinii na temat przedmiotów realizowanych na studiach, wskazanie konkretnych przedmiotów, których zakres wymaga zmian w kontekście przydatności do pracy zawodowej oraz przedstawienie propozycji zmian w programie kształcenia. Ankieta absolwenta umożliwia ocenę programu studiów z perspektywy osób, które zakończyły kształcenie i mogą odnieść zdobytą wiedzę, umiejętności oraz kompetencje do wymagań rynku pracy.

Wyniki ankiet stanowią źródło informacji wykorzystywanych do monitorowania i doskonalenia jakości kształcenia. Opinie studentów uzyskane na podstawie ankiet są analizowane przez WKdsJK i przedstawiane w Raporcie Rocznym WKdsJK (https://up.lublin.pl/foodscience/wp-content/uploads/sites/8/2026/03/WKdsJK-2024-2025-RAPORT.pdf) (Załącznik 10.5). Wnioski wynikające z analizy ankiet są uwzględniane przez Radę Programową przy zmianie planu studiów i przez WKdsJK i władze WNoŻiB w działaniach związanych z doskonaleniem jakości kształcenia.
Studenci mogą składać też uwagi i propozycje dotyczące między innymi programu studiów, treści merytorycznych, bazy dydaktycznej bezpośrednio do nauczyciela akademickiego, opiekuna roku, do wirtualnej skrzynki jakości dostępnej na stronie WNoŻiB (https://up.lublin.pl/foodscience/wirtualna-skrzynka-jakosci/) lub do Samorządu studenckiego. Informacje z wirtualnej skrzynki jakości odczytują Dziekan i Prodziekani Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Przedstawiciele Samorządu studenckiego zbierają opinie studentów, przekazują informacje Prodziekanowi, a także wyrażają opinie dotyczące bazy materialnej i dydaktycznej (I.12-01) (Załącznik 10.4). Opiekunowie roku na kierunku Dietetyka organizują spotkania ze studentami, którzy przekazują ich uwagi do Prodziekana, który kieruje je do Rady Programowej. Prowadzone są także konsultacje z otoczeniem społeczno-

gospodarczym, w celu dostosowania programu studiów do oczekiwań pracodawców, aktualnych potrzeb i wymogów rynku pracy, przygotowania do pracy zawodowej oraz osiągania zakładanych efektów uczenia się. Sprawozdanie z konsultacji z przedstawicielami otoczenia społeczno – gospodarczego (I.2-01) (Załącznik 10.4) są przekazywane Radzie Programowej i Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia w celu oceny i doskonalenia programu kształcenia.

Sposoby i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów na ocenianym kierunku oraz źródeł informacji wykorzystywanych w tych procesach

Za monitorowanie programu studiów odpowiada Rada Programowa, Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia, władze dziekańskie. Rada Programowa kierunku Dietetyka i WKdsJK prowadzą cykliczną analizę jakości kształcenia na wszystkich stopniach kształcenia, wyniki oceny jakości kształcenia są podstawą zmian w programie studiów. Modyfikacje obejmują: aktualizację treści przedmiotów, zmianę liczby godzin zajęć, korekty punktacji ECTS, wprowadzanie nowych modułów i przedmiotów prowadzonych w językach obcych, dostosowanie programu do zmian prawnych oraz oczekiwań rynku pracy. Zmiany w programie studiów mogą też wynikać z rekomendacji studentów, nauczycieli, absolwentów oraz pracodawców. Szczegółowo obieg dokumentacji i działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na podstawie której formułowane są rekomendacje i działania doskonalące opisują wydziałowe instrukcje 1-14 (Załącznik 10.4).

Nauczyciele odpowiedzialni za poszczególne przedmioty składają Kartę Nauczyciela (I.3-01), (Załącznik 10.4) i aktualne karty opisu zajęć w formie elektronicznej (I.3-02) (Załącznik 10.4). Na tej podstawie Rada Programowa raz na dwa lata przygotowuje matrycę pokrycia efektów uczenia się zawartych w Karcie opisu zajęć z efektami kierunkowymi dla danego kierunku studiów (I.11.-03) (Załącznik 10.4) i przekazuje ją do Dziekana. W każdym roku akademickim Rada Programowa analizuje moduły pod względem liczby godzin i punktów ECTS przypadających na zajęcia kontaktowe z nauczycielem akademickim (I.11-02) (Załącznik 10.4) i przekazuje do Dziekana. Dla danego cyklu kształcenia Rada Programowa analizuje sylabusy pod względem zgodności efektów przedmiotowych z efektami kierunkowymi, metod dydaktycznych, aktualności literatury oraz zgodności treści kształcenia z aktualnym stanem wiedzy i po zatwierdzeniu udostępnia je na stronie internetowej WNoŻiB (https://up.lublin.pl/foodscience/ksztalcenie/#opisy_modulow). Rada Programowa przeprowadza analizę kart nauczyciela pod kątem kompetencji dydaktycznych nauczycieli i przekazuje do Dziekana (I.11.-05, Załącznik 10.4). W każdym roku akademickim zgodnie z Instrukcją I.4 (Załącznik 10.4) prowadzone są hospitacje zajęć dydaktycznych prowadzonych na kierunku Dietetyka. Kierownicy poszczególnych katedr piszą raporty z hospitacji, które przekazują Dziekanowi, a ten udostępnia je Radzie Programowej i WKdsJK. Analiza raportów z hospitacji zamieszczana jest w Raporcie WKdsJK (Załącznik 10.5) za dany rok akademicki. Nauczyciele akademiccy podnoszą swoje kwalifikacje dydaktyczne i organizacyjne poprzez udział w licznych kursach i szkoleniach. Informacje o kursach i szkoleniach nauczycieli akademickich dostępne są w Raporcie WKdsJK za dany rok akademicki.

Nauczyciele odpowiedzialni za moduł opiniują osiągane przez studentów efekty uczenia się i oceniają warunki nauczania (I.1.-01, Załącznik 10.4), mogą proponować zmiany mające na celu poprawę osiągania zakładanych efektów uczenia się. Na tej podstawie Rada Programowa co roku przygotowuje raport z oceny efektów i jakości kształcenia na kierunku (I.11.-04, Załącznik 10.4) i przekazuje go do WKdsJK, który po akceptacji jest przekazywany do Dziekana. Wnioski i zalecenia Rady Programowej i WKdsJK umieszczane są w raporcie rocznym WKdsJK za dany rok akademicki. Na podstawie informacji z tego źródła w latach 2021-2026 salę 302, wykorzystywaną podczas zajęć z przedmiotu „Statystyka w dietetyce", wyposażono w projektor, rozdzielono również przedmiot „Żywienie ludzi starszych i otyłych" na dwa oddzielne moduły „Żywienie ludzi starszych" i „Żywienie ludzi otyłych" w późniejszym brzmieniu „Terapia żywieniowa w chorobie otyłościowej" – zmiany te wprowadzono od naboru 2023/24.

Nauczyciele akademiccy dokumentują osiągnięcia studentów z modułu za dany rok akademicki i archiwizują je w teczce przedmiotu zgodnie z zapisami w Instrukcji I.1 (Załącznik 10.4), Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia przeprowadza raz w roku walidację wybranych teczek przedmiotów z kierunku studiów. WKdsJK sprawdza czy nauczyciele akademiccy przedstawili wystarczającą

dokumentację potwierdzającą osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się dla realizowanych przedmiotów, czy metody dydaktyczne i formy oceniania zapisane w kartach opisu zajęć są zgodne z tymi, które stosowano podczas zajęć, a także stwierdza czy nauczyciele właściwie oceniają stopień osiągnięcia efektów uczenia przez studentów. WKdsJK opracowuje raport wyników oceny teczek przedmiotów (I.1.-03, Załącznik 10.4). Wyniki walidacji są przekazywane Prodziekanowi, który przedstawia raport Radzie Programowej oraz Dziekanowi Wydziału. WKdsJK w roku akademickim 2024-25 wprowadziła zmiany do Instrukcji I.1 (Załącznik 10.4) dotyczące walidacji procesu uczenia na podstawie teczek przedmiotów. Zmieniono Zał. I.1.-04 zawierający opis i zawartość teczki przedmiotu, oraz Zał. I.1.-02 Protokół walidacji procesu uczenia. Rekomendacje WKdsJK, opracowane w wyniku przeglądu teczek przedmiotów, stanowiły podstawę działań doskonalących jakość kształcenia na kierunku Dietetyka. W efekcie nauczyciele udoskonalili opisy modułów aby zapewnić większą spójność pomiędzy treściami kształcenia, stosowanymi metodami dydaktycznymi i zakładanymi efektami uczenia się.

Istotnym elementem wpływającym na doskonalenie programu studiów są ankiety: satysfakcji studenta wypełniana po zakończeniu modułu, absolwenta i dyplomanta, wypełniane w każdym roku akademickim (analiza ankiet zamieszczona jest w Raporcie WKdsJK). Uwagi studentów są analizowane i uwzględniane przy prowadzeniu zmian mających na celu doskonalenie jakości kształcenia.
Rada Programowa czuwa na zgodnością tematu i zakresu prac dyplomowych z efektami uczenia. Zatwierdza co roku zgodność tematów i zakresu projektów licencjackich oraz prac magisterskich z profilem kierunku Dietetyka (I.9-02; I.9-03, Załącznik 10.4). W przypadku niezgodności z profilem kierunku przewodniczący Rady Programowej w porozumieniu z osobą odpowiedzialną na moduł „Seminarium dyplomowe 1" lub Promotorem pracy magisterskiej dokonują właściwych poprawek. Lista zatwierdzonych tematów projektów licencjackich/prac magisterskich i propozycje zmian przekazywana jest do Dziekana.
WKdsJK corocznie przeprowadza analizę rozkładu ocen uzyskiwanych przez studentów kierunku Dietetyka za projekty licencjakie i prace magisterskie, oceniane w trakcie egzaminów dyplomowych (dostępne w Raporcie rocznym WKdsJK Załącznik 10.5). Analiza obejmuje procentowy udział poszczególnych ocen i stanowi element monitorowania jakości procesu dyplomowania. Na WNoŻIB Zespoły Oceniające co roku analizują jakość projektów licencjackich i prac magisterskich na kierunku Dietetyka. Wyboru prac do oceny dokonuje Prodziekan wraz z Przewodniczącym Rady Programowej danego kierunku (losowo 10% prac dyplomowych z kierunku i poziomu studiów, nie mniej jednak niż pięć prac). Rada Programowa zbiera i analizuje informacje o jakości prac dyplomowych na podstawie raportów (I-1-07a, I.1-07b, Załącznik 10.4) przygotowanych przez Zespoły Oceniające. Rada Programowa kierunku Biotechnologia przygotowuje raport (I.1-08, Załącznik 10.4), przedkłada do akceptacji przez przewodniczącego WKdsJK i składa raport do Dziekana. Prace magisterskie oceniane są według kryteriów: zgodność tematu z kierunkiem studiów, adekwatność tytułu do celu i zakresu pracy, poprawność struktury, szczegółowość opracowania, właściwy dobór metod badawczych, poprawność edycji oraz szczegółowość opinii promotora i recenzenta. Projekty licencjackie oceniane są według kryteriów: zgodność tematów projektów z kierunkiem studiów, poziom szczegółowości, struktura projektu (zgodność z instrukcją I.10, Załącznik 10.4), zgodność tytułu projektu ze sformułowanym celem i zakresem, praktyczna przydatność projektu, poprawność formalna i edycyjna projektu, zaproponowane w projekcie rozwiązania w odniesieniu do danych literaturowych, adekwatność sformułowanych podsumowania/wniosków do celu i zakresu projektu, obiektywizm i krytyczność w formułowaniu podsumowania/wniosków, szczegółowość recenzji projektu. Rady Programowe formułują zalecenia dla władz dziekańskich, opiekunów seminariów dyplomowych licencjackich, promotorów prac magisterskich, studentów (sprawozdanie z oceny jakości prac dyplomowych znajduje się też w Raporcie rocznym WKdsJK). W odpowiedzi na wyniki raportów w latach 2024 - 2026 Prodziekani przeprowadzili zebrania w których uczestniczyły osoby odpowiedzialne za seminaria dyplomowe 1 i 2, członkowie Zespołów Oceniających i członkowie WKdsJK. Omówiono uwagi wynikające z raportów i wskazano sposoby postępowania mające na celu doskonalenie jakości projektów licencjackich oraz prac magisterskich.

W roku akademickim 2024 WKdsJK w odpowiedzi na Uchwałę Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie nr 17/2024-2025 z dnia 29 listopada 2024 r w sprawie zasad prowadzenia seminarium dyplomowego i przebiegu egzaminu dyplomowego dla cykli studiów pierwszego stopnia (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2024/12/U-17-2024-2025.pdf) (Załącznik 10.8), zaktualizowała wydziałową Instrukcję pisania i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich I.10 (Załącznik 10.4). W instrukcji I.10 między innymi zdefiniowano charakter oraz zakres projektów licencjackich i prac magisterskich realizowanych na kierunku Dietetyka oraz przedstawiono szczegółowe warunki przygotowywania projektów licencjackich, prac magisterskich oraz przebiegu egzaminu dyplomowego.

Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (*jeżeli dotyczy*)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	

Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów

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

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czynniki wewnętrzne	**Mocne strony** Wykwalifikowana kadra dydaktyczna z udokumentowanym dorobkiem naukowym i dydaktycznym, wykorzystująca nowoczesne metody dydaktyczne, realizująca liczne projekty badawcze we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Nowoczesna infrastruktura naukowo-dydaktyczna oraz rozwinięta współpraca naukowo – badawcza z ośrodkami krajowymi i zagranicznymi Wysoka jakość kształcenia oparta na ciągłym procesie oceny, kontroli i doskonalenia programu studiów z uwzględnieniem oczekiwań i opinii interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych Ukierunkowanie na praktyczność. Atrakcyjny program studiów umożliwiający zdobywanie wiedzy oraz umiejętności praktycznych w zakresie biotechnologii, dostosowany do potrzeb rynku pracy i aktualnych wyzwań cywilizacyjnych. Bogata oferta kulturalno-sportowa. Dostępność obiektów Centrum Kultury Fizycznej zapewnia studentom nie tylko możliwość rozwoju intelektualnego, ale i fizycznego, co wpływa na ich dobrostan i zwiększa atrakcyjność życia studenckiego. Możliwość uczestnictwa w licznych aktywnościach związanych z kulturą, np. Chór akademicki, Zespół Pieśni i Tańca Jawor itp.	**Słabe strony** Brak oferty nauczania na odległość. Ze względu na dużą liczbę oferowanych kierunków studiów w kraju, niewielka możliwość oddziaływania na ilość rekrutowanych studentów. Niekorzystna struktura wiekowa pracowników badawczo-dydaktycznych przejawiająca się stopniowym zmniejszaniem liczby nowo zatrudnianych pracowników, spowodowana m.in. niesatysfakcjonującą motywacją płacową dla pracowników szkolnictwa wyższego w skali kraju. Wysokie koszty utrzymania i modernizacji infrastruktury dydaktycznej i badawczej. Znaczne ograniczenie formalne i prawne dla szybkiego wprowadzenia zmian i aktualizacji przedmiotów do wyboru i wybranych treści modułów obligatoryjnych w stosunku do potrzeb rynku (konieczność zatwierdzania przez Senat każdorazowej zmiany programu studiów). Nadmierne obciążenie pracowników badawczo-dydaktycznych pracą administracyjną, co przekłada się na zmniejszenie czasu pracy na działalność dydaktyczną i naukową.

Czynniki zewnętrzne	**Szanse** Przyjazne otoczenie społeczno-gospodarcze regionu sprzyjające umacnianiu dobrych relacji. Dogodna lokalizacja Uczelni w stolicy województwa, skupienie głównej bazy dydaktycznej oraz noclegowej w centrum miasta warunkuje wysoką dostępność komunikacyjną Uczelni. Pozyskiwanie coraz większych funduszy na projekty badawcze. Ciągłe doposażanie pracowni w nowoczesną aparaturę. Możliwość integracji badań międzywydziałowych i międzyuczelnianych. Wzrastające zainteresowanie współpracą jednostek zagranicznych, krajowych i przemysłu.	**Zagrożenia** Niż demograficzny ograniczający liczbę potencjalnych kandydatów i niskie zainteresowanie studiami wpływające na zmniejszenie naboru studentów, a także niezadowalające przygotowanie części absolwentów szkół średnich do kontynuacji nauki na studiach wyższych. Zwiększające się koszty studiowania i utrzymania powodują pogorszenie sytuacji materialnej zmuszając studentów do podejmowania pracy a często nawet do rezygnacji ze studiów. Zjawisko tzw. ”drop-outu” czyli przedwczesnego porzucania studiów na wczesnym etapie. Brak stabilnej i spójnej wizji strategicznej rozwoju szkolnictwa wyższego w Polsce, zmienność regulacji prawnych w zakresie modelu funkcjonowania uczelni wyższych przy jednoczesnych rosnących wymogach formalnych i postępującej biurokratyzacji procesu kształcenia. Niedostateczne finansowanie badań i projektów edukacyjnych oraz wysokie koszty: utrzymania specjalistycznej aparatury badawczej, zaplecza dydaktycznego, bieżących potrzeb remontowych oraz stałej dbałości o zapewnienie BHP w kontekście nie do końca przewidywalnych możliwości pozyskania środków finansowych w obecnej sytuacji gospodarczej w kraju i na świecie. Konkurencja w ofercie dydaktycznej na innych Uczelniach w Lublinie oraz w Polsce. Trudności w przewidywaniu zmian rynkowych i dostosowaniu się do nich. Migracja absolwentów po ukończeniu studiów I stopnia do ośrodków akademickich Polski centralnej i zachodniej.

(Pieczęć uczelni)

……	……
(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)	(podpis Rektora)

……., dnia …….

(miejscowość)

Część III. Załączniki

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów

Tabela 2. Liczba studentów kierunku dietetyka – studia stacjonarne i niestacjonarne I i II stopnia [2]

Poziom studiów	Rok studiów	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki	Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki
I stopnia	I	125	137	40	32
	II	87	59	35	23
	III	63	53	31	27
	IV	-	-	31	21
II stopnia	I	40	40	33	39
	II	44	46	25	23
Razem:		359	335	195	165

Tabela 3. Liczba absolwentów kierunku dietetyka – studia stacjonarne i niestacjonarne I i II stopnia w ostatnich trzech latach poprzedzających rok przeprowadzenia oceny

Poziom studiów	Rok ukończenia	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku	Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku
I stopnia	2025/2026	125	50	54	32
	2024/2025	146	78	36	33
	2023/2024	127	63	27	31
II stopnia	2025/2026	48	30	38	26
	2024/2025	44	30	35	27
	2023/2024	60	37	29	26
Razem:		550	288	219	175

[2] Należy podać liczbę studentów ocenianego kierunku, z podziałem na poziomy, lata i formy studiów (z uwzględnieniem tylko tych poziomów i form studiów, które są prowadzone na ocenianym kierunku).

Tabela 4. Wskaźniki dotyczące programu studiów na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. 2023 poz. 2787)[3]

Studia I stopnia

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin	
	stacjonarne	niestacjonarne
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	6/183	7/183
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów[4]	2300	1380
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	91,5	55
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	technologia żywności i żywienia 102,5 ECTS (56%) nauki o zdrowiu 80,5 ECTS (44%)	
Łączna 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	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	58	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	16	
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)[5]	12 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. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	2300/-	1380/-

[3] Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.
[4] Proszę podać łączną liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów bez liczby godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki).
[5] Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	-/-	-/-

Studia II stopnia

Nazwa wskaźnika	**Liczba punktów ECTS/Liczba godzin**	
	stacjonarne	**niestacjonarne**
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	4/120	4/120
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów[6]	1200	720
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	60	36
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	technologia żywności i żywienia 67,5 ECTS (56%) nauki o zdrowiu 52,5 ECTS (44%)	
Łączna 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	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	36	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	10	
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)[7]	6 tygodni	
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	-	-
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:		

[6] Proszę podać łączną liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów bez liczby godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki).

[7] Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1200/-	720/-
2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	-/-	-/-

Tabela 5. Zajęcia lub grupy zajęć związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów[8]

Studia I stopnia
Dyscyplina: ***technologia żywności i żywienia***

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć		Liczba punktów ECTS
		stacjonarne	niestacjonarne	
Podstawy żywienia człowieka	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	60	40	5
Metody analizy instrumentalnej	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	60	32	4
Przedmiot do wyboru 1 (Chemia ogólna / Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	60	40	5
Żywność z produkcji klasycznej i ekologicznej	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	14	2
Kultura żywienia	wykład	10	8	1
Biochemia ogólna i żywności	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	75	48	5
Przedmiot do wyboru 2 (Podstawy żywienia zbiorowego / Żywienia zbiorowe różnych grup ludności)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	45	20	2

[8] Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

Technologia żywności 1 Technologia żywności 2	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	120	24	8
Chemia żywności	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	60	32	5
Język obcy 1	ćwiczenia laboratoryjne	30	18	2
Mikrobiologia ogólna i żywności	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	75	48	5
Towaroznawstwo produktów spożywczych	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	40	19	3
Analiza i ocena jakości żywności	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	45	32	3
Edukacja żywieniowa	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	60	48	4
Technologie informacyjne	ćwiczenia laboratoryjne	30	18	2
Toksykologia	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	50	24	3
Higiena i bezpieczeństwo żywności	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	40	20	3
Genetyka	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	45	32	3
Przedmiot do wyboru 3 (Żywność funkcjonalna / Nowa żywność)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	25	12	2
Praktyka zawodowa (6 tygodni)	—	—	—	8
Bhp z ergonomią	wykład	10	8	1
Język obcy 3	ćwiczenia laboratoryjne	45	24	4
Przedmiot do wyboru 4 (Przechowywanie i dystrybucja żywności / Żywność regionalna i tradycyjna)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	45	16	3

Przedmiot do wyboru 5 (Suplementy diety / Dodatki do żywności)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	24	2
Przedmiot do wyboru 6 (Technologia gastronomiczna / Przemysłowa produkcja potraw)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	60	16	4
Współczesne trendy w żywieniu człowieka	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	21	2
Normy, standardy i certyfikowanie żywności	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	10	2
Przedmiot do wyboru 7 (Żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie / Projektowanie środków spożywczych / Supplements in support of physical activity)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	45	24	3
Przedmiot do wyboru 10 (Rynek i marketing produktów żywnościowych / Rynek i marketing usług dietetycznych)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	45	16	3
Projekt licencjacki i egzamin dyplomowy	—	—	—	3,5
Razem:		1300	688	**102,5**
		1988		

Studia I stopnia
Dyscyplina: ***nauki o zdrowiu***

Nazwa zajęć/grupy zajęć	**Forma/formy zajęć**	**Łączna liczba godzin zajęć**		**Liczba punktów ECTS**
		stacjonarne	**niestacjonarne**	
Anatomia człowieka	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	50	40	4
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	wykład	30	21	2
Psychologia ogólna	wykład	30	24	2

Przedmiot humanistyczny I	wykład	25	16	2
Interwencja żywieniowa	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	13	2
Kwalifikowana pierwsza pomoc	ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	45	45	3
Podstawy dietetyki	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	60	40	5
Farmakologia i interakcja leków z żywnością	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	45	40	3
Fizjologia człowieka	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	50	50	5
Terapia żywieniowa w chorobie otyłościowej	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	18	2
Praktyka zawodowa (6 tygodni)	—	—	—	8
Język obcy 2	ćwiczenia laboratoryjne	30	16	2
Parazytologia	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	32	2
Kliniczny zarys chorób	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	60	48	4
Dietetyka pediatryczna	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	60	56	5
Nutrigenomika	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	45	16	4
Żywienie ludzi starszych	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	16	2
Analiza danych naukowych w praktyce dietetycznej	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	16	2
Seminarium dyplomowe 1	ćwiczenia laboratoryjne	15	8	1
Organizacja pracy dietetyka	wykład	30	16	2

Konsultacja dietetyczna - practicum	ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	20	8	2
Przedmiot do wyboru 8 (Dietoterapia / Dietotherapy)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	60	35	5
Przedmiot do wyboru 9 (Nutrikosmetologia / Narzędzia IT w praktyce dietetycznej)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	17	2
Przedmiot humanistyczny II	wykład	25	16	1
Seminarium dyplomowe 2	ćwiczenia laboratoryjne	35	21	4
Ocena stanu odżywienia	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	45	24	3
Projekt licencjacki i egzamin dyplomowy	—	—	—	1,5
Razem:		940	652	**80,5**
		1592		

Studia II stopnia
Dyscyplina: ***technologia żywności i żywienia***

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć		Liczba punktów ECTS
		stacjonarne	niestacjonarne	
Profilaktyka żywieniowa	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	63	32	5
Fitoterapia stosowana	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	16	3
Demografia i epidemiologia żywieniowa	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	16	3
Mikrobiota człowieka	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	60	32	5
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością potraw	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	60	32	5
Język obcy (do wyboru: angielski, niemiecki, rosyjski)	ćwiczenia laboratoryjne	30	15	2

Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	50	32	3
Psychologia żywienia*	wykład	15	16	1
Metodologia badań żywieniowych	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	25	16	2
Prawo żywnościowe*	wykład	15	8	1
Przedmiot do wyboru 1 (Etnodietetyka / Planowanie i przygotowanie potraw dietetycznych)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	16	3
Przedmiot do wyboru 2 (Środki wspomagające aktywność fizyczną / Strategie żywieniowe w różnych dyscyplinach sportowych)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	16	2
Przedmiot do wyboru 3 (Procesy technologiczne a wartość odżywcza żywności / Analiza sensoryczna / Sensory analysis)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	16	2
Przedmiot do wyboru 4 (Nietolerancje i alergie pokarmowe / Żywienie dziecka chorego)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	16	2
Praktyka zawodowa (3 tygodnie)	—	—	—	5
Statystyka w dietetyce	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	16	2
Seminarium dyplomowe 1	ćwiczenia laboratoryjne	16	24	2
Organizacja usług żywieniowych	wykład	30	15	2
Diagnostyka laboratoryjna	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	45	32	3
Przedmiot do wyboru 8 (Interactions of food components / Biodostępność i	wykład	15	10	2

bioprzyswajalność składników żywności)				
Przedmiot do wyboru 9 (Diety alternatywne / Żywienie w placówkach oświatowych)	wykład	30	9	2
Przedmiot do wyboru 10 (Innowacje i projektowanie usług w dietetyce / Zarządzanie marką i marketing w dietetyce)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	45	30	3
Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy				7,5
Razem:		709	415	
		1124		**67,5**

Studia II stopnia
Dyscyplina: ***nauki o zdrowiu***

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć		Liczba punktów ECTS
		stacjonarne	niestacjonarne	
Fizjologia żywienia człowieka	wykład	30	16	3
Patofizjologia kliniczna	wykład	30	16	3
Immunologia	wykład	15	8	1
Żywienie kliniczne	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	45	24	3
Żywienie w chorobach genetycznych	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	30	16	3
Nowoczesne systemy redukcji tkanki tłuszczowej	wykład	16	10	2
Psychodietetyka*	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	60	36	5
Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	35	20	2
Żywienie w chorobach nowotworowych	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	43	36	4

Żywienie w zespole metabolicznym	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	31	20	2
Żywienie w chorobach autoimmunizacyjnych	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	31	20	2
Przedmiot do wyboru 5 (Dietoterapia geriatryczna / Rehabilitacja żywieniowa)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	38	24	3
Przedmiot do wyboru 6 (Żywienie w chorobach układu krążenia / Żywienie w chorobach układu pokarmowego)	wykład, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne	37	24	3
Praktyka zawodowa (3 tygodnie)	—	—	—	5
Przedmiot do wyboru 7 (Żywienie w chorobach rzadkich / Żywienie w chorobach neurodegeneracyjnych i psychicznych)	wykład	20	10	2
Seminarium dyplomowe 2	ćwiczenia laboratoryjne	30	20	2
Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy				7,5
Razem:		419	300	**52,5**
		791		

Tabela 5. Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych[9]

Nazwa programu/zajęć/grupy zajęć	**Forma realizacji**	**Semestr**	**Forma studiów**	**Język wykładowy**	**Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)**
Przedmiot do wyboru 7 (Supplements in	Wykład, Ćwiczenia	6	studia I stopnia, stacjonarne	angielski	-

[9] Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie. Jeżeli wszystkie zajęcia prowadzone są w języku obcym należy w tabeli zamieścić jedynie taką informację.

support of physical activity)		7	studia I stopnia, niestacjonarne	angielski	-
Przedmiot do wyboru 8 (Dietotherapy)	Wykład, Ćwiczenia	6	studia I stopnia, stacjonarne	angielski	-
		7	studia I stopnia, niestacjonarne	angielski	-
Przedmiot do wyboru 3 (Sensory analysis)	Wykład, Ćwiczenia	2	studia II stopnia, stacjonarne	angielski	-
		2	studia II stopnia, niestacjonarne	angielski	-
Przedmiot do wyboru 8 (Interactions of food components)	Wykład, Ćwiczenia	4	studia II stopnia, stacjonarne	angielski	-
	Wykład	4	studia II stopnia, niestacjonarne	angielski	-

Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających

Lista załączników do Części I Raportu Samooceny

Nazwa załącznika	Opis
Zal 1.1	Stopnie i tytuły naukowe pracowników WNoŻB
Zal 1.2	Wykaz projektów realizowanych przez pracowników WNoŻB
Zal 1.2a	Wykaz projektów pracowników Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii 2021-2026
Zal 1.3	Patenty nauczycieli akademickich odpowiedzialnych za moduły na kierunku dietetyka
Zal 1.4	Sprawozdania z konsultacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym
Zal 1.5	Plany studiów I stopnia
Zal 1.6	Plany studiów II stopnia
Zal 1.7	Uchwała nr 47 2025-2026 Senatu UP w Lublinie
Zal 1.8	Zarządzenie nr 73 – 2026 Rektora UP w Lublinie
Zal 1.9	Opis efektów uczenia się I stopień
Zal 1.10	Opis efektów uczenia się II stopień
Zal 2.1	Tabela pokrycia kierunkowych efektów uczenia się uzyskiwanych w ramach modułów kształcenia dla I i II stopnia kierunku dietetyka
Zal 2.2	Zasady prowadzenia seminarium dyplomowego i przebiegu egzaminu dyplomowego
Zal 2.2.a	Opisy modułów kierunku dietetyka I stopnia
Zal 2.2.b	Opisy modułów kierunku dietetyka II stopnia
Zal 2.3	Uchwała nr 3 2023-2024 Senatu UP w Lublinie
Zal 2.4	Uchwała nr 46 2022-2023 Senatu UP w Lublinie
Zal 2.5	Uchwała nr 53 2024-2025 Senatu UP w Lublinie
Zal 2.6	Zarządzenie nr 20 – 2020 Rektora UP w Lublinie
Zal 2.7	Zarządzenie nr 25 – 2020 Rektora UP w Lublinie
Zal 2.8	Zarządzenie nr 115 - 2020 Rektora UP w Lublinie
Zal 2.9	Zarządzenie nr 120 - 2020 Rektora UP w Lublinie
Zal 2.10	Zarządzenie nr 18 – 2021 Rektora UP w Lublinie
Zal 2.11	Regulamin studiów UP w Lublinie
Zal 2.12	Zarządzenie nr 7 - 2024 Rektora UP w Lublinie
Zal 2.13	Zarządzenie nr 89 – 2023 Rektora UP w Lublinie
Zal 2.14	Raporty Rady Programowej kierunku dietetyka (I i II stopień, ST i NS)
Zal 2.15	Zarządzenie nr 84 – 2021 Rektora UP w Lublinie
Zal 2.16	Regulamin krajowych studenckich praktyk zawodowych
Zal 2.17	Program praktyki zawodowej dla studenta kierunku dietetyka
Zal 2.18	Ankiety - praktyki studenckie
Zal 2.19	Wykaz miejsc odbywania praktyk zawodowych
Zal 3.1	Uchwała nr 21 2025-2026 Senatu UP w Lublinie

Zal 3.2	Zarządzenie nr 109 – 2021 Rektora UP w Lublinie
Zal 3.3	Uchwała nr 14 2025-2026 Senatu UP w Lublinie
Zal 3.4	Uchwała nr 69 2018-2019 Senatu UP w Lublinie
Zal 3.5	Weryfikacja efektów uczenia się na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii
Zal 3.6	Instrukcja współpracy Wydziału z otoczeniem społeczno – gospodarczym
Zal 3.7	Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich i licencjackich i prac magisterskich
Zal 3.8	Uchwała nr 17 2024-2025 Senatu UP w Lublinie
Zal 3.9	Wykaz propozycji tematów I stopień - szablon
Zal 3.10	Wykaz propozycji tematów II stopień - szablon
Zal 4.1.	Zestawienie kadry nauczycieli akademickich na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii
Zal 4.2.	Osoby odpowiedzialne za moduły na kierunku dietetyka 2026-2027
Zal 4.3.	Charakterystyka kadry dydaktycznej
Zal 4.4.	Dane o publikacjach nauczycieli odpowiedzialnych za moduły na kierunku dietetyka
Zal 4.5.	Patenty nauczycieli akademickich odpowiedzialnych na moduły na kierunku dietetyka
Zal 4.6.	Popularyzacja nauki
Zal 4.7.	Popularyzacja nauki LFN
Zal 4.8.	Uzyskane stopnie i tytuły naukowe pracowników WNoŻB 2021-2026
Zal 4.9.	Wykaz projektów pracowników Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii 2021-2026
Zal 4.10.	Wykaz projektów dla młodych naukowców dofinansowanych w latach 2021-2026
Zal 4.11.	Dorobek naukowy studentów kierunku Dietetyka
Zal 4.12.	Szkolenia pracowników WNoŻB w latach 2021-2026
Zal 4.13.	Zarządzenie 34 - 2021 Rektora UP w Lublinie
Zal 4.14.	Zarządzenie 103 - 2021 Rektora UP w Lublinie
Zal 4.15.	Medale i nagrody pracowników WNoŻB w latach 2021-26
Zal 4.16	Wykaz nagród Rektora i KEN otrzymanych przez osoby odpowiedzialne za moduły na kierunku dietetyka
Zal 4.17.	Szkolenia i kursy pracowników Wydziału finansowane z funduszu szkoleniowego Prorektora ds. Kadr w latach 2021-26
Zal 5.1	Uchwała nr 21 2009-2010 Senatu UP w Lublinie
Zal 5.1.1	(zmiana) Uchwala nr 91 2011-2012 Senatu UP w Lublinie
Zal 5.2.a	Charakterystyka bazy dydaktyczne z WNoŻB
Zal 5.2.b	Charakterystyka bazy dydaktycznej spoza WNoŻB
Zal 5.3	Zarządzenie nr 7 – 2024 Rektora UP w Lublinie
Zal 5.4	Zarządzenie nr 109 – 2021 Rektora UP w Lublinie
Zal 5.5.	Dane o publikacjach nauczycieli odpowiedzialnych za przedmioty na kierunku dietetyka
Zal 5.6	Dietetyka - zbiory czytelnia
Zal 5.7	Dietetyka - zbiory magazyn

Zal 5.8	Dietetyka - czasopisma czytelnia
Zal 5.9	Dietetyka - czasopisma magazyn
Zal 5.10	Dietetyka - zbiory elektroniczne
Zal 5.11	Instrukcja oceny bazy materialnej i dydaktycznej WNoŻiB
Zal 7.1.	Wykaz konferencji i publikacji o zasięgu międzynarodowym studentów dietetyki
Zal 7.2.	Wykaz studentów WNoŻB wyjeżdżających w ramach Erasmus+ w latach 2021-2026
Zal 7.3.	Wykaz studentów zagranicznych przyjeżdżających na WNoŻB w ramach Erasmus+ w latach 2021-2026
Zal 7.4.	Oferta WNoŻB w ramach programu Erasmus+ w roku akademickim 2025-26
Zal 7.5.1	Przedmioty wybrane w ramach Erasmus+ w semestrze zimowym w roku akademickim 2025-26
Zal 7.5.2	Przedmioty wybrane w ramach programu Erasmus+ w semestrze letnim w roku akademickim 2025-26
Zal 7.6	Wyjazdy służbowe pracowników WNoŻB za granicę w latach 2021-2026
Zal 7.7	Wyjazdy pracowników WNoŻB w ramach programu Erasmus+ w latach 2021-2026
Zal 7.8	Wykaz projektów międzynarodowych pracowników WNoŻB w latach 2021-2026
Zal 7.9	Wykaz naukowców przyjeżdżających z zagranicy w ramach programu Erasmus+ w latach 2021-2026
Zal 8.1	Statut UP w Lublinie
Zal 8.2	Wskazówki dla prowadzących zajęcia dydaktyczne
Zal 8.3	Praktyczny poradnik savoir – vivre
Zal 8.4	Zarządzenie nr 109 - 2021 Rektora UP w Lublinie
Zal 8.5	Zarządzenie nr 9 – 2020 Rektora UP w Lublinie
Zal 8.6	Regulamin świadczeń dla studentów
Zal 8.7	Zarządzenie nr 55- 2026 Rektora UP w Lublinie
Zal 8.8	Regulamin VII Międzynarodowego Sympozjum SKN
Zal 8.9	Konferencje i publikacje studentów SKN
Zal 8.10	Konferencje i publikacje studentów kierunku dietetyka
Zal 8.11	Zasady przyjmowania i rozpatrywania skarg i wniosków składanych przez Studentów
Zal 8.12	Regulamin przeciwdziałania mobbingowi i molestowaniu seksualnemu w Uniwersytecie
Zal 8.13	Zarządzenie nr 70 - 2024 Rektora UP w Lublinie
Zal 8.14	Zasady rozwiązywania konfliktów oraz reagowania na przypadki naruszenia
Zal 8.15	Plan równości płci
Zal 8.16	Regulamin Rady Uczelnianej Samorządu Studenckiego
Zal 8.17	Regulamin przyznawania stypendiów Dziekana
Zal 8.18	Stypendium dla studentów w trudnej sytuacji rodzinno-bytowej
Zal 9.1	Regulamin studiów UP w Lublinie
Zal 9.2	Gromadzenie i udostępnianie informacji o jakości kształcenia na WNoŻB

Zal 9.3	Zasady przyjmowania i rozpatrywania skarg i wniosków składanych przez Studentów
Zal 9.4	Zarządzenie nr 52 – 2021 Rektora UP w Lublinie
Zal 9.5	Raport WKdsJK w roku 2024-2025
Zal 10.1	Uchwała nr 53 2019-2020 Rektora UP w Lublinie
Zal 10.2	Uchwała nr 59 2020-2021 Senatu UP w Lublinie
Zal 10.3	Skład Wydziałowej Komisji do Spraw Jakości Kształcenia
Zal 10.4	WKdsJK - instrukcje
Zal 10.5	WKdsJK 2024-2025 Raport
Zal 10.6	Zarządzenie nr 14 – 2021 Rektora UP w Lublinie
Zal 10.7	Uchwała 3 2023-2024 Senatu UP w Lublinie
Zal 10.8	Uchwała 17 2024-2025 Senatu UP w Lublinie

Lista załączników do Części III Raportu Samooceny

Nazwa załącznika	Opis
pkt. 1	Program studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I i II stopnia kierunku Dietetyka
pkt. 2	Obsada zajęć dydaktycznych na kierunku Dietetyka studia stacjonarne i niestacjonarne I i II stopnia w roku akademickim 2026/2027
pkt. 3	Harmonogram zajęć w semestrze zimowym 2026/2027
pkt. 4	Charakterystyka kadry prowadzącej zajęcia w roku akademickim 2026-2027
pkt. 5.	Charakterystyka wyposażenia sal
pkt. 6.	Wykaz tematów prac dyplomowych


UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
w Lublinie