



## PROGRAM STUDIÓW

od roku akademickiego od roku akademickiego 2019/2020

### OGÓLNA CHARAKTERYTYKA KIERUNKU STUDIÓW

<b>Nazwa kierunku studiów:</b>	<b>Dietetyka</b>	
<b>Poziom kształcenia:</b>	<b>Studia pierwszego stopnia</b>	
<b>Profil kształcenia:</b>	<b>Praktyczny</b>	
<b>Forma studiów:</b>	<b>Studia stacjonarne i niestacjonarne</b>	
<b>Dyscypliny naukowe/artystyczne</b>	<b>liczba ECTS</b>	<b>%</b>
<b>wiodąca</b> (ponad 50% efektów uczenia się): <b>technologia żywności i żywienia</b>	<b>95</b>	<b>53</b>
<b>pozostałe:</b>	<b>85</b>	<b>47</b>
- nauki o zdrowiu	<b>71</b>	<b>39</b>
- nauki chemiczne	<b>6,25</b>	<b>3,5</b>
- nauki biologiczne	<b>7,75</b>	<b>4,5</b>
<b>Wskazanie związku z misją Uczelni i strategią jej rozwoju:</b>	<p>Kształcenie na kierunku studiów <i>Dietetyka</i> (studia I stopnia, profil praktyczny) jest powiązane z misją Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie (UCHWAŁA NR 108/2018 Senatu Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie z dnia 26 września 2018 r. w sprawie przyjęcia misji Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie; <a href="http://www.bip.ajd.czyst.pl/pub/misja/U_108_2018.pdf">http://www.bip.ajd.czyst.pl/pub/misja/U_108_2018.pdf</a>) oraz z strategią Uczelni (UCHWAŁA NR 109/ 2018 Senatu Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie z dnia 26 września 2018 r. w sprawie przyjęcia strategii Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie; <a href="http://www.bip.ajd.czyst.pl/?idm=5&amp;idm2=32">http://www.bip.ajd.czyst.pl/?idm=5&amp;idm2=32</a> ).</p> <p><i>Misją Uniwersytetu jest działalność naukowa i artystyczna oraz dydaktyczna, realizowana poprzez prowadzenie badań naukowych, twórczość artystyczną, udostępnianie i upowszechnianie wiedzy, nauczanie akademickie studentów,</i></p>	

doktorantów i słuchaczy, prowadzenie działalności popularyzującej wiedzę, współpracę z ośrodkami naukowymi krajowymi i zagranicznymi, a także transfer i komercjalizację wyników badań.

Zgodnie z Misją Uczelni „...*Uczelnia prowadzi formy kształcenia* ogólnoakademickiego oraz *praktycznego, tworząc coraz bogatszą i wszechstronną ofertę dydaktyczną*, uwzględniając także rozwój kształcenia ustawicznego.”

Kierunek *Dietetyka* wpisuje się w misję uczelni zarówno w zakresie działalności naukowej (prowadzenie badań naukowych z zakresu nauk o żywieniu i żywności), jak i dydaktycznej (wzbogacenie oferty dydaktycznej, kształcenie praktyczne).

Kierunek *Dietetyka* wpisuje się m. in. w następujące cele strategiczne określone w Strategii Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie na lata 2012-2020:

- w zakresie nauki i wdrożeń – „*Tworzenie wiodących obszarów badawczych; rozwój działalności naukowej, artystycznej i badawczej...Zwiększenie efektywności rozwoju kadry naukowych...Zwiększenie skuteczności pozyskiwania środków zewnętrznych na badania naukowe, projekty naukowe, prace rozwojowe i wdrożeniowe oraz na usługi.... Aktywizacja działalności patentowej i wdrożenia... Wspieranie udziału pracowników uczelni w krajowych, europejskich i światowych programach badawczych*”. Na Wydziale tworzone są obszary badawcze i rozwija się działalność naukowa i badawcza w dziedzinach tematycznie związanych z naukami o żywieniu i żywności (dziedzina nauk rolniczych oraz dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu), prowadzone są badania naukowe m.in. w zakresie następujących tematów badawczych: Badania nad skrobią, jej modyfikacjami dla celów spożywczych (błonnik pokarmowy, prebiotyki) i niespożywczych (biodegradowalne opakowania ze skrobi modyfikowanej, folie rolnicze i ogrodnicze na bazie skrobi modyfikowanej); Biokatalizowane reakcje otrzymywania hydrofobowych pochodnych skrobi, maltodekstryn i pektyn; Nowe materiały okrywające na bazie skrobi do mikrokapsułkowania i kontrolowanego uwalniania substancji biologicznie aktywnych; Badania przetworów warzywno-owocowych wzbogacanych preparatem błonnikowym o właściwościach prebiotycznych ze skrobi ziemniaczanej; Badania zmierzające do wyjaśnienia roli mikroflory jelit, jako czynnika mającego wpływ na etiologię otyłości; Badania nad możliwością suplementacji mleka bez laktozy oporną dekstryną ze skrobi ziemniaczanej. W ramach tematyki badawczej dotyczącej zastosowania skrobi natywnej, skrobi modyfikowanych i produktów skrobiowych do celów spożywczych i niespożywczych pracownicy Wydziału uzyskali znaczący dorobek publikacyjny. Pracownicy Wydziału realizują także liczne projekty badawcze finansowane przez NCN, NCBiR oraz MNiSW, m.in. realizowano projekty badawcze dotyczące badań nad skrobią, jej modyfikacjami dla celów spożywczych i niespożywczych. Uzyskane wyniki związane z badaniami nad skrobią mają także odzwierciedlenie

w udzielonych patentach, których współautorami są pracownicy Wydziału.

Wydział był i jest organizatorem szeregu konferencji o znaczeniu krajowym i międzynarodowym, poruszających m.in. aspekty związane z żywnością i żywieniem. W 2014 roku odbyło się I Śląskie Seminarium Probiotyczne: „Probiotyki, synbiotyki i prebiotyki w profilaktyce zdrowia”, a od 2017 roku odbywa się Ogólnopolska Konferencja Naukowa "Dietetyka w gastronomii i cateringu", która będzie odbywać się cyklicznie. Wiodąca tematyka konferencji to Żywność – Żywienie – Dietetyka, a podstawowym tematem było żywienie w zakładach gastronomicznych.

- w zakresie kształcenia – „*Modernizacja oferty kształcenia zgodnie z oczekiwaniami rynku pracy...., Wdrożenie technologii nauczania na odległość, w tym wdrażanie modułów dydaktycznych opartych na wykorzystaniu technologii internetowych dla zwiększenia efektywności kształcenia ... , Rozwój studenckiego ...ruchu naukowego,.... m.in. skupionego w kołach naukowych na poszczególnych kierunkach studiów, Rozwijanie badań naukowych z udziałem studentów..., Wdrożenie systemu zarządzania jakością kształcenia*”. Realizacja zarówno misji jak i strategii Uczelni przejawia się poprzez tworzenie atrakcyjnej oferty edukacyjnej, w co wpisuje się utworzenie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym na kierunku *Dietetyka*. Zarówno cele, jak i proponowany program studiów zostały dostosowane do aktualnych wymogów rynku pracy dla absolwentów kierunku *Dietetyka* (konsultacje z potencjalnymi pracodawcami, podmiotami leczniczymi, przedstawicielami Polskiego Towarzystwa Dietetyki), co przyczynia się do podniesienia kompetencji zawodowych absolwentów oraz optymalnego przygotowania ich do przyszłej pracy zawodowej. Uczelnia oferuje możliwość aktywności własnej studentów poprzez udział w programach wymiany międzynarodowej takich jak ERASMUS+, działania w ramach Koła Naukowego Studentów Wydziału– w tym sekcja dietetyków oraz udział w sympozjach i konferencjach naukowych. Uczelnia stwarza studentom warunki do uzupełnienia swoich kwalifikacji poprzez zdobycie stosownych certyfikatów dzięki umowom zawartym pomiędzy Uczelnią, a Instytucjami prowadzącymi odpowiednie kursy związane z określonym obszarem bezpieczeństwa np. przez Urząd Dozoru Technicznego. Gwarancją osiągnięcia założonych efektów w programie praktyk zawodowych są porozumienia dotyczące realizacji praktyk zawodowych zawarte pomiędzy Uczelnią i właściwymi placówkami. W procesie kształcenia studentów wykorzystywany jest System Elektronicznej Obsługi Studentów USOS. Proces dydaktyczny na kierunku wspomagany jest narzędziami zdalnego nauczania. W tym celu wykorzystywana jest Platforma Moodle, która spełnia rolę przestrzeni, w której mogą spotykać się i asynchronicznie kontaktować studenci i nauczyciele akademicy. Systematycznie zwiększana jest liczba przedmiotów, dla których tworzona jest baza materiałów elektronicznych dostępnych dla studentów. Program kształcenia na kierunku *Dietetyka* został opracowany zgodnie z

	<p>wymogami Polskiej Ramy Kwalifikacji. Na Wydziale od października 2012 roku został w pełni wdrożony system zapewniający jakość kształcenia, wdrożono procedury sprawdzające realizację efektów kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych;</p> <p>- w obszarze relacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym – „<i>Umacnianie związków Uczelni z przedsiębiorstwami, organami administracji państwowej, organami samorządowymi i społecznymi, stowarzyszeniami naukowymi i zawodowymi, ...Rozwój współpracy ze szkolnictwem wszystkich szczebli w Częstochowie i regionie, ze szczególnym uwzględnieniem szkolnictwa ponadgimnazjalnego, Prowadzenie działań na rzecz różnych form edukacyjnych dla dzieci i młodzieży.</i>” Dla potrzeb kierunku <i>Dietetyka</i> zawarto porozumienia w sprawie realizacji praktyk zawodowych oraz inną współpracę z następującymi jednostkami: Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna, Szpitale, Domy Pomocy Społecznej, Hospicja, firmy gastronomiczne i przemysłu spożywczego. W pracach Wydziałowego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia biorą udział interesariusze zewnątrzni, w tym przedstawiciele lokalnych przedsiębiorstw. W roku 2015 Wydział rozpoczął nową inicjatywę społeczną Uczelni pod nazwą AKADEMIA MŁODYCH WYNALAZCÓW, w ramach której prowadzono m.in. warsztaty na temat: „Czy wiesz co jesz?”. W chwili obecnej realizowany jest projekt EFS: <i>Dietetyka w praktyce - drogą do sukcesu</i>, który pozwoli na umacnianie związków Uczelni z przedsiębiorstwami w regionie.</p> <p>- w zakresie profesjonalnego zarządzania uczelnią – „<i>Rozbudowa uczelnianej infrastruktury informatycznej, ...Poszerzenie dostępu pracowników, studentów i doktorantów do nowoczesnych systemów informacyjnych wspierających kształcenie i badania naukowe...</i>” – poprzez dostęp do Wi-Fi, stałe poszerzanie dostępu do baz czasopism naukowych. Ponadto kształcenie na kierunku <i>Dietetyka</i> wpisuje się także w misję i strategię Wydziału. (<a href="http://www.wmp.ajd.czyst.pl/412,Misja-i-strategia-Wydzialu">http://www.wmp.ajd.czyst.pl/412,Misja-i-strategia-Wydzialu</a>)</p>
<p><b>Ogólne cele kształcenia oraz możliwość zatrudnienia i kontynuacji kształcenia przez absolwentów studiów:</b></p>	<p>Celem kształcenia na kierunku <i>Dietetyka</i> jest: nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk o zdrowiu oraz wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym oraz przygotowanie kompetentnych pracowników zajmujących się żywieniem i prawidłowym odżywianiem człowieka w stanie zdrowia i choroby. Celem studiów jest zarówno przygotowanie do pracy w różnych instytucjach w zakresie planowania żywienia, jak również do podjęcia indywidualnej działalności w zakresie poradnictwa żywieniowego oraz gastronomii i cateringu dietetycznego.</p> <p>Na kierunku <i>Dietetyka</i> studenci zdobywają wiedzę i umiejętności zawodowe z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, technologii przygotowywania potraw dietetycznych oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych, niezbędne do wykonywania zawodu dietetyka. Kierunek przygotowuje m.in. do: kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania, oceny stanu</p>

	<p>odżywienia, sposobu żywienia, planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności oraz prowadzenia edukacji żywieniowej.</p> <p>Absolwenci kierunku <i>Dietetyka</i> są przygotowani do pracy w:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej;</li> <li>• poradniach żywieniowych, poradniach chorób metabolicznych, chorób przewodu pokarmowego;</li> <li>• placówkach doradztwa żywieniowo-dietetycznego;</li> <li>• zakładach żywienia zbiorowego i zakładach cateringowych obsługujących szpitale i inne placówki zbiorowego żywienia;</li> <li>• placówkach sportowych;</li> <li>• zakładach przemysłu spożywczego;</li> <li>• stacjach sanitarno-epidemiologicznych;</li> <li>• organizacjach konsumenckich;</li> <li>• szkolnictwie – po uzupełnieniu odpowiedniego wykształcenia pedagogicznego</li> </ul> <p>Absolwent studiów I stopnia kierunku <i>Dietetyka</i> w Uniwersytecie Humanistyczno-Przyrodniczym im. Jana Długosza w Częstochowie jest przygotowany do podjęcia studiów II stopnia. Ponadto absolwent może kontynuować kształcenie w ramach: studiów kształcenia podyplomowego oraz kursów specjalistycznych.</p>
<p><b>Wymagania wstępne (oczekiwane kompetencje kandydata):</b></p>	<p>Studia mają profil praktyczny i przeznaczone są dla osób zainteresowanych żywnością i żywnością, rolą i wpływem prawidłowego żywienia na zdrowie człowieka, planowaniem i przygotowywaniem potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, planowaniem i wdrażaniem żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego. Skierowane są do osób otwartych, komunikatywnych, wrażliwych na problemy człowieka, którzy swoją przyszłość zawodową wiążą z pracą z ludźmi.</p> <p>O przyjęcie na kierunek studiów: <i>Dietetyka</i> - studia pierwszego stopnia (stacjonarne i niestacjonarne) o profilu praktycznym, mogą ubiegać się osoby legitymujące się świadectwem dojrzałości.</p> <p>Warunki rekrutacji na I rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, na określony rok akademicki w Uniwersytecie im. Jana Długosza w Częstochowie określa Uchwała Senatu UJD. Postępowanie rekrutacyjne przeprowadza komisja rekrutacyjna. Na podstawie złożonych dokumentów – świadectwa dojrzałości i opinii lekarskiej, student jest przyjmowany na kierunek <i>Dietetyka</i>. Terminy składania dokumentów i datę rozpoczęcia postępowania kwalifikacyjnego na studia określa Rektor w formie zarządzenia.</p> <p>Kryteria kwalifikacji:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Egzamin dojrzałości dotyczy tzw. „starej matury”:</li> </ul> <p>konkurs świadectw dojrzałości – średnia ważona z trzech przedmiotów (najwyższe oceny ze świadectwa dojrzałości):  W= 0,5 biologia lub chemia lub informatyka lub matematyka;  W= 0,3 język polski lub matematyka; W= 0,2 język obcy nowożytny (wynik egzaminu z matematyki może być uwzględniony jedynie raz);</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Egzamin maturalny 2005 i lata następne wynik egzaminu maturalnego tzw. „nowej matury”:</li> </ul> <p>konkurs świadectw dojrzałości – średnia ważona z trzech przedmiotów (wyniki uzyskane na egzaminie maturalnym; poziom podstawowy albo rozszerzony – poziom rozszerzony premiiowany przelicznikiem 2): W= 0,5 biologia lub chemia lub informatyka lub matematyka; W= 0,3 język polski lub matematyka; W= 0,2 język obcy nowożytny (wynik egzaminu z matematyki może być uwzględniony jedynie raz).</p> <p>Kwalifikacja odbywa się na podstawie listy rankingowej.</p> <p>Kandydaci ubiegający się o przyjęcie na studia będą kierowani na badania lekarskie do lekarza medycyny pracy.</p> <p>W przypadku ustalenia, że istnieją przeciwwskazania do podjęcia studiów, kandydat nie może ubiegać się o przyjęcie na ten kierunek studiów.</p> <p>Na kierunku <i>Dietetyka</i> preferowani są kandydaci o zainteresowaniach żywnością i żywieniem oraz zdrowiem człowieka. Oczekuje się od kandydatów znajomości języka obcego na poziomie B1 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy oraz znajomości biologii i chemii na poziomie szkoły ponadgimnazjalnej.</p> <p>Limit przyjęć na studia ustala Senat, a naboru na studia dokonuje Komisja Rekrutacyjna powołana przez Radę Wydziału. W przypadku zgłoszenia się mniejszej liczby kandydatów, kierunek może nie być uruchomiony. Ostateczną decyzję podejmuje Rektor po uzgodnieniu z Kwestorem i dokonaniu bilansu samofinansowania się kierunku..</p> <p>Szczegółowe wytyczne w sprawie warunków i trybu rekrutacji na rok akad. 2019/2020 określa UCHWAŁA NR 137/2018 Senatu Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im Jana Długosza w Częstochowie z dnia 19 grudnia 2018 r. w sprawie warunków, trybu, terminów rozpoczęcia i zakończenia oraz sposobu przeprowadzenia rekrutacji na I rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich w Uniwersytecie Humanistyczno-Przyrodniczym im. Jana Długosza w Częstochowie na rok akademicki 2019/2020 (<a href="http://www.dss.ajd.czyst.pl/media/domeny/141/static/uchwaly_rekrutacja_19_20/U_137_2018.pdf">http://www.dss.ajd.czyst.pl/media/domeny/141/static/uchwaly_rekrutacja_19_20/U_137_2018.pdf</a>).</p>
<b>Tytuł zawodowy uzyskany przez absolwenta:</b>	<b>licencjat</b>
<b>Wymóg ukończenia studiów:</b>	<p>Warunkiem ukończenia studiów na kierunku <i>Dietetyka</i> oraz uzyskania dyplomu ukończenia studiów jest:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. uzyskanie efektów uczenia się określonych w programie studiów, któremu przypisano 180 punktów ECTS,</li> <li>2. złożenie egzaminu dyplomowego.</li> </ol>

## OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

<b>Opis efektów uczenia się dla kierunku: Dietetyka</b>			
<b>Poziom kształcenia: Studia pierwszego stopnia</b>			
<b>Profil kształcenia: Praktyczny</b>			
<b>Lp.</b>	<b>Symbol kierunkowych efektów uczenia się</b>	<b>Kierunkowe efekty uczenia się</b> Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku <i>Dietetyka</i> absolwent:	<b>Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się (kod składnika opisu)</b>
<b>Wiedza</b>			
1	K_W01	ma ogólną wiedzę z zakresu chemii, biologii i nauk pokrewnych dostosowaną do studiowanego kierunku <i>dietetyka</i>	P6S_WG
2	K_W02	wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania oraz rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym	P6S_WG
3	K_W03	zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego	P6S_WG
4	K_W04	ma wiedzę z zakresu biochemii, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii dostosowaną do kierunku <i>dietetyka</i>	P6S_WG
5	K_W05	zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów	P6S_WG
6	K_W06	ma ogólną wiedzę w zakresie technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa	P6S_WG
7	K_W07	zna wpływ stanu środowiska przyrodniczego i zasobów naturalnych na produkcję i jakość żywności, charakteryzuje zanieczyszczenia i skażenia żywności	P6S_WG
8	K_W08	ma podstawową wiedzę pozwalającą na analizę i ocenę jakości żywności	P6S_WG
9	K_W09	zna zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia	P6S_WK

10	K_W10	zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego	P6S_WK
11	K_W11	zna i rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka	P6S_WG P6S_WK
12	K_W12	zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu w zakresie niezbędnym do prowadzenia edukacji żywieniowej	P6S_WK
13	K_W13	rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby	P6S_WK
14	K_W14	zna zasady zdrowego żywienia i zdrowego stylu życia dla młodzieży i dorosłych, zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania	P6S_WG P6S_WK
15	K_W15	ma wiedzę niezbędną do rozpoznawania i dokonywania korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)	P6S_WK
16	K_W16	zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią	P6S_WK
17	K_W17	zna i rozumie podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	P6S_WG P6S_WK
18	K_W18	zna wpływ chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów na stan odżywienia organizmu człowieka oraz zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby	P6S_WK
19	K_W19	zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej	P6S_WK
20	K_W20	zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym	P6S_WK
21	K_W21	zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania	P6S_WK
22	K_W22	zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	P6S_WK
23	K_W23	zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych	P6S_WK



24	K_W24	zna podstawowe pojęcia w zakresie ekonomii i przedsiębiorczości dostosowane do kierunku dietetyka	P6S_WK
25	K_W25	zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	P6S_WK
26	K_W26	zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka	P6S_WK
<b>Umiejętności</b>			
27	K_U01	posiada umiejętność analizy danych i wykorzystania informacji, pochodzących z różnych źródeł, z zakresu nauk o żywności i żywieniu oraz pokrewnych	P6S_UW
28	K_U02	potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie budowy i funkcji organizmu człowieka w podstawowych czynnościach zawodowych	P6S_UW
29	K_U03	potrafi przeprowadzić analizę żywności z zastosowaniem podstawowych metod i technik laboratoryjnych	P6S_UW
30	K_U04	analizuje zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności oraz umie dokonać oceny jakości surowców i produktów żywnościowych	P6S_UW
31	K_U05	posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	P6S_UW P6S_UK P6S_KO
32	K_U06	potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego	P6S_UW P6S_UK
33	K_U07	potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem	P6S_UW P6S_UO
34	K_U08	potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta	P6S_UW
35	K_U09	potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą	P6S_UW
36	K_U10	potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe	P6S_UW
37	K_U11	potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia	P6S_UW
38	K_U12	potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia	P6S_UW
39	K_U13	potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia	P6S_UW P6S_UK
40	K_U14	potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu	P6S_UW

41	K_U15	umie zorganizować stanowisko pracy oraz żywienie w zakładach żywienia zbiorowego	P6S_UO
42	K_U16	potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki obróbki surowców i sporządzania potraw	P6S_UW P6S_UO
43	K_U17	potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze	P6S_UW P6S_UO
44	K_U18	potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych	P6S_UW P6S_UO
45	K_U19	potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku	P6S_UW P6S_UO
46	K_U20	potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej	P6S_UW P6S_UO
47	K_U21	potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej	P6S_UW P6S_UO
48	K_U22	umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego	P6S_UO
49	K_U23	potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia	P6S_UO
50	K_U24	wykorzystuje dostępne techniki informatyczne niezbędne do pozyskiwania, gromadzenia i przetwarzania danych związanych z wykonywanym zawodem dietetyka	P6S_UW
51	K_U25	potrafi stosować podstawowe regulacje prawne i zasady ekonomii w zakresie niezbędnym do wykonywania zawodu dietetyka	P6S_UO
52	K_U26	posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych i wystąpień ustnych z zakresu żywności i żywienia, z wykorzystaniem różnych źródeł	P6S_UW P6S_UK P6S_UU
53	K_U27	zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia	P6S_UW P6S_WK
54	K_U28	opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację; wykazuje umiejętności językowe na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UK
55	K_U29	posiada umiejętność włączania się w prozdrowotny styl życia, wyboru formy aktywności oraz kształtowania postaw sprzyjających aktywności fizycznej na całe życie	P6S_UW
56	K_U30	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	P6S_UU
<b>Kompetencje społeczne</b>			

57	K_K01	posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów	P6S_KK
58	K_K02	okazuje szacunek wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troskę o ich dobro	P6S_KR
59	K_K03	potrafi współdziałać i pracować w grupie przyjmując w niej różne role	P6S_UO
60	K_K04	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	P6S_KK P6S_KO
61	K_K05	potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu	P6S_KK
62	K_K06	realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy	P6S_UO
63	K_K07	potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu	P6S_UK
64	K_K08	dba o poziom sprawności fizycznej niezbędnej do wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów	P6S_KR

#### Objaśnienia:

W kolumnie odniesienia do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się należy wskazać kody składników opisu efektów uczenia się zgodnie z Ustawą o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz Rozporządzenia w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji z dnia 14 listopada 2018r. (Dz. U. z 2018r., poz. 2218).

#### Symbol kierunkowego efektu uczenia się:

K\_ (przed podkreślnikiem) -kierunkowe efekty kształcenia

\_W -kategoria wiedzy

\_U -kategoria umiejętności

\_K -kategoria kompetencji społecznych

01 02 03 i kolejne -numer efektu kształcenia

#### Kod składnika opisu:

P6S\_, P7S\_ - charakterystyka drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji -poziom 6, poziom 7, po podkreślniku:

\_WG –zakres i głębokość/ kompletność perspektywy poznawczej i zależności

\_WK –kontekst / uwarunkowania, skutki

\_UW –wykorzystanie wiedzy/ rozwiązywane problemy i wykonywane zadania

\_UK –komunikowanie się/ odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym

\_UO –organizacja pracy/ planowanie i praca zespołowa

\_UU –uczenie się/ planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób

\_KK –oceny/ krytyczne podejście

\_KO –odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego

\_KR –rola zawodowa/ niezależność i rozwój etos

## OPIS PROGRAMU STUDIÓW

### 1. PARAMETRYCZNA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU STUDIÓW

Wyszczególnienie	Wielkość parametru wynikająca z programu studiów
Liczba semestrów	<b>6</b>
Łączna liczba godzin zajęć w planie studiów	<b>1970*</b> – studia stacjonarne <b>1182*</b> – studia niestacjonarne *godziny zajęć dydaktycznych bez praktyk
Łączna liczba punktów ECTS, konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie kształcenia	<b>180</b>
Liczba godzin zajęć prowadzonych na kierunku studiów przez nauczycieli zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy	<b>co najmniej 50% godzin zajęć</b>
Wymiar praktyk	czas trwania: <b>6 miesięcy</b>
	liczba godzin: <b>720</b>
	punkty ECTS: <b>24</b>
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	<b>107</b> – studia stacjonarne <b>76</b> – studia niestacjonarne
Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych – dotyczy kierunków przyporządkowanych do dyscyplin innych niż nauki humanistyczne lub społeczne	<b>5*</b>  * Podstawy ekonomii – 2ECTS oraz Psychologia ogólna z elementami psychologii żywienia – 3ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć podlegających wyborowi	<b>56*</b> * Język obcy – 10ECTS/Przedmiot swobodnego wyboru – 5ECTS/ Przedmioty fakultatywne – 35ECTS/ Seminarium dyplomowe – 6ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć przygotowujących studentów do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności – dotyczy kierunków studiów o profilu ogólnoakademickim	<b>nie dotyczy</b>
Łączna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne – dotyczy kierunków studiów o profilu praktycznym	<b>109*</b> *Zgodnie z planem studiów

## 2. OPISOWA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU STUDIÓW

### 1) Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych w trakcie całego cyklu kształcenia:

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się na kierunku *Dietetyka* uzyskiwanych w ramach realizacji poszczególnych modułów/przedmiotów są opisane w kartach modułów/ przedmiotów – sylabusach. Zaleca się stosowanie takich form weryfikacji efektów uczenia się jak: egzamin (pisemny lub ustny), kolokwia (pisemne lub ustne), rozwiązywanie zadań problemowych, zadania zgodne z profilem przedmiotu wykonane indywidualnie lub grupowo, ocena aktywności studenta podczas zajęć, pisemne opracowania (sprawozdania, raporty z badań laboratoryjnych i inne, esej, artykuł), projekty (indywidualne lub grupowe), prezentacje multimedialne (ustne lub pisemne), zaangażowania w dyskusji, obserwacje i ocena umiejętności praktycznych studenta, case study, egzamin dyplomowy. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się oraz stosowana skala ocen są zgodne z wytycznymi zawartymi w Regulaminie Studiów Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie. Warunkiem otrzymania punktów ECTS za zajęcia dydaktyczne jest potwierdzenie zrealizowania efektów uczenia w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych. Wysokość oceny jest uzależniona od stopnia opanowania przez studenta efektów. Ocena końcowa z modułu/przedmiotu może być pozytywna w przypadku, gdy dla każdego z wymaganych efektów uczenia się, określonych dla danego modułu/przedmiotu, student uzyska ocenę, co najmniej dostateczną. Pracownicy, prowadzący zajęcia na kierunku *Dietetyka* mają obowiązek dokumentowania wytworów stanowiących potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się przewidzianych dla zajęć, zgodnie z wykazem efektów uczenia się określonym w kartach przedmiotów. Wszystkie prace przejściowe studentów: zaliczeniowe, egzaminacyjne, kolokwia, prezentacje, projekty itp., potwierdzające zdobycie przez studentów założonych efektów uczenia się są przechowywane przez okres trzech semestrów od zakończenia zajęć z przedmiotu.

Wymienione powyżej dokumenty powinny zawierać nie tylko prace studentów, na podstawie których przeprowadzono weryfikację uzyskanych efektów uczenia się, ale także opis wyjaśniający zastosowane kryteria ocen. Do dokumentacji nauczyciel akademicki zobowiązany jest załączyć: kartę przedmiotu, w oparciu o którą prowadził zajęcia, oraz listę studentów uczęszczających na zajęcia. Szczegółowe zasady tworzenia i przechowywania dokumentacji związanej z weryfikacją efektów uczenia się zawarte są w Zarządzeniu NR R-0161/91/2017 Rektora Uczelni.

### 2) Zasady i forma odbywania praktyk:

Łączny wymiar praktyk zawodowych na kierunku *Dietetyka* I-go stopnia (profil praktyczny), zarówno na studiach stacjonarnych, jak i niestacjonarnych, obejmuje 6 miesięcy (720 godzin).

Praktyki te zorganizowane są zgodnie z planem studiów i mają charakter ciągły z oderwaniem od zajęć dydaktycznych w Uczelni - zakładany termin realizacji praktyk został właściwie zharmonizowany z programem kształcenia.

Zgodnie z programem studiów Studenci powinni odbyć praktykę w następującym wymiarze:

#### I rok studiów (semestr 1):

**Praktyka zawodowa I** - Wstępna praktyka w szpitalu – praktyka w semestrze wymiarze 1 miesiąca

#### I rok studiów (semestr 2):

**Praktyka zawodowa II** - Praktyka w domu opieki społecznej - praktyka wakacyjna w wymiarze 1 miesiąca

**II rok studiów (semestr 3):**

**Praktyka zawodowa III** - Praktyka w placówce żywienia otwartego (bar, restauracja, stołówka, szkoła, przedszkole) - praktyka w semestrze w wymiarze 1 miesiąca

**II rok studiów (semestr 4):**

**Praktyka zawodowa IV** - Praktyka w poradni dietetycznej - praktyka wakacyjna w wymiarze 1 miesiąca

**III rok studiów (semestr 5):**

**Praktyka zawodowa V** - Praktyka w placówce żywienia zamkniętego (szpital, hospicjum) - praktyka w wymiarze 1 miesiąca

**III rok studiów (semestr 6):**

**Praktyka zawodowa VI** - Praktyka w poradni dietetycznej/ chorób przewodu pokarmowego i chorób metabolicznych - praktyka w wymiarze 1 miesiąca.

Praktyki organizowane są w terminach ustalonych przez Dział Spraw Studenckich – Praktyki Studenckie w porozumieniu z Dziekanami i po zatwierdzeniu przez Prorektora ds. Studenckich. Praktyki są nadzorowane przez opiekuna z ramienia Uczelni. Praktyki odbywają się w instytucjach prowadzących działalność zgodną z kierunkiem studiów, ściśle według wskazanego harmonogramu praktyk. Student może odbywać praktyki w placówkach wytypowanych przez Uczelnię lub placówce wybranej przez studenta na podstawie pisemnej prośby studenta złożonej w Dziale Spraw Studenckich po uzyskaniu pisemnej zgody Dyrekcji placówki, w której student chce odbywać praktykę oraz pisemnej zgody opiekuna z ramienia Uczelni. Podstawą prawną praktyk jest Regulamin Praktyk Studenckich Uniwersytetu Humanistyczno-Przyrodniczego im. Jana Długosza w Częstochowie (Zarządzenie Nr R-0161/49/2014 Rektora z dnia 22 lipca 2014 w sprawie wprowadzenia Regulaminu praktyk studenckich ciągłych) strona [http://www.dss.ajd.czest.pl/media/domeny/141/static/praktyki/Regulamin\\_Praktyk\\_2014.pdf](http://www.dss.ajd.czest.pl/media/domeny/141/static/praktyki/Regulamin_Praktyk_2014.pdf)).

Uczelnia zawarła liczne porozumienia dotyczące współpracy dydaktycznej, w tym realizacji praktyk z następującymi jednostkami:

- Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Najświętszej Maryi Panny w Częstochowie, ul. Bialska 104/118; ul. PCK 7; ul. Aleja Pokoju 44,
- Dom Pomocy Społecznej dla Dorosłych prowadzony przez Zgromadzenie Sióstr Albertynek, Częstochowa ul. Wesola 14,
- Dom Pomocy Społecznej, Częstochowa ul. Kontkiewicza 2,
- Dom Pomocy Społecznej, Blachownia ul. Sienkiewicza 6,
- Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Częstochowie, ul. Polskiej Organizacji Wojskowej 2 – Centrum Pomocy Dziecku Niepełnosprawnemu i Jego Rodzinie,
- Dom Pomocy Społecznej p.w. św. Antoniego Zgromadzenia Sióstr Miłosierdzia, Częstochowa ul. Wieluńska 1,
- Dom Pomocy Społecznej dla Dorosłych prowadzony przez Zgromadzenie Braci Albertynow, Częstochowa, ul. Św. Jadwigi 84/86

- Firma "Bankiet", Łódź, ul. Cyprysowa 13b,
- Hotel IBIS Częstochowa, ul. Jaskrowska 22,
- Browar Czenstochovia Hotel SPA&Wellness, Częstochowa, ul. Korczaka 14,
- Hotel ALHAR, Sp. z o.o., Lubliniec, ul. Lisowicka 25,
- Hotel CENTURIA\*\*\*WELLNESS & SPA, Ogrodzieniec, ul. Centuria1,
- Hotel Restauracja Wenecka, Kłobuck, ul. Częstochowska 39,
- Przedsiębiorstwo Handlowo-Uługowe „ELAR” Brędzel Artur, Częstochowa, ul. Armii Krajowej 19,
- Kubara sp.j., ul. Bema 32, 42-202 Częstochowa,
- Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej, Specjalistyczne Poradnie Lekarskie, A.Wojtachnio Spółka Jawna, ul. Kopernika 34, 42-200 Częstochowa,
- C&K Krzysztof Cygan, ul. Wały Dwernickiego 11, paw. 17-21, 42-200 Częstochowa,
- Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Częstochowie, ul. Jasnogórska 15A, 42-200 Częstochowa,
- Beta Bio Technology Sp. Z O.O., ul. Nałkowskiej 15c, 42-200 Częstochowa.

Celem praktyki zawodowej jest:

- praktyczne zapoznanie studenta z przyszłym zawodem, w tym z praktycznymi zastosowaniami wiadomości teoretycznych uzyskanych przez niego w czasie studiów (weryfikacja nabytych umiejętności),
- przygotowanie studenta do pracy w zespole i pokazanie mu znaczenia oraz wartości pracy na różnych stanowiskach, jak również kształcenie poczucia etyki pracy dietetyka,
- poznanie środowiska potencjalnych pracodawców.

Zakładane efekty uczenia się oraz sposoby ich weryfikacji określa program praktyk (karta przedmiotu, sylabus).

### **3) Określenie sposobu współdziałania z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi:**

Wydział prowadzi współpracę z interesariuszami wewnętrznymi oraz zewnętrznymi, pracodawcami. Interesariusze wewnątrzni i zewnątrzni, w tym przedstawiciele lokalnych przedsiębiorstw, biorą udział w pracach Wydziałowego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Organizowane są spotkania, prowadzone są konsultacje, dyskusje, podczas których interesariusze zwracają uwagę na potrzeby rynku pracy, na konieczne zmiany w kształceniu przyszłych, ich potencjalnych pracowników. Wyrażają opinie i oczekiwania odnośnie umiejętności, jakie powinni posiadać absolwenci. Współdziałanie z interesariuszami ma odzwierciedlenie w uwzględnianiu ich opinii podczas tworzenia i doskonalenia programach kształcenia. Przy tworzeniu i reformie programu studiów *Dietetyka*, określeniu planów studiów i efektów uczenia się, ważnym głosem doradczym byli i są zarówno studenci związani z kierunkiem studiów, jak i przedstawiciele firm i instytucji działających w obszarach związanych z żywieniem człowieka i dietetyką.

#### **4) Określenie sposobu uwzględnienia wniosków z analizy wyników monitoringu karier zawodowych absolwentów:**

Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie monitorował przebieg kariery zawodowej swoich absolwentów w celu dostosowania kierunków studiów i programów kształcenia do potrzeb rynku pracy. Badanie prowadzone było elektronicznie i w pełni anonimowo. Szczegóły w tym zakresie regulowały zarządzenia wewnętrzne: Nr R-0161/78/2016 Rektora Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie z dnia 29 września 2016 r. oraz Nr R-0161/44/2017 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie zmiany zarządzenia wewnętrznego Nr R-0161/78/2016 z dnia 29 września 2016 r. w sprawie monitorowania karier zawodowych absolwentów. Wnioski z analizy wyników monitoringu karier zawodowych absolwentów Uczelni były wykorzystywane w procesie doskonalenia kształcenia oraz pomocne w tworzeniu i modernizacji programów kształcenia.

Zgodnie z Zarządzeniem wewnętrznym Nr R-0161/140/2017 Rektora Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie z dnia 27 października 2017 r. w sprawie uchylecia zarządzenia wewnętrznego Nr R-0161/78/2016 z dnia 29 września 2016 r. oraz zarządzenia wewnętrznego Nr R-0161/44/2017 z dnia 15 marca 2017 r., Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza w Częstochowie nie analizuje indywidualnie wyników monitoringu karier zawodowych absolwentów uczelni, lecz korzysta z Ogólnopolskiego systemu monitorowania ekonomicznych losów absolwentów szkół wyższych (ELA). Jest to narzędzie, które umożliwia śledzenie ekonomicznych losów absolwentów wszystkich polskich szkół wyższych. Głównym źródłem informacji są dane administracyjne pochodzące z systemu Zakładu Ubezpieczeń Społecznych oraz z systemu POL-on, czyli systemu informacji o szkolnictwie wyższym wspierającego pracę Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego. ELA generuje automatyczne raporty-przewodniki po każdym kierunku studiów wszystkich uczelni w kraju. Gromadzi dane o ekonomicznych losach absolwentów polskich szkół wyższych, żeby ustalić – ile zarabiają, jak długo po studiach szukają pracy i ilu wśród nich jest bezrobotnych. System prezentuje dane w przystępny i rzeczowy sposób – w formie czytelnych infografik. Pokazuje np. wysokość pensji, która co miesiąc wpływa na konto młodego pracownika, odnosi też jego zarobki do sytuacji na rynku pracy tam, gdzie mieszka.

#### **5) Określenie relacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym:**

Wydział prowadzi na różnych płaszczyznach współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

Dla potrzeb kierunku *Dietetyka* zawarto porozumienia w sprawie realizacji praktyk zawodowych oraz inną współpracę m.in. z następującymi jednostkami: Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, Szpitale, Domy Pomocy Społecznej, Hospicja, firmy gastronomiczne i przemysłu spożywczego. W pracach Wydziałowego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia biorą udział interesariusze zewnętrzni, w tym przedstawiciele lokalnych przedsiębiorstw.

Wydział, w październiku 2015, rozpoczął nową inicjatywę społeczną Uczelni pod nazwą **AKADEMIA MŁODYCH WYNALAZCÓW**, adresowaną do młodzieży ze starszych klas szkół podstawowych, młodzieży gimnazjalnej oraz licealnej. W ramach zajęć **AKADEMII MŁODYCH WYNALAZCÓW** prowadzono warsztaty m.in. na temat: „Czy wiesz co jesz?”.

W chwili obecnej realizowany jest projekt EFS: *Dietetyka w praktyce - drogą do sukcesu* (celem głównym projektu jest podniesienie kompetencji niezbędnych na rynku pracy docelowej grupy studentów UJD poprzez: organizację staży krajowych, realizację wysokiej jakości programów stażowych, podniesienie kompetencji tj. zdolność do samodzielnej pracy oraz do pracy w zespole, do formułowania ocen krytycznych i do rozwiązywania konfliktów). Projekt ten pozwoli na



umacnianie związków Uczelni z przedsiębiorstwami w regionie. Współpraca z otoczeniem zacieśnia się także poprzez bezpośrednią współpracę pracowników Wydziału, prowadzących zajęcia na kierunku *Dietetyka*, lub przewidzianych do prowadzenia takich zajęć w pełnym cyklu kształcenia, z lokalnymi przedsiębiorstwami.

## **6) Stopień umiędzynarodowienia:**

Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy im. Jana Długosza umożliwia pracownikom, doktorantom i studentom wyjazdy zagraniczne w celach naukowych, dydaktycznych i szkoleniowych.

W ciągu ostatnich kilku lat wielu pracowników Wydziału, prowadzących zajęcia na kierunku *Dietetyka*, lub przewidzianych do prowadzenia takich zajęć w pełnym cyklu kształcenia, uczestniczyło w programach wymiany międzynarodowej, takich jak ERASMUS.

W ramach wymiany międzynarodowej na Wydział przyjeżdżają corocznie profesorowie zagraniczni. Studenci kierunku *Dietetyka* oraz pracownicy dydaktyczni uczestnicząc w prowadzonych przez nich zajęciach, seminariach, warsztatach mogą korzystać z doświadczeń zagranicznych ośrodków naukowych i dydaktycznych.

Uczelnia oferuje możliwość aktywności własnej studentów poprzez udział w programach wymiany międzynarodowej takich jak ERASMUS+.

## **7) Sposoby doskonalenia jakości kształcenia:**

W celu zapewnienia i stałego podnoszenia jakości kształcenia w Uniwersytecie Humanistyczno-Przyrodniczym im. Jana Długosza w Częstochowie funkcjonuje Uczelniany System Zapewnienia Jakości Kształcenia (UCHWAŁA Nr 76/2016 Senatu Akademii im. Jana Długosza w Częstochowie z dnia 27 czerwca 2016r. zmieniająca uchwałę nr 144/2013 Senatu Akademii w sprawie Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia; dostępna pod adresem:

[http://www.uszjk.ajd.czest.pl/media/domeny/126/static/U\\_76\\_2016.pdf](http://www.uszjk.ajd.czest.pl/media/domeny/126/static/U_76_2016.pdf) ).

Zespołem nadrzędnym w strukturze USZJK na poziomie ogólnouczelnianym jest Rada ds. Jakości Kształcenia. Działalność Rady ds. Jakości Kształcenia nadzoruje Rektor. W zakres działania Systemu wchodzi między innymi: monitorowanie jakości kształcenia, m.in. poprzez okresowe przeglądy programów kształcenia, ich analizę i ocenę; ocena efektów uczenia się i metod ich weryfikacji oraz ocena procesu nauczania. Szczegółowe zadania Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia realizują zespoły powołane na poziomie ogólnouczelnianym oraz w ramach jednostek Uczelni. Na wydziałach funkcjonują Wydziałowe Systemy Zapewnienia Jakości Kształcenia (WSZJK). Na Wydziale funkcjonuje Wydziałowy Zespół ds. Jakości Kształcenia (WZJK) oraz Kierunkowe Zespoły ds. Jakości Kształcenia (KZJK) dla poszczególnych kierunków. Cele i zadania WSZJK na Wydziale dostępne na stronie Wydziału (<http://www.wmp.ajd.czest.pl/417.Jakosc-ksztalcenia> ).

Kierunkowy Zespół ds. Jakości Kształcenia dla kierunku *Dietetyka*, w skład którego wchodzi nauczyciele akademicy oraz interesariusze – zewnątrzni i wewnątrzni, podejmuje działania na rzecz zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku *Dietetyka*, dokonuje analizy programu nauczania, planów studiów i efektów uczenia się. Do zadań KZJK należą między innymi: proponowanie zmian w programach studiów zgodnie z obowiązującymi aktami prawnymi oraz z uwzględnieniem oczekiwań rynku pracy, opinii interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, a także wniosków z monitorowania kariery zawodowej absolwenta.

Zespół prowadzi okresowy przegląd programów studiów; dokonuje oceny realizacji procesu kształcenia, w tym organizacji, infrastruktury i warunków prowadzenia zajęć dydaktycznych; analizuje warunki i tryb rekrutacji na studia; realizację praktyk, w tym: zakładane i uzyskane efekty, ocenę programu i wymiaru praktyk, doboru miejsc ich odbywania oraz warunków realizacji zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym. Zespół inicjuje zmiany w zakresie metod i form kształcenia, realizacji i weryfikacji efektów uczenia się, nadzoruje realizację systemu akumulacji i transferu punktów ECTS, monitoruje prawidłowość oceniania studentów oraz sposób przeprowadzania egzaminów dyplomowych.

Wdrożenie wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia pozwoliło m.in. na: wyeliminowanie zjawiska powtarzania wybranych treści w ramach poszczególnych przedmiotów, analizę zapotrzebowania na środki dydaktyczne oraz remonty sal dydaktycznych, opracowanie procedur (wraz z odpowiednimi formularzami), dotyczących, np. zasad uznawania efektów uczenia się, ubiegania się o uznanie na poczet praktyki studenckiej innych form pracy, zaliczania przedmiotów itd. W znaczący sposób usprawniło to pracę administracji dziekanatu i jest ułatwieniem dla pracowników dydaktycznych i studentów. Wpływ na jakość kształcenia studentów ma również dostępność pracowników prowadzących zajęcia oraz możliwości konsultowania się ze studentami. Każdy pracownik Wydziału obowiązkowo pełni 3 godziny konsultacji w tygodniu. Godziny konsultacji są ustalone z góry na cały semestr i są umieszczane na stronach internetowych i tablicach ogłoszeń oraz wywieszane na drzwiach pokoi pracowników. Ponadto pracownicy spotykają się ze studentami poza wyznaczonymi godzinami konsultacji, istnieje także możliwość kontaktu poprzez kanały komunikacji na odległość. Komunikacja elektroniczna pomiędzy pracownikami i studentami możliwa jest także w działającym na Uczelni systemie USOSweb.

#### **8) Dodatkowe informacje:**

.....  
.....  
.....

#### **Załączniki:**

- plan studiów,
- karty przedmiotów (sylabusy) są umieszczone w systemie USOS.

**Program studiów ustalony Uchwałą Senatu nr 120/2019 z dnia 26.06.2019r.**