

# **RAPORT Z WIZYTACJI**

**(ocena programowa – profil ogólnoakademicki)**

**dokonanej w dniach 3-4 czerwca 2016 r. na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” prowadzonym w ramach obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim realizowanym w formie studiów stacjonarnych i niestacjonarnych na Wydziale Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu**

**przez Zespół Oceniający Polskiej Komisji Akredytacyjnej w składzie:**

**przewodniczący: prof. dr hab. Marzena Błażewicz-Woźniak – członek PKA**

**członkowie:**

- 1. prof. dr hab. Grażyna Jaworska – ekspert, członek PKA**
- 2. prof. dr hab. Janusz Czapski – ekspert PKA**
- 3. mgr Edyta Lasota-Belżek – ekspert ds. formalno-prawnych oraz wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia**
- 4. Mateusz Gustaw – ekspert PKA ds. studenckich**

## **INFORMACJA O WIZYTACJI I JEJ PRZEBIEGU**

Ocena jakości kształcenia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” prowadzonym na Wydziale Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej (PKA) w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2015/2016.

Polska Komisja Akredytacyjna po raz czwarty ocenia jakość kształcenia na powyższym kierunku studiów. Poprzednie wizytacje PKA przeprowadzone były w latach 2004, 2006 i 2010. Uczelnia uwzględniła uwagi PKA. Ostatnia ocena programowa kierunku była pozytywna (Uchwała Nr 491/2010 Prezydium PKA z dnia 27 maja 2010 r.).

Odbyta obecnie wizytacja została przygotowana i przeprowadzona zgodnie z obowiązującą procedurą. Raport Zespołu Oceniającego opracowano po zapoznaniu się z przedłożonym przez Uczelnię Raportem samooceny oraz na podstawie przedstawionej w toku wizytacji dokumentacji, przeprowadzonych hospitacji zajęć dydaktycznych, analizy losowo wybranych prac zaliczeniowych oraz dyplomowych, dokonanego przeglądu infrastruktury dydaktycznej, a także spotkań i rozmów

przeprowadzonych z Władzami Uczelni, z pracownikami oraz ze studentami kierunku. Władze Uczelni i Wydziału stworzyły bardzo dobre warunki do pracy Zespołu Oceniającego. Podstawa prawna oceny została określona w Załączniku 1, zaś szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji, uwzględniający podział zadań pomiędzy członków Zespołu, w Załączniku nr 2.

## OCENA SPEŁNIENIA KRYTERIÓW OCENY PROGRAMOWEJ DLA KIERUNKÓW STUDIÓW O PROFILU OGÓLNOAKADEMICKIM

Kryterium oceny	Ocena końcowa spełnienia kryterium				
	wyróżniająco	w pełni	znacząco	częściowo	niedostatecznie
1. Jednostka sformułowała koncepcję kształcenia i realizuje na ocenianym kierunku studiów program kształcenia umożliwiający osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia		X <sup>*)</sup>			
2. Liczba i jakość kadry naukowo-dydaktycznej oraz prowadzone w jednostce badania naukowe <sup>1</sup> zapewniają realizację programu kształcenia na ocenianym kierunku oraz osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia	X				
3. Współpraca z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym w procesie kształcenia	X				
4. Jednostka dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową umożliwiającą realizację programu kształcenia o profilu ogólnoakademickim i osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia, oraz prowadzenie badań naukowych		X			
5. Jednostka zapewnia studentom wsparcie w procesie uczenia się, prowadzenia badań i wchodzenia na rynek pracy		X			
6. W jednostce działa skuteczny wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia zorientowany na		X			

<sup>1</sup> Określenia: obszar wiedzy, dziedzina nauki i dyscyplina naukowa, dorobek naukowy, osiągnięcia naukowe, stopień i tytuł naukowy oznaczają odpowiednio: obszar sztuki, dziedziny sztuki i dyscypliny artystyczne, dorobek artystyczny, osiągnięcia artystyczne oraz stopień i tytuł w zakresie sztuki.

<b>ocenę realizacji efektów kształcenia i doskonalenia programu kształcenia oraz podniesienie jakości na ocenianym kierunku studiów</b>					
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

\*) oceny dotyczą obu stopni kształcenia

**Tabela nr 1**

<b>Kryterium</b>	<b>Ocena końcowa spełnienia kryterium</b>				
	<b>wyróżniająco</b>	<b>w pełni</b>	<b>znacząco</b>	<b>częściowo</b>	<b>niedostatecznie</b>
<b>Uwaga:</b> należy wymienić tylko te kryteria, w odniesieniu do których nastąpiła zmiana oceny					

**1. Jednostka sformułowała koncepcję kształcenia i realizuje na ocenianym kierunku studiów program kształcenia umożliwiający osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia.**

1.1. Koncepcja kształcenia na ocenianym kierunku studiów jest zgodna z misją i strategią rozwoju uczelni, odpowiada celom określonym w strategii jednostki oraz w polityce zapewnienia jakości, a także uwzględnia wzorce i doświadczenia krajowe i międzynarodowe właściwe dla danego zakresu kształcenia.\*

1.2. Plany rozwoju kierunku uwzględniają tendencje zmian zachodzących w dziedzinach nauki i dyscyplinach naukowych, z których kierunek się wywodzi, oraz są zorientowane na potrzeby otoczenia społecznego, gospodarczego lub kulturalnego, w tym w szczególności rynku pracy.

1.3. Jednostka przyporządkowała oceniany kierunek studiów do obszaru/obszarów kształcenia oraz wskazała dziedzinę/dziedziny nauki oraz dyscyplinę/dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty kształcenia dla ocenianego kierunku.

1.4. Efekty kształcenia zakładane dla ocenianego kierunku studiów są spójne z wybranymi efektami kształcenia dla obszaru/obszarów kształcenia, poziomu i profilu ogólnoakademickiego, do którego/których kierunek ten został przyporządkowany, określonymi w Krajowych Ramach Kwalifikacji dla Szkolnictwa Wyższego, sformułowane w sposób zrozumiały i pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji. W przypadku kierunków studiów, o których mowa w art. 9b, oraz kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela, o którym mowa w art. 9c ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2012 r. poz. 572, z późn. zm.), efekty kształcenia są także zgodne ze standardami kształcenia określonymi w przepisach wydanych na podstawie wymienionych artykułów ustawy. Efekty kształcenia zakładane dla ocenianego kierunku studiów, uwzględniają w szczególności zdobywanie przez studentów pogłębionej wiedzy, umiejętności badawczych i kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej, na rynku pracy, oraz w dalszej edukacji.\*

1.5. Program studiów dla ocenianego kierunku oraz organizacja i realizacja procesu kształcenia, umożliwiają studentom osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów kształcenia oraz uzyskanie kwalifikacji o poziomie odpowiadającym poziomowi kształcenia określonemu dla ocenianego kierunku o profilu ogólnoakademickim.\*

1.5.1. W przypadku kierunków studiów, o których mowa w art. 9b, oraz kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela, o którym mowa w art. 9c ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym, program studiów dostosowany jest do warunków określonych w standardach zawartych w przepisach wydanych na podstawie wymienionych artykułów ustawy.

1.5.2 Dobór treści programowych na ocenianym kierunku jest zgodny z zakładanymi efektami kształcenia oraz uwzględnia w szczególności aktualny stan wiedzy związanej z zakresem ocenianego kierunku.\*

1.5.3. Stosowane metody kształcenia uwzględniają samodzielne uczenie się studentów, aktywizujące formy pracy ze studentami oraz umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, w tym w szczególności w przypadku studentów studiów pierwszego stopnia - co najmniej przygotowanie do prowadzenia badań, obejmujące podstawowe umiejętności badawcze, takie jak: formułowanie i analiza problemów badawczych, dobór metod i narzędzi badawczych, opracowanie i prezentacja wyników badań, zaś studentom studiów drugiego stopnia lub jednolitych studiów magisterskich – udział w prowadzeniu badań w warunkach właściwych dla zakresu działalności badawczej związanej z ocenianym kierunkiem, w sposób umożliwiający bezpośrednie wykonywanie prac badawczych przez studentów.\*

1.5.4. Czas trwania kształcenia umożliwia realizację treści programowych i dostosowany jest do efektów kształcenia określonych dla ocenianego kierunku studiów, przy uwzględnieniu nakładu pracy studentów mierzonego liczbą punktów ECTS.

1.5.5. Punktacja ECTS jest zgodna z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawa, w szczególności uwzględnia przypisanie modułom zajęć powiązanych z prowadzonymi w uczelni badaniami naukowymi w dziedzinie/dziedzinach nauki związanej/związanych z ocenianym kierunkiem więcej niż 50% ogólnej liczby punktów ECTS.\*

1.5.6. Jednostka powinna zapewnić studentowi elastyczność w doborze modułów kształcenia w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS wymaganej do osiągnięcia kwalifikacji odpowiadających poziomowi kształcenia na ocenianym kierunku, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.\*

1.5.7. Dobór form zajęć dydaktycznych na ocenianym kierunku, ich organizacja, w tym liczebność grup na poszczególnych zajęciach, a także proporcje liczby godzin różnych form zajęć umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, w szczególności w zakresie pogłębionej wiedzy, umiejętności prowadzenia badań oraz kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej. Prowadzenie zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość spełnia warunki określone przepisami prawa.\*

1.5.8. W przypadku, gdy w programie studiów na ocenianym kierunku zostały uwzględnione praktyki zawodowe, jednostka określa efekty kształcenia i metody ich weryfikacji, oraz zapewnia właściwą organizację praktyk, w tym w szczególności dobór instytucji o zakresie działalności odpowiednim do celów i efektów kształcenia zakładanych dla ocenianego kierunku oraz liczbę miejsc odbywania praktyk dostosowaną do liczby studentów kierunku.

1.5.9. Program studiów sprzyja umiędzynarodowieniu procesu kształcenia, np. poprzez realizację programu kształcenia w językach obcych, prowadzenie zajęć w językach obcych, ofertę kształcenia dla studentów zagranicznych, a także prowadzenie studiów wspólnie z zagranicznymi uczelniami lub instytucjami naukowymi.

1.6. Polityka rekrutacyjna umożliwia właściwy dobór kandydatów.

1.6.1. Zasady i procedury rekrutacji zapewniają właściwy dobór kandydatów do podjęcia kształcenia na ocenianym kierunku studiów i poziomie kształcenia w jednostce oraz uwzględniają zasadę zapewnienia im równych szans w podjęciu kształcenia na ocenianym kierunku.

1.6.2. Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się na ocenianym kierunku umożliwiają identyfikację efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz ocenę ich adekwatności do efektów kształcenia założonych dla ocenianego kierunku studiów.\*

1.7. System sprawdzania i oceniania umożliwia monitorowanie postępów w uczeniu się oraz ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów kształcenia.\*

1.7.1. Stosowane metody sprawdzania i oceniania efektów kształcenia są adekwatne do zakładanych efektów kształcenia, wspomagają studentów w procesie uczenia się i umożliwiają skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia każdego z zakładanych efektów kształcenia, w tym w szczególności w zakresie pogłębionej wiedzy, umiejętności prowadzenia badań oraz kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej, na każdym etapie procesu kształcenia, także na etapie przygotowywania pracy dyplomowej i przeprowadzania egzaminu dyplomowego, oraz w odniesieniu do wszystkich zajęć, w tym zajęć z języków obcych.

1.7.2. System sprawdzania i oceniania efektów kształcenia jest przejrzysty, zapewnia rzetelność,

wiarygodność i porównywalność wyników sprawdzania i oceniania, oraz umożliwia ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów kształcenia. W przypadku prowadzenia kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość stosowane są metody weryfikacji i oceny efektów kształcenia właściwe dla tej formy zajęć.\*

### 1. Ocena – w pełni

### 2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema i trzema cyframi

Realizowana koncepcja kształcenia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” jest efektem blisko 45-letniej tradycji kształcenia na tym kierunku przy uwzględnieniu współczesnych wymagań dotyczących technologii produkcji wyrobów spożywczych charakteryzujących się bezpieczeństwem zdrowotnym oraz jakością dostosowaną do wymagań współczesnego konsumenta. Koncepcja kształcenia kierunku jest dostosowana do misji i strategii rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu opracowanej do 2020 r. W misji Uczelni zwrócono przede wszystkim uwagę na pielęgnowanie dziedzictwa i najlepszych tradycji w zakresie kształcenia studentów i prowadzenia badań naukowych m.in. w celu zapewnienia wysokiej jakości życia człowieka. W założeniach strategii położono nacisk na budowę siły i prestiżu Uczelni poprzez realizowanie wszechstronnego kształcenia na poziomie akademickim „przez całe życie” oraz powiązanie aktywności naukowej i jakości prowadzonych badań z ofertą programową. Ponadto, jednym ze znaczących kierunków jest „Uczelnia w swoim otoczeniu”. W tym zakresie założono, że działania UP we Wrocławiu winny być spójne z oczekiwaniami otoczenia zewnętrznego, uczelnia powinna pozostawać w stałym kontakcie z instytucjami samorządowymi, organizacjami społecznymi i gospodarczymi oraz reagować na ich potrzeby. W celu osiągnięcia założeń strategicznych UP we Wrocławiu wyznaczył sześć priorytetów działań: jakość kształcenia, jakość i zakres badań naukowych, racjonalizacja programu inwestycyjnego, zarządzanie Uczelnią i jej organizacja, współpraca z otoczeniem, kreowanie wizerunku i wzmocnienie pozycji Uczelni. W zakresie każdego z wymienionych priorytetów określił też szczegółowo sposób postępowania prowadzący do osiągnięcia wyznaczonego celu.

W strategii Uczelni zakłada się kształcenie w profilu rolniczo-przyrodniczym, w który merytorycznie wpisuje się kierunek „technologia żywności i żywienie człowieka”. Wydział Nauk o Żywności opracował dokument Misja i Strategia Rozwoju Wydziału Nauk o Żywności na lata 2013-2020. Misją jest „...kształcenie na wysokim poziomie studentów, jako przyszłych kadr dla potrzeb biogospodarki i gospodarki żywnościowej oraz rozwijanie badań naukowych w obszarze przetwórstwa i zapewnienia jakości żywności, żywienia...”. Program kształcenia na ocenianym kierunku jest ściśle związany z misją i strategią rozwoju zarówno UP we Wrocławiu, jak i Wydziału Nauk o Żywności. Określone przez Uczelnię cele kształcenia bezpośrednio przekładają się na sylwetkę absolwenta kierunku: „absolwenci [...] są wysoko wykwalifikowanymi specjalistami technologii żywności i żywienia człowieka, wykształconymi zgodnie z potrzebami rynku pracy, co wpisuje się w potrzeby społeczeństwa i innowacyjnej gospodarki. Posiadają umiejętność podejmowania badań naukowych, a także działań na rzecz wykorzystania, przekształcania i ochrony zasobów przyrody oraz środowiska naturalnego w celu zapewnienia wysokiej jakości życia człowieka”. W udostępnionych ZO dokumentach, jak również w trakcie rozmów z nauczycielami akademickimi oraz władzami Wydziału podkreślano, że osiągnięcie powyższych celów kształcenia jest możliwe dzięki dobrze przygotowanej kadrze nauczycieli akademickich oraz nowoczesnemu zapleczu dydaktycznemu, które nie tylko służy realizacji zajęć dydaktycznych na wysokim poziomie, ale także prowadzeniu badań na najwyższym poziomie. Koncepcja kształcenia wizytowanego kierunku wyraźnie zakłada, zgodnie z celami strategicznymi Wydziału i uczelni, integrację badań naukowych z procesem kształcenia przy zaangażowaniu wysoko kwalifikowanej kadry akademickiej.

Obecnie realizowana koncepcja kształcenia na ocenianym kierunku jest zgodna z Krajowymi Ramami Kwalifikacyjnymi dla Szkolnictwa Wyższego, przy czym ulega ciągłemu doskonaleniu z udziałem interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych (w latach 2012, 2013, 2014 i 2015 wprowadzano zmiany do programu studiów), przy uwzględnieniu polityki zapewnienia jakości. Niektóre ze zmian były sugerowane przez studentów (np. wprowadzenie praktyki zawodowej na II

stopniu kształcenia), inne były efektem zmieniającej się rzeczywistości gospodarczej i nowych trendów w produkcji żywności oraz postępu w nauce. Obecnie (w planie studiów obowiązującym od roku akad. 2015/2016) na poziomie studiów I stopnia nie oferuje się kształcenia specjalnościowego. Natomiast program studiów II stopnia prowadzony w specjalności *Technologia żywności* oferuje 4 specjalizacje do wyboru (*Technologia produktów zwierzęcych, Technologia owoców, warzyw i zbóż, Technologia węglowodanów i Technologia przemysłów fermentacyjnych*), co odpowiada na oczekiwania rynku pracy a tym samym realizuje cele strategiczne Wydziału. Specjalności funkcjonujące na studiach II stopnia w poprzednich latach: *Żywnienie człowieka* oraz *Zarządzanie jakością i towaroznawstwo* zostały zamknięte, ze względu na utworzenie kierunków o takich samych nazwach. Ponadto w 2014 r. do oferty kształcenia kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” wprowadzono studia II stopnia w języku angielskim (pierwszy nabór zaplanowano w roku akad. 2016/2017). Dla kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” nie opracowano krajowych i międzynarodowych wzorców kształcenia. Jednak koncepcja kształcenia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” realizowana przez UP we Wrocławiu oparta jest na wypracowanej przez Uczelnię akademickiej tradycji kształcenia. Zatem koncepcja ta może stanowić wzorzec kształcenia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” dla innych uczelni.

Założone przez Uczelnię i Wydział cele kształcenia wskazują na konieczność stałego rozwoju kierunku uwzględniającego wyniki badań prowadzonych w ramach dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia, do której zostały przyporządkowane efekty kształcenia ocenianego kierunku. Dotychczasowy rozwój obejmował systematyczne modyfikowanie metod dydaktycznych, modernizację zaplecza i bazy dydaktyczno-badawczej, a także podnoszenie kompetencji kadry dydaktycznej. Szczególną uwagę nauczyciele akademicy przywiązują do uwzględniania w procesie dydaktycznym najnowszych osiągnięć naukowych w dyscyplinie oraz wyników swoich badań. W każdym przedmiocie kierunkowym i specjalnościowym na I i II stopniu kształcenia treści są wzbogacane o wyniki najnowszych badań światowych i własnych. Priorytetem stało się dostosowanie oferty kształcenia, jak również prowadzonych badań do potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego. Na uwagę zasługuje duży udział zajęć praktycznych w planach studiów, w tym zajęć laboratoryjnych. Efektem współpracy z przemysłem i jednostkami gospodarki żywnościowej są tematy prac dyplomowych realizowane we współpracy z zakładami przemysłowymi. Z informacji uzyskanej w czasie wizytacji wynika, że plany rozwoju kierunku obejmują dalszą internacjonalizację kształcenia, m.in. polegającą na zwiększeniu liczby studentów uczestniczących w różnych programach wymiany z krajami europejskim oraz ofercie przedmiotów do wyboru w języku angielskim. Eksperti PKA zasugerowali władzom Wydziału, że działania związane z wprowadzeniem do programu studiów w języku polskim przedmiotów do wyboru w języku angielskim mogą zostać wprowadzone od razu. Władze Wydziału podjęły natychmiastowe działania. Uchwałą Rady Wydziału nr 81/2016 i 82/2016 z dnia 14 czerwca 2016 r. do planu studiów odpowiednio I i II stopnia wprowadzono możliwość wyboru przez studentów realizacji niektórych przedmiotów w języku angielskim. Na studiach I stopnia wprowadzono w ten sposób do oferty 16 przedmiotów są to m.in.: *Food Analysis I, Food chemistry, General and Food Microbiology, Fruit and Vegetables Technology, Dairy Technology, Basic of Human Nutrition*, a na studiach II stopnia 9 przedmiotów, m.in.: *Applied Statistic, Fat Technology, Contemporary Trends in Animals technology, Rapid methods in Food Microbiology*. Plany rozwoju kierunku są związane z jego internacjonalizacją. Przygotowano program studiów w języku angielskim dla specjalności *Food Technology*. Pierwszy nabór kandydatów odbędzie się w roku akad. 2016/2017. Wydział prowadzi również działania mające na celu uruchomienie studiów prowadzonych wspólnie przez Universidad Miguel Hernández de Elche i UP we Wrocławiu, kończących się wydaniem dwóch dyplomów (double diploma).

Kierunek „technologia żywności i żywienie człowieka” został przyporządkowany do obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedziny nauk rolniczych oraz dyscypliny technologia żywności i żywienia, w których Wydział posiada uprawnienia do nadawania stopnia doktora i doktora habilitowanego. Podstawą prawną przyporządkowania są uchwały Senatu UP we Wrocławiu nr 67/2013 i 68/2013 z dnia 21 czerwca 2013 r. w sprawie odpowiednio: zmiany załącznika do uchwały nr 73/2012 Senatu UP we Wrocławiu z dnia 24 maja 2012 r. w sprawie określenia efektów kształcenia dla studiów I stopnia o profilu ogólnoakademickim na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka oraz zmiany załącznika do uchwały nr 74/2012 Senatu UP we Wrocławiu z dnia 24 maja

2012 r. w sprawie określenia efektów kształcenia dla studiów II stopnia o profilu ogólnoakademickim na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Ponadto studia II stopnia w języku angielskim funkcjonują w oparciu o Uchwałę nr 31/2014 Senatu UP we Wrocławiu z dnia 28 marca 2014 r. w sprawie wprowadzenia załącznika nr 2 określającego efekty kształcenia na specjalności Food Technology (technologia żywności) na studiach II stopnia o profilu ogólnoakademickim na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka do uchwały nr 68/2013 Senatu UP we Wrocławiu z dnia 21 czerwca 2013. Efekty kierunkowe studiów I stopnia odniesiono również do pełnego zakresu efektów prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich określonych w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego w sprawie KRK dla Szkolnictwa Wyższego. Należy stwierdzić, że określone przez Uczelnię efekty kształcenia dla kierunku odnoszą się w pełni do wymienionej powyżej dyscypliny naukowej.

Efekty kształcenia sformułowane dla kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” zarówno na poziomie studiów I jak i II stopnia określone w ramach wiedzy (20 efektów na studiach I stopnia i 17 efektów na studiach II stopnia realizowanych w języku polskim jak i angielskim), umiejętności (20 i 15 efektów) oraz kompetencji społecznych (po 11 efektów) są spójne ze wszystkimi efektami kształcenia określonymi dla obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych ujętych w KRK dla profilu ogólnoakademickiego. Uwzględniają także prawidłowe odniesienie do efektów prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich określonych dla profilu ogólnoakademickiego. W opinii ZO PKA zdefiniowane przez Wydział efekty kierunkowe właściwie ujmują istotę kształcenia na wizytowanym kierunku, uwzględniają specyfikę dyscypliny technologia żywności i żywienia, są zrozumiałe i pozwalają na stworzenie systemu ich weryfikacji, gdyż określają w ramach dyscypliny technologia żywności i żywienia zakres wiedzy do nabycia, definiują i konkretyzują nabywane umiejętności. Studenci uczestniczący w spotkaniu z Zespołem Oceniającym PKA stwierdzili, że efekty kształcenia zostały sformułowane w sposób zrozumiały, oraz że z ich punktu widzenia możliwe jest zweryfikowanie stopnia ich osiągnięcia na podstawie sesji egzaminacyjnej, egzaminu dyplomowego oraz weryfikacji realizacji praktyk. Studenci mają dostęp do sylabusów (w tym do opisu zakładanych efektów kształcenia) w systemie informatycznym Uczelni – Wirtualny Dziekanat, a także są informowani przez nauczyciela akademickiego o zakładanych efektach kształcenia z danego przedmiotu na pierwszych zajęciach. Efekty przedmiotowe ujęte w sylabusach są z reguły określone prawidłowo, choć w niektórych sylabusach wymagają dopracowania redakcyjnego. Są także spójne z efektami kierunkowymi, jednak w sylabusach nie podano ich odniesienia do efektów kierunku. Jedynie na podstawie matrycy odniesienia można wnioskować, na jakich przedmiotach realizowane są poszczególne efekty kształcenia. Efekty kształcenia kierunku umożliwiają również nabycie wiedzy, umiejętności i kompetencji badawczych. Na studiach I stopnia są to efekty NTZ1\_W4, NTZ1\_W6, NTZ1\_W8, NTZ1\_W10, NTZ1\_W17, NTZ1\_W18, NTZ1\_W19, NTZ1\_U08, NTZ1\_U10, NTZ1\_U13, NTZ1\_U14, NTZ1\_U17, NTZ1\_K1 itd., natomiast na studiach II stopnia praktycznie osiągnięcie wszystkich efektów jest równoznaczne z osiągnięciem pogłębionej wiedzy, umiejętności badawczych i kompetencji niezbędnych w działalności badawczej. W opinii studentów, efekty kształcenia, które zdobywają w postaci pogłębionej wiedzy, umiejętności badawczych i kompetencji społecznych, będą im przydatne w przyszłości w pracy lub w dalszej edukacji.

Oceniany kierunek nie przygotowuje do wykonywania zawodu nauczyciela, nie jest wymieniony w art. 9b i 9c ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym.

Analizując koncepcję kształcenia wskazano, że Wydział przy opracowaniu autorskiego programu studiów na ocenianym kierunku kierował się wieloletnim doświadczeniem w kształceniu kadr dla przemysłu żywnościowego. W efekcie dobór treści programowych jest przemyślany, obejmuje w wyważonych proporcjach przedmioty z zakresu nauk podstawowych oraz przedmioty ściśle związane ze specyfiką kierunku, w tym liczne o charakterze praktycznym zajęcia laboratoryjne, projektowe i seminaryjne. Program studiów I i II stopnia uwzględnia przedmioty, których treści programowe opisane w sylabusach w pełni umożliwiają osiągnięcie kierunkowych efektów kształcenia oraz uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. W ramach studiów studenci nabywają wiedzę i umiejętności z zakresu chemii i analizy żywności, ogólnej i szczegółowej technologii produkcji żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, technik i technologii wykorzystywanych w przechowywaniu oraz kontroli jakości produktów

żywnościowych jak też z zakresu planowania i realizowania przedsięwzięć zmierzających do zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego produktów żywnościowych na różnych etapach ich produkcji realizując dzięki temu praktycznie wszystkie efekty kształcenia kierunkowego (w szczególności efekty NTZ1\_W5, NTZ1\_W8, NTZ1\_W9, NTZ1\_W10, NTZ1\_U2, NTZ1\_U3, NTZ1\_U4, NTZ1\_U10, NTZ1\_U11, NTZ1\_K3, NTZ1\_W6, NTZ1\_K8). W sylabusach przedmiotów uwzględniono aktualną literaturę. Przyporządkowanie efektów kształcenia do poszczególnych przedmiotów zawarto w opracowanych dla studiów matrycach efektów kształcenia, które wskazują, że studia umożliwiają realizację wszystkich założonych efektów kształcenia. Należy podkreślić, że w pracach nad programami studiów uczestniczyli studenci, wyrażając swoje opinie na zebraniach Komisji ds. Planów i Programów i posiedzeniach Rady Wydziału, oraz przedstawiciele otoczenia gospodarczego współpracujący z Wydziałem. W tym miejscu należy zaznaczyć, choć będzie ten aspekt szerzej omówiony w pkt 2 Raportu, że dobór treści programowych oraz osiąganie określonych efektów kształcenia jest również zasługą nauczycieli akademickich, bowiem na Wydziale powierzanie prowadzenia zajęć dydaktycznych jest zgodne z doświadczeniem naukowym i/lub zawodowym pracowników.

Metody dydaktyczne stosowane w poszczególnych przedmiotach są typowe dla tego kierunku studiów. Są to najczęściej: wykład multimedialny, ćwiczenia laboratoryjne, obliczeniowe, projektowe lub audytoryjne, samodzielna, ukierunkowana przez wykładowcę praca studenta z wykorzystaniem dostępnej literatury przedmiotu, studium literatury przedmiotu, studium przypadku, dyskusja i analiza przypadku, seminaria, konsultacje. Na kierunku dużą wagę przywiązuje się do aktywizujących form pracy, umożliwiających samodzielne uczenie się studentów. Na studiach I stopnia duży nacisk kładzie się na zaznajomienie studentów z technologiami stosowanymi w przemyśle spożywczym oraz z podstawami ekonomii i organizacji przedsiębiorstw. W ramach zajęć laboratoryjnych studenci nabywają podstawowych umiejętności badawczych: formułują problem, poznają, dobierają metody i właściwe narzędzia do wykonania badań, rozwiązują problemy w zespołach. Studentom studiów II stopnia umożliwia się samodzielne prowadzenie eksperymentu w trakcie ćwiczeń oraz uczestniczenie w badaniach prowadzonych przez pracowników Wydziału (informacje podano w tabeli 4 Raportu samooceny), czego efektem było opublikowanie w ciągu ostatnich trzech lat ponad 200 prac, w których współautorami są studenci. Inspiruje się także studentów do samodzielnego projektowania badań niezbędnych do realizacji pracy magisterskiej. Należy podkreślić, że program kształcenia przewiduje różnorodne metody kształcenia, pozwalając tym samym na rozwinięcie u studentów różnych umiejętności. W czasie hospicacji sześciu zajęć prowadzonych na kierunku stwierdzono, że nauczyciele akademicy byli dobrze bądź bardzo dobrze przygotowani, metody dydaktyczne dobrano prawidłowo, studenci mieli do wykorzystania instrukcje, sale były bardzo dobrze wyposażone. Hospitowane ćwiczenia miały charakter praktyczny, angażowały studentów do samodzielnej pracy. Stosowane metody kształcenia uwzględniają samodzielne uczenie się studentów, aktywizujące formy pracy oraz umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia a także wszystkich kompetencji inżynierskich, co jest związane m.in. z realizacją wielu, różnorodnych prac projektowych. Prowadzone zajęcia, a w szczególności projektowe, ćwiczenia laboratoryjne, seminaria, na których nabywają umiejętności formułowania i analizowania problemu badawczego, doboru narzędzi i metod badawczych oraz formułowania wniosków pozwalają także na nabycie podstawowych umiejętności badawczych na studiach I stopnia i pogłębionych na studiach II stopnia.

Studenci uczestniczący w spotkaniu z Zespołem Oceniającym PKA stwierdzili, że metody, które stosują nauczyciele akademicy, są adekwatne do zakładanych efektów kształcenia i umożliwiają ich osiągnięcie. Z opinii studentów wynika, że są przygotowani do prowadzenia badań naukowych, co dodatkowo potwierdza ich udział w prowadzonych badaniach w ramach kół naukowych oraz udział studentów (z referatami i prezentacjami) w konferencjach. W jednostce dostosowuje się metody kształcenia do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami, jeżeli istnieje taka potrzeba.

Studia prowadzone są w trybie stacjonarnym i w przypadku studiów I stopnia trwają 7 semestrów, natomiast II stopnia 3 semestry. Obecnie nie jest prowadzona rekrutacja na studia niestacjonarne (uchwała nr 78/2013 RW z dnia 23 kwietnia 2013 r., w sprawie zawieszenia naboru na studia niestacjonarne I i II stopnia na kierunku od roku akad. 2014/2015). W czasie wizyty Zespołu



PKA na studiach niestacjonarnych zajęcia odbywały się z I grupą studentów z III roku. Program studiów niestacjonarnych realizowany przez w/w rok jest bardzo zbliżony do programu studiów stacjonarnych. Realizowane są te same efekty kształcenia, w programie uwzględniono te same przedmioty, także w ramach przedmiotów podawane są zbliżone treści kształcenia. Jedyna różnica polega na tym, że wymiar godzin kontaktowych z nauczycielem akademickim (1460 h na studiach niestacjonarnych) jest mniejszy niż w przypadku studiów stacjonarnych. Dlatego też, w dalszej części raportu oceniony zostanie program studiów stacjonarnych. Ogólna liczba godzin wg planu studiów obowiązującego od roku akad. 2015/2016 na studiach I stopnia wynosi 2412, w tym godzin wykładowych jest 990, a zajęć praktycznych 1422. Liczba godzin przewidzianych na realizację praktyki – 150. Na studiach II stopnia przewidziano 930 godzin zajęć dydaktycznych, w tym 420 wykładów, 540 ćwiczeń oraz 150 praktyki zawodowej. Obciążenie studentów wyrażone liczbą punktów ECTS jest rozłożone równomiernie w poszczególnych semestrach i wynosi 30 pkt ECTS. Czas trwania kształcenia i przewidziany w programie studiów łączny nakład pracy na zrealizowanie zakładanych treści programowych i uzyskanie efektów kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów jest prawidłowy. Zatem można stwierdzić, że czas trwania kształcenia umożliwia realizację wszystkich treści programowych i jest dostosowany do efektów kształcenia ocenianego kierunku studiów.

W celu uzyskania dyplomu ukończenia studiów i tytułu zawodowego student jest zobowiązany uzyskać 210 punktów ECTS na studiach I stopnia i 90 punktów ECTS na studiach II stopnia. Analiza programu kształcenia ocenianego kierunku dokonana przez Zespół PKA wskazuje, że punktacja ECTS jest zgodna z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawa. Na studiach I i II stopnia za zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela (uwzględniono godziny zajęć dydaktycznych, godziny przeznaczone na realizację praktyk i godziny konsultacji) student otrzymuje odpowiednio 113 ECTS (54%) i 47 ECTS (52%), za zajęcia o charakterze praktycznym, w tym laboratoryjnym i projektowym 141 ECTS (67%) i 56 ECTS (62%), za zajęcia powiązane z prowadzonymi badaniami naukowymi 115 ECTS (55%) i 65-68 ECTS (w zależności od specjalności, co stanowi 72-76% ogólnej liczby punktów ECTS), za zajęcia z zakresu nauk podstawowych 88 ECTS (42%) i 15 ECTS (17%), za zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i nauk społecznych 12 ECTS i 5 ECTS, za realizację zajęć z języka obcego 5 ECTS i 2 ECTS, a z wychowania fizycznego po 1 ECTS na każdym stopniu kształcenia. Udział wszystkich wyszczególnionych powyżej grup zajęć jest prawidłowy i umożliwia osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia kierunku. Zwraca uwagę bardzo duży nakład pracy studenta przeznaczony na zajęcia z zakresu nauk podstawowych, co daje znakomite przygotowanie teoretyczne do prowadzenia badań naukowych. Mankamentem przedłożonego programu studiów jest brak wyceny w sylabusach przedmiotów nakładów pracy studentów, niezbędnych do realizacji zajęć dydaktycznych w ramach poszczególnych przedmiotów. Z tych też względów nie można ocenić poprawności oszacowania nakładu pracy studenta na każdy rodzaj zajęć dydaktycznych.

Analizując program kształcenia na ocenianym kierunku stwierdzono, że za przedmioty do wyboru student otrzymuje 74 ECTS tj. 35% ogólnej liczby punktów ECTS na studiach I stopnia i 49 pkt ECTS (54%) na studiach II stopnia. Do przedmiotów do wyboru na studiach I stopnia ocenianego kierunku należą: wybieralne przedmioty z obszaru nauk humanistycznych i społecznych (4 ECTS), język obcy (5 ECTS), przedmioty kierunkowe (65 ECTS). Natomiast na studiach II stopnia wybieralne przedmioty z obszaru nauk humanistycznych i społecznych, język obcy, przedmioty z grupy przedmiotów podstawowych oraz przedmioty specjalnościowe i specjalizacyjne. Na studiach II stopnia studenci mają zapewnioną elastyczność w doborze treści kształcenia poprzez wybór jednej z 4 specjalizacji (*Technologia produktów zwierzęcych, Technologia owoców, warzyw i zbóż, Technologia węglowodanów i tłuszczów roślinnych, Technologia przemysłów fermentacyjnych*). Studenci wyrazili pozytywne opinie nt. oferty w tym zakresie wskazując, że system zapisów na przedmioty i seminaRIA jest sprawiedliwy i przejrzysty, a lista przedmiotów fakultatywnych jest aktualizowana w każdym kolejnym roku akademickim.

Formy zajęć dydaktycznych określone są w sylabusach przedmiotów w sposób bardzo uproszczony. Podawane są tylko informacje o tym, że zajęcia są prowadzone jako wykład lub

ćwiczenia. Nie ma informacji, o jakim charakterze będą to ćwiczenia (laboratoryjne, projektowe, audytoryjne, seminaryjne, ewentualnie inne). Jak wynika z planu studiów proporcja godzin między wykładami a ćwiczeniami jest bardzo korzystna, bowiem na studiach I stopnia wynosi około 1:1,44, a na studiach II stopnia 1:1,29. Program studiów pozwala zatem na osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, a duża liczba godzin przeznaczonych na ćwiczenia laboratoryjne wskazuje na nabywanie umiejętności pożądanych w pracy badawczej. W realizacji zajęć dydaktycznych są wykorzystywane nowoczesne narzędzia jak rzutniki multimedialne, komputery czy też aparatura pomiarowa i laboratoryjna. Studenci uczestniczący w spotkaniu z Zespołem PKA stwierdzili, że organizacja zajęć i wielkość grup studenckich, pozwalają generalnie na osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia. Pewnym mankamentem jest fakt, że ćwiczenia laboratoryjne i projektowe odbywają się w grupach 16-18 osobowych. Liczebność taka, choć dostosowana do większości sal ćwiczeniowych, jednak utrudnia kontakt z nauczycielem akademickim. Taką uwagę zgłosili także studenci na spotkaniu z ZO PKA. Oprócz zajęć zorganizowanych studenci nabywają kompetencje poprzez realizację praktyk, pracę własną, działalność w kołach naukowych, korzystanie z konsultacji, bibliotek, zasobów internetowych.

Na ocenianym kierunku prowadzi się kształcenie z wykorzystaniem metod i technik na odległość (e-learning lub blended-learning), przy użyciu platformy kształcenia zdalnego (Moodle) dostępnej ze strony internetowej Uczelni. Zarządzenie Rektora 153/2014 (załącznik 11) podaje także szczegółowe zasady przygotowania nauczycieli akademickich i studentów do zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz zasady oceny i archiwizacji efektów kształcenia uzyskiwanych przez studentów. W celu korzystania z zajęć e-learningowych studenci mają możliwość swobodnego korzystania z 2 sal komputerowych i jednego stanowiska komputerowego usytuowanego przy dziekanacie. Na ocenianym kierunku tę metodę kształcenia wykorzystuje się do prowadzenia trzech przedmiotów na studiach I stopnia (*Ekonomia, Zarządzanie jakością i bezpieczeństwo żywności, Dodatki do żywności*), a na studiach II stopnia jednego przedmiotu (*Projektowanie nowych produktów żywnościowych*). Wykorzystanie metod i technik kształcenia na odległość jest prawidłowe i zgodne z obowiązującymi przepisami prawa. Studenci pozytywnie ocenili tę formę kształcenia.

Integralną częścią planów studiów I i II stopnia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” są studenckie praktyki zawodowe. Na obydwu stopniach kształcenia studenci realizują praktykę w wymiarze 4 tygodni (150 h), których nakład pracy wyceniono po 5 pkt ECTS. Celem praktyk jest zapoznanie studentów ze specyfiką jednostek gospodarczych związanych z przemysłem spożywczym i rozwijanie umiejętności wykorzystania w praktyce wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zdobytych w trakcie studiów. Efekty kształcenia i treści programowe praktyk ujęte są w sylabusach. Procedura odbywania praktyk została zatwierdzona przez Radę Wydziału i umieszczona na wydziałowej stronie www. Uczelnia przedstawiła listę 70 podmiotów gospodarczych, z którymi ma podpisane porozumienia na odbywanie praktyk przez studentów kierunku. Opiekę nad realizacją programu praktyk sprawuje Pełnomocnik Dziekana ds. praktyk. Podczas praktyk studenci prowadzą Dziennik Praktyk, który jest zatwierdzany przez opiekuna po odbyciu praktyki oraz zeszyt notatek z praktyk (Członkowie ZO PKA przeglądali te dokumenty – oceny zał. 3. Cz. I). Studenci podlegają nadzorowi organizacyjnemu i merytorycznemu. Pełnomocnik hospituje miejsca odbywania praktyk i corocznie przeprowadza wizytację w 30 zakładach pracy, w których studenci odbywają praktyki. Weryfikacja efektów kształcenia osiąganych na praktykach odbywa się na podstawie opinii i oceny wystawionej przez zakład przyjmujący na praktykę, dziennika praktyk, materiałów zgromadzonych podczas praktyki i egzaminu ustnego przeprowadzonego przez nauczyciela akademickiego specjalistę z zakresu odbytej praktyki. Jednostka wprowadziła prawidłową, z punktu widzenia studentów, organizację praktyk. Studenci samodzielnie dokonują wyboru miejsca praktyk, z uwzględnieniem kryterium właściwej specjalności. Istnieje możliwość odbywania praktyk za granicą.

Wizytowany Wydział za działanie priorytetowe przyjął umiędzynarodowienie procesu kształcenia. Efekty działań w tym zakresie są widoczne na wielu płaszczyznach. Realizowany program studiów stwarza możliwość nauki języka obcego (angielski, niemiecki, francuski, hiszpański, rosyjski) na I stopniu kształcenia (120 godzin, 5 ECTS) oraz jego doskonalenia na II stopniu (60 godzin, 2 ECTS). Studenci wizytowanego kierunku mają możliwość uczestniczenia w wyjazdach zagranicznych z programu Erasmus+ oraz w celu realizacji praktyk studenckich. Zgodnie z

otrzymanym Raportem samooceny, w ramach programu Erasmus+ bądź CEEPUS od 2013 r. uczestniczyło w sumie 57 studentów kierunku. Na potrzeby studentów przyjeżdżających z uczelni zagranicznych w ramach programów międzynarodowych (Erasmus+, CEEPUS) oferowane są zajęcia w języku angielskim, w których mogą uczestniczyć również studenci polscy studiujący na ocenianym kierunku. Umieźnarnodawianie procesu dydaktycznego następuje również poprzez udział studentów i pracowników w wykładach otwartych wygłaszanych przez zagranicznych wykładowców oraz na zajęciach realizowanych przez nich podczas wizyt studyjnych na Wydziale. Wydział prowadzi wykłady w języku obcym w ramach międzynarodowego programu „Visiting Professors”. Istotnym elementem umieźnarnodowienia procesu kształcenia jest przygotowanie programu studiów w języku angielskim dla specjalności *Food Technology*. Pierwszy nabór kandydatów odbędzie się w roku akad. 2016/2017. Wydział prowadzi również działania mające na celu uruchomienie studiów prowadzonych wspólnie z Universidad Miguel Hernández de Elche. Do programu studiów w języku polskim wprowadzono możliwość wyboru kilkunastu przedmiotów wykładanych w języku angielskim. Studenci na spotkaniu z Zespołem PKA bardzo dobrze ocenili poziom zajęć prowadzonych w językach obcych.

Warunki i tryb przyjmowania kandydatów na I rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu są corocznie określone Uchwałą Senatu, która jest opracowana na podstawie propozycji Komisji ds. Planów i Programów i Rady Wydziału. W załącznikach do uchwały znajdują się wykazy przedmiotów kwalifikacyjnych na studia I stopnia, dobranych odpowiednio do kierunku studiów (w przypadku kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” są to: j. polski i j. obcy, oraz jeden przedmiot do wyboru spośród biologii, chemii, fizyki i astronomii, matematyki), uprawnienia uczestników olimpiad przedmiotowych i wykaz olimpiad uprawniających do przyjęcia na studia I stopnia z pominięciem postępowania kwalifikacyjnego (dla wizytowanego kierunku takimi olimpiadami są m.in. Biologiczna, Chemiczna, Wiedzy o Żywieniu, Wiedzy o Żywności) oraz tryb postępowania kwalifikacyjnego na studia II stopnia, w tym wymagane kierunkowe zasoby wiedzy i umiejętności stanowiące podstawę kwalifikacji kandydatów na studia II stopnia m.in. z zakresu chemii, mikrobiologii, matematyki i fizyki, dostosowaną do nauk o żywności; z zakresu oceny właściwości surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego; stosowania w technologii żywności operacji jednostkowych, aparatury i urządzeń; procesów wytwarzania i przechowywania produktów spożywczych; zasad racjonalnego żywienia różnych grup ludności i umiejętność opracowywania prawidłowych jadłospisów dla ludzi zdrowych i chorych (zał. 2 do Uchwały). Na podstawie przedstawionych dokumentów należy stwierdzić, że zasady rekrutacji zarówno na studia I jak i II stopnia są prawidłowo opracowane i umożliwiają dobór odpowiednich kandydatów na studia. Równe szanse kandydatom zapewniają warunki przyjęcia oraz podanie do publicznej wiadomości treści tych uchwał z ponad rocznym wyprzedzeniem na stronach internetowych Uczelni. Podczas spotkania z ZO PKA studenci wyrazili pozytywne opinie nt. zasad, dostępności potrzebnych informacji, jak i przebiegu rekrutacji. Z punktu widzenia studentów wymagania rekrutacyjne są odpowiednie w kontekście doboru kandydatów a Wydział przyjmuje właściwą liczbę kandydatów w stosunku do potencjału dydaktycznego na wizytowanym kierunku.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się (PEU) na UP we Wrocławiu zostały określone Uchwałą nr 34/2015 Senatu z dnia 22 maja 2015 r. obowiązującą od roku akad. 2015/2016. PEU odbywa się na poziomie kierunkowych efektów kształcenia z uwzględnieniem efektów przypisanych do poszczególnych modułów/przedmiotów, które odniesione są do efektów kształcenia przyjętych dla kierunku, poziomu i profilu kształcenia. Na wniosek kandydata wszczynana jest procedura. Powołany przez Rektora konsultant PEU wstępnie rozpoznaje obszar, kierunek, poziom i profil kształcenia, dla którego efekty mogą być potwierdzone i kieruje kandydata do odpowiedniego pełnomocnika dziekana ds. PEU. Na Wydziale Nauk o Żywności rolę pełnomocnika pełni prodziekan ds. studenckich, który ocenia zgodność efektów uczenia się ze wskazanymi efektami kształcenia, weryfikuje dokumentację kandydata i powołuje komisję wydziałową złożoną z członków Zespołu Ekspertów. Zespół Ekspertów składa się z 3 samodzielnych pracowników Wydziału lub innej jednostki Uczelni, w tym 1 członek musi być zaliczony do minimum kadrowego kierunku. Komisja analizuje dokumenty przedstawione przez kandydata, ustala metody i formy weryfikacji efektów.

W postępowaniu weryfikuje się rzeczywistą wiedzę umiejętności i kompetencje, a dokumentacja ma charakter uzupełniający i potwierdzający proces uczenia się. Pozytywna decyzja PEU skutkuje zaliczeniem określonej liczby punktów ECTS przypisanej w programie kształcenia modułom/przedmiotom, dla których zakładane efekty kształcenia zostały potwierdzone efektami uczenia się. Zasady i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów są zgodne z warunkami określonymi w przepisach określonych w art. 170e-170g ustawy.

Metody weryfikacji efektów kształcenia są zapisane w sylabusie przedmiotu w punkcie *Metody oceny*. Należy zaznaczyć, że opis tych metod w sylabusie jest potraktowany bardzo pobieżnie. Podaje się zazwyczaj takie informacje jak: egzamin pisemny lub ustny, zaliczenie laboratorium, kolokwia, raporty z ćwiczeń itp. W sylabusie nie ma podanych informacji na temat stosowanych metod weryfikacji efektów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Brakuje odniesienia efektów modułowych do kierunkowych. Nie podano także informacji odnośnie osiągnięć zasobów wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, dzięki którym można uzyskać ocenę pozytywną. Zatem na podstawie sylabusu przedmiotu nie można dowiedzieć się o stosowanych szczegółowych metodach weryfikacji efektów kształcenia na kierunku. Natomiast na zajęciach dydaktycznych studenci uzyskują stosowne informacje, także w postaci pisemnych zasad przedstawianych przez nauczycieli akademickich. Zespół PKA zapoznał się z kilkoma opracowanymi zasadami oceny stopnia osiągniętych efektów przedmiotowych i stwierdzono, że nauczyciele oceniają studentów w zakresie zarówno wiedzy, jak i umiejętności i kompetencji społecznych. Świadczyły o tym także listy z ćwiczeń, w których widniały oceny z każdej z wymienionych kategorii. Zespół PKA ocenił różnego typu prace zaliczeniowe i egzaminacyjne z 10 przedmiotów i praktyk i stwierdził, że nauczyciele akademicy wnikliwie weryfikują przedmiotowe efekty kształcenia i choć nie zostało to zapisane w sylabusach, stosują we wszystkich ocenianych przedmiotach weryfikację stopnia osiągnięcia efektów kształcenia z zakresu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Na podstawie oceny prac etapowych (załącznik 3, cz. I) oraz przeprowadzonych hospitacji zajęć (zał. 5) stwierdzono, że system oceny osiągnięć studentów stymuluje do systematycznej pracy i umożliwia osiągnięcie wszystkich założonych dla kierunku efektów kształcenia.

Weryfikacja osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia w procesie dyplomowania następuje na podstawie przygotowanej pracy dyplomowej oraz podczas egzaminu dyplomowego. Przeanalizowano 20 prac dyplomowych na kierunku, 9 prac inżynierskich oraz 11 prac magisterskich. Tematyka wszystkich prac dyplomowych była zgodna z efektami kształcenia kierunku. W opinii Zespołu PKA poziom merytoryczny prac był dobry bądź bardzo dobry. Spośród prac inżynierskich jedynie jedna miała charakter przeglądowy, a więc nie spełniała kryteriów pracy inżynierskiej. Pozostałe to przede wszystkim prace projektowe, projekt technologiczny bądź projekt nowego produktu. Jedną z tych prac (nr albumu studenta 96601) może być uznana za pracę wzorcową dla kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka”. Przedmiotem prac magisterskich, które miały charakter eksperymentalny, było rozwiązanie problemu naukowego, najczęściej związanego z wpływem różnych czynników technologicznych lub środowiskowych na jakość produktu spożywczego. Pewnym mankamentem procesu dyplomowania jest stwierdzone w kilku pracach (5 na 20 ocenionych) niewielkie zawyżanie ocen przez opiekuna bądź recenzenta pracy, najczęściej o około 0,5 stopnia. Generalnie proces dyplomowania na ocenianym kierunku jest na bardzo dobrym poziomie merytorycznym i pozwala na weryfikację wszystkich efektów kształcenia kierunku. Studenci uczestniczący w spotkaniu z ZO PKA stwierdzili, że sposoby weryfikacji (metody sprawdzania i oceniania) są adekwatne do zakładanych efektów kształcenia na każdym etapie studiów i umożliwiają skuteczną ocenę stopnia ich osiągnięcia.

System sprawdzania i oceniania efektów kształcenia został określony w Regulaminie Studiów UP we Wrocławiu. Jest przejrzysty, niezależnie od stosowanych metod i technik kształcenia. Nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot określa formy, zasady oraz harmonogram zaliczeń wraz z warunkami dopuszczenia do zaliczenia/egzaminu z danego przedmiotu, a także sposób dokumentacji weryfikacji efektów kształcenia. Zasady oceniania osiągniętych efektów są przedstawiane studentom podczas pierwszych zajęć z danego przedmiotu, zarówno na zajęciach tradycyjnych jak i prowadzonych metodami kształcenia na odległość. Nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot nadzoruje zespół nauczycieli realizujących go, w celu zapewnienia rzetelności, wiarygodności i porównywalności wyników sprawdzania i oceniania. Zdecydowana większość form weryfikacji

efektów kształcenia ma postać pisemnych prac przechowywanych przez kilka lat, co podnosi rzetelność, obiektywność oceny i poczucie sprawiedliwości, wiarygodności oraz porównywalność klasyfikacji wyników sprawdzania i oceniania. Przyznawanie punktów ECTS następuje po otrzymaniu pozytywnej oceny z przedmiotu (modułu). Analiza struktury ocen z ostatniej sesji egzaminacyjnej wskazuje na odpowiednie ocenianie prac etapowych. Studenci mają możliwość wglądu do prac oraz otrzymują rzetelną informację o popełnionych błędach. Podczas spotkania z ZO PKA studenci stwierdzili, że są oceniani obiektywnie, sprawiedliwie oraz mają dostęp do informacji zwrotnej na temat sposobu sformułowania oceny. Sposoby oraz terminy dostarczania informacji o wynikach sprawdzenia i ocenach osiągniętych efektów kształcenia, zgodnie z regulaminem studiów ustala prowadzący. Kwestie te są przedmiotem analizy w ogólnouczelnianym badaniu ankietowym przeprowadzonym wśród studentów. W przypadku kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość stosowane są metody weryfikacji i oceny efektów kształcenia właściwe dla tej formy zajęć i zgodnie z przepisami prawa w tym zakresie, co studenci ocenili pozytywnie.

### **3. Uzasadnienie**

Wydział Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu sformułował koncepcję kształcenia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka”, której cele są zgodne z misją i strategią rozwoju Uczelni i Wydziału. Jednostka systematycznie modyfikuje kształcenie na ocenianym kierunku i ma ambitne plany jego dalszego rozwoju oraz umiędzynarodowienia. Na podstawie wieloletnich doświadczeń opracowano autorski program kierunku wyodrębniając efekty kierunkowe z obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych. Zostały one prawidłowo i precyzyjnie określone, co umożliwiło wprowadzenie przejrzystego systemu weryfikacji efektów kształcenia. Treści kształcenia na ocenianym kierunku uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia i pozwalają na nabycie podstawowych umiejętności badawczych na studiach I stopnia oraz pogłębionych na studiach II stopnia. Należy zaznaczyć, że oferowany przez Wydział program kształcenia bardzo dobrze przygotowuje do podjęcia studiów III stopnia, bowiem studenci aktywnie są wdrażani w prowadzenie badań naukowych. Realizacja praktyk jest prawidłowa i pozwala na osiągnięcie założonych efektów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Również formy zajęć, jak i metody dydaktyczne umożliwiają realizację założonych efektów kształcenia. System oceny efektów kształcenia jest kompletny i przejrzysty. Sposoby weryfikacji pozwalają na ocenę stopnia osiąganych efektów kształcenia na każdym etapie procesu kształcenia. Prace dyplomowe realizowane na Wydziale są na dobrym bądź bardzo dobrym poziomie merytorycznym. System ECTS dostosowany jest do obowiązujących przepisów prawa. Rekrutacja na kierunek jest prawidłowa.

### **4. Zalecenia**

Zaleca się poprawić wzór karty przedmiotów tak, aby znalazły się w niej informacje dotyczące odniesienia przedmiotowych efektów kształcenia do efektów kierunkowych oraz bardziej szczegółowe informacje dotyczące form zajęć dydaktycznych i stosowanych metod weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, a także dostosowanie wielkości grup studenckich do liczby stanowisk w salach laboratoryjnych.

## **2. Liczba i jakość kadry naukowo-dydaktycznej oraz prowadzone w jednostce badania naukowe zapewniają realizację programu kształcenia na ocenianym kierunku oraz osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia**

2.1 Nauczyciele akademicki stanowiący minimum kadrowe posiadają dorobek naukowy-zapewniający realizację programu studiów w obszarze wiedzy odpowiadającym obszarowi kształcenia, wskazanemu dla tego kierunku studiów, w zakresie jednej z dyscyplin naukowych, do których odnoszą się efekty kształcenia określone dla tego kierunku. Struktura kwalifikacji nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe odpowiada wymogom prawa określonym dla kierunków studiów o profilu ogólnoakademickim, a ich liczba jest właściwa w stosunku do liczby studentów ocenianego kierunku.\*

2.2 Dorobek naukowy, doświadczenie w prowadzeniu badań naukowych oraz kompetencje dydaktyczne nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku są adekwatne do

realizowanego programu i zakładanych efektów kształcenia. W przypadku, gdy zajęcia realizowane są z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, kadra dydaktyczna jest przygotowana do prowadzenia zajęć w tej formie.\*

2.3 Prowadzona polityka kadrowa umożliwia właściwy dobór kadry, motywuje nauczycieli akademickich do podnoszenia kwalifikacji naukowych i rozwijania kompetencji dydaktycznych oraz sprzyja umiędzynarodowieniu kadry naukowo-dydaktycznej.

2.4 Jednostka prowadzi badania naukowe w zakresie obszaru/obszarów wiedzy, odpowiadającego/odpowiadających obszarowi/obszarom kształcenia, do którego/których został przyporządkowany kierunek, a także w dziedzinie/dziedzinach nauki oraz dyscyplinie/dyscyplinach naukowych, do których odnoszą się efekty kształcenia.\*

2.5 Rezultaty prowadzonych w jednostce badań naukowych są wykorzystywane w projektowaniu i doskonaleniu programu kształcenia na ocenianym kierunku oraz w jego realizacji.

## **1. Ocena – wyróżniająca**

### **2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema cyframi**

Zespół oceniający, biorąc pod uwagę dorobek naukowy, obciążenia dydaktyczne, formę zatrudnienia oraz złożone oświadczenia, do minimum kadrowego studiów I i II stopnia kierunku technologia żywności i żywienia człowieka zaliczył proponowane przez Uczelnię osoby czyli: 11 samodzielnych nauczycieli akademickich - 5 nauczycieli akademickich z tytułem profesora i 6 nauczycieli akademickich ze stopniem doktora habilitowanego oraz 11 osób ze stopniem doktora. Jedna osoba uzyskała stopień doktora habilitowanego w obszarze nauk przyrodniczych, dziedzinie nauk biologicznych, a tytuł profesora w dziedzinie nauk rolniczych. Wszystkie pozostałe osoby uzyskały stopnie naukowe w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedzinie nauk rolniczych i w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia, a tytuły profesora w dziedzinie nauk rolniczych. Wszystkie osoby posiadają dorobek naukowy zapewniający realizację programu studiów, odpowiadającego wskazanemu obszarowi kształcenia nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedzinie nauk rolniczych, w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której odnoszą się efekty kształcenia określone dla wizytowanego kierunku, a więc spełniony jest warunek wskazany w §12 pkt 1. Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. z 2014 r., poz. 1370). Stosunek liczby nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe do liczby studentów kierunku wynosi 1:33, a więc spełnia wymagania § 17. pkt 1. ww. Rozporządzenia, wg którego stosunek ten nie może być większy niż: 1:60.

Wszyscy nauczyciele akademicy zaliczeni do minimum kadrowego prowadzą zajęcia na ocenianym kierunku w wymiarze godzinowym nie mniejszym niż wskazany w §13.1. ust. 2. ww. rozporządzenia, tzn. z tytułem profesora lub stopniem doktora habilitowanego w liczbie 30 godzin, a ze stopniem doktora 60 godzin. Wszystkie osoby wymienione w minimum kadrowym spełniają warunek ujęty w art. 112a ust. 3 i art. 9 a ust. 1 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym. Oświadczenia o zaliczeniu do minimum kadrowego kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” zostały złożone przed rozpoczęciem roku akademickiego, w dniu 30 czerwca roku poprzedzającego rok akademicki i na poziomie studiów I i II stopnia przez wszystkie osoby wskazane w minimum kadrowym kierunku. Żaden ze zgłoszonych do minimum kadrowego nauczycieli akademickich nie przekroczył limitu minimum kadrowych określonego w art. 112a ust. 1–2 ww. Ustawy. Zgodnie z art. 119 ust. 1. pkt 3 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym, akty mianowania i umowy o pracę zawierają informację, czy Uczelnia jest podstawowym miejscem pracy w rozumieniu wyżej wymienionej ustawy. Dla wszystkich zgłoszonych do minimum kadrowego nauczycieli akademickich Uczelnia stanowi podstawowe miejsce pracy. Zatem minimum kadrowe dla kierunku technologia żywności i żywienia człowieka na poziomie studiów I i II stopnia jest spełnione.

Zajęcia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” prowadzone są łącznie przez 106 pracowników naukowych i 13 doktorantów. Poza nauczycielami z minimum kadrowego jest to 24 pracowników z tytułem profesora i stopniem doktora habilitowanego, 56 ze stopniem doktora i 3 ze stopniem magistra. Dużą część (22 osoby) nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na

kierunku stanowią osoby zatrudnione na Wydziale, niezaliczone do minimum kadrowego kierunku, a prowadzące zajęcia na innych kierunkach tego Wydziału. Wszystkie osoby mają stopnie i tytuły naukowe uzyskane w obszarach wiedzy, dziedzinach nauki i dyscyplinach naukowych zgodnie z zakresem prowadzonych zajęć oraz posiadają dorobek naukowy adekwatny do realizowanego programu i założonych efektów kształcenia a także znaczące doświadczenie w prowadzeniu badań naukowych. Duża liczba prowadzących mogłaby sugerować małe obciążenia dydaktyczne poszczególnych osób, jednak tylko nieliczni prowadzą zajęcia w liczbie 15 lub mniej godzin. Wydział powierzył prowadzenie zajęć specjalistom, umożliwiając osiągnięcie pełnych efektów kształcenia dla poszczególnych przedmiotów i kierunku. Wszyscy nauczyciele akademicy legitymują się bardzo dużym doświadczeniem dydaktycznym. Wykłady, seminaria oraz opiekę nad pracami dyplomowymi powierza się pracownikom naukowym ze stopniem doktora po upływie określonego czasu pracy na danym stanowisku.

Zajęcia na odległość (przedmiot *Dodatki do żywności*) na platformie kształcenia zdalnego UP we Wrocławiu realizuje profesor nauk rolniczych, posiadający bogaty dorobek naukowy w zakresie dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia, w tym związany z dodatkami do żywności. Jest również autorem wdrożeń przemysłowych i twórcą patentów. Komisja wysoko oceniła wykłady zamieszczone na platformie oraz sposób przeprowadzania końcowego zaliczenia.

Polityka kadrowa na Wydziale jest ukierunkowana na systematyczny rozwój naukowy pracowników z uwzględnieniem harmonijnego rozwoju wszystkich prowadzonych kierunków studiów oraz otwarcia w 2017 r. kierunku „dietetyka”. Zatrudnianie pracowników odbywa się na zasadach konkursu obowiązującego na Uczelni. Jednym z narzędzi prowadzenia polityki kadrowej są okresowe oceny pracowników, przeprowadzane zgodnie z uczelnianą procedurą, a których wyniki decydują o przedłużaniu zatrudnienia oraz o okresowo podwyższonym wynagrodzeniu zasadniczym. W ocenie uwzględnia się osiągnięcia naukowe, dydaktyczne i organizacyjne. Zwraca się uwagę na opracowywanie nowych materiałów dydaktycznych, opiekę nad kołami naukowymi i opinię studentów. Na Wydziale wykorzystywane są działania zachęcające do rozwoju naukowego, jak np. zwiększone wynagrodzenia dla pracowników, którzy uzyskali najwyższą punktację na Wydziale za publikacje, osób, które uzyskały tytuł profesora przed 45., a doktora habilitowanego przed 35. rokiem życia. Koszty publikacji w czasopismach umieszczonych w bazie JCR są pokrywane przez Wydział, co szczególnie ważne jest w przypadku młodych pracowników naukowych.

Pozytywnym wyrazem polityki kadrowej Wydziału jest liczba awansów naukowych. W ostatnich 5 latach 43 osoby uzyskały stopień doktora, 17 osób doktora habilitowanego (w tym 5 zaliczonych do minimum kadrowego kierunku), a 5 osób tytuł profesora. Duża liczba pomyślnie ukończonych przewodów habilitacyjnych i duża liczba słuchaczy studium doktoranckiego stwarzają korzystne warunki uzyskania tytułów profesora. Wydział planuje zatrudnienie nowych pracowników po doktoracie w związku z planowanym rozszerzeniem obszarów badawczych o nutrigenomikę, technologię winiarstwa oraz utworzenie laboratorium procesowego technologii gastronomicznych oraz jednostki zajmującej się nutraceutykami.

Wydział podpisał umowy o współpracy naukowej z 31 uczelniami i instytucjami zagranicznymi, z którymi prowadzone są wspólne badania lub wymiana stypendystów. W latach 2013-15 w ramach wymiany międzynarodowej wyjechało 57 studentów i 42 pracowników naukowych. W tym samym czasie przyjechało 212 studentów i 42 pracowników z zagranicy. Liczba nauczycieli Wydziału, którzy prowadzili zajęcia za granicą w tym okresie wynosi 20, a liczba przyjeżdżających wykładowców 15. Motywacją dla młodych pracowników do wyjazdów zagranicznych jest wymóg odbycia 6 miesięcznego stażu pracy awansie na adiunkta.

Poziom naukowy Jednostki jest bardzo wysoki. Wydział uzyskał kategorię A w ocenie parametrycznej jednostek naukowych przeprowadzonej w 2013 r., wchodzi również w skład Wrocławskiego Centrum Biotechnologii, które uzyskało status KNOW. Prace naukowe są drukowane w najlepszych czasopismach światowych z zakresu nauk o żywności i biotechnologii. W ostatnich 3 latach opublikowano 292 prace z listy A, 133 z listy B MNiSW, 29 monografii i rozdziałów w monografiach. Bardzo duży jest dorobek patentowy Jednostki. Wydział organizuje 4 duże międzynarodowe, cykliczne konferencje naukowe. Dowodem bardzo dużego doświadczenia naukowego jest liczba projektów badawczych i umów o badania realizowanych na Wydziale. W 2015

r. realizowano 27 projektów finansowanych i zleczanych przez podmioty zewnętrzne. Z dotacji na działalność statutową i na badania własne realizowano 21 projektów. Jednostka prowadzi badania pokrywające się z dyscypliną technologia żywności i żywienia w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych oraz w dyscyplinie biotechnologia w dziedzinie nauki biologiczne, obszar nauki przyrodnicze. Badania w dyscyplinie biotechnologia są ukierunkowane na zastosowanie biotechnologii w produkcji żywności, a więc są bardzo blisko związane z dyscypliną technologia żywności. Poszerza to wachlarz przedmiotów prowadzonych na wysokim poziomie merytorycznym i znacznie wzbogaca wiedzę w zakresie nauk o żywności.

Nauczyciele akademicki prowadzący badania wprowadzają ich wyniki do realizacji wykładów i ćwiczeń. Tematyka badań jest aktualna, mają one charakter interdyscyplinarny. Umożliwia to wprowadzanie nowych treści i zapewnia uwzględnienie współczesnego stanu wiedzy przekazywanej na zajęciach oraz zaproponowanie dużej gamy przedmiotów do wyboru. Wiele stanowisk laboratoryjnych wykorzystywanych w dydaktyce przygotowano w ramach prowadzonych projektów naukowych. Udział studentów w badaniach jest realizowany głównie poprzez prace dyplomowe. Studenci są współautorami bardzo dużej liczby publikacji, których wartość IF przekracza w niektórych przypadkach 4. W latach 2013-2015 opublikowano z udziałem studentów 108 prac w czasopiśmie z listy JCR i 65 z listy B MNiSW. Do prac badawczych włączają się również studenci działający bardzo aktywnie w 8 kołach naukowych. W latach 2013-15 na międzynarodowych konferencjach studenckich kół naukowych studenci wydziału przedstawili 49 komunikatów i opublikowali 11 artykułów w materiałach recenzowanych.

### **3. Uzasadnienie**

Minimum kadrowe kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” na poziomie kształcenia na I i II stopniu spełnia warunki określone w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów (Dz. U. z 2014 r., poz. 1370) oraz w ustawie Prawo o szkolnictwie wyższym. Minimum kadrowe stanowi 11 samodzielnych pracowników naukowych i 11 osób ze stopniem doktora. Wszystkie osoby legitymują się dorobkiem naukowym zapewniającym realizację programu kształcenia na ocenianym kierunku o profilu ogólnoakademickim w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do którego odnoszą się zakładane efekty kształcenia.

Bogaty dorobek naukowy i duże doświadczenie zarówno w prowadzeniu badań naukowych, jak i dydaktyczne nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku są w pełni adekwatne do realizowanego programu i przyjętych efektów kształcenia. Zajęcia dydaktyczne są przydzielane osobom zgodnie z ich dorobkiem naukowym i specjalnością naukową. Bardzo dobrze jest przygotowane kształcenie zdalne, prowadzone na platformie kształcenia zdalnego UP we Wrocławiu. Prowadzona polityka kadrowa zapewnia rozwój kadry naukowej, również z uwzględnieniem rozwoju Wydziału. Wprowadzone są efektywne działania projakościowe. Umowy o współpracy międzynarodowej oraz korzystanie ze stypendiów międzynarodowych umożliwiają wymianę międzynarodową pracowników i studentów.

Pracownicy Wydziału prowadzą badania naukowe pokrywające się z dyscypliną technologia żywności i żywienia w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych oraz w dyscyplinie biotechnologia w dziedzinie nauki biologiczne, obszar nauki przyrodnicze. Badania w dyscyplinie biotechnologia są ściśle związane z nauką o żywności i poszerzają w znaczący sposób wachlarz prowadzonych przedmiotów. Rezultaty badań są wykorzystywane w doskonaleniu programu kształcenia, dzięki ich współczesnej tematyce i interdyscyplinarności. Udział studentów w badaniach naukowych związany jest głównie z realizacją prac dyplomowych. Studenci są współautorami bardzo dużej liczby publikacji w czasopiśmie z bazy JCR. Dużą aktywność publikacyjną wykazują studenci w ramach kół naukowych.

### **4. Zalecenia**

**Brak**



### **3. Współpraca z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym w procesie kształcenia**

3.1 Jednostka współpracuje z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym, w tym z pracodawcami i organizacjami pracodawców, w szczególności w celu zapewnienia udziału przedstawicieli tego otoczenia w określaniu efektów kształcenia, weryfikacji i ocenie stopnia ich realizacji, organizacji praktyk zawodowych, w przypadku, gdy w programie studiów na ocenianym kierunku praktyki te zostały uwzględnione.\*

3.2 W przypadku prowadzenia studiów we współpracy lub z udziałem podmiotów zewnętrznych reprezentujących otoczenie społeczne, gospodarcze lub kulturalne, sposób prowadzenia i organizację tych studiów określa porozumienie albo pisemna umowa zawarta pomiędzy uczelnią a danym podmiotem.\*

#### **1. Ocena – wyróżniająca**

#### **2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema cyframi**

Współpraca Jednostki z otoczeniem jest bardzo aktywna i różnorodna. Przy Wydziale Nauk o Żywności UP we Wrocławiu działa Rada Biznesu, której członkami są przedstawiciele 30 przedsiębiorstw i zakładów przemysłu spożywczego Dolnego Śląska. Celem jej jest doskonalenie procesu edukacyjnego i dostosowanie tematyki badawczej do potrzeb gospodarki. Dla doskonalenia procesu dydaktycznego, w tym efektów kształcenia, Wydział zbiera również opinie i uwagi zgłaszane przez zakłady pracy. Wiele uwag w tym zakresie Jednostka otrzymuje z przedsiębiorstw, w których realizowane są praktyki zawodowe. Na liście miejsc praktyk jest 75 zakładów spożywczych, które oceniają przygotowanie i umiejętności studentów w formie ankiet oraz sformułowanych pisemnie wniosków. Istotną rolę odgrywa też fakt kontroli wszystkich praktyk przez opiekuna praktyk i dzięki temu bezpośredni jego kontakt z pracodawcami. Wydział współpracuje z wieloma towarzystwami naukowymi, m.in. współorganizując konferencje branżowe NOT. Istotną rolę we współpracy ze społeczeństwem ma działalność kół naukowych. Ich członkowie biorą aktywny udział w różnego rodzaju przedsięwzięciach na terenie Dolnego Śląska, jak warsztaty dla dzieci i dorosłych, pokazy i prezentacje w szkołach i festynach. Studenci docierają do młodzieży dzięki prowadzonym stronom internetowym i aktywności na forach społecznościowych. Wydział jest świadomy wagi kontaktów z interesariuszami zewnętrznymi, dlatego jednym z celów strategicznych Jednostki jest umocnienie relacji z otoczeniem.

Jednostka nie prowadzi studiów we współpracy lub z udziałem podmiotów zewnętrznych reprezentujących otoczenie społeczne, gospodarcze lub kulturalne.

#### **3. Uzasadnienie**

Wydział dobrze współpracuje z otoczeniem gospodarczym. Skład Rady Biznesu, która skupia liczną grupę przedstawicieli małych i dużych przedsiębiorstw różnych branż przemysłu spożywczego stanowi bardzo dobrą reprezentację tej grupy zakładów Dolnego Śląska. Uwagi i opinie przedstawiane przez członków Rady Biznesu są uwzględniane na etapie konsultacji, opiniowania i weryfikacji efektów kształcenia i treści programowych. W tym zakresie wykorzystywane są również opinie zakładowych opiekunów praktyk przedstawiane w bezpośrednich kontaktach z wydziałowym opiekunem praktyk oraz w formie ankiet. Istotną rolę odgrywają kontakty studenckich kół naukowych ze społecznością regionu.

#### **4. Zalecenia**

W szerszym zakresie należy wykorzystywać ustalenia i wnioski formułowane przez Radę Biznesu

### **4. Jednostka dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową umożliwiającą realizację programu kształcenia o profilu ogólniakademickim i osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia, a także prowadzenie badań naukowych**

4.1 Liczba, powierzchnia i wyposażenie sal dydaktycznych, w tym laboratoriów badawczych

ogólnych i specjalistycznych są dostosowane do potrzeb kształcenia na ocenianym kierunku, tj. liczby studentów oraz do prowadzonych badań naukowych. Jednostka zapewnia studentom dostęp do laboratoriów w celu wykonywania zadań wynikających z programu studiów oraz udziału w badaniach.\*

4.2 Jednostka zapewnia studentom ocenianego kierunku możliwość korzystania z zasobów bibliotecznych i informacyjnych, w tym w szczególności dostęp do lektury obowiązkowej i zalecanej w sylabusach, oraz do Wirtualnej Biblioteki Nauki.\*

4.3 W przypadku, gdy prowadzone jest kształcenie na odległość, jednostka umożliwi studentom i nauczycielom akademickim dostęp do platformy edukacyjnej o funkcjonalnościach zapewniających co najmniej udostępnianie materiałów edukacyjnych (tekstowych i multimedialnych), personalizowanie dostępu studentów do zasobów i narzędzi platformy, komunikowanie się nauczyciela ze studentami oraz pomiędzy studentami, tworzenie warunków i narzędzi do pracy zespołowej, monitorowanie i ocenianie pracy studentów, tworzenie arkuszy egzaminacyjnych i testów

### **1. Ocena – w pełni**

### **2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema cyframi**

Baza dydaktyczna Wydziału Nauk o Żywności UP we Wrocławiu, z której głównie korzystają studenci kierunku „technologia żywności i żywienia człowieka” jest zlokalizowana w nowym budynku oddanym do użytku w 2011 r. zlokalizowanym w kampusie Uczelni przy ul. Józefa Chełmońskiego. Zajęcia dydaktyczne (np. z chemii) odbywają się także w budynku głównym uczelni przy ul. Norwida. Zespół Oceniający dokonał przeglądu wybranych sal dydaktycznych i laboratoriów z uwzględnieniem ich wyposażenia odpowiadającego realizowanemu programowi studiów. Sale dydaktyczne, laboratoria i pracownie, będące w dyspozycji Wydziału, z których korzystają studenci, są wyposażone w specjalistyczny, nowoczesny sprzęt niezbędny do realizacji badań naukowych oraz procesu dydaktycznego. Spełniają one standardy gwarantujące prawidłową realizację treści kształcenia oraz zdobycie przez studentów wiedzy i umiejętności deklarowanych w celach i efektach kształcenia. W salach dydaktycznych znajdują się rzutniki multimedialne, komputery, ekrany. Aule dodatkowo wyposażone są w sprzęt nagłaśniający. Szczególnie dobrze Wydział wyposażony jest w laboratoria, dysponuje bowiem 50 pracowniami analitycznymi. Wyposażone są one nie tylko w podstawowy sprzęt laboratoryjny niezbędny do nauki takich przedmiotów jak np. *Chemia żywności* czy *Analiza żywności*, ale również w specjalistyczne aparaty wykorzystywane w procesie dydaktycznym na studiach II stopnia (np. w trakcie wizytowanych zajęć *Laboratorium specjalistyczne*), bądź będących do dyspozycji w czasie prac wykonywanych w ramach działalności studenckich kół naukowych oraz w czasie prowadzenia badań do prac magisterskich lub dla tych studentów, którzy chcą pogłębić swoje kompetencje poprzez współuczestnictwo w badaniach naukowych prowadzonych przez pracowników poszczególnych katedr. Specjalistyczne aparaty będące na wyposażeniu wizytowanej Jednostki zostały opisane w Raporcie samooceny na stronie 61. Jednak w tym miejscu należy zwrócić uwagę na zauważalną różnicę pomiędzy standardem wyposażenia laboratoriów w nowym budynku, a tym znajdującym się przy ul. Norwida. W starym budynku, choć laboratoria spieniają normy bezpieczeństwa, daje się zauważyć ich niedoinwestowanie, ale przede wszystkim pomieszczenia te nie są przystosowane do 18 osobowych grup studentów. Należy zaznaczyć, że Wydział systematycznie wzbogaca wyposażenie laboratoriów w oparciu o prowadzone projekty. Na terenie Uczelni zapewniony jest dostęp do bezprzewodowej sieci Internet. Baza dydaktyczna w pełni pozwala na osiągnięcie efektów kształcenia przewidzianych dla kierunku studiów oraz pozwala na prowadzenie badań, w tym na bardzo wysokim poziomie w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Studenci uczestniczący w spotkaniu z Zespołem Oceniającym PKA stwierdzili, że baza dydaktyczna jest dostosowana do danej formy zajęć i wyrazili pozytywne opinie nt. wielkości sal, podkreślili, że mogą uczestniczyć w zajęciach w komfortowych warunkach (z wyjątkiem sal laboratoryjnych z chemii, które nie są przystosowane do – zbyt licznych grup studentów).

Biblioteka Główna UP we Wrocławiu jest bardzo dobrze wyposażona na potrzeby kierunku „technologia żywności i żywienia człowieka”. Zasoby obejmują literaturę zalecaną przez osoby

odpowiedzialne za przedmiot, literaturę obowiązkową i uzupełniającą, chociaż studenci na spotkaniu z ZO zgłaszali konieczność dokonania przeglądu sylabusów w odniesieniu do posiadanych zasobów bibliotecznych i ich aktualizacji. W bibliotece znajdują się 3 czytelnie: ogólna, czasopism bieżących i wydawnictw informatycznych, a także wypożyczalnia międzybiblioteczna. Studentom oferuje się możliwość korzystania z licznych baz danych w tym: Food Science Source, Elsevier, Springer, Baza miesięca platformy, OVID, CAB Abstracts, CAB Abstracts Archive, Ebsco, FSTA, Journal Citation Reports, Scopus. Oddział Informacji Naukowej organizuje szkolenia z zakresu korzystania z zasobów bibliotecznych i wyszukiwania informacji w bazach danych. Biblioteka Główna umożliwia pracownikom oraz studentom UP we Wrocławiu zdalny dostęp do zasobów elektronicznych z komputerów zlokalizowanych poza siecią uczelnianą. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu wraz z Politechniką Wrocławską i Wrocławskim Centrum EIT+ tworzą Konsorcjum „Środowiskowa Biblioteka Nauk Ścisłych i Technicznych na potrzeby Innowacyjnej Gospodarki”, w ramach którego umożliwia jest nieodpłatne korzystanie z zasobów Dolnośląskiej Biblioteki Cyfrowej i Repozytorium Wiedzy.

W przedmiotach realizowanych metodami i technikami kształcenia na odległość studenci mają dostęp do platformy edukacyjnej zarządzanej przez Centrum Kształcenia na Odległość (wejście na stronie głównej Uczelni). Na platformie zamieszczane są materiały edukacyjne (tekstowe i multimedialne) przygotowane przez odpowiednio przeszkolonych nauczycieli akademickich odpowiedzialnych za przedmiot. Pierwsze zajęcia odbywają się w kontakcie z nauczycielem. Podczas nich studenci są informowani o zasadach korzystania z tej formy kształcenia. Dostęp studentów do platformy jest spersonalizowany, umożliwiając wzajemne komunikowanie się nauczyciela ze studentami oraz pomiędzy studentami. W e-learningu możliwa jest także praca zespołowa. Nauczyciel akademicki ma możliwość zamieszczania na platformie quizów sprawdzających wiedzę i umiejętności studentów, prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych, jak również tworzenia analizy aktywności studentów na platformie. Na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” w e-learningu realizowanych jest 5 przedmiotów.

### **3. Uzasadnienie**

Wydział Nauk o Żywności znajduje się w nowym (5-letnim) budynku zapewniającym nowoczesną infrastrukturę dydaktyczną i naukową, co zapewnia bardzo dobrą realizację programu kształcenia o profilu ogólnoakademickim oraz prowadzenie badań na potrzeby realizacji prac dyplomowych i rozwoju naukowego nauczycieli. Laboratoria tam zlokalizowane są dostosowane do liczby studentów w grupie i ogólnie studiujących na kierunku. Jedna z katedr funkcjonuje w Gmachu Głównym Uczelni i dysponuje laboratoriami, które nie są przystosowane do liczebności grup (18 osobowe). Na kierunku prowadzone są zajęcia z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość. Zasoby i wyposażenie Biblioteki z punktu widzenia potrzeb ocenianego kierunku i studentów jest bardzo dobre, także bardzo dobry jest dostęp do tych zasobów.

### **4. Zalecenia**

Zaleca się dostosowanie liczebności grup studenckich odbywających zajęcia w Budynku Głównym przy ul. Norwida do liczby stanowisk pracy w funkcjonujących tam laboratoriach dydaktycznych.

### **5. Jednostka zapewnia studentom wsparcie w procesie uczenia się, prowadzenia badań i wchodzenia na rynek pracy**

5.1 Pomoc naukowa, dydaktyczna i materialna sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu studentów, poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i skutecznym osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia oraz zdobywaniu umiejętności badawczych, także poza zorganizowanymi zajęciami dydaktycznymi. W przypadku prowadzenia kształcenia na odległość jednostka zapewnia wsparcie organizacyjne, techniczne i metodyczne w zakresie uczestniczenia w e-zajęciach.\*

5.2 Jednostka stworzyła warunki do udziału studentów w krajowych i międzynarodowych programach mobilności, w tym poprzez organizację procesu kształcenia umożliwiającą wymianę krajową i międzynarodową oraz nawiązywanie kontaktów ze środowiskiem naukowym.\*

5.3 Jednostka wspiera studentów ocenianego kierunku w kontaktach ze środowiskiem akademickim,

z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym oraz w procesie wchodzenia na rynek pracy, w szczególności, współpracując z instytucjami działającymi na tym rynku.\*

5.4 Jednostka zapewnia studentom niepełnosprawnym wsparcie naukowe, dydaktyczne i materialne, umożliwiające im pełny udział w procesie kształcenia oraz w badaniach naukowych.

5.5 Jednostka zapewnia skuteczną i kompetentną obsługę administracyjną studentów w zakresie spraw związanych z procesem dydaktycznym oraz pomocą materialną, a także publiczny dostęp do informacji o programie kształcenia i procedurach toku studiów.

## **1. Ocena – w pełni**

## **2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema cyframi**

Studenci uczestniczący w spotkaniu z Zespołem Oceniającym PKA stwierdzili, że Jednostka przykłada dużą wagę do kompleksowego rozwoju studenta, zapewniając odpowiednie wsparcie w zakresie opieki dydaktycznej. Studenci wizytowanego kierunku mają możliwość korzystania z szeregu narzędzi wsparcia dydaktycznego (pracy naukowo-badawczej) oraz rozbudowanego systemu świadczeń stypendialnych. Dostępność nauczycieli akademickich realizowana jest poprzez obecność na zajęciach i konsultacjach, których termin dostosowany jest do trybu studiów, oraz innych form kontaktu, np. za pośrednictwem poczty elektronicznej. Studenci pozytywnie odnieśli się do materiałów dydaktycznych służących osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia. Wskazali, że mogą liczyć na bezpośrednie wsparcie oraz mają możliwość wzięcia udziału w badaniach zarówno w kołach naukowych, jak i w formie indywidualnej opieki naukowej (z czego korzystają) oraz biorą udział w konferencjach naukowych. Wyrazili pochlebne opinie nt. seminarium oraz pozytywnie ocenili wsparcie promotora (opiekuna naukowego) w trakcie pisania pracy dyplomowej (indywidualne podejście nauczyciela, wsparcie w doborze tematyki pracy, prowadzeniu badań). Pozytywne opinie wyrażono również w odniesieniu do organizacji egzaminu dyplomowego. Studenci mający potrzebę zgłoszenia sytuacji problemowej lub skargi mają do dyspozycji Samorząd Studencki oraz Prodziekana ds. Studenckich. Studenci obecni na spotkaniu z Zespołem Oceniającym PKA uznali, że nie mieli do tej pory istotnych sytuacji problemowych wymagających takich interwencji, ale gdyby się pojawiły, z pewnością wiedzieliby, gdzie się zwrócić. Wszystkie decyzje administracyjne są doręczane wraz z pouczeniem o możliwości odwołania.

Uczelnia oferuje możliwość zamieszkania w domach studenckich o wysokim standardzie wyposażenia z dostępem do mediów. Samorząd studencki aktywnie współpracuje z władzami Uczelni w zakresie ustalania decyzji ws. pomocy materialnej. Regulamin przyznawania pomocy materialnej dla studentów Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu został ustalony w porozumieniu z samorządem. Regulamin pomocy materialnej UP we Wrocławiu jest przejrzysty, ale znajdują się w nim zapisy, które mogą działać na niekorzyść studenta oraz (w paragrafie/artykułe 21 regulaminu wskazano: „*Student traci prawo do przyznanych świadczeń pomocy materialnej w następujących przypadkach: a) powtarzania semestru studiów (...) e) zaniedbywania swoich obowiązków, a w szczególności, gdy zachodzi trzykrotna nieusprawiedliwiona nieobecność na zajęciach*”). Jednostka zapewnia wsparcie organizacyjne, techniczne i metodyczne w zakresie uczestniczenia w e-zajęciach. Studenci zostali przeszkoleni z obsługi platformy w zakresie odpowiadającym ich potrzebom.

Wydział Nauk o Żywności w ramach ocenianego kierunku, biorąc pod uwagę umowy podpisane przez Uczelnię w ramach programu Erasmus+, umożliwia studentom realizację wybranych modułów kształcenia w innych ośrodkach. W ostatnich latach studenci ocenianego kierunku studiowali na uczelniach we Francji, Holandii, Hiszpanii, Finlandii, Portugalii, Austrii, Słowacji, Chorwacji, Słowenii i Grecji, a także w Niemczech, Włoszech, Czechach i na Węgrzech. Studenci wyjeżdżający za granicę w ramach programu Erasmus+ uzyskują zaliczenie odpowiedniej dla semestru liczby punktów ECTS zrealizowanych w uczelniach partnerskich. W programie Erasmus+ bądź CEEPUS od 2013 r. uczestniczyło w sumie 57 studentów kierunku. Nad wymianą międzynarodową czuwa Biuro Współpracy z Zagranicą a opiekę nad programami krajowymi sprawuje Dział Organizacji Studiów. Zakres i skuteczność działań podejmowanych do upowszechnienia wśród studentów wizytowanego kierunku informacji na temat oferty w zakresie wymiany międzynarodowej

zasługuje na jednoznacznie pozytywną ocenę. Na Wydziale powołany jest Pełnomocnik ds. wymiany międzynarodowej i współpracy z zagranicą, który nadzoruje wymianę międzynarodową, zachęca do uczestnictwa w programach wymiany i służy pomocą studentom. Studenci uczestniczący w spotkaniu z Zespołem Oceniającym PKA pozytywnie ocenili możliwość uznawania osiągnięć uzyskanych za granicą wyrażonych w punktach ECTS oraz wyrażali zainteresowanie tego typu wyjazdami. Studenci byli zaznajomieni z informacjami na temat systemu ECTS. Oferty wyjazdów oraz kursów językowych są adekwatne do kierunku. Studenci mają możliwość uczestniczenia w wyjazdach zagranicznych w celu realizacji praktyk studenckich, a także w wykładach w ramach międzynarodowego programu „Visiting Professors”. Wydział Nauk o Żywności przystąpił również do wymiany krajowej MostAR, ale – jak dotąd – studenci kierunku nie skorzystali z tej możliwości, ponieważ nie posiadali wiedzy w tym temacie.

Jednostka wspiera studentów ocenianego kierunku w kontaktach ze środowiskiem akademickim, z otoczeniem społecznym i gospodarczym m.in. poprzez udział w konferencjach naukowych, realizację badań i projektów, a także w czasie odbywania praktyk. Samorząd studencki otrzymuje wsparcie ze strony władz Uczelni. Studenci pozytywnie wypowiedzieli się na temat otwartości władz UP oraz zaangażowania studentów w dialog. Wśród wydarzeń organizowanych przez samorząd studencki można wskazać te z obszaru współpracy z otoczeniem gospodarczym i społecznym. Są to spotkania z pracodawcami, targi pracy, pomoc w organizacji Juwenaliów. Studenci mają możliwość udziału w badaniach naukowych prowadzonych wspólnie z kadrami. Działania podejmowane przez Jednostkę, mające na celu stworzenie kontaktów (wymiany informacji) z otoczeniem gospodarczym i społecznym, zdaniem studentów wizytowanego kierunku są skuteczne (np. w przypadku możliwości odbycia praktyk studenckich w zakładach produkcyjnych).

Biuro Karier UP we Wrocławiu posiada stronę internetową (oraz stronę na portalu społecznościowym), gdzie publikowane są informacje na temat ofert pracy, szkoleń, kursów i staży. Biuro Karier prowadzi też własne porady oraz oferuje studentom profesjonalne doradztwo zawodowe (studenci wskazali zainteresowanie tego typu formami wsparcia). Jednak studenci uczestniczący w spotkaniu z Zespołem Oceniającym PKA stwierdzili, że nie mają informacji na temat Biura Karier UP oraz nie znają oferty tej jednostki, co pozostaje w rozbieżności z ogromnym zaangażowaniem w działalność Biura i aktywizację kontaktu ze studentami oraz absolwentami Przedstawiciela BKUP podczas spotkania z ZO PKA.

Na Uczelni jest powołany pełnomocnik odpowiedzialny za wsparcie studentów z niepełnosprawnościami, do którego w każdej sprawie mogą zwrócić się niepełnosprawni studenci. Infrastruktura, którą dysponuje Wydział Nauk o Żywności jest dostosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych. Budynki dydaktyczne włącznie z laboratoriami posiadają rozwiązania architektoniczne ułatwiające funkcjonowanie studentów z niepełnością narządu ruchu. Budynek posiada specjalnie zaprojektowane zaplecze sanitarne. W bibliotece utworzono stanowiska dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych. W kontekście metod kształcenia nie uwzględniono rodzaju niepełnosprawności w sposobie weryfikacji efektów kształcenia, dostosowania form zaliczenia i egzaminu do stopnia i rodzaju niepełnosprawności, co (ustalono na podstawie przedstawionej dokumentacji i zweryfikowano w rozmowie z pełnomocnikiem. W Regulaminie pomocy materialnej UP uwzględniono osoby niepełnosprawne – mogą one z tytułu niepełnosprawności ubiegać się o stypendium specjalne. Wydział deklaruje możliwość indywidualizacji kształcenia w zależności od potrzeb osoby niepełnosprawnej. W domach studenckich część pokoi uwzględnia potrzeby osób z dysfunkcją narządów ruchu, w tym osób poruszających się na wózkach. Studenci niepełnosprawni mogą ubiegać się o pomoc asystenta. Na stronie internetowej uczelni jest zamieszczona ankieta, w której mogą zgłaszać wszelkie inne swoje potrzeby. Na uczelni organizowane są szkolenia dla nauczycieli w celu zwiększenia ich umiejętności w prowadzeniu zajęć z tymi studentami (np. kurs języka migowego).

Na podstawie opinii wyrażonej przez studentów podczas spotkania z Zespołem Oceniającym ustalono, że harmonogram zajęć publikowany jest z odpowiednim wyprzedzeniem. Dostępność dziekanatu tj. dni i godziny otwarcia są dostosowane do potrzeb studentów. Jakość obsługi administracyjnej zapewnianej przez pracowników Jednostki cieszy się bardzo dobrą opinią. W czasie

spotkania z Zespołem Oceniającym PKA studenci stwierdzili, że są bardzo zadowoleni z poziomu obsługi (m.in. w zakresie dostępu do informacji o opiece materialnej). Pracownicy administracji zostali ocenieni jako bardzo kompetentni i życzliwi. Istnieje również możliwość kontaktu mailowego z administracją. Na wizytowanym kierunku w pełni zapewniony jest dostęp do wszelkich informacji o programie kształcenia, procedurach toku studiów, zasadach oraz procedurach związanych z pomocą materialną. Informacje są publikowane na tablicach informacyjnych na terenie Jednostki, na stronie internetowej i są stale aktualizowane. Sylabusy zawierają ogólne informacje o przedmiocie, osobie prowadzącej kurs, zalecanej literaturze etc.

### **3. Uzasadnienie**

Pomoc dydaktyczna, naukowa i materialna sprzyja rozwojowi zawodowemu i społecznemu studentów poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i skutecznym osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia oraz zdobywaniu umiejętności badawczych, także poza zorganizowanymi zajęciami dydaktycznymi. Jednostka w pełni stworzyła warunki do udziału studentów w międzynarodowych programach mobilności, w tym poprzez organizację procesu kształcenia umożliwiającą wymianę międzynarodową oraz nawiązywanie kontaktów ze środowiskiem naukowym, a także wystarczająco upowszechnia informacje na ten temat. Jednostka prowadzi wymianę krajową i międzynarodową oraz ma podpisane umowy w tym zakresie. Jednostka w pełni wspiera studentów ocenianego kierunku w kontaktach ze środowiskiem akademickim, z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym oraz w procesie wchodzenia na rynek pracy. Zapewnia w studentom niepełnosprawnym wsparcie naukowe, dydaktyczne i materialne, umożliwiając im w pełni udział w procesie kształcenia oraz w badaniach naukowych. Jednostka zapewnia skuteczną i kompetentną obsługę administracyjną studentów w zakresie spraw związanych z procesem dydaktycznym oraz pomocą materialną. Studenci mają zapewniony dostęp do informacji o programie kształcenia i procedurach toku studiów.

### **4. Zalecenia**

Wskazane rozwiązanie kwestii słabej frekwencji studentów na posiedzeniach Rady Wydziału, poprzez wspólną analizę problemu przez władze Wydziału i samorząd studencki. Zaleca się rozważenie korekty zapisów Regulaminu pomocy materialnej UP a także organizowanie spotkań ze studentami, podczas których zostaną zaznajomieni z profilem i działalnością Biura Karier UP.

### **6. W jednostce działa skuteczny wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia zorientowany na ocenę realizacji efektów kształcenia i doskonalenia programu kształcenia oraz podniesienie jakości na ocenianym kierunku studiów**

6.1 Jednostka, mając na uwadze politykę jakości, wdrożyła wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia, umożliwiający systematyczne monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku studiów, w tym w szczególności ocenę stopnia realizacji zakładanych efektów kształcenia i okresowy przegląd programów studiów mający na celu ich doskonalenie, przy uwzględnieniu:\*

6.1.1. projektowania efektów kształcenia i ich zmian oraz udziału w tym procesie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych,\*

6.1.2 monitorowania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na wszystkich rodzajach zajęć i na każdym etapie kształcenia, w tym w procesie dyplomowania,

6.1.3 weryfikacji osiąganych przez studentów efektów kształcenia na każdym etapie kształcenia i wszystkich rodzajach zajęć, w tym zapobiegania plagiatom i ich wykrywania,\*

6.1.4 zasad, warunków i trybu potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów,

6.1.5. wykorzystania wyników monitoringu losów zawodowych absolwentów do oceny przydatności na rynku pracy osiągniętych przez nich efektów kształcenia,\*

6.1.6. kadry prowadzącej i wspierającej proces kształcenia na ocenianym kierunku studiów, oraz prowadzonej polityki kadrowej,\*

6.1.7. wykorzystania wniosków z oceny nauczycieli akademickich dokonywanej przez studentów w ocenie jakości kadry naukowo-dydaktycznej,

- 6.1.8. zasobów materialnych, w tym infrastruktury dydaktycznej i naukowej oraz środków wsparcia dla studentów,
- 6.1.9 sposobu gromadzenia, analizowania i dokumentowania działań dotyczących zapewniania jakości kształcenia,
- 6.1.10. dostępu do informacji o programie i procesie kształcenia na ocenianym kierunku oraz jego wynikach
- 6.2. Jednostka dokonuje systematycznej oceny skuteczności wewnętrznego systemu zapewniania jakości i jego wpływu na podnoszenie jakości kształcenia na ocenianym kierunku studiów, a także wykorzystuje jej wyniki do doskonalenia systemu.

### **1. Ocena – w pełni**

### **2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema i trzema cyframi**

Na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” prowadzonym na Wydziale Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu są prowadzone następujące działania w obszarze wewnętrznego systemu zapewnienia jakości: okresowe przeglądy programów kształcenia i ich doskonalenie, aktualizacja sylabusów oraz monitoring systemu weryfikacji osiągania efektów kształcenia. Podstawą powyższych działań jest Zarządzenie Nr 153/2014 Rektora UP we Wrocławiu określające zasady projektowania i organizacji procesu kształcenia. Efekty kształcenia dla kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” na studiach pierwszego i drugiego stopnia zostały opracowane zgodnie z Krajowymi Ramami Kwalifikacji dla profilu ogólnoakademickiego i przyporządkowane do właściwego obszaru kształcenia. Zmiany, jakie zostały dokonane, przedstawiono podczas wizytacji Zespołowi Oceniającemu. Wkład interesariuszy wewnętrznych (nauczycieli akademickich w tym nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe, studentów, pracowników administracji) w projektowaniu efektów kształcenia jest zapewniony. Biorąc czynny udział w pracach, uczestniczą w składzie organów uczelnianych w tym w wydziałowych oraz innych ciałach realizujących zadania w obszarze zapewnienia jakości kształcenia, do których należą: Wydziałowa Komisja ds. Planów i Programów, Rada Wydziału, Uczelniana Komisja ds. Studenckich i Kształcenia oraz Senat Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Przedstawiciele samorządu studenckiego zostali powołani do odpowiednich gremiów (Rady Wydziału, Senatu oraz organów zajmujących się jakością kształcenia) z zachowaniem autonomii samorządu w zakresie delegowania swoich przedstawicieli w wymiarze nie mniejszym niż 20% składu organów kolegialnych. Samorząd czynnie uczestniczy w procesie projektowania efektów kształcenia, opiniując uchwały Uczelni i Wydziału dotyczące zmian w programach studiów. Członkowie samorządu wskazali działania w ramach wpływania na proces kształcenia w Jednostce np. propozycja Samorządu dotycząca zwiększenia wymiaru praktyk na studiach II stopnia została zaakceptowana przez władze Wydziału. Prace dotyczące programów studiów prowadzone są przede wszystkim w ramach Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia gdzie studenci mają swojego przedstawiciela. Opinie studentów w zakresie oszacowania punktacji ECTS wyrażane są na posiedzeniu ww. gremium. Działając w ścisłej współpracy z władzami Wydziału, członkowie samorządu prowadzą systematyczny monitoring procesu studiowania i realizacji efektów kształcenia. Istotne forum omawiania, oceny i doskonalenia procesu kształcenia, w tym przede wszystkim weryfikacji osiągniętych efektów kształcenia, stanowią specjalne spotkania Rady Wydziału, w których uczestniczą przedstawiciele wszystkich grup społeczności akademickiej Wydziału (studenci, doktoranci, nauczyciele akademicy, przedstawiciele administracji).

Jednostka przeprowadziła konsultacje z następującymi podmiotami – interesariuszami zewnętrznymi, którzy mieli wpływ na kształt planu studiów ocenianego kierunku studiów: Hilton Foods, Zott Polska Sp. z o. o., OrganikAgro Sp. z o. o., USTRONIANKA Sp. z o.o. oraz Dolnośląskie Młyny S. A. Przedstawiciele Uczelni, podczas wizytacji, przedstawili do wglądu opinie – oświadczenia na temat programu kształcenia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka”, w tym jego koncepcji i planu studiów. W Jednostce powołano do życia tzw. Radę Biznesu, która skupia przedstawicieli instytucji publicznych, organizacji przedsiębiorców i samorządu lokalnego. Głównym celem i zadaniem powyższej Rady jest współpraca i wymiana doświadczeń i poglądów nt. miejsca i roli uczelni i Wydziału w realiach społeczno-ekonomicznych kraju i regionu oraz sformułowanie

oczekiwań pracodawców wobec absolwentów.

Ocenie stopnia realizacji efektów kształcenia podlegają wszystkie przedmioty, które są prowadzone na ocenianym kierunku studiów. Źródłem danych dla powyższej oceny jest sylabus dla danego przedmiotu. W celu przejrzystości i określenia poszczególnych etapów monitorowania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na wszystkich rodzajach zajęć i na każdym etapie kształcenia opracowane zostało narzędzie, tzw. *Protokół walidacji efektów kształcenia – etap I* i dotyczy on danego przedmiotu, a wypełnia go nauczyciel odpowiedzialny za zajęcia oraz *Protokół walidacji efektów kształcenia – etap II*, który wypełnia prodziekan. Celem tych działań jest zapewnienie poprawnego toku postępowania dotyczącego opiniowania i zatwierdzania efektów kształcenia oraz sposobu monitorowania i weryfikacji osiąganych przez studentów efektów kształcenia. W tym dokumencie prodziekan stwierdza: „*W jakim zakresie została przeprowadzona walidacja przedmiotów na danym kierunku? W jakim stopniu zrealizowano efekty kształcenia zawarte w programie studiów? W jakim stopniu uzyskane wcześniejsze efekty kształcenia przygotowały do zrealizowanych zajęć? W jakim stopniu zaplanowane sposoby sprawdzenia efektów kształcenia były zgodne ze zrealizowanym programem? W jakim stopniu uwagi/proponycje zmian w programie studiów miały charakter metodyczny? W jakim stopniu uwagi/proponycje zmian miały charakter organizacyjny? oraz W jakim stopniu uwagi/proponycje zmian miały charakter merytoryczny?*”. Zgodnie z wytycznymi, jeżeli liczba przygotowanych protokołów walidacji wynosi mniej niż 60% (biorąc pod uwagę wszystkie prowadzone przedmioty na ocenianym kierunku studiów) dane nie są miarodajne i walidacja powinna być przeprowadzona ponownie. Kolejno jest przygotowywany *Protokół walidacji efektów kształcenia na kierunkach prowadzonych przez Wydział Nauk o Żywności* i jest to etap III dotyczący Jednostki, a wypełnia go Komisja Wydziałowa ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia. Powyższe dokumenty ilustrują zakres zmian, jakie zostały wprowadzone w przypadku poszczególnych przedmiotów. Za przeprowadzenie weryfikacji odpowiedzialni są: nauczyciele akademicki, opiekunowie praktyk i opiekunowie seminariów. Wnioski i rekomendacje są również dyskutowane na posiedzeniu Rady Wydziału. Stanowią one podstawę corocznej oceny kierunku i służą doskonaleniu programów kształcenia na obu poziomach studiów prowadzonych na ocenianym kierunku studiów. Weryfikacja osiąganych przez studentów efektów kształcenia jest prowadzona przez nauczycieli akademickich w sposób ciągły w toku zajęć z wykorzystaniem określonych w kartach form i metod oceny. Jak wynika z rozmów i przedstawionej dokumentacji oceny z sesji egzaminacyjnych oraz sam proces dyplomowania podlega monitorowaniu a wyniki osiągniętych efektów kształcenia są uwzględniane w raporcie, który Komisja ds. Jakości Kształcenia składa rokrocznie Uczelnianej Komisji ds. Jakości Kształcenia, oraz w raporcie sporządzanym przez Prodziekana do spraw studenckich i przedstawianym Radzie Wydziału. Podczas posiedzeń odpowiednich gremiów omawiane są (z udziałem studentów) wyniki uzyskiwane w procesie monitorowania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia, które są podstawą doskonalenia programów kształcenia (efektów kształcenia, programu studiów oraz metod realizacji). Powyższa dokumentacja, prowadzona w sposób kompleksowy jest dostępna dla zainteresowanych grup interesariuszy. Ponadto dokumentacja związana z realizacją przedmiotów i ocenami uzyskiwanymi przez studentów w trakcie semestru, dla wszystkich grup realizujących dany przedmiot, jest składana po zakończeniu sesji egzaminacyjnej i przechowywana w sekretariatach jednostek organizacyjnych Wydziału.

Weryfikacja efektów kształcenia dotyczy: wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych i jest prowadzona na każdym etapie kształcenia. Analizy w tym zakresie dokonuje: nauczyciel prowadzący dany przedmiot, opiekun praktyk oraz opiekunowie seminariów dyplomowych. Proces dyplomowania obejmuje pisanie pracy dyplomowej, seminaria dyplomowe oraz egzamin dyplomowy a sposób weryfikacji osiągnięcia efektów kształcenia określają *Zasady Dyplomowania – Procedury składania prac inżynierskich i magisterskich oraz przeprowadzania egzaminu inżynierskiego i magisterskiego*, zatwierdzone na posiedzeniu Rady Wydziału w dniu 15 stycznia 2015 r. Zakres egzaminu dyplomowego na studiach I stopnia jest corocznie aktualizowany poprzez podanie studentom zagadnień związanych tematycznie z przedmiotami kierunkowymi. Na studiach II stopnia zakres tematyczny egzaminu dyplomowego obejmuje wszystkie przedmioty kierunkowe, ze szczególnym uwzględnieniem przedmiotów specjalnościowych i specjalizacyjnych. Oryginalność prac



dyplomowych jest sprawdzana przez opiekuna przy użyciu programu antyplagiatowego. Studenci mają świadomość procedury antyplagiatowej i uważają, że spełnia ona swoje założenia. Ocena realizacji efektów związanych z praktykami programowymi przeprowadzana jest na podstawie zasad organizacji i zaliczenia praktyk studenckich dla kierunków prowadzonych w Uczelni zawartych w Regulaminie Studenckich Praktyk. Powyższej oceny dokonuje opiekun praktyk w oparciu o kompletną dokumentację przedstawioną przez studenta. Studenci nie mają możliwość oceny stosowanych zasad oceniania w ramach ankietyzacji. Weryfikacja ta jest przeprowadzana w czasie spotkań ze studentami, w których uczestniczą zainteresowani. Spotkania te odbywają się cyklicznie, na końcu semestru – wnioski z tych spotkań są opracowywane i wykorzystywane przez WKds.JK. Ponadto potwierdzenie efektów uczenia się objęte jest działaniem Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia.

Uchwałą Nr 34/2015 Senatu UP we Wrocławiu określono zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się zdobytych poza systemem studiów. Powołano także na Wydziale Nauk o Żywności Pełnomocnika Dziekana ds. potwierdzania efektów uczenia się oraz Zespół Ekspertów, z którego grona jest powoływana Komisja rozpatrująca wnioski kandydatów.

Monitorowaniem karier zawodowych absolwentów zajmuje się Biura Karier Studenckich. Celem badania jest zwiększenie atrakcyjności programu studiów oraz jego dostosowanie do potrzeb rynku pracy. Z przeprowadzonego badania sporządzany jest raport. Celem tego badania przeprowadzonego przy użyciu ankiety – *Badanie losów zawodowych absolwentów*, jest dostosowanie oferty edukacyjnej Uczelni do potrzeb i oczekiwań pracodawców i zwiększenie atrakcyjności programu z punktu widzenia rynku pracy. Wspomniany raport zawiera wyniki przeprowadzonych badań oraz wnioski i rekomendacje. Zgromadzone dane są wykorzystywane przez Wydział w obszarze wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia. Ponadto w celu poprawy efektywności monitoringu losów absolwentów stworzono platformę internetową, która zrzesza takich interesariuszy jak: studenci, absolwenci i pracodawcy (<http://www.absolwent.up.wroc.pl>). Jak wynika z powyższego, narzędzia zostały opracowane, dokumentacja jest gromadzona a jej wyniki są przedstawiane na posiedzeniu Rady Wydziału. Przedstawione wyniki badań są reprezentatywne (21-24%) ale zbyt ogólne, nie ma aktualnie możliwości wyciągnięcia wniosków odnoszących się do modyfikacji programów kształcenia, stąd nie można wskazać zmian zakładanych efektów kształcenia w wyniku prowadzenia badań. Biuro Karier nie zdecydowało się na publikację wyników ankiet (raportu) na swojej stronie internetowej. Studenci na poziomie ogólnouczelnianym zostali włączeni zarówno w projektowanie, jak i ewaluację wykorzystywanych narzędzi badawczych. Studenci uczestniczący w spotkaniu z Zespołem Oceniającym PKA stwierdzili, że zdecydowanie byliby zainteresowani wynikami i wnioskami z przeprowadzonego badania, gdyby dawało ono informacje o sytuacji i możliwościach na rynku pracy w kontekście absolwentów kierunku.

Pracownicy naukowo-dydaktyczni podlegają ocenom w zakresie działalności naukowo-badawczej w oparciu o przepisy ustawowe oraz wewnętrzne regulacje uczelniane. Powyższe dane są zgromadzone w tzw. *Arkuszu oceny okresowej pracownika* (art. 132 ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. Prawo o Szkolnictwie Wyższym). Kolejno nauczyciele akademicki podlegają ocenie poprzez hospitację zajęć, które prowadzą, zgodnie z Procedurą *Zasady hospitacji zajęć dydaktycznych*. Zgodnie z procedurą hospitacje są przeprowadzane na wszystkich przedmiotach prowadzonych w ramach ocenianego kierunku studiów. Przedstawiciele Jednostki przedstawili do wglądu arkusze oceny okresowej pracowników Wydziału. Wnioski z hospitacji są omawiane na posiedzeniach Rady Wydziału. Praca nauczycieli akademickich podlega również ocenie studentów tzw. ankietyzacja. Wyniki hospitacji oraz analiza ankiet studentów dotyczących zajęć prowadzonych przez pracowników są uwzględniane w ocenie okresowej pracowników, w polityce awansu oraz przydziału zajęć dydaktycznych. Powyższe oceny, które są prowadzone systematycznie i kompleksowo dotyczą wszystkich nauczycieli akademickich (kadra prowadząca zajęcia na ocenianym kierunku studiów, kadra wspierająca proces kształcenia na ocenianym kierunku studiów).

Ankietyzacja jest przeprowadzana za pomocą studenckiej ankiety, która dotyczy pracy prowadzącego i przedmiotu. Kwestionariusz ankiety uwzględnia poziom merytoryczny zajęć, stopień

przygotowania prowadzącego do ich prowadzenia, przystępność przekazu, sumienność, przejrzystość kryteriów zaliczania, obiektywizm oceniania oraz dostępność prowadzącego podczas konsultacji lub dyżurów. Ankietyzacja prowadzona jest w warunkach zapewniających anonimowość. Z przeprowadzonej ankietyzacji Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia opracowuje *Sprawozdanie dotyczące realizacji zadań w zakresie jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności*. Powyższe opracowanie zawiera wyniki, analizę oraz wnioski wynikające z przeprowadzonego badania a także rekomendacje. Ocena nauczycieli jest powszechna i cykliczna, odbywa się w formie elektronicznej. Studenci wypełniają kwestionariusze ankietowe w zależności od formy zajęć (ćwiczenia, wykłady i in.). Pozwalają one na szczegółową ocenę jakości pracy prowadzącego, przy czym nie odnoszą się do programu zajęć oraz efektów kształcenia (w tym ich stopnia osiągnięcia oraz sposobu weryfikacji). Wyniki są uwzględniane w ocenie okresowej nauczycieli akademickich a w dalszej kolejności brane są pod uwagę przy przyznawaniu nagród Rektora (niska ocena stanowi punkt wyjścia do rozmowy wyjaśniającej lub Dziekan przeprowadza zmianę prowadzącego przedmiot w procesie dalszej analizy). Studenci podczas spotkania z ZO nie byli w stanie sformułować opinii nt. skuteczności badania, bowiem nie otrzymują informacji zwrotnej o wynikach ankietyzacji oraz nie mają świadomości o roli ankietyzacji.

Ocena zasobów materialnych, w tym infrastruktura dydaktyczna i naukowa Wydziału (baza lokalowa i wyposażenie, biblioteka, obsługa administracyjna oraz dostępność wykładowców i Władz Wydziału) leży w gestii Władz Wydziału. Ocena ta opiera się na bieżących zgłoszeniach nauczycieli akademickich. Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia stale monitoruje przygotowanie techniczne procesu dydaktycznego, w tym planowanie i organizację wyposażenia w aparaturę dydaktyczną, planowanie i organizację infrastruktury socjalnej i efektywności wykorzystywanych zasobów materialnych. Na podstawie informacji uzyskanych podczas wizytacji, w tym opinii wyrażonych podczas spotkań oraz analizy dokumentacji ustalono, że studenci nie są włączeni w monitorowanie zasobów materialnych i infrastruktury dydaktycznej.

Działania związane z procesem kształcenia, w tym funkcjonowania wydziałowego systemem zapewnienia jakości kształcenia są dokumentowane w formie raportów i sprawozdań oraz protokołów. Informacje o efektach kształcenia są zawarte w kartach przedmiotów. Inne dokumenty, m.in. protokoły z zaliczeń etapowych znajdują się w katedrach, a z zaliczeń końcowych i egzaminów w dziekanacie. Zgromadzone materiały potwierdzające weryfikację efektów kształcenia (kolokwia, egzaminy, prace pisemne) są archiwizowane. Działania dotyczące zapewniania jakości kształcenia są dokumentowane w postaci sprawozdań, raportów, analiz, jak również w protokołach Rady Wydziału. Dokumentacja ta jest gromadzona i służy analizom i ocenom jakości kształcenia. Do dokumentacji, która obejmuje wszystkie obszary działalności wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia należy m.in. *Sprawozdanie Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia dotyczące realizacji zadań w zakresie jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności*. Powyższe sprawozdanie jest przygotowywane rokrocznie i zawiera opis: stanu faktycznego, procedowania w danym zakresie oraz przeprowadzone analizy. Zwięźczeniem sprawozdania jest analiza SWOT procesu kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności np. za rok akademicki 2014/2015. Ta analiza pozwala określić mocne i słabe strony procesu kształcenia, a także sprecyzować zagrożenia i szanse, jakie daje otoczenie, w którym ten proces kształcenia jest realizowany.

Powyższe czynności oraz dokumenty wynikają z działań podjętych przez Wydziałową Komisję ds. Zapewniania Jakości Kształcenia w danym roku akademickim. Podstawą działań jest opracowany harmonogram prac, który określa podmiot odpowiedzialny za realizację zadania, zakres i sposób realizacji zadania oraz termin przeprowadzenia właściwych działań. Jednostka wdrożyła mechanizmy zapewniania publicznego dostępu do informacji. Działania w tym zakresie są realizowane przez pracowników administracyjnych, którzy na bieżąco publikują, monitorują i aktualizują wszelkie informacje na stronie internetowej Wydziału. Informacje o programie i procesie kształcenia na ocenianym kierunku studiów są dostępne na stronie internetowej Jednostki (zakładka – „studia” lub „studenci”), w gablotach informacyjnych znajdujących się na terenie Wydziału oraz w Dziekanacie. Wyniki studentów osiągnięte na koniec semestru są dokumentowane w systemie e-Dziekanat, kartach okresowych osiągnięć studentów oraz w protokołach. Dokumentacja związana z realizacją

przedmiotów i ocenami uzyskiwanymi przez studentów w trakcie semestru, dla wszystkich grup realizujących dany przedmiot, jest składana po zakończeniu sesji egzaminacyjnej i przechowywana w sekretariatach jednostek organizacyjnych Wydziału. Na stronie internetowej Wydziału umieszczane są również plany studiów oraz informacje dotyczące zasad dyplomowania.

Jednostka dokonuje systematycznej oceny skuteczności wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia i jego wpływu na podnoszenie jakości kształcenia na ocenianym kierunku studiów, a także wykorzystuje jej wyniki do doskonalenia systemu. Rokroczne sprawozdania opracowane przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia i prezentowane na posiedzeniach Rady Wydziału zawierają analizę SWOT procesu kształcenia, co pozwala określić mocne i słabe strony procesu kształcenia a także sprecyzować zagrożenia i szanse, jakie daje otoczenie, w którym ten proces jest realizowany. W konsultacjach z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi doskonalony jest program studiów oraz podejmowane są działania naprawcze, korygujące i doskonalące służące zapewnieniu i podnoszeniu jakości kształcenia na ocenianym kierunku. Harmonogram prac związanych z działaniem Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia jest zgodny z zadaniami Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia na każdym poziomie jej działania. Skutkiem doskonalenia systemu są zmiany wprowadzane Zarządzeniami Rektora. Na ocenianym kierunku studiów podejmowane są skuteczne działania w obszarze wewnętrznego systemu zapewnienia jakości, które służą podnoszeniu jakości kształcenia na ocenianym kierunku jako podstawy doskonalenia systemu. Również stwierdza się, że są podejmowane działania naprawcze, korygujące i doskonalące dotyczące wewnętrznego systemu zapewnienia jakości, na podstawie wykorzystania rezultatów oceny skuteczności wewnętrznego systemu zapewnienia jakości w odniesieniu do podnoszenia jakości kształcenia na ocenianym kierunku.

### **3. Uzasadnienie**

Wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia funkcjonujący na Wydziale Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu oceniono pozytywnie. Badania jakościowe są usystematyzowane i obejmują wszystkie obszary działalności jednostki. Wprowadzony w ramach ocenianego kierunku system zapewniania jakości kształcenia odwołuje się do procedur i procesów (ankieta studencka, ocena nauczycieli akademickich, weryfikowanie efektów kształcenia przez nauczycieli akademickich, hospitacje zajęć), wykorzystywanych w celu podnoszenia jakości kształcenia na ocenianym kierunku. Interesariusze wewnętrzni (osoby zaliczone do minimum kadrowego, nauczyciele prowadzący zajęcia, studenci ocenianego kierunku studiów) oraz interesariusze zewnętrzni (przedstawiciele pracodawców, otoczenia społeczno-gospodarczego) są włączeni do tych procesów w różnym stopniu i zakresie. Wykorzystuje się także wyniki monitoringu losów zawodowych absolwentów. Mając na uwadze politykę jakości, jednostka wdrożyła wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia, umożliwiający systematyczne monitorowanie, ocenę i znaczące doskonalenie realizacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku studiów, w tym w szczególności ocenę stopnia realizacji zakładanych efektów kształcenia i okresowy przegląd programów studiów mający na celu ich doskonalenie oraz ocenę kadry prowadzącej i wspierającej proces kształcenia, ale nie wykorzystwała opinii studentów w ocenie zasobów materialnych i infrastruktury dydaktycznej. Jednostka zapewnia publiczny dostęp do informacji o programie i procesie kształcenia na ocenianym kierunku oraz jego wynikach

### **4. Zalecenia**

Zaleca się podjęcie działań zmierzających do umożliwienia studentom dokonywania usystematyzowanej oceny zasobów materialnych, środków wsparcia, a także jakości obsługi administracyjnej.

**Odniesienie się do analizy SWOT przedstawionej przez jednostkę w raporcie samooceny, w kontekście wyników oceny przeprowadzonej przez zespół oceniający PKA**

Przedstawiona przez Jednostkę analiza SWOT prawidłowo identyfikuje mocne strony, do których należą: silna kadra (bardzo dobre merytoryczne przygotowanie nauczycieli akademickich i wysoka aktywność naukowa kadry dydaktycznej); dobra i nowoczesna infrastruktura (nowe i dobrze wyposażone sale wykładowe, seminaryjne i laboratoria); poszerzenie oferty dydaktycznej, udział w programach międzynarodowych; posiadanie rangi Krajowego Naukowego Ośrodka Wiodącego (KNOW). Szansami dla rozwoju ocenianego kierunku może być poszerzenie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, poszerzenie oferty edukacyjnej, pozyskanie studentów zagranicznych poprzez ofertę studiów w języku angielskim a także zwiększenie mobilności studentów i pracowników (wymiana naukowa w kraju i za granicą). Ta ocena jest prawidłowa i jednoznacznie wskazuje, że Wydział posiada potencjał pozwalający na dalszy rozwój, w tym podnoszenie poziomu kształcenia na ocenianym kierunku. Negatywne strony prowadzenia kształcenia na kierunku zdaniem władz Wydziału są związane przede wszystkim z wysoką amortyzacją sprzętu, ograniczonymi funduszami na finansowanie zajęć praktycznych i terenowych, dużą liczebnością grup na zajęciach laboratoryjnych. Identyfikowanymi zagrożeniami są, podobnie jak w innych uczelniach, zmniejszająca się liczba kandydatów na studia spowodowana niżem demograficznym oraz konkurencja ze strony innych uczelni w zakresie nowych, interdyscyplinarnych kierunków o podobnym profilu, umieszczonych w tym samym obszarze i dziedzinie nauki. Jako słabe strony i zagrożenia wskazano także wzrost biurokratyzacji i obciążenia pracowników naukowo-dydaktycznych obowiązkami administracyjnymi, zróżnicowany poziom kandydatów na studia, ich niski poziom wiedzy z zakresu szkoły średniej i brak aktywnej postawy studentów w zdobywaniu wiedzy.

Przedstawiona w Raporcie samooceny analiza SWOT właściwie identyfikuje silne i słabe strony oraz szanse i zagrożenia dla kształcenia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” w UP we Wrocławiu. Perspektywy rozwoju kształcenia na ocenianym kierunku, szanse i zagrożenia zostały przez Jednostkę ocenione trafnie, co znajduje potwierdzenie w ustaleniach Zespołu PKA. Właściwie zidentyfikowano zarówno czynniki wewnętrzne jak i zewnętrzne mające wpływ na proces kształcenia.

#### **Dobre praktyki**

– W zakresie szczegółowym wyróżnić należy wprowadzenie na Wydziale polityki pro Jakościowej dla wyróżniających się nauczycieli akademickich wyrażonej zwiększeniem wynagradzania dla pracowników najwyższej klasyfikowanych w okresowych ocenach. Nauczyciele są motywowani do podnoszenia kwalifikacji naukowych i rozwijania kompetencji dydaktycznych poprzez system nagradzania za działalność naukową, dydaktyczną i organizacyjną.

Przewodnicząca Zespołu Oceniającego

Prof. dr hab. Marzena Błażewicz-Woźniak