

**RAPORT Z WIZYTACJI
(profil ogólnoakademicki)**

**dokonanej w dniach 30-31 maja 2017 r. na kierunku
bezpieczeństwo żywności
prowadzonym
na Wydziale Biologii i Hodowli Zwierząt,
na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu**

Warszawa, 2017

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu.....	4
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej	4
1.2. Informacja o procesie oceny.....	4
2. Podstawowe informacje o programie kształcenia na ocenianym kierunku.....	4
3. Ogólna ocena spełnienia kryteriów oceny programowej	6
4. Szczegółowy opis spełnienia kryteriów oceny programowej	7
Kryterium 1. Koncepcja kształcenia i jej zgodność z misją oraz strategią uczelni	7
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1	
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron	
Dobre praktyki.....	
Zalecenia	
Kryterium 2. Program kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia.....	11
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2	
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron	
Dobre praktyki.....	
Zalecenia	
Kryterium 3. Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia	16
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3	17
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron	17
Dobre praktyki.....	18
Zalecenia	19
Kryterium 4. Kadra prowadząca proces kształcenia.....	19
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4	19
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron	
Dobre praktyki.....	
Zalecenia	
Kryterium 5. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia.....	24
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5	24
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron	
Dobre praktyki.....	
Zalecenia	
Kryterium 6. Umiejdzynarodowienie procesu kształcenia.....	24
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6	24
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron	
Dobre praktyki.....	
Zalecenia	
Kryterium 7. Infrastruktura wykorzystywana w procesie kształcenia	26

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7	26
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron	
Dobre praktyki.....	
Zalecenia	
Kryterium 8. Opieka nad studentami oraz wsparcie w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów kształcenia.....	28
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8	28
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron	
Dobre praktyki.....	30
Zalecenia	30
8. Ocena dostosowania się jednostki do zaleceń z ostatniej oceny PKA, w odniesieniu do wyników bieżącej oceny	30
Załączniki:.....	30
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	
Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych..	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 4. Wykaz nauczycieli akademickich, którzy mogą być zaliczeni do minimum kadrowego kierunku (spośród nauczycieli akademickich, którzy złożyli oświadczenie o wyrażeniu zgody na zaliczenie do minimum kadrowego)	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 5. Wykaz nauczycieli akademickich, którzy nie mogą być zaliczeni do minimum kadrowego kierunku (spośród nauczycieli akademickich, którzy złożyli oświadczenie o wyrażeniu zgody na zaliczenie do minimum kadrowego)	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 6. Wykaz modułów zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 7. Informacja o hospitowanych zajęciach i ich ocena...	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodniczący: prof. dr hab. Leszek Nogowski, członek PKA

członkowie:

dr hab. Mariusz Witczak – ekspert 1 Polskiej Komisji Akredytacyjnej

prof. dr hab. Grażyna Jaworska – ekspert 2, członek Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Ewelina Dyląg - ekspert PKA ds. postępowania oceniającego

Tomasz Stach - ekspert PKA ds. studenckich

1.2. Informacja o procesie oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności” prowadzonym na Wydziale Biologii i Hodowli Zwierząt Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu przeprowadzona została z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2016/2017. Polska Komisja Akredytacyjna po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku studiów. Wizytacja została przygotowana i przeprowadzona zgodnie z obowiązującą procedurą z uwzględnieniem zapisów ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym. Raport Zespołu wizytującego został opracowany po zapoznaniu się z przedłożonym przez Uczelnię raportem samooceny oraz na podstawie przedstawionej w toku wizytacji dokumentacji, spotkań i rozmów z władzami Uczelni i Wydziału, pracownikami i studentami ocenianego kierunku oraz przedstawicielami pracodawców, hospitacji zajęć, przeglądu infrastruktury dydaktycznej oraz oceny losowo wybranych prac etapowych i dyplomowych. Władze Uczelni i Wydziału stworzyły bardzo dobre warunki do pracy Zespołu wizytującego

Podstawa prawna oceny została określona w Załączniku nr 1, a szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji, uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego, w Załączniku nr 2.

2. Podstawowe informacje o programie kształcenia na ocenianym kierunku

(jeśli kierunek jest prowadzony na różnych poziomach kształcenia, informacje należy przedstawić dla każdego poziomu kształcenia)

Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo Żywności
Poziom kształcenia (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	I stopień
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne
Nazwa obszaru kształcenia, do którego został przyporządkowany kierunek (w przypadku, gdy kierunek został przyporządkowany do więcej niż jednego obszaru kształcenia należy podać procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdego z tych obszarów w liczbie punktów ECTS przewidzianej w planie studiów do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej poziomowi kształcenia)	Obszar: nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne
Dziedziny nauki/sztuki oraz dyscypliny	

naukowe/artystyczne, do których odnoszą się efekty kształcenia na ocenianym kierunku (zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 8 sierpnia 2011 w sprawie obszarów wiedzy, dziedzin nauki i sztuki oraz dyscyplin naukowych i artystycznych, Dz.U. 2011 nr 179 poz. 1065)	Dziedzina: nauki rolnicze Dyscyplina: technologia żywności i żywienia Po zmianie: zootechnika, technologia żywności i żywienia, agronomia, biotechnologia	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS przewidziana w planie studiów do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej poziomowi kształcenia	7 semestrów 210 punktów ECTS	
Specjalności realizowane w ramach kierunku studiów	Brak specjalności	
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwentów	Inżynier	
Liczba nauczycieli akademickich zaliczanych do minimum kadrowego	9 osób	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	187	
Liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów na studiach stacjonarnych	2932	

3. Ogólna ocena spełnienia kryteriów oceny programowej

Kryterium	Ocena stopnia spełnienia kryterium ¹ Wyróżniająca / W pełni / Zadowalająca/ Częściowa / Negatywna
Kryterium 1. Koncepcja kształcenia i jej zgodność z misją oraz strategią uczelni	W pełni
Kryterium 2. Program kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia	W pełni
Kryterium 3. Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia	W pełni
Kryterium 4. Kadra prowadząca proces kształcenia	W pełni
Kryterium 5. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia	W pełni
Kryterium 6. Umiędzynarodowienie procesu kształcenia	W pełni
Kryterium 7. Infrastruktura wykorzystywana w procesie kształcenia	W pełni
Kryterium 8. Opieka nad studentami oraz wsparcie w procesie uczenia się i osiągania efektów kształcenia	W pełni

Jeżeli argumenty przedstawione w odpowiedzi na raport z wizytacji lub wniosku o ponowne rozpatrzenie sprawy będą uzasadniały zmianę uprzednio sformułowanych ocen, raport powinien zostać uzupełniony. Należy, w odniesieniu do każdego z kryteriów, w obrębie którego ocena została zmieniona, wskazać dokumenty, przedstawić dodatkowe argumenty i informacje oraz syntetyczne wyjaśnienia przyczyn, które spowodowały zmianę, a ostateczną ocenę umieścić w tabeli 1.

.....

Tabela 1

Kryterium	Ocena spełnienia kryterium ¹ Wyróżniająca / W pełni / Zadowalająca/ Częściowa
Uwaga: należy wymienić tylko te kryteria, w odniesieniu do których nastąpiła zmiana oceny	

¹ W przypadku gdy oceny dla poszczególnych poziomów kształcenia różnią się, należy wpisać ocenę dla każdego poziomu odrębnie.

4. Szczegółowy opis spełnienia kryteriów oceny programowej

Kryterium 1. Koncepcja kształcenia i jej zgodność z misją oraz strategią uczelni

- 1.1. Koncepcja kształcenia
- 1.2. Badania naukowe w dziedzinie / dziedzinach nauki / sztuki związanej / związanych z kierunkiem studiów
- 1.3. Efekty kształcenia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

Koncepcja kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności” jest wynikiem współpracy różnych wydziałów wchodzących w skład Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu oraz różnych organizacji i instytucji, w tym przedsiębiorstw, zajmujących się zagadnieniami związanymi z wytwarzaniem surowców i produktów spożywczych. Jest efektem wieloletniej tradycji kształcenia na kierunkach pokrewnych, w połączeniu z odpowiedzią na wyzwania współczesności związane z produkcją bezpiecznej dla konsumentów żywności. W tworzenie koncepcji kształcenia zaangażowani są interesariusze zewnętrzni i wewnętrzni, których reprezentanci pracują w Wydziałowej Radzie Biznesu i Komisji programowej. Opiniują efekty kształcenia i program studiów, proponując zmiany i uzupełnienia. Rezultatem tej współpracy są efekty kształcenia odpowiadające na zapotrzebowanie podmiotów zewnętrznych w zakresie wiedzy i umiejętności. Koncepcja kształcenia kierunku zgodna jest z misją i strategią rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu opracowaną do roku 2020. Misją uczelni jest przede wszystkim kształcenie studentów i prowadzenie badań naukowych oraz podejmowanie wszechstronnych działań na rzecz wykorzystania, przekształcania, ochrony zasobów przyrody i środowiska naturalnego oraz zapewnienia wysokiej jakości życia człowieka. Niewątpliwie „zapewnienie wysokiej jakości życia człowieka” wiąże się z produkcją bezpiecznej żywności. Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt, wiodący dla kierunku bezpieczeństwo żywności, opracował, zgodnie ze strategią Uczelni, dokument określający cele strategiczne Wydziału. Kierunki i zakres działań strategicznych Wydziału są ściśle związane z misją i strategią Uczelni, a także wpisują się w strategię rozwoju regionu dolnośląskiego i opolskiego. Do najważniejszych celów Wydziału zaliczono: kształcenie wysoko kwalifikowanych kadr dla gospodarki, propagowanie wiedzy, postępu technologicznego i przyrodniczego oraz prowadzenie badań naukowych w obszarze hodowli i biologii zwierząt, bezpieczeństwa żywności, bioinformatyki oraz biologii człowieka. Zgodnie ze strategią rozwoju uczelni „Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu jest uczelnią „kształcąca przez całe życie”, która powinna zapewniać wszechstronne, akademickie wykształcenie”, co zgodnie ze strategią wymaga tworzenia nowych kierunków studiów, odpowiadających na ciągle zmieniającą się strukturę nauki, interdyscyplinarnych studiów wpisujących się w dynamicznie zmieniające się otoczenie społeczno-gospodarcze. Kierunek bezpieczeństwo żywności odpowiada na takie zapotrzebowanie i jako kierunek interdyscyplinarny łączy się silnie ze strategią rozwoju uczelni. Oceniany kierunek nie oferuje studiów w języku obcym. Stopniowo wprowadzane są jednak, zgodnie z koncepcją kształcenia, do oferty moduły, które mogą być prowadzone w języku angielskim. Pozwala to stwierdzić, że zwiększenie umiędzynarodowienia znajduje się w planach rozwoju koncepcji kształcenia. Jednak na obecnym etapie jest ono ograniczone. Koncepcja kształcenia na ocenianym kierunku opiera się na tradycji nauczania na kierunkach studiów o ugruntowanej pozycji, takich jak technologia żywności i żywienie człowieka, zootechnika, agronomia, biotechnologia. Po uzupełnieniu informacjami z zakresu bezpieczeństwa żywności jest zgodna z krajowymi przykładami nauczania na tym kierunku. Cechuje się jednocześnie elementami nowatorstwa w zakresie połączenia nauczania związanego z bezpieczeństwem żywności na różnych etapach jej wytwarzania, szczególnie żywności pochodzenia zwierzęcego. Kierunek ten nie posiada krajowych i międzynarodowych wzorców kształcenia. Pomimo dużej mobilności międzynarodowej pracowników Wydziału, brak jest także potwierdzonych informacji o bezpośrednim wpływie umiędzynarodowienia na koncepcję kształcenia oraz proces jej realizacji. Należy jednak przyjąć, że duże doświadczenia dydaktyczne i badawcze pracowników zdobyte w kontaktach międzynarodowych oddziałuje na tworzoną przez nich koncepcję kształcenia i proces jej realizacji. Silne powiązanie ocenianego kierunku ze strategią rozwoju uczelni widać również w planach

inwestycyjnych. Zgodnie z nimi do celów strategicznych zaliczono między innymi przygotowanie projektów inwestycji „Regionalne Centrum Innowacyjnych Technologii Produkcji, Przetwórstwa i Bezpieczeństwa Żywności”, co niewątpliwie przyczyni się do poprawy jakości i realizacji koncepcji kształcenia na ocenianym kierunku. Podsumowując należy ocenić pozytywnie samą koncepcję kształcenia, jak również jej powiązanie z misją Uczelni oraz strategią rozwoju Wydziału i Uczelni. Koncepcja kształcenia i program studiów zakłada szerokie zapoznanie studentów z metodami pozyskiwania surowców i zagadnieniami związanym z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności na tym etapie jej wytwarzania. Wprowadzenie efektów kształcenia takich jak np. BZ_1A_W11, BZ_1A_U006, BZ_1A_U007 w połączeniu ze znajomością metod przetwórstwa i systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności pozwala stwierdzić, że koncepcja kształcenia cechuje się elementami oryginalności, a jej absolwenci posiadają specyficzną wiedzę i umiejętności w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności na różnych etapach jej wytwarzania. Organizacja procesu nauczania związana z zapewnieniem pogłębionej wiedzy w zakresie metod pozyskiwania i zapewnienia bezpieczeństwa na etapie pozyskiwania surowców (np. obowiązkowe praktyki w gospodarstwach rolnych, ćwiczenia prowadzone bezpośrednio w miejscach uprawy, oborach, chlewniach), ale także w typowych dla ocenianego kierunku instytucjach kontrolnych i zakładach przetwórczych pozwala stwierdzić, że jest to kierunek o istotnie zmodyfikowanej, odpowiadającej na oczekiwania otoczenia społeczno-gospodarczego tożsamości i zmodyfikowanych w stosunku do nauczania na podobnych kierunkach treściach. Podsumowaniem może być dobrze określona i wpisująca się w koncepcje kształcenia sylwetka absolwenta ocenianego kierunku, który „...*jest przygotowany do podjęcia pracy w sektorach gospodarki i w instytucjach związanych z oceną jakości żywności (laboratoria badawcze i kontrolne) oraz w służbach sanitarnych. Zna technologie produkcji i przetwarzania żywności, sposoby modyfikowania składu, w tym wzbogacania w dodatkowe substancje funkcjonalne, zagadnienia związane z produkcją żywności modyfikowanej genetycznie, zasady utrwalania, przygotowania, przetwarzania, pakowania, magazynowania, transportu i wprowadzania do obrotu żywności*”. Koncepcja kształcenia i plany jej rozwoju są zgodne z polityką jakości Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Zgodnie z nią Uniwersytet oferuje kształcenie oraz usługi o najwyższej jakości zgodne z oczekiwaniami absolwentów i klientów, poprzez ciągłe doskonalenie procesu kształcenia z ich udziałem. Potwierdza to dynamika zmian w koncepcji i programie kształcenia ocenianego kierunku, wprowadzanych we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi.

Oceniany kierunek studiów prowadzony jest przez dwa wydziały Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu: wiodący Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt oraz Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Wydziały te należą do grona najlepszych jednostek naukowych w dziedzinie nauk rolniczych oraz produkcji surowców i produktów spożywczych. Działalność naukowa Wydziału wiodącego (WBiHZ) wiąże się ściśle z koncepcją kształcenia na kierunku bezpieczeństwo żywności. Tematyka projektów badawczych oraz przedstawionych prac obejmuje zagadnienia związane z pozyskiwaniem surowców spożywczych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, wpływie różnych czynników na ich jakość oraz bezpieczeństwo oraz metody produkcji żywności, zapewniające otrzymywanie produktów o wysokiej wartości odżywczej, dobrej jakości mikrobiologicznej oraz sensorycznej. Wydział ma wysoką kategorię naukową (A) i współtworzy konsorcjum naukowe „Wrocławskie Centrum Biotechnologii”, posiadające status Krajowego Naukowego Ośrodka Wiodącego na lata 2014 -2018. Zgodnie z danymi przedstawionymi przez władze wydziału oraz wynikami analizy ZO PKA w ostatnich pięciu latach Wydział opublikował ponad 60 publikacji związanych z bezpieczeństwem żywności w renomowanych czasopismach naukowych oraz jedną monografię z tego zakresu. Należy jednak zauważyć, że pozostałe, liczne publikacje naukowe pracowników Wydziału również są związane z koncepcją kształcenia na ocenianym kierunku. Pracownicy Wydziału prowadzą bardzo aktywną działalność naukową, realizując wiele projektów naukowych. Wymienić tu można projekty, związane z ocenianym kierunkiem, realizowane w ramach 7 PR oraz POIG: „Innowacyjne technologie produkcji biopreparatów na bazie nowej generacji jaj (OVOCURA)”, Gene2Farm „Next generation European system for cattle improvement and management”, „BIOŻYWNOSĆ - innowacyjne i funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego”. Ponadto pracownicy realizowali 6 projektów związanych z jakością surowców zwierzęcych, np. : „L-karnityna biologicznie aktywny stereoizomer o właściwościach prozdrowotnych - badania nad wpływem różnych czynników na kształtowanie się zawartości tego związku w mięsie i mleku przeżuwaczy oraz możliwości zwiększania jej udziału w tych produktach, „Technologia

pozyskiwania bioaktywnych tłuszczów i peptydów oraz ich pochodnych jako składników aktywnych komponentów żywności funkcjonalnej i nutraceutyków”. Efektem tych prac są trzy patenty: „Dodatek paszowy”, „Naturalny bioaktywny kompleks lipidowy”, „Nowe lipoaminokwasy zawierające biogenne aminokwasy oraz ich zastosowanie” oraz wyróżnienia złotymi medalami na Międzynarodowych Wystawach Wynalazczości: „Preparation bioactive plantem/poisson qui augmente les qualites nutritives du lait et des produits laitiers” i „Traitement naturel anti-cancer a base de plantes” na 42nd Salon International des Inventions Genewa 20.04.2012 r., oraz „Anticancer natural preparation of plant origin, CLnA-AA” i “Bioestry OmegaRegen® - jedyny niezbędny kwas omega-3 (ALA) w najczystszej postaci” na 17th International Salon of Inventions and Innovation Technologies "Archimedes - 2014" Moskwa 1-4.04.2014 r. Rezultatem badań prowadzonych na Wydziale w powiązaniu z ocenianym kierunkiem studiów jest rozszerzenie i weryfikacja treści kształcenia, w zakresie treści kierunkowych i elektywów. Potwierdza to duży wybór elektywów specjalistycznych oferowanych studentom (28 elektywów w czterech blokach). Wydział współpracuje również z instytutami naukowymi, takimi jak: Instytut Genetyki PAN w Jastrzębcu oraz Instytut Zootechniki PIB PAN w Balicach. Nauczyciele akademicy prowadzący badania wprowadzają ich wyniki do realizacji wykładów i ćwiczeń. Umożliwia to wprowadzanie nowych treści i zapewnia uwzględnienie współczesnego stanu wiedzy przekazywanej na zajęciach oraz zaproponowanie dużej gamy przedmiotów do wyboru. Praktycznie w każdym realizowanym przedmiocie występują aktualne treści związane z prowadzonymi badaniami naukowymi na obu uczestniczących w procesie dydaktycznym Wydziałach. Szczególnie jest to widoczne w takich przedmiotach jak m.in. Podstawy produkcji zwierzęcej, Dobrostan zwierząt, Technologia owoców i warzyw, Technologia zbóż, Zdrowie zwierząt a bezpieczeństwo produkcji zwierzęcej, Chemia żywności. Zdobyte w trakcie realizacji badań naukowych doświadczenie pozwala również na właściwą realizację programu studiów i osiąganie założonych efektów kształcenia. Podsumowując należy stwierdzić, że Wydział prowadzący analizowany kierunek studiów reprezentuje wysoki poziom naukowy, a badania naukowe prowadzone są w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, która została w pierwotnej wersji programu studiów wskazana jako dyscyplina, do której odnoszą się kierunkowe efekty kształcenia, a także w dyscyplinach zootechnika, agronomia, biotechnologia, a więc w tych, do których odnoszą się, obok dyscypliny technologia żywności i żywienia, kierunkowe efekty kształcenia, zmodyfikowanego i przedstawionego (również w konsultacji z ZO PKA) podczas wizytacji kierunku studiów. Zatem badania naukowe są powiązane z koncepcją kształcenia i treściami realizowanymi na ocenianym kierunku studiów.

Pomimo bardzo dobrze opracowanej koncepcji kształcenia oraz sylwetki absolwenta, zgodnej z koncepcją i profilem studiów, wstępna ocena materiałów przesłanych przez władze Wydziału do PKA i ocenionych przez ZO PKA budziły dużo zastrzeżeń. Stwierdzono nieścisłości w konstrukcji efektów kształcenia oraz programu ramowego studiów. Uwagę ZO zwróciło duże ukierunkowanie efektów kształcenia na zagadnienia związane z produkcją roślinną, zwierzęcą i przetwórstwem żywności. Brak natomiast było szerszego odniesienia do zagadnień związanych z bezpieczeństwem żywności, na różnych etapach jej powstawania. Niektóre z efektów w dużej mierze obejmowały te same treści. Zwrócono również uwagę na efekty sklasyfikowane jako dotyczące wiedzy, a ich treści bardziej odpowiadały umiejętnościom. Należy jednak zwrócić uwagę, że jest to młody kierunek studiów i jak pokazała wizytacja dynamicznie się zmieniający. W trakcie wizytacji okazało się, że zarówno efekty kształcenia, jak i program studiów ulegają dużym zmianom, a nowa wersja znajduje się w trakcie procedowania. Jest to m.in. efekt przeglądu po zakończeniu pierwszego cyklu kształcenia, a także eksperckiej opinii członków ZO wyrażonej podczas rozmów z władzami Wydziału. ZO PKA zdecydował się zatem po długiej dyskusji na skupieniu uwagi na nowych gotowych efektach kształcenia i programie studiów, przedstawionych podczas wizytacji, które zostały zatwierdzone przez Komisję Programową oraz Radę Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt w dniu 13 czerwca (Uchwała nr 63/2017), a następnie przekazane do zatwierdzenia przez Senat Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu (23.06.2017r). Nowy zestaw efektów kształcenia składa się z 15 efektów w zakresie wiedzy, 15 efektów w zakresie umiejętności oraz 7 kompetencji społecznych. Efekty zostały opracowane z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia, charakterystyki drugiego stopnia, z uwzględnieniem efektów kształcenia właściwych dla obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych oraz pełnego zakresu efektów prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich. Efekty kształcenia odniesiono do czterech dyscyplin naukowych: zootechniki, technologii żywności i żywienia, agronomii oraz biotechnologii. Należy stwierdzić, że, w odróżnieniu od pierwszej wersji

efektów kształcenia, przedstawiony i podlegający procedowaniu zestaw efektów kształcenia opowiada w pełni sylwetce absolwenta i koncepcji kształcenia dla ocenianego kierunku studiów. Ujmuje wszystkie istotne etapy wytwarzania żywności, zwracając szczególną uwagę na aspekty związane z jej bezpieczeństwem. Należy również stwierdzić, że zestaw efektów kształcenia jest spójny z charakterystykami drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji na poziomie 6, ujmując jej założenia i wytyczne we właściwy sposób. Zestaw ten posiada również prawidłowe odniesienie do efektów prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich określonych dla profilu ogólnoakademickiego. Według ZO PKA oceniane efekty kształcenia sformułowane dla kierunku „bezpieczeństwo żywności” na poziomie studiów I stopnia określonych dla profilu ogólnoakademickiego właściwie ujmują istotę kształcenia na wizytowanym kierunku, uwzględniają jego specyfikę, jako kierunku interdyscyplinarnego, umiejscowionego w szeroko pojętych naukach o żywności (od wytwarzania surowców do produktów gotowych). Analizowany zestaw zawiera efekty kształcenia (np. BZ_1A_W04, BZ_1A_W05, BZ_1A_W10, BZ_1A_W11, BZ_1A_W12, BZ_1A_U04, BZ_1A_U05, BZ_1A_U10) i odpowiadające mu efekty przedmiotowe pozwalają stwierdzić, że studenci uzyskują, zgodnie z wymaganiami Polskiej Ramy Kwalifikacji pogłębioną wiedzę oraz kompetencje i umiejętności niezbędne w działalności badawczej. Dobór treści programowych uwzględnia specyfikę kierunku jako kierunku interdyscyplinarnego. Program zawiera prawidłowo dobrane proporcje przedmiotów z zakresu nauk podstawowych i kierunkowych, ściśle związanych z analizowanym kierunkiem. Liczne zajęcia o charakterze praktycznym (zajęcia laboratoryjne, projektowe i seminaryjne) pozwalają stwierdzić, że studenci są w stanie uzyskać założone efekty kierunkowe. Program studiów uwzględnia przedmioty, których treści programowe opisane w sylabusach w pełni umożliwiają osiągnięcie kierunkowych efektów kształcenia oraz uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinach do których przypisano kierunek studiów. Sposób opisu przedmiotowych efektów kształcenia, które umożliwiają uzyskanie efektów kierunkowych, umożliwia stworzenie prawidłowego systemu oceny osiąganych efektów przedmiotowych, a pośrednio również kierunkowych. W zestawie efektów kształcenia w odpowiedni sposób uwzględniono także efekty językowe. Studenci mają posiadać umiejętności zgodne z wymaganiami na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (efekt BZ_1A_U15).

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Koncepcja kształcenia na ocenianym kierunku jest zgodna z misją i strategią rozwoju Uczelni oraz Wydziału. Odpowiada na zapotrzebowanie regionu i otoczenia społecznego-gospodarczego. Oceniany kierunek wpisuje się w plany rozwoju uczelni, a profil absolwenta odpowiada oczekiwaniom pracodawców. W tworzeniu koncepcji kształcenia uczestniczyli interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni. Wydziały biorące udział w procesie kształcenia reprezentują wysoki poziom naukowy, a prowadzone badania odpowiadają dziedzinie i dyscyplinom naukowym związanym z ocenianym kierunkiem studiów. Zmienione efekty kształcenia, ocenione przez ZO PKA są zrozumiałe i pozwalają na stworzenie dobrego systemu ich weryfikacji, jasno określając zarówno efekty w zakresie wiedzy, jak również umiejętności i kompetencji społecznych. Oceniany zestaw efektów w pełni odpowiada założeniom koncepcji kształcenia a także wiąże się z misją i strategią rozwoju uczelni, wpisując się w „zapewnienie wysokiej jakości życia człowieka”. Jednostka właściwie przyporządkowała oceniany kierunek studiów do obszaru kształcenia -nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne oraz wskazała właściwą dziedzinę nauki rolnicze oraz dyscypliny naukowe zootechnika, technologia żywności i żywienia, agronomia, biotechnologia, do których odnoszą się efekty kształcenia dla ocenianego kierunku. Efekty kształcenia przedstawione są w sposób zrozumiały, zarówno w przypadku efektów przedmiotowych, jak i efektów kierunkowych, które mają realizować. Sformułowano je w sposób wyważony, odpowiadający możliwościom i umiejętnościom studentów studiów pierwszego stopnia.

Dobre praktyki

Zalecenia

Brak zaleceń.

Kryterium 2. Program kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia Program i plan studiów - dobór treści i metod kształcenia

- 2.1. Program i plan studiów - dobór treści i metod kształcenia
- 2.2. Skuteczność osiągania zakładanych efektów kształcenia
- 2.3. Rekrutacja kandydatów, zaliczanie etapów studiów, dyplomowanie, uznawanie efektów kształcenia oraz potwierdzanie efektów uczenia się

Program studiów przesłany do PKA i przekazany zespołowi oceniającemu budził dużo zastrzeżeń, jeśli chodzi o zawartość treści programowych. Wątpliwości budziła również sekwencja przedmiotów. Niektóre z nich, które, według ZO PKA powinny znajdować się w początkowej fazie studiów i stanowić podstawę do przedmiotów bardziej szczegółowych, znajdowały się na wyższych semestrach i występowały po zajęciach, które powinny poprzedzać. Za szczególne niedociągnięcia uznano brak wyraźnie przedstawionych treści kształcenia bezpośrednio powiązanych z bezpieczeństwem żywności oraz występowaniem podstawowych treści, takich jak np. Chemia żywności, na wyższych latach. Jednak zmiany wprowadzone do nowego programu (Uchwała RW nr 64/2017), skutkujące zmianą układu przedmiotów oraz wprowadzenie w zakresie przedmiotów obowiązkowych, treści związanych bezpośrednio z bezpieczeństwem żywności, takich jak: Wprowadzenie do bezpieczeństwa żywności, Bezpieczeństwo produkcji, konserwacji i higieny pasz, Nadzór nad bezpieczeństwem w produkcji zwierzęcej, pozwalają ZO PKA stwierdzić, że dobór treści kształcenia jest zgodny z profilem absolwenta i zgodny z ocenianym kierunkiem studiów. Wydział opracował autorski program studiów, dobierając w odpowiedni sposób treści programowe, uwzględniając z jednej strony specyfikę kierunku, i jak to podkreślono w rozmowie z pracodawcami, konieczność posiadania przez absolwentów wiedzy z zakresu produkcji i technologii wytwarzania żywności na różnych etapach z jednej strony, a z drugiej strony, wiedzę w zakresie wymagań i metod zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Program studiów zawiera przedmioty, które w pełni pozwalają na osiągnięcie założonych efektów kierunkowych. Studenci zgodnie z ocenianym programem, nabywają umiejętności oceny i analizy żywności, zarówno w surowcach, jak i produktach gotowych, znają podstawy technologii produkcji surowców roślinnych i zwierzęcych oraz technologie produkcji żywności. Potrafią analizować metody wytwarzania i przetwarzania żywności, szczególnie pod kątem jej bezpieczeństwa. Realizują w ten sposób wszystkie założone kierunkowe efekty. Pewnego uaktualnienia i uzupełnienia wymagają sylabusy przedmiotów. Efekty przedmiotowe odpowiadają wprawdzie efektom kierunkowym i pozwalają na ich realizację, są również czytelne i zrozumiałe, a jak wynika ze spotkania ze studentami, są im przedstawiane przez prowadzących. Wymagają jednak pewnego uzupełnienia, jeśli chodzi o aktualizację literatury, która jest raczej starsza, szczególnie w przypadku przedmiotów podstawowych. W dokumentacji stwierdzono też braki w sylabusach (np. języki), które należy uzupełnić. Program studiów obejmuje 2400 h zajęć (210 ECTS). W tym 1005 godzin wykładów, 1395 godzin ćwiczeń o różnym charakterze oraz 532 h kontaktowe o innym charakterze (praktyki, przygotowanie pracy dyplomowej, konsultacje, pomoc przy wykonaniu projektów badawczych). Liczba godzin kontaktowych stanowi około 56 % ogółu zajęć, przedmioty do wyboru stanowią około 35% ECTS. Obciążenie studentów wyrażone liczbą punktów ECTS jest rozłożone równomiernie w poszczególnych semestrach i wynosi 30 pkt. ECTS. Czas trwania kształcenia i przewidziany całkowity nakład pracy na zrealizowanie poszczególnych treści programowych i uzyskanie efektów przedmiotowych, prowadzących do uzyskania efektów kierunkowych jest prawidłowy. Zatem można stwierdzić, że czas trwania kształcenia umożliwia realizację wszystkich treści programowych i jest dostosowany do efektów kształcenia ocenianego kierunku studiów. Ponad 50% zajęć jest związana z prowadzonymi badaniami naukowymi. Program przewiduje przedmioty i treści programowe związane z aktualnym stanem wiedzy z zakresu szeroka rozumianych nauk o żywności oraz jej bezpieczeństwa. Obejmuje wiele zajęć o charakterze praktycznym, występujących zarówno przy realizacji treści podstawowych, jak i kierunkowych. Studenci zdobywają wiedzę związaną z kierunkiem studiów już od ich początku. Wymienić tu można takie zajęcia jak: „Wprowadzenie do bezpieczeństwa żywności”, „Chemia żywności”, „Genetyka i genetyczne modyfikacje żywności”, „Higiena i toksykologia żywności”, „Zagrożenia w produkcji żywności”, „Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności”, „Analiza żywności”. W nowej wersji programu sekwencja przedmiotów uległa zmianie i jest według ZO PKA poprawna. W ramach programu realizowane są również wymagane treści podstawowe z zakresu chemii, biologii, fizyki,

matematyki, anatomii, fizjologii i przedmiotów ekonomicznych. Na pochwałę zasługuje również tematyka elektywów, w znaczącej części związana ze studiowanym kierunkiem i jej główną koncepcją kształcenia. Możliwość wyboru elektywów o różnorodnej tematyce daje studentom dużą elastyczność w kształtowaniu swoich zainteresowań oraz umożliwia realizację indywidualnych ścieżek nauczania. Zmienna liczba godzin konsultacji przewidywana w sylabusach, w zależności od wymagań danego przedmiotu, stanowi właściwe wsparcie dla studentów w procesie uczenia się. Stosowane formy zajęć (np. projekt zespołowy, ale zaliczenie projektu indywidualne, przydzielanie określonych zadań członkom zespołu realizującego wspólnie projekt) pozwalają studentom na kształtowanie w nich poczucia samodzielności, jednocześnie kształtując umiejętność pracy w grupie.

Zgodnie z programem studiów proporcja godzin między wykładami a ćwiczeniami jest bardzo korzystna dla proces kształcenia i wynosi około 1:1,39. Plan studiów pozwala zatem na osiąganie zakładanych efektów kształcenia, a duża liczba godzin przeznaczonych na ćwiczenia laboratoryjne i projektowe wskazuje na nabywanie umiejętności pożądaných w pracy badawczej i późniejszej pracy zawodowej. W trakcie zajęć dydaktycznych wykorzystywane są nowoczesne techniki i narzędzia, takie jak rzutniki multimedialne, komputery, aparatura pomiarowa i laboratoryjna. Studenci uczestniczący w spotkaniu z Zespołem PKA stwierdzili, że organizacja zajęć i wielkość grup studenckich pozwalają właściwie prowadzić zajęcia dydaktyczne i w efekcie osiągnąć zakładane efekty kształcenia. Wydział jest również w pełni przygotowany do podejmowania studiów przez osoby niepełnosprawne.

Metody dydaktyczne są typowe dla szkolnictwa wyższego na tym poziomie. Studenci zdobywają wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne w ramach wykładów, ćwiczeń laboratoryjnych i projektowych (wykonywanych indywidualnie i grupowo), seminariów oraz ćwiczeń terenowych. Biorą udział w konwersatoriach. Specyfiką kierunku jest to, że studenci mają możliwość zapoznania się w ramach zajęć dydaktycznych z produkcją surowców i produktów spożywczych oraz ich oceną jakościową. Zatem ćwiczenia odbywają się w warunkach „polowych”, oborach, chlewniach itp. obiektach, jak również w pracowniach technologicznych oraz w różnorodnych laboratoriach: chemicznym, mikrobiologicznym i innych specjalistycznych. Dużą rolę odgrywa dyskusja w trakcie zajęć, zarówno ćwiczeń, ale również (jak stwierdził ZO PKA w trakcie hospitacji – załącznik 3) w trakcie wykładów. Niektóre zajęcia (np. Technologia informacyjna, Podstawy ekonomii) realizowane są metodą e-learningu. W przedmiotach realizowanych metodami i technikami kształcenia na odległość studenci mają dostęp do platformy edukacyjnej zarządzanej przez Centrum Kształcenia na Odległość. Zamieszczane tam są materiały edukacyjne przygotowane przez odpowiednio przeszkolonych nauczycieli akademickich odpowiedzialnych za przedmiot. Dostęp do platformy jest spersonalizowany, umożliwia wzajemne komunikowanie się nauczyciela ze studentami oraz pomiędzy studentami. W e-learningu możliwa jest także praca zespołowa. Nauczyciel akademicki ma możliwość zamieszczania na platformie materiałów służących do sprawdzania wiedzy i umiejętności studentów, prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych oraz tworzenia analizy aktywności studentów na platformie. Na ocenianym kierunku prowadzony jest jeden przedmiot w całości (Podstawy ekonomii) oraz jeden częściowo (technologia informacyjna). Sposób organizacji, proporcje oraz formy zajęć są zgodne z wymaganiami prawa. W ramach seminariów studenci formułują i analizują problemy badawcze, opracowują i prezentują uzyskane w trakcie wykonywania pracy dyplomowej wyniki badań, co umożliwia osiągnięcie efektów obejmujących przygotowanie do prowadzenia badań. Praca dyplomowa jest z założenia samodzielnym opracowaniem o charakterze inżynierskim i/lub badawczym (analizę wybranych prac przedstawiono w załączniku 3). Studenci mają również możliwość poszerzenia swojej wiedzy oraz nabywania umiejętności badawczych pracując w kołach naukowych. Program studiów przewiduje realizację praktyki zawodowej w dwóch modułach: technologia produkcji roślinnej lub technologii produkcji zwierzęcej oraz analizy żywności lub przetwórstwa żywności. Umożliwia to zapoznanie studentów z praktycznymi aspektami produkcji surowców i przetwórstwa żywności. Podział na dwa moduły jest adekwatny i odpowiada interdyscyplinarnemu charakterowi studiów. Efekty kształcenia określone dla praktyk zawodowych odpowiadają efektom kształcenia określonym dla kierunku, a liczba miejsc i charakter obiektów w których są realizowane odpowiada ilości studentów oraz umożliwia uzyskanie założonych dla praktyk efektów kształcenia. Sposób weryfikacji efektów kształcenia jest częściowo określony w sylabusach przedmiotów. W większości są one przygotowane w sposób prawidłowy. Określają przedmiotowe efekty kształcenia, odnoszące się do efektów kierunkowych (odniesienia podane w sylabusach). Ogólnie system oceny efektów kształcenia należy uznać za prawidłowy. W tym celu w trakcie zajęć lub na zaliczeniach i egzaminach końcowych stosowane są standardowe metody

oceny takie jak: testy, sprawdziany, wypowiedzi, kolokwia, projekty, ocena aktywności i zaangażowania. System ocen jest przejrzysty. Metody oceny zależą od rodzaju treści programowych i wymagań przedmiotu oraz formy zajęć. Są według ZO PKA dobrane prawidłowo. Niedosyt budzi jednak brak precyzyjnego określenia sposobu weryfikacji poszczególnych efektów kształcenia. Określone są raczej sposoby oceny całościowej, nie koniecznie potwierdzające uzyskanie wszystkich założonych efektów. Wynikiem tego jest także ograniczona wiedza studentów na temat osiągnięcia przez nich określonych efektów kształcenia, chociaż prowadzący udzielają informacji zwrotnej o wynikach poszczególnych testów, projektów, itd. Przy całościowej ocenie nie można jednak w pełni określić i podać informacji studentom o osiągnięciu przez nich poszczególnych efektów. Sposób oceny poszczególnych efektów przedmiotowych (a pośrednio kierunkowych) należy doprecyzować w sylabusach. Niezbyt precyzyjnie określono udział oceny kompetencji społecznych w procesie ustalania oceny końcowej. W większości wypadków ocena jest subiektywną oceną uzyskaną od prowadzącego. Naturalnie ocena wybranych prac etapowych potwierdza skuteczność osiągania i weryfikacji (w niektórych przypadkach duża ilość ocen niedostatecznych w pierwszym terminie – załącznik 3) efektów kształcenia. Efekty kształcenia podlegają walidacji zgodnie z zarządzeniem Rektora UP Wrocław 89/2016 z dnia 30 sierpnia 2016 roku. Za walidację przedmiotowych efektów kształcenia odpowiedzialny jest nauczyciel akademicki, któremu zlecono realizację przedmiotu/modułu w danym roku akademickim. Efekty walidacji mogą zostać wykorzystane do zmian w programie w celu poprawy skuteczności osiągania efektów kształcenia. Ocena procedury dyplomowania i przeprowadzania egzaminu inżynierskiego (opisana poniżej) pozwala również na weryfikacje osiąganych efektów kształcenia dla kierunku. Uczestniczący w spotkaniu z ZO PKA studenci III roku studiów pozytywnie ocenili proces dyplomowania. Moją oni dużą dowolność w doborze tematu pracy dyplomowej zgodnej ze swoimi zainteresowaniami, a egzamin końcowy motywuje do osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia.

Efekty z praktyk weryfikowane są przez osobę odpowiedzialną za praktyki (jedną). Nasuwa to pewne wątpliwości czy jest ona w stanie zweryfikować efekty uzyskane w bardzo zróżnicowanych warunkach praktycznych (praktyki od zakładów rolnych po zakłady przemysłowe przetwarzające żywność). Zalecane by było zaangażowanie szerszego grona specjalistów w proces weryfikacji tych efektów. Poziom zajęć, wysokie kwalifikacje kadry oraz sposób organizacji zajęć i wyniki uzyskiwane przez studentów na różnych formach oceny pozwalają stwierdzić, że system uzyskiwania efektów kształcenia w ramach ocenianego kierunku jest skuteczny, chociaż wymagający pewnych uzupełnień formalnych na poziomie sylabusów.

W opinii studentów stosowane metody nauczania są zorientowane na studenta, motywują do uczenia się oraz umożliwiają zdobycie zakładanych efektów kształcenia. Nauczyciele akademicy wspierają studentów w procesie uczenia się oraz starają się zachęcić studentów do pogłębiania wiedzy (np. w kole naukowym). Ponadto nauczyciele akademicy starają się zachęcić studentów do udziału w badaniach naukowych, a także przygotowują ich do prowadzenia własnych badań na zajęciach. Na chwilę obecną brak jest jednak szerszej informacji o wynikach naukowych uzyskanych z udziałem studentów analizowanego kierunku. Element ten powinien ulec zdecydowanej poprawie. Może to być naturalnie uwarunkowane tym, że udział w badaniach deklarują głównie studenci starszych lat, a ponieważ są to pierwsze cykle kształcenia, wyniki tych badań nie ujrzały jeszcze światła dziennego (długotrwałe niejednokrotnie procesy publikacyjne). Nie można niestety ocenić na tym etapie związku badań z udziałem studentów z koncepcją i efektami kształcenia. W opinii studentów zajęcia (w szczególności terenowe) są możliwie elastyczne względem indywidualnych potrzeb studentów, a nauczyciele akademicy starają się poszerzać zakres materiału o zainteresowania studentów. W opinii studentów nauczyciele akademicy podczas prowadzenia zajęć stosują zróżnicowane i odpowiednio dobrane metody nauczania oraz weryfikacji zdobytych efektów kształcenia. Studenci wyrazili pozytywne opinie nt. harmonogramu zajęć. Zajęcia zaplanowane są na pięć dni w tygodniu w taki sposób, aby większość z nich odbywała się nie później niż do godziny 18.00. Wykłady z poszczególnych przedmiotów odbywają się zazwyczaj w godzinach przedpołudniowych. Plany zajęć podawane są do wiadomości studentów najpóźniej tydzień przed rozpoczęciem semestru, w celu konsultacji oraz możliwości zapisania na odpowiednie zajęcia ogólnouczelniane: języki obce, WF, przedmioty humanistyczne. W ich opinii przerwy między zajęciami zapewniają im zarówno czas na przerwę obiadową, jak i efektywne uczestniczenie w zajęciach, bez uciążliwych przerw. Studenci uczestniczący w spotkaniu z ZO PKA wyrazili pozytywne opinie o stosowanych metodach sprawdzania

osiągnięcia efektów kształcenia. W ich opinii studenci w procesie oceniania są traktowani równo i bezstronnie, a zasady oceniania są przejrzyste i motywujące do nauki. Osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia weryfikowane jest poprzez stosowanie zróżnicowanych metod, jak: kolokwia, sprawdziany w formie testów i pytań otwartych, wypowiedzi ustne, referaty, prezentacje, projekty i egzaminy. Studenci są informowani na pierwszych zajęciach o stosowanej skali ocen oraz wymaganiach do zaliczenia danego przedmiotu. Otrzymują oni informacje zwrotne o swoich pracach etapowych oraz zaliczeniowych, które mogą wnikliwie przejrzeć podczas konsultacji nauczyciela akademickiego. Podczas konsultacji nauczyciel wskazuje i tłumaczy popełnione przez studenta błędy. Zgodnie z regulaminem studiów w sprawach dotyczących zaliczenia ćwiczeń student ma prawo odwołać się do nauczyciela akademickiego odpowiedzialnego za przedmiot, a w następnej kolejności do dziekana. Dziekan może zarządzić komisyjne sprawdzenie uzyskanych przez studenta efektów kształcenia. W skład komisji wchodzi: dziekan (lub wyznaczony przez niego nauczyciel akademicki) jako przewodniczący, dwóch egzaminatorów wyznaczonych przez dziekana, opiekun roku oraz - na wniosek studenta - przedstawiciel Samorządu Studenckiego (jako obserwator). W przypadku niesamodzielnego rozwiązywania zadań lub zakłócania prawidłowego przebiegu sprawdzania wiedzy, egzamin zostaje przerwany, co jest równoznaczne z oceną niedostateczną. O zaistniałym fakcie nauczyciel akademicki powiadamia dziekana. Student ma prawo złożyć pisemne odwołanie od tej decyzji do dziekana w ciągu 14 dni. Student, którego egzamin został przerwany ma prawo do przystąpienia do tego egzaminu w następnym terminie zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie studiów. Obecnie studenci rozliczanie etapów studiów mają poprzez system USOS, gdzie studenci mają wgląd do swoich ocen. Organizacja procesu weryfikacji efektów kształcenia jest prawidłowa i odpowiada standardom akademickim. W przypadku przedmiotów prowadzonych techniką kształcenia na odległość opowiada odpowiednim przepisom prawa (art. 164 PSW i akty wykonawcze).

Warunki rekrutacji są corocznie określane na podstawie Uchwały Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu opracowane z uwzględnieniem propozycji przyjętych przez właściwe Rady Wydziału. W załączniku do uchwały znajduje się wykaz przedmiotów kwalifikacyjnych oraz wykaz olimpiad przedmiotowych, uprawniających do przyjęcia na dany kierunek bez postępowania kwalifikacyjnego. Treść uchwały podawany jest z co najmniej rocznym wyprzedzeniem. Obecnie obowiązuje uchwała nr 17/2016. Dla ocenianego kierunku bezpieczeństwo żywności przedmiotami kwalifikującymi są: język polski i obcy oraz jeden przedmiot do wyboru spośród: biologii, chemii, fizyki, matematyki (zał. nr 1 do wyżej wymienionej uchwały). Kwalifikacja ma charakter konkursowy i uwzględnia wyniki matur z wymienionych przedmiotów. Wyniki podawane są w formie punktowej. W przypadku niewypełnienia limitu miejsc, prowadzony jest dodatkowy nabór zgodnie z terminarzem rekrutacyjnym zatwierdzonym przez Senat Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Analiza dokumentów pozwala stwierdzić, że zasady rekrutacji są prawidłowo opracowane i umożliwiają dobór właściwych kandydatów na studia. Warunki stawiane kandydatom oraz ich publikacja z odpowiednim wyprzedzeniem zapewnia równe szanse wszystkim kandydatom. Dobór przedmiotów kwalifikacyjnych jest odpowiedni do oczekiwanych umiejętności potencjalnych kandydatów na studia na ocenianym kierunku studiów. Warunki przyjęcia na studia są upubliczniane poprzez stronę internetową.

Decyzje o zaliczeniu etapu studiów podejmuje Dziekan. Zgodnie z przyjętymi zasadami Student może zostać przyjęty na kolejny semestr, jeśli zaliczył co najmniej jeden semestr na innej uczelni oraz wypełnił wszystkie zobowiązania w stosunku do poprzedniej Uczelni. Po weryfikacji przez odpowiedniego nauczyciel prowadzącego dany przedmiot (na podstawie sylabusu z poprzedniej Uczelni i sylabusu dla przedmiotu) treści i efektów kształcenia, przedstawia on opinie o zgodności efektów kształcenia i możliwości ich zaliczenia. Na tej podstawie Dziekan podejmuje decyzje o zaliczeniu przedmiotu i uznaniu odpowiednich dla tego przedmiotu efektów kształcenia. Następnie Dziekan ustala zakres różnic programowych do zrealizowania przez studenta w celu uzupełnienia brakujących efektów kształcenia i podejmuje decyzje o przyjęciu studenta na odpowiedni semestr. Zasady te są czytelne, pozwalają, poprzez kompetencje odpowiednich nauczycieli, zweryfikować i prawidłowo ocenić uzyskane na innej Uczelni efekty kształcenia i podjąć właściwą decyzję.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest zaliczenie wszystkich kursów i praktyk objętych planem studiów oraz złożenie w terminie pracy dyplomowej. Zasady postępowania reguluje w tym wypadku, dostępna na stronie internetowej „Procedura składania prac inżynierskich, przeprowadzania egzaminu inżynierskiego oraz wystawiana oceny końcowej na dyplomie”. Zgodnie z tą procedurą praca powinna zostać złożona w dziekanacie do 25 stycznia. W uzasadnionych

przypadkach dziekan może wydłużyć ten termin do końca następnego semestru. Dyplomant i opiekun pracy pisemnie poświadczają, że praca dyplomowa nie zawiera nieuprawnionych zapożyczeń i jest wykonana samodzielnie. Wszystkie prace dyplomowe podlegają obowiązkowemu sprawdzeniu w systemie antyplagiatowym. W przypadkach stwierdzenia przekroczenia wskaźników podobieństwa, ostateczną decyzję o dopuszczeniu pracy lub skierowaniu sprawy do komisji dyscyplinarnej podejmuje opiekun. Praca dyplomowa oceniana jest przez opiekuna i recenzenta, a z treścią recenzji student zapoznaje się przed egzaminem dyplomowym. Oferta tematów prac dyplomowych przygotowywana jest przez nauczycieli z trzech Wydziałów, biorących udział w realizacji programu studiów. Zgodnie z wypowiedziami studentów oraz danymi przekazanymi przez władze wydziału, studenci mają możliwość wyboru tematu i mogą uzgadniać tematykę pracy z wybranym przez siebie opiekunem w zakresie interesujących ich treści. Tematyka proponowanych prac dyplomowych odnosi się do różnych aspektów wytwarzania i przetwarzania żywności oraz bezpieczeństwa żywności. Zasady dyplomowania i problematyka prac odpowiadają zestawowi efektów kształcenia określonego dla kierunku bezpieczeństwo żywności na poziomie studiów I stopnia o profilu ogólnoakademickim. Potwierdza to analiza prac dyplomowych, ocenionych przez ZO PKA (załącznik nr 3). Zdecydowana większość prac odpowiada inżynierskiemu charakterowi studiów oraz ma charakter projektów, chociaż niektóre z nich budzą wątpliwości co do ich czynnościowego charakteru (załącznik 3). Egzamin dyplomowy przeprowadzany jest przed komisją powołaną przez dziekana, w skład której wchodzi: przewodniczący (dziekan lub upoważniony przez niego nauczyciel akademicki) oraz co najmniej dwóch nauczycieli reprezentujących dyscypliny kierunkowe, przewidziane w programie kształcenia. Egzamin obejmuje pięć bloków tematycznych (Blok produkcji roślinnej - 18 pytań, Blok produkcji zwierzęcej – 31 pytań, Blok zapewnienia jakości -30 pytań, Blok technologii surowców roślinnych – 20 pytań, Blok technologii surowców zwierzęcych – 20 pytań), na które składają się pytania obejmujące różne efekty kształcenia z zakresu wiedzy studenta. Przykładowe pytania: zasady dokumentowania systemów zarządzania jakością, charakterystyki norm z serii ISO 9000, technologia otrzymywania margaryny, podstawy produkcji kiełbas, proces oddychania komórkowego w warunkach tlenowych. Zagadnienia na egzamin studenci poznają najpóźniej na 60 dni przed egzaminem. Przebieg egzaminu dokumentowany jest odpowiednim protokołem. Z wymienionych pięciu bloków studenci losują trzy pytania, po jednym z trzech wybranych przez siebie bloków. Odpowiedź oceniana jest przez komisję. Skalę ocen i zasady oceniania opisuje wymieniona wyżej procedura. Procedura jest zrozumiała a treści egzaminu, ocenione przez ZO PKA dla poszczególnych bloków przywołanych powyżej, pozwalają na weryfikacje założonych dla kierunku efektów kształcenia.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się reguluje uchwała Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu nr 34/2015 z dnia 22 maja 2015 r. Zasady te obowiązują od roku akademickiego 2015/2016. Procedura wszczynana jest na wniosek kandydata, w którym wskazane zostały efekty kształcenia określone w programie danego kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia, odpowiadające efektom uczenia się. Powołany przez dziekana pełnomocnik ds. PEU (Potwierdzania efektów uczenia się), weryfikuje dokumentację potwierdzającą efekty uczenia się, a następnie powołuje Komisję w skład której wchodzi eksperci powołani wcześniej przez Radę Wydziału (dla każdego kierunku studiów 4-5 ekspertów). Na wizytowanym wydziale w skład każdego zespołu wchodzi samodzielni nauczyciele akademicy. Spośród zespołu ekspertów powołanych dla danego kierunku, pełnomocnik powołuje 3 osoby tworzące Komisję ds. PEU, w tym co najmniej jeden ekspert musi należeć do minimum kadrowego dla kierunku, na który aplikuje kandydat. W razie potrzeby Komisja uzupełnia jest o pracowników ze stopniem co najmniej doktora, prowadzących określone przedmioty. W dalszej kolejności Komisja sprawdza efekty uczenia się poprzez ocenę rzeczywistej wiedzy i kompetencji kandydata. W przypadku pozytywnej decyzji, kandydat uzyskuje określoną liczbę punktów ECTS, która jest przypisana efektom kształcenia dla weryfikowanych przedmiotów i potwierdza efekty uczenia się kandydata. Procedura jest przejrzysta i zgodna z wymaganiami prawa. Zespół ekspertów dla każdego kierunku dostępny jest na stronie wydziału. Obecnie dla kierunku bezpieczeństwo żywności stanowi go pięciu pracowników. Praktyczną stronę trudno ocenić, gdyż nie było do tej pory takiego wniosku.

Uczelnia zapewnia poprzez strony internetowe właściwy dostęp do informacji związanych z procedurą rekrutacji oraz kryteriach postępowania rekrutacyjnego i wymaganiach stawianych kandydatom. Dane te są zrozumiałe, przedstawione w sposób czytelny i zgodny z wymaganiami kandydatów. Podobnie jest w przypadku zasad potwierdzania efektów uczenia się, uznawania efektów i

okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym, a także zasad dyplomowania.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Dobór treści programowych i układ zajęć jest zgodny z oczekiwanymi efektami i aktualizowany na bazie doświadczeń kadry. Wykorzystywane formy zajęć wymuszają samodzielność, zaangażowanie i aktywność studentów, realizując treści prowadzące do uzyskania przez nich zakładanych efektów kształcenia. Czas trwania kształcenia pozwala osiągnąć założone efekty kształcenia, prawidłowo oceniając nakład pracy z wykorzystaniem systemu punktów ECTS. Punktacja ECTS jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawa. Studenci mają odpowiednie możliwości wyboru modułów kształcenia z uwzględnieniem specyfiki dyscyplin, w których prowadzony jest oceniany kierunek studiów. Proporcje zajęć i ich forma pozwalają studentom na uzyskanie założonych efektów kształcenia. Wydział zapewnia prawidłową organizację praktyk, adekwatną do interdyscyplinarnego charakteru kierunku. Pewnym niedociągnięciem jest jednak ograniczona weryfikacja efektów kształcenia z przewidywanych w programie praktyk zawodowych i ich ograniczona kontrola. Zasady i tryb rekrutacji umożliwiają właściwy i przejrzysty dobór kandydatów, zapewniając wszystkim równe szanse w podjęciu kształcenia na ocenianym kierunku oraz dobór jak najlepszych kandydatów. Wydział wiodący stosuje zrozumiałe i gwarantujące obiektywizm postępowanie związane z zaliczaniem etapów studiów oraz uznawaniem efektów kształcenia. Uczelnia i Wydział stosują przejrzyste zasady w procesie dyplomowania, gwarantujące obiektywizm i weryfikację efektów kształcenia uzyskanych w procesie kształcenia. Prace dyplomowe z pewnymi wyjątkami (załącznik 3) odpowiadają pracom inżynierskim w zakresie studiowanego kierunku. Jednostka posiada właściwą procedurę potwierdzania efektów uczenia się poza systemem edukacji.

Studenci wyrazili pozytywną opinię o zaangażowaniu nauczycieli akademickich w prowadzenie zajęć. W ich opinii treści prezentowane na zajęciach są aktualne i przydatne. Studenci posiadają wiedzę, jakie efekty kształcenia muszą osiągnąć, aby uzyskać pozytywną ocenę z przedmiotu. Studenci mają możliwość wglądu do swoich prac etapowych, a nauczyciele akademicy wskazują im popełnione błędy.

Dobre praktyki

1. Dwuetapowa organizacja praktyk wymuszająca na studentach poznanie różnych etapów wytwarzania żywności – od pola do stołu.

Zalecenia

1. Korekta i sprawdzenie sylabusów w zakresie aktualizacji literatury.
2. Uzupełnienie brakujących sylabusów (np. języki).
3. Doprecyzowanie sylabusów w zakresie zasad oceny poszczególnych efektów kształcenia, (szczególnie w zakresie kompetencji społecznych) oraz zasad wpływu oceny poszczególnych efektów na oceny końcowe.
4. Zwiększenie intensywności kontroli praktyk (również w postaci stosowanych już kontaktów telefonicznych z zakładem/gospodarstwem w którym studenci odbywają ćwiczenia) oraz rozszerzenie grona osób z różnych branż/dyscyplin (odpowiadających profilowi zakładu/gospodarstwa) w procesie weryfikacji efektów kształcenia z praktyk.
5. Lepszą weryfikację tematów i treści prac dyplomowych pod kątem ich inżynierskiego charakteru.

.....

Kryterium 3. Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia

- 3.1. Projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie i okresowy przegląd programu kształcenia
- 3.2. Publiczny dostęp do informacji

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

Wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu funkcjonuje na podstawie Zarządzenia nr 89/2016 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 30 sierpnia 2016 r. będącego realizacją Uchwały nr 96/2012 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 22 czerwca 2012 r. w sprawie funkcjonowania Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (USZJK). USZJK w UP można podzielić na trzy poziomy, z wyodrębnionymi organami odpowiedzialnymi za funkcjonowanie powyższego systemu, tj.: poziom I – komisje ds. jakości kształcenia działające w jednostkach organizacyjnych w ramach wydziałów oraz w jednostkach międzywydziałowych; poziom II – wydziałowe komisje ds. jakości kształcenia, oraz poziom III – Rektorska komisja ds. jakości kształcenia.

Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt realizuje politykę jakości na podstawie opinii dwóch Komisji: Wydziałowej Komisji ds. Dydaktyki i Zapewniania Jakości Kształcenia (WKDiZJK) oraz Wydziałowej Komisji Programowej dla kierunku Bezpieczeństwo żywności (WKPdkBż) powołanej na podstawie Statutu Uczelni §15 pkt3 przez Radę Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt. Zadania WKPdkBż uwzględnione w regulaminie, to m.in. opiniowanie projektów nowych i analiza realizowanych programów kształcenia w aspekcie ich zgodności z misją Uczelni oraz obszarowymi efektami kształcenia; ocena zgodności zakładanych w przedmiotach/kursach/modułach efektów kształcenia z kierunkowymi efektami kształcenia; opiniowanie zmian w planie i programie studiów; nadzór nad zgodnością programu studiów z kierunkowymi efektami kształcenia na kierunku bezpieczeństwo żywności; weryfikacja zgodności sylabusów z modułami z uwzględnieniem celu, efektów, metod nauczania, kontroli efektów kształcenia osiąganym przez studenta, treści, oraz liczby punktów ECTS; weryfikacja prawidłowości przypisywania punktów ECTS poszczególnym modułom/przedmiotom oraz doskonalenie programów nauczania zgodnie z ogólnymi wytycznymi. Ponadto w zakresie kompetencji WKPdkBż jest także współpraca z WKDiZJK, która realizuje zadania w obszarze jakości kształcenia, m.in. poprzez analizę efektywności kształcenia studentów na podstawie danych ze średnich ocen uzyskiwanych w danym roku akademickim; analizę wyników ankiet studenckich na wszystkich poziomach kształcenia, dotyczących oceny jakości oraz protokołów hospitacji, co potwierdza zarówno analiza sprawozdań z prac komisji, jak i rozmowy z przedstawicielami społeczności akademickiej.

Zakres i źródła informacji uwzględniane w projektowaniu programu kształcenia określa Uchwała Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z 24 lutego 2017 r. ws. *wytycznych dla rad podstawowych jednostek organizacyjnych UPWr w zakresie projektowania programów kształcenia dla studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich*. Zawiera ona m.in. szczegółowy zakres programu studiów dla kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia, tj. m.in. formę studiów, liczbę semestrów i liczbę punktów ECTS konieczną do uzyskania kwalifikacji odpowiadających poziomowi kształcenia; moduły zajęć – zajęcia lub grupy zajęć – wraz z przypisaniem do każdego modułu efektami kształcenia oraz treści programowych, form i metod kształcenia, zapewniających osiągnięcie tych efektów, a także liczby punktów ECTS; sposoby weryfikacji i oceny osiągania przez studenta zakładanych efektów kształcenia; łączną liczbę punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów, liczbę punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z obszarów nauk humanistycznych lub nauk społecznych, wymiar, zasady, formę odbywania, a także łączną liczbę punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych.

Program dla kierunku Bezpieczeństwo żywności przygotowany został zgodnie z powyższymi wytycznymi. W procesie projektowania efektów kształcenia, zmian, jak również monitorowania programu kształcenia na WBiHZ w ramach prac zarówno WKPdkBż jak i WKDiZJK jako interesariusze wewnętrzni uczestniczą pracownicy naukowo-dydaktyczni, natomiast jako interesariusze zewnętrzni: członkowie Rady Biznesu WBiHZ, pracodawcy, absolwenci oraz opiekun praktyk. Na program wpływ mają studenci. Na spotkaniu potwierdzili, że władze wprowadziły na ich wniosek nowy przedmiot do programu: „Akwakultura w gospodarce żywnościowej” oraz dokonały zmiany sekwencji przedmiotów, przesuując jeden z nich na inny semestr. Ponadto uczelnia określiła także przebieg procesu decyzyjnego prowadzącego do formalnego zatwierdzenia programu kształcenia.

Sposób i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu kształcenia na ocenianym kierunku odbywa się w oparciu o zasady ujęte w regulaminie Uczelnianego Systemu

Zapewniania Jakości Kształcenia oraz regulaminu WKDiZJK. Monitorowaniu programu studiów służy anonimowa ocena jakości zajęć dydaktycznych przez studentów przeprowadzana drogą elektroniczną na podstawie ankiet wypełnianych po zakończeniu tych zajęć. W ankiecie studenci oceniają sposób prowadzenia zajęć jak również przydatność treści dla osiągania zakładanych efektów kształcenia. Wyniki ankiet są analizowane przez WKDiZJK i są podstawą do weryfikacji planu i programu kształcenia. Chociaż podczas spotkania z ZO PKA studenci stwierdzili, że nie są zaznajamiani z wynikami ankietyzacji, to jednak uznali ankietyzację za potrzebną i, w ich opinii, przynoszącą korzyści. Skuteczność osiągania przez studentów efektów kształcenia odbywa się poprzez ocenę w trakcie zajęć (sprawdziany, wypowiedzi, kolokwia, projekty, aktywność i zaangażowanie), a także po ich zakończeniu (zaliczenia i egzaminy). Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie oceny wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zawarte są w sylabusach poszczególnych przedmiotów, natomiast ogólne zasady dostępu studentów do ocenianych prac oraz prawo do omówienia ich wyników i zgłaszania nieprawidłowości zawarte są w regulaminie studiów.

Wydział Biologii i Hodowli zgodnie z obowiązującymi procedurami wewnętrznymi stosuje zasady w zakresie projektowania i zatwierdzania programów kształcenia oraz prowadzi na ocenianym kierunku monitorowanie i okresowe przeglądy programu kształcenia z uwzględnieniem potrzeb przedstawicieli otoczenia społeczno – gospodarczego. Dowodem na skuteczność systemu są zmiany w efektach kształcenia i programie studiów wprowadzone po zakończeniu pierwszego cyklu kształcenia, także z uwzględnieniem sugestii Zespołu Oceniającego PKA. Jednak w opinii ZO zmiany te zostały wprowadzone zbyt późno, co wskazuje na konieczność doskonalenia systemu monitorowania i weryfikacji programu studiów.

Studenci ocenianego kierunku mają dostęp do informacji związanych z planem i programem kształcenia poprzez stronę internetową wydziału oraz uczelni. Karty opisów przedmiotów dostępne są publicznie dla studentów oraz kandydatów na studia w formie uproszczonej na stronie uczelni. Pełne wersje sylabusów dostępne są dla studentów w dziekanacie. Z zapewnień władz wydziału wynika, że w najbliższym czasie planowane jest udostępnienie pełnych wersji sylabusów poprzez wprowadzaną platformę USOS. Strona internetowa wydziału zawiera m.in. informacje na temat pomocy materialnej dla studentów, rekrutacji na studia, programu kształcenia, programów wymiany studenckich, procesu dyplomowania, praktyk studenckich i inne. W ramach działań doskonalących Wydziałowa Komisja ds. Dydaktyki i Zapewniania Jakości Kształcenia organizuje seminaria dla społeczności akademickiej oraz studentów. Należy ocenić, że system przekazywania informacji jest kompleksowy, zawiera aktualne treści i jest przydatny dla odbiorców.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia na Wydziale Biologii i Hodowli Zwierząt można ocenić pozytywnie m.in. w zakresie angażowania interesariuszy wewnętrznych oraz zewnętrznych w działania mające na celu poprawę jakości kształcenia. Na uwagę zasługuje także realizacja procedury walidacji efektów kształcenia. Weryfikacja działań jednostki we wskazanym obszarze potwierdza funkcjonowanie systemu jakości kształcenia. Dodatkowo jednostka zadeklarowała, że trwają działania na poziomie uczelnianym mające na celu udoskonalenie procesu walidacji. Pozytywnie można również ocenić przebieg i zakres ankietyzacji przedmiotów i pracowników. Ankietyzacji poddawani są wszyscy nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia dydaktyczne w danym semestrze. Na kierunku Bezpieczeństwo żywności w roku akademickim 2016/2017 uzyskano frekwencję wynoszącą 36,24%. Wszystkie aspekty realizacji przedmiotów, w skali całego roku, oceniono pozytywnie 92,34-97,89%. Również w przypadku większości osób prowadzących zajęcia ankietyzacja wypadła pozytywnie (wykład 75,85-79,21%; ćwiczenia 79,54-80,41%). Celem zwiększenia frekwencji Jednostka przygotowuje nowe mechanizmy zachęty, np. wolny dzień dziekański dla roku z najwyższym zwrotem ankiet, co przyjmuje się jako korzystne rozwiązanie. Obszarem do doskonalenia jest natomiast jeszcze większa intensyfikacja współpracy ze społecznością studencką w zakresie doskonalenia jakości kształcenia, jak również proces informowania studentów m.in. o działaniach związanych z negatywnymi ocenami nauczycieli akademickich. Podczas spotkania z przedstawicielami WKDiZJK uzyskano informacje, iż podejmowane są już działania mające na celu intensyfikację współpracy ze studentami, jako interesariuszami wewnętrznymi (bieżący kontakt z Samorządem Studenckim, seminaria informacyjne dot. ankietyzacji), jak również współpracy z

przedstawicielami otoczenia społeczno – gospodarczego, poprzez m.in. przygotowywanie możliwości spotkań online. Podczas rozmów z przedstawicielami Jednostki zadeklarowano, iż trwają prace zakładające wprowadzenie m.in. ankietyzacji do procesu praktyk.

Dobre praktyki

- Jednostka proponuje dodatkowe działania zachęcające studentów do zwiększenia udziału w ankietyzacji – wolny dzień dziekański.
- W ramach współpracy z przedstawicielami otoczenia społeczno – gospodarczego jednostka proponuje spotkania online, które pozwoliłyby na zwiększenie działań ze strony pracodawców

Zalecenia

Rekomenduje się kontynuowanie współpracy ze społecznością studencką w zakresie jakości kształcenia, jak również przeprowadzenie działań mających na celu proces informowania studentów m.in. o działaniach związanych z wynikami ankiet studenckich. Ponadto konieczny jest również rozwój badania losów absolwentów ocenianego kierunku oraz wprowadzenie pełniejszej weryfikacji jakości kształcenia w ramach praktyk studenckich.

Zaleca się systematyczne doskonalenie wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia szczególnie w zakresie doskonalenia programu studiów.

Kryterium 4. Kadra prowadząca proces kształcenia

Liczba, dorobek naukowy/artystyczny oraz kompetencje dydaktyczne kadry

4.1. Obsada zajęć dydaktycznych

4.2. Rozwój i doskonalenie kadry

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Kadra naukowo-dydaktyczna realizująca zajęcia dydaktyczne na kierunku „bezpieczeństwo żywności” prowadzonym na Wydziale Biologii i Hodowli Zwierząt UP we Wrocławiu liczy 54 osób (z wyłączeniem nauczycieli prowadzących przedmioty ogólnouczelniane: języki obce, wychowanie fizyczne, przedmioty humanistyczne), z czego 9 nauczycieli akademickich wchodzi w skład minimum kadrowego kierunku. Większość nauczycieli akademickich (około 75%) prowadzących zajęcia na kierunku stanowią osoby zatrudnione na dwóch Wydziałach UP we Wrocławiu, a mianowicie Wydziale Biologii i Hodowli Zwierząt prowadzącym kierunek oraz na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności. Zdecydowana większość nauczycieli akademickich (prawie 80%) legitymuje się dorobkiem naukowym w dziedzinie nauk rolniczych i w dyscyplinach, do których odnoszą się efekty kształcenia kierunku, bowiem 36% posiada dorobek w dyscyplinie zootechnika, 24% w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, 14% w dyscyplinie agronomia i 6% w dyscyplinie biotechnologia. Pozostali nauczyciele prowadzący zajęcia na kierunku posiadają dorobek naukowy m.in. w dziedzinie nauk weterynaryjnych oraz takich dyscyplinach jak biologia, kształtowanie i ochrona środowiska, informatyka i matematyka. Przedstawiona powyżej struktura kwalifikacji nauczycieli akademickich odzwierciedla realizowane na kierunku treści kształcenia i jest adekwatna do określonych dla kierunku efektów kształcenia, szczególnie zmodyfikowanych i zatwierdzonych uchwałą nr 63/2017 RW WBiHZ UP we Wrocławiu z dnia 13 czerwca 2017 r. Struktura kadry pod względem reprezentowanych stopni i tytułów prezentuje się także bardzo korzystnie. Prawie 50% nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne na kierunku „bezpieczeństwo żywności” to samodzielni pracownicy nauki, przy czym blisko 1/3 nauczycieli akademickich legitymuje się tytułem profesora, a 1/5 stopniem doktora habilitowanego.

Dorobek naukowy kadry prowadzącej zajęcia dydaktyczne na kierunku „bezpieczeństwo żywności” jest bogaty (co wyraża się poprzez wskaźniki parametryczne, m.in. liczbę opublikowanych prac z IF) oraz różnorodny. Tematyka badań jest aktualna, mają one charakter interdyscyplinarny i dotyczą praktycznie wszystkich zagadnień obejmujących szeroko rozumiane bezpieczeństwo żywności w zakresie jej produkcji od „pola do stołu”. Badania naukowe jakimi legitymuje się kadra naukowo-dydaktyczna kierunku są prowadzone przede wszystkim na dwóch Wydziałach UP we Wrocławiu - Wydziale Biologii i Hodowli Zwierząt oraz na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności. Badania te dotyczą czynników wpływających na pozyskanie surowców roślinnych i zwierzęcych bezpiecznych dla zdrowia człowieka, bezpieczeństwa w produkcji pasz oraz bezpieczeństwa i higieny w produkcji żywności przetworzonej. Z racji tego, że większość kadry nauczającej na kierunku stanowią nauczyciele zatrudnieni na Wydziale Biologii i Hodowli Zwierząt prowadzone badania są przede wszystkim ukierunkowane na bezpieczeństwo i higienę produkcji surowców pochodzenia zwierzęcego, pasz oraz przetworów uzyskanych na bazie surowców zwierzęcych. W kontekście zagrożeń występujących w produkcji żywności takie ukierunkowanie badań ze wszech miar jest właściwe i wskazuje na duży potencjał wizytowanego Wydziału w tym zakresie. Wiedza i umiejętności badawcze kadry naukowo-dydaktycznej kierunku są przekazywane w procesie dydaktycznym studentom, co pozwala na nabywanie przez nich podstawowej wiedzy dotyczącej metodologii badań i umiejętności badawczych.

Właściwe kompetencje kadry naukowo-dydaktycznej kierunku zostały potwierdzone w trakcie przeprowadzonych hospitacji 5 zajęć dydaktycznych (zał. 7). Wykazano, że nauczyciele akademicy posiadają kwalifikacje do ich realizacji, byli dobrze przygotowani do zajęć, stosowali skuteczne metody dydaktyczne (pokaz, dyskusja, ćwiczenia praktyczne, rozwiązywanie zadania projektowego). Nauczyciele akademicy prowadzili zajęcia dydaktyczne zgodnie ze swoimi kwalifikacjami i dorobkiem naukowym. Generalnie metody dydaktyczne były dostosowane do specyfiki przedmiotu. Wizytacja Zespołu PKA wykazała także, że jedynie w ramach ćwiczeń z przedmiotu Mikrobiologia żywności jest stosowana niewłaściwa metoda dydaktyczna, bowiem ćwiczenia mają charakter ćwiczeń audytoryjnych zamiast laboratoryjnych. Zaobserwowano, że nauczyciele prowadzący angażowali studentów w trakcie zajęć dydaktycznych, zadawali inspirujące pytania, stawiali problemy do samodzielnego rozwiązania. Hospitowane zajęcia prowadzone były w godzinach przewidzianych w planie zajęć, odbywały się w salach i pracowniach dobrze wyposażonych w sprzęt komputerowy, multimedialny, nagłośnienie, czy aparaturę i sprzęt laboratoryjny. Spośród nowych metod dydaktycznych stosowanych w procesie dydaktycznych należy wymienić e-learning, wykorzystywany w stosunkowo niewielkim zakresie, bowiem tą metodą prowadzone są wykłady z przedmiotu Podstawy ekonomii.

Spotkanie Zespołu PKA z nauczycielami akademickimi rozpoczęło się od dyskusji na temat funkcjonowania WSZJK w kontekście osiągnięcia określonych celów i doskonalenia jakości kształcenia. Wskazywano na efekty funkcjonowania systemu ankietyzacji i hospitacji zajęć dydaktycznych oraz skuteczności polityki kadrowej w kontekście osiągniętych celów dydaktycznych. Zwrócono uwagę na temat niedowartościowania pracy dydaktycznej nauczycieli akademickich. Kolejnym dyskutowanym tematem była kwestia wypracowania autorskiej koncepcji kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności”. Dyskusję tą zainicjowano z racji toczących się od kilku miesięcy prac związanych z modyfikacją programu kształcenia. Nauczyciele kierunku zwrócili uwagę, na fakt, że efekty kształcenia kierunku były opracowane w 2012 roku, a więc wkrótce po wprowadzeniu rozporządzenia w sprawie KRK. Od tego czasu nastąpił znaczny postęp w naukach związanych z bezpieczeństwem żywności. Ponadto z perspektywy czasu dostrzeżono błędy jakie popełniono w redagowaniu efektów kształcenia i w związku z tym wskazano na konieczność wprowadzenia zmian w efektach kształcenia kierunku jak również w odpowiednim dostosowaniu programu studiów. Bardzo pozytywne opinie prezentowała kadra dydaktyczna kierunku, wypowiadając się na temat polityki wsparcia Władz Uczelni dla wszelkich inicjatyw związanych z rozwojem kierunku i kadry.

Do minimum kadrowego na kierunku „bezpieczeństwo żywności” Uczelnia zgłosiła 9 nauczycieli akademickich, w tym 3 w grupie samodzielnych nauczycieli akademickich (wszyscy ze stopniem naukowym doktora habilitowanego) oraz 6 w grupie nauczycieli ze stopniem naukowym doktora. Analiza minimum kadrowego dla kierunku „bezpieczeństwo żywności” została przeprowadzona w oparciu o warunki określone w §11 ust. 1 i §12 ust. 1 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 26 września 2016 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów (Dz. U. z 2016 r. poz. 1596). Z punktu widzenia dorobku naukowego nauczyciela akademickiego zalicza się do minimum kadrowego jeśli posiada zapewniających realizację programu studiów dorobek naukowy w

obszarze wiedzy, odpowiadającemu obszarowi kształcenia, wskazanemu dla tego kierunku studiów w zakresie jednej z dyscyplin naukowych, do których odnoszą się efekty kształcenia kierunku. Efekty kształcenia kierunku „bezpieczeństwo żywności” odnoszą się do obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedziny nauk rolniczych i dyscyplin zootechnika, technologia żywności i żywienia, agronomia oraz biotechnologia i w sposób prawidłowy zostały przez Uczelnię przyporządkowane uchwałą RW nr 63/2017 z dnia 13 czerwca 2017. Zespół wizytujący PKA przeprowadził ocenę spełnienia wymagań dotyczących minimum kadrowego na podstawie przesłanej dokumentacji (Raportu samooceny, Raportu pracownika sporządzonym przez MNiSzW), dokumentów przedstawionych podczas wizytacji oraz rozmów przeprowadzonych z władzami Wydziału. W ocenie uwzględniono w szczególności posiadane stopnie naukowe i specjalizację naukową, a także dorobek naukowy nauczycieli akademickich. Stwierdzono, że wszyscy pracownicy naukowo-dydaktyczni wskazani do minimum kadrowego kierunku posiadają dorobek naukowy odnoszący się do obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych oraz dziedziny nauk rolniczych i dyscyplin, do których odnoszą się efekty kształcenia kierunku. Stwierdzono, że 6 nauczycieli posiada dorobek w dyscyplinie zootechnika, i po jednym nauczycielu w dyscyplinach technologia żywności i żywienia, agronomia i biotechnologia. Wskazać także należy, że dodatkowo 2 nauczycieli akademickich z wiodącym dorobkiem w dyscyplinie zootechnika wykazuje również prace naukowe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. W związku z tym do minimum kadrowego zalicza się 9 osób (w tym 3 samodzielnych nauczycieli akademickich i 6 doktorów), gdyż mają zapewniający realizację programu studiów dorobek naukowy w obszarze wiedzy odpowiadającemu obszarowi kształcenia wskazanemu dla wizytowanego kierunku studiów w zakresie jednej z dyscyplin naukowych, do której odnoszą się efekty kształcenia określone dla ocenianego kierunku. Co więcej należy także zaznaczyć, że w minimum kadrowym znajdują się nauczyciele akademicy, którzy reprezentują większość zagadnień związanych z naukami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności. Osoby te posiadają dorobek naukowy z zakresu m.in.: uprawy i oceny jakości surowców roślinnych, hodowli zwierząt i oceny jakości surowca pochodzenia zwierzęcego, technologii przetwórstwa surowców zwierzęcych i oceny jakości produktów pochodzenia zwierzęcego, biotechnologii żywności, systemów zapewnienia jakości żywności. Jednak szkoda, że w skład minimum kadrowego kierunku nie włączono nauczycieli zajmujących się tak ważnymi zagadnieniami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności jak mikrobiologia żywności oraz analiza i ocena jakości żywności, choć nauczyciele o takich specjalnościach prowadzą zajęcia dydaktyczne na kierunku. Biorąc powyższe pod uwagę należy stwierdzić, iż warunek minimum kadrowego został spełniony.

Osoby zaliczone do minimum kadrowego spełniają wymagania określone w § 10 w/w rozporządzenia. Wszystkie osoby zaproponowane do minimum kadrowego zostały zatrudnione w Uczelni nie później niż od początku semestru studiów, w pełnym wymiarze czasu pracy, na podstawie złożonego przez nie oświadczenia upoważniającego Wydział do zaliczenia do minimum kadrowego. Każdy z nauczycieli akademickich proponowanych do minimum kadrowego w danym roku akademickim prowadzi na kierunku studiów zajęcia dydaktyczne w wymiarze co najmniej 30 godzin zajęć w przypadku nauczycieli akademickich posiadających tytuł naukowy profesora lub stopień naukowy doktora habilitowanego oraz 60 godzin zajęć dydaktycznych w przypadku nauczyciela akademickiego posiadającego stopień naukowy doktora.

Stosunek liczby nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe, do liczby studentów kierunku spełnia wymagania § 14 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 26 września 2016 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. z 2016 r. poz. 1596). Na podstawie zweryfikowanych w trakcie wizytacji danych wykazano, że na ocenianym kierunku studiuje 187 studentów, natomiast do minimum kadrowego zaliczono 9 nauczycieli akademickich. Zatem stosunek ten wynosi 1: 20,8 przy obowiązującym dla kierunków w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych nie mniejszym niż 1 : 60.

Na kierunku „bezpieczeństwo żywności” zajęcia dydaktyczne prowadzą nauczyciele akademicy zgodnie ze swoimi kompetencjami, wynikającymi z tematyki badawczej dorobku naukowego. Taki stan rzeczy jest wynikiem z jednej strony ugruntowanej tradycji akademickiej, a z drugiej strony wdrożonych i skutecznych procedur WSZJK. Oceny kwalifikacji nauczycieli akademickich do prowadzenia zajęć, jak również warunków lokalowych realizacji zajęć dydaktycznych dokonuje Komisja Programowa. Po pozytywnej opinii Komisji wskazanie do prowadzenia zajęć danej

osoby jest kierowane do Prodziekana ds. kierunku. W przypadku osób nie posiadających stopnia doktora habilitowanego wymagana jest dodatkowo akceptacja powierzenia zajęć przez Radę Wydziału.

Polityka kadrowa na Wydziale jest ukierunkowana na systematyczny rozwój naukowy pracowników z uwzględnieniem harmonijnego rozwoju wszystkich prowadzonych kierunków studiów.

Pozytywnym wyrazem polityki kadrowej Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt UP we Wrocławiu jest liczba awansów naukowych. W ostatnich 5 latach 35 osób uzyskało stopień doktora, 6 osób stopień doktora habilitowanego, a dwie habilitowały się poza Wydziałem. Przeprowadzono również 8 postępowań o nadanie tytułu profesora (w tym 3 osób z poza Wydziału), a jedna osoba z Wydziału uzyskała tytuł profesora na podstawie postępowania przeprowadzonego poza Wydziałem. Spośród osób, które uzyskały awans we wskazanym okresie 4 osoby po habilitacji oraz 3 które uzyskały tytuł profesora realizują zajęcia na ocenianym kierunku. Z kolei na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności spośród nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na wizytowanym kierunku 2 uzyskały stopień doktora habilitowanego oraz 3 tytuł profesora.

Na Wydziale Biologii i Hodowli Zwierząt UP we Wrocławiu zatrudnienie nauczyciela akademickiego w wymiarze większym niż ½ etatu odbywa się w drodze konkursu otwartego. Każdorazowo do przeprowadzenia konkursu na zatrudnienie nauczyciela akademickiego dziekan powołuje komisję konkursową w składzie minimum 5-osobowym. Osoby przyjmowane na stanowisko adiunkta, oprócz wykształcenia kierunkowego, posiadania stopnia doktora nauk, muszą się legitymować biegłą znajomością języka angielskiego (na poziomie min. B2), a w trakcie pierwszych dwóch lat pracy muszą odbyć staż zagraniczny w łącznym wymiarze jednego semestru. Na Wydziale Biologii i Hodowli Zwierząt w ostatnich 5 latach zatrudniono 17 młodych pracowników na etacie adiunkta oraz 7 osób na etacie asystenta. W tym czasie także zatrudniono na etacie asystenta ze stopniem doktora habilitowanego 3 osoby. Na stanowisko asystenta zatrudniane mogą być osoby z tytułem zawodowym magistra lub stopniem doktora na okres nie dłuższy niż 8 lat. Na stanowisko adiunkta może być zatrudniona osoba ze stopniem doktora na czas określony do momentu uzyskania praw emerytalnych, pod warunkiem uzyskania stopnia doktora habilitowanego w ciągu 8 lat. Na stanowisku adiunkta może być zatrudniona osoba ze stopniem doktora habilitowanego na czas określony do momentu uzyskania praw emerytalnych. Na stanowisko profesora nadzwyczajnego może być zatrudniona osoba posiadająca tytuł naukowy profesora na okres do końca roku akademickiego, w którym osiągnie wiek 70 lat. Na stanowisko profesora nadzwyczajnego może być zatrudniona także osoba posiadająca tytuł doktora habilitowanego, na okres do uzyskania praw emerytalnych. Na stanowisko profesora zwyczajnego może być zatrudniona osoba posiadająca tytuł naukowy profesora. We wszystkich przypadkach zatrudnienia na poszczególne stanowiska brany pod uwagę jest dorobek naukowy kandydata, osiągnięcia badawcze i inne osiągnięcia w pracy naukowo-dydaktycznej. Na stanowisko starszego wykładowcy może być zatrudniona osoba posiadająca stopień doktora i legitymująca się odpowiednim dorobkiem organizacyjnym i dydaktycznym, posiadająca właściwe kompetencje dydaktyczne (np. wszechstronność w prowadzeniu zajęć dydaktycznych), pozytywnie i wysoko oceniana w ankietach studenckich.

Na WBiHZ podejmowane są różne działania w celu aktywizacji naukowej pracowników. Do najważniejszych wymienić należy:

- systematyczna ocena, a w przypadku oceny negatywnej, stosowne konsekwencje zgodne z Ustawą o szkolnictwie wyższym i uchwałą Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu;
- stypendia doktoranckie (przyznawane najczęściej już na pierwszym roku studiów) i habilitacyjne;
- motywujący system nagród dla nauczycieli,
- wymóg odbycia semestralnego stażu zagranicznego;
- zmniejszenie liczby ponadwymiarowych godzin dydaktycznych realizowanych przez adiunktów zaangażowanych w pracę naukową;
- zapewnienie odpowiednich funduszy na badania własne;
- mobilizację w kierunku uzyskiwania na badania funduszy pozauczelnianych (NCN i NCBiR) oraz z UE.

W polityce kadrowej bardzo ważną rolę odgrywa system oceny nauczycieli akademickich. Oceny dokonuje się na podstawie działalności w zakresach. naukowym i kształcenia kadr naukowych, dydaktycznym i popularyzatorskim oraz organizacyjnym, a także inne formy działalności nie

mieszczące się w wymienionych. W ocenie działalności dydaktycznej bierze się pod uwagę wyniki hospitacji i ankietyzacji.

Uczelnia wypracowała własny system nagradzania pracowników naukowo-dydaktycznych za wybitne osiągnięcia w pracy naukowej. Na podstawie oceny okresowej typowane są po trzy osoby z grupy pracowników niesamodzielnych, pracowników ze stopniem doktora habilitowanego i profesorów tytularnych Wydziału, które uzyskały najwyższe oceny. Nagradzane są one dodatkiem finansowym do pensji na okres 2 lat. Dodatkowo nagradzane są w postaci dodatku do pensji na okres jednego roku po trzy osoby z w/w grup pracowników Wydziału, które za rok poprzedni uzyskały najwyższą sumę punktów MNiSW za prace naukowe opublikowane w czasopismach indeksowanych przez JCR. Na Uczelni planowane jest wprowadzenie systemu nagradzania pracowników naukowo-dydaktycznych i dydaktycznych za szczególne osiągnięcia dydaktyczne.

Wszystkie te działania przekładają się na doskonalenie jakości kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności”. W ramach polityki kadrowej, ukierunkowanej na rozwój naukowy i dydaktyczny nauczycieli akademickich, pokrywane są częściowo koszty uczestnictwa w kursach specjalistycznych oraz koszty przeprowadzenia przewodów doktorskich i habilitacyjnych. Nauczyciele akademicy mają możliwość uczestniczenia w kursach językowych organizowanych przez Uczelnię, korzystają z kursów doształcających w zakresie statystyki, z kursów chromatograficznych prowadzonych przez firmy zajmujące się sprzedażą sprzętu chromatograficznego. Bardzo pozytywnym przypadkiem było częściowe opłacenie z funduszy Katedry dwóm osobom kursu analityka laboratoryjnego. Kadra dydaktyczna korzysta także z dofinansowania wyjazdów i publikowania prac w czasopismach z listy JCR ze środków poszczególnych Katedr/Zakładów oraz dodatkowych środków pozyskanych przez Wydział w ramach Krajowego Naukowego Ośrodka Wiodącego.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Kwalifikacje nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku „bezpieczeństwo żywności” prowadzonym przez Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt UP we Wrocławiu są właściwe dla realizacji programu kształcenia i osiągnięcia zamierzonych efektów w zakresie wiedzy, umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych. Zdecydowana większość nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne na kierunku legitymuje się dorobkiem naukowym w dziedzinie nauk rolniczych i w dyscyplinach, do których odnoszą się efekty kształcenia kierunku, a więc w dyscyplinie zootechnika, technologia żywności i żywienia, agronomia i biotechnologia. Dorobek kadry naukowo-dydaktycznej kierunku zapewnia realizację programu kształcenia w zakresie wskazanym w opisie efektów kształcenia dla kierunku „bezpieczeństwo żywności”. Stosowane metody dydaktyczne wskazują na dobre przygotowanie kadry dydaktycznej do zajęć i są skuteczne w osiągnięciu założonych efektów kształcenia. Minimum kadrowe dla kierunku „bezpieczeństwo żywności”, prowadzonego na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim spełnia wszystkie wymagania określone w ustawie z dnia 27 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2016 r. poz. 1842) oraz w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 26 września 2016 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów (Dz. U. z 2016 r. poz. 1596). Liczba osób stanowiących minimum kadrowe jest właściwa w stosunku do liczby studentów ocenianego kierunku. Zajęcia dydaktyczne powierzono nauczycielom zgodnie z ich kwalifikacjami. Polityka kadrowa sprzyja rozwojowi kadry akademickiej i doskonaleniu procesu dydaktycznego.

Dobre praktyki

Do dobrych praktyk stosowanych na Uczelni, Wydziale i kierunku należy zaliczyć:

- wypracowany system oceny kwalifikacji nauczycieli akademickich do prowadzenia zajęć dydaktycznych,
- wypracowanie bardzo efektywnej polityki wspierania działalności naukowej nauczycieli akademickich
- prezentowanie corocznie, najlepiej ocenianych w ankiecie studenckiej, nauczycieli akademickich.

Zalecenia

- rozważenie możliwości włączenia w skład minimum kadrowego kierunku nauczyciela z dorobkiem w zakresie mikrobiologii żywności bądź higieny produkcji żywności

Kryterium 5. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Kierunek „bezpieczeństwo żywności” jest stosunkowo młodym kierunkiem, funkcjonuje od 2012 roku, dlatego też współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest w trakcie rozwoju. Interesariusze zewnętrzni zaangażowani są w prace Wydziałowej Rady Biznesu oraz w działania Komisji Programowej. Pracownicy WBiHZ UP we Wrocławiu w szerokim zakresie współpracują przy realizacji badań zarówno z jednostkami naukowymi w kraju jak i za granicą np. z Instytutem Genetyki PAN w Jastrzębcu, Instytutem Zootechniki PIB PAN w Balicach. Z punktu widzenia realizacji programu kształcenia najwartościowsza jest współpraca z organizacjami i instytucjami. W tym zakresie Wydział współpracuje m.in. z: Dolnośląską Agencją Współpracy Gospodarczej zajmującą się promocją produktów dolnośląskich, szczególnie z ryb; firmą Polski Bartnik – zajmującą się przetwórstwem miodów; firmą Sano – Nowoczesne Żywnienie - prowadzącą doradztwo w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego, Powiatowym Inspektoratem Weterynarii, Dolnośląskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego. Przedstawiciele w/w instytucji biorą udział w opiniowaniu efektów kształcenia kierunku i programu studiów. M.in. opiniowali ostatnią modyfikację efektów kształcenia i programu studiów, przykładowo zgłosili potrzebę wprowadzenia do programu studiów przedmiotu Zafałszowania żywności. Zewnętrzni interesariusze udostępniają swoją bazę do części zajęć w ramach wizyt studyjnych oraz przyjmują studentów na praktyki. Uczelnia wspólnie z DODR bierze udział w targach, wystawach i dożynkach, m.in. w celu promowania żywności regionalnej i ekologicznej. Niektóre z wymienionych firm w kontakcie z Uczelnią rekrutują kandydatów do pracy

Dobre kontakty z pracodawcami posiada Pełnomocnik Dziekana ds. praktyk. Prowadzi rozmowy z potencjalnymi pracodawcami dotyczące realizacji praktyk oraz regularnie monitoruje praktyki studenckie. Pracodawcy przekazują informacje dotyczące przygotowania studentów do wykonywania zadań określonych dla praktyk zawodowych, co umożliwi analizę procesu kształcenia. Pełnomocnik ds. praktyk na kierunku jest członkiem Rady Programowej, której przekazuje uzyskane od pracodawców informacje.

Pracodawcy obecni na spotkaniu w trakcie wizytacji wykazali się dużym zainteresowaniem funkcjonowaniem Uczelni, i jak wskazano powyżej podali przykłady współpracy z Wydziałem.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt UP we Wrocławiu współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym na wielu płaszczyznach m.in. w zakresie realizacji praktyk jak i procesu dydaktycznego. Interesariusze zewnętrzni są zaangażowani w organizację zajęć terenowych, warsztatów działalność promocyjną i popularyzatorską na rzecz kierunku i Wydziału oraz współuczestniczą w realizacji badań naukowych. Jednak najbardziej zwraca uwagę dobrze wypracowany system realizacji praktyk zawodowych. Kontakty z pracodawcami wykorzystuje również w zakresie modyfikowania efektów i treści kształcenia oraz ich dostosowania do potrzeb rynku pracy.

Dobre praktyki

Zalecenia

Brak zaleceń

Kryterium 6. Umiejdzynarodowienie procesu kształcenia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

Studenci mają możliwość wyjazdów w ramach programu Erasmus + na studia oraz praktyki zagraniczne. Zgodnie z danymi z raportu samooceny, w ostatnich latach, dwóch studentów ocenianego kierunku przebywało w ramach tego programu za granicą (Hiszpania i Włochy). Informacje uzyskane od studentów potwierdzają, że wydział informuje ich o takich możliwościach oraz zachęca do wyjazdu, jednak perspektywa wyjazdów nie cieszy się dużą popularnością. Według studentów spotkania takie

nie mają dużej frekwencji. Według raportu samooceny i rozmów z Władzami wydziału zwiększono w ostatnim czasie działania dotyczące propagowania wyjazdów zagranicznych i według władz przynosi to efekty w zakresie zwiększonej liczby studentów aplikujących o wyjazdy.

Studenci ocenianego kierunku mają możliwość nauki języków obcych. Zgodnie z programem studenci ocenianego kierunku mogą wybrać naukę języka obcego w wymiarze 120 godzin (8 pkt. ECTS) na odpowiednim dla nich poziomie. Według raportu samooceny dużą uwagę w trakcie nauki języka obcego zwraca się na znajomość języka – specjalistycznego właściwego dla kierunku studiów. Nauka języka kończy się egzaminem wewnętrznym potwierdzającym kompetencje językowe studentów. Mają oni również możliwość podejścia do egzaminu i uzyskania certyfikatów TOEFL oraz TOEIC. Według studentów jednak mają oni ograniczony kontakt z językiem zawodowym oraz kłopoty z zapisywaniem się na wybrane przez nich języki, szczególnie dotyczy to wyboru języka angielskiego. Jak wynika z opinii przedstawionych przez studentów ocenianego kierunku, w minionych latach zdarzała się sytuacja, w której podczas zapisów studentom brakowało miejsc w grupach wybranego przez nich języka – przez co zmuszeni byli rozpocząć naukę od początku zupełnie nieznanego im języka. Sytuację tę studenci ocenili bardzo negatywnie. Dużą mobilnością charakteryzuje się Kadra wydziału prowadzącego oceniany kierunek studiów. Pracownicy mają możliwości wyjazdu w celu prowadzenia zajęć dydaktycznych oraz w celach szkoleniowych w ramach Erasmus+. Pracownicy mają także możliwości wyjazdów stażowych finansowanych z programu KNOW. Na wydziale w ostatnich latach było 2 profesorów wizytujących (w ramach KNOW oraz programu Fullbrighta). W latach 2012-2016 pracownicy wyjeżdżali 98rotnie na staże i wykłady zagraniczne, natomiast 107 razy przyjmowano na wydziale pracowników zagranicznych. Nowo przyjmowani pracownicy muszą legitymować się znajomością języka obcego na poziomie minimum B2 oraz muszą odbyć w trakcie pierwszych dwóch lat pracy staż zagraniczny w łącznym wymiarze jednego semestru. Wydział przywiązuje duże znaczenie do kontaktów z instytucjami naukowymi i naukowo-dydaktycznymi, o podobnym profilu badań i kształcenia.

Na ocenianym kierunku do chwili obecnej nie utworzono programu kształcenia w języku obcym. Wydział zwiększa jednak ofertę przedmiotów, które mogą być prowadzone w języku angielskim, co może umożliwić uruchomienie pełnego cyklu kształcenia na ocenianym kierunku w tym języku. Jednak aktualna oferta zajęć realizowanych w języku obcym dla studentów ocenianego kierunku jest dość skromna.

Brak jest potwierdzonych informacji o bezpośrednim wpływie wymiany międzynarodowej na realizację procesu kształcenia. Należy jednak przyjąć, że w związku ze zmianami w zakresie efektów kształcenia i programu na ocenianym kierunku studiów oraz dużą mobilnością pracowników, doświadczenia nauczycieli zdobyte w kontaktach międzynarodowych przekładają się na poziom wiedzy i stosowane metody dydaktyczne, a poprzez to na proces kształcenia na ocenianym kierunku studiów.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Studenci ocenianego kierunku mają możliwość nauki języków obcych na poziomie B2 (choć z ograniczonym kontaktem z językiem zawodowym) oraz wyjazdów zagranicznych (choć nie cieszy się to dużą popularnością). Kadra wydziału cechuje się dużą mobilnością, a władze stawiają w stosunku do niej wysokie wymagania odnośnie staży zagranicznych. Studenci mają jednak ograniczone możliwości udziału w zajęciach prowadzonych w językach obcych.

Dobre praktyki

Wymaganie stażu od pracowników w łącznym wymiarze jednego semestru w ciągu pierwszych dwóch lat pracy należy uznać za dobrą praktykę umożliwiającą umiędzynarodowienie prowadzonych studiów.

Zalecenia

1. Zintensyfikowanie działań w zakresie informowania studentów o możliwościach wyjazdów zagranicznych, szersze przedstawianie studentom korzyści takich wyjazdów i ich wpływu na dalszy rozwój kariery zawodowej absolwentów ocenianego kierunku.
2. Zwiększenie liczby przedmiotów w językach obcych w formie przedmiotów do wyboru lub zajęć obowiązkowych z udziałem studentów ocenianego kierunku.

3. Umożliwienie studentom nauki zawodowego języka obcego – specjalne lektoraty lub zajęcia zawodowe prowadzone w języku obcym oraz skuteczna organizacja procesu rekrutacji na lektoraty z języków, umożliwiającą im uczęszczanie na wybrany przez nich język na odpowiednim poziomie.
 4. Podjęcie działań w zakresie organizacji i umożliwienia odbywania praktyk studenckich poza granicami kraju w zakładach/gospodarstwach rolnych związanych z produkcją żywności.
-

Kryterium 7. Infrastruktura wykorzystywana w procesie kształcenia

- 7.1. Infrastruktura dydaktyczna i naukowa
- 7.2. Zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne
- 7.3. Rozwój i doskonalenie infrastruktury

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Infrastrukturę dydaktyczną i naukową kierunku „bezpieczeństwo żywności” stanowią przede wszystkim zasoby dwóch wydziałów UP we Wrocławiu, Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt oraz Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności. Niektóre zajęcia (np. z mikrobiologii) odbywają się także w innych obiektach Uczelni. Obydwa Wydziały dysponują bardzo dobrą bazą lokalową. Obejmuje ona kompleks budynków mieszczących się przy ul. Chełmońskiego, Kozuchowskiej i Norwida. Budynki obydwu Wydziałów prezentują się bardzo dobrze, są zadbane i bardzo dobrze wyposażone. W budynkach tych mieszczą się wszystkie jednostki organizacyjne prowadzące zajęcia dydaktyczne na kierunku oraz dziekanat, sale wykładowe, sale ćwiczeniowe, laboratoryjne i informatyczne, czytelnia/biblioteka. Wizytowany kierunek korzysta corocznie z kilku sal wykładowych, mieszczących od 60 do 310 studentów i seminaryjnych (od 18 do 30 miejsc), z 3 pracowni komputerowych (dwie po 18 stanowisk i jedna z 22 stanowiskami) oraz z kilkunastu specjalistycznych laboratoriów ogólnouczelnianych, międzywydziałowych i wydziałowych. Do najważniejszych laboratoriów wykorzystywanych w procesie dydaktycznym należą laboratorium oceny i analiz mleka, laboratorium biochemiczne i mikroskopii elektronowej, laboratorium komórkowe, pracownia technologii gastronomicznej, pracownia analizy sensorycznej. Wszystkie laboratoria i sale ćwiczeniowe są odpowiednio wyposażone w sprzęt niezbędny do prowadzenia zajęć, w tym także w specjalistyczną aparaturę. Przykładowo studenci korzystają z najnowszej generacji spektrofotometrów, różnego typu mikroskopów, analizatorów biochemicznych, sprzętu do analizy pasz, wody i składu mineralnego prób, chromatografów cieczowych i gazowych sprzężonych ze spektrometrią masową, różnicowego kalorymetru skaningowego, aparatu do pomiarów reologicznych i do pomiaru barwy. Korzystają także z pracowni wyposażonych w zbiory wykorzystywane do realizacji zajęć, np. kolekcji preparatów anatomicznych oraz z różnego rodzaju urządzeń służących do zapoznania się z technologiami produkcji żywności (np. liofilizatorów, komór chłodniczych i zamrażalniczych, pieca konwekcyjno-parowego, homogenizatorów, kutrów, młynów, wialni zbożowych, komór fermentacyjnych, pieca piekarskiego, tłoczni, wyparki i ekstrudera i wielu innych. Dodatkowo niektóre laboratoria wyposażone są w specjalistyczne oprogramowanie pozwalające np. opracowywać dawki pokarmowe dla zwierząt INRAtion 4.x., WinPasze Pro Max., czy też wspomagające układanie jadłospisów (np. program Dietetyk). Pewnym mankamentem bazy dydaktycznej związanej z potrzebami wizytowanego kierunku jest brak dydaktycznego laboratorium mikrobiologii i higieny żywności na terenie kampusu przy ul. Chełmońskiego. Powstanie takiego laboratorium jest bezwzględnie konieczne z punktu widzenia modyfikacji programu studiów i wprowadzenia do niego m.in. przedmiotu Higiena produkcji żywności. Władze Wydziału zamierzają zaadaptować na potrzeby takiego laboratorium pomieszczenia.

Studenci ocenianego kierunku studiów mają dostęp do sieci Internet w całym kompleksie Uczelni, niezależnie od lokalizacji budynków. Również we wszystkich domach studenckich istnieje możliwość korzystania z internetu.

Władze WBiHZ dokładają wszelkich starań, aby w jak największym stopniu umożliwić swobodne poruszanie się oraz uczestniczenie w zajęciach studentom niepełnosprawnym. Budynek główny Wydziału, w którym prowadzona jest większość wykładów i zajęć praktycznych, wyposażony jest w podjazdy i windę dla wózków inwalidzkich. W budynku uruchomiono również kiosk internetowy dla

niepełnosprawnych. Jeden z akademików (DS. "Labirynt") przystosowany jest do kwaterowania osób niepełnosprawnych ruchowo. Na kierunku „bezpieczeństwo żywności” wg stanu na kwiecień 2017 r. studiowała 1 osoba niepełnosprawna.

Na uznanie zasługuje także baza Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt UP we Wrocławiu, gdzie prowadzone są różne zajęcia praktyczne. Wydział dysponuje m.in. własnym wiwarium dla małych zwierząt, zwłaszcza drobiu i królików zlokalizowanym w kampusie Wydziału przy ul. Chełmońskiego.

Dobrej realizacji zajęć praktycznych i samych praktyk służą także obiekty rolnicze zakładów doświadczalnych należących do UP we Wrocławiu. Szczególnie korzystne pod tym względem jest położenie Rolniczego Zakładu Doświadczalnego w Swojcu, oddalonym od kampusu Wydziału ok. 4 km, w którym użytkuje się ponad 320 hektarów gruntów rolnych. W RZD Swojec znajduje się między innymi wolnostanowiskowa obora produkcyjna wyposażona w dojarnię oraz zautomatyzowany system zadawania paszy treściwej. W Swojcu funkcjonuje również Rolnicze Centrum Wiedzy i Kształcenia Praktycznego Uczelni, w ramach którego Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt posiada owczarnię oraz pasiekę.

Studenci podczas spotkania z Zespołem PKA pozytywnie ocenili bazę dydaktyczną, z której korzystają w ramach zajęć, jak i poza nimi (np. w ramach kół naukowych czy prowadzonych badań). W opinii studentów infrastruktura Wydziału jest jednym z jego atutów.

Studenci kierunku „bezpieczeństwo żywności” korzystają z zasobów Biblioteki Głównej, w ramach których uwzględnione są także zbiory zgromadzone w jednostkach Wydziału i w dawnej Bibliotece Wydziałowej. Bogaty zbiór książek oraz czasopism krajowych i zagranicznych obejmuje zalecaną przez nauczycieli akademickich literaturę obowiązkową i uzupełniającą w ramach prowadzonych przedmiotów. Zespół PKA na podstawie oglądu zbiorów bibliotecznych stwierdził duży wybór czasopism naukowych i popularnonaukowych z zakresu dyscyplin do których odnoszą się efekty kształcenia kierunku (zootechnika, technologia żywności i żywienia, agronomia i biotechnologia). W bibliotece znajduje się także kilkanaście czasopism ściśle związanych z bezpieczeństwem żywności, są to np. Bezpieczeństwo i Higiena Żywności, Problemy Jakości, Food Service, Food Quality. Dostęp do zbiorów w formie elektronicznej, możliwy jest także z komputerów zlokalizowanych poza siecią uczelnianą. W Bibliotece Głównej znajdują się 3 czytelnie: ogólna, czasopism bieżących i wydawnictw informatycznych. W czytelni głównej znajduje się 8 stanowisk komputerowych do obsługi studentów. Na Wydziale natomiast funkcjonuje oddział biblioteki z czytelnią połączoną z 10 stanowiskami komputerowymi. Biblioteka dysponuje również wypożyczalnią międzybiblioteczną. Studenci mają możliwość korzystania z licznych baz danych, np: Elsevier, Springer, CAB Abstracts, CAB Abstracts Archive, Ebsco, FSTA, Journal Citation Reports, Scopus, korzystają także z e-czasopism z baz Cambridge i Oxford. Oddział Informacji Naukowej organizuje szkolenia z zakresu korzystania z zasobów bibliotecznych i wyszukiwania informacji w bazach danych.

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu wraz z Politechniką Wrocławską i Wrocławskim Centrum EIT+ tworzą Konsorcjum „Środowiskowa Biblioteka Nauk Ścisłych i Technicznych na potrzeby Innowacyjnej Gospodarki”, dzięki czemu społeczność akademicka Uczelni może korzystać z infrastruktury umożliwiającej powszechny dostęp do zbiorów i informacji „Centrum Wiedzy i Informacji Naukowo-Technicznej Politechniki Wrocławskiej”.

Na Wydziale na bieżąco zgłaszane są uwagi i propozycje dotyczące infrastruktury. Wnioski kierowane są do Dziekana przez kierowników jednostek, często w wyniku problemów zgłaszania przez prowadzących. W ramach posiadanych środków finansowych na bieżąco uzupełniane jest wyposażenie pracowni i sal ćwiczeniowych, a także zbiory biblioteczne. Studenci mają możliwość zgłaszania swoich uwag poprzez Wydziałowy Samorząd Studencki bezpośrednio do Dziekana bądź odpowiednich Prodziekanów, a także na różnych kolegiach, tj. Rada Wydziału czy Komisja Programowa. Od bieżącego roku akademickiego wprowadzona została specjalna ankieta dotycząca oceny infrastruktury przez studentów. W ramach działań poprawiających infrastrukturę planowana jest realizacja projektu (Uczelnia otrzymała finansowanie) „Centrum Biologii Stosowanej oraz Innowacyjnych Technologii Produkcji Żywności” z przewidzianymi 4 doskonale wyposażonymi laboratoriami dla WBiHZ. Inwestycja będzie wsparciem dla działalności naukowej pracowników Wydziału, co w konsekwencji pozwoli w szerszym zakresie wykorzystać istniejące laboratoria w procesie kształcenia studentów oraz umożliwi prowadzenie badań związanych z kierunkiem, także na potrzeby realizacji prac dyplomowych..

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Kierunek „bezpieczeństwo żywności” korzysta głównie z zasobów dwóch wydziałów UP we Wrocławiu; Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt oraz Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności. Sale dydaktyczne oraz pracownie i laboratoria stanowią bardzo dobrą bazę do kształcenia studentów kierunku „bezpieczeństwo żywności”, zarówno pod względem ich liczby, powierzchni, liczby stanowisk pracy studentów, jak również wyposażenia. Szczególnie zwraca uwagę dostępność dla studentów kierunku nowoczesnej aparatury laboratoryjnej i techniczno-technologicznej. Słabą stroną jest obecnie brak na terenie kampusu przy ul. Chełmońskiego, gdzie odbywa się większość zajęć dydaktycznych laboratorium mikrobiologii i higieny żywności. Obiekty Uczelni są przystosowane dla osób niepełnosprawnych oraz posiadają dostęp do Internetu.

Studenci wizytowanego kierunku korzystają także z rolniczych zakładów doświadczalnych należących do UP we Wrocławiu, a szczególnie z Rolniczego Zakładu Doświadczalnego w Swojcu, który umożliwia prowadzenie procesu kształcenia praktycznego studentów i uzyskanie przez nich zamierzonych efektów kształcenia.

W Bibliotece UP we Wrocławiu zgromadzono liczne zbiory literatury z zakresu dyscyplin do których odnoszą się efekty kształcenia kierunku (zootechnika, technologia żywności i żywienia, agronomia, biotechnologia). Są wśród nich pozycje ściśle związane z bezpieczeństwem żywności. Zgromadzona literatura jest aktualna, a zakres tematyczny jest zróżnicowany i obejmuje wszystkie dziedziny powiązane z produkcją surowca pierwotnego, technologii otrzymywania wyrobów gotowych, biotechnologii żywności, analizy i oceny jakości surowców i produktów, systemów zapewnienia jakości żywności, zapewnienia bezpieczeństwa żywności na różnych etapach jej wytwarzania. Na podkreślenie zasługuje bardzo dobry dostęp do czasopism naukowych ściśle związanych z bezpieczeństwem żywności oraz do licznych baz naukowych. Biblioteka zapewnia studentom dostęp do literatury wskazanej w sylabusach.

Uczelnia monitoruje zasoby materialne i systematycznie doposaża obiekty. Planowane jest także wybudowanie „Centrum Biologii Stosowanej oraz Innowacyjnych Technologii Produkcji Żywności”, które znacząco poprawi dostęp do aparatury na potrzeby prowadzonych badań naukowych.

Dobre praktyki

- systematyczne ubieganie się o środki finansowe na doposażenie istniejących pracowni i laboratoriów oraz na realizację projektów budowy nowych obiektów naukowo-dydaktycznych.

Zalecenia

- stworzenie laboratorium mikrobiologii i higieny żywności na potrzeby studentów kierunku „bezpieczeństwo żywności”

.....

Kryterium 8. Opieka nad studentami oraz wsparcie w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów kształcenia

8.1. Skuteczność systemu opieki i wspierania oraz motywowania studentów do osiągnięcia efektów kształcenia

8.2. Rozwój i doskonalenie systemu wspierania oraz motywowania studentów

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8

Studenci wyrazili pozytywną opinię o kadrze dydaktycznej oraz relacji student-nauczyciel akademicki. Każdy student, który potrzebuje pomocy, może zwrócić się do opiekuna roku lub prowadzącego zajęcia. Wszyscy nauczyciele akademicy są dostępni dla studentów, także poza godzinami zajęć kontaktowych, w ramach konsultacji. Każdy nauczyciel akademicki ma obowiązek wyznaczyć 2 godziny tygodniowo konsultacji dla studentów. Nauczyciele akademicy są również dostępni dla studentów poprzez uczelnianą skrzynkę e-mail. Studenci często korzystają z tych możliwości. Studenci mogą ubiegać się o pomoc materialną w postaci różnych form stypendiów

(socjalnego, specjalnego dla osób niepełnosprawnych, Rektora dla najlepszych studentów, Ministra za wybitne osiągnięcia) lub zapomogi. W opinii studentów uczestniczących w spotkaniu z ZO PKA stosowany system stypendialny motywuje ich do nauki. Studenci wizytowanego kierunku mogą rozwijać swoje zainteresowania naukowe, umiejętności badawcze oraz zapoznać się z technikami laboratoryjnymi w ramach pracy w kołach naukowych. Władze Uczelni wspierają działania studentów w kołach naukowych, a sami studenci bardzo dobrze oceniają udzielane im wsparcie. W ich opinii działalność w kole naukowym znacząco wpływa na ich rozwój naukowy. Wydział zapewnia skuteczną i kompetentną obsługę administracyjną studentów w zakresie spraw związanych z procesem dydaktycznym oraz pomocą materialną. Informacje o programie kształcenia, procedurach, toku studiów, planach zajęć, harmonogramach i wszelkie inne informacje są przekazywane i udostępniane studentom w formie tradycyjnej (ogłoszenia na tablicach ogłoszeń), jak i elektronicznej (np. strona internetowa Wydziału). Do pełnych wersji kart opisu przedmiotów studenci mają dostęp jedynie w dziekanacie, poprzez stronę internetową uczelni studenci (oraz kandydaci na studia) mogą zapoznać się ze skróconą wersją sylabusów. Wszelkie informacje o możliwej pomocy materialnej są zamieszczone na stronie internetowej Uczelni oraz na stronie Wydziału. Podczas dni wstępnych odbywa się szkolenie z pomocy materialnej, w ramach którego każdy student pierwszego roku otrzymuje „Kalendarz studencki”, który zawiera wskazówki i informacje dotyczące życia studenckiego, m.in. aktualnie obowiązujący Regulamin pomocy materialnej i Regulamin studiów. Studenci mają swoich przedstawicieli w wydziałowych komisjach (Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, Komisja Programowa, Komisja Stypendialna), Radzie Wydziału oraz Senacie, co gwarantuje dostęp do informacji bezpośrednio ich dotyczących. Dziekanat odpowiada za bezpośrednią obsługę studentów w organizacji procesu nauczania. Godziny otwarcia dziekanatu są stałe i podane do ogólnej wiadomości. W opinii studentów są one dostosowane do ich potrzeb. Studenci uczestniczący w spotkaniu z Zespołem Oceniającym PKA wyrazili jednoznacznie pozytywne opinie o obsłudze administracyjnej. Uczelnia/Wydział stwarza studentom warunki udziału w krajowych i międzynarodowych programach mobilności. Studenci podczas spotkania z ZO PKA nie wykazali zainteresowania programami wymiany studenckiej. W bieżącym roku akademickim władze wydziału wraz z samorządem studenckim zorganizowały otwarte spotkanie dla wszystkich studentów zainteresowanych wymianą międzynarodową. Studenci mogą swoje wątpliwości bądź uwagi zgłaszać bezpośrednio do władz Wydziału - Prodzikani ds. studenckich przyjmują interesantów w ramach wyznaczonych godzin konsultacji. Uczelnia corocznie dofinansowuje ze środków wydziałowych i KNOW wyjazdy studenckie na krajowe i zagraniczne konferencje naukowe. W ramach kontaktów ze środowiskiem naukowym z kraju i z zagranicy, na uczelni odbywają się spotkania studenckie o charakterze naukowym, np. Międzynarodowa Konferencja Studenckich Kół Naukowych, Dzień Aktywności Studenckiej, Dni Przyrodnika czy Szalona Studencka Noc Naukowa. Na Uczelni działa również pełnomocnik Rektora ds. osób niepełnosprawnych. Od marca 2008r. na Uczelni istnieje również Klub Studentów Niepełnosprawnych mający na celu różnorodną pomoc i integrację środowiska studentów niepełnosprawnych wrocławskich uczelni. Na podstawie opinii wyrażanych przez studentów ocenianego kierunku należy ocenić, że formy wsparcia i motywowania stosowane przez Uczelnię są na wysokim poziomie. Monitorowanie całości działań związanych z opieką, wspieraniem i motywowaniem studentów jest wieloetapowe i odbywa się w różnych okresach. W sposób ciągły sprawdzany jest stan bazy socjalnej dla studentów. Z opinii studentów wynika, że w miarę systematycznie w ciągu roku doposażane są domy studenckie. Co roku także dokonywana jest korekta wysokości świadczeń pomocy materialnej, poszerzania oferty organizacji i klubów studenckich. Uczelnia nie posiada obecnie kompleksowego systemu oceny kadry wspierającej proces kształcenia. Jednak działalność dziekanatu i osób w nim pracujących, a także np. biblioteki oceniana jest w ankiecie absolwenckiej.

Informacja o formach opieki i wsparcia studentów jest na bieżąco aktualizowana na stronach internetowych, a także podczas formalnych i nieformalnych spotkań z władzami i pracownikami Wydziału. Systematycznie poszerzana jest oferta Uczelni dotycząca możliwości odbywania części studiów zagranicą. Prowadzone są działania promocyjne dotyczące tych studiów, choć jak do tej pory nie cieszą się one szczególnym zainteresowaniem studentów wizytowanego kierunku. System ankiet oceniający kadry akademicką przez studentów pozwala na jej doskonalenie.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Studenci mają zapewnione odpowiednie wsparcie udzielane im przez jednostkę oraz nauczycieli akademickich. Wyrazili pozytywną opinię o zaangażowaniu kadry akademickiej w prowadzenie zajęć. W ich opinii mechanizmy stosowane przez Wydział zapewniają im osiągnięcie efektów kształcenia, jak i motywują ich do samorozwoju. Studenci kończący studia czują się przygotowani do kontynuowania nauki na studiach II stopnia, jak i wkroczenia na rynek pracy. Studenci bardzo pozytywnie ocenili obsługę administracyjną.

Dobre praktyki

Zalecenia

Brak

8. Ocena dostosowania się jednostki do zaleceń z ostatniej oceny PKA, w odniesieniu do wyników bieżącej oceny

Jest to pierwsza ocena kierunku

Zalecenie	Charakterystyka działań doskonalących oraz ocena ich skuteczności

Przewodniczący Zespołu Oceniającego

Prof. dr hab. Leszek Nogowski