

RAPORT Z WIZYTACJI

(ocena programowa – profil ogólnoakademicki)

dokonanej w dniach 18-19 grudnia 2016 r. na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” prowadzonym w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia; w obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, w dziedzinie nauk medycznych, w dyscyplinie naukowej biologia medyczna, a także w obszarze nauk przyrodniczych, w dziedzinie nauk biologicznych, w dyscyplinie naukowej biochemia na poziomie studiów pierwszego stopnia oraz w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia; w obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, w dziedzinie nauk medycznych, w dyscyplinie naukowej biologia medyczna na poziomie studiów drugiego stopnia realizowanym o profilu ogólnoakademickim w formie studiów stacjonarnych i niestacjonarnych na Wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

przez zespół oceniający Polskiej Komisji Akredytacyjnej w składzie:

przewodnicząca: dr hab. Krystyna Dwucet – członek PKA

członkowie:

prof. dr hab. Włodzimierz Bednarski – ekspert PKA

prof. dr hab. Janusz Czapski – ekspert PKA

mgr Agnieszka Socha-Woźniak – ekspert ds. wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia

Filip Ogonowski – ekspert PKA ds. studenckich

INFORMACJA O WIZYTACJI I JEJ PRZEBIEGU

Ocena jakości kształcenia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” prowadzonym na Wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie przeprowadzona została z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2016/2017. PKA po raz trzeci oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku studiów. Poprzednia wizytacja przeprowadzona była w roku akademickim 2009/2010 – kierunek „technologia żywności i żywienie człowieka” na mocy Uchwały Prezydium PKA z dnia 7 października 2010 r. otrzymał wówczas ocenę

pozytywną. Uczelnia dostosowała się do uwag PKA, które dotyczyły m.in. udziału pracodawców w opracowaniu koncepcji kształcenia, przyporządkowania punktów ECTS we wszystkich sylabusach, a także uzupełnienia brakujących sylabusów oraz poprawy funkcjonowania WSZJK w zakresie jego elastyczności, dynamiki i zwrotności informacji. Aktualne pozostało zalecenie dotyczące prac dyplomowych na studiach I stopnia (nadal zdarzają się prace nie mające charakteru prac inżynierskich), nierównomiernego obciążenia godzinowego pracowników naukowo-dydaktycznych (Władze Wydziału poinformowały, że nie przekłada się to bezpośrednio na rozwój kadry, gdyż zauważalny jest jej rozwój oraz wzrost zaangażowania w działalność naukową, czego dowodem jest m.in. zmiana kategorii Wydziału w ramach oceny parametrycznej z kategorii B na A), zbyt niskiego poziomu nauczania języków obcych – w tym zakresie przeprowadzono rozmowy z osobami odpowiedzialnymi za prowadzenie zajęć.

Wizytacja została przygotowana i przeprowadzona zgodnie z obowiązującą procedurą. 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, 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.

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

Kryterium oceny	Ocena końcowa spełnienia kryterium				
	wyróżniająco	w pełni	znacząco	częściowo	niedostatecznie
1. Jednostka sformułowała koncepcję kształcenia i realizuje na ocenianym kierunku studiów program kształcenia umożliwiający osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia		X			

2. Liczba i jakość kadry naukowo-dydaktycznej oraz prowadzone w jednostce badania naukowe¹ zapewniają realizację programu kształcenia na ocenianym kierunku oraz osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia	X				
3. Współpraca z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym w procesie kształcenia		X			
4. Jednostka dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową umożliwiającą realizację programu kształcenia o profilu ogólnoakademickim i osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia, oraz prowadzenie badań naukowych		X			
5. Jednostka zapewnia studentom wsparcie w procesie uczenia się, prowadzenia badań i wchodzenia na rynek pracy		X			
6. W jednostce działa skuteczny wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia zorientowany na ocenę realizacji efektów kształcenia i doskonalenia programu kształcenia oraz podniesienie jakości na ocenianym kierunku studiów		X			

1. Jednostka sformułowała koncepcję kształcenia i realizuje na ocenianym kierunku studiów program kształcenia umożliwiający osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia.
<p>1.1. Koncepcja kształcenia na ocenianym kierunku studiów jest zgodna z misją i strategią rozwoju uczelni, odpowiada celom określonym w strategii jednostki oraz w polityce zapewnienia jakości, a także uwzględnia wzorce i doświadczenia krajowe i międzynarodowe właściwe dla danego zakresu kształcenia.*</p> <p>1.2. Plany rozwoju kierunku uwzględniają tendencje zmian zachodzących w dziedzinach nauki i dyscyplinach naukowych, z których kierunek się wywodzi, oraz są zorientowane na potrzeby otoczenia społecznego, gospodarczego lub kulturalnego, w tym w szczególności rynku pracy.</p> <p>1.3 Jednostka przyporządkowała oceniany kierunek studiów do obszaru/obszarów kształcenia oraz wskazała dziedzinę/dziedziny nauki oraz dyscyplinę/dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty kształcenia dla ocenianego kierunku.</p> <p>1.4. Efekty kształcenia zakładane dla ocenianego kierunku studiów są spójne z wybranymi efektami kształcenia dla obszaru/obszarów kształcenia, poziomu i profilu ogólnoakademickiego, do którego/których kierunek ten został przyporządkowany, określonymi w Krajowych Ramach Kwalifikacji dla Szkolnictwa Wyższego, sformułowane w sposób zrozumiały i pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji. W przypadku kierunków studiów, o których mowa w art. 9b, oraz</p>

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

kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela, o którym mowa w art. 9c ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2012 r. poz. 572, z późn. zm.), efekty kształcenia są także zgodne ze standardami kształcenia określonymi w przepisach wydanych na podstawie wymienionych artykułów ustawy. Efekty kształcenia zakładane dla ocenianego kierunku studiów, uwzględniają w szczególności zdobywanie przez studentów pogłębionej wiedzy, umiejętności badawczych i kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej, na rynku pracy, oraz w dalszej edukacji.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.6. Polityka rekrutacyjna umożliwia właściwy dobór kandydatów.

1.6.1. Zasady i procedury rekrutacji zapewniają właściwy dobór kandydatów do podjęcia kształcenia

na ocenianym kierunku studiów i poziomie kształcenia w jednostce oraz uwzględniają zasadę zapewnienia im równych szans w podjęciu kształcenia na ocenianym kierunku.

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

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

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

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

1. Ocena w pełni

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

1.1.

Koncepcja kształcenia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” wpisuje się w pełni w misję i strategię rozwoju UR oraz w strategię, Wydziału Technologii Żywności odpowiada także celom i polityce jakości zawartym w strategii Uczelni i Wydziału poprzez założenia programowe oraz działania realizujące przyjęte cele strategiczne. Strategia Uczelni określa cztery perspektywy strategicznych zamierzeń wynikających z realizacji misji Uczelni, są to: badania i wdrożenia, dydaktyka i kształcenie, zarządzanie i polityka kadrowa. Działania dotyczące dydaktyki i kształcenia koncentrować się będą na intensyfikacji zamierzeń związanych z umiędzynarodowieniem procesu kształcenia oraz wzmacnianiem kształcenia praktycznego i inżynierskiego w obrębie akademickiego profilu studiów. Przyjęte w strategii mierniki realizacji celów i sposoby ich ewaluacji, w powiązaniu z określeniem podmiotów odpowiedzialnych za ich realizację, czynią ze strategii efektywne narzędzie doskonalenia struktur wewnętrznych Uczelni, poprawy jej funkcjonowania w otoczeniu regionalnym, krajowym i międzynarodowym i tym samym prowadzą do umacniania jej pozycji naukowej, dydaktycznej i społecznej.

Jednym z celów strategicznych Wydziału w zakresie dydaktyki jest przekazywanie studentom aktualnej wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, promowanie kreatywności w myśleniu i działaniu, większe umiędzynarodowienie procesu kształcenia, a także kształcenie w oparciu o systematycznie aktualizowane programy nauczania uwzględniające zarówno potrzeby gospodarki, jak i sytuację na rynku pracy w kraju i w UE. Kształcenie na ocenianym kierunku przygotowuje studentów do kariery zawodowej w krajowej i europejskiej przestrzeni gospodarczej oraz społecznej, zgodnie ze Strategią Rozwoju Wydziału UR w Krakowie na lata 2017-2020 oraz Uczelni. Koncepcja kształcenia mimo iż nie odwołuje się do wzorców krajowych i międzynarodowych bazuje na doświadczeniach dydaktycznych wypracowanych w środowisku uczelni polskich i wykorzystuje programowe ujęcie określone wcześniej w standardach kształcenia. Koncepcja kształcenia zakłada, iż kierunek *technologia żywności i żywienie człowieka* prowadzony na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych I i II stopnia o profilu ogólnoakademickim zapewnia oferowanie pogłębionej wiedzy w szczególności na studiach II stopnia w zakresie prowadzonych przedmiotów, co w konsekwencji pozwala na kształcenie wysoko kwalifikowanych kadr w tym zakresie. Absolwent studiów I stopnia uzyskuje także kompetencje inżynierskie.

Programy i plany studiów kierunku podlegały przez lata licznym modyfikacjom, których celem było nie tylko dostosowanie do zmieniających się aktów prawnych, ale przede wszystkim

uwzględnienie najnowszych osiągnięć naukowych. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu kadry Wydziału w kształceniu i prowadzeniu badań z zakresu technologii żywności i żywienia, program studiów pozwala na swobodne poruszanie się absolwentów w różnych dziedzinach działalności w ramach szeroko rozumianego sektora żywnościowego. Absolwent ocenianego kierunku studiów zna zasady funkcjonowania rynku i rozumie zasady marketingu produktów i usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka zarówno zdrowego, jak i zagrożonego, bądź dotkniętego chorobami dietozależnymi, potrafi organizować produkcję, włącznie z doborem maszyn i urządzeń, a także przeprowadzać kalkulację ekonomiczną. Ponadto absolwent jest specjalistą w zakresie przetwarzania, utrwalania, przechowywania oraz kontroli jakości żywności i zapewnienia jej bezpieczeństwa.

Tworząc programy kształcenia uwzględniono m.in. nowoczesne metody dydaktyczne i techniki nauczania, aktualną wiedzę z zakresu technologii i żywienia człowieka, bioinżynierii i biotechnologii żywności, jakości i bezpieczeństwa żywności oraz zwrócono uwagę na umiędzynarodowienie procesu kształcenia, zwiększenie roli indywidualnych ścieżek kształcenia, uatrakcyjnienie oferty kształcenia dla przedstawicieli przemysłu spożywczego i innych gałęzi gospodarki, przygotowanie do bycia aktywnym obywatelem w demokratycznym społeczeństwie, zgodnie z zaplanowanym programem działań ujętym w strategii rozwoju Wydziału.

1.2. Plany rozwoju kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” uwzględniają zmiany zachodzące w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych - dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz w obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej - dziedzinie nauk medycznych, dyscyplinie biologia medyczna, a także w obszarze nauk przyrodniczych dziedzinie nauk biologicznych, dyscyplinie biochemia do których kierunek został przyporządkowany. Warto też podkreślić, iż w odpowiedzi na zapotrzebowanie rynku oraz oczekiwania konsumentów, program kształcenia i treści programowe są stale aktualizowane, a oferowane przedmioty koncentrują się na najbardziej aktualnych trendach w branży żywieniowej (np. *Nowe trendy w przetwarzaniu i utrwalaniu żywności*). Duże znaczenie w tym zakresie mają konsultacje przeprowadzane ze Społeczną Radą Konsultacyjną funkcjonującą przy Wydziale. Ponadto Wydział zbiera opinie przedstawiane przez jednostki, z którymi współpracuje lub realizuje projekty badawczo-rozwojowe (m.in. Biogran GmbH Sp. z o.o. w Skawinie, Regis Sp. z o.o., Nutricia Sp. z o.o.o., Prospana), a ich sugestie są uwzględniane w programach studiów. W trakcie wizytacji stwierdzono, że prowadzone obecnie na Wydziale badania nad technologią żywności są bardzo silnie związane z żywieniem człowieka, a także dotyczą konkretnych rozwiązań technologicznych, realizowanych wspólnie z pracownikami zakładów przemysłowych. Wzrosta aplikacyjność wyników badań prowadzonych przez pracowników poprzez: pozyskiwanie badań zamawianych z przemysłu, współpracę z przemysłem w ramach funduszy europejskich oraz projektów krajowych wpłynie na zwiększenie konkurencyjności i innowacyjności przemysłu żywnościowego, szczególnie z terenu Polski południowej. Wydział planuje także zwiększoną aktywność w zakresie organizacji konferencji naukowych oraz popularyzacji nauki. Osiągnięcie powyższych celów możliwe będzie dzięki stosowaniu metod nowoczesnego zarządzania, bazujących na czytelnych procedurach podejmowania decyzji i ich upowszechniania, a także poprzez większe umiędzynarodowienie kształcenia co jest priorytetowym planem rozwoju kierunku.

1.3 Kierunek technologia żywności został na poziomie studiów I stopnia w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia (88% udziału), w obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, w dziedzinie nauk medycznych, w dyscyplinie naukowej biologia medyczna (6% udziału), a także w obszarze nauk przyrodniczych, w dziedzinie nauk biologicznych, w dyscyplinie naukowej biochemia (6% udziału) oraz na poziomie studiów II stopnia w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia (96% udziału), w obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, w dziedzinie nauk medycznych, w dyscyplinie naukowej biologia medyczna (4% udziału).

Efekty kształcenia wraz z określeniem obszarów dla kierunku zostały określone Uchwałą Senatu

UR nr 75/2013 z dnia 27 września 2013 r. dla studiów I i II stopnia, a następnie znowelizowane dla I stopnia Uchwałą 71/2014 z dnia 19 grudnia 2014 r., a dla II stopnia uchwałą 8/2015 z dnia 30 stycznia 2015 r.. W uchwałach Senatu dla obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych określono nauki rolnicze jako dziedzinę oraz technologię żywności i żywienia jako dyscyplinę, natomiast nie określono dziedzin i dyscyplin naukowych dla pozostałych obszarów. W minimum kadrowym dla studiów I i II stopnia są ujęci nauczyciele posiadający dorobek w deklarowanych dyscyplinach naukowych w obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej oraz w obszarze nauk przyrodniczych. Przyjęcie efektów kształcenia z obszaru nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej jest prawidłowe, ze względu na ścisły związek dyscypliny biologia medyczna, a więc pośrednio żywienia z technologią żywności. Zespół Oceniający uważa, że przyjęte efekty z obszaru nauk przyrodniczych, dziedziny nauk biologicznych dyscypliny biochemia w obecnej postaci są mało związane z tą dyscypliną i mogą być odniesione do obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych. Efekty kształcenia na studiach I stopnia prowadzą do uzyskania kompetencji inżynierskich. Wydział posiada pełne prawa akademickie do nadawania stopnia doktora i doktora habilitowanego z zakresu technologii żywności i żywienia.

1.4. Efekty kształcenia dla studiów I i II stopnia o profilu ogólnoakademickim na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka zostały określone odpowiednimi uchwałami, przytoczonymi w pkt. 1.3. Zmiany efektów zostały wprowadzone na wnioski Rady Wydziału z dnia 12 czerwca 2013 r. i 28 stycznia 2015 r., pozytywnie zaopiniowane przez Wydziałową Radę Samorządu Studentów. Liczba efektów kierunkowych kształcenia jest bardzo duża. Dla studiów I stopnia wynosi ona dla wiedzy 31, umiejętności 17, a społecznych 7. Dodatkowo zdefiniowano efekty kształcenia dla 2 specjalności wybieranych przez studentów: żywienie człowieka odpowiednio: 1, 2 i 1, a dla specjalności bioinżynieria i bioprocessy odpowiednio: 7, 3 i 3. W przypadku studiów II stopnia liczba efektów jest również liczna: dla wiedzy jest to 15 efektów, umiejętności 13 i kompetencji społecznych 9. Dla specjalności obieranych: technologia żywności oraz żywienie człowieka i dietetyka wartości te wynoszą odpowiednio 4, 2, 1 oraz 5, 6, 3. Część efektów kierunkowych w zakresie wiedzy i umiejętności odniesiono do obszaru kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej (studia I i II stopnia) oraz obszaru nauk przyrodniczych (studia I stopnia), co ma na celu, w pierwszym przypadku pogłębienie wiedzy w zakresie podstaw prawidłowego żywienia człowieka i oceny zagrożeń zdrowotnych, a w drugim szerszego zrozumienia procesów przyrodniczych. Efekty te zostały prawidłowo odniesione do efektów odpowiednich obszarów i są zgodne z koncepcją kształcenia na kierunku. Zdaniem Zespołu Oceniającego wskazane jest zmniejszenie liczby efektów przez połączenie niektórych i bardziej ogólne ich sformułowanie, co zwiększy elastyczność modyfikacji programów studiów. Obowiązujące efekty kształcenia odnoszą się do trzech obszarów nauk przypisanych do kierunku i zostały dobrane prawidłowo do istoty kształcenia na studiach I i II stopnia dla profilu ogólnoakademickiego. Efekty kształcenia są jasno sprecyzowane i możliwe do weryfikacji. Efekty kierunkowe pokrywają wszystkie efekty obszarowe w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych oraz w pełni uwzględniają efekty prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich. Efekty specjalnościowe uszczegóławiają efekty kierunkowe i stanowią z nimi spójną całość. Efekty kształcenia na kierunku umożliwiają również nabycie podstawowej wiedzy, umiejętności i kompetencji badawczych.

Studenci są świadomi istnienia efektów kształcenia i mają do nich swobodny dostęp. Efekty kształcenia kierunkowe są publikowane na stronie internetowej Wydziału <http://wtz.ur.krakow.pl/> z podziałem na wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne. Studenci są również zapoznawani przez prowadzących z przedmiotowymi efektami kształcenia podczas zajęć. Są one również zdefiniowane w sylabusach dostępnych dla studentów za pośrednictwem portalu USOSWEB. Zdaniem studentów są sformułowane w klarowny i zrozumiały sposób, który nie powoduje trudności z interpretacją. Sposób sformułowania efektów kształcenia przekłada się w ich opinii z powodzeniem do pogłębiania wiedzy, umiejętności badawczych i kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej, na rynku pracy oraz w dalszej edukacji. Weryfikacja stopnia osiągnięcia efektów kształcenia jest możliwa przez różne formy sprawdzania wiedzy, takie jak odpowiedzi ustne, kolokwia czy egzaminy, a zasady ich weryfikacji są podawane do wiadomości studentów na pierwszych zajęciach.

1.5.1.

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

1.5.2

Programy ramowe dla "kierunku technologia żywności i żywienie człowieka" zostały zatwierdzone przez Radę Wydziału na posiedzeniu w dniu 26 czerwca 2014 r. Uchwałą Rady Wydziału z dnia 21 września 2016 r. przyjęła zmiany polegające na wprowadzeniu w planach modułów dla egzaminów dyplomowych oraz zmianie liczby punktów ECTS dla seminariów i prac dyplomowych. Zmiany te zostały pozytywnie zaopiniowane przez Wydziałową Radę Samorządu Studenckiego. Studia są prowadzone w ramach specjalizacji: dla studiów I stopnia stacjonarnych są to: technologia żywności, żywienie człowieka, bioinżynieria i bioprocesy, a niestacjonarnych: technologia żywności oraz winiarstwo. Na studiach II stopnia stacjonarnych są to 2 specjalności: technologia żywności oraz żywienie człowieka z dietetyką, a na studiach niestacjonarnych jedna specjalność: technologia żywności. Na studiach II stopnia studenci wybierają, poza specjalnością również specjalizację. Jest to dla specjalności technologia żywności 12 specjalizacji: analiza i ocena jakości żywności, bioanalitika żywności, chłodnictwo i przechowywalność żywności, inżynieria żywności, przetwórstwo mięsa, przetwórstwo mleka, przetwórstwo owoców i warzyw, przetwórstwo surowców zwierzęcych, przetwórstwo zbóż, technologia fermentacji i napojów, technologia węglowodanów, żywienie człowieka, a dla specjalności żywienie człowieka z dietetyką 4 specjalizacje: dietetyka, fizjologia żywienia człowieka, higiena i toksykologia żywności, technologia gastronomiczna. Na studiach niestacjonarnych II stopnia na specjalności technologia żywności jest 8 specjalizacji do wyboru: analiza i ocena jakości żywności, przetwórstwo mięsa, przetwórstwo mleka, przetwórstwo owoców i warzyw, przetwórstwo surowców zwierzęcych, przetwórstwo zbóż, technologia fermentacji i napojów, technologia węglowodanów. Na studiach II stopnia jest to duża liczba specjalizacji: 16 dla studiów stacjonarnych i 8 dla studiów niestacjonarnych. Nie wszystkie specjalizacje są uruchamiane każdego roku, zależy to od liczby chętnych studentów. Zdaniem Zespołu oceniającego jest to zbyt duża liczba specjalizacji. Obecnie od absolwentów studiów wymaga się bardziej ogólnej wiedzy i umiejętności niż specjalistycznej, a większość studentów nie wie jeszcze gdzie znajdzie zatrudnienie po skończeniu studiów. Studenci na spotkaniu z zespołem stwierdzili, że taki system kształcenia im odpowiada.

Należy zaznaczyć, że przedmioty oraz opieka na pracami dyplomowymi w ramach specjalizacji są prowadzone przez specjalistów z odpowiednich jednostek wydziału, prowadzących badania w tym zakresie i legitymujących się dorobkiem naukowym na wysokim poziomie. Treści programowe są w dużej części związane z badaniami naukowymi prowadzonymi na Wydziale, odpowiadają przyjętym efektom kształcenia oraz uwzględniają aktualny stan wiedzy, co znajduje swoje odzwierciedlenie w kartach przedmiotów.

Na studiach I stopnia treści programowe, obok treści programowych dla przedmiotów z zakresu nauk podstawowych, związane są m.in. z produkcją surowca (TŻ1_W03, TŻ1_W06, TŻ1_W07), właściwościami i przemianami chemicznymi oraz biochemicznymi zachodzącymi w żywności (TŻ1_W02, TŻ1_W03), przetwarzaniem, utrwalaniem i przechowywaniem żywności (TŻ1_W09), zasad zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (TŻ1_W10, TŻ1_W12, TŻ1_W13), projektowaniem procesu technologicznego i nowych produktów (TŻ1_W17, TŻ1_W24, TŻ_U11, TŻ_U12) oceną jakości żywności (TŻ1_W11, TŻ1_U05, TŻ1_U07, TŻ1_U10) budową, działaniem i eksploatacją maszyn i urządzeń (TŻ1_W15, TŻ1_W16, TŻ1_W18, TŻ1_U14), zasadami organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem (TŻ1_W27, TŻ1_W28), podstawami i zasadami żywienia (TŻ1_W19, TŻ1_W20, TŻ1_W29, TŻ1_U15, TŻ1_U16), umiejętnościami i kompetencjami badawczymi (TŻ_W31, TŻ1_U01, TŻ1_U04, TŻ1_U17). W ramach poszczególnych przedmiotów nabywane są również kompetencje społeczne. Na II stopniu studiów treści programowe uwzględniają uzyskanie pogłębionej wiedzy i umiejętności, szczególnie w zakresie innowacyjnych procesów i kierunków badań naukowych dotyczących produkcji żywności i żywienia (TŻ2_W01, TŻ2_W02, TŻ_K01), zaawansowanych technik analitycznych (TŻ2_W05, TŻ_U10), planowania i optymalizacji eksperymentów (TŻ2_W09, TŻ_U09, TŻ_K03), polityki żywnościowej (TŻ2_W11), przygotowania i realizacji pracy naukowej (TŻ2_W14, TŻ_U01, TŻ_U06), rozwiązywania praktycznych problemów związanych z produkcją żywności (TŻ_U05),

żywienia człowieka (TŻ_W15, TŻ_U13, TŻ_K09). Program przewiduje również poszerzenie kompetencji inżynierskich np. przez analizę procesów o różnym charakterze, zarządzanie działaniami i proponowanie praktycznych rozwiązań w celu poprawy jakości i wydajności produkcji (TŻ2_U04, TŻ2_U06, TŻ2_U07).

Karty przedmiotów opisują dobrze treści programowe oraz efekty kształcenia. W zalecanej literaturze obowiązkowej znajdują się jednak publikacje wydane dawno, których nie ma w zbiorach Biblioteki UR (np. W.L. Wilkinson, Ciecze nie-newtonowskie, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 1960, przedmiot: Polisacharydy - nowoczesne składniki żywności; H. Morawetz, Fizykochemia roztworów makrocząsteczek, PWN, Warszawa, 1970, przedmiot: Fizykochemia biopolimerów; Cichoń M., Włodarczyk W., Towaroznawstwo opakowań, AE Kraków 1984, w bibliotece 1 egz. wydania z 1972) lub nie podano nowych i poprawionych wydań.

1.5.3.

Stosowane metody i formy zajęć dydaktycznych opisano w sylabusach dla poszczególnych przedmiotów. Są one zróżnicowane i dostosowane do specyfiki przedmiotu. Najczęściej wykorzystuje się wykład multimedialny, seminaria oraz ćwiczenia laboratoryjne, obliczeniowe i projektowe. Bardzo duża część zajęć na kierunku to zajęcia praktyczne o charakterze ćwiczeń, które przygotowują studentów do opanowania technik badawczych, analizy i dyskusji wyników doświadczeń oraz uzyskania kompetencji inżynierskich. Szczególnie przydatne w tym ostatnim przypadku są zajęcia, w których są stosowane metody oparte na obserwacjach i pomiarach (np. Maszynoznawstwo, Fizyka), zajęciach praktycznych w laboratoriach (np. Chemia, Mikrobiologia żywności, Inżynieria procesowa), pracowniach technologicznych (np. Ogólna technologia żywności, elektywy technologiczne) czy pracowni komputerowej (np. Grafika komputerowa). Zajęcia są realizowane z wykorzystaniem różnych metod aktywizujących, np. dyskusji, przygotowania opracowań, przedstawiania analizy literatury przedmiotu, wyników prac i projektów. Bardzo istotną rolę w rozwiązywaniu zagadnień inżynierskich spełniają zajęcia z przedmiotów Projektowanie technologiczne oraz Opracowanie nowych produktów żywnościowych, które wymagają wykazania się nabytymi umiejętnościami z różnych przedmiotów. Przygotowywanie opracowań, raportów i projektów odbywa się w kilkuosobowych zespołach, co umożliwia uzyskanie umiejętności pracy w zespole przy rozwiązywaniu problemów technicznych, technologicznych i związanych z zarządzaniem.

W czasie hospitacji stwierdzono, że na ćwiczeniach prowadzona jest dyskusja ze studentami, zarówno w części wprowadzającej jak i przy ich podsumowaniu. Umożliwia to przygotowanie studentów do formułowania i rozwiązywania problemów, efektywnego komunikowania się. Pracownicy prowadzący zajęcia byli bardzo dobrze do nich przygotowani, stosowali poprawnie metody dydaktyczne i aktywizowali studentów. Studenci dysponowali instrukcjami do realizacji ćwiczeń, a sale ćwiczeniowe były dobrze przygotowane do zajęć, wyposażone w niezbędny sprzęt i aparaturę. Hospitowane zajęcia o charakterze praktycznym angażowały studentów do samodzielnej pracy lub w zespołach 2-3 osobowych. Przy realizacji prac magisterskich studenci zapoznają się praktycznie z planowaniem eksperymentu naukowego, technikami badań i interpretacją wyników. Studenci w ramach Koła Naukowego prowadzą prace eksperymentalne korzystając z pracowni Wydziału i doświadczenia wykładowców. Studia I stopnia przygotowują studentów do prowadzenia badań naukowych, a studentom II stopnia umożliwiają udział w prowadzeniu badań przy realizacji prac magisterskich oraz w ramach prowadzonych badań w Kołach Naukowych.. Studenci nie wskazali żadnych wyróżniających się metod kształcenia lecz w ich ocenie stosowane metody są wystarczające dla osiągnięcia zdefiniowanych efektów kształcenia, zarówno w zakresie wiedzy, umiejętności jak i kompetencji społecznych. Prowadzone zajęcia uwzględniają samodzielne uczenie się studentów i wymagają od nich regularnego przygotowania. Prowadzący zajęcia zachęcają studentów do aktywności. Podczas spotkania z Zespołem Oceniającym studenci wyrazili opinię, że istnieje możliwość dobrego przygotowania do prowadzenia badań w procesie kształcenia, zwracając uwagę m.in. na dobry kontakt z nauczycielami akademickimi i możliwość zaangażowania się w projekty sekcji Koła Naukowego działającego na Wydziale. Studenci studiów I stopnia podczas zajęć uczą się formułowania i analizy problemów badawczych, doboru narzędzi badawczych i umiejętności prezentowania ich wyników. Studenci II stopnia mają możliwość zaangażowania się bezpośrednio w prowadzenie badań z nauczycielami akademickimi i często z tej możliwości

korzystają.

1.5.4.

Studia prowadzone są w trybie stacjonarnym i niestacjonarnym, a czas ich trwania umożliwia realizację programu i osiągnięcie efektów kształcenia, z uzyskaniem kompetencji inżynierskich łącznie. Studia I stopnia trwają 7 semestrów, a II stopnia 3 semestry, zarówno na studiach stacjonarnych jak i niestacjonarnych. Zajęcia w każdym semestrze trwają 15 tygodni. Ogólna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych I stopnia wynosi 2403 godzin kontaktowych, w tym wykładów 1110 godzin, a ćwiczeń 1303 godzin. Oprócz tego program przewiduje 4 tygodnie praktyki na III roku studiów. Na studiach stacjonarnych II stopnia program studiów przewiduje łącznie 954 godzin kontaktowych, w tym 330 godzin wykładowych i 624 godzin ćwiczeniowych. Na studiach niestacjonarnych przewidziano dla I stopnia 1481 godzin kontaktowych, w tym 714 wykładów i 767 godzin ćwiczeń. Na tym poziomie obowiązują 2 tygodnie praktyki. Dla studiów niestacjonarnych II stopnia przewidziano 594 godzin kontaktowych, w tym wykładów 252 i ćwiczeń 342 godzin. Obciążenie studentów punktami ECTS jest równomierne we wszystkich semestrach i wynosi 30 punktów w każdym semestrze. Czas trwania kształcenia umożliwia realizację wszystkich treści programowych i osiągnięcie założonych efektów kształcenia.

Zasady punktacji ECTS są zgodne z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawa. Całkowita liczba punktów ECTS konieczna do osiągnięcia wszystkich efektów kształcenia na studiach I stopnia wynosi 210 (studia trwają 7 semestrów), a na studiach II stopnia 90 ECTS (3 semestry).

1.5.5. W sylabusach dla poszczególnych przedmiotów podano godziny i punkty ECTS z podziałem na zajęcia z udziałem nauczyciela akademickiego i pracę własną studenta. Tabela 4 w uczelnianym wzorze sylabusa, zestawiająca podział godzin i punktów jest mało przejrzysta. Na stronie internetowej dostępnej dla studentów kierunku informacje te są przedstawione w sposób uproszczony, ale całkowicie wystarczający. Liczba punktów ECTS w poszczególnych przedmiotach jest prawidłowo przypisana do liczby godzin, z zachowaniem nakładu pracy 25-30 godzin na 1 punkt. Wartości nakładu pracy studentów są wartościami szacunkowymi, wskazane jest więc zaokrąglanie ich do liczb całkowitych

Na studiach I i II stopnia za zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela i studentów student otrzymuje odpowiednio 107,5 ECTS (51%) i 49,5 ECTS (55%), za zajęcia o charakterze praktycznym, w tym laboratoryjnym i projektowym 186,5-192 ECTS (89-91%) i 77 ECTS (86%). Liczba punktów dla odpowiednich stopni studiów za zajęcia z zakresu nauk podstawowych właściwych dla ocenianego kierunku wynosi 52 (25%) ECTS i 11 ECTS (12%), a za zajęcia z zakresu nauk humanistycznych i nauk społecznych 8 ECTS i 5 ECTS. Za zajęcia powiązane z prowadzonymi badaniami naukowymi student I i II stopnia uzyskuje odpowiednio 113-136 ECTS (54-65%) i 61 ECTS (68%). Zajęcia przypisane do modułu zajęć powiązanych z prowadzonymi badaniami naukowymi zostały prawidłowo zakwalifikowane, a liczba punktów przekracza 50% punktów ECTS co jest zgodne z wymogiem § 4.1. ust. 5 Rozporządzenia MNiSzW w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia z dnia 9 października 2014.

1.5.6. Na podstawie analizy programu kształcenia należy stwierdzić, że za przedmioty do wyboru na studiach I stopnia student otrzymuje 63,5 - 72 (30,2 - 34,3%) pkt, a na studiach II stopnia 60 (66,7%) pkt ECTS. Do przedmiotów do wyboru na studiach I stopnia należą: język obcy, wychowanie fizyczne, elektywy związane z wyborem specjalizacji, praktyka oraz seminarium dyplomowe i realizacja pracy dyplomowej. Na studiach II stopnia są to języki obce i wychowanie fizyczne oraz przedmioty związane z wyborem specjalności i specjalizacji: technologie specjalizacyjne, elektywy kierunkowe, seminaria specjalizacyjne i praktyka dyplomowa. Studenci mają elastyczność doboru zróżnicowanych nacheleń kształcenia przez wybór różnych specjalizacji i specjalności (punkt 1.5.2. raportu z wizytacji).

Studenci są informowani o możliwości wyboru przedmiotów, tzw. „elektywów”. Warto dodać, że przy opisie elektywów pojawiają się nazwiska ich prowadzących co dodatkowo pozytywnie wpływa na świadome podejmowanie decyzji o przyszłości swojego kształcenia przez studentów i

zachęca do zapoznawania się z tymi możliwościami. Opis elektywów stanowi załącznik do ramowego programu specjalności. Studenci mogą wybierać przedmioty kierunkowe i specjalnościowe w ramach 4 modułów. Studenci w ramach przedmiotów niezwiązanych bezpośrednio ze studiowanym kierunkiem (moduł przedmiotów ogólnych), mogą wybierać zajęcia z wychowania fizycznego (gdzie do wyboru mają około 30 sekcji), języka obcego, a na studiach I stopnia również elektywy humanistyczne. Liczba elektywów w ramach modułu przedmiotów kierunkowych i specjalnościowych jest ich zdaniem wystarczająca. Wybór elektywów następuje w sposób grupowy do czego studenci nie mają uwag. Studenci aktywnie uczestniczą w procesie wyboru przedmiotów, a dokonywane przez nich wybory są w praktyce realizowane.

1.5.7.

Formy zajęć dydaktycznych podano w sylabusach, są one różnorodne i dostosowane do charakteru prowadzonych zajęć. Na każdym poziomie studiów przeważają zajęcia praktyczne, co jest zgodne ze specyfiką kierunku i umożliwia nabycie kompetencji inżynierskich. Zajęcia ćwiczeniowe są prowadzone w różnorodnej formie, aktywizującej studentów i umożliwiają im uzyskanie kompetencji inżynierskich, co szerzej omówiono w pkt. 1.5.3. raportu. Proporcja godzin między wykładami i ćwiczeniami jest korzystna, dla studiów stacjonarnych I i II stopnia wynosi ona odpowiednio 1:1,18 i 1:1,89, a dla studiów niestacjonarnych odpowiedni 1:1,07 i 1:1,35. Liczba godzin ćwiczeń laboratoryjnych związanych z prowadzonymi badaniami w dziedzinach nauk właściwych dla ocenianego kierunku, służących zdobywaniu przez studenta pogłębionej wiedzy oraz umiejętności prowadzenia badań naukowych na stacjonarnych studiach I stopnia wynosi, zależnie od specjalności, od 690 (bioinżynieria i bioproceny) do 780 (technologia żywności), a na studiach II stopnia 390. Dla studiów niestacjonarnych I stopnia jest to od 360 (winiarstwo) do 430 godzin (technologia żywności) i II stopnia 167 godzin. Liczba wykładów o takim charakterze jest dla poszczególnych rodzajów studiów mniejsza o 5-10% od liczby zajęć laboratoryjnych. Liczebność grup ćwiczeniowych nie przekracza 15 osób, co pozwala na prawidłowy przebieg zajęć. W ocenie studentów organizacja zajęć oraz dobór form prowadzenia zajęć umożliwiają osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia.

Z punktu widzenia studentów organizacja procesu kształcenia jest prawidłowa i nie zgłaszają do niej żadnych uwag. Ich zdaniem dobór form zajęć odpowiada profilowi kształcenia. Sekwencja występowania przedmiotów nie budzi zastrzeżeń, studenci sugerują jednak, że nakład pracy na ostatnim semestrze studiów I stopnia jest nieproporcjonalnie większy w stosunku do pozostałych semestrów, co niekorzystnie wpływa na możliwości osiągnięcia wymaganych efektów kształcenia przez studentów, którzy mają za mało czasu na ich realizację. Dla studentów wybitnie uzdolnionych istnieje możliwość indywidualizacji programu studiów, w szczególności również dla adaptacji procesu kształcenia do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami, a także studentów przyjętych na studia w wyniku potwierdzania efektów uczenia się i obcokrajowców realizujących studia w Uczelni. Zgodnie z Regulaminem Studiów indywidualizacja programu studiów uwzględnia realizację modułów zajęć i ich zaliczenie na innych kierunkach studiów i specjalnościach. Istnienie możliwości indywidualizacji programu studiów jest znane studentom i bardzo dobrze opisane w Regulaminie Studiów.

Na ocenianym kierunku zajęcia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość nie są prowadzone.

1.5.8. Program studiów przewiduje na I stopniu praktykę technologiczną po VI semestrze w wymiarze 160 godz. (4 tygodnie), a na II stopniu praktykę dyplomową, w takim samym wymiarze godzinowym.

W zależności od specjalności praktyki odbywają się w zakładach produkujących żywność, a także w zakładach żywienia zbiorowego. Studenci specjalności bioinżynieria i bioproceny odbywają praktyki w zakładach wykorzystujących procesy biotechnologiczne w produkcji lub w innych jednostkach o profilu biotechnologicznym. Celem praktyk jest zdobycie wiedzy na temat funkcjonowania zakładów, a także nabycie umiejętności praktycznych w zakresie oceny jakości surowców oraz wyrobów gotowych. Treści programowe są szczegółowo przedstawione na stronie internetowej Wydziału, a efekty kształcenia są podane w sylabusach. Efektami kształcenia dla praktyk jest nabycie wiedzy o funkcjonowaniu instytucji związanej z technologią żywności,

osiągnięcie umiejętności znalezienia i wykorzystania materiałów i informacji dla zaplanowania i realizacji typowych projektów i działań związanych z technologią żywności, w zależności od specyfiki instytucji, w której odbywa się praktyka. Student powinien poznać specyfikę zawodu i być świadomym odpowiedzialności za pracę własną i współpracowników.

Weryfikacja efektów kształcenia jest przeprowadzana na podstawie ustnego zaliczenia praktyki przed wskazanym nauczycielem akademickim z jednostki specjalizującej, zgodnie z branżą i typem zakładu. Przy zaliczeniu student przedstawia wypełniony „Dzienniczek praktyk” wraz z opinią opiekuna zakładowego) oraz pisemne sprawozdanie z odbytej praktyki. W dzienniczku praktyki student codziennie opisuje przebieg praktyk. Nadzór nad realizacją praktyk sprawuje Wydziałowy Koordynator ds. Praktyk oraz Wydziałowa Komisja ds. Praktyk, która jest odpowiedzialna za weryfikację efektów kształcenia. Wydział ma podpisane porozumienia o prowadzenie praktyk z jednostkami o różnym charakterze, jak np.z Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Krakowie, Zakładami Mięsnymi Henryk Kania S.A. Student może sam wybrać miejsce odbywania praktyk, w czym jest pomocna lista 294 jednostek w których odbywały się praktyki, przesyłana do studentów i publikowana na stronie internetowej. Wybór miejsca praktyk jest zatwierdzany przez Wydziałowego Koordynatora ds. Praktyk. Zespół zapoznał się z dzienniczkami praktyk i stwierdził poprawność ich prowadzenia. Dobór miejsc odbywania praktyk odpowiada kierunkowi kształcenia i zapewnia osiąganie założonych efektów kształcenia. Informacje dla studentów są opracowane szczegółowo i zawierają metody ich weryfikacji efektów kształcenia. Na studiach niestacjonarnych wymiar każdej z praktyk wynosi 2 tygodnie, przy czym należy zaznaczyć, że wielu studentów niestacjonarnych pracuje w jednostkach związanych z technologią żywności i może na tej podstawie zaliczyć praktykę. Jednak Wydział nie weryfikuje fizycznej obecności studenta w momencie realizacji praktyk przez wizyty w wybranych zakładach bądź instytucjach, co wyjaśnia brakiem możliwości zorganizowania takiego procesu. ZO uważa jednak, że należałoby rozważyć wprowadzenie kontroli w miejscu praktyk. Warto też podkreślić, że studenci nie są zobowiązani do realizacji praktyk w okresie wakacyjnym, w określonych przypadkach mogą je również realizować w trakcie semestru.

1.5.9.

Umieędzynarodowienie studiów jest jednym z priorytetowych celów Wydziału. Wydział współpracuje w ramach umowy o współpracy z uniwersytetami w Słowacji, Czechach i Francji. Pracownicy Wydziału prowadzą wykłady dla studentów zagranicznych w ramach programu Erasmus oraz kursów dla studentów z Kazachstanu. W latach 2012-16 wykłady w języku angielskim wygłosiło 20 pracowników z zagranicy. We wszystkich tych wykładach mogli uczestniczyć studenci. Przygotowane są wykłady i ćwiczenia w języku angielskim w ramach 6 przedmiotów dla I stopnia studiów. Został przygotowany program kształcenia dla studentów II stopnia z językiem angielskim wykładowym, złożony jako projekt do finansowania przez NCBR. W październiku 2016 r. uruchomiono studium doktoranckie w języku angielskim. Studenci mają duże możliwości wyjazdów w ramach programu Erasmus +. Podczas tych wyjazdów mają możliwość realizacji części przedmiotów za granicą – są o tym informowani na otwartych spotkaniach. Uczelnia podpisała umowy z 80 uczelniami z 24 państw. W latach 2013-16 w ramach tego programu wyjechało 27 studentów i przyjechało 20 studentów zagranicznych. W tym samym czasie w ramach wymiany z Uniwersytetem w Astana przyjechało na kursy 34 studentów

Studenci wskazywali na pozytywny aspekt wyrównanego poziomu językowego uczestników kursów w ramach poszczególnych poziomów dzięki prowadzeniu testów poziomujących. Dla studentów istnieje również możliwość zrealizowania praktyk za granicą w ramach wymian międzynarodowych, chociaż dużo więcej chętnych zgłasza się na staże krajowe. Studenci, jak sami określili, nie mają motywacji do nauki języków. Dla studentów zagranicznych pracownicy Wydziału oferują liczne przedmioty prowadzone w języku obcym. Umieędzynarodowienie procesu kształcenia odbywa się również dzięki wyjazdom pracowników, co umożliwia doskonalenie procesu kształcenia.

1.6.

1.6.1. Warunki i tryb rekrutacji są określane corocznie przez Senat. Na rok akademicki 2016/17 obowiązywało Zarządzenie Rektora nr 19/2016 z dnia 2 maja 2016 r. wydane na podstawie Uchwał

Senatu nr 47/2015 z dnia 29 maja 2015 r. i nr 26/2016 z dnia 29 kwietnia 2016 r. Postępowanie kwalifikacyjne na studia I stopnia odbywa się na podstawie konkursu ocen na świadectwie dojrzałości z wybranego jednego przedmiotu spośród: biologia, chemia, fizyka z astronomią, matematyka. Uzyskane oceny ze "starej" i "nowej" matury" są przeliczane zgodnie z regulaminem. Zarządzenie reguluje przyjmowanie bez postępowania kwalifikacyjnego laureatów określonych olimpiad. W przypadku studiów II stopnia o przyjęcie mogą ubiegać się osoby, które uzyskały dyplom z tytułem zawodowym inżyniera na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka lub z tytułem zawodowym inżyniera lub magistra inżyniera na kierunkach pokrewnych. Za kierunek pokrewny uznaje się taki, na którym zrealizowane są wszystkie kompetencje inżyniera, a pozostałe efekty pokrywają się co najmniej w 50% z efektami kształcenia na tym kierunku. Kandydaci, którzy ukończyli kierunek pokrewny są zobowiązani do uzupełnienia efektów kierunkowych. Nabór na studia II stopnia odbywa się na podstawie średniej z ocen ze studiów I stopnia i oceny na dyplomie. Na studia II stopnia przyjmowani są zwykle absolwenci I stopnia kierunku technologia żywności i żywienia człowieka. Dotychczas oprócz absolwentów kierunku TŻiŻCz przyjęto również kandydatów po kierunkach: Biotechnologia żywności oraz Towaroznawstwo żywności. W ramach uzupełnienia efektów studenci realizowali przedmioty: Podstawy żywienia człowieka, Ogólna technologia żywności i ewentualnie elektyw z zakresu technologii kierunkowych. Rekrutację przeprowadza Wydziałowa Komisja Rekrutacyjna, która zapewnia tajność postępowania. Jednostka zapewnia równe szanse w podjęciu kształcenia, a przyjmowana liczba kandydatów, z punktu widzenia studentów oraz Zespołu Oceniającego, odpowiada potencjałowi dydaktycznemu. Dostępność informacji o procesie rekrutacji jest satysfakcjonująca. Regulamin rekrutacji, skład komisji rekrutacyjnej oraz terminy dotyczące rekrutacji są łatwo dostępne na stronie internetowej Wydziału. Warto podkreślić iż w procesie rekrutacji bardzo pomocny jest przewodnik „Rekrutacja krok po kroku” umieszczony na stronie Wydziału oraz uczestnictwo przedstawiciela studentów w Komisji rekrutacyjnej, dzięki któremu studenci mają wpływ na realizację procesu.

1.6.2.

Potwierdzenie efektów uczenia przeprowadzane w celu potwierdzenia efektów uczenia się poza systemem edukacji formalnej i nieformalnej jest regulowane przez Zarządzenie nr 68/2015 Rektora UR wraz ze zmianami w Zarządzeniu nr 22/2016 Rektora UR. Zgodnie z uchwałą Rady Wydziału nr 48/2016, powołano Koordynatora procesu potwierdzania efektów uczenia się. Władze Wydziału oświadczyły, że dotychczas nie zgłosiła się żadna osoba zainteresowana potwierdzeniem efektów uczenia się, stąd niemożliwa jest ocena adekwatności przyjętych rozwiązań

1.7.

1.7.1.

Ogólne zasady związane ze sprawdzaniem i oceną efektów kształcenia określone zostały w § 10-14 Regulaminu Studiów, w części IV- Formy nauczania i warunki zaliczania. Opisano w nim zasady zaliczenia zajęć o różnym charakterze. W sylabusach określono wymagania, jakie muszą być spełnione dla uzyskania określonej oceny, a metody sprawdzania i oceny efektów kształcenia osiąganych w trakcie studiów dostosowane są ściśle do specyfiki przedmiotów oraz zakładanych dla nich efektów kształcenia. W trakcie zajęć wystawiane są oceny etapowe na podstawie kolokwium, projektów, prezentacji, sprawozdań i prac zaliczeniowych. Kompetencje społeczne oceniane są podczas ćwiczeń laboratoryjnych, zajęć terenowych, prezentacji projektowych i referatów. Ocena końcowa jest wystawiana na podstawie sprawdzenia wyników pracy studenta i oceny stopnia osiągnięcia efektów kształcenia w całym semestrze zgodnie z kryteriami określonymi w sylabusie.

Kompleksową weryfikacją umiejętności prowadzenia badań jest praca dyplomowa. W przypadku studiów I stopnia jest to praca inżynierska, a studiów II stopnia praca magisterska. Na Wydziale obowiązuje procedura dyplomowania oraz przygotowywania prac dyplomowych przez studentów Wydziału Technologii Żywności. Określa ona szczegółowo sposób przygotowania, składania i archiwizowania prac dyplomowych oraz sposobu postępowania podczas procesu dyplomowania. Przy powoływaniu opiekunów prac i recenzentów uwzględnia się ich kompetencje naukowe związane ze specjalnością lub tematyką prac naukowych.

Egzamin inżynierski jest egzaminem ustnym i obejmuje problematykę z zakresu ustalonego przez

Radę Wydziału. Jest to 160 pytań (publikowanych) z różnych zakresów wiedzy, zależnie od specjalności. Lista pytań jest publikowana. Organizacja tego procesu nie budzi zastrzeżeń studentów. Egzamin magisterski jest egzaminem ustnym, a przedmiotem egzaminu wg Regulaminu jest obrona pracy dyplomowej. Na podstawie analizy protokołów z egzaminów magisterskich wynika, że zadawane pytania nie są związane tylko z tematem pracy. Podstawą do końcowej oceny studiów jest średnia ważona wszystkich ocen wpisanych do protokołów i odpowiadającym im punktom ECTS, średnia arytmetyczna z recenzji pracy oraz ocena egzaminu dyplomowego.

Metody sprawdzania i oceniania pracy wspomagają proces uczenia przez tworzenie dodatkowego systemu motywacji. Efekty kształcenia są zdaniem studentów weryfikowane w poprawny sposób. Studenci zgłaszają jednak wątpliwości w przypadku weryfikacji efektów z języków obcych, uważają, że oceny są znacznie wyższe od faktycznych umiejętności studentów. Zespół PKA ocenił losowo wybrane prace (zał. 4a): 8 prac przejściowych oraz 14 dyplomowych prac inżynierskich i 10 prac magisterskich. Pozytywnie oceniono poziom merytoryczny pytań i zadań testowych na zaliczeniach częściowych i egzaminach. Tematyka prac dyplomowych była zgodna z kierunkiem studiów i z założonymi efektami kształcenia, a dobór merytoryczny opiekunów i recenzentów nie budził zastrzeżeń. Poziom prac oceniono jako dobry lub bardzo dobry, niekiedy oceny prac były zawyżone. Pytania na egzaminach dyplomowych były prawidłowo sformułowane. Jednak w procedurze dyplomowania oraz przygotowania prac dyplomowych nie sformułowano charakteru prac dyplomowych. Praca inżynierska winna być opracowaniem o charakterze projektowym, eksperymentalnym lub mieć charakter ekspertyzy, a wśród ocenionych prac na studiach I stopnia zdarzają się prace nie mające charakteru prac inżynierskich. Zaleca się uzupełnienie wymagań dotyczących dyplomowych prac inżynierskich tak, aby spełniały one takie wymagania. W przypadku prac dyplomowych przeglądowych, powinny one zawierać obliczenia lub analizę i dyskusję zagadnienia i własne wnioski, a nie tylko zestawienie literatury i potwierdzenie dobrze znanych faktów.

Na podstawie informacji zawartych w sylabusach, oceny prac etapowych oraz przeprowadzonych hospitacji należy stwierdzić, że system oceny osiągnięć umożliwia skuteczne sprawdzanie i ocenę stopnia osiągnięcia każdego z zakładanych efektów kształcenia, w tym umiejętności w prowadzeniu badań naukowych.

1.7.2.

W trakcie wizytacji stwierdzono, iż weryfikacja efektów kształcenia w oparciu o stosowane metody sprawdzania i oceniania (m.in. prace przejściowe i egzaminacyjne) przebiega prawidłowo, a przyjęty system sprawdzania jest przejrzysty i wiarygodny. Rozkłady ocen z ocenianych prac są zróżnicowane i nie budzą zastrzeżeń. Sylabusy przedmiotów dostępne w systemie USOS, przedstawiają metody weryfikacji założonych efektów kształcenia oraz formy i kryteria zaliczenia przedmiotów. Zasady oceniania stopnia założonych efektów kształcenia podawane są do wiadomości studentów podczas pierwszych zajęć, zasady te z reguły nie zmieniają się podczas zajęć. Terminy zaliczeń/egzaminów studenci ustalają w porozumieniu z koordynatorem przedmiotu. Informacje te są także przekazywane na zajęciach i wywieszane w gablotach przy Dziekanacie. Sposób i termin dostarczania informacji zwrotnej o wynikach sprawdzenia i oceny osiągniętych efektów kształcenia nie budzi zdaniem studentów zastrzeżeń. Studenci uważają, że są oceniani obiektywnie.

3. Uzasadnienie

Kierunek technologia żywności i żywienie człowieka jest kierunkiem interdyscyplinarnym. Przeważająca część efektów kształcenia została przyporządkowana do obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia, mniejsza zaś do dwóch obszarów: obszaru nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, dziedziny nauk o zdrowiu oraz obszaru nauk przyrodniczych, dziedziny nauk biologicznych, dyscypliny biochemia. Efekty kierunkowe zostały prawidłowo odniesione do wybranych dziedzin i dyscyplin i precyzyjnie określone, co umożliwiło prawidłowe opracowanie programów studiów dla I i II stopnia studiów o profilu ogólnoakademickim, w tym dla uzyskania kompetencji inżynierskich. Studenci znają efekty kształcenia i mają do nich wygodny,

elektroniczny dostęp. Studenci nie mają również trudności ze zrozumieniem efektów kształcenia, a sposób ich sformułowania jest ich zdaniem właściwy. Treści kształcenia przedstawiono szczegółowo w sylabusach, które są dla studentów przejrzyste i zrozumiałe, uwzględniają aktualny stan wiedzy w zakresie założonych efektów kształcenia oraz umożliwiają nabycie podstawowych umiejętności badawczych na studiach I stopnia i pogłębionych na studiach II stopnia. Organizacja i dobór zajęć dydaktycznych są dostosowane do specyfiki kierunku i zapewniają osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów kształcenia, chociaż w opinii studentów nakład pracy na ostatnim semestrze studiów I stopnia jest nieproporcjonalnie duży w stosunku do pozostałych semestrów. Czas trwania kształcenia umożliwia osiągnięcie efektów kształcenia, a punktacja ECTS jest zgodna z wymogami prawa. Liczba punktów uzyskiwana przez studenta w ramach modułu zajęć powiązanych z prowadzonymi badaniami naukowymi przekracza 50% punktów ECTS co jest zgodne z wymogiem. Studenci mają możliwość wyboru zróżnicowanych nacheleń kształcenia przez wybór różnych specjalizacji i specjalności.

Stosowane metody kształcenia aktywizują studentów w procesie uczenia się i uczą ich samodzielności w formułowaniu i rozwiązywaniu problemów związanych z pracą zawodową w różnych typach jednostek związanych z przemysłem spożywczym i żywieniem.

Realizacja praktyk studenckich jest odpowiednia dla profilu i formy studiów. Wydział umożliwia uczestnictwo studentów z zajęciami w języku angielskim oraz wymianę studentów w ramach programów międzynarodowych. Sprzyja temu również wymiana międzynarodowa pracowników oraz uruchomienie studiów doktoranckich w języku angielskim. Zakres i różnorodność działań na Wydziale sprzyja umiędzynarodowieniu procesu kształcenia chociaż studenci we własnej opinii nie mają motywacji do nauki języków obcych i pomimo istnienia możliwości odbywania zagranicznych praktyk i realizacji części przedmiotów w ramach programu Erasmus+ preferują aplikowanie na praktyki krajowe i realizowanie całości programu studiów na własnej Uczelni.

Kryteria rekrutacji na studia I i II stopnia zapewniają właściwy dobór kandydatów i uwzględniają zasadę zapewnienia równych szans w podjęciu kształcenia. System oceny efektów kształcenia jest kompletny i przejrzysty. Stosowane sposoby weryfikacji pozwalają na ocenę stopnia osiągniętych efektów kształcenia na każdym etapie, w tym również w procesie dyplomowania. Informacje o uzyskanych ocenach są studentom przesyłane przez system USOS WEB i na ich życzenie udostępniane są im ocenione prace.

4. Zalecenia

- Nakład pracy studentów na ostatnim semestrze studiów I stopnia powinien zostać zweryfikowany w kontekście możliwego wystąpienia zbyt dużej ilości materiału do opanowania przez studenta i nakładu pracy własnej studenta w zestawieniu z pozostałymi semestrami i liczbą punktów ECTS.

- Zaleca się przeanalizowanie celowości zmniejszenia liczby efektów kształcenia, a także uaktualnienie wykazu literatury w sylabusach oraz zmodyfikowanie uczelnianego wzoru sylabusa dla uzyskania jego większej przejrzystości.

- Sugeruje się wypracowanie fizycznego mechanizmu sprawdzania obecności studentów podczas realizacji praktyk w zakładach i instytucjach zewnętrznych. Poza tym wskazana jest weryfikacja atrakcyjności ofert miejsc/zakładów realizowania praktyk poprzez badanie opinii studentów, którzy odbywali praktyki (w celu zapewnienia ich rzetelności). Negatywnie zweryfikowane zakłady, w których charakter wykonywanych prac nie jest bezpośrednio związany ze zdefiniowanymi dla kierunku efektami kształcenia, powinny być usuwane z listy polecanych zakładów.

- Zastrzeżenie do sposobu weryfikacji efektów kształcenia dla języków obcych zgłaszali studenci. Zaleca się przeprowadzenie rozmów ze studentami dla wyjaśnienia i rozwiązania problemu. Wydział powinien również stworzyć mechanizm motywowania studentów do zwiększania swoich kompetencji w zakresie umiejętności językowych.

- Konieczne jest także sformułowanie wymagań dotyczących dyplomowych prac inżynierskich, tak aby miały one charakter prac projektowych, eksperymentalnych lub ekspertyzy, a nie tylko charakteru prac literaturowych.

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

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

2.2 Dorobek naukowy, doświadczenie w prowadzeniu badań naukowych oraz kompetencje dydaktyczne nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku są adekwatne do realizowanego programu i zakładanych efektów kształcenia. W przypadku, gdy zajęcia realizowane są z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, kadra dydaktyczna jest przygotowana do prowadzenia zajęć w tej formie.*

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

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

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

1. Ocena: wyróżniająca

.

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

2.1. Do minimum kadrowego kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” prowadzonego na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim Uczelnia zgłosiła 39 nauczycieli akademickich, w tym 20 samodzielnych (7 z tytułem naukowym profesora i 13 stopniem naukowym doktora habilitowanego) oraz 19 w grupie nauczycieli ze stopniem naukowym doktora. Zespół wizytujący PKA przeprowadził ocenę spełnienia wymagań dotyczących minimum kadrowego na podstawie przesłanej dokumentacji (Raportu samooceny), dokumentów przedstawionych podczas wizytacji oraz rozmów przeprowadzonych z władzami Wydziału. W ocenie uwzględniono w szczególności posiadane stopnie naukowe i specjalizację naukową, a także dorobek nauczycieli akademickich. Sprawdzono również obciążenia dydaktyczne w bieżącym roku akademickim oraz złożone oświadczenia o wliczeniu do minimum kadrowego, na podstawie których stwierdzono, że wszystkie te osoby spełniają warunek ujęty w art. 112a i art. 9 a ust. 1 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2012 r. poz. 572 z późn. zm.) Zespół Oceniający biorąc pod uwagę dorobek naukowy, obciążenia dydaktyczne formę zatrudnienia i złożone oświadczenia do minimum kadrowego zaliczył wszystkie proponowane przez Uczelnię osoby.

Minimum kadrowe dla studiów pierwszego i drugiego stopnia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” spełnia także wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. z 2014 r. poz. 131) w zakresie liczby nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe, ich obciążenia dydaktycznego a także zatrudnienia w Uczelni.

Biorąc powyższe pod uwagę należy stwierdzić, iż warunek minimum kadrowego został spełniony.

Na podstawie analizy umów o pracę i aktów mianowania oraz informacji uzyskanych w czasie

wizytacji można stwierdzić, iż nauczyciele akademicy będący w minimum kadrowym na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” zatrudnieni są w Uniwersytecie Rolniczym im. H. Kołłątaja w Krakowie, od co najmniej kilku/kilkunastu lat, i dla wszystkich Uczelnia jest podstawowym miejscem pracy, co dowodzi stabilności prowadzonej polityki kadrowej.

Stosunek liczby nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe, do liczby studentów kierunku spełnia wymagania § 17 ust. 1 pkt. 7 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. z 2014 r. poz. 1370). **Wynosi 1:35 przy obowiązującym na wizytowanym kierunku nie mniejszym niż 1 : 60.**Większość nauczycieli stanowiących minimum kadrowe (32 osoby) reprezentują nauki rolnicze, leśne i weterynaryjne, dziedzinę nauki rolnicze, dyscyplinę technologia żywności i żywienia, przy czym na studiach I stopnia obszar ten reprezentuje 31 osób, natomiast dwóch nauczycieli (dr n. med.) reprezentuje obszar nauk medycznych, nauk o zdrowiu i kulturze fizycznej, dyscyplinę biologia medyczna oraz dwóch nauczycieli – obszar nauk przyrodniczych, dziedzinę biologia, dyscyplinę biochemia, co spełnia wymóg określony w § 12. ust. 3. cytowanego rozporządzenia – każdy obszar kształcenia, do którego przyporządkowano kierunek studiów, jest reprezentowany w minimum kadrowym przez co najmniej jednego nauczyciela akademickiego posiadającego dorobek naukowy w obszarze wiedzy odpowiadającym temu obszarowi kształcenia. Na studiach II stopnia przyporządkowanego do dwóch obszarów kształcenia w skład minimum kadrowego wchodzi 32 nauczycieli reprezentujących obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedzinę nauki rolnicze, dyscyplinę technologia żywności i żywienie człowieka oraz jeden nauczyciel – obszar nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, dyscyplinę biologia medyczna, co również spełnia wymóg w/w rozporządzenia. W skład minimum kadrowego zaliczono także nauczycieli reprezentujących dziedzinę nauk chemicznych oraz technicznych, bowiem osoby te posiadają odpowiedni dorobek naukowy odnoszący się do zakładanych efektów kształcenia określonych dla ocenianego kierunku studiów i zapewniają merytorycznie odpowiednią realizację treści programowych.

Osoby zaliczone do minimum kadrowego spełniają warunki określone przepisami prawa i posiadają udokumentowane, odpowiednie kwalifikacje oraz dorobek naukowy, w kilku przypadkach wybitny, a także wykonali, bądź przekroczyli obowiązujące w Uczelni pensum dydaktyczne.

Zajęcia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” prowadzone są łącznie przez 135 pracowników z tego 114 zatrudnionych na Wydziale Technologia Żywności. W grupie nauczycieli nie stanowiących minimum kadrowego jest 19 pracowników z tytułem profesora i stopniem naukowym doktora habilitowanego, 54 ze stopniem doktora oraz dwie ze stopniem magistra.

2.2. Większość osób zaangażowanych w dydaktykę na kierunku ma stopnie i tytuły naukowe uzyskane w obszarach wiedzy, dziedzinach nauki i dyscyplinach zgodnie z zakresem prowadzonych zajęć i posiadają dorobek spójny z realizowanym programem i założonymi efektami kształcenia. Wysokiej jakości kształcenia sprzyja bardzo duże doświadczenie dydaktyczne nauczycieli akademickich, w szczególności samodzielnych pracowników nauki prowadzących wykłady oraz seminaria.

Potwierdzeniem wysokich kwalifikacji i kompetencji nauczycieli prowadzących zajęcia na wizytowanym kierunku jest ich dorobek obejmujący publikacje oryginalnych prac twórczych, artykuły, książki oraz monografie popularyzujące wiedzę.

Łączna liczba publikacji w latach 2012-2016 sięga 1000 pozycji. W latach 2014-2016 opublikowano 551 prac w tym 181 w czasopismach z IF (lista A), 127 w czasopismach z listy B. Ponadto pracownicy Wydziału wydali 5 monografii, są autorami 111 rozdziałów w monografiach. Na uwagę zasługuje przygotowanie i zaprezentowanie 92 doniesień naukowych zamieszczonych w materiałach konferencyjnych. Nauczyciele akademicy doskonalą swoją wiedzę i umiejętności w realizacji projektów badawczych oraz prac wykonywanych dla przemysłu.

Wydział nie realizuje zajęć z wykorzystaniem metod i technik na odległość.

2.3. Na Wydziale prowadzona jest odpowiedzialna polityka kadrowa ukierunkowana na

systematyczny rozwój naukowy pracowników zapewniający wzmocnienie wszystkich prowadzonych kierunków studiów, a także atrakcyjność oferowanych specjalności i specjalizacji. Zatrudnianie pracowników odbywa się na zasadach konkursu obowiązującego na Uczelni. Ważnym elementem odpowiedzialnej polityki kadrowej są okresowe oceny pracowników prowadzone zgodnie z uczelnianą procedurą. Są one podstawą do przyznawania nagród rektorskich oraz wynagrodzenia motywacyjnego.

Efektownością polityki kadrowej Wydziału jest liczba awansów naukowych. W ostatnich 5 latach 38 osób uzyskało stopień doktora, 20 osób stopień doktora habilitowanego (w tym 5 zaliczonych do minimum kadrowego ocenianego kierunku) oraz 3 osoby tytuł profesora (w tym 2 z minimum kadrowego).

2.4. Wydział współpracuje na zasadzie umów i porozumień z uczelniami krajowymi (5) zagranicznymi (5) oraz instytucjami naukowymi krajowymi (5), zagranicznymi (3) z którymi są lub będą prowadzone wspólne projekty badawcze lub wymiana pracowników i studentów. Pracownicy i studenci uczestniczyli w pięciu edycjach programu Erasmus. W ramach tego programu pracownicy prowadzą wykłady głównie dla studentów z Kazachstanu. Współpraca obejmuje także wymianę studentów. W latach 2013 -2016 uczestniczyło w niej 27 studentów. Zaangażowanie pracowników i studentów w obszarze współpracy międzynarodowej jest niewielkie. W celu umiędzynarodowienia oferty kształcenia Wydział zgłosił wniosek do NCBiR o utworzenie na ocenianym kierunku studiów w języku angielskim. Pracownicy Wydziału współpracują bardzo aktywnie na zasadzie umów lub porozumień z około 60 zakładami przemysłu spożywczego. Prowadzą badania i wdrożenia nowych lub doskonalenie istniejących technologii. Współpraca w tym zakresie sprzyja dobrej organizacji praktyk studenckich oraz pogłębianiu umiejętności praktycznych nauczycieli akademickich.

Poziom naukowy Jednostki jest bardzo wysoki. Wydział aktualnie posiada kategorię A uzyskaną w ocenie parametrycznej jednostek naukowych przeprowadzonej w 2013 roku. Prace są publikowane w renomowanych czasopismach z zakresu nauk o żywności i żywienia człowieka. Problematyka prowadzonych badań jest interesująca i często nowatorska. Na Wydziale prowadzone są badania w obszarach i dyscyplinach, do których odnoszą się efekty kształcenia. W przypadku obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia są to m.in. badania dotyczące oceny jakości produktów spożywczych, optymalizacji procesów technologicznych, technologii produktów z dodatkiem składników funkcjonalnych, niekonwencjonalnych metod wykorzystania surowców i odpadów przemysłu spożywczego, w obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej, dziedzinie nauk medycznych, w dyscyplinie naukowej biologia medyczna są to ocena składu, wartości odżywczej i cech prozdrowotnych żywności, toksykologia żywności, ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia wybranych grup ludności, a w obszarze nauk przyrodniczych, w dziedzinie nauk biologicznych, w dyscyplinie naukowej biochemia kinetyka i termodynamika wybranych procesów biochemicznych, optymalizacja biosyntezy wieloaktywnościowych i wielofunkcyjnych preparatów enzymatycznych dla przemysłu paszowego.

Wartości liczbowe dotyczące oceny dorobku publikacyjnego pracowników Wydziału podano powyżej.

2.5. Na Wydziale prowadzone są projekty badawcze uzyskiwane w konkursach NCN i NCBiR, a także prace zlecane przez podmioty gospodarcze. Zakres zagadnień w prowadzonych badaniach mieści się w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych i dotyczy głównie dziedziny nauk rolniczych i dyscypliny technologia żywności żywienia.

Wyniki badań są wykorzystywane przez nauczycieli akademickich w szczególności w realizacji wykładów specjalizacyjnych, elektywów, seminariów i ćwiczeń. Sprzyja to aktualizacji wiedzy przekazywanej studentom i doktorantom.

Udział studentów w badaniach jest realizowany głównie poprzez prace dyplomowe, które zwykle są realizowane w połączeniu z badaniami własnymi oraz prowadzonymi projektami badawczymi. Studenci są współautorami dużej liczby publikacji. W latach 2012-2016 opublikowano z udziałem studentów 228 prac w tym ponad połowa w czasopismach z bazy JCR. W. W przygotowaniu publikacji, a także komunikatów naukowych prezentowanych na krajowych i międzynarodowych

konferencjach udział mają studenci-członkowie kół naukowych, działający w 15 sekcjach tematycznych. Prace Koła Naukowego prezentowano na konferencjach krajowych i zagranicznych.

3.Uzasadnienie.

Minimum kadrowe dla kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” prowadzonego na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim spełnia wszystkie wymagania określone w ustawie z dnia 27 lipca 2005r. - Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz.U. z 2012 r. poz.572, z późn. zm.) oraz w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. z 2014 r. poz. 1370). Nauczyciele akademicy stanowiący minimum kadrowe posiadają dorobek naukowy w obszarach wiedzy odpowiadającym obszarom kształcenia w zakresie dziedzin i dyscyplin, do których odnoszą się efekty kształcenia. Liczba osób stanowiących minimum kadrowe jest właściwa w stosunku do liczby studentów ocenianego kierunku.

Bogaty i naukowo wartościowy dorobek naukowy oraz duże doświadczenie dydaktyczne nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku są w pełni spójne z realizowanym programem i przyjętymi efektami kształcenia. Zajęcia dydaktyczne powierzane są osobom zgodnie z ich dorobkiem i specjalnością naukową. Prowadzona polityka kadrowa sprzyja rozwojowi pracowników, a także przygotowaniu nowych ofert kształcenia. Wydział prowadzi współpracę międzynarodową ale jej zakres i efekty są niezadowalające.

Pracownicy Wydziału prowadzą badania naukowe tematycznie ściśle związane z dyscypliną technologia żywności i żywienia, która mieści się w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych. Wyniki badań są wykorzystywane w doskonaleniu programu kształcenia oraz w aktualizacji wiedzy przekazywanej w realizacji wykładów, seminariów i ćwiczeń. Studenci są współautorami dużej liczby publikacji, również w czasopiśmie z listy JCR.

4.Zalecenia

- Rozszerzenie zakresu współpracy międzynarodowej

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

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

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

1. Ocena w pełni

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

3.1

Współpraca jednostki z otoczeniem jest bardzo różnorodna. Przy Wydziale Technologii Żywności działa Społeczna Rada Konsultacyjna, w skład której wchodzi przedstawiciele różnych jednostek: dużych zakładów przemysłowych i firm rzemieślniczych z branży przetwórstwa żywności i gastronomii oraz służby zdrowia. Celem tej Rady jest doskonalenie procesu dydaktycznego i

wskazanie aktualnych problemów branży spożywczej w rejonie. Wydział w tym celu zbiera również opinie przedstawiane przez jednostki, z którymi współpracuje lub realizuje projekty oraz organizuje praktyki studenckie. W latach 2014-2016 w oparciu o opinie Społecznej Rady Konsultacyjnej wprowadzono różne działania w zakresie rozwoju kompetencji osobistych i społecznych, zwiększenie aspektu praktycznego w procesie kształcenia oraz doskonalenia znajomości języków obcych. Pracodawcy weryfikują również efekty kształcenia oceniając przebieg praktyk oraz przydatność prac dyplomowych realizowanych przy ich współpracy. Z różnego rodzaju jednostkami związanymi z gospodarką żywnościową podpisano porozumienia o współpracy, obejmującej realizację wspólnych prac badawczo-rozwojowych i realizację praktyk studenckich, m.in. Biogran GmbH Sp. z o.o. w Skawinie, Regis Sp. z o.o., Nutricia Sp. z o.o.o., Izba Celna w Krakowie. W ostatnich latach Wydział realizował znaczną liczbę badań w ramach Programu Bon dla Innowacji dla zakładów regionu. Liczne są publikacje wspólne z autorami z zakładów przemysłowych, np. z PROSPONA, dotyczących konkretnych rozwiązań technologicznych. Realizowane są również prace dyplomowe w porozumieniu z przemysłem na wskazane przez nich tematy. Wydział współpracuje z wieloma towarzystwami naukowymi, szczególnie z Polskim Towarzystwem Technologów Żywności, z którym współorganizuje ogólnokrajowe konferencje i międzynarodowe sympozja. Wydział utrzymuje żywe kontakty ze szkołami podstawowymi i ponadpodstawowymi, organizując wykłady i zapraszając młodzież do odwiedzania własnych laboratoriów i pracowni.

3.2

Nie dotyczy

3. Uzasadnienie

Współpraca ocenianej Jednostki z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest bardzo różnorodna i efektywna. Społeczna Rada Konsultacyjna funkcjonująca przy Wydziale wpływa na doskonalenie procesu dydaktycznego (m.in. opiniuje programy kształcenia) i wskazuje aktualne problemy branży spożywczej w rejonie. W trakcie wizytacji stwierdzono, że z różnego rodzaju jednostkami związanymi z gospodarką żywnościową podpisano porozumienia o współpracy, obejmującej realizację wspólnych prac badawczo-rozwojowych i realizację praktyk studenckich. Partnerzy przyjmują studentów na praktyki, oraz proponują tematy prac dyplomowych, natomiast w mniejszym stopniu uczestniczą w procesie dydaktycznym.

4. Zalecenia

Zaleca się dalsze rozwijanie współpracy z otoczeniem społecznym, gospodarczym i kulturalnym

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

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

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

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

1. Ocena

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

4.1. Baza dydaktyczna Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie ,z

której korzystają studenci kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” zlokalizowana jest w obiekcie przy ulicy Balickiej. Zespół Oceniający dokonał przeglądu niektórych, wybranych sal dydaktycznych i laboratoriów. Zwrócono uwagę na standard ich wyposażenia pod kątem możliwości realizacji programu studiów. Sale dydaktyczne, laboratoria i pracownie, będące w dyspozycji Wydziału, z których korzystają studenci ocenianego kierunku studiów są dobrze wyposażone w specjalistyczny, nowoczesny sprzęt i aparaturę analityczną niezbędną w realizacji badań naukowych oraz zajęć dydaktycznych. Gwarantują one prawidłową realizację programu kształcenia oraz zdobywanie przez studentów wiedzy i umiejętności określonych w celach i efektach kształcenia. W salach dydaktycznych znajdują się rzutniki multimedialne, komputery ekrany. W aulach funkcjonuje system nagłaśniający. Studenci ocenianego kierunku korzystają z kilkudziesięciu laboratoriów i pracowni specjalistycznych. Są one bardzo dobrze wyposażone w sprzęt i aparaturę sprzyjającą realizacji przedmiotów zarówno na pierwszym jak i drugim stopniu kształcenia, także w czasie wykonywania badań w ramach prac dyplomowych. Godnym podkreślenia jest systematyczne uzupełnianie wyposażenia laboratoriów oraz pracowni ze środków zaplanowanych na ten cel w projektach badawczych. Wysoko ocenić należy finansowanie wyposażenia pracowni procesów fermentacyjnych (skala mikrotechniczna) przez Browar współpracujący z ocenianym kierunkiem. Baza dydaktyczna w pełni pozwala na osiągnięcie efektów kształcenia przewidzianych dla ocenianego kierunku studiów oraz pozwala na prowadzenie badań, sprzyjających pogłębieniu wiedzy w zakresie dziedziny nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Również z punktu widzenia studentów baza dydaktyczna jest dobrze dostosowana do prowadzenia zajęć na Wydziale i pozwala na uzyskanie zakładanych efektów kształcenia. Jakość wyposażenia sal oraz laboratoriów jest dobrze oceniana. Infrastruktura dydaktyczna może być wykorzystywana przez studentów do prowadzenia własnych badań. Pojemność sal w korelacji do liczby studentów na kierunku jest wystarczająca dla komfortowego odbywania zajęć. Jednak nie we wszystkich miejscach jest dostępna bezprzewodowa sieć internetowa wi fi.

4.2. Biblioteka Główna UR w Krakowie jest bardzo dobrze wyposażona na potrzeby kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka”. Duża część książek jest wprowadzona do katalogu on-line. Jej zasoby obejmują literaturę zalecaną przez nauczycieli odpowiedzialnych za poszczególne przedmioty. Do dyspozycji studentów jest także Czytelnia Wydziałowa oraz 6 dobrze wyposażonych bibliotek katedralnych. W czytelni gromadzone są na bieżąco podręczniki sprzyjające aktualizacji wiedzy przydatnej w kształceniu na ocenianym kierunku oraz specjalistyczne czasopisma polskie i zagraniczne. Czytelnia jest wyposażona w sprzęt komputerowy umożliwiający dostęp on-line do większości baz danych, i zapewnia dostęp do wskazanej w sylabusach literatury. Dostęp do zasobów bibliotecznych, warunki lokalowe i godziny otwarcia są dla studentów satysfakcjonujące. Jednak dostęp do bezprzewodowej sieci internetowej nie jest możliwy w każdym wybranym miejscu na Wydziale.

4.3. Jednostka nie prowadzi kształcenia na odległość.

3. Uzasadnienie

Wydział Technologii Żywności zlokalizowany jest w obiekcie zapewniającym nowoczesną infrastrukturę dydaktyczną i naukową. Baza dydaktyczna zapewnia bardzo dobrą realizację programu kształcenia o profilu ogólnoakademickim oraz prowadzenie badań na potrzeby realizacji prac dyplomowych i rozwoju naukowego nauczycieli akademickich. Aule, laboratoria i pracownie specjalistyczne są dobrze dostosowane do liczby studentów na poszczególnych latach, w grupach i ogólnie studiujących na kierunku. Zasoby i wyposażenie Biblioteki Głównej UR oraz bibliotek katedralnych bardzo dobrze uwzględniają potrzeby studentów i pracowników ocenianego kierunku studiów. W bibliotece i czytelni funkcjonuje dostęp do Wirtualnej Biblioteki Nauki. Dostęp do zasobów jest bardzo dobry.

4. Zalecenia - brak

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

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

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

5.3 Jednostka wspiera studentów ocenianego kierunku w kontaktach ze środowiskiem akademickim, z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym oraz w procesie wchodzenia na rynek pracy, w szczególności, współpracując z instytucjami działającymi na tym rynku.*

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

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

1. Ocena – w pełni

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

5.1. W zakresie opieki dydaktycznej studenci na spotkaniu z Zespołem Oceniającym podkreślali bardzo dobry kontakt z nauczycielami akademickimi. Nauczyciele akademicy prowadzą w wybranych godzinach konsultacje, o których informują studentów podczas zajęć, są również dostępni za pośrednictwem poczty elektronicznej i zapewniają znaczącą pomoc w procesie uczenia się w zakresie udzielania studentom zindywidualizowanych wskazówek i porad. Skutecznym mechanizmem motywującym studentów do osiągania wysokich wyników w nauce jest stypendium Rektora, które otrzymują studenci według listy rankingowej określonej na podstawie średniej ocen oraz osiągnięć naukowych, sportowych i artystycznych we współzawodnictwie międzynarodowym lub krajowym. Sposób przyznawania punktów za poszczególne osiągnięcia jest zdefiniowany w załączniku nr 3 do Regulaminu przyznawania stypendiów i nie budzi zastrzeżeń. W ramach pomocy materialnej studenci mogą się starać również o wsparcie w postaci: stypendium socjalnego, stypendium specjalnego dla osób niepełnosprawnych, stypendium Ministra za wybitne osiągnięcia i zasługi. Kwestie pomocy materialnej na Uczelni określa Regulamin przyznawania pomocy materialnej studentom UR, który jest dostępny na stronie internetowej Wydziału. Na Uczelni funkcjonuje również Własny Fundusz Stypendialny Rektora z oddzielnym Regulaminem dla studentów z wybitnymi osiągnięciami naukowymi. Oprócz tego przy Uczelni działa także Fundacja Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie, która przyznaje specjalne stypendia studentom z wysokimi wynikami w nauce o trudnej sytuacji materialnej. System pomocy materialnej jest dla studentów satysfakcjonujący. Samorząd Studencki na Wydziale prowadzi otwarte spotkania ze studentami, na których mogą być zgłaszane problemy dotyczące studiowania, które są przekazywane do Władz. Studenci bardzo doceniają dobrą współpracę z Władzami Wydziału, które na bieżąco reagują na zgłaszane problemy i ściśle współpracują z Samorządem Studenckim. Dzięki dobremu kontaktowi z kadrą studenci (w przypadku zgłoszenia takiej chęci) są angażowani w prowadzone na Wydziale badania naukowe, mogą się również starać o prowadzenie ich indywidualnie. Infrastruktura dydaktyczna Wydziału jest udostępniana studentom również w przypadku dodatkowej aktywności, takiej jak prowadzenie własnych badań czy działalności w sekcjach Koła Naukowego. Na Wydziale bardzo prężnie funkcjonuje Koło Naukowe Technologów Żywności, które składa się z 14 sekcji. Na spotkaniu z Zespołem Oceniającym pojawili się przedstawiciele 3 sekcji, które łącznie angażowały w swoje prace ponad 50 studentów, co daje bardzo pozytywny obraz naukowej aktywności studenckiej na Wydziale. Przedstawiciele poszczególnych sekcji bardzo pozytywnie wypowiadali się o wsparciu

opiekunów Koła Naukowego w zakresie merytorycznym i organizacyjnym oraz możliwości starania się o dofinansowanie, w przypadku wystąpienia potrzeb dla poszczególnych sekcji. Sekcje Koła Naukowego oprócz działalności naukowej prowadzą również działalność informacyjną np. poprzez cykliczne wydawanie gazetki czy prowadzenie profili w mediach społecznościowych, gdzie publikowane są ciekawostki naukowe. Na Wydziale prowadzona jest również Sesja Kół Naukowych polegająca na wybieraniu najlepszych referatów naukowych studentów z poszczególnych sekcji, finaliści mają później szansę mierzyć się z innymi aktywnymi studentami na szczeblu ogólnouczelnianym. Wydział w celu wyjścia na przeciw studentom w zakresie upowszechniania informacji zaczął wykorzystywać jeden z popularnych wśród studentów portali społecznościowych. Jednostka nie prowadzi kształcenia na odległość.

5.2. Studenci mają możliwość wyjazdów zagranicznych w ramach programu Erasmus+ o czym są informowani na otwartych spotkaniach i za pomocą strony internetowej Wydziału. Na spotkaniu z ZO PKA studenci stwierdzili, że znana im jest możliwość prowadzenia badań naukowych podczas wymian międzynarodowych. W ramach programu MostAR studenci mogą wyjeżdżać na studia do uczelni partnerskich w Polsce, jednak nie wielu z nich jest tego świadomych, Uczelnia nie prowadzi w tym zakresie działań promocyjnych, a na jej stronie internetowej nie można znaleźć na ten temat informacji. Nie ma również żadnych danych na temat wyjazdów studentów w ramach tego programu z ostatniego roku, a zgodnie z raportem rocznym z działania Wydziałowego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia w roku 2014/2015 żaden taki wyjazd się nie odbył. Niewiele osób zna zasady rekrutacji do programu Erasmus+, chociaż dla grona osób, które się z nimi zapoznały, są przejrzyste. W ciągu ostatnich 3 lat zaledwie 26 studentów skorzystało z programu wymian Erasmus+. W tym czasie liczba studentów na kierunku wahała się pomiędzy 1489 w 2013 roku, a 1184 w roku 2016. Podczas spotkania z Zespołem Oceniającym studenci podkreślili, że nie korzystają z programów wymian ze względu na brak wiary we własne możliwości językowe. Studenci uważają, że jakość prowadzonych na Uczelni lektoratów mogłaby ulec poprawie. Zdaniem studentów uczestnictwo w programie wymian nie powoduje późniejszych komplikacji z zaliczeniem danego etapu studiów. Studenci, którzy uczestniczą w programach wymian mogą indywidualizować swój program kształcenia w ramach zapisów funkcjonujących w Regulaminie Studiów. Studenci zgłosili jednak, że ich zdaniem bardzo trudno jest dobrać przedmioty, które będą spójne w procesie realizacji wymiany. Studenci pozytywnie oceniają pracę koordynatora ds. wymian zwracając uwagę na odpowiednie podejście do studentów i chęć pomocy oraz indywidualnego potraktowania w różnych przypadkach. Studenci wykazują wiedzę na temat zasad działania i powodów wprowadzenia Europejskiego Systemu Transferu Punktów ECTS.

5.3. Studenci nie mają wiedzy o działaniach podejmowanych przez Biuro Karier. Nie mają też informacji na temat ofert pracy, praktyk i szkoleń realizowanych przez tą Jednostkę. Strona internetowa Biura Karier zawiera szczątkowe informacje na temat procesu wchodzenia na rynek pracy i współpracy z instytucjami działającymi na tym rynku. Oceniając zakładkę "aktualności" trzeba zauważyć, iż jest ona prowadzona bardzo nieregularnie - w niektórych miesiącach są przekazywane pewne informacje ale przykładowo w roku 2016 informacje takie pojawiały się tylko w miesiącach listopad i grudzień. Lista ofert pracy na stronie Biura jest również bardzo skromna. Wydział przygotował i uzyskał finansowanie z NCBiR dwóch programów stażowych i dwóch projektów szkoleniowych realizowanych od 2014 roku, współpracuje również z instytucjami w celu organizacji warsztatów doskonalących umiejętności i kompetencje studentów - "Tesco - Akademia dla Młodych" oraz z Izbą Celną. Studenci mogą liczyć na wsparcie działań o charakterze kulturalnym ze strony Wydziału. Na zwrócenie szczególnej uwagi zasługuje bardzo dobry kontakt Władz Wydziału z Samorządem Studenckim, gdzie Władze angażują się bezpośrednio w niektóre działania Samorządu. Komunikacja i przepływ informacji w tym zakresie jest bardzo korzystna dla obu stron.

5.4. W jednostce funkcjonuje osoba odpowiedzialna za wsparcie studentów z niepełnosprawnościami - odpowiednio Uczelniany oraz Wydziałowy Koordynator ds. osób niepełnosprawnych. Infrastruktura dydaktyczna Wydziału jest dostosowana do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami, m.in. dzięki windom, specjalnym toaletom czy podjazdom. W Dziekanatach pracują osoby odpowiedzialne za kontakty z osobami z niepełnosprawnościami. Na Uczelni funkcjonują specjalne stypendia dla osób

niepełnosprawnych, osoby z niepełnosprawnościami mogą też indywidualizować swój program kształcenia na zasadach wymienionych w Regulaminie Studiów. W ramach zajęć z wychowania fizycznego osoby niepełnosprawne mogą korzystać z zajęć rehabilitacyjnych. Studenci z niepełnosprawnościami mogą także korzystać z pomocy innych osób w trakcie zajęć. Oferowane środki wsparcia umożliwiają pełne uczestnictwo osób z niepełnosprawnościami w procesie kształcenia, w tym także w badaniach naukowych.

5.5. Obsługa administracyjna cieszy się dużym uznaniem studentów, zdaniem których jest kompetentna i dobrze zorganizowana. Dni i godziny otwarcia jednostek administracyjnych są zdaniem studentów satysfakcjonujące i adekwatne do ich potrzeb. Jakość obsługi administracyjnej pozostaje na wysokim poziomie, a terminy wydawania decyzji pozostają bez zarzutu. Studenci szczególnie dobrze wypowiadali się o dobrym kontakcie z Dziekanatem, Prodziekanem ds. Studenckich i Dziekan Wydziału. Studenci mają zapewniony publiczny dostęp do wszelkich informacji o programie kształcenia i procedurach toku studiów oraz zasadach związanych z pomocą materialną za pośrednictwem strony internetowej Wydziału.

3. Uzasadnienie

Studenci ocenianego kierunku są usatysfakcjonowani poziomem opieki dydaktycznej, naukowej i materialnej. Dużym atutem jest bardzo dobry kontakt studentów z Władzami Wydziału i stopień rozwoju aktywności studentów w kołach naukowych.

Studenci mają możliwość uczestnictwa w programie wymian międzynarodowych Erasmus+ i w programie wymian krajowych MostAR, jednak rzadko korzystają z tych możliwości. Informacje o wymianach międzynarodowych są dostępne na stronie internetowej i prezentowane podczas otwartych spotkań. Studenci mają możliwości nawiązywania kontaktów z otoczeniem społecznym i gospodarczym Wydziału, które nie są jednak wystarczająco rozwinięte.

Oferowane środki wsparcia dla studentów z niepełnosprawnościami umożliwiają pełne uczestnictwo tych osób w procesie kształcenia, w tym także w badaniach naukowych. Obsługa administracyjna pozostaje bez zarzutu, a jej jakość jest oceniana bardzo pozytywnie.

4. Zalecenia

1. Należy zintensyfikować zakres działań na rzecz upowszechnienia wśród studentów ocenianego kierunku informacji na temat programu wymian międzynarodowych i krajowych oraz zachęcania studentów do uczestnictwa w tych programach. Zaleca się informowanie studentów o wymianach krajowych. W zakresie wymian międzynarodowych pomocne mogłoby się okazać szersze informowanie o działalności koordynatora ds. wymian i organizowanie dyżurów dla studentów zainteresowanych programami w celu wyjaśniania ich indywidualnych wątpliwości.

2. Szczególną uwagę należy poświęcić pracy Biura Karier i informowaniu studentów o jego działaniach. Biuro Karier powinno rozpocząć organizację spotkań ze studentami, zarówno w zakresie promocji własnych działań jak również spotkań z potencjalnymi pracodawcami i przedstawicielami otoczenia gospodarczego. Strona internetowa Biura powinna być prowadzona regularnie i znacznie wzbogacona w treści i oferty pracy i praktyk.

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

- 6.1 Jednostka, mając na uwadze politykę jakości, wdrożyła wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia, umożliwiający systematyczne monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku studiów, w tym w szczególności ocenę stopnia realizacji zakładanych efektów kształcenia i okresowy przegląd programów studiów mający na celu ich doskonalenie, przy uwzględnieniu:*
- 6.1.1. projektowania efektów kształcenia i ich zmian oraz udziału w tym procesie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, *
 - 6.1.2. monitorowania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na wszystkich rodzajach zajęć i na każdym etapie kształcenia, w tym w procesie dyplomowania,
 - 6.1.3. weryfikacji osiąganych przez studentów efektów kształcenia na każdym etapie kształcenia i wszystkich rodzajach zajęć, w tym zapobiegania plagiatom i ich wykrywania, *
 - 6.1.4. zasad, warunków i trybu potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów,
 - 6.1.5. wykorzystania wyników monitoringu losów zawodowych absolwentów do oceny przydatności na rynku pracy osiągniętych przez nich efektów kształcenia, *
 - 6.1.6. kadry prowadzącej i wspierającej proces kształcenia na ocenianym kierunku studiów, oraz prowadzonej polityki kadrowej, *
 - 6.1.7. wykorzystania wniosków z oceny nauczycieli akademickich dokonywanej przez studentów w ocenie jakości kadry naukowo-dydaktycznej,
 - 6.1.8. zasobów materialnych, w tym infrastruktury dydaktycznej i naukowej oraz środków wsparcia dla studentów,
 - 6.1.9. sposobu gromadzenia, analizowania i dokumentowania działań dotyczących zapewniania jakości kształcenia,
 - 6.1.10. dostępu do informacji o programie i procesie kształcenia na ocenianym kierunku oraz jego wynikach
- 6.2. Jednostka dokonuje systematycznej oceny skuteczności wewnętrznego systemu zapewniania jakości i jego wpływu na podnoszenie jakości kształcenia na ocenianym kierunku studiów, a także wykorzystuje jej wyniki do doskonalenia systemu.

1. Ocena – w pełni

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

Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia w Uczelni wprowadzony został na mocy Uchwały Zarządzeń Rektora UR z maja 2007 r. w sprawie: *wprowadzenia Uczelnianego Systemu Jakości Kształcenia w AR*; w sprawie *hospitacji zajęć dydaktycznych*, a także w sprawie: *oceny przez studentów zajęć dydaktycznych oraz zasięgania opinii absolwentów o jakości kształcenia*. Pierwszy z wymienionych aktów normatywnych opracowany był na dosyć dużym poziomie ogólności, określa jednak podstawowe wytyczne dla funkcjonowania Systemu. Przyjęto w nim, iż do zasadniczych celów USJK należy monitorowanie procesu dydaktycznego służące zapewnieniu odpowiedniego poziomu kształcenia oraz trosce o podnoszenie jego jakości; podnoszenie jakości oraz efektywności pracy dydaktycznej; informowanie społeczeństwa, w tym kandydatów na studia, pracodawców oraz władz różnych szczebli o jakości kształcenia i poziomie wykształcenia absolwentów. Określono również, że działania Systemu powinny obejmować: monitorowanie standardów kształcenia - analizę i ocenę programów kształcenia, dobór kadry nauczającej z dorobkiem naukowym lub/i dydaktycznym z zakresu kierunku, obsadę zajęć; ocenę przebiegu procesu kształcenia - analizę dokumentacji obejmującej m.in. charakterystykę kierunku, sylwetkę absolwenta, program kształcenia, sylabusy, praktyki, wymagania egzaminacyjne, w tym dyplomowe oraz tryb i sposób przeprowadzanych hospitacji zajęć dydaktycznych; ocenę jakości i warunków prowadzenia zajęć oraz wyposażenia sal dydaktycznych - na podstawie dokumentacji i wizytacji zajęć (w zakresie wszystkich typów pomieszczeń dydaktycznych, ich wyposażenia, w tym w środki audiowizualne oraz dostępu studentów do komputerów, biblioteki i czytelni i dostęp studentów do komputerowych baz danych i katalogów); oraz ocenę dostępności informacji na temat kształcenia. Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia opiera się na systemach wydziałowych, jednak część działań realizowana jest na poziomie Uczelni. Podstawowym celem Systemu (utworzonego na Wydziale Technologii Żywności w oparciu o Zarządzenia Rektora z 2007 r. w sprawie WSZJK) jest doskonalenie procesu dydaktycznego, które odbywa się poprzez zapewnienie kompetentnej kadry naukowo-dydaktycznej kształcącej w oparciu o

programy nauczania uwzględniające najnowsze osiągnięcia nauki i techniki, przestrzeganie akademickich standardów nauczania i partnerskich stosunków pomiędzy nauczycielami akademickimi a studentami, podnoszenie atrakcyjności i konkurencyjności kształcenia poprzez dostosowanie programów studiów do wymagań rynku pracy, rozwijanie współpracy międzynarodowej oraz zacieśnianie współpracy z krajowymi (w tym szczególnie regionalnymi) przedsiębiorcami, instytucjami naukowymi i jednostkami administracji samorządowej oraz kształtowanie kultury jakości i dążenia do doskonalenia jakości kształcenia.

Jak wspomniano wcześniej WSZJK w UR w Krakowie opiera się na systemach wydziałowych, jednak część działań realizowana jest na poziomie Uczelni m.in. poprzez działanie Władz, w tym Rektora Uczelni, Senatu, Prorektora ds. Dydaktycznych i Studenckich, Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia czy Senackiej Komisji ds. Dydaktycznych i Studenckich. Strukturę Systemu na poziomie Uczelni tworzą następujące komisje powołane przez Senat Uczelni: Senacka Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich (sprawująca nadzór nad funkcjonowaniem Systemu i realizacją wynikających z niego zadań – w składzie poszerzonym o Prorektora ds. Dydaktycznych i Studenckich oraz Pełnomocnika Rektora ds. jakości Kształcenia); Senacka Komisja ds. Oceny Kadr (do której kompetencji należy min.: realizacja strategii w zakresie polityki kadrowej i płacowej, ocena okresowa nauczycieli akademickich oraz pracowników administracji), a także Senacka Komisja ds. Analiz i Odwołań (dokonująca analizy wyników oceny okresowej, rozpatrująca odwołania od ocen negatywnych Komisji oceniających); przez Rektora: Rektorska Komisja ds. Nagród opiniująca wnioski o przyznanie nagród oraz Rektorska Komisja ds. Własnego Funduszu Stypendialnego, corocznie przeprowadzająca wśród pracowników i studentów konkursy na stypendia naukowe.

Rektor Uczelni powołuje ponadto na czteroletnie kadencje Pełnomocników Rektora, w tym Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia, będącego koordynatorem prac związanych z zapewnieniem jakości kształcenia, zajmującego się przeglądem opracowywanych co roku raportów samooceny Jednostek, analizą stanu zatrudnienia kadry oraz nadzorem nad przebiegiem ankietyzacji i hospitacji. Senat podczas każdego roku akademickiego analizuje i ocenia funkcjonowanie USJK na podstawie sporządzanej przez Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia zbiorczej oceny funkcjonowania USJK przygotowanej na uwzględniającej raporty roczne Jednostek Uczelni. Wyniki i wnioski z rocznej oceny zbiorczej przed zatwierdzeniem przez Senat Uczelni, opiniuje oraz przyjmuje Senacka Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich.

Na Wydziale prowadzącym wizytowany kierunek studiów strukturę wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia tworzą: Rada Wydziału, Dziekan, Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia (WKdsJK, której podstawowym celem jest doskonalenie jakości na WTŻ), dzieląca się na dwa Zespoły – Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia (ZdsZJK, którego zadania obejmują całokształt działań związanych z systematyczną dbałością o zapewnienie wysokiej jakości kształcenia), a także Zespół ds. Oceny jakości Kształcenia (ZdsOJK, którego zadania związane są z całokształtem działań dotyczących systematycznej oceny jakości kształcenia), Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia, Rady Programowe kierunków, w tym dla kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka”, Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich (KdsDS), które ściśle współpracuje z WKdsJK, a także Wydziałowe Komisje: ds. Praktyk oraz ds. Nagród, Odznaczeń i Okresowej Oceny Kadr.

Działanie Wydziałowego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia opiera się o decyzje podejmowane przez Radę Wydziału, w tym o określone przez Radę powyższej Jednostki procedury WSZJK oraz zatwierdzony w marcu 2013 r. *Regulamin Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie*.

Realizowana na Wydziale polityka jakości określona została również w będącej częścią wydziałowego WSZJK Strategii rozwoju Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie na lata 2012-2016 (Strategia rozwoju na lata 2016-2020). Do celów strategii należą: osiągnięcie wysokiej jakości nauczania gwarantującej odpowiednio wysoki prestiż dyplomu ukończenia studiów I, II i III stopnia prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności; prowadzenia badań naukowych na najwyższym możliwym poziomie w celu osiągnięcia statusu znaczącego ośrodka w dziedzinie nauk o żywności i żywieniu człowieka w Polsce oraz aspirowanie do rangi ważnego ośrodka naukowego w Europie; intensyfikacja transferu wyników badań do przemysłu spożywczego oraz instytucji prowadzących urzędową kontrolę jakości żywności, a także utrwalanie więzi z gospodarką kraju oraz nowoczesne zarządzanie działalnością Wydziału w powyższych obszarach,

bazujące na czytelnych procedurach podejmowania decyzji i ich upowszechniania.

6.1.1.

Efekty kształcenia dla wizytowanego kierunku przyjęła Rada Wydziału Technologii Żywności, a następnie zatwierdził na mocy Uchwały Senat Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kołłątaja w Krakowie. Program kształcenia wizytowanego kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” początkowo oparty był na standardach kształcenia, a następnie dostosowany został do wymagań Krajowych Ram Kwalifikacji. Zmiany w programach kształcenia konsultowane były z przedstawicielami Wydziału Technologii Żywności, w tym Rady programowej dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, podyktowane były również ponadto sugestiami przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego skupionego wokół reaktywowanej na Wydziale w 2012 r. Społecznej Rady Konsultacyjnej. Na podstawie sugestii interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych) efekty kształcenia dla kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” zmienione zostały zarówno dla studiów I, jak i II stopnia (odpowiednio w 2014 i 2015 r.). Zmiany te zostały też pozytywnie zaopiniowane przez Wydziałową Komisję ds. Dydaktycznych i Studenckich oraz zatwierdzone przez Senat Uczelni.

Działania doskonalące na skutek sugestii Społecznej Rady Konsultacyjnej w latach 2014-2016 podjęte zostały w zakresie: rozwoju kompetencji osobistych i społecznych (przeprowadzono m.in. szkolenia z efektywnej komunikacji w pracy, autoprezentacji, efektywnego zarządzania czasem; pozyskano środki i rozpoczęto realizację programu Szansa na sukces po UR), wzmocnienia aspektu praktycznego w procesie kształcenia (zrealizowano projekt Staże i praktyki-Twoja Kariera rozpoczyna się już na uczelni; pozyskano środki i rozpoczęto realizację programu Dobry Staż-pewna przyszłość), a także doskonalenia umiejętności studentów w zakresie posługiwania się językami obcymi (zintensyfikowano działania umożliwiające udział studentów w wykładach w języku obcym; wprowadzono do programu studiów II st. obowiązkowe lektoraty; złożono wnioski w projekcie „Umiejdzynarodowienie programu studiów” na realizację programu studiów w języku obcym).

Problemem podnoszonym we wcześniejszym okresie przez studentów kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” była zbyt mała liczba praktyk zawodowych. Problem ten był omawiany na posiedzeniu KdsDiS oraz Rady Wydziału. W celu zwiększenia praktycznych aspektów kształcenia przygotowano i zrealizowano na Wydziale wiele projektów obejmujących staże oraz praktyki dla studentów. W latach 2016-2017 realizowany jest kolejny projekt obejmujący studentów kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka”. Aby ułatwić studentom organizację praktyk, a także w celu nadzoru nad ich przebiegiem powołano w 2012 r. na WTŻ Komisję ds. Praktyk oraz wydziałowego Koordynatora ds. Praktyk.

Ogromne znaczenie dla kształcenia prowadzonego na wizytowanym kierunku studiów ma umożliwienie przez interesariuszy zewnętrznych odbywania przez studentów zajęć dydaktycznych i praktyk technologicznych, ćwiczeń terenowych i praktyki dyplomowej w renomowanych zakładach związanych z produkcją żywności, placówkach kontroli jakości żywności oraz innych instytucjach. Przedstawiciele otoczenia społeczno gospodarczego zlecają tematykę prac dyplomowych, udzielają też Jednostce wsparcia w pozyskiwaniu przez studentów materiałów do wykorzystania ich w pracach dyplomowych.

Udział kadry dydaktycznej wizytowanego kierunku w realizacji określonych zadań związanych z projektowaniem i modyfikacją programów kształcenia zapewniony jest przede wszystkim poprzez uczestnictwo w posiedzeniach Rady Wydziału, Rady Programowej dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, a także Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia. W Radzie programowej kierunku brak jest jednak przedstawicieli studentów. Podczas spotkania z Zespołem oceniającym studenci stwierdzili jednak, że mogą wpływać na zmiany efektów kształcenia poprzez bezpośredni kontakt z Władzami Jednostki. Nauczyciele akademicki oraz studenci uczestniczyli w projektowaniu efektów kształcenia i ich zmian również poprzez udział w posiedzeniach Rady Wydziału i Senatu Uczelni. Liczba studentów w składzie Senatu Uczelni, jak i Rady Wydziału Technologii Żywności zgodna jest odpowiednio z art. 61 ust. 3 oraz art. 67 ust. 4 ustawy - Prawo o szkolnictwie wyższym. Wprowadzone programy i plany studiów zostały pozytywnie zaopiniowane przez Samorząd Studencki.

Zdaniem Zespołu oceniającego na Wydziale prowadzącym wizytowany kierunek studiów stosowany jest poprawny system projektowania i doskonalenia efektów kształcenia odbywający się przy udziale

przedstawicieli wszystkich grup interesariuszy.

6.1.2.

Monitorowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” prowadzone jest w ramach procedur określonych dla realizacji założeń WSZJK m.in. Procedury weryfikacji osiągania zakładanych efektów kształcenia na Wydziale Nauk Żywności UR w Krakowie.

Ustanowione zostały metody i narzędzia w zakresie monitorowania i oceny tj.: ankietyzacja, hospitacje zajęć, analizy prowadzone przez Radę Programową dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia lub inne osoby zaangażowane w proces kształcenia. Monitorowanie następuje m.in. poprzez okresową analizę osiąganych efektów kształcenia, przegląd kart przedmiotów (sylabusów) pod kątem aktualności zawartych w nich informacji, treści przedmiotów oraz metod weryfikacji osiąganych efektów kształcenia z efektami kierunkowymi, analizę ocen semestralnych, rocznych, ocenę tematyki oraz treści prac dyplomowych. Przykładowo członkowie Rady programowej dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, na podstawie przeprowadzonej weryfikacji przykładowych prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych pod kątem zgodności zadawanych pytań z zapisanymi efektami kształcenia m.in. dla przedmiotów takich jak: *Chemia, Biologiczne podstawy produkcji roślinnej, Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, Chemia nieorganiczna, Chemia organiczna, Chemia Żywności, Ekologia i ochrona środowiska, Ogólna technologia żywności, Toksykologia żywności, Fizykochemia biopolimerów, Praktyka, technologia specjalizacyjna I, Opakowania, magazynowanie i transport żywności*, stwierdziła, że pytania zaliczeniowe i egzaminacyjne pozwalają na weryfikację założonych dla tych przedmiotów efektów kształcenia.

W wyniku działań monitorujących Rada programowa kierunku uznała też, że istnieje konieczność korekty obowiązujących dla „technologii żywności i żywienie człowieka efektów kształcenia. Zmiany dotyczyły ograniczenia liczby efektów, przeredagowania treści lub połączenia niektórych efektów, a także odniesienia zdefiniowanych dla poszczególnych specjalności efektów do efektów kierunkowych, tak by każdy student niezależnie od wybranej specjalności uzyskiwał wszystkie efekty kształcenia założone dla kierunku. Zmieniony został również plan studiów: zmieniono sekwencje przedmiotów w semestrach (na podstawie propozycji studentów), wyrównano liczbę godzin z przedmiotów kierunkowych tj. *Ogólna technologia żywności, Chemia żywności, Analiza żywności, Mikrobiologia i Biochemia*. Członkowie Rady programowej zobowiązali Prodziekana ds. Dydaktycznych i Studenckich do przygotowania korekty i wprowadzenia jej pod względem formalnym.

Po zapoznaniu się ze strukturą ocen uzyskiwanych przez studentów z poszczególnych przedmiotów w sesjach egzaminacyjnych stwierdzono ponadto wysoki poziom wiedzy studentów kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka”, w tym znaczący odsetek uzyskanych ocen pozytywnych (w tym bardzo dobrych) w pierwszych terminach zaliczeń i egzaminów. Zwrócono jednak uwagę na stosunkowo niski poziom wiedzy i umiejętności studentów wizytowanego kierunku w zakresie przedmiotów podstawowych tj. chemia czy matematyka.

Na Wydziale Technologii Żywności uszczegółowiono zasady odbywania studenckich praktyk zawodowych oraz procedury dyplomowania. Proces monitorowania odbywa się również poprzez dobór właściwej kadry zaangażowanej w proces kształcenia, w tym w szczególności osób należących do minimum kadrowego kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” (analiza zatrudnienia i kompetencji prowadzących należąca do Dziekana oraz Rady programowej) oraz współpracę z interesariuszami zewnętrznymi (np. poprzez wsparcie w zakresie realizacji studenckich praktyk zawodowych). Podczas monitorowania uwzględniana jest ocena kształcenia sformułowana w procesie ankietyzacji oraz hospitacji zajęć dydaktycznych. W wyniku przeprowadzonych działań monitorujących podjęto dla WSZJK działania doskonalące, polegające na wprowadzeniu w wypełnianej przez studentów ankiecie pytań dotyczących oceny zajęć osiągania przez nich zakładanych efektów kształcenia. Ponadto w Protokole hospitacji zamieszczonym w zmienionej Procedurze przeprowadzania hospitacji zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności wprowadzono konieczność oceny, czy hospitowane zajęcia umożliwiają osiągnięcie efektów kształcenia opisanych w sylabusie. Absolwenci kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” mają ponadto możliwość w ankiecie wypełnianej przy okazji egzaminu dyplomowego odniesienia się do stopnia osiągnięcia: wiedzy specjalistycznej, zdolności do samokształcenia,

umiejętności pracy w zespole oraz umiejętności praktycznych.

Monitorowanie w Jednostce odbywa się również poprzez systematyczną analizę i bieżące dostosowywanie kształcenia prowadzonego na Wydziale do regulacji prawnych wprowadzanych w zakresie szkolnictwa wyższego, a także, przy udziale Społecznej Rady Konsultacyjnej, analizę zdefiniowanych efektów kształcenia dla kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” z potrzebami rynku pracy.

Efektom systematycznego sprawdzanie efektów kształcenia przez Radę programową dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka oraz Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia są opracowywane co roku Raporty oceny jakości kształcenia, które omawiane są następnie na posiedzeniach Rady Wydziału Technologii Żywności.

6.1.3.

Wizytowany kierunek „technologia żywności i żywienie człowieka” objęty jest systemem weryfikacji efektów kształcenia, którego zasady określone zostały w Regulaminie Studiów, Zarządzeniach Rektora oraz uchwałach organów kolegialnych Uczelni i Wydziału Nauk Technologii Żywności. Podstawowe zasady oceny efektów kształcenia ujęte zostały w Regulaminie Studiów Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kołłątaja w Krakowie określającym w szczególności prawa i obowiązki studenta związane z zaliczaniem poszczególnych etapów studiów oraz całych studiów, a także m.in. w obowiązującej na Wydziale Technologii Żywności Procedurze weryfikacji osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia. Szczegółowe kryteria weryfikacji efektów kształcenia dla poszczególnych przedmiotów określone są w sylabusach, za które odpowiedzialni są koordynatorzy przedmiotów. Wszyscy nauczyciele akademicy zobowiązani są do bieżącej analizy osiągniętych efektów kształcenia (podczas trwania zajęć z przedmiotu oraz po ich zakończeniu). Do oceny osiągniętych przez studentów efektów kształcenia mogą być wykorzystywane metody tj. egzamin ustny lub pisemny, kolokwium zaliczeniowe (ustne lub pisemne), projekt/schemat, referat, analiza, praca kontrolna. Decyzję doboru metody podejmuje prowadzący zajęcia, natomiast weryfikacji powyższych metod w przypadku przedmiotów już realizowanych dokonuje Rada programowa dla kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka. Nie stwierdzono przypadków nieodpowiedniego doboru metod weryfikacji efektów w zakresie kompetencji, umiejętności i wiedzy oraz sugerowania zmian doskonalących. W przypadku nowych przedmiotów ocena doboru metod weryfikacji osiągniętych efektów kształcenia należy do Komisji ds. Dydaktycznych i Studenckich. Zgodnie z procedurami WSZJK prowadzący egzamin powinien reagować na każde przejawy braku samodzielności w udzielaniu odpowiedzi na postawione pytania lub zakłócaniu przebiegu egzaminu. W powyższych przypadkach egzaminator uprawniony jest do przerwania egzaminu lub jego unieważnienia i zobowiązany do niezwłocznego powiadomienia o tym fakcie Dziekana.

W systemie jakości kształcenia przewidziana jest także procedura weryfikacji efektów uzyskanych w wyniku odbycia studenckich praktyk zawodowych. Ogólne zasady odbywania, a także zaliczania praktyk znajdują się w Regulaminie studiów UR, natomiast zasady szczegółowe w Ramowym programie Praktyk i dostępne są dla kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” (dla studiów I i II st.) na stronie internetowej Wydziału. Efekty kształcenia z punktu widzenia wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uzyskane podczas praktyk zawodowych weryfikowane są na podstawie prowadzonych przez studentów Dzienników praktyk. Treść sprawozdań zawartych w Dziennikach praktyk potwierdzana jest przez zakładowego opiekuna praktyki (który pełni nadzór nad przebiegiem praktyk) i stanowi podstawę do uzyskania zaliczenia. Po zakończeniu praktyk odbywa się egzamin ustny na ocenę przed przedstawicielami kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” członkami Wydziałowej Komisji ds. Praktyk (powołanej przez Radę Wydziału). Potwierdzenie efektów kształcenia uzyskanych podczas praktyk, jak i ich zaliczenia dokonuje wydziałowy Pełnomocnik ds. praktyk.

Końcowe efekty kształcenia na studiach I i II stopnia weryfikowane są w procesie dyplomowania. Zasady związane z procesem dyplomowania przedstawione zostały w Regulaminie studiów UŁ oraz w dostępnych na stronie Wydziału Procedurach dyplomowania oraz przygotowywania prac dyplomowych przez studentów WTŻ. Prace dyplomowe muszą być przygotowywane według sformułowanych odpowiednich wymogów merytorycznych i formalnych. W ramach działań doskonalących proces kształcenia nauczyciele akademicy zostali zobowiązani do prowadzenia na poziomie inżynierskich studiów I stopnia prac inżynierskich (projektowych, obliczeniowych) zamiast

prac przeglądowych. Egzamin dyplomowy prowadzi komisja, z egzaminu sporządza się protokół indywidualny dla każdego dyplomanta. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest uzyskanie zaliczenia wszystkich obowiązkowych przedmiotów i praktyk oraz wymaganej w toku studiów liczby punktów ECTS, a także uzyskanie oceny co najmniej dostatecznej z pracy dyplomowej. Temat pracy dyplomowej w trakcie jej wykonywania może zostać zmieniony na podstawie uzasadnionego wniosku opiekuna pracy. Zmieniony temat pracy dyplomowej zatwierdza Dziekan Wydziału.

Wszystkie prace dyplomowe na Wydziale Technologii Żywności są weryfikowane w systemie antyplagiatowym. Do roku 2015 zgodnie z Procedurami: procesu dyplomowania oraz kontroli oryginalności studenckich prac dyplomowych na Wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie obowiązywała wrywkowa kontrola oryginalności prac. Od roku 2012/13 łącznie na 350 zweryfikowanych prac inżynierskich i magisterskich na wszystkich prowadzonych w Jednostce kierunkach, wynik negatywny, nie potwierdzony przez opiekuna, stwierdzono dla 16 prac. Obecnie, na mocy Zarządzenia Rektora Uczelni nr 71/2015 r., wszystkie prace dyplomowe poddawane są kontroli przez system antyplagiatowy (OSA). Nauczyciele będący opiekunami prac dyplomowych zobowiązani są ponadto przeprowadzić kontrolę oryginalności pracy za pośrednictwem systemu USOS (moduł APD). Od 2015 r. nie stwierdzono na Wydziale Technologii Żywności przypadków przekroczenia dopuszczalnego limitu nieuprawnionych zapożyczeń.

Baza porównawcza stosowanego systemu antyplagiatowego jest jednak, zdaniem studentów, zbyt wąska i ograniczona wyłącznie do prac pisanych wewnątrz Uczelni, przez co system może okazywać się mało skuteczny. Zdaniem Zespołu Oceniającego prace eksperymentalne, oryginalne, wykonywane pod kontrolą opiekuna w laboratoriach nie wymagają porównywania z bazą krajową, jednak należy rozważyć nawiązywanie do bazy krajowej.

6.1.4.

Wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia działający w Uczelni określa procedury dotyczące zasad, warunków i trybu potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów. Zgodnie z wytycznymi określonymi w znowelizowanej ustawie Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2012 r. poz. 572, z późn. zm.) Zasady i tryb potwierdzania efektów uczenia się zatwierdzone zostały w Uczelni w 2015 r. (ze zmianami w 2016 r.). Na podstawie regulacji ogólnouczelnianych Rada Wydziału Technologii Żywności powołała na mocy Uchwały z 2016 r. Koordynatora procesu potwierdzania efektów uczenia się na kadencję 2016-2020. Podczas wizytacji ustalono, że WTŻ przygotowany jest do realizacji ustalonych zasad, jednak dotychczas nie było kandydatów zainteresowanych potwierdzeniem efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów. Roli WSZJK nie można zatem obecnie w tym procesie ocenić.

6.1.5.

Obowiązek monitorowania losów zawodowych absolwentów uczelni wyższych realizuje w UR jednostka ogólnouczelniana jaką jest Biuro Karier i Szkolenia Praktycznego (powołane na mocy Zarządzenia nr 1/2003 Rektora Akademii Rolniczej im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 31 stycznia 2003 r.). W sierpniu 2013 roku Biuro Karier uzyskało akceptację Prorektora ds. Dydaktycznych i Studenckich Uczelni w zakresie stosowania: procedury badania losów zawodowych absolwentów, wzoru formularza zgody na udział w badaniu oraz ankiet badania losów zawodowych absolwentów I i II stopnia. Zgodnie z obowiązującą procedurą, badanie losów zawodowych absolwentów przeprowadza się drogą elektroniczną po upływie 6 m-cy po 3 i 5 latach od obrony pracy dyplomowej.

Na podstawie badania przeprowadzonego w 2015 r. w ciągu 6 m-cy od obrony pracy dyplomowej dla rocznika absolwentów studiów I stopnia z 2014 r. liczba respondentów dla wszystkich kierunków prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności nie była duża. Z badania wynika, że większość ankietowanych absolwentów kierunku nie podjęła zatrudnienia, co zdaniem Wydziału może być wynikiem kontynuowania kształcenia na poziomie studiów II stopnia, ponieważ odsetek absolwentów I stopnia, którzy podejmują studia II stopnia na WTŻ jest wysoki. W zakresie zgodności wykonywanej pracy z wykształceniem, u znacznej liczby respondentów wariant odpowiedzi był na tak lub

częściowo. Podczas ankietyzacji oceniany był też poziom satysfakcji absolwentów z wykonywanej pracy oraz odbyte studia w kontekście stosowanych metod nauczania, programu studiów, czy możliwości traktowania studiów jako podstawy kolejnych kroków rozwoju zawodowego. Aspekty te przez większość absolwentów Wydziału ocenione zostały bardzo wysoko. Wykazano również, że największa liczba respondentów wybrałaby ponownie tę samą uczelnię i kierunek na Wydziale Technologii Żywności. Wydział zapoznał się również z raportem dostępnym na stronie internetowej: <http://absolwenci.nauka.gov.pl/> pn. „Ekonomiczne aspekty losów absolwentów Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, Wydział Technologii Żywności, Technologia żywności i żywienie człowieka, studia stacjonarne i niestacjonarne, pierwszego stopnia” obejmującym 205 absolwentów wizytowanego kierunku studiów którzy uzyskali dyplom w 2014 r. Na podstawie badania stwierdzono, że 66,3% z absolwentów zarejestrowanych jest w ZUS, a średni czas od uzyskania dyplomu do podjęcia pierwszej pracy po uzyskaniu dyplomu wynosił 7,25 miesiąca, natomiast do podjęcia pierwszej pracy na umowę o pracę 8,35 miesiąca. Analizie podlegały również dane dotyczące absolwentów drugiego stopnia studiów stacjonarnych iniestacjonarnych (odpowiednio 51 i 35 absolwentów, którzy uzyskali dyplom w 2014 r.). W rejestrach ZUS występuje odpowiednio 98% i 97,1% z nich, a średni czas od uzyskania dyplomu do podjęcia pierwszej pracy po uzyskaniu dyplomu i do podjęcia pierwszej pracy na umowę o pracę wynosił dla wszystkich absolwentów studiów II stopnia ok. 2 m-cy.

Władze WTŻ oraz Kierownicy Katedr omawiają ponadto plany związane z przyszłością zawodową absolwentów kierunku podczas spotkań z absolwentami w dniu wręczenia im dyplomów. Wydział pozyskuje też informacje o losach zawodowych absolwentów od pracodawców z przedsiębiorstw i zakładów, które umożliwiły studentom odbywanie praktyk i staży zawodowych.

Informacje pozyskiwane od absolwentów, pracodawców, koordynatorów staży i praktyk wskazują, że coraz więcej studentów odnajduje się na rynku pracy już na ostatnim roku studiów wizytowanego kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka”.

6.1.6.

WSZJK na Wydziale Technologii Żywności obejmuje ocenę jakości kadry prowadzącej oraz wspierającej proces kształcenia poprzez realizację wytycznych określonych m.in. w obowiązującej w jednostce Procedurze oceny jakości kształcenia. Celem procedury jest określenie sposobu postępowania podczas badania opinii studentów oraz absolwentów o jakości kształcenia, a ocena studentów dotyczy każdego przedmiotu prowadzonego na kierunku, natomiast ocena absolwentów programu nauczania, kadry naukowo-dydaktycznej, organizacji kształcenia i osiągniętych efektów kształcenia. Zapewnieniu jakości kadry dydaktycznej służy stosowanie instrumentów, tj.: ankieta studencka (wypełniana drogą elektroniczną), ankieta wypełniana przez absolwentów kierunku bezpośrednio po ukończeniu studiów, hospitacje zajęć dydaktycznych oraz ocena okresowa nauczycieli akademickich uwzględniająca dorobek naukowy, dydaktyczny oraz organizacyjny, zgodnie z wymaganiami art. 132 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym. Ocenie poddana jest też kadra wspierająca proces kształcenia (np. praca Biblioteki Głównej UR, Dziekanatu). Monitorowanie prowadzi się w ramach okresowej oceny pracowników niebędących nauczycielami akademickimi oraz ankiet oceny studiowania wypełnianych przez absolwentów. Ankietyzacja prowadzona jest anonimowo i poufnie, a także z zachowaniem zasady dobrowolności po zakończeniu zajęć dydaktycznych z każdego przedmiotu.

Hospitacje prowadzi się na WTŻ zgodnie z obowiązującą w ramach WSZJK Procedurą przeprowadzania hospitacji zajęć dydaktycznych prowadzonych na WTŻ. Hospitacje obejmują wszystkich nauczycieli akademickich, ale przede wszystkim młodych pracowników naukowo-dydaktycznych i doktorantów. Ramowy semestralny plan hospitacji sporządza Dziekan Wydziału. Hospitacje przeprowadza Kierownik katedry, bądź osoba wyznaczona przez Dziekana, a w przypadku jej negatywnego wyniku planuje się kolejną hospitację w najbliższym cyklu dydaktycznym (semestrze) i wówczas zajęcia hospitowane są przez Dziekana lub osobę przez niego wyznaczoną oraz przełożonego danego pracownika.

Wyniki ankiet, jak i przeprowadzone hospitacje pozwalają poprawnie ocenić dyscyplinę i przygotowanie do zajęć kadry dydaktycznej, umożliwiają ocenę prawidłowości procesu dydaktycznego, uwzględniane są też w okresowej ocenie oraz w procesie awansowania nauczycieli akademickich. W Uczelni przyznawane są co roku nagrody indywidualne Rektora, podczas których

uwzględniana jest działalność naukowa, dydaktyczna oraz organizacyjna. Wyniki prowadzonej oceny działalności dydaktycznej i naukowej kadry wykorzystywane są do analizy efektywności prowadzonej polityki kadrowej w zakresie zatrudniania, oceny oraz doskonalenia i rozwoju pracowników. Systematycznie dokonywana ocena okresowa nauczycieli akademickich jest istotnym czynnikiem wspierającym Dziekana w doborze kadry. W ramach prowadzonej polityki kadrowej Dziekan co roku analizuje skład minimum kadrowego i przedstawia Radzie Wydziału swoje wnioski w tym zakresie. W ocenie tej brane są również pod uwagę opinie studentów sformułowane w procesie ankietyzacji dokonywanej dobrowolnie i anonimowo po zakończeniu zajęć z każdego przedmiotu. Na podstawie wyników anonimowych badań wśród studentów stwierdza się stosunkowo wysoką ocenę prowadzonych zajęć dydaktycznych.

W ramach działań doskonalących wprowadzono Procedurę zatwierdzania programów szczegółowych nowych przedmiotów, w oparciu o którą wprowadzenie nowego przedmiotu, w tym do wyboru, jest poprzedzone analizą dorobku prowadzącego w tym obszarze.

Zdaniem Zespołu Oceniającego WSZJK obejmuje prowadzoną na Wydziale politykę kadrową, m.in. poprzez działania w zakresie oceny okresowej z uwzględnieniem wyników hospitacji i opinii wyrażonych przez studentów w procesie ankietyzacji.

6.1.7.

Na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” poprzez proces ankietyzacji prowadzi się badanie opinii studentów dotyczące nauczycieli akademickich. Ankietyzację studentów prowadzi się drogą elektroniczną po zakończeniu każdego cyklu zajęć dydaktycznych. Stwierdzony zbyt niski odsetek ankiet wypełnianych przez studentów przyczynił się do zmiany formularza ankiety. W procesie tym uczestniczyli przedstawiciele studentów. W obowiązującej od roku akademickiego 2015/2016 znajduje się 8 pytań zamkniętych, student ponadto może sformułować opinię na temat prowadzącego lub wprowadzić uwagę w formie otwartej. Jedno z pytań dotyczy liczebności grup studenckich.

W przypadku sformułowanych przez studentów uwag krytycznych do realizacji procesu kształcenia dokonywana jest przez kierownika jednostki analiza przyczyn oraz prowadzone rozmowy mające na celu zwiększenie zaangażowania nauczycieli akademickich w pracę dydaktyczną, a ponadto podejmowane są działania naprawcze takie jak rozmowa dziekana z nauczycielem akademickim, zmiana w obsadzie zajęć, czy hospitacja. Z informacji uzyskanych podczas wizytacji wynika jednak, że dotychczas kadra akademicka kierunku oraz realizowany przez nią proces kształcenia były przez studentów ocenione stosunkowo wysoko, tak więc nie było potrzeby podejmowania działań naprawczych. Każdy ankietowany nauczyciel akademicki ma dostęp po zakończeniu ankietyzacji do wyników ankiet dotyczących oceny prowadzonych przez siebie. Warty podkreślenia jest fakt, że wyniki badania oceny nauczycieli akademickich są również dostępne publicznie na stronie internetowej jednostki, jako dane przyporządkowane do danego modułu i formy zajęć (bez wyszczególnienia danych personalnych prowadzącego).

Analiza ankiet corocznie jest przedmiotem dyskusji na posiedzeniach Rady Wydziału. Wynikająca z ankietyzacji ocena studentów uwzględniana podczas obsady zajęć dydaktycznych oraz w okresowej ocenie kadry naukowo-dydaktycznej przeprowadzanej zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym. Raport z ankietyzacji stanowi część składową rocznego sprawozdania z działania WSZJK opracowanego przez WKdsJK, omawianego na posiedzeniu Rady Wydziału, przekazywanego Prorektorowi ds. Dydaktycznych i Studenckich, a następnie omawianego na posiedzeniu Senatu Uczelni.

6.1.8.

Monitorowanie infrastruktury dydaktycznej, naukowej i socjalnej oraz wyposażenia Wydziału, a także wsparcia materialnego studentów odbywa się w cyklicznie i objęte są działaniami systemu zapewnienia jakości kształcenia w Uczelni i na WTŻ. Studenci mają możliwość oceny zasobów materialnych wykorzystywanych w procesie kształcenia poprzez wypełnianie ankiet oceny studiowania po ukończeniu studiów. Wypełnienie ankiety jest obowiązkowe i odbywa się przy okazji egzaminu dyplomowego. Ankieta oceny studiowania zawiera również pytania dotyczące satysfakcji ze studiowania i organizacji procesu kształcenia. Warto wspomnieć, że wszelkie zapotrzebowanie i komentarze dotyczące infrastruktury oraz środków wsparcia studenci mogą zgłaszać również

bezpośrednio do Władz Wydziału, które chętnie udzielają pomocy studentom. Ocena infrastruktury Jednostki stanowi jeden z elementów ujętych w rocznych sprawozdaniach z działań związanych z zapewnieniem jakości kształcenia. W Jednostce powołana została Wydziałowa Komisja ds. Inwestycji i Remontów, która opiniuje wnioski złożone w WTŻ dotyczące inwestycji i remontów przekazując je następnie do Senackiej Komisji ds. Inwestycji i Remontów UR. Z informacji uzyskanych podczas wizytacji wynika, że wyposażenie Wydziału jest w miarę możliwości finansowych modernizowane i unowocześniane. Dzięki staraniom Wydziałowej Komisji ds. Inwestycji i Remontów w ostatnim czasie m.in. przebudowano laboratorium chemiczne na Pracownię Hodowli Komórek i Tkanek oraz Pracownię Nutrigenomiki Katedry Żywienia Człowieka, zakupiono i zainstalowano dygestorium, a także zakupiono i wymieniono wentylatory chemoodporne dygestoriów, zmodernizowano pomieszczenia w Katedrze Technologii Fermentacji i Mikrobiologii Technicznej.

System wsparcia określony jest w przepisach wewnętrznych (m.in. w Regulaminie studiów, Regulaminie przyznawania pomocy materialnej studentom Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie). Wsparcie materialne udzielone studentom obejmuje stypendia (socjalne, specjalne dla osób niepełnosprawnych, rektora dla najlepszych studentów, ministra za wybitne osiągnięcia) oraz zapomogi. Uczelnia dysponuje również procedurami zapobiegania działaniom nieetycznym związanym z procesem kształcenia, wprowadzono system antyplagiatowy, działają komisje stypendialne i odwoławcze.

Wsparciu w podnoszeniu stopnia realizacji efektów kształcenia przez studentów wszystkich prowadzonych na WTŻ kierunków studiów służy powołane na Wydziale Koło Naukowe Technologów Żywności.

6.1.9.

Na Wydziale Technologii Żywności, a tym samym na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” podejmowane są i dokumentowane działania w zakresie zapewniania jakości kształcenia. Funkcjonujący w Uczelni WSZJK uwzględnia gromadzenie, analizowanie i dokumentowanie działań dotyczących zapewniania jakości kształcenia. Na Wydziale prowadzącym wizytowany kierunek studiów gromadzone są i analizowane prace zaliczeniowe studentów (m.in. prace zaliczeniowe i egzaminacyjne, protokoły z egzaminów, w tym dyplomowych). Materiały potwierdzające etapową weryfikację efektów kształcenia (kolokwia, egzaminy, prace pisemne) gromadzą i archiwizują nauczyciele akademicy odpowiadający za weryfikację efektów kształcenia w ramach danego przedmiotu. Koordynacją wszystkich aspektów jakości kształcenia na WTŻ zajmuje się Komisja ds. Jakości Kształcenia wraz z Pełnomocnikiem Dziekana ds. Jakości Kształcenia. Dziekan Wydziału co roku, po zasięgnięciu opinii nauczycieli akademickich należących do minimum kadrowego „technologii żywności i żywienia człowieka”, przedkłada Radzie Wydziału na koniec roku akademickiego ocenę realizacji zakładanych efektów kształcenia, która stanowi podstawę doskonalenia procesu kształcenia. Podczas wizytacji udostępniono przykładowe roczne sprawozdania dotyczące jakości kształcenia od roku akademickiego 2013/2014. W Sprawozdaniach tych zamiesza się informacje nt.: monitorowania procesu kształcenia, kompetencji kadry oceniającej, infrastruktury Wydziału, Ankiety oceny przedmiotu/ nauczyciela, Ankiety oceny całego toku studiów, Hospitacji zajęć dydaktycznych, działalności koła naukowego, wymiany studentów, innych osiągnięć studentów służących realizacji efektów kształcenia, otwartych spotkań ze studentami, działań promocyjnych/ informacyjnych oraz dostępności opisów przedmiotu.

Na posiedzeniach Rady Wydziału omawia się i zatwierdza rekomendacje działań doskonalących jakość kształcenia na WTŻ, podczas wizytacji nie przedstawiono jednak konkluzji odnoszących się do realizacji zmian podejmowanych w odniesieniu do zaleceń z poprzedniego roku akademickiego.

Sprawozdanie roczne z działania Systemu omawiane jest na posiedzeniu Rady Wydziału, przekazywane Senackiej Komisji ds. Dydaktycznych i Studenckich a następnie zbiorczo Prorektorowi ds. Dydaktycznych i Studenckich. Sprawozdanie uczelniane obejmujące wszystkie Wydziały UR prezentowane jest i zatwierdzone na posiedzeniu Senatu UR.

6.1.10.

Dostęp do efektów kształcenia, planów zajęć, organizacji roku akademickiego oraz innych informacji o procesie kształcenia i organizacji toku studiów dla wszystkich prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności kierunków studiów, w tym wizytowanego kierunku „technologia żywności i

żywienie człowieka” zapewniony został poprzez stronę internetową Uczelni. Na stronie zamieszczono w zakładce ‘studia’ efekty kształcenia dla kierunków i ogólne informacje związane z wewnętrznym systemem zapewnienia jakości kształcenia, w zakładkach ‘studenci’/ ‘dziekana’ m.in. dokumenty do pobrania dla studentów I roku oraz formularze podań do Dziekana, harmonogramy zajęć, informacje nt. praktyk studenckich (dla studiów I i II st. dotyczące organizacji praktyk „krok po kroku”, Ramowe Programy Praktyk), procedura przygotowania pracy dyplomowej, druki do pobrania związane z pracą dyplomową, a ponadto zestaw pytań obowiązujących na inżynierskim egzaminach dyplomowych dla wszystkich prowadzonych na Wydziale kierunków z podziałem na specjalności, a także informacje nt. staży i szkoleń, spraw socjalnych oraz działalności koła naukowego i Samorządu Studentów. Do obsługi dydaktyki wykorzystywany jest system informatyczny USOS. Publiczna część systemu USOS pozwala osobom z zewnątrz pobrać podstawowe informacje o procesie dydaktycznym w tym tematykę i streszczenia zrealizowanych prac dyplomowych. W ramach działań doskonalących w zakresie dostępu do informacji, zamieszczono w systemie USOS opisy przedmiotów, które dostępne są dla studentów WTŻ. Część informacji dotyczących toku studiów znajduje się też w gablotach umieszczonych przy Dziekanacie Wydziału m.in. szczegółowy plan zajęć realizowany w danym semestrze wraz z podziałem godzin, punktami ECTS, formami zaliczeń.

W ramach działania WSZJK organizowane są przez Dziekana coroczne spotkania ze studentami podczas których omawiane są sprawy dotyczące kształcenia na poszczególnych kierunkach oraz funkcjonowania Wydziału. Ze studentami I roku organizowane są spotkania adaptacyjne mające na celu zapoznanie rozpoczynających studia m.in. z programem kształcenia, Regulaminem studiów oraz systemem USOS, natomiast na spotkaniach ze studentami z późniejszych lat studiów omawia się m.in. kwestie dotyczące procesu dyplomowania, w tym tematykę prac związaną z działalnością poszczególnych Katedr Wydziału. Wszyscy studenci informowani są też na pierwszych zajęciach z każdego przedmiotu o wymaganiach, jakie muszą spełnić, aby uzyskać zaliczenie. Studenci mają ponadto możliwość zgłoszenia uwag, nieprawidłowości i potrzeb bezpośrednio do prowadzącym zajęcia, Władz Dziekańskich oraz poprzez przedstawicieli w Samorządzie Studenckim lub Radzie Wydziału.

Na Wydziale nie istnieje narzędzie monitorowania satysfakcji studentów z dostępu do informacji o programie i procesie kształcenia. Studenci, podobnie jak w pozostałych przypadkach, są jednak przekonani o skuteczności zgłaszania wszelkich spostrzeżeń do Władz WTŻ.

Zespół Oceniający stwierdza, że Uczelnia zapewnia odpowiedni do potrzeb studentów dostęp do informacji o programie i procesie kształcenia oraz jego wynikach dla wizytowanego kierunku studiów.

6.2.

. Na podstawie rozmów przeprowadzonych podczas wizytacji z członkami Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz Dziekanem można uznać że Wydział Technologii Żywności dokonuje oceny skuteczności wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia. Skuteczność systemu oceniana była z uwagi na działania doskonalące, które wprowadzono w procesie dydaktycznym, a także z uwagi na ocenę zakresu funkcjonowania systemu.

System był w opinii Władz Wydziału skuteczny, gdyż umożliwił uwzględnienie opinii interesariuszy zewnętrznych w programie studiów, w tym dotyczących zmodyfikowania efektów oraz treści kształcenia, wprowadzenia na studiach II stopnia obowiązkowych zajęć z języka obcego, a także w zakresie rozwoju kompetencji osobistych i społecznych (przeprowadzono szkolenia dla studentów ostatniego semestru studiów I i II stopnia dotyczące m.in. autoprezentacji, efektywnej komunikacji w pracy, przygotowania profesjonalnego CV i listu motywacyjnego, zarządzania czasem oraz szkolenia w ramach programu Tesco-Akademia dla młodych). Skuteczność systemu została również dostrzeżona poprzez działania doskonalące, w tym w zakresie pozyskano środki z UE i rozpoczęto realizację programu Szansa na sukces po UR, wzmocniono aspekt praktyczny w procesie kształcenia (zrealizowano projekt Staże i praktyki – Twoja Kariera rozpoczyna się już na uczelni) oraz rozpoczęto realizację programu Dobry Staż – pewna przyszłość). Natomiast ocena skuteczności systemu w odniesieniu do jego zakresu wskazała iż należy system rozszerzyć o dodatkowe procedury i uszczegółwić w obszarze okresowej oceny nauczycieli akademickich, procesu dyplomowania oraz procesu ankietowania. I tak: do systemu wprowadzono Procedurę zatwierdzania programów szczegółowych nowych przedmiotów, w oparciu o którą wprowadzenie nowego przedmiotu, w tym do wyboru, jest poprzedzone analizą dorobku prowadzącego w tym obszarze. Ponadto wprowadzono

obowiązek sprawdzania oryginalności wszystkich realizowanych prac dyplomowych, w miejsce kontroli losowej, a także do okresowej oceny kadry włączono ocenę zaangażowania nauczycieli akademickich w proces kształcenia (m.in. w oparciu o ocenę skuteczności weryfikacji osiągnięcia efektów kształcenia, protokoły hospitacji zajęć do których wprowadzono informację, czy hospitowane zajęcia umożliwiają osiągnięcie efektów kształcenia opisanych w sylabusie), a także zmodyfikowano proces ankietowania studentów przy ocenie kadry akademickiej i procesu kształcenia. Wprowadzono do ankiet ewaluacyjnych pytania dotyczące osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia. Jednak wspólna ocena przez Władze Wydziału i Samorząd Studencki funkcjonowania systemu ankietowej oceny kadry nauczającej wskazuje, że formularz ankietowy powinien być nadal modyfikowany (bardziej przejrzysty), tak aby zapewnić większą zwrotność wypełnianych ankiet. W opinii Władz Wydziału modyfikacja kryteriów oceny okresowej kadry zwiększyła świadomość nauczycieli akademickich w zakresie konieczności dostosowania sposobów weryfikacji efektów do specyfiki przedmiotu i osiągnięcia wszystkich zakładanych efektów kształcenia, co może wpływać na podnoszenie jakości kształcenia..

Wszystkie gremia zaangażowane w skuteczność funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia dostrzegają potrzebę jego ciągłego doskonalenia.

3. Uzasadnienie oceny

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie obejmuje istotne aspekty procesu kształcenia mające wpływ na jego jakość. Wydział zapewnia interesariuszom wewnętrznym i zewnętrznym udział w procesie projektowania efektów kształcenia, jak i dokonywania ich zmian. Nadzór nad procesem zapewniania jakości kształcenia na wizytowanym kierunku pełni Rada programowa dla kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” oraz Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia. Zarówno zakres i systematyczność ocen efektów kształcenia w ramach działania Systemu, jak i monitorowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na wszystkich rodzajach zajęć i na każdym etapie kształcenia służy doskonaleniu procesu kształcenia. Proces weryfikacji osiągnięcia efektów kształcenia jest prowadzony przez nauczycieli akademickich na wszystkich formach i rodzajach zajęć dydaktycznych oraz metodami zapewniającymi skuteczną weryfikację stopnia osiągnięcia tych efektów. Wprowadzono i stosuje się też system zapobiegania plagiatom. Jednostka monitoruje losy zawodowe absolwentów kierunku w celu oceny przydatności na rynku pracy osiągniętych przez nich efektów kształcenia. W ramach przyjętych rozwiązań systemowych weryfikuje się prawidłowość polityki kadrowej poprzez ocenę kadry prowadzącej i wspierającej proces kształcenia. Polityka kadrowa jest realizowana poprzez systematyczne analizowanie stanu kadry i potrzeb w tym zakresie. Regularne monitorowanie jakości procesu dydaktycznego umożliwia stosowanie ankiet oceniających zajęcia dydaktyczne na wszystkich poziomach studiów oraz hospitacje zajęć. Wyniki tych ocen są brane pod uwagę przy obsadzie zajęć w kolejnych cyklach kształcenia.

Na Wydziale podejmowane są działania służące pozyskiwaniu informacji w zakresie warunków kształcenia i organizacji studiów, oraz środków wsparcia dla studentów. Realizowana jest także polityka informowania studentów o efektach kształcenia oraz innych elementach istotnych dla procesu dydaktycznego. W Jednostce dokonywane są analizy m.in. na podstawie wniosków wynikających z ankiet, hospitacji oraz oceny programu przedmiotu, prac zaliczeniowych, egzaminacyjnych i dyplomowych. Stworzono narzędzia umożliwiające monitorowanie działania Systemu, opracowywane są też propozycje działań projakościowych. Zdaniem Zespołu Oceniającego funkcjonujący w Uczelni i na Wydziale prowadzącym kierunek „technologia żywności i żywienie człowieka” wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia tworzy strukturę pozwalającą na budowę kultury jakości na kierunku na wizytowanym kierunku oraz stwarza warunki dla zapewnienia systematyczności przeprowadzanych ocen i analiz osiągniętych efektów kształcenia, stanowiących podstawę doskonalenia programu kształcenia.

4. Zalecenia

Wskazane byłoby zamieszczanie w rocznych Sprawozdaniach z oceny jakości kształcenia informacji na temat realizacji zmian dokonywanych w odniesieniu do zaleceń sformułowanych w poprzednim

roku akademickim.

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

Przeprowadzona wizytacja, przegląd dokumentacji, spotkania z kadrami akademicką oraz studentami pozwala stwierdzić, iż analiza SWOT została przeprowadzona prawidłowo i rzetelnie. Zdaniem Zespołu oceniającego silną stroną kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” jest wykwalifikowana i stale doskonaląca się kadra o znaczącym w skali kraju dorobku naukowym oraz doświadczeniu dydaktycznym i praktycznym. Wskazana w raporcie jako silna strona ścisła współpraca z pracodawcami umożliwiającą stałe dostosowywanie programów studiów do zapotrzebowania rynku także została potwierdzona w podczas wizytacji. W trakcie wizytacji potwierdzono również zapewnienie studentom poprzez praktyki zawodowe kontaktu ze źródłowymi, rzeczywistymi przykładami technologii produkcji żywności. Należy także zgodzić się z autooceną słabych stron, w szczególności z niskim zainteresowaniem studentów zajęciami prowadzonymi w języku angielskim, jak i zbyt małym uczestnictwem nauczycieli akademickich w wymianie międzynarodowej. Jako słabe strony wymieniono również brak zaplecza do prowadzenia badań i zajęć praktycznych w skali półtechnicznej oraz możliwości finansowych pozwalających na zapewnienie studentom z każdym rodzajem niepełnosprawności pełnego uczestnictwa w każdym typie zajęciach.

Szansą dla rozwoju ocenianego kierunku może być wysoka „pozycja” polskiej żywności, a także wzrost zainteresowania żywnością prozdrowotną i zdrowym stylem życia, co w rezultacie może zwiększyć popyt na specjalistów z tego zakresu oraz przełożyć się na wzrost liczby zainteresowanych studiami na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka”.

Tezy w tym zakresie należy uznać w opinii ZO za bardzo trafne. Zaś negatywne strony prowadzenia kształcenia na kierunku Wydział określił jako problemy związane z niewystarczającym finansowaniem dydaktyki i nauki w stosunku do rosnących potrzeb. Wśród zagrożeń wymieniono także zmniejszającą się liczbę kandydatów (zwłaszcza na studia niestacjonarne) spowodowaną niższą demograficznym. Zagrożeniem jest ponadto niewystarczające i zróżnicowane przygotowanie kandydatów na studia, co utrudnia realizację programu kształcenia oraz nadmierna biurokratyzacja pracy nauczycieli zniechęcająca do wprowadzania innowacji w nauczaniu, jak również trudności z organizacją zajęć terenowych w zakładach związanych z produkcją żywności/żywienia zbiorowego. Inne wymienione czynniki stanowiące zagrożenie również zostały trafnie określone i ZO w pełni je podziela.

Dobre praktyki

Za wzorową należy uznać współpracę studentów z Władzami Wydziału, które na bieżąco reagują na zgłaszane przez nich problemy, ściśle współpracując z Samorządem Studenckim.

Na szczególne wyróżnienie zasługuje współpraca Wydziału ze Społeczną Radą Konsultacyjną funkcjonującą przy Wydziale, która jako organ doradczy, opiniotwórczy ma wpływ na działalność dydaktyczną i naukową Jednostki oraz dostosowywanie programu kształcenia do oczekiwań rynku pracy. W oparciu o jej opinie Wydział prowadzi przedsięwzięcia szkoleniowe oferowane dla studentów ostatniego semestru studiów I i II stopnia w zakresie rozwoju kompetencji osobistych i społecznych. Ponadto Wydział współpracuje lub realizuje projekty badawcze z licznymi jednostkami związanymi z gospodarką żywnościową, oraz ze sferą zdrowia publicznego. Efektem tej współpracy są liczne publikacje wspólne z autorami z zakładów przemysłowych dotyczące konkretnych rozwiązań technologicznych, jak również prace dyplomowe realizowane na zlecenie tych instytucji, a także ułatwienia w organizacji praktyk zawodowych.

Za dobrą praktykę należy również uznać upowszechnianie wiedzy w ramach współpracy z otoczeniem - Wydział utrzymuje żywe kontakty ze szkołami podstawowymi i ponadpodstawowymi, organizując wykłady i zapraszając młodzież do odwiedzania własnych laboratoriów i pracowni.

