

RAPORT Z WIZYTACJI

(ocena programowa – profil ogólnoakademicki)

**dokonanej w dniach 7-8 czerwca 2016 r. na kierunku „bezpieczeństwo żywności”
prowadzonym w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, w dziedzinach
nauk: rolniczych (w dyscyplinach: technologia żywności i żywienia, agronomia,
zootechnika) oraz weterynaryjnych na poziomie studiów pierwszego stopnia
realizowanym o profilu ogólnoakademickim w formie studiów stacjonarnych
na Wydziale Biologii i Hodowli Zwierząt Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie**

przez zespół oceniający Polskiej Komisji Akredytacyjnej w składzie:

przewodniczący: prof. dr hab. Leszek Nogowski – członek PKA

członkowie:

prof. dr hab. Grażyna Jaworska – członek PKA

prof. dr hab. Wiesław Skrzypczak – ekspert PKA

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

Dominik Durański – ekspert PKA ds. studenckich

INFORMACJA O WIZYTACJI I JEJ PRZEBIEGU

Ocena jakości kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności” prowadzonym na Wydziale Biologii i Hodowli Zwierząt Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie przeprowadzona została z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2015/2016. Polska Komisja Akredytacyjna po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku studiów.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.5.6. Jednostka powinna zapewnić studentowi elastyczność w doborze modułów kształcenia

w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS wymaganej do osiągnięcia kwalifikacji odpowiadających poziomowi kształcenia na ocenianym kierunku, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.*

1.5.7. Dobór form zajęć dydaktycznych na ocenianym kierunku, ich organizacja, w tym liczebność grup na poszczególnych zajęciach, a także proporcje liczby godzin różnych form zajęć umożliwiające 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 umożliwiające 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.

Koncepcję kształcenia kierunku opracowano na podstawie kierunków: Food Safety Certification and Professional Development prowadzonego na Johnson & Wales University, Food Safety – Wageningen University, Food Safety – University of Minnesota oraz Food Safety & Quality Assurance – University of Guelph. Podstawowym przyjętym założeniem opracowanej koncepcji było, aby studenci nabywali interdyscyplinarną wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne w zakresie bezpieczeństwa produkcji żywności na wszystkich etapach jej produkcji tzn. „od pola do stołu”. Dlatego też, kierunek łączy w sobie elementy wiedzy i umiejętności związane z bezpieczeństwem produkcji pierwotnej surowca z aspektami dotyczącymi przetwórstwa wymienionych surowców, w kontekście zapewnienia jakości i bezpieczeństwa wyrobów gotowych. Koncepcje kształcenia kierunku odzwierciedlają efekty kształcenia kierunku, które konsekwentnie zostały odniesione do dyscyplin takich jak agronomia i zootechnika, zajmujących się od strony naukowej produkcją surowców rolniczych roślinnych i zwierzęcych, oraz do dyscypliny technologia żywności i żywienia, która z

kolei podejmuje się m.in. badania wpływu zabiegów technologicznych na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów gotowych otrzymanych z surowców roślinnych i zwierzęcych. Nauką uzupełniającą jest dziedzina nauk weterynaryjnych, z której wyodrębniono ten zasób wiedzy i umiejętności, który jest związany z oceną bezpieczeństwa zdrowotnego surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego. Koncepcja kształcenia na kierunku jest spójna, realizowana jest przez program kształcenia, w ramach którego nie wyodrębniono specjalizacji. Koncepcja kształcenia na wizytowanym kierunku jest w pełni dostosowana do misji i strategii rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie opracowanej na lata 2013 - 2020 roku (uchwała nr 40/2012 - 2013 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 22 lutego 2013 r. w sprawie zatwierdzenia strategii rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie na lata 2013 – 2020) oraz do strategii rozwoju Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt na lata 2013-2020 (uchwała nr 7/2013/2014 Rady Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt UP w Lublinie z dnia 14 listopada 2013 r.). Uwzględnia także politykę zapewnienia jakości. W tym miejscu wskazać należy, że nadrzędnym celem działania Uniwersytetu jest zapewnienie najwyższej jakości kształcenia, wzmacnianie pozycji naukowej i badawczej, dążenie do otwartości na współpracę. Zapisy Strategii szczególnie odnoszą się do związków z potrzebami otoczenia społeczno – gospodarczego, a priorytetem działania jest nauczanie absolwentów kompetencji jak najbardziej przydatnych dla potrzeb gospodarki województwa lubelskiego. W opracowanej strategii rozwoju Wydział wyróżnił, podobnie jak Uczelnia, 4 cele strategiczne: **Cel 1:** Zapewnienie najwyższej jakości kształcenia, któremu przypisał m.in. takie cele operacyjne jak: wzbogacenie i zróżnicowanie oferty dydaktycznej oraz wszechstronny rozwój studentów i absolwentów; **Cel 2:** Wzmacnianie pozycji naukowej i badawczej Wydziału, w którym wyróżnił cel operacyjny rozwijanie interdyscyplinarnych badań naukowych; **Cel 3:** Wydział otwarty na współpracę i **Cel 4:** Wydział efektywnie zarządzaną jednostką sektora finansów publicznych. Analizując koncepcję kształcenia na kierunku należy wskazać, że wpisuje się on we wszystkie z podanych powyżej celów strategicznych, w szczególności w wymienione cele operacyjne, a więc umożliwia studentom wszechstronny rozwój oraz pozwala na rozwijanie interdyscyplinarnych badań, także uwzględnia potrzeby środowiska społeczno-gospodarczego. Zwrócić uwagę należy, że jednym ze strategicznych kierunków badań w Krajowym Programie Ramowym jest środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo, w którym wyodrębniono jako zadania badawcze m.in. rozwój kryteriów gwarantujących bezpieczeństwo żywności oraz badanie oddziaływania różnych czynników na jakość żywności. Kształcenie umiejętności badawczych na wizytowanym kierunku wpisuje się całkowicie w podany powyżej aspekt.

Założone przez Uczelnię i Wydział cele kształcenia wskazują na konieczność stałego rozwoju kierunku uwzględniającego wyniki badań prowadzonych w ramach dziedzin i dyscyplin naukowych, do której zostały przyporządkowane efekty kształcenia ocenianego kierunku. Kierunek jest kierunkiem funkcjonującym od niespełna 4 lat (pierwszy nabór w roku akademickim 2012/2013), dlatego też pierwsze działania władz Wydziału były skoncentrowane na systematycznym dopracowywaniu programu kształcenia. Od momentu uruchomienia studiów każdego roku wprowadzano do planu studiów modyfikację m.in. w oparciu o opinię studentów. Władze Wydziału dołożyły również starań do opracowania koncepcji kształcenia studiów II stopnia, które byłyby kontynuacją dla absolwentów ocenianego kierunku. W roku akademickim 2015/2016 uruchomiono kierunek „bezpieczeństwo i certyfikacja żywności”, w którym rozszerzono treści kształcenia o zagadnienia związane z certyfikacją żywności. Dzięki czemu studenci mają możliwość uzyskania certyfikatu „Asystenta systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności” w oparciu o zdobytą wiedzę na studiach, po zdaniu egzaminu w Polskim Centrum Badań i Certyfikacji. Na kierunku „bezpieczeństwo żywności” planowane jest rozszerzenie oferty przedmiotów prowadzonych w języku angielskim (do tej pory wprowadzono możliwość nauczania 3 przedmiotów w j. angielskim), a także w formie e-learningowej lub blended learningowej. Przewiduje się również rozszerzenie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym poprzez włączenie jego przedstawicieli w proces dydaktyczny, proponując prowadzenie pojedynczych zajęć dydaktycznych w ramach wybranych przedmiotów. Planowane jest zwiększenie mobilności studentów ocenianego kierunku, tak aby realizowali część studiów w partnerskiej uczelni w oparciu o program MostAR, oferującej podobny kierunek studiów. Zamierza się również zwiększyć udział zajęć praktycznych w formie wyjazdów terenowych do gospodarstw, zakładów

przemysłu rolno-spożywczego lub wyjść do organów urzędowej kontroli, tak aby studenci mogli bezpośrednio zapoznać się z produkcją i zagrożeniami na poziomie podstawowym i podczas przetwarzania, a także z metodami oceny jakości i kontroli surowców i produktów żywnościowych. Wskazane powyżej działania są zorientowane przede wszystkim na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, ale również uwzględniają postęp naukowy w dziedzinach i dyscyplinach z których wywodzi się kierunek.

Kierunek „bezpieczeństwo żywności” przyporządkowany został do jednego obszaru: nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych. Efekty kształcenia odnoszą się do dziedziny: nauk rolniczych, dyscyplin naukowych technologia żywności i żywienia, agronomia i zootechnika oraz dziedziny nauk weterynaryjnych. Podstawą prawną takiego przyporządkowania jest uchwała Senatu UP w Lublinie nr 61/2011-2012 z dnia 25 maja 2012 r. w sprawie zatwierdzania efektów kształcenia na studiach o kierunku bezpieczeństwo żywności. Przyporządkowanie efektów do dwóch dziedzin naukowych i trzech dyscyplin jest wynikiem interdyscyplinarności kierunku, obejmującego możliwość uzyskania przez absolwentów spójnej wiedzy dotyczącej bezpieczeństwa produkcji żywności na wszystkich etapach wytwarzania, czyli od produkcji pierwotnej do uzyskania wyrobów gotowych oraz wiedzy dotyczącej kontroli jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego produktów spożywczych. Należy stwierdzić, że określone przez Uczelnię efekty kształcenia dla kierunku odnoszą się do wymienionych powyżej dyscyplin naukowych.

Efekty kształcenia sformułowane dla kierunku „bezpieczeństwo żywności” określone w ramach wiedzy (19 efektów), umiejętności (17 efektów) oraz kompetencji społecznych (9 efektów) są spójne z wybranymi efektami kształcenia określonymi dla obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych studiów pierwszego stopnia ujętych w KRK. Uwzględniają także prawidłowe odniesienie do wszystkich efektów prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich określonych dla profilu ogólnoakademickiego. W opinii ZO PKA zdefiniowane przez Wydział efekty kierunkowe są spójne z efektami obszarowymi, bowiem z efektów obszarowych wybrano takie treści w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które realizują koncepcję kształcenia kierunku. Ponadto efekty kierunkowe właściwie ujmują istotę kształcenia na wizytowanym kierunku są zrozumiałe i pozwalają na stworzenie systemu ich weryfikacji. Efekty przedmiotowe ujęte w sylabusach są określone prawidłowo, są także spójne z efektami kierunkowymi. Zostały one jednoznacznie sformułowane. W kartach przedmiotu nie ma jednak ich odniesienia do efektów kierunkowych. Jedynie na podstawie matrycy odniesienia można wnioskować na jakich przedmiotach realizowane są poszczególne kierunkowe efekty kształcenia. Efekty kształcenia kierunku umożliwiają również nabycie podstawowej wiedzy, umiejętności i kompetencji badawczych (np. efekty BZ_W02, BZ_W04, BZ_W07, BZ_W09, BZ_W11, BZ_W12, BZ_W15, BZ_U01, BZ_U03, BZ_U04, BZ_U05, BZ_U07, BZ_U09 itp.)

W toku prowadzonej wizytacji stwierdzono, iż studenci mają swobodny dostęp do informacji o efektach kształcenia zakładanych dla wizytowanego kierunku. Dostępne one są na stronie internetowej Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt. Podczas spotkania z ZO PKA studenci ocenili, iż efekty kształcenia zostały sformułowane w sposób zrozumiały dla nich, a przydział punktów ECTS jest adekwatny do nakładu pracy studenta. W opinii studentów oraz Zespołu Oceniającego PKA możliwa jest weryfikacja stopnia osiągania zakładanych efektów kształcenia. W ocenie studentów trzeciego roku są oni przygotowani do prowadzenia badań naukowych przy wykorzystaniu infrastruktury jednostki oraz wiedzy merytorycznej nauczycieli akademickich. Przygotowaniu temu sprzyjają realizowane formy zajęć.

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

Studia na kierunku „bezpieczeństwo żywności” są realizowane za pomocą jednego programu, bez podziału na specjalności. Program studiów I stopnia uwzględnia przedmioty, których treści programowe opisane w sylabusach w pełni odpowiadają efektom kształcenia kierunku oraz uwzględniają aktualny stan wiedzy w dziedzinach i dyscyplinach związanych z kierunkiem studiów. W ramach studiów uwzględniono treści dotyczące podstaw produkcji surowców (np. Botanika i

fizjologia roślin, Podstawy produkcji roślinnej, Podstawy produkcji zwierzęcej, Żywnienie zwierząt, Ekologiczna produkcja żywności), metod przetwarzania i utrwalania surowców roślinnych i zwierzęcych (np. Technologia konserwacji, przetwarzania i higiena pasz, Przechowywanie i dystrybucja żywności, grupa przedmiotów do wyboru 4), z zakresu oceny jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego produktów żywnościowych na różnych etapach ich produkcji (Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji zwierzęcej, Bezpieczeństwo w ochronie roślin, Metody oceny żywności, Toksykologia żywności, Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego itd.). Sekwencja przedmiotów na ocenianym kierunku jest także prawidłowa. Najpierw studenci realizują treści przedmiotów podstawowych, potem kierunkowych, a następnie wybieralne moduły grup przedmiotów o charakterze specjalnościowym (choć w programie nie używa się takiego określenia, jedynie grupy od 1 do 12 - przedmiotów do wyboru). W sylabusach przedmiotów uwzględniono aktualną literaturę, także obcojęzyczną. Szkoda jedynie, że w „zalecanej liście lektur” rzadko występują odwołania do czasopism naukowych publikujących najnowsze prace związane z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności. Przyporządkowanie efektów kształcenia do poszczególnych przedmiotów zawarto w opracowanych dla studiów matrycach efektów kształcenia, które wskazują, że studia umożliwiają realizację wszystkich założonych efektów kształcenia.

Metody dydaktyczne stosowane w poszczególnych przedmiotach są typowe dla tego kierunku studiów. Są to najczęściej: wykład w formie prezentacji multimedialnej, filmy dydaktyczne, ćwiczenia laboratoryjne, obliczeniowe, projektowe lub audytoryjne, samodzielna, ukierunkowana przez wykładowcę praca studenta z wykorzystaniem dostępnej literatury przedmiotu, studium literatury przedmiotu, studium przypadku, dyskusja i analiza przypadku, seminaria, konsultacje. Na podstawie sylabusów oraz oceny prac etapowych można stwierdzić, że na kierunku dużą wagę przywiązuje się do aktywizujących form pracy, umożliwiających samodzielne uczenie się studentów. Program kształcenia przewiduje różnorodne metody kształcenia, pozwalając tym samym na rozwinięcie u studentów różnych umiejętności. W czasie hospitacji 6. zajęć prowadzonych na kierunku stwierdzono, że nauczyciele akademicki byli dobrze przygotowani, metody dydaktyczne dobrano prawidłowo, studenci korzystali z instrukcji do ćwiczeń. Hospitowane ćwiczenia miały charakter praktyczny, angażowały studentów do samodzielnej pracy. Stosowane zatem metody kształcenia na kierunku uwzględniają samodzielne uczenie się studentów, aktywizujące formy pracy ze studentami oraz umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia oraz wszystkich kompetencji inżynierskich, co jest związane m.in. z realizacją wielu, różnorodnych prac projektowych. Prowadzone zajęcia, a w szczególności projektowe, ćwiczenia laboratoryjne, seminaria pozwalają także na nabycie podstawowych umiejętności niezbędnych w pracy badawczej, w tym takich jak: formułowanie i analiza problemów badawczych, dobór metod i narzędzi badawczych, opracowanie i prezentacja wyników badań.

Podczas spotkania z ZO PKA studenci pozytywnie ocenili wszystkie metody kształcenia. W ich opinii każda z tych form wymaga od nich nakładu samodzielnej pracy. Zajęcia, szczególnie laboratoryjne i ćwiczenia mogą być realizowane również w grupach, w których znajdują się osoby z niepełnosprawnościami. Stanowiska laboratoryjne są przygotowane w taki sposób, aby nie tworzyły barier dla osób niepełnosprawnych.

Studia prowadzone są w trybie stacjonarnym i trwają 7 semestrów. Ogólna liczba godzin wg planu studiów obowiązującego od roku akademickiego 2015/2016 na studiach I stopnia wynosi 2500, w tym godzin wykładowych jest 1150 h, godzin ćwiczeń audytoryjnych 446 i godzin ćwiczeń laboratoryjnych 904. Ponadto do godzin kontaktowych należy zaliczyć godziny realizowane na 6 tygodniowej praktyce oraz godziny konsultacji, które podano w każdym sylabusie przedmiotu. Obciążenie studentów wyrażone liczbą punktów ECTS jest rozłożone równomiernie w poszczególnych semestrach i wynosi 30 pkt. Czas trwania kształcenia i przewidziany w programie studiów łączny nakład pracy na zrealizowanie zakładanych treści programowych i uzyskanie efektów kształcenia w ramach poszczególnych przedmiotów jest prawidłowy. Czas trwania kształcenia umożliwia zatem realizację wszystkich treści programowych i jest dostosowany do efektów kształcenia ocenianego kierunku studiów.

W celu uzyskania dyplomu ukończenia studiów i tytułu zawodowego student jest zobowiązany

uzyskać 210 punktów ECTS na studiach I stopnia. W sylabusach przedmiotów zawarte są wyceny nakładów pracy studentów, niezbędnych do realizacji zajęć dydaktycznych, zgodnie z zasadami Europejskiego Systemu Transferu i Akumulacji Punktów (ECTS), według których jeden punkt ECTS wymaga od przeciętnego studenta nakładu pracy w wymiarze 25-30 h. Bilans punktów ECTS zawarty w sylabusach przedmiotów obejmuje zajęcia kontaktowe i niekontaktowe, uwzględniając nakłady pracy studenta dla realizacji wykładów, ćwiczeń, konsultacji (zdaniem ZO PKA godziny konsultacji powinny być tylko godzinami kontaktowymi, a uwzględniono je także jako godziny niekontaktowe), kolokwii i egzaminu. W sylabusach przedmiotów bardzo dokładnie przedstawiono bilans nakładów pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym (m.in. uwzględniono nakład związany z realizacją ćwiczeń, przygotowanie do zajęć, przygotowanie do prezentacji multimedialnej, przygotowanie referatu, czy też projektu, itp.) Analiza programu kształcenia ocenianego kierunku oraz informacje zawarte w tabelach 3 i 4 zamieszczonych w Raporcie samooceny, poprawione przez władze Wydziału zgodnie z sugestiami Zespołu PKA i przesłane w dniu 13 czerwca 2016 r. wskazują, że punktacja ECTS jest zgodna z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawa. Za zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela (uwzględniono godziny zajęć dydaktycznych, godziny przeznaczone na realizację praktyk i godziny konsultacji) student otrzymuje 121,28 ECTS (58% ogólnej liczby punktów ECTS), za zajęcia o charakterze praktycznym, w tym laboratoryjnym i projektowym 130,28 ECTS (62%), za zajęcia powiązane z prowadzonymi badaniami naukowymi 106 ECTS (50,5%), za zajęcia z zakresu nauk podstawowych 56 ECTS (27%), za zajęcia z obszarów nauk humanistycznych i nauk społecznych 5 ECTS (2,4%), za realizację zajęć z języka obcego 8 ECTS (3,8%), a z wf 2 ECTS (1%). Udział wszystkich wyszczególnionych powyżej grup zajęć, w tym zajęć z zakresu nauk podstawowych jest prawidłowy i umożliwia osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia kierunku.

W Raporcie samooceny Wydział niewłaściwie podał liczbę punktów ECTS dla przedmiotów do wyboru (podał aż 119 pkt.). Szczegółowa analiza programu kształcenia przez Zespół PKA wykazała, że punktów ECTS przypisanym przedmiotom do wyboru jest znacznie mniej (około 40), m.in. uczelnia zaliczyła do grupy przedmiotów obieralnych wf, praktykę, seminarium dyplomowe, pracę dyplomową (przygotowane z każdego z wymienionych przedmiotów sylabusy nie oferowały do wyboru odpowiednich treści kształcenia). W związku z tym władze Uczelni podjęły natychmiastowe działania i w dniu 14 czerwca 2015 r. na Radzie programowej kierunku uzupełniono brakujące karty przedmiotów, dodatkowo wprowadzono dwie wersje językowe (w j. polskim i w j. angielskim) takich przedmiotów jak Biologia molekularna, Ekologiczna produkcja żywności i Podstawy żywienia człowieka. Propozycje Rady programowej kierunku zostały przyjęte przez Radę Wydziału w dniu 16 czerwca 2016 r. Zespołowi PKA przesłano poprawione karty przedmiotów. W wyniku tych działań za przedmioty do wyboru student otrzymuje 63 pkt. ECTS tj. dokładnie 30% ogólnej liczby punktów ECTS na kierunku. Do przedmiotów do wyboru ocenianego kierunku należą: wybieralne przedmioty z obszaru nauk humanistycznych i społecznych (5 ECTS), język obcy (8 ECTS), przedmioty kierunkowe i specjalnościowe, w tym seminarium dyplomowe (33 ECTS), przedmioty kierunkowe w dwóch wersjach językowych (12 ECTS) i praktyka dyplomowa (5 ECTS).

Formy zajęć dydaktycznych określone są w sylabusach przedmiotów. Zajęcia prowadzone są w formie wykładów, ćwiczeń, w tym audytoryjnych, laboratoryjnych i projektowych, seminariów i praktyk. Jak wynika z planu studiów proporcja godzin między wykładami a ćwiczeniami jest korzystna, bowiem wynosi około 1 : 1,17. Program studiów pozwala zatem na kształtowanie umiejętności, a znaczna liczba godzin przeznaczonych na ćwiczenia laboratoryjne wskazuje na nabywanie umiejętności pożądaných zarówno w pracy badawczej jak również w pracy przyszłego inżyniera. W realizacji zajęć dydaktycznych są wykorzystywane nowoczesne narzędzia jak rzutniki, komputery czy też aparatura pomiarowa i laboratoryjna. Ćwiczenia laboratoryjne i projektowe odbywają się w grupach 15-17 osobowych, a ćwiczenia audytoryjne w grupach 30-34 osobowych. Liczebność taka jest dostosowana do sal ćwiczeniowych, jednak pojawia się problem w przypadku konieczności odrabiania niektórych zajęć dydaktycznych przez studentów, bowiem sale, którymi dysponuje Wydział nie są dostosowane do grup większych jak 17 osób. Wyjątek stanowiły zajęcia z przedmiotu Biologia molekularna, które odbywały się w sali dostosowanej dla 16 studentów, podczas gdy grupa liczyła 19 osób. Organizacja zajęć dydaktycznych na kierunku była prawidłowa, pojedyncze wykłady z reguły trwały 2-3 godziny

lekcyjne, a długość ćwiczeń była dostosowana do realizacji treści programowych. Oprócz zajęć zorganizowanych studenci nabywają kompetencje poprzez realizację praktyki dyplomowej, pracę własną, działalność w kołach naukowych, korzystanie z konsultacji, bibliotek, zasobów internetowych.

Na ocenianym kierunku nie prowadzi się kształcenie z wykorzystaniem metod i technik na odległość (e-learnig lub blended-learning). Jak zaznaczono w pkt poświęconym planom rozwoju kierunku w najbliższym czasie władze Wydziału planują wprowadzenie takich metod kształcenia. Natomiast studenci mają swobodny dostęp do łączy internetowych i tą drogą mogą pozyskiwać informacje dotyczące przebiegu studiów oraz korzystać z fachowego piśmiennictwa zgromadzonego w Bibliotece (e-książek i e-czasopism) bądź z WBN. .

W planach studiów na kierunku „bezpieczeństwo żywności” o profilu ogólnoakademickim uwzględniono obowiązkową praktykę dyplomową w wymiarze 6 tygodni, której przypisano 5 pkt ECTS. Realizowana jest ona po zakończeniu zajęć dydaktycznych w szóstym semestrze studiów, w czasie przerwy wakacyjnej. Praktyka jest modulem obieralnym i osiągnięte cele zależą od miejsca wyboru realizacji praktyk. Celem praktyk jest zatem uzyskanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w zakresie: (1) prowadzenia nadzoru nad bezpieczeństwem żywności przez organa urzędowej kontroli jakości żywności (m.in. Inspekcja Weterynaryjna, Państwowa Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych). (2) działań podejmowanych w zakładach przetwórstwa rolno-spożywczego (zakłady mleczarskie, mięsne, owocowo-warzywne itp.) w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności, (3) działań podejmowanych w pod kątem zapewnienia bezpieczeństwa żywności na etapie produkcji podstawowej (gospodarstwa rolne) lub produkcji pasz. Efekty kształcenia i treści programowe praktyk ujęte są w sylabusach. Uczelnia przedstawiła listę ponad 40 podmiotów gospodarczych, z którymi ma podpisane porozumienia na odbywanie praktyk przez studentów kierunku. Opiekę nad realizacją programu praktyk sprawuje Pełnomocnik Dziekana ds. praktyk. Podczas praktyk studenci prowadzą Dziennik Praktyk, w którym także wyrażają opinie na temat przebiegu praktyk. Dziennik ten dołączany jest do akt studenta znajdujących się w jednostce. Weryfikacja efektów kształcenia osiągniętych na praktykach odbywa się na podstawie opinii i oceny wystawionej przez opiekuna zakładowego, oceny dziennika praktyk oraz egzaminu ustnego przeprowadzonego przez 3 osobową komisję powołaną przez Dziekana. Organizację praktyk studenci podczas spotkania z ZO PKA ocenili pozytywnie i nie wnieśli w tej kwestii uwag.

Studenci wizytowanego kierunku mają możliwość uczestniczyć w wyjazdach zagranicznych w programie Erasmus+ oraz w celu realizacji praktyk studenckich. Zgodnie z otrzymanym Raportem samooceny, w ramach programu Erasmus+ od roku 2013 brało udział czternastu studentów kierunku, natomiast staż zagraniczny w Państwowym Naukowo-Badawczym Instytucie Kontroli Preparatów Weterynaryjnych we Lwowie realizowało 5 studentów. W programie kształcenia dużą wagę przypisuje się nauczaniu języków obcych. Zajęcia z języka obcego realizowane są przez 4 semestry w wymiarze 120 h (8 ECTS). Jakość prowadzonych zajęć z języków obcych studenci ocenili pozytywnie. Studenci mają także możliwość realizacji 3 przedmiotów w języku angielskim. Władze Wydziału na spotkaniu z Zespołem PKA stwierdziły, że oferta takich zajęć będzie systematycznie rozszerzana. Podczas spotkania z ZO PKA studenci wskazali, iż część kadry naukowo- dydaktycznej ponadprogramowo prowadzi niektóre zajęcia w języku obcym, co bardzo dobrze ocenili. W trakcie zajęć studenci poznają słownictwo specjalistyczne oraz doskonałą znajomość języka.

Umieędzynarodawianie procesu dydaktycznego następuje również poprzez udział studentów i pracowników w wykładach otwartych wygłaszanych przez zagranicznych wykładowców oraz zajęciach realizowanych przez nich podczas wizyt studyjnych na Wydziale.

Warunki i tryb przyjmowania kandydatów na I rok studiów na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie odbywają się zgodnie z Uchwałą nr 63/2014-2015 Senatu UP w Lublinie. Przedmioty maturalne uwzględniane w kwalifikacji to przedmiot obowiązkowy (język obcy nowożytny) i jeden z przedmiotów do wyboru (matematyka, biologia, chemia, fizyka i astronomia). W zależności od indywidualnych osiągnięć zapisanych na świadectwie maturalnym tworzone są listy rankingowe.

Przyjęte procedury zapewniają właściwy dobór kandydatów poprzez uwzględnienie przedmiotów zdawanych na maturze, zgodnych z zakresem kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności”. Na podstawie przedstawionych dokumentów należy stwierdzić, że zasady rekrutacji są prawidłowo opracowane, zapewniają kandydatom równe szanse, gwarantują także pełną jawność postępowania. Procedura rekrutacyjna została szczegółowo opisana na stronie internetowej Uczelni.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się Uczelnia określa uchwałą Senatu 67/2014-2015 z dnia 29.05.2015 roku. Zgodnie z jej zapisami na wniosek kandydata przeprowadzane jest potwierdzenie efektów uczenia się (PEU) na poziomie poszczególnych modułów zajęć dydaktycznych. PEU skutkuje zaliczeniem określonej liczby punktów ECTS przypisanej w programie kształcenia modułom, dla których zakładane efekty kształcenia zostały potwierdzone efektami uczenia się. W wyniku PEU można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS wymaganych do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej określonemu poziomowi kształcenia na kierunku. Do tej pory na wizytowanym kierunku, ze względu na brak opinii PKA dotyczącej jakości kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności” nie można było wdrożyć procedury potwierdzania efektów uczenia się.

Metody weryfikacji efektów kształcenia są zapisane w sylabusie w punkcie Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia. Zawarte w sylabusach informacje są bardzo szczegółowe, wskazują jednocześnie jakie metody są stosowane przy weryfikowaniu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Metodami weryfikacji efektów kształcenia są m.in. egzamin pisemny lub ustny, kolokwia, projekt, zadania laboratoryjne, obliczeniowe, problemowe, prezentacja multimedialna, dodatkowo w celu weryfikacji umiejętności i kompetencji stosuje się takie metody jak dyskusja i obserwacja. Efekty kształcenia uzyskane w trakcie praktyk weryfikowane są na podstawie dziennika praktyk, opinii zakładowego opiekuna oraz studenta na temat praktyk jak również egzaminu. Wymienione powyżej formy sprawdzają zarówno zdobytą wiedzę, jak i samodzielność w jej nabywaniu. Kompetencje społeczne oceniane są przez sprawdzenie umiejętności pracy zespołowej, m.in. w ramach przygotowywanych projektów, a także w czasie zajęć praktycznych w laboratoriach poprzez obserwację systemu pracy i współpracy w grupie. Na podstawie informacji zawartych w kartach przedmiotów, oceny prac etapowych (załącznik 3, część I) oraz przeprowadzonych hospitacji zajęć (załącznik 5) można stwierdzić, że system oceny osiągnięć studentów stymuluje do systematycznej pracy i umożliwia osiągnięcie wszystkich założonych dla kierunku efektów kształcenia. System oceniania jest przedstawiany studentom w czasie pierwszych zajęć organizacyjnych.

Weryfikacja osiągania zakładanych efektów kształcenia w procesie dyplomowania następuje na podstawie przygotowanej pracy dyplomowej oraz podczas egzaminu dyplomowego. Przeanalizowano 10 prac dyplomowych na kierunku. Tematyka wszystkich prac dyplomowych była zgodna z efektami kształcenia kierunku, najczęściej są one związane z takimi dyscyplinami jak technologia żywności i żywienia oraz zootechnika. W opinii Zespołu PKA poziom merytoryczny prac był dobry. Spośród ocenianych prac wszystkie miały charakter inżynierski. W większości przypadków były to prace eksperymentalne bądź o charakterze ekspertyzy. Jest to typ prac charakterystyczny dla ocenianego kierunku studiów, weryfikujący osiągane efekty kształcenia. Dość częstym mankamentem ocenianych przez Zespół PKA prac było brak zastosowania metod statystycznych przy opracowaniu wyników badań. Stwierdzono także niewielkie zawyżanie ocen przez opiekuna bądź recenzenta pracy, najczęściej o około 0,5 stopnia. Generalnie proces dyplomowania na kierunku „bezpieczeństwo żywności” jest na dobrym poziomie merytorycznym i pozwala na weryfikację wszystkich efektów kształcenia kierunku.

System sprawdzania i oceniania efektów kształcenia jest przejrzysty, rzetelny i wiarygodny, niezależnie od stosowanych metod i technik kształcenia. Nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot określa formy, zasady oraz harmonogram zaliczeń wraz z warunkami dopuszczenia do zaliczenia/egzaminu z danego przedmiotu, a także sposób dokumentacji weryfikacji efektów kształcenia. Zasady oceniania osiągniętych efektów są przedstawiane studentom podczas pierwszych zajęć z danego przedmiotu, a także szczegółowo opisane w sylabusach przedmiotów. Zdecydowana większość form weryfikacji efektów kształcenia ma postać pisemnych prac przechowywanych przez

kilka lat do wglądu i weryfikacji, co podnosi rzetelność, obiektywność oceny i poczucie sprawiedliwości, wiarygodności oraz porównywalność klasyfikacji wyników, sprawdzania i oceniania. Przyznawanie punktów ECTS następuje po otrzymaniu pozytywnej oceny z przedmiotu (modułu). Analiza struktury ocen z ostatniej sesji egzaminacyjnej wskazuje na odpowiednie ocenianie prac etapowych. Studenci mają możliwość wglądu do prac oraz otrzymują rzetelną informację o popełnionych błędach. Podczas spotkania z ZO PKA ocenili, iż przyjęty system oceny jest przejrzysty i obiektywny.

3. Uzasadnienie

Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie sformułował koncepcję kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności”, której cele są zgodne z misją i strategią rozwoju Uczelni i Wydziału. Oceniana Jednostka systematycznie modyfikuje kształcenie na kierunku i ma plany jego dalszego rozwoju, m.in. poprzez wprowadzenie nowych metod dydaktycznych (np. ćwiczeń terenowych, wizyt studyjnych) oraz jego umiędzynarodowienie wprowadzając przedmioty realizowane w języku angielskim. Program kształcenia jest opracowany prawidłowo. „Bezpieczeństwo żywności” jest interdyscyplinarnym kierunkiem, dla którego wyodrębniono efekty kierunkowe z obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych. Zostały one prawidłowo i precyzyjnie określone. Treści kształcenia na ocenianym kierunku uwzględniają aktualny stan wiedzy w dziedzinie nauk rolniczych i weterynaryjnych oraz w takich dyscyplinach jak: technologia żywności i żywienia, zootechnika i agronomia i pozwalają na nabycie podstawowych umiejętności badawczych. Realizacja praktyk jest prawidłowa i pozwala na osiągnięcie założonych efektów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Również formy zajęć, jak i metody dydaktyczne umożliwiają realizację założonych efektów kształcenia. System oceny efektów kształcenia jest kompletny i przejrzysty. Sposoby weryfikacji pozwalają na ocenę stopnia osiąganych efektów kształcenia na każdym etapie procesu kształcenia. Prace dyplomowe realizowane na Wydziale są na dobrym poziomie merytorycznym. System ECTS dostosowany jest do obowiązujących przepisów prawa. Rekrutacja na kierunek jest prawidłowa.

4. Zalecenia

Brak zaleceń

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: w pełni

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

Do minimum kadrowego kierunku „bezpieczeństwo żywności”, prowadzonego na poziomie studiów pierwszego stopnia, Uczelnia zgłosiła 15 nauczycieli akademickich, w tym 10 samodzielnych (4 z tytułem naukowym profesora i 6 ze stopniem naukowym doktora habilitowanego) oraz 5 w grupie nauczycieli ze stopniem naukowym doktora. Zespół oceniający PKA przeprowadził ocenę spełnienia wymagań dotyczących minimum kadrowego na podstawie przesłanej dokumentacji (Raportu samooceny), dokumentów przedstawionych podczas wizytacji oraz rozmów przeprowadzonych z władzami Wydziału i zaliczył do minimum kadrowego wszystkie proponowane przez Uczelnię osoby. W ocenie uwzględniono w szczególności posiadane tytuły, stopnie naukowe, specjalizację naukową oraz dorobek nauczycieli akademickich. Osoby zaliczone do minimum kadrowego posiadają znaczący dorobek naukowy zapewniający realizację programu studiów w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych wskazanemu dla wizytowanego kierunku studiów w zakresie jednej z dyscyplin naukowych do których odnoszą się efekty kształcenia wizytowanego kierunku (załącznik 4). 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.) – wszyscy nauczyciele akademicy złożyli oświadczenie o stanowieniu minimum kadrowego wizytowanego kierunku studiów na poziomie studiów I stopnia, i żaden z nich nie przekroczył limitu minimów kadrowych określonego w art. 112a ust. 1 i 2 powyższej Ustawy.

Minimum kadrowe dla studiów pierwszego stopnia na kierunku „bezpieczeństwo żywności” spełnia wymagania określone w § 13 oraz § 14 ust.1 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. z 2014 r. poz. 131) w zakresie: liczby nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe, zatrudnienia ich w Uczelni, a także wymiaru prowadzonych zajęć dydaktycznych.

Na podstawie analizy umów o pracę i aktów mianowania oraz informacji uzyskanych w czasie wizytacji można stwierdzić, iż nauczyciele akademicy będący w minimum kadrowym kierunku „bezpieczeństwo żywności” zatrudnieni są w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie od co najmniej od kilku/kilkudziesięciu lat, w większości na czas nieokreślony (11 osób) i dla wszystkich Uczelnia jest podstawowym miejscem pracy.

Biorąc powyższe pod uwagę należy stwierdzić, iż warunek minimum kadrowego dla kierunku „bezpieczeństwo żywności” – studia I stopnia został spełniony.

Zgodnie z danymi zawartymi w Raporcie Samooceny w bieżącym roku akademickim na ocenianym kierunku studiuje 120 studentów. Zatem stosunek liczby nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe, do liczby studentów kierunku wynosi 1:8 (przy obowiązującym na wizytowanym kierunku nie mniejszym niż 1:60) i 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).

Zajęcia dydaktyczne na kierunku „bezpieczeństwo żywności” prowadzi, poza 15 osobami zaliczonymi do minimum kadrowego, 67 nauczycieli akademickich, łącznie 82 osoby, w tym: 13 profesorów, 27 doktorów habilitowanych, 32 doktorów oraz 10 innych osób (głównie lektorów języków obcych). Dyscypliny naukowe do których odnoszą się efekty kształcenia ocenianego kierunku reprezentuje 48 nauczycieli akademickich: zootechnikę 25 osób (w tym: 5 prof., 11 dr hab., 9 dr), technologię żywności i żywienia 15 osób (w tym: 3 prof., 5 dr hab., 7 dr), agronomię 4 osoby (w tym 2 dr hab., 2 dr). Nauki weterynaryjne reprezentowane są przez 4 osoby (w tym: 1 prof., 2 dr hab., 1 dr). Pozostali nauczyciele reprezentują szerokie spektrum dyscyplin jak: biologia, chemia, biochemia, ogrodnictwo, pedagogika, psychologia, socjologia, filozofia. Potwierdza to, że kompetencje dydaktyczne kadry są adekwatne do realizowanego programu i efektów kształcenia na ocenianym kierunku. Należy jednak

wskazać na zróżnicowane obciążenie poszczególnych pracowników obowiązkami dydaktycznymi. Dorobek naukowy kadry mieści się przede wszystkim w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych (62 osoby). Jest różnorodny i znaczący. W latach 2013-2015 pracownicy Wydziału opublikowali 340 prac w czasopiśmie z listy „A” (JCR), 650 prac z listy „B” oraz 87 monografii lub rozdziałów w monografiach, w tym: ilość publikacji związanych z jakością i bezpieczeństwem żywności wynosiła odpowiednio: prace oryginalne (JCR) – 55; prace oryginalne i przeglądowe (lista „B”) – 72; monografie i rozdziały w monografiach – 9. Prace opublikowane zostały m.in. w takich czasopiśmie, jak: Meat Science, Journal of Food Science and Technology, Experimental and Toxicologic Pathology, Environmental Toxicology and Pharmacology, Journal of Food and Nutrition Research, Journal of Consumer Protection and Food Safety, Biological Trace Element Research. Potwierdzeniem kwalifikacji naukowo-dydaktycznych kadry są również realizowane na Wydziale projekty badawcze, prace umowne z podmiotami zewnętrznymi, czy umowy realizowane z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Wydział nie prowadzi kształcenia na odległość.

Zasady polityki kadrowej prowadzonej na Wydziale są spójne ze strategią rozwoju Uczelni i Wydziału, w odniesieniu do prowadzonych kierunków studiów oraz działalności naukowo-badawczej. Głównym kierunkiem polityki kadrowej jest zapewnienie rozwoju własnej kadry, w celu uzyskania przez Wydział kolejnych uprawnień naukowych, m. in. w dziedzinie nauk biologicznych i innych dyscyplinach z dziedziny nauk rolniczych. Potwierdzeniem skuteczności tej polityki jest fakt, że w okresie od 2011 do 2015 roku osiem osób uzyskało stopień doktora, 25 osób stopień dr hab., a 4 osoby tytuł naukowy. Wśród pracowników stanowiących minimum kadrowe ocenianego kierunku 5 osób uzyskało awanse naukowe w ostatnich 5 latach (1 prof., 3 dr hab., 1 dr).

Władze Wydziału mobilizują młodych pracowników do podnoszenia kwalifikacji poprzez krótko- i długoterminowe staże krajowe i zagraniczne, a także pozyskiwanie dodatkowych uprawnień, m.in. w ostatnich latach, ośmiu nauczycieli akademickich uzyskało uprawnienia nadane przez Polskie Centrum Badań i Certyfikacji, a 2 osoby uzyskały certyfikaty wydane przez European Register of Certificated Auditors (ERCA).

W procedurze awansów naukowych uwzględniane są przede wszystkim osiągnięcia naukowe, a postępy w pracy badawczej (publikacyjnej) są monitorowane przez władze Wydziału, corocznie prezentowane, analizowane z pracownikami i oceniane.

Należy zwrócić uwagę na mało efektywną politykę w zakresie umiędzynarodowienia działalności naukowo-badawczej, czego potwierdzeniem jest niewielki udział pracowników w programach międzynarodowych i w wymianie realizowanej z zagranicznymi ośrodkami akademickimi (poza udziałem w zagranicznych konferencjach naukowych). Na powyższe fakty wskazywali również pracownicy obecni na spotkaniu z Zespołem Oceniającym. Nie mniej, w ocenie pracowników główne kierunki polityki kadrowej prowadzonej na Wydziale są właściwe, motywują do rozwoju naukowego i poszerzania kompetencji dydaktycznych.

Badania naukowe prowadzone przez pracowników Wydziału mieszczą się w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, przede wszystkim w dziedzinach nauk rolniczych i nauk weterynaryjnych, dyscyplinach: zootechnika, technologia żywności i żywienia, weterynaria i agronomia. Tematyka badań i metodologia jest spójna z obszarem kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności” i obejmuje m.in. takie zagadnienia jak: wpływ czynników genetycznych i środowiskowych oraz procesów technologicznych na jakość żywności; zawartość substancji biologicznie czynnych i toksycznych w żywności; wpływem substancji toksycznych na parametry biochemiczne krwi, alergie pokarmowe; wdrażanie systemów zapewniania i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności. Należy zaznaczyć, że różnorodne zainteresowania naukowe pracowników zaangażowanych w realizację programu studiów, implikują szerokie spektrum badań naukowych, co sprzyja realizacji programu kształcenia na wysokim poziomie. Potwierdzeniem jest dorobek publikacyjny pracowników Wydziału, którego wykaz został przedstawiony w raporcie samooceny oraz udostępniony Zespołowi Oceniającemu w trakcie wizytacji.

Zespół Oceniający, wizytując cztery jednostki organizacyjne Wydziału, w największym stopniu zaangażowane w proces kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności”, bardzo pozytywnie

oceniał infrastrukturę laboratoryjną, zwłaszcza wyposażenie aparaturowe.

Studenci obecni na spotkaniu z Zespołem Oceniającym podkreślali, że mają nieograniczoną możliwość poszerzania wiedzy i umiejętności poprzez kontakty z nauczycielami akademickimi (pozanormatywne), a osoby przygotowujące się do wykonywania badań i/lub wykonujący prace dyplomowe, bądź działający w sekcjach koła naukowego, mają możliwość uczestniczenia w badaniach i korzystania z laboratoriów, przy pomocy i pod nadzorem, pracowników jednostek organizacyjnych Wydziału i jednostek, których pracownicy prowadzą zajęcia na kierunku bezpieczeństwo żywności (np. anatomii, fizjologii, mikrobiologii żywności). Studenci zaangażowani w prace badawcze mogą prezentować ich wyniki np. w formie doniesień na studenckich konferencjach naukowych. Niektórzy są współautorami publikacji.

Projektowanie i doskonalenie programu kształcenia jest na ocenianym kierunku procesem ciągłym. Program oraz uzyskane w każdym roku akademickim efekty kształcenia są przedmiotem analizy zarówno władz jak i członków Rady Wydziału, ale zwłaszcza pracowników tworzących minimum kadrowe. Jej wnioski stanowią podstawę korygowania treści programowych w poszczególnych modułach. Bieżąca aktualizacja treści pozwala na uzupełnianie ich o wyniki badań własnych kadry, co sprawia że proces kształcenia nabiera „specyficznego” (autorskiego) charakteru. Na potrzebę ciągłego wzbogacania treści programowych i coraz szerszego wykorzystywania wyników własnych badań w doskonaleniu programu kształcenia wskazywali również pracownicy na spotkaniu z Zespołem Oceniającym.

Nauczyciele akademicy wykorzystują swoją wiedzę i doświadczenie wynikające z prowadzenia badań nie tylko w celu pogłębienia wiedzy studentów, ale również w procesie nabywania przez nich umiejętności prowadzenia badań. W opinii studentów, obecnych na spotkaniu z Zespołem Oceniającym, badania prowadzone przez pracowników naukowych wywierają istotny wpływ na doskonalenie programu kształcenia, a zwłaszcza na treści przekazywane studentom podczas zajęć i stanowią źródło inspiracji do wyboru tematyki pracy dyplomowej.

3. Uzasadnienie

Minimum kadrowe dla kierunku „bezpieczeństwo żywności” prowadzonego na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim spełnia wszystkie wymagania określone w ustawie z dnia 27 lipca 2005 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz.U. z 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). Liczba osób stanowiących minimum kadrowe jest właściwa w stosunku do liczby studentów ocenianego kierunku.

Kadra nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku „bezpieczeństwo żywności” posiada kompetencje dydaktyczne i naukowe adekwatne do realizowanego programu i zakładanych efektów kształcenia.

Polityka kadrowa prowadzona na Wydziale jest czytelna i mobilizująca. Sprzyja rozwojowi kadry naukowo-dydaktycznej – podnoszeniu kwalifikacji naukowych i kompetencji dydaktycznych.

Badania naukowe realizowane przez nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku mieszczą się w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych. Ich tematyka i metodologia jest spójna z obszarem kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności” oraz dziedzinami naukowymi i dyscyplinami do których odnoszą się efekty kształcenia.

Badania charakteryzuje wysoki poziom merytoryczny, a ich wyniki są wykorzystywane do doskonalenia programu kształcenia.

4. Zalecenia

Przeanalizować możliwość bardziej równomiernego obciążenia kadry obowiązkami dydaktycznymi.

Zwiększyć dynamikę procesu umiędzynarodowienia działalności dydaktycznej i naukowo-badawczej.

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 – <i>w pełni</i> 2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema cyframi. Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt UP w Lublinie współpracuje z wieloma podmiotami zewnętrznymi w zakresie organizacji praktyk studenckich, warsztatów i szkoleń prowadzonych przez pracowników Wydziału, organizacji konferencji, jak również w zakresie konsultacji programu kształcenia. Dokonywane były konsultacje w zakresie efektów kształcenia kierunku oraz programu studiów i dalszej ich modyfikacji z m.in. ze Spółdzielnią Mleczarską RYKI, Wojewódzkim Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Lublinie, Oddziałem Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Państwowego Wojewódzkiego Inspektoratu Sanitarnego w Lublinie, Lubelskimi Zakładami Drobiarskimi LUBDROB S A, Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Końskowoli, Gospodarstwem Agroturystycznym „Majątek RUDKA” oraz innymi instytucjami związanymi z produkcją i oceną jakości żywności. W Raporcie samooceny podano około 20 firm z którymi Wydział współpracował w zakresie organizacji konferencji naukowych i środowiskowych, szkoleń warsztatów oraz z którymi nawiązał współpracę w zakresie prowadzenia badań naukowych i działalności wdrożeniowej. Ponadto Wydział współpracuje z około 100 przedsiębiorstwami w zakresie organizacji praktyk dla studentów. Współpraca z podmiotami gospodarczymi z jednej strony jest sformalizowana (podpisano stosowne porozumienia, np. dotyczące przyjmowania studentów na praktykę dyplomową), ale wiele działań ma wymiar nieformalny, np. konsultacje w sprawie programu studiów, czy też działalność w zakresie doradztwa. Wydział nie prowadzi studiów we współpracy lub z udziałem podmiotów zewnętrznych. 3. Uzasadnienie Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt UP w Lublinie współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym na wielu płaszczyznach (praktyki, warsztaty, szkolenia). Kontakty z pracodawcami wykorzystuje również w zakresie modyfikowania i dostosowywania efektów i treści kształcenia do potrzeb rynku pracy. 4. Zalecenia - brak zaleceń
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 – w pełni

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

Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt UP w Lublinie dysponuje odpowiednią infrastrukturą dydaktyczną i naukową umożliwiającą realizację programu kształcenia i osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności”. Właściwa ilość, powierzchnia i wyposażenie sal dydaktycznych, a także laboratoriów naukowo-badawczych stanowią istotny element wysokiej jakości kształcenia.

Wydział korzysta z 13 sal wykładowych (własnych: 2 sal wykładowych w budynku Wydziału Medycyny Weterynaryjnej, 2 auli wykładowych w budynku „Agro I” oraz 3 specjalistycznych sal wykładowo-konferencyjnych i 5 konferencyjnych, w budynku „Agro II”).

Wszystkie sale wykładowe są wyposażone w sprzęt komputerowy i multimedialny, nagłośnienie i regulację oświetlenia. Część z nich jest klimatyzowana.

Wydział dysponuje 11 salami ćwiczeniowymi o łącznej powierzchni 378 m², wyposażonych w komputery, rzutniki multimedialne, sprzęt audio-video, w tym: 2 sale audytoryjne, 3 sale seminaryjne, 3 laboratoria (do ćwiczeń z biochemii, mikrobiologii, towaroznawstwa surowców zwierzęcych), 3 pracownice komputerowe (łącznie 54 stanowiska). Studenci korzystają również z sal audytoryjnych i laboratoryjnych innych jednostek, których pracownicy prowadzą zajęcia na kierunku bezpieczeństwo żywności (m.in. z anatomii, fizjologii, botaniki, mikrobiologii żywności). W budynkach w których studenci odbywają zajęcia dostępne są punkty z dostępem do bezprzewodowej sieci internetowej.

Nauczanie języków prowadzi Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych, w 6 pracowniach językowych (o łącznej powierzchni 251,29 m²), wyposażonych w komputery (z dostępem do sieci), sprzęt multimedialny, odtwarzacze CD i DVD.

W poszczególnych jednostkach organizacyjnych Wydziału znajduje się łącznie 21 sal seminaryjnych oraz laboratoriów i pracowni specjalistycznych (o łącznej powierzchni 432 m²) wyposażonych w aparaturę badawczą, dostosowaną do specyfiki danej jednostki. Studenci przygotowujący się do wykonywania badań i/lub wykonujący prace dyplomowe mają możliwość korzystania z tych laboratoriów, jeżeli jest to uzasadnione realizacją programu studiów i koniecznością osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia lub chęcią pogłębiania wiedzy i umiejętności. Należy zaznaczyć, że studenci ocenianego kierunku mogą również wykonywać analizy w Centralnym Laboratorium Agroekologicznym UP w Lublinie, wyposażonym w specjalistyczną aparaturę badawczą. Zespół Oceniający, wizytował wybrane sale dydaktyczne oraz laboratoria badawcze i stwierdza, że zapewniają one w pełni realizację kształcenia na ocenianym kierunku, nie mniej wskazana była by modernizacja niektórych sal, zwłaszcza tych o niewielkiej kubaturze. Na ten problem zwracali również uwagę pracownicy obecni na spotkaniu z Zespołem Oceniającym. Studenci obecni na spotkaniu z Zespołem pozytywnie ocenili bazę dydaktyczną oraz dostępność do warsztatu naukowego w poszczególnych jednostkach organizacyjnych.

Studenci kierunku „bezpieczeństwo żywności” mają nieograniczony dostęp do bogatych zasobów Biblioteki Głównej UP w Lublinie, co należy uznać za istotny element podnoszący jakość kształcenia. Biblioteka mieści się w nowoczesnym obiekcie, położonym w centrum kampusu. Poza statutowymi zadaniami, pełni funkcję Regionalnego Ośrodka Rolniczej Informacji Naukowej. Gromadzi literaturę związaną z profilem badań naukowych pracowników i studentów oraz kierunkami kształcenia. Biblioteka użytkuje zintegrowany system biblioteczny VIRTUA.

Księgozbiór liczy około 390 tys. woluminów książek, czasopism i zbiorów specjalnych. Ponadto Biblioteka abonuje dostęp do ponad 20 000 tys. tytułów czasopism naukowych i książek w wersji elektronicznej. Tematycznie księgozbiór obejmuje szeroko rozumiane nauki rolnicze w tym: agronomię, zootechnikę, technologię żywności i żywienia, weterynarię (dyscypliny/dziedzinę do

których odnoszą się efekty kształcenia na kierunku “bezpieczeństwo żywności”). Podczas wizytacji BG, Zespół Oceniający potwierdził, że studenci ocenianego kierunku mają dostęp do specjalistycznego księgozbioru, w tym: pozycji zalecanych w sylabusach jako obowiązkowe i/lub uzupełniające.

Czytelnia gromadzi 53 tys. woluminów, w tym: 28 tys. książek i 25 tys. czasopism. Do dyspozycji studentów jest 31 komputerów oraz bezpłatny skaner. Integralną częścią czytelnicy są trzy pokoje do pracy indywidualnej, wyposażone w komputery oraz dwa 10-osobowe pokoje ze sprzętem multimedialnym, przeznaczone do pracy w grupach.

Studenci mają dostęp do e-baz: pełnotekstowych (*American Chemical Society Publications; BioOne; Cambridge University Press; EBSCOhost; EMIS; ibuk.pl; Knovel; Natural Medicine; Oxford Journals; Science Direct; Springer; Wiley Online Library*) oraz bibliograficzno-bibliometryczno-abstraktowych (*Web of Knowledge; Scopus, CAB Abstracts, Polska Bibliografia Lekarska*). Obcojęzyczne bazy wzbogacone są o narzędzie Ovid LinkSolver, linkujące do pełnych tekstów.

Studenci korzystają ze zbiorów w czytelni lub poza biblioteką. Mogą zamawiać książki z dowolnego komputera podłączonego do sieci, bowiem BG udostępnia katalog online. Dostęp do zasobów elektronicznych jest możliwy zarówno z komputerów znajdujących się w sieci uczelnianej, jak i z dowolnego komputera, po wcześniejszym zainstalowaniu programu VPN (Setup BG). Do dyspozycji studentów jest również tzw. Informatorium – sala z dostępem do elektronicznych zasobów informacji naukowej (38 stanowisk komputerowych).

Biblioteka jest doskonale dostosowana dla potrzeb osób niepełnosprawnych. Przykładowe udogodnienia dla osób niepełnosprawnych ruchowo: podjazd przy wejściu głównym; bezprogowe wejścia; kabina windy, szerokość korytarzy, łazienki (na każdym piętrze), bramki wejściowe w czytelni, pokoje do pracy indywidualnej, przystosowane są dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich. W czytelni znajduje się skaner z ruchomym panelem sterowania. Dla osób niedowidzących: w kabinie windy informacja głosowa; przyciski uruchamiające windę podpisane alfabetem *Braille’a*; w czytelni znajdują się komputery ze specjalistycznym oprogramowaniem (JAWS, MAGic, ABYY Fine Reader), a także stacjonarny powiększalnik tekstu i elektroniczna lupa (RUBY) wyposażona w ekran LCD, z możliwością powiększenia obrazu do 14 razy.

Studenci obecni na spotkaniu z Zespołem Oceniającym jednoznacznie pozytywnie ocenili dostępność do zasobów bibliotecznych jak i warunki korzystania z wypożyczalni i czytelni, a także system funkcjonowania biblioteki, w tym Oddziału Informacji Naukowej, który służy studentom wszechstronną pomocą, zwłaszcza w poszukiwaniu materiałów źródłowych. W opinii studentów system wypożyczania książek działa poprawnie. Książki studenci mogą oddawać poza biblioteką w specjalnym automacie, co znacznie usprawnia ten proces.

Jednostka nie prowadzi kształcenia na odległość. Studenci podczas spotkania z ZO PKA uznali, iż chcieliby, aby część przedmiotów była prowadzona w tej formie.

3. Uzasadnienie

Infrastruktura dydaktyczna i naukowa Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt w pełni umożliwia osiągnięcie deklarowanych efektów kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności”, zwłaszcza w zakresie pogłębionej wiedzy i umiejętności związanych z przygotowaniem do prowadzenia badań naukowych.

Studenci ocenianego kierunku mają możliwość korzystania z bogatych zasobów bibliotecznych, gromadzonych w formie tradycyjnej (książki, czasopisma, itp.) jak i elektronicznej. Posiadają dostęp do pozycji literaturowych zalecanych w sylabusach. W zgodnej opinii studentów biblioteka dysponuje odpowiednimi warunkami lokalowymi zapewniającymi komfortowe korzystanie z jej zbiorów. Budynek Biblioteki Głównej jest przystosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych, w związku z czym osoby te mogą w pełni korzystać z jej zasobów.

4. Zalecenia

Dążyć do modernizacji małopowierzchniowych sal dydaktycznych.

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

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

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

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

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

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

1. Ocena – **w pełni**

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

Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku są dostępni podczas wyznaczonych konsultacji, których terminy i godziny są dostosowane do potrzeb studentów.

Dodatkowo studenci wskazali, iż istnieje możliwość skontaktowania się z nauczycielami akademickimi przy wykorzystaniu narzędzi elektronicznych. Studenci wysoko ocenili jakość i przydatność materiałów wskazanych w sylabusach oraz tych udostępnianych przez nauczycieli akademickich. Mechanizmem motywującym studentów do osiągania lepszych wyników jest stypendium rektora. Studenci ocenianego kierunku mają możliwość ubiegania się o pomoc materialną wymienioną w art. 173 ust.1 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym. Regulamin przyznawania pomocy materialnej został ustalony w porozumieniu z Samorządem Studenckim. Studenci mają możliwość zakwaterowania w domu studenckim, a w jednostce i uczelni są stołówki studenckie. Działalność domów studenckich i stołówek studenci ocenili pozytywnie. Wszelkie problemy i skargi są rozwiązywane na bieżąco. Poszczególne roczniki mają swoich starostów którzy w głównej mierze odpowiadają za kontakty ze środowiskiem akademickim. Dodatkowo dla studentów I go roku wyznaczony jest opiekun z grupy nauczycieli akademickich, który udziela studentom niezbędnej pomocy w zakresie życia akademickiego.

Studenci mają swobodny wybór opiekunów i tematów prac dyplomowych. Wysoko ocenili wsparcie otrzymywane od opiekunów. Mają oni również możliwość wzięcia udziału w badaniach prowadzonych przez kadrę, z której często korzystają. Członkowie kół naukowych działających w jednostce bardzo wysoko ocenili opiekunów tychże kół. Studenci są zadowoleni z procesu wsparcia ich w procesie dydaktycznym.

Studenci jednostki mogą ubiegać się o wyjazd w ramach programu ERASMUS +. Łącznie oferowane są 33 kraje. Może to być wyjazd na część studiów jak i wyjazd na praktyki zagraniczne. Rekrutacja odbywa się na podstawie przyjętego w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie Regulaminu studiów oraz wytycznymi opracowanymi przez Biuro wymiany międzynarodowej. Rekrutacja na wyjazdy zagraniczne jest przejrzysta a studenci podczas spotkania z ZO PKA pozytywnie ocenili ten aspekt. Osoby które odbyły wyjazdy krajowe i zagraniczne są usatysfakcjonowane nimi i nie miały żadnych problemów z powrotem na macierzystą jednostkę. Dobór jednostek z którymi współpracuje wydział jest odpowiedni, zaś studenci pozytywnie ocenili ofertę w tym zakresie. Osoby, które uczestniczyły w wymianach wyraziły jednoznacznie pozytywne opinie nt. przygotowania merytorycznego i komunikatywności koordynatora ds. wymiany powołanego w jednostce. Informacje o oferowanych przez jednostkę miejscach wyjazdów oraz procesie ubiegania się o wyjazd są ogólnie dostępne dla studentów. Studenci nie znają zasad przydzielania punktów ECTS oraz celu ich wprowadzenia. Wydaje się, że niewystarczającą rolę w upowszechnianiu informacji na ten temat pełnią organy

samorządu studenckiego, jak i kadra jednostki.

Studenci wizytowanego kierunku mają możliwość skorzystania z pomocy Biura Karier. Oferuje ono wiele form wsparcia dla studentów. Można do nich zaliczyć organizację kursów i szkoleń oraz doradztwo zawodowe. Należy podkreślić, iż studenci są bardzo zadowoleni z działalności biura karier oraz bardzo wysoko ocenili pracowników biura. W ich opinii obecny kształt i działalność biura karier jest optymalny i nie wnieśli żadnych zastrzeżeń. Studenci mają możliwość prowadzenia wspólnie z kadra badań naukowych. Zarówno władze jednostki jak i biuro karier poprzez prowadzenie różnorodnych przedsięwzięć budują więzi w środowisku społecznym, gospodarczym i kulturalnym. Należy do nich organizowanie konferencji czy targów pracy. Samorząd studencki również bierze udział w budowaniu kontaktów z otoczeniem gospodarczym, społecznym i kulturalnym. Organizuje on samodzielnie, ale również wspólnie z komórkami organizacyjnymi jednostki wiele projektów. W ocenie studentów władze samorządu działają bardzo dobrze i są dla nich z reguły dostępne. Wskazali iż wielokrotnie władze samorządu wspomagały ich w codziennym życiu akademickim. Jednostka udziela wsparcia merytorycznego oraz finansowego dla samorządu studenckiego. Nie posiada on jednak swojej siedziby na co uwagę zwrócili członkowie samorządu. Wszelka niezbędna pomoc w zakresie obsługi administracyjnej udzielana jest przez administrację jednostki.

Na ocenianym kierunku istnieje możliwość kształcenia osób z niepełnosprawnościami. Zaplecze jednostki jest dostosowywane do potrzeb osób niepełnosprawnych. Studenci tacy mogą uczestniczyć w zajęciach wspólnie z opiekunem. Uczelnia oferuje szereg udogodnień. Można do nich zaliczyć m.in. zajęcia rehabilitacyjne, sytuowanie ważnych komórek organizacyjnych uczelni na parterze np. biblioteki, spotkania z psychologiem, różnego rodzaju kursy oraz szkolenia a także kompleksową i życzliwą obsługę administracyjną. Większość pracowni, sal, laboratoriów, ciągów komunikacyjnych, toalet i biblioteka są przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych. Wszelkie stanowiska laboratoryjne są w ocenie kadry naukowej przygotowane aby zajęcia można było w nich przeprowadzić również z udziałem takich osób. Dostępne są stypendia dla osób niepełnosprawnych. Należy stwierdzić, iż jednostka zapewnia studentom niepełnosprawnym wsparcie naukowe, dydaktyczne i materialne, umożliwiające im pełny udział w procesie kształcenia oraz w badaniach naukowych.

Podczas wizytacji ustalono, iż studenci ocenianego kierunku są bardzo zadowoleni z funkcjonowania administracji w zakresie spraw dotyczących procesu dydaktycznego i pomocy materialnej. Godziny pracy administracji jednostki w pełni spełniają oczekiwania studentów. Studenci wskazali iż osoby pracujące w administracji cechują się wysoką kulturą osobistą i odpowiednimi kompetencjami. Osoby zajmujące się pomocą materialną znają zasady jej udzielania a do ich pracy studenci odnieśli się pozytywnie. Dni i godziny pracy są dostosowane do potrzeb studentów. Kompleksowym źródłem wiedzy z zakresu pomocy materialnej jest często aktualizowana zakładka „Pomoc Materialna i Akademiki” zamieszczona na stronie internetowej uczelni w zakładce „Studenci”. W jednostce organizowane są dyżury pracowników naukowo- dydaktycznych.

3. Uzasadnienie

Całokształt działań podejmowanych przez jednostkę, komórki organizacyjne jednostki i uczelni oraz w pewnych obszarach przez samorząd studencki są odpowiednie a studenci pozytywnie je ocenili. Opieka naukowa, mobilność, praktyki, działalność administracji oraz pomoc udzielana studentom z niepełnosprawnościami przebiega w sposób przejrzysty, zrozumiały i znany studentom. Należy stwierdzić, iż jednostka zapewnia studentom wsparcie w procesie uczenia się, prowadzenia badań i wchodzenia na rynek pracy.

4. Zalecenia

Brak zaleceń

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.

System Zapewnienia Jakości Kształcenia wprowadzony został w Uczelni Uchwałą Senatu z września 2001 r. w sprawie wprowadzenia wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia w Akademii Rolniczej w Lublinie. W powyższej Uchwale określono, że celem Systemu jest: doskonalenie planów i programów studiów, ocena postaw w relacji student-nauczyciel, wyrobienie poczucia odpowiedzialności nauczycieli i studentów za jakość zajęć dydaktycznych oraz umożliwienie akredytacji poszczególnych kierunków studiów na poziomie krajowym, jak również Unii Europejskiej. Następnie Uchwałą z kwietnia 2009 r. w sprawie wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (z późn. zm.) Senat Uczelni określił m.in.: strukturę Systemu, zadania Wydziałowych Komisji ds. Oceny Jakości Kształcenia oraz Rad Programowych, wzór Ankiety dyplomanta oraz wykaz pytań i skalę ocen do ankiety oceny satysfakcji studenta w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. Senat UP podjął następnie Uchwałę z lutego 2013 r. w sprawie wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie, odnoszącą się do Strategii Rozwoju Uniwersytetu na lata 2013-2020, z której wynika, iż celem wprowadzenia Systemu są w szczególności: ciągle podnoszenie poziomu wykształcenia absolwentów oraz podnoszenie rangi pracy dydaktycznej zatrudnionych nauczycieli akademickich i specjalistów poza Uczelnią. Działaniem WSZJK powinni być objęci pracownicy Uczelni, studenci, doktoranci, uczestnicy studiów podyplomowych oraz specjaliści spoza Uniwersytetu, którzy uczestniczą w realizacji procesu dydaktycznego. System określa trzy obszary działania: ocenę, zapewnienie oraz doskonalenie jakości kształcenia. Powyższa Uchwała stanowi również o zakresie zadań poszczególnych organów biorących udział w działaniach na rzecz WSZJK zarówno na poziomie Uczelni, jak i na wydziałach. Jednym z takich ciał kolegialnych jest Uczelniana Komisja ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia, dzieląca się na 2 Zespoły: Zespół ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia oraz Zespół ds. Oceny Jakości Kształcenia, powołana Zarządzeniem Rektora Uczelni z kwietnia 2013 r. w sprawie powołania Uczelnianej Komisji ds. Dydaktyki i

Zarządzania Jakością Kształcenia (z późn. zm.). Rektor Uczelni ustanowił także, na okres od 1 grudnia 2013 r. do 31 sierpnia 2016 r. - Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia, który przewodniczy Uczelnianej Komisji ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia. Senat UP zatwierdził ponadto na kadencję 2012-2016 skład m.in.: Komisji ds. Kadr, Komisji Oceniającej Uczelni oraz Odwoławczej Komisji Oceniającej. Nadzór nad funkcjonowaniem Systemu w Uczelni sprawuje Prorektor ds. Studenckich i Dydaktyki, zaś na szczeblu Wydziału - Dziekan. **Rektor UP w kwietniu 2013 r. zatwierdził Zarządzenie w sprawie wprowadzenia procedur funkcjonowania wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia, powstałe w celu realizacji postanowień wynikających z Uchwały Senatu Uczelni z lutego 2013 r. zobowiązującej Rektora do określenia w formie zarządzenia procedur funkcjonowania wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia oraz rodzajów ankiet, zasad ich opracowywania, przeprowadzania i publikowania ich wyników.**

Interesariuszami wewnętrznymi realizującymi określone zadania związane z projektowaniem efektów kształcenia są studenci oraz kadra dydaktyczna kierunku „bezpieczeństwo żywności”. Uczestniczyli oni w projektowaniu efektów kształcenia i ich zmian poprzez udział w posiedzeniach Senatu Uczelni i Rady Wydziału. Efekty kształcenia dla wizytowanego kierunku zatwierdziła Rada Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt (WBiHZ), a następnie przyjął Uchwałą Senat Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Plany studiów i programy kształcenia analizuje i modyfikuje Rada Programowa kierunku Bezpieczeństwo żywności. W procesie projektowania efektów kształcenia wykorzystywane były opinie i propozycje formułowane przez studentów oraz pracowników Wydziału, ale również współpracujących z Wydziałem przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego. Udział interesariuszy wewnętrznych (nauczycieli akademickich oraz studentów) w realizacji określonych zadań związanych z modyfikacją programów kształcenia zapewniony jest przede wszystkim poprzez ich uczestnictwo w posiedzeniach Rady Wydziału, Rady Programowej kierunku, a także Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia (WKdsJK). Samorząd Studencki opiniował m.in. efekty kształcenia i plany studiów. Studenci mają wpływ na zmiany w planach studiów. Przykładem może być zaproponowana przez nich modyfikacja mająca ich zdaniem na celu poprawę skuteczności efektów kształcenia, a polegająca na zmianie sekwencji realizowanych przedmiotów, co zostało w planie studiów wizytowanego kierunku uwzględnione. Analiza składu Rady Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt pozwala stwierdzić, iż został spełniony obowiązek określony w art. 67 ust. 4 ustawy Prawo o Szkolnictwie wyższym dotyczący zapewnienia udziału studentów i doktorantów na poziomie co najmniej 20% ogólnego składu rady podstawowej jednostki organizacyjnej Uczelni. Studenci uczestniczyli w posiedzeniach organów kolegialnych, podczas których uchwalane były programy studiów dla wizytowanego kierunku studiów.

Wpływ współpracujących z Wydziałem przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego na proces kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności” dotyczy poza formułowaniem opinii dotyczących programów kształcenia również realizacji studenckich praktyk zawodowych. Pełnią oni ponadto funkcję doradczą wskazując zakres tematyczny oraz metody badań, zlecają również tematykę prac dyplomowych. W najbliższym czasie planuje się także rozszerzenie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym przez włączenie jego przedstawicieli w proces dydaktyczny w formie pojedynczych zajęć podczas wybranych przedmiotów. Przewiduje się ponadto zwiększenie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym poprzez organizację i udział w zajęciach praktycznych m.in. w formie wyjazdów terenowych do gospodarstw, zakładów przemysłu rolno-spożywczego lub wizyt w siedzibach organów urzędowej kontroli tak, aby studenci mogli się bezpośrednio zapoznać się z produkcją i zagrożeniami, a także metodami oceny jakości i kontroli surowców i produktów żywnościowych.

Powyższe informacje wskazują, iż udział interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w projektowaniu efektów kształcenia jest dla kierunku „bezpieczeństwo żywności” zapewniony.

Monitorowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na wizytowanym kierunku „bezpieczeństwo żywności” dokonywane jest w sposób ciągły. Warunkiem ukończenia studiów jest zdanie wszystkich wymaganych planem studiów egzaminów, uzyskanie zaliczeń, a także przygotowanie inżynierskiej pracy dyplomowej i uzyskanie pozytywnego wyniku egzaminu

dyplomowego. Odpowiedni dobór form zajęć dydaktycznych – wykłady, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne, terenowe oraz praktyka zawodowa, umożliwiać ma studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia. Studenci kierunku „bezpieczeństwo żywności” mają możliwość poszerzenia uzyskanych efektów kształcenia poprzez aktywny udział w studenckich Kołach Naukowych. Monitorowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia odbywa się na podstawie wyników etapowych prac zaliczeniowych, egzaminów, hospitacji prowadzonych zajęć dydaktycznych, wyników ankiet wypełnianych przez studentów i dyplomantów, prac dyplomowych, analizy sylabusów (zmian w sylabusach dokonują nauczyciele akademicki odpowiadający za przedmiot), a ponadto weryfikacji planów studiów i programów kształcenia, archiwizacji dokumentów świadczących o osiąganiu efektów kształcenia (min. prace zaliczeniowe, egzaminacyjne, testy, projekty, oraz wszystkie potwierdzające zdobycie przez studenta założonych w programie efektów kształcenia archiwizowane są przez okres nie krótszy niż rok po zakończeniu cyklu kształcenia w celu dokonywania cyklicznych przeglądów), doboru kadry zaangażowanej w proces kształcenia, współpracy z interesariuszami zewnętrznymi (w zakresie tworzenia i zmian w programach oraz efektach kształcenia, a także odbywania praktyk zawodowych) oraz wewnętrznymi (w procesie doskonalenia kształcenia).

Dla wizytowanego kierunku studiów prowadzone są pod koniec każdego roku akademickiego analizy ocen semestralnych po sesjach egzaminacyjnych. W przypadkach skrajnych - większości ocen bardzo dobrych z danego przedmiotu lub przekroczenia w trzech terminach 30% ocen niedostatecznych podejmowana jest analiza, a w jej następstwie proces naprawczy. Propozycje zmian w procesie kształcenia opiniowane są przez Radę WBiHZ. W następstwie wytycznych wskazanych na podstawie monitorowania procesu kształcenia wprowadzono na Wydziale m.in.: korekty w planach studiów oraz sylabusach poszczególnych modułów, przeprowadzano rozmowy z przedstawicielami podmiotów oferujących praktyki zawodowe, a w przypadku przedmiotów, z których odnotowano niski odsetek zaliczeń wśród studentów podjęte zostały działania naprawcze (studencka ankieta diagnozująca, a w następstwie zmiana metod dydaktycznych), dokonano też szczegółowej oceny zajęć dydaktycznych. Obsadę personalną przedmiotów zatwierdza na cały rok akademicki Rada Wydziału BiHZ. Na kierunku prowadzone jest też monitorowanie prac dyplomowych. Zagadnienia związane z pracami proponują kierownicy jednostek, tematyka uściślana jest ze studentami, którzy po konsultacjach z nauczycielami akademickimi dokonują samodzielnie ich wyboru, a następnie tematy prac zatwierdzane są przez Radę Programową kierunku oraz Prodziekana ds. Kształcenia i Dziekana Wydziału. Monitoringowi przez WKdsJK poddawane są ponadto charakter inżynierski prac dyplomowych oraz zgodność ich tematyki z kierunkiem studiów. Zdaniem Zespołu oceniającego wskazane byłoby też dokonywanie analizy ocen z procesu dyplomowania, bowiem w toku wizytacji stwierdzono na kierunku „bezpieczeństwo żywności” zawyżanie ocen z prac dyplomowych w relacji do ich poziomu merytorycznego.

Doskonaleniu prowadzenia zajęć i przestrzegania właściwych reguł oceniania służą także prowadzone hospitacje, szczególnie pod względem doboru metod form weryfikacji efektów kształcenia. Monitorowanie stopnia osiągniętych efektów przeprowadza się ponadto na podstawie analizy ankiet studenckich, praktyk i dyplomanta (min. w ankiecie dyplomanta zawarte są pytania o zgodność tematyki praktyki z realizowanym kierunkiem studiów oraz o ocenę stopnia opieki ze strony opiekuna pracy dyplomowej), ponadto na podstawie informacji uzyskanych od interesariuszy zewnętrznych. Roczna ocena efektów kształcenia wraz z rekomendacjami dla Rady Programowej i odpowiedzialnych za przedmiot nauczycieli akademickich przedstawiona jest w sprawozdaniach WKdsJK.

Weryfikacja osiąganych przez studentów efektów kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności” prowadzona obejmuje m.in.: zaliczenia z poszczególnych przedmiotów, realizację studenckich praktyk zawodowych, weryfikację efektów w procesie dyplomowania. Zasady weryfikacji osiąganych przez studentów efektów kształcenia zawarte zostały w Regulaminie studiów, a także w wynikających z obowiązujących instrukcji i procedur wydziałowego WSZJK m.in.: *Weryfikacja efektów kształcenia na Wydziale Biologii i Hodowli Zwierząt, Instrukcja oceny praktyk programowych, Regulamin odbywania i zaliczania praktyk zawodowych, Instrukcja procesu dyplomowania*. Sformułowane zostały ponadto: *Regulamin krajowych studenckich praktyk programowych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz Ramowy program zawodowych praktyk studenckich dla kierunku*, a także *Wymagania merytoryczne dotyczące prac dyplomowych inżynierskich, licencjackich i*

magisterskich na kierunkach realizowanych na Wydziale Biologii i Hodowli Zwierząt. W dokumentach tych podane są informacje na temat stosowanego systemu oceny.

Podstawowym elementem systemu weryfikacji kierunkowych efektów kształcenia jest metoda ich analizy na poziomie poszczególnych przedmiotów przez prowadzących przedmioty. O formie egzaminu oraz sposobie zaliczenia prowadzący ma obowiązek poinformować studentów w trakcie pierwszych zajęć z modułu. Efekty kształcenia oraz treści programowe poszczególnych przedmiotów określone są w sylabusach, które również podlegają weryfikacji przez Radę Programową kierunku.

Wszyscy nauczyciele akademicki zobowiązani są do bieżącej analizy osiąganych przez studentów efektów kształcenia (podczas trwania zajęć z przedmiotu oraz po ich zakończeniu).

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 i stanowi podstawę do uzyskania zaliczenia. Po zakończeniu praktyk odbywa się egzamin ustny przed powołaną przez Dziekana Wydziału zgodnie z Regulaminem studiów 3-osobową *Komisją do przeprowadzenia egzaminu z praktyk zawodowych*. Po egzaminie studenci wypełniają ankietę oceniającą przebieg i warunki praktyki, co stanowi podstawę do sporządzenia rocznego raportu. Zaliczenie praktyk zawodowych przewidzianych do realizacji w danym semestrze w planie studiów jest warunkiem zaliczenia tego semestru.

Sposób weryfikacji założonych efektów kształcenia przeanalizowany został również na etapie procesu dyplomowania obejmującego pracę dyplomową oraz egzamin dyplomowy. Poddawana weryfikacji jest tematyka prac dyplomowych, a po złożeniu pracy dyplomowej i uzyskaniu pozytywnych ocen wystawionych przez opiekuna pracy i recenzenta, student przystępuje do egzaminu dyplomowego, który jest egzaminem ustnym i odbywa się przed powołaną przez Dziekana komisją, w skład której wchodzi dziekan lub prodziekan jako przewodniczący, opiekun pracy dyplomowej oraz jej recenzent. Podczas egzaminu dyplomowego student prezentuje pracę i odpowiada na trzy pytania, które mogą być związane ze wszystkimi modułami realizowanymi w czasie studiów oraz tematyką pracy dyplomowej. Do weryfikacji oryginalności pisemnych prac dyplomowych Rektor Uczelni wprowadził Zarządzeniem z grudnia 2015 r. *Regulamin korzystania z internetowego systemu antyplagiatowego*. Powyższy Regulamin stosowany jest na WBiHZ od stycznia 2016 r.

Na podstawie dokumentacji oraz informacji uzyskanych podczas wizytacji można stwierdzić, że na kierunku „bezpieczeństwo żywności” stosowane są narzędzia umożliwiające skuteczną weryfikację zakładanych efektów kształcenia.

Zgodnie z wytycznymi określonymi w znowelizowanej ustawie Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2012 r. poz. 572, z późn. zm.) Senat Uczelni przyjął w maju 2015 r. Uchwałę w sprawie *zasad, warunków i trybu potwierdzania efektów uczenia się oraz powoływania i sposobu działania komisji weryfikujących efekty uczenia się w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie*. Wykonanie powyższej Uchwały powierzono dziekanom wydziałów i na jej podstawie Rada Wydziału prowadzącego wizytowany kierunek studiów ustanowiła na okres do 30.08.2016 r. Pełnomocnika dziekana ds. potwierdzania efektów uczenia się, w którego gestii leży powoływanie wydziałowej Komisji ds. weryfikacji efektów uczenia się. W trakcie wizytacji ustalono jednak, iż dotychczas na ocenianym kierunku studiów brak było kandydatów zainteresowanych potwierdzaniem efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów. Roli WSZJK w tym procesie nie można obecnie zatem ocenić.

Obowiązek monitorowania losów zawodowych absolwentów prowadzony jest przez jednostkę ogólnouczelnianą, którą jest Biuro Karier Studenckich, na podstawie danych kontaktowych, dostarczonych przez dziekanaty poszczególnych Wydziałów. Biuro zgromadziło dane adresowe absolwentów od 2010 r. Ankieta absolwenta prowadzona była w formie elektronicznej w systemie Bazar, którego działanie, jak poinformowano podczas wizytacji, jest nieprawidłowe i informacje zawarte w ankietach nie zostały właściwie przetworzone. Podczas wizytacji nie przedstawiono zatem monitoringu losów zawodowych absolwentów kierunku „bezpieczeństwo żywności” również z uwagi na pojawienie się pierwszych absolwentów kierunku dopiero w bieżącym roku akademickim. Uczelnia ponadto współpracowała w latach 2012-2015 z Uniwersytetem Przyrodniczym we Wrocławiu, który pełnił rolę partnera wiodącego przy realizacji projektu „Monitoring losów absolwentów w kontekście dostosowania oferty edukacyjnej do potrzeb gospodarki opartej na wiedzy i wymogów rynku pracy”.

Celem powyższego projektu było opracowanie serwisu internetowego umożliwiającego współpracę uczelni z absolwentami oraz badanie ich losów zawodowych. Portal ten aktywowany będzie po zainstalowaniu nowej wersji systemu Bazus, a ma to nastąpić w najbliższym czasie.

Podsumowując, dotychczas brak jest wprowadzenia wyników monitoringu losów zawodowych absolwentów będących podstawą oceny rynkowej przydatności efektów kształcenia i ich doskonalenia, podjęte zostały jednak stosowne działania, aby ten stan rzeczy poprawić.

Działający na Wydziale wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia obejmuje ocenę jakości kadry prowadzącej oraz wspierającej proces kształcenia poprzez realizację wytycznych określonych w obowiązującej w Jednostce Księdze Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia, zawierającej min. instrukcje zapewnienia jakości kadry dydaktycznej, przeprowadzania hospitacji i ankietyzacji. Cele określone w powyższych wytycznych realizowane są poprzez stosowanie instrumentów, tj.: ankieta oceny satysfakcji studenta (wypełniana drogą elektroniczną, brak w niej jednak możliwości formułowania odpowiedzi na pytania otwarte), ankieta pracownika inżynieryjno-technicznego i naukowo-technicznego, ankieta dyplomanta (wypełniana w wersji papierowej po zaliczeniu ostatniego semestru studiów, przed obroną pracy dyplomowej, również brak w niej pytań otwartych), hospitacje zajęć dydaktycznych, ocena okresowa nauczycieli akademickich.

Ankietyzację elektroniczną przeprowadza się anonimowo i poufnie, a od niedawna również z zachowaniem zasady dobrowolności. Ocena pracowników wspierających proces kształcenia dokonywana jest za pomocą wymienionej wyżej ankiety pracownika inżynieryjno-technicznego i naukowo-technicznego. Badaniem objęta jest także ocena zadowolenia studentów z obsługi administracyjnej pełnionej przez dziekanat zawarta w odpowiedzi na pytanie dotyczące obsługi studentów w dziekanacie ujęte w ankiecie dyplomanta. Badanie jest anonimowe i ma być pomocne w ocenie pracy administracji celem poprawy jakości obsługi studentów.

Po przeprowadzonej ankietyzacji WKdsJK formułuje wnioski w postaci raportów włączanych do rocznego sprawozdania z działania wydziałowego Systemu, omawianych na posiedzeniu Rady Wydziału. Raporty z ankietyzacji elektronicznej opracowuje uczelniany Dział Organizacji Studiów i przekazywane są one następnie m.in. Dziekanowi Wydziału. W przypadku nauczycieli źle ocenionych przez studentów analizuje się przyczyny oraz prowadzi rozmowy mające na celu zwiększenie u tych osób zaangażowania w pracę dydaktyczną.

Prowadzone na kierunku „bezpieczeństwo żywności” hospitacje zajęć dydaktycznych obejmują wszystkich nauczycieli akademickich oraz doktorantów. Dzielą się na hospitacje planowe (przeprowadzane przez kierowników jednostek na podstawie ramowych harmonogramów hospitacji ustalanych na rok akademicki) oraz pozaplanowe (przeprowadzane przez dziekana ds. studenckich - nie ujęte w harmonogramie, niezapowiedziane i wynikające z doraźnej potrzeby oraz pełniące funkcję profilaktyczną i rozpoznawczą). Z hospitacji kierownicy jednostek sporządzają raporty/ sprawozdania, które przekazywane są Dziekanowi. Osoby hospitalowane zapoznawane są z wnioskami wynikającymi z hospitacji, a ponadto zobowiązane uwzględnić powyższe wnioski podczas planowania i prowadzenia przez siebie zajęć. Na podstawie wyników prowadzonych hospitacji okazanych podczas wizytacji można stwierdzić, że kompetencje kadry ocenione są wysoko, a prowadzone zajęcia umożliwiają osiągnięcie założonych efektów kształcenia.

Ocena okresowa kadry akademickiej, uwzględniająca dorobek naukowy, dydaktyczny oraz organizacyjny, zgodnie z wymaganiami art. 132 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym, odbywa się z pomocą Arkusza Oceny Okresowej zatwierdzonego przez Senat Uczelni. Podczas oceny okresowej nauczycieli akademickich uwzględniane są wyniki ankiety studenckiej i hospitacji. Arkusze brane są również pod uwagę w systemie motywacyjnym kadry.

Zarówno indywidualne wyniki ankiet, wyniki hospitacji, jak i nowe osiągnięcia naukowe, dane na temat szkoleń, promotorstwa prac oraz wyniki oceny okresowej zamieszczane są w Karcie Nauczyciela, do której dostęp mają: zainteresowany nauczyciel akademicki (w tym doktorant), Dziekan, członkowie WKdsJK, oraz przewodniczący Rady Programowej oraz kierownik jednostki. Karta Nauczyciela jest dokumentem umożliwiającym prowadzenie weryfikacji kwalifikacji nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne na danym kierunku studiów wprowadzonym Instrukcją zapewnienia jakości kadry dydaktycznej WBiHZ UP w Lublinie, stanowiącym załącznik do Księgi Jakości. W raportach WKdsJK zamieszczane są informacje odnoszące się do analizy danych zawartych w tych dokumentach.

Elementem motywacyjnym stosowanym w Uczelni w ramach polityki kadrowej są przyznawane nauczycielom akademickim przez Rektora nagrody za działalność naukową oraz dydaktyczną i organizacyjną. Władze Uczelni umożliwiają podnoszenie kompetencji pracowników naukowo dydaktyczny na kierunku „bezpieczeństwo żywności” poprzez wsparcie finansowe udziału w różnego rodzaju kursach i szkoleniach. Realizowana polityka kadrowa zgodna jest ze Strategią Rozwoju Wydziału na lata 2013-2020. Na WBiHZ Kolegium Dziekańskie lub Rada Wydziału przyznają indywidualne nagrody dla najlepszych młodych pracowników rokujących szybkie uzyskanie stopni naukowych. Pracownicy uzyskujący bardzo dobre wyniki w pracy dydaktycznej wybierani są jako najlepsi wykładowcy. Nauczyciele akademicy uzyskujący słabsze oceny pracy dydaktycznej opracowują plan działań naprawczych. Ponadto co roku prezentowane są na posiedzeniu Rady Wydziału rankingi osiągnięć publikacyjnych co stanowi czynnik motywacyjny do zwiększenia aktywności publikacyjnej.

Można zatem przyjąć, że 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. Podejmowane działania sprzyjają podnoszeniu kwalifikacji pracowników oraz zapewniają warunki rozwoju naukowego i dydaktycznego.

Na kierunku „bezpieczeństwo żywności” poprzez proces ankietyzacji prowadzi się badania opinii studentów oraz absolwentów (bezpośrednio po ukończeniu studiów) dotyczące nauczycieli akademickich. Ankietyzację studentów prowadzi się drogą elektroniczną (w systemie Wirtualna Uczelnia) po zakończeniu każdego semestru, a ocenie podlegają wykłady i ćwiczenia. Każdy ankietowany nauczyciel akademicki ma dostęp do wyników ankiet dotyczących oceny prowadzonych przez siebie zajęć bezpośrednio po zakończeniu ankietyzacji. Zgodnie z obowiązującą na WBiHZ *Instrukcją przeprowadzania ankietyzacji* wyniki ankiet przekazywane są przez Dziekana kierownikowi jednostki i Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia. W przypadku sformułowanych przez studentów uwag krytycznych do procesu realizacji przedmiotów dokonywana jest przez kierownika jednostki analiza przyczyn oraz prowadzone rozmowy mające na celu zwiększenie zaangażowania nauczycieli akademickich w pracę dydaktyczną. Wyniki podjętych działań naprawczych przekazywane są Dziekanowi, a następnie WKdsJK. Ocena kadry akademickiej dokonywana jest też za pomocą ankietyzacji tzw. ankiety dyplomanta - oceny studiów bezpośrednio po ich ukończeniu.

Analiza wyników ankietyzacji na kierunku „bezpieczeństwo żywności” wykazała, że studenci i dyplomanci w większości pozytywnie oceniają nauczycieli akademickich oraz realizowany przez nich proces kształcenia. Wyniki ankiet pozwalają poprawnie ocenić dyscyplinę i przygotowanie do zajęć kadry dydaktycznej, umożliwiają też ocenę prawidłowości procesu dydaktycznego. Zdaniem Zespołu oceniającego wskazane byłoby, aby ankiety zawierały pytania otwarte.

Wynikająca z ankietyzacji ocena studentów zamieszczania jest w *Karcie Nauczyciela* i 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 Systemu opracowanego przez WKdsJK, omawianego na posiedzeniu Rady Wydziału i następnie przekazywanego Prorektorowi ds. Studenckich i Dydaktyki. Podczas spotkania z ZO PKA studenci ocenili, że dostrzegają efekty dokonywanej przez nich oceny i potrafili wskazać konkretne tego przykłady np. zmianę usytuowania w planie studiów przedmiotu „Przetwórstwo i jakość żywności” lub zmianę osoby prowadzącej zajęcia.

Ocena infrastruktury dydaktycznej, naukowej oraz wsparcie materialne studentów jest jednym z elementów systemu zapewniania jakości kształcenia. W Uczelni stosowana jest procedura *Zasoby wsparcia materialnego i naukowo – dydaktycznego dla studentów i doktorantów* obejmująca działania związane z zapewnieniem „warunków pozwalających na rozwój zainteresowań studenta, wypoczynek i czynne uczestnictwo w życiu społecznym”. Wytyczne określone w procedurze porządkują kwestie dotyczące odpowiedzialności i sposobów postępowania oraz określają wskaźniki docelowe w ramach poszczególnych obszarów badawczych. Na Wydziale BiHZ obowiązuje ponadto *Instrukcja oceny bazy materialnej i dydaktycznej*. Celem instrukcji jest ujednolichenie sposobu oceny bazy materialnej i dydaktycznej. Nadzór nad utrzymaniem i oceną bazy pełni kierownik jednostki, który zgłasza

stwierdzone braki do Dziekana Wydziału. Kierownik jednostki sporządza również protokół o jakości bazy materialnej i dydaktycznej i przekazuje informacje Radzie Programowej. Pytania dotyczące oceny dostępu do literatury i bazy danych, bazy dydaktycznej, warunków socjalno-bytowych w czasie studiów, czy warunków umożliwiających rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny znajdują się w ankiecie dyplomanta. Warunki socjalno-bytowe oraz umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny zdecydowana większość absolwentów oceniła bardzo wysoko. W większości korzystali oni również z ponadprogramowej oferty Uczelni w zakresie podnoszenia kwalifikacji zawodowych tj. szkolenia, kursy i praktyki. Analizę powyższych ankiet uwzględnia raport WKdsJK będący załącznikiem do rocznego sprawozdania WKdsJK.

Z informacji uzyskanych podczas wizytacji wynika, że wyposażenie Wydziału na podstawie sporządzanych analiz jest w miarę możliwości finansowych modernizowane i unowocześniane, tak by zapewniało optymalne warunki służące osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia.

Wydziale prowadzącym kierunek „bezpieczeństwo żywności” gromadzi się, przetwarza oraz dokumentuje działania podejmowane w zakresie zapewniania jakości kształcenia. WSZJK zawiera zbiór procedur, do których przypisano instrukcje i procedury stanowiące załączniki do obowiązującej na WBiHZ Wydziałowej Księgi Jakości. WKdsJK opracowała harmonogram działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na rok akademicki 2015/2016 obejmujący przewidziane na każdy miesiąc zadania, do których przyporządkowano podmiot wykonujący lub odpowiedzialny za realizację wskazanych zadań oraz określono termin ich wykonania. Harmonogram ten obejmuje działania realizowane w ramach WSZJK i są to m.in: weryfikacja dorobku nauczycieli akademickich w celu przypisania ich do minimum kadrowych poszczególnych kierunków studiów; konsultacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym dla kierunku i każdego poziomu studiów; analiza protokołów z konsultacji z podmiotami zewnętrznymi i przekazanie zaleceń Radzie Programowej kierunku; aktualizacja opisu modułów realizowanych w semestrze zimowym i przekazanie go do Rady Programowej kierunku w celu umieszczenia w Karcie Kierunku; zamieszczenie na stronie internetowej Wydziału i na tablicach przed dziekanatem rozkładów zajęć dydaktycznych; przeprowadzenie ankietyzacji studenckiej, dyplomantów, przekazanie ankiet do WKdsJK; sporządzenie notatki do WKdsJK o uzyskanych efektach kształcenia w sytuacjach newralgicznych oraz raporty z wynikami ankiet studenckich i przekazanie ich Dziekanowi; opracowanie sprawozdania z przeprowadzonych hospitacji za ubiegły rok akademicki; aktualizacja danych w Kartach Nauczyciela; sporządzenie protokołu o jakości bazy dydaktycznej i materialnej i przekazanie go Radzie Programowej; analiza i zatwierdzenie rocznego raportu WKdsJK, przyjęcie rekomendacji w celu doskonalenia efektów kształcenia i/lub programu studiów, oraz przekazanie raportu WKdsJK do Uczelnianej Komisji ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia (UKdsDiZJK); weryfikacja zasad i procedur doskonalenia jakości procesu dydaktycznego i opracowanie propozycji zmian oraz zgłoszenie ich do zatwierdzenia Dziekanowi i Radzie Wydziału; przedstawienie na posiedzeniu Senatu Uczelni raportu z działalności UKdsDiZJK oraz efektów funkcjonowania w Uczelni WSZJK. Działania związane z monitorowaniem jakości kształcenia są na bieżąco weryfikowane na podstawie sporządzanych przez m.in. Dziekana, WKdsJK, kierowników jednostek sprawozdań/ raportów częściowych, w których następnie modyfikuje się działania dotyczące jakości kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności”. Na Wydziale obowiązuje *Instrukcja okresowej weryfikacji Procedur/Instrukcji/Zasad*, zgodnie z którą propozycję zmian w zasadach zapewnienia jakości kształcenia może zgłosić każdy student, pracownik oraz inne osoby z otoczenia społeczno – gospodarczego. Propozycje zmian zgłaszane są za pośrednictwem Dziekana do Rady Programowej kierunku lub WKdsJK, która po przeanalizowaniu przekazuje je na posiedzenie Rady Wydziału. Materiały potwierdzające weryfikację efektów kształcenia (testy, kolokwia, egzaminy, prace pisemne) gromadzą i archiwizują nauczyciele akademicy odpowiedzialni za weryfikację efektów kształcenia w ramach danego przedmiotu. Opracowania wydziałowe, analizy ankiet, Karty oceny, raporty przechowywane są w Dziekanacie lub w jednostkach organizacyjnych i uwzględniane są w rocznym raporcie WSZJK, który po akceptacji Rady WBiHZ przekazywany jest następnie do Uczelnianej Komisji Zarządzania Jakością Kształcenia.

Dostęp do planów studiów, opisów modułów, matryc efektów kształcenia oraz informacji

o procesie kształcenia i organizacji toku studiów na kierunku „bezpieczeństwo żywności” zapewniony jest przede wszystkim poprzez stronę internetową WBiHZ. Na stronie znajduje się **Strategia Rozwoju Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt na lata 2013-2020**, a w zakładce ‘jakość kształcenia’ zamieszczone zostały informacje o systemie zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale, tj. skład WKdsJK oraz harmonogram jej działań, stosowne uchwały Rady Wydziału, Księga Jakości, Instrukcje, *Raport z wykonania zadań związanych z doskonaleniem jakości kształcenia oraz z oceny stanu jakości kształcenia na Wydziale Biologii i Hodowli Zwierząt w roku 2015*, informacje nt. organizowanych przez Wydział konferencji związanych z jakością kształcenia. Zgodnie z *Instrukcją gromadzenia i udostępniania informacji o jakości kształcenia*, podstawowe dokumenty dotyczące każdego kierunku, w tym kierunku ocenianego, min. programy kształcenia, opisy modułów, kierunkowe efekty kształcenia, ECTS, plany studiów, harmonogramy zajęć, przechowywane są w wersji elektronicznej w Karcie Kierunku, na stronie internetowej WBiHZ, a także w wersji papierowej w Dziekanacie. Nauczyciel akademicki odpowiedzialny na moduł zobowiązany jest wprowadzić opis modułów do Karty Kierunku, a zmiany w nim powinny być wprowadzone nie później niż na tydzień przed rozpoczęciem zajęć z danego przedmiotu. Wizytowana jednostka stosuje system informatyczny do obsługi dydaktyki.

Terminy egzaminów z praktyk znajdują się na tablicach ogłoszeń przy Dziekanacie i Zakładzie Szkolenia Praktycznego, natomiast zatwierdzone przez kierownika jednostki tematy prac dyplomowych podawane są do wiadomości studentom w sekretariatach jednostek oraz na tablicach ogłoszeń i spotkaniach informacyjnych. Ocena przepływu informacji dla studentów w Uczelni realizowana jest poprzez analizę ankietyzacji dyplomantów. Wyniki ankiet, w tym ankiet studenckich dostępne są u Prodziekanów, natomiast sumaryczne zestawienia ankiet dwa razy do roku prezentowane są na posiedzeniu Rady WBiHZ, a następnie zamieszczane na stronie internetowej Wydziału.

W opinii Zespołu oceniającego dostęp do informacji o funkcjonowaniu WSZJK, programie i procesie kształcenia na wizytowanym kierunku studiów odpowiada potrzebom interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Także studenci pozytywnie ocenili proces udostępniania informacji związanych z ich kierunkiem studiów.

Wydział w prowadzi systematyczną oceną jakości kształcenia wykorzystując narzędzia wynikające ze stosownych uchwał Senatu, a także Zarządzenia Rektora, ustalającego procedury funkcjonowania systemu wraz z rodzajami ankiet, metodyką ich przeprowadzania, opracowywania i publikowania. W procesie projektowania i zatwierdzania efektów kształcenia uczestniczyli pracownicy dydaktyczni i studenci Wydziału poprzez swoich przedstawicieli w Senacie i Radzie Wydziału. Za tworzenie, weryfikację i modyfikację planów i programów kształcenia odpowiada Rada Programowa, w pracach której uczestniczą też studenci kierunku. Samorząd Studencki opiniował efekty kształcenia i opiniuje plany studiów, mając bieżący wpływ na dokonywanie zmian (np. dokonywano korekty sekwencji przedmiotów) Na proces kształcenia mają także wpływ przedstawiciele otoczenia gospodarczego. W tworzeniu efektów kształcenia i programów studiów oraz ich modyfikacji uczestniczyli w ramach konsultacji przedstawiciele m.in. spółdzielni mleczarskiej, organów samorządowych związanych z kontrolą jakości żywności, zakładów drobiarskich i ośrodków doradztwa rolniczego. Efektem tej współpracy jest m.in. doskonalenie realizacji praktyk zawodowych oraz współudział w formułowaniu tematyki badań wchodzących w zakres pracy dyplomowej. Monitorowanie jakości kształcenia odbywa się na bieżąco poprzez system analiz sylabusów, prac etapowych, egzaminów, prac dyplomowych, ankiet studenckich i absolwentów. Wyniki są analizowane przez stosowne komisje (Rada Programowa, Wydziałowa Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia), a następnie przez Radę Wydziału. Roczna ocena efektów kształcenia z wnioskami Rady Programowej, Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia i indywidualnymi sugestiami nauczycieli akademickich przedstawiana jest na posiedzeniach Rady Wydziału i na jej podstawie podejmowane są decyzje korygujące programy i plany studiów. O właściwym funkcjonowaniu systemu świadczą m.in. korekty w planach studiów, sylabusów poszczególnych przedmiotów, rozmowy z praktykodawcami prowadzące do poprawy jakości kształcenia praktycznego. W opinii ZO działania projakościowe prowadzone przez Wydział są skuteczne i zapewniają bieżącą, systematyczną kontrolę jakości kształcenia oraz umożliwiają wprowadzanie niezbędnych korekt.

Mankamentem stosowanego systemu zapewnienia jakości kształcenia jest, do tej pory, mało sprawny system badania losów absolwentów. Jednak z rozmów z władzami Uczelni i Wydziału wynika, że po wyeliminowaniu wad systemu informatycznego, proces ankietyzacji zacznie działać skutecznie. Powyższe fakty upoważniają do stwierdzenia, że system oceny jakości kształcenia został wdrożony i działa poprawnie.

3. Uzasadnienie oceny

Działania WSZJK zmierzające do zapewnienia wysokiej jakości kształcenia na kierunku „bezpieczeństwo żywności” należy ocenić pozytywnie. Jednostka wprowadziła wiele rozwiązań mających na celu monitorowanie, ocenę i doskonalenie poszczególnych elementów procesu kształcenia. Przydatność przyjętych stosowanych procedur oraz mechanizmów ich weryfikowania w celu podnoszenia jakości kształcenia na ocenianym kierunku studiów jest prawidłowa. W ramach działań systemowych wdrożono procesy i narzędzia, które umożliwiają nadzór nad realizacją procesu kształcenia. Stworzono podstawy monitorowania i okresowej oceny działania Systemu. Stosowane, umożliwiające doskonalenie jakości kształcenia procedury obejmują wszystkie formy kształcenia i obszary ważne dla jakości kształcenia. Wydział zapewnia interesariuszom wewnętrznym i zewnętrznym udział w procesie projektowania efektów kształcenia, jak i dokonywania w nich zmian. Wykorzystywane są na Wydziale narzędzia oceny kadry prowadzącej i wspierającej proces kształcenia tj. system ankietyzacji oraz hospitacje zajęć dydaktycznych. Weryfikacja form i metod stosowanych w realizacji osiągniętych przez studentów efektów kształcenia odbywa się na każdym etapie kształcenia i na wszystkich rodzajach zajęć. Wprowadzono system zapobiegania plagiatom. Jednostka wykorzystuje opinie pracodawców, natomiast Uczelnia podejmuje działania w celu wykorzystywanie opinii pracodawców oraz wyników monitoringu losów zawodowych absolwentów do oceny przydatności na rynku pracy osiągniętych przez nich efektów kształcenia. Infrastruktura dydaktyczna i naukowa, a także system wsparcia studentów umożliwia uzyskiwanie założonych efektów kształcenia. Dokumentacja wynikająca ze stosowania narzędzi systemu zapewniania jakości kształcenia jest przechowywana w dziekanacie lub jednostkach organizacyjnych, sporządzany jest roczny raport WSZJK. Po akceptacji Rady Wydziału jest przekazywany do Uczelnianej Komisji Zarządzania Jakością Kształcenia. Dostęp do informacji o funkcjonowaniu systemu jakości kształcenia, programów i planów studiów jest wystarczający. Informacje są systematycznie zamieszczane na stronach internetowych. System oceny jakości kształcenia został wdrożony i działa poprawnie.

4. Zalecenia

Wskazane byłoby dokonywanie systematycznego monitorowania ocen uzyskanych z procesu dyplomowania.

Zaleca się rozważenie poszerzenia Ankiety satysfakcji studenta oraz Ankiety dyplomanta o pytanie otwarte, które umożliwi studentom/absolwentom poruszenie kwestii innych, aniżeli wskazane przez Uczelnię w obowiązującym wzorze.

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

Wydział prawidłowo identyfikuje mocne i słabe strony swojej aktywności. Bez wątpienia mocną stroną Wydziału jest rozwój kadry, w tym w dyscyplinie związanej bezpośrednio z kierunkiem bezpieczeństwo żywności, tj. technologia żywności i żywienia. Mocną stroną jest też ciągła poprawa wyposażenia aparaturowego, co w konsekwencji przyczynia się do podniesienia jakości publikacji naukowych. Wśród negatywnych czynników wymieniane są małe środki na działalność dydaktyczną, a także niska aktywność potencjalnych pracodawców w procesie kształcenia. Jest to jednak sytuacja, która powinna dopingować Wydział do ubiegania się o środki zewnętrzne oraz ściślejszej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Jednostka dostrzega szanse i zagrożenia swojej działalności. Biorąc pod uwagę rozwój kadry naukowej szansą jest możliwość ubiegania się o prawa doktoryzowania w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Wydaje się także, że absolwenci ocenianego kierunku mają szanse na rynku pracy. Niż demograficzny i związane z nim zmniejszenie konkurencyjności w ubieganiu się o indeks jest zagrożeniem obiektywnym dotyczący szkolnictwo

wyższe. Można temu zagrożeniu w pewnym stopniu przeciwdziałać poprzez nawiązywanie kontaktów ze szkołami średnimi i np. organizowanie warsztatów dla uczniów lub wykłady monograficzne nauczycieli akademickich w szkołach. Skutecznym sposobem aktywizacji studentów do pracy naukowej jest mocne wspieranie działalności studenckich kół naukowych.

Dobre praktyki

Godne podkreślenia są starania Wydziału o dywersyfikację dyscyplin dyplomowania nauczycieli akademickich. Wydział posiada prawa do nadawania stopni i tytułu w dyscyplinie zootechnika. Jednak uruchamiając kierunek związany z technologią żywności, konsekwentnie stymuluje nauczycieli do uzyskiwania stopni doktora i doktora habilitowanego w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Jest to dobry przykład dbałości, aby pracownicy zaangażowani w kierunek bezpieczeństwo żywności mieli nie tylko dorobek naukowy odpowiadający założonym efektom kształcenia, ale także stosowne wykształcenie formalne.

Dobłą praktyką jest też stwarzanie studentom możliwości zdobywania certyfikatów zewnętrznych z zakresu kontroli jakości, co jest dużym wsparciem na rynku pracy.

Przewodniczący Zespołu Oceniającego

Prof. dr hab. Leszek Nogowski