



w sprawie wniosku o ponowne rozpatrzenie sprawy wyrażenia opinii dotyczącej spełnienia warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku, poziomie i profilu oraz związku studiów ze strategią uczelni w ramach postępowania z wniosku Uniwersytetu Technologiczno-Humanistycznego im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu o pozwolenie na utworzenie studiów na kierunku bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym, prowadzonego przez Ministra Edukacji i Nauki pod sygn. DSW-WNP.8014.10.2021.2.AZ

§ 1

Na podstawie art. 245 ust. 4 i 5 w zw. z art. 258 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 478 z późn. zm.) Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej:

uchyla negatywną opinię wyrażoną w uchwale Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej nr 501/2021 z dnia 24 czerwca 2021 r. i wydaje opinię pozytywną dotyczącą spełnienia warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku, poziomie i profilu oraz związku studiów ze strategią uczelni w ramach postępowania z wniosku Uniwersytetu Technologiczno-Humanistycznego im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu o pozwolenie na utworzenie studiów na kierunku bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym, prowadzonego przez Ministra Edukacji i Nauki pod sygn. DSW-WNP.8014.10.2021.2.AZ.

Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej, uwzględniając opinię zespołu odwoławczego, uznało, iż wyjaśnienia, dodatkowe informacje i dokumenty uzupełniające przedstawione we wniosku Uniwersytetu Technologiczno-Humanistycznego im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu o ponowne rozpatrzenie sprawy wyrażenia opinii dotyczącej spełnienia warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku, poziomie i profilu oraz związku studiów ze strategią uczelni w ramach postępowania z wniosku o pozwolenie na utworzenie studiów na kierunku bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym uzasadniają zmianę opinii wyrażonej w § 1 uchwały nr 501/2021 Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 24 czerwca 2021 r. i pozytywnie opiniuje wniosek.

Podstawę wydania negatywnej opinii stanowiły następujące zarzuty:

1. Nazwa kierunku studiów – bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności – nie znajduje odzwierciedlenia w opisie zakładanych kierunkowych efektów uczenia się, albowiem w opisie efektów uczenia się w zakresie wiedzy nie jest ujęta w sposób kompleksowy problematyka dotycząca m.in.: znajomości właściwości i składu surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, substancji pomocniczych i końcowych produktów spożywczych oraz urządzeń i maszyn do oceny, badania, produkcji, przetwarzania, przechowywania i zabezpieczania żywności.



Stanowisko Uczelni

Uczelnia zgodziła się z treścią zarzutu. Wprowadziła zmiany w programie studiów, w opisie zakładanych kierunkowych efektów uczenia się z zakresu wiedzy: K_WG01, K_WG02, K_WG03, K_WG04. Uszczegółowiono efekt K_WG01, uwzględniając w jego opisie dyscypliny, do których został przyporządkowany kierunek. Brzmienie efektu: „Absolwent po ukończeniu kierunku studiów zna i rozumie: prawa, pojęcia, zjawiska, metodologię badań z zakresu: nauk rolniczych (dyscypliny technologia żywności i żywienia), nauk inżynierjno-technicznych (dyscypliny inżynieria chemiczna), nauk społecznych (dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości), w zakresie niezbędnym do rozwiązywania zadań, problemów w obszarze bezpieczeństwa i jakości produkcji żywności”. Korekta treści efektów K_WG02, K_WG03, K_WG04 kompleksowo ujmuje tematykę związaną z technologią żywności i żywienia. W obecnym (skorygowanym) brzmieniu efekt K_WG02 odnosi się do znajomości składu i właściwości surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, substancji pomocniczych, końcowych produktów spożywczych. Efekt K_WG03 obejmuje znajomość metod, urządzeń i maszyn do oceny, badania, produkcji, przetwarzania, przechowywania i zabezpieczania żywności, czyli następującej kompleksowo po sobie problematyce związanej z bezpiecznie produkowaną żywnością. W treści efektu K_WG04 uzupełniono zakres wiedzy, której dotyczy, wskazując na obszar całego cyklu życia produktów żywnościowych. Brzmienie efektów: „Absolwent po ukończeniu kierunku studiów zna i rozumie: K_WG02 – skład, właściwości i ocenę jakości surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, substancji pomocniczych, półproduktów i końcowych produktów spożywczych, których cechy określają przeznaczenie, sposób przechowywania i wykorzystania; K_WG03 – metody, urządzenia i maszyny: do oceny, badania, produkcji, przetwarzania, przechowywania i zabezpieczania żywności; K_WG04 – przemiany i zjawiska zachodzące w żywności podczas jej wytwarzania, przetwarzania, przechowywania oraz zabezpieczania z uwzględnieniem wymagań i standardów zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności podczas całego cyklu życia produktu”.

W ocenie Uczelni „obecne brzmienie ww. efektów wskazuje na zakres i podział tematyczny obszarów wiedzy, które te efekty obejmują. Opis efektów obejmuje bowiem zagadnienia dotyczące znajomości właściwości i składów surowców (pochodzenia roślinnego i zwierzęcego), substancji pomocniczych i końcowych produktów spożywczych oraz urządzeń i maszyn do oceny, badania, produkcji, przetwarzania, przechowywania i zabezpieczenia żywności”, a skorygowany opis kierunkowych efektów uczenia się pozwala wyraźnie sformułować cele, jakie są stawiane przy prowadzeniu poszczególnych zajęć, i uzyskać właściwą informację na temat zdobytej przez absolwenta (po ukończeniu studiów) wiedzy.

Stanowisko Prezydium PKA

Uczelnia zmieniła treść opisu czterech kierunkowych efektów uczenia się z zakresu wiedzy: K_WG01, K_WG02, K_WG03, K_WG04 w sposób spełniający wymagania określone w uchwale nr 501/2021 Prezydium PKA z dnia 24 czerwca 2021 r. Przedłożono Uchwałę nr 000-13/4/2021 nadzwyczajnego posiedzenia Senatu Uniwersytetu Technologiczno-Humanistycznego im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu z dnia 15 lipca 2021 r. w sprawie: wprowadzenia zmian do uchwały Nr 000-3/10/2021 Senatu UTH Radom z dnia 25 lutego 2021 r. w sprawie ustalenia programu studiów na kierunku „Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności” – studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym, prowadzone w formie stacjonarnej i niestacjonarnej. W programie studiów stanowiącym załącznik do



uchwały Senatu zawarto zmodyfikowane kierunkowe efekty uczenia się w zakresie wiedzy (K_WG01, K_WG02, K_WG03, K_WG04), których treść uwzględnia zagadnienia dotyczące jakości i bezpieczeństwa produkcji żywności w zakresie problematyki wskazanej w uchwale Prezydium PKA. Zmiany w programie studiów uzyskały pozytywną opinię Uczelnianej Rady Samorządu Studenckiego, wyrażoną w piśmie z dnia 6 lipca 2021 r. Wprowadzone przez Uczelnię zmiany kierunkowych efektów uczenia się w zakresie wiedzy zakładają poznanie i zrozumienie zagadnień specyficznych dla kierunku bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności.

W związku z tym sformułowany uprzednio **zarzut stał się bezprzedmiotowy.**

2. Przyporządkowanie wnioskowanego kierunku do dyscyplin naukowych (inżynieria chemiczna – 55%, technologia żywności i żywienia – 30%, nauki o zarządzaniu i jakości – 15%) nie odpowiada celom, efektom i zakresowi kształcenia na tym kierunku. Efekty uczenia się zdefiniowane dla kierunku nie odnoszą się bowiem do dyscypliny inżynieria chemiczna, ale do dyscyplin technologia żywności i żywienia oraz nauki o zarządzaniu i jakości. We wniosku stwierdzono, że „Absolwent kierunku bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności, stopnia pierwszego, będzie mógł podjąć pracę w sektorze spożywczym, który jest kluczowy dla polskiej gospodarki i powiatu radomskiego, w instytucjach związanych z oceną jakości żywności służbach sanitarnych oraz w punktach gastronomicznych (...)”. Zatem absolwenci powinni posiadać przede wszystkim wiedzę z tych dyscyplin, a nie z inżynierii chemicznej, co również wynika z efektów uczenia się zdefiniowanych dla kierunku bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności.

Stanowisko Uczelni

Uczelnia we wniosku o ponowne rozpatrzenie sprawy poinformowała, iż uwzględniła zarzut dotyczący niewłaściwego przyporządkowania wnioskowanego kierunku do dyscyplin naukowych, wprowadzając zmiany w programie studiów, „polegające na zmianie dyscypliny wiodącej, do której przyporządkowano kierunek. Jako dyscyplinę wiodącą wskazano technologię żywności i żywienia”. Po dokonanych zmianach procentowy udział poszczególnych dyscyplin jest następujący: technologia żywności i żywienia (dziedzina nauk rolniczych) – 55%; inżynieria chemiczna (dziedzina nauk inżynieryjno-technicznych) – 30%; nauki o zarządzaniu i jakości (dziedzina nauk społecznych) – 15%. „Uwzględniając ww. zmiany dokonano stosownej korekty w kartach przedmiotów, w planach studiów oraz w matrycy efektów uczenia się. Sylabusy przedmiotów, plany studiów oraz matrycę efektów uczenia się dołączono w Załączniku”.

Stanowisko Prezydium PKA

Uczelnia dokonała zmiany dyscypliny wiodącej, do której przyporządkowany jest kierunek bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności. Zmieniono także procentowy udział poszczególnych dyscyplin, który przedstawia się następująco: technologia żywności i żywienia – 55%; inżynieria chemiczna – 30%; nauki o zarządzaniu i jakości – 15%. Zmiany te uzyskały pozytywną opinię Uczelnianej Rady Samorządu Studenckiego, wyrażoną w piśmie z dnia 6 lipca 2021 r., oraz zostały zatwierdzone uchwałą nr 000-13/4/2021 nadzwyczajnego



posiedzenia Senatu Uniwersytetu Technologiczno-Humanistycznego im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu z dnia 15 lipca 2021 r.

Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny inżynieria chemiczna w dalszym ciągu nie znajduje uzasadnienia, gdyż nie wynika w sposób racjonalny z przyjętej koncepcji kształcenia, której Uczelnia nie zmodyfikowała, jak również nie znajduje odzwierciedlenia w efektach uczenia się, które po przeprowadzonej korekcie są nadal zgodne głównie z dyscyplinami technologia żywności i żywienia oraz nauki o zarządzaniu i jakości. Do dyscypliny inżynieria chemiczna odnosi się wprowadzenie fragmentu zmodyfikowanego efektu uczenia się w zakresie wiedzy (K_WG01), ale przyporządkowanie kierunku bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności do dyscypliny inżynieria chemiczna nie jest nadal w pełni uzasadnione.

Wyrażone w sylabusach zajęć powiązanie treści programowych z dwiema lub trzema dyscyplinami w wielu przypadkach nie znajduje odzwierciedlenia w celach kształcenia zdefiniowanych dla zajęć, np.: *ogólna technologia żywności* – treściom programowym z zakresu dyscypliny inżynieria chemiczna przypisano 2,5 pkt ECTS (celem zajęć jest zapoznanie studentów z ogólnymi zagadnieniami technologii żywności, doboru surowców i dodatków, operacji i procesów jednostkowych w liniach technologicznych w produkcji żywności); *podstawy żywienia człowieka* – 2 pkt ECTS (celem zajęć jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami związanymi z żywieniem człowieka); *podstawy analizy sensorycznej żywności* – 2 pkt ECTS (celem zajęć jest przekazanie wiedzy nt. analizy sensorycznej jako metody oceny jakości żywności, nabycie wiedzy i umiejętności odnośnie do wykonania podstawowych testów na badanie wrażliwości sensorycznej osób oceniających oraz przeprowadzenia oceny sensorycznej produktów różnymi metodami). W efektach uczenia się i treściach programowych tych zajęć brak jest wiedzy i umiejętności, które można odnieść do inżynierii chemicznej. Są one typowe i właściwe dla dyscypliny technologia żywności i żywienia. Na związek kierunku z dyscypliną inżynieria chemiczna nie wskazuje także jego nazwa.

Na podstawie informacji przedstawionych przez Uczelnię nie można uznać, że koncepcja i cele kształcenia oraz efekty uczenia się (kierunkowe, dla zajęć lub grup zajęć) mieszczą się w dyscyplinie inżynieria chemiczna. Przyporządkowanie kierunku do dyscyplin powinno racjonalnie nawiązywać do najważniejszych założeń, na których oparte jest kształcenie na kierunku studiów, te zaś wyraża przede wszystkim koncepcja kształcenia i efekty uczenia się wynikające z tej koncepcji. Przyporządkowywanie kierunku do dyscypliny jest uzasadnione tylko wtedy, gdy dyscyplina ta odgrywa istotną rolę jako podstawa formułowania koncepcji kształcenia, natomiast nie może wynikać z obecności w programie studiów pojedynczych efektów uczenia się i elementów programu studiów o charakterze subsydiarnym względem całej koncepcji kształcenia. Uczelnia poprawnie dokonała zmiany dyscypliny wiodącej. Wprowadzone działania naprawcze dają podstawę do uznania **zarzutu za bezprzedmiotowy. Zaleca się jednak właściwe oszacowanie udziału dyscypliny inżynieria chemiczna w efektach uczenia się.**

3. Program studiów nie umożliwi wyboru zajęć w wymiarze 30% liczby punktów ECTS. Zasady wyboru zajęć określone w programie studiów powodują, że studenci, dokonując wyboru, nie osiągną wszystkich zakładanych efektów uczenia się. Wybór bowiem ma być często dokonywany między grupami zajęć komplementarnych, których dopiero łączna realizacja zapewni osiągnięcie założonych efektów uczenia się. Zajęcia do wyboru podzielono na dwie



grupy: zajęcia związane z bezpieczeństwem żywności (systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, bezpieczeństwo w pakowaniu, magazynowaniu i transporcie żywności, bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego, bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego) oraz zajęcia związane z jakością (kontrola i systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym, techniki pakowania i przechowywania żywności, jakość żywności pochodzenia roślinnego, jakość żywności pochodzenia zwierzęcego). Wybór tylko jednej grupy nie doprowadzi do uzyskania przez studenta wszystkich efektów uczenia się.

Stanowisko Uczelni

Uczelnia we wniosku o ponowne rozpatrzenie sprawy poinformowała, iż uwzględniła uwagi Polskiej Komisji Akredytacyjnej, wprowadzając zmiany w programie studiów polegające na usunięciu z planu studiów możliwości wyboru przez studentów dwóch ścieżek (zakresów) kształcenia. Obecnie program studiów zawiera wybór sześciorga zajęć (na zasadzie wyboru jednych z dwójga) o charakterze paralelnym: a) związanych z bezpieczeństwem żywności (*bezpieczeństwo w pakowaniu, magazynowaniu i transporcie żywności lub techniki pakowania i przechowywania żywności; bezpieczeństwo i jakość żywności pochodzenia roślinnego lub zagrożenia żywności pochodzenia roślinnego; bezpieczeństwo i jakość żywności pochodzenia zwierzęcego lub zagrożenia żywności pochodzenia zwierzęcego*), b) związanych z jakością (*certyfikacja wyrobów i systemów w przemyśle spożywczym lub systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym*), c) związanych z aktualnymi problemami, tematyką współczesną w zakresie żywności (*nowe trendy w żywności lub racjonalizacja żywienia; innowacje produktowe w żywności lub projektowanie produktów żywnościowych*). Wprowadzone zmiany w zajęciach do wyboru (w B2 – grupa zajęć kierunkowych) zawarto w załączonej do wniosku tabeli. Według Wnioskodawcy „potraktowanie równoważne nowo wprowadzonych zajęć do wyboru o symetrycznych celach, realizujących te same kierunkowe efekty uczenia się, zapewnia osiągnięcie przez każdego studenta (bez względu na dokonany wybór przedmiotu – 1 z 2) wszystkich zakładanych kierunkowych efektów uczenia się. Zmiany wprowadzone w zasadach wyboru zajęć umożliwiają studentowi wybór zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% łącznej liczby punktów przypisanych dla programu studiów. Zajęciom podlegającym wyborowi studentów przypisano bowiem łącznie 87 punktów ECTS, co stanowi 41% łącznej liczby punktów przypisanych w programie”.

Stanowisko Prezydium PKA

Uczelnia zmieniła zasady wyboru zajęć. W planach studiów stanowiących załącznik do uchwały Senatu zajęciom podlegającym wyborowi przypisano łącznie 87 punktów ECTS, co stanowi 41% łącznej liczby punktów przewidzianych w programie studiów. Dobór przedmiotów do wyboru umożliwia studentom osiągnięcie wszystkich zakładanych kierunkowych efektów uczenia się.

W związku z powyższym sformułowany uprzednio **zarzut stał się bezprzedmiotowy**.

4. Wnioskodawca przewiduje możliwość zwolnienia studenta z obowiązku odbycia praktyki z jednoczesnym jej zaliczeniem na podstawie zaświadczenia o zatrudnieniu. Jest to niezgodne z przepisami prawa. Uczelnia nie może bowiem zwolnić studenta z praktyki, może natomiast



– pod pewnymi warunkami, określonymi w art. 71 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 478 z późn. zm.) – potwierdzić studentowi efekty uczenia się uzyskane w procesie uczenia się poza systemem studiów, przy czym może się to odbyć tylko w ramach procedury rekrutacji na studia.

Stanowisko Uczelni

Uczelnia we wniosku o ponowne rozpatrzenie sprawy poinformowała, że usunęła zapisy zawarte w § 8 „Szczegółowych zasad organizacji kształcenia (Zasady Studiowania)”, umożliwiające zwolnienie studenta z obowiązku odbycia praktyki zawodowej z jednoczesnym jej zaliczeniem na podstawie zaświadczenia o zatrudnieniu. Skorygowane zasady organizacji kształcenia (Zasady studiowania na kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności), zostały pozytywnie zaopiniowane przez samorząd studencki (załącznik 3e) i wprowadzone przez dziekana – aneks nr 1 z dnia 13 lipca 2021 r. do zarządzenia nr 2/2021/WICiT z dnia 26 stycznia 2021 r. (załącznik 2).

Stanowisko Prezydium PKA

Uczelnia zmieniła zapisy dotyczące zasad odbywania studenckich praktyk zawodowych, zawarte w „Szczegółowych zasadach organizacji kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności – studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym”, w sposób spełniający wymagania określone w uchwale nr 501/2021 Prezydium PKA z dnia 24 czerwca 2021 r. Przedłożono aneks nr 1 z dnia 13 lipca 2021 r. do zarządzenia Dziekana Wydziału Inżynierii Chemicznej i Towaroznawstwa nr 2/2021/WICiT z dnia 26 stycznia 2021 r., na mocy którego ze „Szczegółowych zasad organizacji kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności – studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym” usunięto zapisy umożliwiające zwolnienie studenta z obowiązku odbycia praktyki zawodowej z jednoczesnym jej zaliczeniem na podstawie pracy zawodowej.

W związku z powyższym sformułowany uprzednio **zarzut stał się bezprzedmiotowy.**

5. Nie jest spełniony warunek określony w art. 73 ust. 1 z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 478 z późn. zm.), albowiem w proponowanej obsadzie zajęć stwierdzono wiele nieprawidłowości związanych z powierzaniem zajęć nauczycielom akademickim i innym osobom, których dorobek naukowy i doświadczenie zawodowe w zakresie tematyki przypisanej zajęciom w sylabusach nie umożliwiają prawidłowej realizacji zajęć.

Stanowisko Uczelni

We wniosku o ponowne rozpatrzenie sprawy Uczelnia poinformowała, że dokonano korekty przydziału zajęć wskazanych przez Polską Komisję Akredytacyjną w załączniku do uchwały nr 501/2021. Wprowadzone zmiany kadrowe zestawiono w tabeli 2, zamieszczając jednocześnie obszerne informacje o kompetencjach posiadanych przez osoby wprowadzone do obsady zajęć dydaktycznych. Deklaracje osób planowanych do prowadzenia danych zajęć (uwzględniające zmiany opisane w tabeli 2) oraz uzupełnione informacje nt. kompetencji osób proponowanych do prowadzenia zajęć wskazanych przez PKA (w załączniku do uchwały nr 501/2021) zamieszczono w załączniku 4. Zatrudniono także dwie dodatkowe osoby, dla



których UTH w Radomiu nie będzie podstawowym miejscem pracy, ale spełniony został wymóg określony w art. 73 ust. 2 pkt 1 ustawy, tj. ponad 50% godzin zajęć na kierunku bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności prowadzić będą nauczyciele akademicki zatrudnieni w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy. W opinii Uczelni zmiany kadrowe w obsadzie zajęć oraz uzupełniony opis kompetencji pracowników w zakresie powierzonych im zajęć umożliwiają prawidłową realizację zajęć wskazanych przez Polską Komisję Akredytacyjną w załączniku do uchwały nr 501/2021.

Stanowisko Prezydium PKA

Uczelnia uzupełniła informacje dotyczące dorobku dydaktycznego i naukowego nauczycieli akademickich, w tym wykazy publikacji, oraz dokonała zmian w obsadzie zajęć, którą wskazano jako nieprawidłową w uchwale nr 501/2021 Prezydium PKA z dnia 24 czerwca 2021 r. W przypadku nauczycieli akademickich, których zatrudnienie jest planowane, dołączono kopie deklaracji o terminie zatrudnienia w Uczelni i wymiarze czasu pracy ze wskazaniem, czy Uczelnia będzie stanowić podstawowe miejsce pracy. W zmienionej obsadzie zajęć w dalszym ciągu występują pewne nieprawidłowości związane z powierzaniem zajęć nauczycielom akademickim, których dorobek naukowy i doświadczenie zawodowe w zakresie tematyki przypisanej zajęciom w sylabusach nie umożliwiają prawidłowej realizacji zajęć. Dotyczy to tylko dwóch przedmiotów. Na podstawie informacji przedstawionych przez Wnioskodawcę nie można uznać, że kompetencje i doświadczenie nauczycieli akademickich w odniesieniu do treści i efektów uczenia się przypisanych do tych zajęć zapewnią prawidłową ich realizację. Szczegółowy wykaz nieprawidłowo obsadzonych zajęć zamieszczono w załączniku.

Wprowadzone działania naprawcze dają podstawę do uznania **zarzutu za bezprzedmiotowy. Zaleca się jednak korektę obsady zajęć analiza i ocena jakości żywności oraz podstawy żywienia człowieka.**

6. Uczelnia nie posiada wystarczającej infrastruktury dydaktyczno-naukowej do realizacji zajęć dydaktycznych i wsparcia studentów w osiągnięciu wszystkich założonych efektów uczenia się, np. brak jest laboratoriów i wyposażenia (lub informacji o nich) do takich zajęć jak: podstawy żywienia człowieka, podstawy mikrobiologii, higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności, ogólna technologia żywności (i zajęcia z nią powiązane). Brak jest informacji o wyposażeniu sal komputerowych w zakresie oprogramowania.

Stanowisko Uczelni

Odnosząc się do uwag Polskiej Komisji Akredytacyjnej odnośnie do braku infrastruktury dydaktyczno-naukowej do realizacji niektórych zajęć, Uczelnia poinformowała, że „UTH Radom posiada zaplecze naukowo-badawcze wyposażone w najnowszy sprzęt do analiz, zarówno jakościowych jak i ilościowych. Ponadto, do celów dydaktyczno-naukowych nowotworzonego kierunku zostały oddane dwie pracownie mikrobiologiczne wyposażone według standardów medycznych oraz pracownia podstaw żywienia”. Dokumentację dot. wyposażenia zawarto w załączniku 6. W opinii Uczelni „nowoczesne laboratoria analiz instrumentalnych w połączeniu z pracowniami mikrobiologicznymi tworzą zaplecze naukowo-dydaktyczne do prowadzenia zajęć na bardzo wysokim poziomie. Posiadane już zaplecze badawcze pozwala na wprowadzenie do procesu dydaktycznego zajęć wykorzystujących



techniki SEM, AFM, FTIR”. Uczelnia poinformowała, że pracownia przeznaczona na zajęcia *ogólna technologia żywności 13* (wyposażenie pracowni – załącznik 6) zostanie dodatkowo doposażona w sprzęt i aparaturę badawczą z zakresu zadań laboratoryjnych z ogólnej technologii żywności (zajęcia z ogólnej technologii żywności prowadzone są na semestrze trzecim, co umożliwia doposażenie laboratorium po uruchomieniu kształcenia; stosowne oświadczenie rektora – załącznik 7). Uczelnia poinformowała, że posiada oprogramowanie Analsens, niezbędne do prowadzenia zajęć z *analizy sensorycznej*, a także przedstawiła szczegółowy opis pracowni sensorycznej. Wskazała również sale komputerowe przeznaczone do realizacji procesu dydaktycznego na wnioskowanym kierunku, a także załączyła oświadczenie rektora o przeznaczeniu środków finansowych na zakup oprogramowania SAP.

Stanowisko Prezydium PKA

Uczelnia uzupełniła informacje dotyczące oprogramowania w pracowni komputerowej oraz wyposażenia sal dydaktycznych, w których prowadzone będą zajęcia wymienione w uchwale nr 501/2021 Prezydium PKA z dnia 24 czerwca 2021 r. Z dodatkowych opisów i dokumentacji fotograficznej przekazanej przez Uczelnię wynika, że sale i specjalistyczne pracownie dydaktyczne oraz ich wyposażenie są zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się oraz umożliwiają prawidłową realizację zajęć, w tym prowadzenie zajęć kształtujących umiejętności praktyczne w ramach kierunku bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności. Na podstawie informacji przedstawionych przez Wnioskodawcę należy stwierdzić, że infrastruktura dydaktyczno-naukowa, którą dysponuje Uczelnia, zapewnia prawidłową realizację zajęć w zakresie treści programowych opisanych w kartach przedmiotów oraz umożliwia osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się.

W związku z powyższym sformułowany uprzednio **zarzut stał się bezprzedmiotowy**.

Biorąc pod uwagę złożone wyjaśnienia oraz podjęte działania naprawcze, Prezydium PKA stwierdza, że zaistniały przesłanki do zmiany opinii negatywnej wydanej w uchwale nr 501/2021 z dnia 24 czerwca 2021 r. i pozytywnego zaopiniowania wniosku.

§ 2

Uchwałę Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej otrzymują:

1. Minister Edukacji i Nauki,
2. Rektor Uniwersytetu Technologiczno-Humanistycznego im. Kazimierza Pułaskiego w Radomiu.

§ 3

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący
Polskiej Komisji Akredytacyjnej
Podpisano podpisem kwalifikowanym w dniu
18.08.2021

Stanisław Wrzosek



Uchwała nr 788/2021
Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej
z dnia 13 sierpnia 2021 r.
