



Profil praktyczny

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **bezpieczeństwo i certyfikacja żywności**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Akademia Łomżyńska**

Data przeprowadzenia wizytacji: **12-13 maja 2026 r.**

Warszawa, 2026

(rok opracowania raportu)

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu	4
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej	4
1.2. Informacja o przebiegu oceny	4
2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów	5
3. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA	6
4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	7
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	7
Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	15
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	28
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	35
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	40
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	44
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	49
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	52
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	55
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	57

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodniczący: prof. dr hab. inż. Wiesław Skrzypczak, członek PKA

członkowie:

1. prof. dr hab. inż. Joanna Trafiałek, ekspert PKA
2. dr inż. Karolina Pycia, ekspert PKA
3. dr inż. Anna Bugajewska, ekspert PKA ds. pracodawców
4. Patryk Korolko, ekspert PKA ds. studenckich
5. mgr Łukasz Łukomski, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności prowadzonym w Akademii Łomżyńskiej (dalej również: AŁ) została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2025/2026. Wizytacja została zrealizowana zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej przeprowadzanej stacjonarnie z wykorzystaniem narzędzi komunikowania się na odległość. Polska Komisja Akredytacyjna po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku.

Zespół oceniający zapoznał się z raportem samooceny przekazanym przez Władze Uczelni. Wizytacja rozpoczęła się od spotkania z Władzami Uczelni, a dalszy jej przebieg odbywał się zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem. W trakcie wizytacji przeprowadzono spotkania: z zespołem przygotowującym raport samooceny, z osobami odpowiedzialnymi za doskonalenie jakości na ocenianym kierunku, funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia oraz publiczny dostęp do informacji o programie studiów, z pracownikami odpowiedzialnymi za umiędzynarodowienie procesu kształcenia, przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, nauczycielami akademickimi oraz studentami ocenianego kierunku. Ponadto dokonano przeglądu prac dyplomowych oraz prac etapowych, przeprowadzono hospitację zajęć oraz dokonano oceny bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia. Przed zakończeniem wizytacji sformułowano wstępne wnioski dotyczące oceny stopnia spełnienia poszczególnych kryteriów, o których przewodniczący zespołu oraz eksperci poinformowali Władze Uczelni na spotkaniu podsumowującym.

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

2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów

Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności	
Poziom studiów (studia pierwszego stopnia/studia drugiego stopnia/jednolite studia magisterskie)	pierwszego stopnia	
Profil studiów	praktyczny	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{[1],[2]}	technologia żywności i żywienia	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	7 semestrów/210 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych ^[3] /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym	6 miesięcy/960 godzin/28 ECTS	
Moduł kierunkowy (tzw. specjalność) / moduły kierunkowe realizowane w ramach kierunku studiów	brak	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	33	0
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ^[4]	2290 godzin	1312 godzin
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	105,28 ECTS	52,48
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	144 ECTS	144 ECTS
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	72 ECTS	72 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS i godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	33,52 ECTS 838 godzin	15,16 ECTS 379 godzin

Dane zawarte w powyższych tabelach zostały podane przez Uczelnię przed wizytacją, a następnie potwierdzone w trakcie wizytacji.

^[1]W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny - nazwa dyscypliny wiodącej, w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się oraz nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej oraz pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku

^[2] Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MEiN z dnia 11 października 2022 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2022 poz. 2202).

^[3] Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

^[4] Liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów należy podać bez uwzględnienia liczby godzin praktyk zawodowych.

3. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA

Szczegółowe kryterium oceny programowej	Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium określona przez zespół oceniający PKA ¹ kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione
Kryterium 1. konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	kryterium spełnione
Kryterium 2. realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	kryterium spełnione częściowo
Kryterium 3. przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	kryterium spełnione
Kryterium 4. kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	kryterium spełnione
Kryterium 5. infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	kryterium spełnione
Kryterium 6. współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	kryterium spełnione
Kryterium 7. warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	kryterium spełnione
Kryterium 8. wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	kryterium spełnione

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

Kryterium 9. publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	kryterium spełnione
Kryterium 10. polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	kryterium spełnione częściowo

4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia

Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności wpisują się w misję i strategię Uczelni. Misja oraz Strategia Rozwoju Akademii Łomżyńskiej na lata 2022—2030 została przyjęta Uchwałą Senatu nr 3/2022 z dnia 28 stycznia 2022 r. z późniejszymi zmianami. Misja Uczelni, sformułowana jako „Kształcimy profesjonalistów”, zakłada realizację procesu kształcenia z udziałem doświadczonej kadry, w oparciu o odpowiednie zaplecze dydaktyczne oraz z uwzględnieniem potrzeb rynku pracy i otoczenia społeczno-gospodarczego regionu. Głównym założeniem jest praktyczne kształcenie młodzieży i dorosłych rozwijające wiedzę, umiejętności i kompetencje pożądane na współczesnym rynku pracy ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb społeczeństwa i gospodarki regionu. Realizacja studiów o profilu praktycznym jest zgodna z celami strategicznymi i zadaniami Uczelni, do których należą m. in.: rozwój własnej kadry dydaktycznej złożonej z naukowców o doświadczeniu praktycznym i praktyków o aspiracjach naukowych, stały wzrost jakości kształcenia, rozwój badań naukowych, działalności eksperckiej, ciągły rozwój i modernizacja infrastruktury uczelni, wszechstronne wsparcie studentów, ścisła współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym i wzrost umiędzynarodowienia.

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności (profil praktyczny) pozostają w ścisłym związku z obszarami działalności zawodowej i gospodarczej, w których funkcjonują absolwenci kierunku. Uwzględniają potrzeby lokalnego i krajowego rynku pracy, a także charakter gospodarki regionu, w której istotną rolę odgrywa sektor rolno-spożywczy oraz instytucje nadzorujące bezpieczeństwo i jakość żywności. Dzięki stałej współpracy z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, obejmującego sektor rolno-spożywczy i jednostki kontroli jakości, program studiów jest dostosowywany do aktualnych wymagań praktyki zawodowej. Zdaniem zespołu oceniającego warto wzmocnić koncepcję kształcenia o aspekty certyfikacji. Zajęcia prowadzone przez praktyków branżowych oraz realizacja praktyk zawodowych w przedsiębiorstwach i instytucjach nadzoru umożliwia studentom poznanie rzeczywistych warunków pracy oraz przygotowanie do wykonywania zadań zawodowych związanych z kontrolą jakości i nadzorem nad bezpieczeństwem żywności. Liczba przedsiębiorstw i instytucji umożliwiających studentom odbywanie praktyk wzrasta z każdym rokiem, co potwierdzono na spotkaniu w trakcie wizytacji i jest to spójne ze strategią Uczelni.

Kształcenie na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności ukierunkowane jest na przygotowanie absolwentów do wykonywania zadań zawodowych związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i jakości żywności. Realizowane w oparciu o rozwiązania stosowane w praktyce branżowej oraz zaplecze dydaktyczne Uczelni mieści się w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia, do której

studia pierwszego stopnia stacjonarne i niestacjonarne zostały przyporządkowane w 100%. Przyporządkowanie kierunku do wskazanej dyscypliny naukowej jest prawidłowe. Uczelnia dąży do integracji w obszarze kształcenia i badań naukowych poprzez włączanie studentów w prace naukowe i badawczo-rozwojowe w ramach prac dyplomowych oraz działalność kół naukowych, co zapewnia absolwentom elastyczność na rynku pracy. Nauczyciele akademicki realizujący zajęcia na ocenianym kierunku prowadzą badania naukowe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Koncepcja i cele kształcenia uwzględniają postęp w obszarach działalności zawodowej i pozostają w ścisłym związku z obszarami działalności zawodowej i gospodarczej, w których funkcjonują absolwenci kierunku. Przykładowo, powiązanie postępu w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej jest odzwierciedlone w konstrukcji treści programowych. Treści realizowane w ramach poszczególnych zajęć są na bieżąco aktualizowane przez prowadzących w odniesieniu do zmian zachodzących w obszarze bezpieczeństwa żywności, wymagań rynku pracy oraz aktualnych regulacji prawnych. W koncepcji kształcenia uwzględniono m.in.: rozwój systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, aktualne wymagania dotyczące certyfikacji żywności i audytów jakości, postęp w zakresie mikrobiologii, toksykologii, analityki żywności oraz monitorowania zagrożeń, rozwój technologii informacyjnych i narzędzi cyfrowych wykorzystywanych w kontroli jakości i dokumentowaniu procesów, aktualne regulacje prawa żywnościowego Unii Europejskiej oraz wymagania związane z systemami urzędowej kontroli żywności, identyfikowalnością, analizą ryzyka i bezpieczeństwem żywności, potrzebę rozwijania kompetencji związanych z autentycznością żywności, analizą ryzyka oraz przeciwdziałaniem zafałszowaniom żywności. Istotnym elementem uwzględniania postępu w obszarze bezpieczeństwa żywności jest również aktywna współpraca z interesariuszami zewnętrznymi, przedstawicielami przemysłu spożywczego, laboratoriów oraz instytucji kontrolnych, którzy uczestniczą w opiniowaniu i doskonaleniu programu studiów. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym realizowana jest także poprzez organizację wydarzeń branżowych i edukacyjnych prowadzonych przez Zakład Technologii i Bezpieczeństwa Żywności, w szczególności Kampanii Edukacyjnej „Bezpieczeństwo Żywności”, seminariów, warsztatów oraz spotkań popularyzujących wiedzę z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności. Wydarzenia te stanowią platformę wymiany doświadczeń pomiędzy środowiskiem akademickim a przedstawicielami przemysłu spożywczego i instytucji branżowych.

Koncepcja i cele kształcenia są zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, a w szczególności zawodowego rynku pracy oraz zostały określone we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. Koncepcja i cele kształcenia były opracowywane i doskonalone przy współudziale interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, co umożliwiło np. dostosowywanie programu studiów do potrzeb rynku pracy, specyfiki sektora rolno-spożywczego oraz oczekiwań otoczenia społeczno-gospodarczego. Przykładowo, do interesariuszy wewnętrznych uczestniczących w procesie określania i doskonalenia koncepcji kształcenia należeli m.in.: Władze Wydziału, nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia, studenci i absolwenci, komisje ds. jakości kształcenia, pracownicy administracyjni wspierający proces dydaktyczny. Natomiast wśród interesariuszy zewnętrznych byli np.: przedstawiciele przedsiębiorstw przemysłu spożywczego (Greenvit Sp. z o.o, OSM Piątnica), instytucji urzędowej kontroli żywności (Powiatowy Lekarz Weterynarii), pracodawcy współpracujący przy organizacji praktyk zawodowych oraz realizacji projektów aplikacyjnych (pracownik firmy Greenvit). Wśród interesariuszy zewnętrznych nie wymieniono firm certyfikujących. W ramach tych działań skierowano zapytania konsultacyjne do interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych dotyczące celów kształcenia, proponowanych kierunków zmian i doskonalenia programu kształcenia. Przykładem

takich konsultacji były rozmowy i korespondencja z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, podczas których zwrócono uwagę m.in. na potrzebę szerszego uwzględnienia zagadnień związanych z oceną zgodności wyników badań laboratoryjnych, rozwijania kompetencji związanych z analizą i oceną ryzyka w bezpieczeństwie żywności, uwzględnienia problematyki nowej żywności, wzmacniania interdyscyplinarnego podejścia do bezpieczeństwa żywności zgodnego z koncepcją „One Health”. Interesariusze zewnętrzni wskazywali również na potrzeby dalszego rozwijania kompetencji praktycznych studentów, zwiększania udziału zajęć opartych na analizie rzeczywistych problemów branżowych, rozwijania kompetencji związanych z dokumentacją jakościową, audytem i certyfikacją, wzmacniania umiejętności pracy zespołowej oraz komunikacji zawodowej, większego wykorzystania nowoczesnych metod analitycznych i narzędzi cyfrowych. Kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest odpowiedzią na zapotrzebowanie podmiotów na rynku zajmujących się przetwórstwem surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, podmiotów, które są zobligowane do wdrażania w swoich zakładach systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności. Jednakże z powodu braku współpracy z firmami certyfikującymi koncepcja i cele kształcenia na tym kierunku umożliwiają częściowe przygotowanie absolwentów do podjęcia pracy jako profesjonalistów, specjalistów odpowiedzialnych za realizację i przestrzeganie polityki bezpieczeństwa produkcji żywności w zakładach spożywczych, poszukujących wysoce wyspecjalizowanej kadry odpowiedzialnej za bezpieczeństwo, certyfikację i/lub re-certyfikację systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Intensywny rozwój zakładów produkcyjnych w obszarach działania Uczelni przekłada się na wysokie zainteresowanie specjalistami w zakresie bezpieczeństwa i certyfikacji żywności.

Współpraca z otoczeniem gospodarczym jest zorientowana na potrzeby sektora rolno-spożywczego i jednostek kontroli jakości. Proces opracowania i doskonalenia koncepcji kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności opiera się na systematycznej współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi. Kluczową rolę pełni Rada Programowa kierunku studiów, w skład której wchodzi przedstawiciel otoczenia społeczno-gospodarczego, tj. Prezes Zarządu Greenvit Sp. z o.o. Zaplanowano rozszerzenie składu Rady Programowej o przedstawicieli: np. Firmy EDPOL Food & Innovation Sp. z o.o., Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Łomży, Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej Mlekovita oraz Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej Piątnica i na spotkaniu z zespołem oceniającym PKA ww. interesariusze potwierdzili gotowość do współpracy. Niemniej jednak brakuje przedstawicieli instytucji certyfikujących jako aktywnych interesariuszy z otoczenia społeczno-gospodarczego. Rada Programowa opiniuje efekty uczenia się, rekomenduje zmiany programowe, wspiera organizację praktyk i doradza w zakresie dostosowania treści kształcenia do aktualnych wymagań rynku pracy. Przykładowo, wskazywano m.in. na potrzebę: rozwijania kompetencji praktycznych studentów, zwiększania udziału zagadnień związanych z systemami jakości i bezpieczeństwa żywności, uwzględniania aktualnych problemów związanych z autentycznością i zafałszowaniami żywności, rozwijania umiejętności związanych z analizą ryzyka, wzmacniania kompetencji cyfrowych i analitycznych, uwzględniania aktualnych wymagań prawa żywnościowego oraz systemów certyfikacji, zwiększania powiązania treści kształcenia z praktyką zawodową i rzeczywistymi problemami branży spożywczej. Uwagi interesariuszy są wykorzystywane podczas bieżącego doskonalenia programu studiów i analizy kierunków jego dalszego rozwoju.

Istotnym elementem procesu kształcenia jest również rozwój kompetencji językowych. Studenci mają możliwość wyboru języka obcego spośród oferowanych (język angielski, język rosyjski, język niemiecki), a także uzyskania certyfikatu Pearson English International Certificate (PEIC) we współpracy z Akademickim Centrum Języków Obcych Akademii Łomżyńskiej. Istotnym elementem współpracy z

otoczeniem społeczno-gospodarczym jest realizacja prac dyplomowych. Jednak nieliczne tematy dotyczą obszarów bezpieczeństwa i certyfikacji. Większość porusza aspekty technologiczne.

Efekty uczenia się na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są spójne z przyjętą koncepcją kształcenia, profilem praktycznym studiów oraz przyporządkowaniem kierunku do dyscypliny technologia żywności i żywienia. Kształcenie ukierunkowane jest na przygotowanie absolwentów do wykonywania zadań zawodowych związanych z oceną jakości, bezpieczeństwem oraz certyfikacją żywności.

Kierunkowe efekty uczenia się na profilu praktycznym określone na ocenianym kierunku odnoszą się do dziedziny nauk rolniczych i dyscypliny: technologia żywności i żywienia. Są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz profilem praktycznym. Przykładowe efekty uczenia się odpowiadające ww. celowi kształcenia to: K_W03 – Absolwent w zaawansowanym stopniu zna i rozumie operacje jednostkowe w produkcji żywności oraz ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności, a w zakresie kompetencji inżynierskich: Zna i rozumie podstawowe procesy zachodzące w ramach poszczególnych operacji, mające wpływ na cykl życia pojedynczych urządzeń i całościowych linii technologicznych oraz K_W07 – Absolwent w zaawansowanym stopniu zna i rozumie zasady, koncepcje i warunki wdrażania obligatoryjnych i fakultatywnych dodatkowych systemów kontroli jakości żywności, w tym: procesy certyfikacji rolnictwa ekologicznego i produktów ekologicznych; wie, w jaki sposób wykorzystać tę wiedzę w działalności zawodowej.

W realizowanym programie studiów stacjonarnych kierunkowe efekty uczenia się uwzględniają wszystkie charakterystyki PRK w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych określone w części III załącznika do Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. z 2018, poz. 2218). Efekty uczenia się dla ocenianego kierunku studiów pierwszego stopnia zostały przyjęte stosowną uchwałą Senatu AŁ (Uchwała z dnia 30.06.2022 r.). Zostały one określone w sposób specyficzny i zgodnie z aktualnym stanem wiedzy i jej zastosowaniami w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, a także obszarem praktyki w obszarach działalności zawodowej i gospodarczej, jak również zawodowego rynku pracy dla ocenianego kierunku.

W przypadku efektów dotyczących wiedzy sformułowano 12 efektów poprawnie określając zakres i głębię efektów oraz ich kontekst – uwarunkowania i skutki. Przykładem efektów uwzględniających zakres i głębię – kompletność perspektywy poznawczej i zależności mogą być efekty: K_W08 Absolwent w zaawansowanym stopniu zna i rozumie zasady działania i eksploatacji maszyn i urządzeń, projektowania zespołów maszyn i urządzeń oraz linii technologicznych, w tym automatyzację procesów, a w zakresie kompetencji inżynierskich: zna i rozumie podstawowe procesy w cyklu życia maszyn i urządzeń, zespołów maszyn i urządzeń oraz linii technologicznych oraz K_W12 - zna i rozumie znaczenie uregulowań prawnych, krajowych i międzynarodowych, w zakresie bezpieczeństwa żywności, zarządzania jakością żywności, kontroli jakości handlowej i ochrony konsumenta. Natomiast przykładem efektu wskazującego kontekst – uwarunkowania i skutki jest efekt K_W12 – Absolwent zna i rozumie podstawy prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej przemysłowej oraz prawa autorskiego; zna zasady zarządzania małym przedsiębiorstwem, a w zakresie kompetencji inżynierskich: zna i rozumie podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości.

Sformułowano 15 efektów w kategorii umiejętności, które obejmują zarówno aspekt wykorzystania wiedzy i rozwiązywania problemów oraz wykonywania zadań, jak też komunikowanie się poprzez odbieranie i tworzenie wypowiedzi oraz organizacji i uczenia się. Przykładem specyficznych kierunkowych efektów z kategorii umiejętności są: K_U01 – Absolwent potrafi dobierać parametry procesu technologicznego ze szczególnym uwzględnieniem ich wpływu na bezpieczeństwo żywności i konieczności szybkiego reagowania, a w zakresie kompetencji inżynierskich: potrafi planować i przeprowadzać eksperymenty w ramach prób technologicznych, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski, dobierać technologie do zakładanych rezultatów, w oparciu o doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską, efekt K_U06 – Absolwent potrafi prowadzić nadzór nad bezpieczeństwem i jakością żywności z uwzględnieniem metod kontroli stosowanych w monitorowaniu procesu technologicznego, a w zakresie kompetencji inżynierskich: potrafi dokonywać krytycznej analizy istniejących rozwiązań technologicznych, wykorzystując pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki, projektować rozwiązania doskonalące, efekt K_U14 – Absolwent potrafi organizować pracę własną, włączać się w prace zespołowe, a w razie potrzeby potrafi kierować pracą zespołu oraz K_U15 - Absolwent świadomie podchodzi do procesu samokształcenia — potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie.

Określono kompetencje społeczne niezbędne w działalności zawodowej właściwej dla ocenianego kierunku. Sformułowano 4 efekty z tej kategorii. Przykładowym efektem jest efekt K_K03 – Absolwent jest gotów do wykonywania zawodu oraz powierzonych zadań w sposób profesjonalny i kompetentny, organizacji pracy własnej, działania i myślenia w sposób przedsiębiorczy. Kierunkowe efekty uczenia się są specyficzne, możliwe do osiągnięcia, sformułowane w sposób zrozumiały i zgodne z aktualnym stanem wiedzy i jej zastosowaniami w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz ze stanem praktyki w obszarach działalności zawodowej i gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy. Zdaniem zespołu oceniającego aspekt certyfikacji podkreślono jedynie w marginalnym zakresie, który dotyczy wyłącznie certyfikacji produktów ekologicznych nie uwzględniając certyfikacji systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Większość efektów uczenia się sformułowanych dla zajęć lub grup zajęć są specyficzne i uwzględniają wszystkie charakterystyki PRK w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych określone w części III załącznika do Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. z 2018, poz. 2218). Efekty uczenia się dla poszczególnych zajęć w większości zostały określone nieprawidłowo. Nie odnoszą się one wprost do znajomości i rozumienia wiedzy, a wskazują na jej posiadanie. Przykładowo:

- sformułowanie w zakresie wiedzy dla modułu *matematyka* dla efektu 1_W - Zna podstawowe pojęcia i metody z zakresu analizy matematycznej i algebry liniowej wykorzystywane do opisu zjawisk w obszarze produkcji i bezpieczeństwa żywności nie w pełni odpowiada charakterystyce efektów uczenia się zawartej w Rozporządzeniu w sprawie charakterystyk. Podany efekt uczenia się nie wskazuje na znajomość i rozumienie posiadanej wiedzy, a jedynie na jej posiadanie. Nieprecyzyjnie również określono zakres i głębię, wskazując, że „Absolwent zna podstawowe pojęcia i metody”, zamiast np. w zaawansowanym stopniu.

- sformułowanie w zakresie wiedzy dla zajęć *toksykologia żywności* 1_W - Student charakteryzuje rodzaje substancji toksycznych, mechanizm ich działania (drogi wchłaniania, biotransformacji, akumulacji i wydalania) oraz metod oceny ich toksyczności oraz dla 2_W - Student wymienia i opisuje

substancje toksyczne naturalnie występujące w żywności i powstające w różnych ogniwach łańcucha żywnościowego oraz omawia sposoby zapobiegania ich występowania oraz metody ich kontroli oraz 3_W - Student wymienia zanieczyszczenia pochodzące ze środowiska naturalnego mogące wpływać na wartość i bezpieczeństwo żywności oraz wody pitnej lub technologiczne nie wskazuje na znajomość i rozumienie posiadanej wiedzy, a jedynie na jej posiadanie. Nie określono zakresu i głębi a ponadto sformułowanie tych efektów nie wskazuje na ich zakres, czy odnoszą się do wiedzy, umiejętności, czy kompetencji społecznych.

- sformułowanie w zakresie wiedzy dla modułu *chemia ogólna i nieorganiczna* : 1_W - Zna podstawowe pojęcia i prawa chemii ogólnej i nieorganicznej (K_W01) oraz 2_W - Zna wybrane zjawiska i procesy chemiczne istotne dla jakości i bezpieczeństwa żywności (K_W04) wskazują na znajomość, ale brak rozumienia. Ponadto błędnie określono zakres i głębię, wskazując, że „Absolwent zna podstawowe pojęcia” lub bez określenia zakresu i głębi w ogóle: zna wybrane zjawiska i procesy”. Dla tego modułu niepoprawnie określono kompetencje społeczne: 1_K Posiada świadomość odpowiedzialności za podejmowane działania podczas pracy laboratoryjnej (K_K02). Fakt posiadania świadomości nie jest tożsamy z określeniem „jest gotów do”.

- sformułowanie w zakresie wiedzy dla modułu *podstawy ekonomii* : 1_W Zna podstawowe pojęcia mikro- i makroekonomii oraz mechanizmy rynku (K_W01); wskazuje błędne określenie efektu dotyczące określenia zakresu i głębi.

- sformułowanie w zakresie wiedzy dla modułu *towaroznawstwo żywności* : 1_W – zna cechy towaroznawcze żywności oraz metody ich oceny (K_W02) 2_W – zna technologie stosowane w przetwórstwie i przechowywaniu żywności (K_W05) wskazują na znajomość, ale brak rozumienia. Ponadto nie określono zakresu i głębi.

- sformułowanie w zakresie wiedzy dla modułu *higiena produkcji żywności* : 1_W – zna obowiązki pracowników i pracodawcy w zakresie higieny produkcji żywności (K_W06); 2_W – zna wymagania techniczne i higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących żywność (K_W06) wskazują na znajomość, ale brak rozumienia. Ponadto nie określono zakresu i głębi efektu. Efekt w kategorii umiejętności: 1_U – potrafi dokonać oceny jakości, w tym oceny towaroznawczej i organoleptycznej produktów spożywczych (K_U01), nie jest specyficzny dla tego modułu;

- sformułowanie w zakresie wiedzy dla modułu *przetwarzanie surowców zwierzęcych* : 1_W – zna kierunki i technologie przetwarzania surowców zwierzęcych wskazują na znajomość, ale brak rozumienia. Ponadto nie określono zakresu i głębi efektu.

- sformułowania dla zajęć *odpady, produkty uboczne oraz substancje odzyskiwane* są nieprawidłowe we wszystkich efektach w zakresie wiedzy np. 2_W – ma wiedzę na temat produktów ubocznych przemysłu spożywczego w ujęciu technologicznym lub 5_W – zna rozwiązania technologiczne w zakresie zagospodarowania odpadów (K_W06) nie określają zakresu i głębi i nie wskazują na fakt posiadania wiedzy i jej rozumienia.

Powyżej przedstawione zostały tylko przykłady, jednak uwagi dotyczą większości kart przedmiotów, w których określone zostały efekty uczenia się dla zajęć na studiach pierwszego stopnia.

Efekty uczenia się uwzględniają umiejętność komunikowania się w języku obcym: K_U10 Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Kompetencje inżynierskie w kategorii wiedzy realizowane są m.in. podczas zajęć z: *fizyki, mikrobiologii żywności, podstaw technik wytwarzania żywności, przetwarzania surowców zwierzęcych, przetwarzania surowców roślinnych, bezpieczeństwa w przetwarzaniu surowców roślinnych, bezpieczeństwa w przetwarzaniu surowców zwierzęcych, ogólnej technologii żywności, zagrożeń bezpieczeństwa żywności, materiały i opakowania w bezpieczeństwie żywności, analiza i ocena jakości żywności, systemy kontroli jakości, automatyzacji w przemyśle spożywczym oraz eksploatacji maszyn i urządzeń, żywność wygodna i funkcjonalna bioaktywne składniki żywności* (zna i rozumie podstawowe procesy zachodzące w ramach poszczególnych operacji mające wpływ na cykl życia pojedynczych urządzeń i całościowych linii technologicznych), *fizyki, podstaw technik wytwarzania żywności, przetwarzania surowców zwierzęcych, przetwarzania surowców roślinnych, automatyzacji w przemyśle spożywczym oraz eksploatacji maszyn i urządzeń* (zna i rozumie podstawowe procesy w cyklu życia maszyn i urządzeń, zespołów maszyn i urządzeń oraz linii technologicznych), *analizy i oceny jakości żywności* (zna i rozumie wpływ stosowanych technik analitycznych, metod pomiarów i kontroli na dobór i eksploatację urządzeń i aparatury laboratoryjnej), *podstaw ekonomii* (zna i rozumie podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości).

Kompetencje inżynierskie w kategorii umiejętności realizowane są m.in. podczas zajęć z *mikrobiologii żywności, podstaw technik wytwarzania żywności, chemii żywności, przetwarzania surowców zwierzęcych, przetwarzania surowców roślinnych, bezpieczeństwa w przetwarzaniu surowców roślinnych, bezpieczeństwa w przetwarzaniu surowców zwierzęcych, ogólnej technologii żywności, analizy i oceny jakości żywności* (potrafi dokonywać krytycznej analizy istniejących rozwiązań technologicznych wykorzystując pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki, projektować rozwiązania doskonalące), *podstaw technik wytwarzania żywności, przetwarzania surowców zwierzęcych, przetwarzania surowców roślinnych, towaroznawstwo żywności, ogólna technologia żywności* (potrafi dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania planowanych i istniejących rozwiązań technicznych i technologicznych oraz dokonywać ich doskonalenia z uwzględnieniem oceny ekonomicznej).

Zdaniem zespołu oceniającego są też inne zajęcia, podczas których studenci uzyskują kompetencje inżynierskie, ale nie zostało to uwzględnione w kartach zajęć. Przykładem może być *higiena produkcji żywności* z uwagi na fakt, że studenci wykonują projekt systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Efekty uczenia się są w większości możliwe do osiągnięcia i sformułowane w sposób zrozumiały. Sposoby weryfikacji ustanowiono w zależności od rodzajów zajęć przewidzianych programem studiów. Nieprawidłowości w sformułowaniu efektów uczenia się dla zajęć powodują, że część z nich jest niezrozumiała - nie wiadomo, czy dotyczą wiedzy czy umiejętności, co uniemożliwia stworzenie przejrzystego systemu ich weryfikacji. Weryfikacja efektów uczenia się przeprowadzana jest w oparciu o opinie absolwentów, którzy kończą studia i rozpoczynają pracę zawodową, wskazując na efekty uczenia się, których osiągnięcie ma największe znaczenie dla dalszego ich rozwoju zawodowego wyrażaną np. w badaniach ankietowych prowadzonych przez Uczelnię. Absolwenci zwracali uwagę na znaczenie kompetencji związanych z: identyfikacją, monitorowaniem i eliminowaniem zagrożeń w bezpieczeństwie żywności, praktycznym wykorzystaniem norm i regulacji prawnych dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności, prowadzeniem nadzoru nad bezpieczeństwem i jakością żywności, opracowywaniem elementów systemów kontroli jakości żywności, oceną jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych z wykorzystaniem technik laboratoryjnych, znajomością systemów kontroli jakości i certyfikacji żywności, zastosowaniem technik analitycznych w zapewnieniu bezpieczeństwa i

jakości żywności. Absolwenci podkreślali również znaczenie efektów uczenia się związanych z organizacją pracy własnej i pracy zespołowej oraz odpowiedzialnością za jakość i bezpieczeństwo żywności oraz przestrzeganiem zasad etyki zawodowej.

Zdaniem członków zespołu oceniającego różnica pomiędzy grupą przedmiotów podstawowych i grupą przedmiotów kierunkowych jest niewielka i obejmuje 4 efekty, które są za mało powiązane z bezpieczeństwem i certyfikacją żywności i nie obejmują kluczowych treści programowych dla kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Są to efekty: K_W05 - W zaawansowanym stopniu zna i rozumie założone problemy fałszowania żywności i zapewnienia jej autentyczności; wie w jaki sposób wykorzystać tę wiedzę w działalności zawodowej; KW_09 - W zaawansowanym stopniu zna i rozumie zastosowanie i znaczenie technik analitycznych w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności, w tym w zakresie kompetencji inżynierskich zna i rozumie wpływ stosowanych technik analitycznych, metod pomiarów i kontroli na dobór i eksploatację urządzeń i aparatury laboratoryjnej; K_W10 - W zaawansowanym stopniu zna i rozumie definicje i pojęcia stosowane w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w języku polskim i ich odpowiedniki w języku obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego; K_W12 - Zna i rozumie podstawy prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz prawa autorskiego; zna zasady zarządzania małym przedsiębiorstwem, w tym w zakresie kompetencji inżynierskich zna i rozumie podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości.

Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1² (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są zgodne ze strategią Uczelni oraz profilem praktycznym. Kształcenie jest realizowane na studiach na poziomie pierwszego stopnia. Kierunek jest prawidłowo przyporządkowany do dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia, w której kadra naukowa prowadzi badania naukowe. Koncepcja i cele kształcenia uwzględniają postęp w obszarach działalności zawodowej sektora rolno-spożywczego oraz działalności gospodarczej, jednakże w odniesieniu do certyfikacji żywności nawiązują w marginalnym zakresie. Współpraca Uczelni jest zorientowana na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego regionu i jest związana z zawodowym rynkiem pracy regionu lokalizacji Uczelni. Koncepcja i cele kształcenia zostały określone we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi, jednakże interesariusze zewnętrzeni nie obejmują przedstawicieli firm certyfikujących. Efekty uczenia się określone dla kierunku są zgodne z obecną koncepcją i celami kształcenia na studiach o profilu praktycznym. Jednak z uwagi na podjęcie tematyki certyfikacji w wąskim zakresie, tylko częściowo uwzględniają postęp w obszarach działalności zawodowej i gospodarczej. Kierunkowe efekty uczenia się uwzględniają wszystkich

²W przypadku gdy propozycje oceny dla poszczególnych poziomów studiów różnią się, należy wpisać propozycję oceny dla każdego poziomu odrębnie.

charakterystyki PRK w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych określone w części III załącznika do Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. z 2018, poz. 2218). Zostały przyjęte stosowną uchwałą Senatu Akademii Łomżyńskiej są określone w sposób specyficzny i zgodnie z aktualnym stanem wiedzy i jej zastosowaniami w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, a także obszarem praktyki w obszarach działalności zawodowej i gospodarczej, jak również zawodowego rynku pracy dla ocenianego kierunku. Uwzględniają kompetencje inżynierskie, umiejętności praktyczne i nabycie umiejętności komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 oraz kompetencje społeczne niezbędne w działalności zawodowej w obszarze bezpieczeństwa i certyfikacji żywności. Efekty uczenia się zakładane dla zajęć w większości przypadków nie zostały określone prawidłowo. Sposób formułowania efektów uczenia się dla zajęć nie wskazuje na posiadanie i rozumienie wiedzy, niepoprawnie określono zakres i głębię i nie wszystkie efekty są specyficzne dla ocenianego kierunku. Z uwagi na fakt, że niektóre efekty uczenia się dla zajęć zawierają nieprawidłowości powoduje, że są one nie w pełni zrozumiałe, nie pozwalają na stworzenie w pełni przejrzystego systemu ich weryfikacji.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Brak

Rekomendacje

Rekomenduje się:

- 1) określenie poprawnie sformułowanych i specyficznych efektów uczenia się dla zajęć w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych na studiach pierwszego stopnia, zgodnie z zasadami przyjętymi w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218);
- 2) skorygowanie sformułowania efektów uczenia się dla zajęć, w taki sposób, aby umożliwić jednoznaczną weryfikację ich osiągnięcia.

Zalecenia

Brak

Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2

Treści programowe na studiach pierwszego stopnia są zgodne z obecną koncepcją kształcenia i z obecnie założonymi efektami uczenia się określonymi dla kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Treści programowe podzielono względem kierunkowych efektów uczenia się na poszczególne grupy zajęć: przedmioty ogólne, podstawowe, kierunkowe, praktyczne i przygotowanie do pracy dyplomowej. Wiedzę ogólną studenci nabywają na zajęciach m.in. z *języka obcego*,

przedmiotu ogólnouczelnianego i *ochrony własności intelektualnej*. Treści programowe w ramach grupy przedmiotów podstawowych pozwalają na osiągnięcie kierunkowych efektów uczenia się K_W01 – K_W04, K_W06, K_W08, KW12 są osiąmane w ramach grupy G_2 zajęć podstawowych np. m.in.: *podstawy informatyki, matematyka, biologia, surowce spożywcze pochodzenia roślinnego, surowce spożywcze pochodzenia zwierzęcego, bezpieczeństwo w przetwarzaniu surowców roślinnych, bezpieczeństwo w przetwarzaniu surowców zwierzęcych, podstawy technik wytwarzania żywności, ekologia i ochrona środowiska, higiena produkcji żywności, analiza i ocena jakości żywności, podstawy ekonomii*. Treści programowe w ramach grupy przedmiotów kierunkowych pozwalają na osiągnięcie kierunkowych efektów K_W01-KW_12 w ramach zajęć m.in. *towaroznawstwo żywności, prawo żywnościowe, autentyczność żywności / zafałszowania żywności, mikrobiologia żywności, surowce spożywcze pochodzenia roślinnego, surowce spożywcze pochodzenia zwierzęcego, ogólna technologia żywności, przetwarzanie surowców roślinnych, przetwarzanie surowców zwierzęcych, nadzór weterynaryjny i sanitarny w produkcji żywności, systemy kontroli jakości*. Treści programowe w ramach grupy zajęć praktycznych obejmują zajęcia, które pozwalają na osiągnięcie kierunkowych efektów uczenia się w zakresie umiejętności K_U01-2, K_U06, K_U8, K_U13-15 i są to m.in.: *podstawy informatyki, matematyka, surowce spożywcze pochodzenia roślinnego, surowce spożywcze pochodzenia zwierzęcego, higiena produkcji żywności, mikrobiologia żywności, podstawy technik wytwarzania żywności, ogólna technologia żywności, przetwarzanie surowców roślinnych, przetwarzanie surowców zwierzęcych, chemia ogólna i nieorganiczna, chemia organiczna, bezpieczeństwo w przetwarzaniu surowców roślinnych, bezpieczeństwo w przetwarzaniu surowców zwierzęcych, substancje dodatkowe w kształtowaniu jakości żywności / funkcyjne składniki żywności, fakultet ogólnouczelniany oraz kompetencje społeczne: K_01-04, m.in. fizyka, język obcy, przetwarzanie surowców roślinnych, przetwarzanie surowców zwierzęcych, materiały i opakowania w bezpieczeństwie żywności, żywność wygodna i funkcjonalna / bioaktywne składniki żywności*. Grupy zajęć przygotowujące do pracy dyplomowej obejmują zajęcia realizujące dwa kierunkowe efekty kształcenia w zakresie wiedzy: K_W09 oraz K_W12, efekty w zakresie umiejętności: K_U01-02, K_U06-08, K_U10, K_U12-15.

W opinii zespołu oceniającego zajęcia z grupy przedmiotów kierunkowych powinny odzwierciedlać treści programowe powiązane z tematyką bezpieczeństwa i certyfikacji żywności, przy czym brakuje w tej grupie zajęć kompleksowo obejmujących proces wdrażania obligatoryjnych i fakultatywnych systemów kontroli jakości żywności i procesu certyfikacji.

Nie wszystkie treści programowe uwzględniają wiedzę i jej zastosowania w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, normy i zasady, a także aktualny stan praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy. Przykładowo w module *higiena produkcja żywności* kształcenie odbywa się na podstawie nieaktualnych pozycji literaturowych np. z 2006 roku odnośnie prawa żywnościowego lub podręczników, w temacie higieny żywności np. z 2003 roku, których nowsze wydania dostępne są w danych literaturowych. Nie wymieniono bazowego dokumentu, jakim jest Kodeks Żywnościowy. Dodatkowo, w zakresie tematów zajęć wymieniono „Monitoring zagrożeń i punktów krytycznych (HACCP)”, co jest nieprawidłowe, gdyż z definicji są to „krytyczne punkty kontrolne”. Innymi przykładami zajęć, które nie uwzględniają wiedzy i jej zastosowania są: *systemy kontroli i certyfikacja w rolnictwie ekologicznym*, wszystkie pozycje starsze niż 10 lat, w tym jedna z 1996 roku; *toksykologia żywności* – pozycje literaturowe pochodzą z 2006 i z 1998 roku, *konserwowanie żywności a jej bezpieczeństwo* - pozycja z 1999 roku, *odpady, produkty uboczne oraz substancje odzyskiwane* - pozycja z 1997 roku. Innym przykładem są zajęcia *zagrożenia*

bezpieczeństwa żywności, gdzie oprócz przedawnionych pozycji literaturowych zespół oceniający dostrzegł powtórki przekazywanej wiedzy względem zajęć *higiena produkcja żywności* w zakresie zagrożeń żywności, przy czym zagrożenia fizyczne omawiane były wyłącznie na wykładach w formie teoretycznej, co przy zajęciach obejmujących 60 h, w tym 30 godzin ćwiczeń, jest nieodpowiednie oraz względem *zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności*.

Treści programowe są częściowo kompleksowe i specyficzne dla zajęć tworzących program studiów i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się. Nieprawidłowe jest zaplanowanie treści dotyczących bezpieczeństwa żywności jako zajęć do wyboru, jak ma to miejsce w przypadku zajęć *zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności*. Jeśli student nie wybierze tych zajęć nie zdobędzie wiedzy, umiejętności i kompetencji w zakresie certyfikacji bezpieczeństwa żywności na zgodność ze znanym w skali międzynarodowej systemem ISO 22000 System zarządzania bezpieczeństwem żywności – wymagania dla każdej organizacji należącej do łańcucha żywnościowego.

Dodatkowo, cel zajęć *higiena produkcji żywności* jest niespójny z jego tytułem i niespecyficzny dla higieny żywności. Wymieniono: C1 - W – uzyskanie wiedzy z zakresu nowoczesnych technologii stosowanych w produkcji żywności wygodnej oraz ich wpływu na wartość odżywczą i bezpieczeństwo produktów; C2 - W – pogłębienie wiedzy z zakresu właściwości funkcjonalnych dodatków do żywności, w tym substancji dodatkowych stosowanych w produkcji żywności; C3 - U – nabycie umiejętności doboru składników (surowców, półproduktów, dodatków technologicznych) oraz kształtowania wartości odżywczej żywności z zachowaniem jej bezpieczeństwa; C4 - W – uzyskanie wiedzy z zakresu projektowania produktów żywnościowych oraz zasad wprowadzania środków spożywczych do obrotu. W opinii zespołu oceniającego zabrakło istotnych dla higieny żywności elementów wynikających bezpośrednio z prawa żywnościowego (Rozporządzenie (WE) 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych), jak m.in. wymagania dla zakładów produkcji i dystrybucji żywności, higiena personelu, procesy mycia i dezynfekcji, zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami, wymagania dla wody, środków spożywczych, etc. Ponadto cel modułu jest niespójny z zakresem tematów zajęć, a udział w weryfikacji efektów kształcenia jest nieuzasadniony w zakresie liczby godzin przewidzianych na realizację wykładów (10 h – 60%) i ćwiczeń (25 h – 40%).

Treści programowe nie obejmują najnowszych osiągnięć naukowych i praktycznych rozwiązań stosowanych w zakresie certyfikacji żywności. W programie studiów zbyt dużo jest zajęć z przygotowania ogólnego, których redukcja lub eliminacja stworzyłaby możliwość do realizacji zajęć kluczowych w zakresie bezpieczeństwa żywności, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz certyfikacji żywności. Przykładem takich zajęć z przygotowania wstępnego jest *matematyka* (45 godzin), *fizyka* (45 godzin), *chemia ogólna i nieorganiczna* (75 godzin), *chemia organiczna* (60 godzin), *ogólna technologia żywności* (80 godzin) etc., podczas gdy zajęcia poświęcone bezpieczeństwu i certyfikacji żywności realizowane są w znacznie mniejszym wymiarze, np. *higiena produkcji żywności* (35 godzin), *systemy kontroli jakości żywności* (35 godzin), *zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności* (45 godzin). Ponadto tylko częściowo realizowane są zagadnienia związane z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności na etapie produkcji pierwotnej i to w zbyt małym wymiarze godzin.

W treściach programowych stwierdzono wiele powtórek. Przykładami mogą być treści dotyczące zagrożeń żywności np. w ramach higieny produkcji żywności, zagrożeń bezpieczeństwa żywności. Inny przykład to tematyka systemu HACCP poruszana w trakcie realizacji zajęć jak *higiena produkcji żywności*, *nadzoru weterynaryjnego i sanitarnego w produkcji żywności*, *systemy kontroli jakości*, *normalizacja*, *standaryzacja i certyfikacja żywności*. Powtórki treści programowych występują w

przypadku wielu zajęć. Dotyczy to również tematyki ISO 22000. Ponadto, w treściach programowych ominięto tematykę audytu na zgodność z normą ISO 19011 – Wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania oraz ISO 9001 System zarządzania jakością. W opinii zespołu oceniającego treści dotyczące audytu są realizowane jedynie w częściowym zakresie w ramach zajęć systemy kontroli jakości, co nie zapewnia absolwentom wystarczającej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w zakresie audytowania lub uczestnictwa w audytach wewnętrznych. Dodatkowo, w żadnym sylabusie nie podano kluczowego źródła wiedzy na temat audytowania, tj. międzynarodowej normy ISO 19011 (wytyczne dotyczące audytowania systemów zarządzania). Zainteresowanie tematyką audytu potwierdzili studenci w trakcie spotkania z zespołem oceniającym. Nie rozwinęto również tematyki zarządzania jakością zgodną z ISO 9001. Norma ta nie odnosi się wprost to żywności, ale jest ogólną normą dotyczącą zarządzania jakością i podaje m.in. zasady zarządzania jakością i podejście procesowe stosowane później w specyficznych dla żywności normach i standardach. W treściach programowych bardzo marginalnie poruszana jest systemu FSSC 22000, który jest systemem certyfikacji bezpieczeństwa żywności oparty na uznawanej w skali międzynarodowej normie ISO 22000 i spełnia wymagania Globalnej Inicjatywy dotyczącej Bezpieczeństwa Żywności (GFSI). Zdaniem zespołu oceniającego doskonalenia wymagają karty zajęć (sylabusy). Konstrukcja sylabusów nie jest w pełni zrozumiała i przejrzysta. Zawiera powtórki treści np. opisu zajęć, efektów uczenia się, literatury, metod i kryteriów oceniania etc. Warto doprecyzować formę sylabusów w sposób zapewniający czytelność odbioru treści dokumentu, opisu zajęć oraz zakresu tematów zajęć, tak aby poprawić widoczność treści programowych i weryfikacji efektów uczenia się. Umożliwi to zarządzanie treściami programowymi i redukcję powtórek.

Treści programowe pozwalają na osiągnięcie wszystkich efektów inżynierskich zgodnie z rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018. W sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Studia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności realizowane są w formie stacjonarnej i mogą być prowadzone w formie niestacjonarnej. Czas trwania studiów jest poprawnie oszacowany i zapewnia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Studia stacjonarne i niestacjonarne trwają 7 semestrów, przy wymaganym nakładzie pracy studenta równym 210 punktów ECTS, w tym 15 punktów za samodzielną pracę dyplomową oraz 28 punktów za 6 miesięczne praktyki (960 godzin dydaktycznych) i ta liczba nie spełnia wymagań. Nakład pracy mierzony liczbą punktów ECTS jest rozplanowany równomiernie po 30 punktów ECTS w każdym semestrze. Nakład pracy konieczny do ukończenia studiów obejmuje uczestnictwo w zajęciach organizowanych przez Uczelnię, zgodnie z planem studiów oraz jego indywidualną pracę przeznaczoną na przygotowanie do zajęć oraz ich zaliczenie. Nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się, przypisanych do ocenianego kierunku jest poprawnie oszacowany i zapewnia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Zajęcia dydaktyczne prowadzone są w formie wykładów, ćwiczeń, zajęć laboratoryjnych oraz zajęć zdalnych. Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich i studentów (bez uwzględniania praktyk) na studiach stacjonarnych została określona prawidłowo i wynosi 2290 godzin, z czego 1490 godzin przypada na zajęcia praktyczne nie wliczając praktyk zawodowych oraz 960 godzin (6 miesięcy) praktyk zawodowych. Natomiast na studiach niestacjonarnych wynosi 1312, z czego 888 godzin przypada na zajęcia praktyczne, nie wliczając praktyk oraz 960 godzin praktyk zawodowych.

Dobór form zajęć dydaktycznych na studiach stacjonarnych jest następujący: wykłady 800 godzin (34,93%); ćwiczenia/laboratoria 1490 (65,07%); 960 godzin praktyk zawodowych. Natomiast na

studiach niestacjonarnych wykłady 424 godzin (32,30%); ćwiczenia/laboratoria 888 (67,68%); 960 godzin praktyk zawodowych.

Liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów określona w programie studiów łącznie oraz dla poszczególnych zajęć na studiach stacjonarnych zapewnia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów wynosi 50,1% (2290 godzin) na studiach stacjonarnych i 25% (1312 godzin) na studiach niestacjonarnych.

Sekwencja zajęć, a także dobór form zajęć, proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach nie w każdym przypadku są prawidłowe. Nie zawsze zajęcia ułożone są w kolejności zapewniającej stopniowy rozwój wiedzy i umiejętności studentów. Przykładowo, zajęcia z grupy zajęć kierunkowych warto zacząć od prawa żywnościowego, higieny żywności i zagrożeń bezpieczeństwa żywności, następnie systemów obligatoryjnych, a dalej dobrowolnych systemów, które podlegają certyfikacji oraz tematyki audytu. Innym przykładem jest realizacja zajęć statystyka zbyt późno w toku studiów, tj. w semestrze 7, co może być przyczyną braku obliczeń statystycznych w losowo ocenianych pracach dyplomowych. Ponadto, pojawiające się powtórki treści np. dotyczących zagrożeń żywności i systemu HACCP wskazują konieczność rewizji sekwencji zajęć lub grup zajęć. Obecna liczba godzin zajęć i proporcje pomiędzy poszczególnymi formami zajęć nie zapewniają osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów uczenia się.

Studenci mają możliwość elastycznego kształtowania swojej ścieżki kariery poprzez wybór zakresu kształcenia. W programie studiów stacjonarnych i niestacjonarnych umożliwiono wybór zajęć (w tym zajęć z nauk humanistycznych), które obejmują 72 punktów ECTS. Dlatego spełniony jest wymóg umożliwiający wybór zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS, koniecznej do ukończenia studiów.

Plan studiów obejmuje zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne. Liczba punktów ECTS obejmująca zajęcia lub grupy zajęć kształtujące umiejętności praktyczne wynosi 144 punkty ECTS, co stanowi 68,57% ogólnej liczby punktów ECTS. Według deklaracji Uczelni przykładem zajęć kształtujących umiejętności praktyczne są m.in.: *język obcy, matematyka, biologia, chemia ogólna i nieorganiczna, fizyka, podstawy informatyki, surowce spożywcze pochodzenia roślinnego / zwierzęcego, ekologia i ochrona środowiska, podstawy technik wytwarzania żywności, chemia żywności, chemia organiczna, towaroznawstwo żywności, bezpieczeństwo w przetwarzaniu surowców zwierzęcych, / roślinnych, ogólna technologia żywności, higiena produkcji żywności, zagrożenia bezpieczeństwa żywności, biochemia żywności, materiały i opakowania w bezpieczeństwie żywności, analiza i ocena jakości żywności, nadzór weterynaryjny i sanitarny w produkcji żywności* etc. Do rozważenia przez Uczelnię są zajęcia z audytu. Zdaniem zespołu oceniającego dałoby to nie tylko umiejętności praktyczne, ale również zintensyfikowałoby współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym. W programie studiów pierwszego stopnia przewidziano zajęcia poświęcone kształceniu w zakresie znajomości języka obcego. Są one realizowane w sumarycznym wymiarze 120 godzin (12 ECTS). W ramach tych zajęć studenci zdobywają umiejętności posługiwania się językiem obcym na poziomie B2 zgodnie z wymaganiami kierunkowego efektu uczenia się KW_10. Studentom nie proponuje się zajęć prowadzonych w języku obcym.

W planie studiów uwzględniono zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych. Są to zajęcia m.in. *podstawy ekonomii, ochrona własności intelektualnej, zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej a ich udział wynosi 21 ECTS (11,21%),* co jest zgodne z obowiązującymi

wymaganiami (min ECTS). Plan studiów obejmuje zajęcia prowadzone w wykorzystaniu metod i technik kształcenia na odległość. Oprócz wychowania fizycznego i języka obcego taka forma kształcenia występuje w przypadku każdego realizowanego zajęcia z programu studiów, w tym praktyk zawodowych. W przypadku studiów stacjonarnych i niestacjonarnych kształcenie na odległość obejmuje 33,52 punktów ECTS, co stanowi 15,96% ogólnej liczby punktów ECTS na studiach stacjonarnych i 15,16 punktów ECTS (7,21%) na studiach niestacjonarnych i spełnia wymagania w tym zakresie (Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2023 r. poz. 742, z późn. zm.)). Studenci korzystają z uczelnianej platformy e-learningowej (<https://elearning.al.edu.pl>), która zapewnia dostęp do materiałów dydaktycznych, testów, filmów instruktażowych, instrukcji laboratoryjnych oraz narzędzi wspomagających ocenę ryzyka. Dotyczy to wyłącznie zajęć wykładowych, przy czym program hybrydowy wskazuje precyzyjnie, które przedmioty i w jakim wymiarze godzin mogą być realizowane w formie zdalnej.

Metody kształcenia stosowane na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są różnorodne, specyficzne i zostały dobrane w sposób zapewniający osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, z uwzględnieniem praktycznego profilu studiów oraz specyfiki przyszłej pracy zawodowej absolwentów. Dobór metod dydaktycznych jest dostosowany do formy zajęć, charakteru treści kształcenia, poziomu zaawansowania studentów oraz dostępnej infrastruktury laboratoryjnej i technologicznej. Wykorzystywane są zarówno metody podające wiedzę, jak i metody aktywizujące do samodzielności, odgrywania aktywnej roli w procesie uczenia się oraz praktyczne, sprzyjające rozwijaniu samodzielnego myślenia, analizy problemów zawodowych oraz pracy zespołowej. W ramach wykładów stosowany jest wykład informacyjny i problemowy, wspierany prezentacjami multimedialnymi, analizą aktualnych aktów prawnych, norm oraz przykładów z praktyki gospodarczej. Ćwiczenia audytoryjne i projektowe realizowane są z wykorzystaniem metod aktywizujących, takich jak analiza przypadków, praca w zespołach, dyskusje, opracowywanie dokumentacji oraz rozwiązywanie problemów decyzyjnych. Metody te sprzyjają kształtowaniu umiejętności praktycznych, w tym identyfikacji zagrożeń w łańcuchu żywnościowym, oceny ryzyka zdrowotnego, interpretacji wyników badań oraz projektowania i nadzorowania systemów jakości i bezpieczeństwa żywności. Natomiast zajęcia laboratoryjne i praktyczne prowadzone są z wykorzystaniem metod ćwiczeniowych i eksperymentalnych, obejmujących samodzielne wykonywanie analiz fizykochemicznych, mikrobiologicznych i sensorycznych, obsługę aparatury laboratoryjnej oraz dokumentowanie i interpretację wyników badań. Metody zapewniają przygotowanie do działalności zawodowej w sposób umożliwiający wykonywanie czynności praktycznych. Istotnym elementem procesu kształcenia jest wykorzystanie technologii informacyjno-komunikacyjnych (ICT), w tym uczelnianej platformy e-learningowej. Zastosowanie elementów kształcenia mieszanego (blended learning) umożliwia łączenie zajęć stacjonarnych z nauczaniem na odległość oraz sprzyja rozwijaniu kompetencji cyfrowych niezbędnych w pracy zawodowej. Zajęcia realizowane są z wykorzystaniem dostępnego na Uczelni oprogramowania biurowego i analitycznego (m.in. MS Excel, Statistica, programy do wizualizacji danych), a także narzędzi informatycznych wspierających analizę ryzyka i zarządzanie bezpieczeństwem żywności. W procesie kształcenia stosowane są również seminaria i warsztaty problemowe, które sprzyjają rozwijaniu kompetencji komunikacyjnych, prezentacyjnych i decyzyjnych. Praca zespołowa oraz konsultacje indywidualne z nauczycielami akademickimi wspierają doskonalenie umiejętności interpersonalnych, samoorganizacji pracy oraz odpowiedzialności za realizowane zadania.

Rozwijanie kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego realizowane jest poprzez zajęcia z języka obcego zawodowego prowadzone metodami interaktywnymi, obejmującymi pracę z tekstami branżowymi, analizę dokumentów normatywnych i technicznych w języku angielskim, symulacje sytuacji zawodowych oraz prezentacje tematyczne. Studenci uczestniczą w czterech semestrach zajęć z języka obcego zawodowego. Metody te umożliwiają osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie komunikacji specjalistycznej na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Zajęcia prowadzone są w pracowniach językowych wyposażonych w stanowiska komputerowe, zestawy słuchawkowe oraz tablice multimedialne, a ich treści obejmują specjalistyczne słownictwo branżowe z zakresu bezpieczeństwa i kontroli jakości żywności.

Organizacja procesu nauczania i uczenia się zarówno dla studiów stacjonarnych jak i niestacjonarnych została rozplanowana w taki sposób, że umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczanego na udział w zajęciach i samodzielne uczenie się oraz prawidłową weryfikację i ocenę efektów uczenia się. Studia niestacjonarne nie są realizowane. Proces nauczania realizowany jest w trakcie 7 semestrów w sposób zapewniający właściwe rozłożenie treści kształcenia w kolejnych semestrach studiów oraz osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się, zgodnie z profilem praktycznym studiów. Rozplanowanie zajęć w semestrach jest odpowiednie w stosunku do zwiększania wiedzy i kompetencji studentów. Proces uczenia się został zaprojektowany w sposób umożliwiający elastyczne dostosowanie do zróżnicowanych potrzeb studentów – zarówno grupowych, jak i indywidualnych. Studenci mają możliwość studiowania według indywidualnego toku studiów oraz indywidualnej organizacji studiów, która może być przyznana studentom, gdy ich sytuacja życiowa lub zdrowotna utrudnia uczestnictwo w zajęciach według standardowego harmonogramu. Zgodnie z Zarządzeniem 62/2022 liczebność grup studenckich dla form i zajęć dydaktycznych wynosi: wykłady – cały rocznik, ćwiczenia – co najmniej 20 osób; ćwiczenia z wychowania fizycznego – 20 – 30 osób, lektoraty języków obcych (ćwiczenia językowe) – 15 – 20 osób, seminaria – 20 – 30 osób oraz zajęcia laboratoryjne – 9 – 15 osób.

Ramy realizacji *praktyk zawodowych* są określone z poziomu Uczelni i opublikowane w Regulaminie Studiów Akademii Łomżyńskiej z dnia 18.04.2024 r. Organizację i przebieg praktyk regulują Regulamin Praktyk Zawodowych realizowany przez studentów AŁ i Program praktyki zawodowej dla kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Z uwagi na praktyczny profil kształcenia do programu studiów pierwszego stopnia włączono praktyki zawodowe jako zajęcia obowiązkowe w wymiarze 960h, którym przypisano zaniżoną liczbę 28 pkt-ów ECTS. W przypadku zastosowania najwyższego przelicznika zgodnie z regulacją prawną 30 h/1 ECTS, liczba przypisanych ECTS do praktyki powinna wynosić minimum 32. Praktyki są realizowane w trybie ciągłym na VI semestrze. Taki tryb realizacji zajęć nie koliduje z pozostałymi zajęciami oraz pozwala na pełne wdrożenie w procesy zawodowe realizowane w miejscu praktyk, co podnosi jakość kształcenia oraz daje szansę na kontynuowanie współpracy. Ciągły tryb realizacji zajęć jest również zgodny z oczekiwaniami podmiotów przyjmujących studentów.

Główne grupy zawodowe, w których studenci realizują zajęcia to zakłady przemysłu spożywczego reprezentujące głównie przetwórstwo mleka, mięsa, produkcję piwa, laboratoria kontroli Jakości, oraz organy urzędowej kontroli. Nie zidentyfikowano w ramach udostępnionej listy miejsc realizacji zajęć w jednostkach certyfikujących.

Program praktyk dla kierunku studiów opracowuje Kierownik Zakładu w porozumieniu z Koordynatorem praktyk, a zatwierdza Dziekan Wydziału. Formy i miejsce odbywania praktyk zawodowych ustala powołany przez Dziekana Koordynator praktyk. Zaliczenia *praktyk* dokonuje

Koordinator praktyk na podstawie określonych w programie studiów i programie praktyk wymogów warunkujących uzyskanie efektów uczenia się przewidzianych dla zajęć praktyka zawodowa. Na wniosek studenta, można zaliczyć na poczet praktyki zawodowej czynności wykonywane przez niego w ramach zatrudnienia, na warunkach: umowy o pracę/umowy zlecenia/umowy o dzieło lub jeśli student odbywa staż zawodowy lub aktywność zawodową w formie wolontariatu lub prowadzi działalność gospodarczą, jeżeli umożliwiają one uzyskanie efektów uczenia się określone w programie studiów dla praktyk zawodowych.

Koordinator *praktyk* zawodowych jest odpowiedzialny za realizację zajęć. Określono obowiązki koordynatora, do których należy m.in.

- koordynowanie przygotowania, przyjmowania i wydawania dokumentów związanych z organizacją i realizacją *praktyki*, w szczególności skierowań oraz umów w sprawie realizacji praktyki zawodowej;
- zapoznanie studentów z zasadami organizacji i zaliczania *praktyki*;
- sporządzenie wykazu zakładów pracy, z którymi Uczelnia ma podpisane porozumienia o współpracy i w których studenci danego kierunku mogą realizować praktykę zawodową;
- ocena miejsca praktyki zawodowej oraz ocena kwalifikacji zakładowego opiekuna praktyk do sprawowania nadzoru nad praktykantem zgodnie z kryteriami przyjętymi na Wydziale;
- przeprowadzenie kontroli przebiegu praktyki w zakładzie pracy i dokumentowanie tej kontroli.
- nadzór nad przebiegiem *praktyki*, w tym pomoc studentom w rozwiązywaniu problemów związanych z realizacją *praktyki* w wybranym zakładzie pracy, a także pomoc Zakładowemu opiekunowi praktyk w rozwiązywaniu bieżących spraw związanych z realizacją *praktyki* np. nieobecność studenta, problemy z zaliczeniem efektów uczenia się lub zachowaniem studenta niezgodnym z regulaminem;
- nadzór merytoryczny nad przebiegiem praktyki zawodowej;
- przyjęcie od studenta wypełnionego kompletu dokumentacji potwierdzającej realizację *praktyki zawodowej*;
- weryfikacja i ocena stopnia osiągnięcia efektów uczenia się zakładanych dla przedmiotu praktyka zawodowa;
- uzupełnianie protokołów z zajęć *praktyka zawodowa* w systemie USOS.

Szczegółowo również określono zakres obowiązków Zakładowego opiekuna *praktyki zawodowej*, do których należy:

- wsparcie studentów w realizacji programu praktyki zawodowej;
- zapoznanie studenta ze specyfiką zawodu i warsztatu pracy;
- pomoc merytoryczna w przygotowaniu studenta do wykonywania zawodu;
- nadzór nad wykonywaniem przez studentów czynności praktycznych wynikających z ramowego programu praktyki;

- zapoznanie studenta-praktykanta z zakresem obowiązków oraz potwierdzenie w dzienniku praktyk, w formie opinii Zakładowego opiekuna praktyk, stopnia umiejętności wykonywania zleconych zadań, przydatności w pracy jednostki, itp.;
- kontrola sumienności, punktualności i fachowości w wykonywaniu zadań przez studenta-praktykanta;
- dopuszczanie studenta-praktykanta – w miarę możliwości i pod odpowiednią kontrolą – do realizacji samodzielnych zadań;
- ocena stopnia osiągnięcia efektów uczenia się zakładanych dla przedmiotu Praktyka zawodowa poprzez wpis w dzienniku praktyk i ocenę wykonanych w ramach praktyki zadań;
- niezwłoczne powiadomienie Koordynatora praktyk zawodowych o naruszeniu przez studenta porządku lub dyscypliny pracy.

Praktyki zawodowe odbywają się w zakładach pracy, z którymi Uczelnia ma podpisane porozumienie o współpracy. Obecnie są podpisane 41 porozumień m.in. z następującymi zakładami: Zakłady Mięsne Zakrzewscy, Sokołów S.A., Browar Łomża, OSM Piątnica. Liczba oferowanych miejsc jest dostosowywana do liczby studentów i w pełni zabezpiecza możliwości realizacji zajęć. Niestety wśród opublikowanej listy brak jednostek certyfikujących.

Student może realizować *praktyki* w zakładzie pracy wskazanym przez siebie po zatwierdzeniu miejsca przez Koordynatora praktyk. Podstawą do zatwierdzenia jest ocena przeprowadzana na miejscu w porozumieniu z Kierownikiem zakładu, wg określonych kryteriów, którą dokumentuje się na formularzu oceny zatwierdzonym na Wydziale. Ocenie podlega każdorazowo podmiot przed podpisaniem umowy o współpracy, jeśli student wnioskuje o zaliczenie na podstawie swojej pracy zawodowej. Na szczególne podkreślenie zasługuje realizowany proces weryfikowania i dokumentowania oceny wg przyjętych kryteriów i pełnej charakterystyki opiekuna z ramienia zakładu, w której jest informacja na temat stanowiska, zakresu obowiązków i stażu pracy w ramach każdego miejsca, w którym realizowane są praktyki zawodowe, dodatkowo jest formularz z kryteriami i oceną zakładu. Ocenie podlega również Zakładowy Opiekun wg przyjętych kryteriów, co jest również dokumentowane na dedykowanym formularzu.

Możliwość realizacji *praktyk* w prawidłowo zweryfikowanych i dopuszczonych firmach daje studentom szanse praktycznego sprawdzenia i wykorzystania swojej wiedzy i zaprezentowania się u potencjalnego pracodawcy.

W ramach kryteriów zatwierdzania miejsc praktyk oceniana jest m.in. możliwość osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się oraz odpowiedniość warunków i infrastruktury oferowanych przez dany podmiot.

Obowiązkiem Koordynatora *praktyk zawodowych* jest m.in.: monitorowanie przebiegu zajęć i dokonanie przynajmniej jednokrotnego sprawdzenia przebiegu praktyki zawodowej. W tym celu Koordynator praktyk zawodowych przeprowadza rozmowę telefoniczną lub kontaktuje się za pośrednictwem poczty e-mail z Zakładowym opiekunem praktyk lub przeprowadza kontrolę *praktyk* w miejscu odbywania zajęć. Udostępniono przykładowe wyniki kontroli przeprowadzonych w 2025 r. i 2024 r. w Greenvit, Mleczarni Ostrowia, PSSE w Grajewie, OSM Piątnica, Browarze Łomża.

Po zakończeniu *praktyki*, Koordynator praktyk zawodowych dokonuje analizy zapisów umieszczonych w dzienniku praktyk zawodowych, ankietach wypełnionych przez Zakładowego opiekuna praktyk oraz

przez studenta. Wnioski z rocznej analizy praktyk zawodowych w formie podsumowania są opisane w sprawozdaniu Koordynatora praktyk zawodowych przygotowywanym po ich zakończeniu.

Warunkiem zaliczenia *praktyki* jest osiągnięcie przez studenta zakładanych efektów uczenia się przypisanych w programie studiów kierunku oraz w sylabusie do zajęć *praktyki zawodowe*.

Efekty kierunkowe opisane w sylabusie obejmują następujące obszary:

- Student prowadzi i współuczestniczy w realizacji procesów technologicznych w produkcji żywności, dobierając odpowiednie metody i parametry procesowe.
- Student zbiera dane pomiarowe w trakcie przebiegu procesu technologicznego z wykorzystaniem właściwej aparatury kontrolno-pomiarowej, analizuje i interpretuje uzyskane wyniki pomiarów, identyfikując odchylenia od norm i proponując działania korygujące.
- Student stosuje zasady systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (np. HACCP, GMP, GHP) w praktyce produkcyjnej, prowadzi nadzór nad jakością surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, wykorzystując odpowiednie procedury kontrolne.
- Student realizuje powierzone zadania zgodnie z zasadami BHP, przyjmując różne role w grupie oraz podejmując działania mające na celu pogłębianie wiedzy wykorzystywanej w bieżącej pracy. Wykazuje odpowiedzialność za powierzone zadania, w szczególności w obszarze zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności, przestrzega zasad etyki zawodowej oraz dba o rzetelność i wiarygodność wykonywanych analiz i dokumentacji. Ma świadomość znaczenia ciągłego doskonalenia zawodowego, umie korzystać z wiedzy eksperckiej, reaguje na sytuacje problemowe i zagrożenia, podejmując działania zgodne z procedurami i zasadami bezpieczeństwa.

W ramach efektów uczenia się podanych w sylabusie brakuje kierunkowych efektów uczenia się dla wiedzy. Dodatkowo podane efekty uczenia się w sylabusie są niespójne z efektami przypisanymi do zajęć w Programie praktyk dla kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. W programie uwzględniono efekty dotyczące wiedzy i w przypadku efektów dotyczących umiejętności i kompetencji efektów jest więcej.

Dokumenty wymagane do weryfikacji stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się i zaliczenia zajęć podane w sylabusie to:

- sprawozdanie z praktyk;
- dziennik praktyk zawodowych;
- karta oceny praktykanta uzupełniana przez opiekuna zakładowego znajdująca się w dzienniku praktyk.

Metodami weryfikacji określonymi w sylabusie jest ocena treści w ww. dokumentach w odniesieniu do stopnia osiągnięcia zakładanych efektów oraz egzamin ustny.

Składowe do wystawienia oceny końcowej to udział oceny z danej formy zajęć w ocenie końcowej: dziennik praktyk: 50%, sprawozdanie z praktyk: 25%, ocena opiekuna praktyk i egzamin ustny: 25%. Udostępniono wykaz miejsc realizacji praktyk w latach 2023/24 i 2024/25 wraz z końcową oceną a także Protokół zaliczenia praktyk w roku 2024/25. Wszystkie oceny były piątkowe w ramach przyjętej zasady wystawienia oceny końcowej.

Powyższe zasady określone w sylabusie, również nie są spójne w porównaniu z treściami w programie praktyk, w którym brak uwzględnionej formy egzaminu ustnego, realizowanej podczas zaliczenia, co potwierdzono na przykładzie protokołu zaliczenia.

Zasady przystąpienia do zajęć, ich realizacja oraz zaliczenie są określone w sposób różniący się pomiędzy programem oraz sylabusem, niemniej jest jednoznacznie komunikowany studentom podczas organizowanego spotkania informacyjnego przez koordynatora praktyk. Podstawą rozpoczęcia zajęć jest podpisanie z instytucją przyjmującą umowy zawierającej zasady współpracy pod kątem obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności.

Udostępniono wybraną dokumentację dotyczącą realizacji *praktyk* w 2025 r. w następujących podmiotach: Spółdzielnia Mleczarska Mlekovita, Powiatowa Inspekcja Weterynaryjna w Wysokie Mazowieckie, Mleczarnia Ostrowia, Mlekpol.

W ramach dostarczonych przykładów dokumentacji z realizacji zajęć potwierdzono, że wybór powyższych miejsc odbywania *praktyk* umożliwił osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie wiedzy (np. struktury zakładu lub laboratorium, zakresu produkcji lub badań, technologii, podstawowych koncepcji zarządzania jakością, zasad HACCP), umiejętności (m.in. umiejętności obsługi stanowiska w tym urządzeń i aparatury laboratoryjnej) oraz kompetencji społecznych (np. punktualność, bezpieczeństwo, higiena, praca w zespole). W sprawozdaniu student podaje charakterystykę zakresu działalności firmy, rodzaj i cel wykonywanych badań, kontrolę lub rodzaj produkcji. W opisie zadań w dzienniku praktyk podane są również zasoby techniczne firmy (linie produkcyjne, maszyny i urządzenia, wyposażenie laboratorium i inne), procesy i operacje jednostkowe mające miejsce podczas produkcji żywności lub procedury analityczne i metody badań bądź procedury kontrolne. Informacje na temat systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w zakładzie są przywołane, ale bez rozwinięcia tych zagadnień, co powoduje, że opisy zadań są skoncentrowane na aspektach technologicznych w przypadku zakładów produkcyjnych i prawnych w przypadku inspekcji.

W nawiązaniu do miejsc praktyk, generalnie dobór miejsc jest adekwatny pod względem charakteru działalności firm, gdzie jest możliwość realizacji zakładanych efektów, w tym inżynierskich oraz związanych z certyfikacją systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, niemniej do bardzo szczegółowo opisanych w dzienniku, w trakcie realizacji zajęć, procesów technologicznych czy badań laboratoryjnych, jest wskazane dodanie szerszych aspektów dotyczących zadań ściśle związanymi z bezpieczeństwem i zarządzaniem jakością żywności. Nawiązując do możliwości zapoznania się z praktycznymi aspektami procesów certyfikacji wyrobu czy systemu jakości oraz związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności, każda z instytucji i firm przemysłowych, w której odbywały się *praktyki zawodowe*, to miejsca odznaczające się wdrożonymi, certyfikowanymi systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Dodatkowo część studentów skorzystało z możliwości określonej w Zarządzeniu Rektora, uznania odbycia *praktyki* na podstawie aktywności zawodowej realizowanej w zakładach produkcyjnych dotrzymując w pełni wymagań i zasad realizacji zajęć zgodnie z programem i potwierdzając je kompletną dokumentacją. Przedstawiono również dwa dowody na odrzucenie wniosku o zaliczenie na podstawie zatrudnienia, co potwierdza że przyjęty system jest realizowany prawidłowo.

System kontroli i oceny jakości praktyk zawodowych na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności został zaprojektowany jako proces ciągły, dostosowany do specyfiki kształcenia praktycznego realizowanego poza siedzibą Uczelni. Mając na uwadze, że proces ten odbywa się w otoczeniu

gospodarczym pod nadzorem osób zewnętrznych, przyjęto wielopoziomowy model monitoringu, który zapewnia stałą weryfikację efektów uczenia się.

Kluczowe elementy systemu kontroli obejmują:

- monitoring bieżący i kontakt z opiekunami zakładowymi, koordynator praktyk utrzymuje regularny kontakt z zakładowymi opiekunami, co pozwala to na bieżąco monitorować dyscyplinę pracy, postępy studentów oraz zgodność realizowanych zadań z programem praktyk;
- dokumentację przebiegu monitoringu („Protokół wizyty monitorującej praktykę zawodową”) stanowi narzędzie koordynatora, służące do ewidencjonowania ustaleń z przebiegu nadzoru nad praktyką na podstawie bezpośrednich obserwacji oraz szczegółowych wywiadów przeprowadzanych z opiekunami zakładowymi;
- weryfikację dokumentacji sporządzanej przez studenta w ramach systematycznego przeglądu dzienników praktyk, w których studenci dokumentują codzienne czynności,
- ocenę końcową, która jest również formą uzyskiwania informacji zwrotnej na temat jakości realizowanych zajęć, co wynika z syntezy opinii zakładowego opiekuna praktyk (wyrażonej w arkuszu oceny/opinii), analizy dziennika praktyk oraz wniosków z monitoringu prowadzonego przez koordynatora praktyk zawodowych a także rozmowy ze studentem podczas egzaminu ustnego

Taka organizacja nadzoru pozwala na elastyczne reagowanie na ewentualne nieprawidłowości przy jednoczesnym zachowaniu pełnej kontroli nad jakością kształcenia w wymagającym środowisku zakładów przemysłu spożywczego.

Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Treści programowe niektórych zajęć są częściowo zgodne z koncepcją kształcenia. W wielu przypadkach nie uwzględniają wszystkich istotnych aspektów dotyczących wymagań prawa żywnościowego w zakresie bezpieczeństwa żywności, a następnie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz certyfikacji żywności, związanych z dyscypliną technologia żywności i żywienie człowieka. Nieprawidłowe jest zaplanowanie treści dotyczących bezpieczeństwa żywności jako zajęć do wyboru, co nie pozwala osiągnąć wszystkich kierunkowych efektów uczenia studentom kierunku. Realizowane na kierunku treści obejmują jedynie częściowo najnowsze osiągnięcia naukowe i praktyczne rozwiązania stosowane w zakresie certyfikacji żywności, identyfikowalności, audytu, nadzoru nad wyrobem niezgodnym oraz nadzorem nad ciałami obcymi. W treściach programowych stwierdzono wiele powtórek. Przykładami mogą być treści dotyczące zagrożeń żywności, analizy zagrożeń czy systemu HACCP. Treści programowe nie obejmują najnowszych osiągnięć naukowych i

praktycznych rozwiązań stosowanych w zakresie certyfikacji żywności. W programie studiów zbyt dużo jest zajęć z przygotowania ogólnego, których redukcja lub eliminacja stworzyłaby możliwość realizacji zajęć kluczowych w zakresie bezpieczeństwa żywności, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, certyfikacji żywności i audytów. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów pierwszego stopnia, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć lub grup zajęć są poprawnie oszacowane z wyjątkiem praktyk. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów została oszacowana prawidłowo i jest zgodna z obowiązującymi przepisami. Sekwencja zajęć nie jest prawidłowa, głównie z uwagi na powtórki treści programowych. Dobór form zajęć jest różnorodny i prawidłowy. Jednakże proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach nie zawsze zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. W planie studiów przewidziano zajęcia z nauk humanistycznych i społecznych w wymiarze zgodnym z wymaganiami. Są prowadzone zajęcia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, a ich wymiar jest zgodny z wymaganiami w tym zakresie. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania efektów inżynierskich. Metody kształcenia są różnorodne, specyficzne, zapewniają osiągnięcie efektów uczenia się, przygotowanie do działalności zawodowej w sposób umożliwiający wykonywanie czynności praktycznych z wyjątkiem realizacji procesu audytu. W tym przypadku studenci tylko częściowo są gotowi do udziału lub/i przeprowadzenia audytu. Zastosowanie elementów kształcenia mieszanego umożliwia łączenie zajęć stacjonarnych z nauczaniem na odległość, przy czym dotyczy to zajęć wykładowych, a program hybrydowy wskazuje precyzyjnie, które przedmioty i w jakim wymiarze godzin mogą być realizowane w formie zdalnej. Studenci korzystają z uczelnianej platformy e-learningowej. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji w zakresie znajomości języka obcego na poziomie B2. Studenci mają możliwość elastycznego kształtowania ścieżki kształcenia poprzez wybór zajęć, których wymiar jest zgodny z wymaganiami. *Praktyki zawodowe są zajęciami obowiązkowymi, włączonymi do programu studiów inżynierskich pierwszego stopnia o profilu praktycznym. Praktyki zawodowe zorganizowano w sposób prawidłowy.* Uczelnia wypracowała metody, dzięki którym monitoruje poziom osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się przewidzianych dla *praktyk*, w sposób kompleksowy odnoszący się do każdego z efektów uczenia się. Organizacja *praktyk*, nadzór i ich realizacja odbywają się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady. Treści programowe i efekty kierunkowe określone dla *praktyk zawodowych* wymagają doskonalenia wraz z podstawowym dokumentem dla zajęć, tj. sylabusem. Dobór miejsc realizacji zajęć pod kątem profilu zawodowego umożliwia spełnienie założonych celów oraz efektów uczenia się przewidzianych dla *praktyk*, ale wymaga doskonalenia pod kątem obszarów związanych z certyfikacją. Opinie pozyskiwane od pracodawców w ramach osobistych wizyt podczas hospitacji i studentów podczas ustnego zaliczenia są uwzględniane w ewaluacji zajęć. *Praktyki zawodowe są właściwie umiejscowione w planie studiów.* Zapewniono odpowiednią liczbę opiekunów o właściwych kompetencjach, realizujących wymagane zadania. Kompleksowa forma zaliczenia *praktyk*, bazująca na opisie zadań realizowanych podczas *praktyk* w dzienniku oraz przygotowanym sprawozdaniu i ocenie zaliczenia ustnego przez opiekuna *praktyk* z ramienia praktykodawcy, jest trafnie dobrana i umożliwia rzetelne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów. Na podkreślenie zasługuje fakt, że studenci doceniają znaczenie zajęć, w ramach których mają możliwość rozwoju i podnoszenia swojej konkurencyjności na rynku pracy zgodnie z potrzebami tego rynku i trendami rozwoju. Rozplanowanie zajęć umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na udział w zajęciach i samodzielne uczenie się oraz prawidłową weryfikację i ocenę efektów uczenia się.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Bardzo spójna, szczegółowa i dokumentowana organizacja nadzoru realizacji praktyk zawodowych trwających semestr i realizowanych poza Uczelnią, polegająca na charakterystyce zawodowej opiekuna z ramienia praktyk z oceną jego kwalifikacji do sprawowania funkcji opiekuna wg zdefiniowanych kryteriów oraz obejmująca ciągły system kontroli w ramach rozmów z opiekunem, ze studentem z uwzględnieniem dostępu do dziennika z praktyk oraz osobistych wizyt koordynatora praktyk w ramach hospitacji zajęć.

Rekomendacje

Rekomenduje się:

1. wzmocnienie zakładanych efektów uczenia się dla praktyk zawodowych odnoszących się do bezpieczeństwa i certyfikacji żywności, w tym zasad audytowania.

Zalecenia

Zaleca się:

1. uporządkowanie treści programowych oraz uwzględnienie wiedzy i jej zastosowania w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz aktualnego stanu praktyki w zakresie certyfikacji i audytu oraz wyeliminowanie powtórek treści programowych;
2. uporządkowanie sekwencji zajęć/grup zajęć oraz proporcji zajęć w celu zapewnienia osiągnięcia przez studentów wszystkich efektów uczenia się;
3. skorygowanie liczby ECTS dla praktyki zawodowej zgodnie z wymaganymi zasadami określonymi w regulacji prawnej.

Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

Warunki rekrutacji są przejrzyste i selektywne oraz umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. Przyjęcia kandydatów w trybie rekrutacji na studia pierwszego stopnia następują po przeprowadzeniu postępowania kwalifikacyjnego, którego podstawą są wyniki egzaminu wpisane w świadectwie dojrzałości lub równoważnym (uzyskanym poza polskim systemem oświaty) z przedmiotów obowiązujących przy kwalifikacji na oceniany kierunek studiów. Na rok akademicki 2025/2026 zasady rekrutacji zostały określone Uchwałą Nr 26/2024 Senatu Akademii Łomżyńskiej z dnia 27 czerwca 2024 r. wraz ze zmianami wprowadzonymi Uchwałą Nr 9/2025 Senatu Akademii Łomżyńskiej z dnia 15 maja 2025 r. w sprawie zmiany uchwały Senatu AŁ Nr 26/2024 dotyczącej warunków, trybu i harmonogramu postępowania rekrutacyjnego na studia I i II stopnia oraz jednolite studia magisterskie. Proces rekrutacji na studia w Akademii Łomżyńskiej prowadzony jest z wykorzystaniem systemu informatycznego Internetowej Rejestracji Kandydatów (IRK). Warunki rekrutacji są bezstronne i zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Zasady i organizacja rekrutacji są dostępne na stronach internetowych Uczelni oraz Wydziału

Nauk o Zdrowiu. W postępowaniu kwalifikacyjnym na studia pierwszego stopnia przyjęcie kandydatów następuje na podstawie konkursu świadectw dojrzałości, a lista kandydatów ustalana jest w kolejności liczby uzyskanych punktów kwalifikacyjnych (od największej do najmniejszej), aż do wyczerpania limitu miejsc ustalonego przez Senat Uczelni. Rekrutacja prowadzona jest zarówno na studia stacjonarne, jak i niestacjonarne o profilu praktycznym, przy zastosowaniu tych samych zasad kwalifikacji kandydatów. Wyniki postępowania rekrutacyjnego publikowane są w systemie IRK. Kandydatom przysługuje prawo do odwołania od decyzji w trybie i terminach określonych w Regulaminie Postępowania Rekrutacyjnego. Warunkiem ubiegania się o przyjęcie na studia jest posiadanie kwalifikacji pełnych na poziomie 4 Polskiej Ramy Kwalifikacji, potwierdzonych świadectwem dojrzałości. Profil kierunku predysponuje osoby zainteresowane tematyką jakości i bezpieczeństwa żywności, funkcjonowaniem systemów kontroli i certyfikacji, higieną produkcji oraz ochroną zdrowia konsumenta. Dodatkowymi atutami są predyspozycje do pracy laboratoryjnej, dokładność, umiejętność analitycznego myślenia oraz gotowość do realizacji zajęć praktycznych i praktyk zawodowych w podmiotach branżowych oraz instytucjach nadzoru i kontroli.

Szczegółowe warunki rekrutacji, zasady przeliczania punktów oraz tryb postępowania kwalifikacyjnego określa Uchwała Nr 9/2025 Senatu Akademii Łomżyńskiej w sprawie zasad rekrutacji na studia. W przypadku kandydatów posiadających tzw. „Nową Maturę” uwzględniane są wyniki egzaminu maturalnego z języka obcego oraz jednego z następujących przedmiotów: biologia, chemia, matematyka lub fizyka (fizyka i astronomia). Wynik egzaminu zdawanego na poziomie rozszerzonym przeliczany jest z zastosowaniem mnożnika 1,5. Kandydaci legitymujący się świadectwem dojrzałości uzyskanym w ramach tzw. „Starej Matury” oceniani są na podstawie wyników egzaminu z języka obcego oraz jednego z wyżej wymienionych przedmiotów. W przypadku braku oceny z języka obcego na świadectwie uwzględniany jest wynik z egzaminu z języka polskiego. Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się, okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni — krajowej lub zagranicznej — określa Regulamin studiów Akademii Łomżyńskiej, wprowadzony Uchwałą Nr 17/2024 Senatu Akademii Łomżyńskiej w sprawie: uchwalenia Regulaminu Studiów Akademii Łomżyńskiej. Zgodnie z regulaminem, student może przenieść się na inną uczelnię za zgodą uczelni przyjmującej, jeżeli wypełnił wszystkie obowiązki wynikające z przepisów obowiązujących na Wydziale, który opuszcza oraz złożył podanie o przeniesienie na inną uczelnię. Natomiast student innej uczelni, w tym także zagranicznej, może ubiegać się o przyjęcie do Uczelni w trybie przeniesienia pod warunkiem zaliczenia co najmniej pierwszego semestru oraz spełnienia wszystkich wymogów wynikających z przepisów obowiązujących w uczelni, z której się przenosi. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Dziekan może zezwolić na przeniesienie studenta z innej uczelni w trakcie pierwszego semestru. Dziekan, podejmując decyzję o przyjęciu, określa rok i semestr studiów oraz warunki i terminy uzupełnienia przez studenta różnic programowych. Studentowi przenoszącemu zajęcia zaliczone w innej uczelni, w tym zagranicznej, przypisuje się taką liczbę punktów ECTS, jaka odpowiada efektom uczenia się uzyskiwanym w wyniku realizacji odpowiednich zajęć w Uczelni. Warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni (w tym zagranicznej) zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz oceny ich adekwatności do efektów uczenia się określonych w programie studiów.

Warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów również zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz oceny ich adekwatności do efektów uczenia się określonych w programie studiów. Potwierdzanie efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów umożliwia uznanie

wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zdobytych przez kandydatów w drodze doświadczenia zawodowego, udziału w szkoleniach i kursach, a także w wyniku samokształcenia. Rozwiązania te wspierają ideę uczenia się przez całe życie (Lifelong Learning) oraz umożliwiają dostęp do kształcenia osobom posiadającym znaczące doświadczenie zawodowe w obszarze bezpieczeństwa i jakości żywności. Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów zostały określone w Uchwale Senatu Nr 80/2019 z dnia 25 września 2019 r. w sprawie przyjęcia Regulaminu potwierdzania efektów uczenia się oraz w Uchwale Senatu Nr 18/2021 z dnia 22 kwietnia 2021 r. zmieniającej powyższy regulamin. Zgodnie z obowiązującymi przepisami, potwierdzanie efektów uczenia się może dotyczyć osób spełniających wymagania określone w regulaminie, w szczególności posiadających co najmniej 5 lat doświadczenia zawodowego legitymujących się kwalifikacją pełną na poziomie 5 Polskiej Ramy Kwalifikacji lub odpowiadającą jej kwalifikacją zagraniczną, posiadających kwalifikację pełną na poziomie 7 PRK oraz co najmniej 2 lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów drugiego stopnia lub jednolitych studiów magisterskich, w przypadku ubiegania się o przyjęcie na kolejne studia pierwszego stopnia. W wyniku potwierdzenia efektów uczenia się możliwe jest zaliczenie nie więcej niż 50% punktów ECTS przypisanych do zajęć objętych programem studiów. O przyjęciu na studia decyduje wynik przeprowadzonej procedury, przy czym liczba osób przyjętych tą drogą nie może przekroczyć 20% ogólnej liczby studentów. Proces potwierdzania efektów uczenia się ma charakter formalny i jest prowadzony przez komisję powoływaną przez dziekana właściwego wydziału. W skład Komisji wchodzi: przewodniczący, sekretarz oraz członek sprawozdawca.

Zasady zaliczania zajęć, semestrów i lat studiów, a tym samym oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się, określa rozdział 5 Regulaminu Studiów Akademii Łomżyńskiej. Zasady weryfikacji efektów uczenia się w ramach poszczególnych zajęć zostały określone w sylabusach opracowanych przez koordynatorów przedmiotów i udostępnionych studentom w systemie USOSweb. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się umożliwiają skuteczną weryfikację, są bezstronne, rzetelne i wiarygodne oraz zapewniają porównywalność ocen. Na podstawie oceny losowo wybranych prac etapowych stwierdzono, że w niektórych przypadkach nie są jednak przejrzyste i spójne. Przykładowo:

- *systemy kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym* - ocena z zaliczenia ćwiczeń: jedno kolokwium, 8 sprawozdań, 1 prezentacja. W sylabusie nie określono liczby sprawozdań, nie wspomniano o prezentacji, natomiast określono kazusy. Nie określono, że prezentacje/kazusy są przygotowywane w zespołach roboczych przez studentów. Ocena z zaliczenia wykładów – zgodnie z sylabusem powinien być egzamin, a jest dodatkowo ocena z obecności na wykładach, czego nie określono w sylabusie.

- *higiena produkcji żywności* - ocena z zaliczenia ćwiczeń obejmuje jedną ocenę, natomiast w sylabusie wymieniono dwie składowe: kolokwium i sprawozdania. Poza tym, nie określono udziału procentowego tych składowych.

- *zafaszwowania żywności* - braki w dokumentacji zaliczania pisemnego i kolokwium, w sylabusie jest mowa o sprawozdaniach z ćwiczeń, kolokwium oraz zaliczeniu pisemnym. W wykazie ocen częściowych są oceny z pięciu sprawozdań, kolokwium oraz egzaminu (a nie zaliczenia pisemnego).

- *systemy kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym* - egzamin pisemny z pytaniami otwartymi i zamkniętymi (według sylabusu powinno być zaliczenie pisemne), kolokwium (jest w formie elektronicznej).

Dla ćwiczeń (grupa G_1) przewidziano zaliczenia ustne lub pisemne np. kolokwium, przygotowanie prezentacji, napisanie referatu. Dla wykładów (grupa G_1) zaplanowano egzamin lub zaliczenie ustne i/lub pisemne, dla laboratoriów, dla ćwiczeń/laboratoriów (G2-G3) zaplanowano zaliczenia ustne i/lub pisemne obejmujące sprawdzenie nabytych umiejętności oraz kompetencji społecznych polegające na indywidualnym lub zespołowym wykonaniu określonego ćwiczenia o laboratorium, przygotowaniu odpowiedniego sprawozdania i jego zaliczeniu, przygotowaniu zadania projektowego i jego zaliczeniu. Dla wykładów G_2-G_3 zaplanowano zaliczenie albo egzamin w formie pisemnej, dla praktyk G_4 zaliczenie na podstawie dziennika praktyk, a praca dyplomowa to zaliczenie na podstawie oceny wystawionej przez osobę prowadzącą. W przypadku pracy dyplomowej, zaliczenie jest równoznaczne z uzyskaniem pozytywnych recenzji pracy oraz dopuszczenie do obrony.

Zdaniem zespołu oceniającego weryfikacja efektów uczenia się jest mocno przesunięta w kierunku weryfikacji wiedzy z niedoszacowaniem weryfikacji umiejętności. Przykładowo dla zajęć *higiena produkcji żywności* (BCZIS3-HPŽ) udział w weryfikacji efektów kształcenia jest nieuzasadniony w zakresie udziału liczby godzin przewidzianych na realizację modułu. Dla wykładów (10 h) zaplanowano 60% udziału w ocenie, a dla ćwiczeń (25 h) zaplanowano 40% w ocenie końcowej). W opinii zespołu oceniającego udział powinien być odwrotny. Podobnie jest w przypadku wielu innych zajęć, np. *systemy kontroli jakości, normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności, systemy kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym*.

Stopień osiągnięcia efektów uczenia się oceniany jest przy użyciu numerycznej skali ocen 2,0–5,0, przy czym ocena 2,0 oznacza brak osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się. Weryfikacja efektów uczenia się odbywa się poprzez zaliczenie wszystkich zajęć przewidzianych programem studiów, zgodnie z organizacją roku akademickiego. Cyklem zaliczeniowym jest semestr. Rejestracja na kolejny semestr studiów odbywa się po zakończeniu sesji egzaminacyjnej i poprawkowej, zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie studiów. Wszystkie zajęcia przewidziane w planie studiów kończą się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę. W przypadku przedmiotów kończących się egzaminem warunkiem dopuszczenia do niego jest wcześniejsze uzyskanie zaliczenia ze wszystkich pozostałych form zajęć. Warunkiem zaliczenia semestru jest uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej ze wszystkich przedmiotów przewidzianych w planie studiów. Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się określony jest w kartach przedmiotów (sylabusach). Sposób weryfikacji efektów jest ściśle powiązany z formą zajęć dydaktycznych oraz przypisanymi im efektami uczenia się w obszarze wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

Metody weryfikacji umożliwiają sprawdzenie opanowania umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach bezpieczeństwa i certyfikacji żywności. Przykładowymi metodami weryfikacji są projekty indywidualne i zespołowe, sprawozdania z zajęć laboratoryjnych, analiza i interpretacja wyników badań, prezentacje wyników pracy. Metody weryfikacji i osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk, a także sposób dokumentowania przebiegu praktyk i realizowanych w ich trakcie zadań są trafnie dobrane i umożliwiają skuteczne sprawdzanie i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się. Prowadzona jest spójna, szczegółowa i dokumentowana organizacja nadzoru praktyk i realizowanych zadań w postaci dziennika praktyk oraz osobistych wizyt koordynatora praktyk w ramach hospitacji zajęć. Metody weryfikacji umożliwiają sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego co najmniej na poziomie B2. Studenci mają możliwość wyboru języka obcego spośród oferowanych (język angielski, język rosyjski, język niemiecki), a także uzyskania certyfikatu Pearson English International Certificate (PEIC) we współpracy z Akademickim Centrum Języków Obcych Akademii Łomżyńskiej.

Określono zasady przekazywania studentom informacji zwrotnej dotyczącej stopnia osiągnięcia efektów uczenia się na każdym etapie studiów i na ich zakończenie. Informacje dotyczące zaliczeń i egzaminów, w tym protokoły zaliczeń, są rejestrowane w systemie USOS, natomiast pozostała dokumentacja dydaktyczna jest przechowywana zgodnie z wewnętrznymi regulacjami Uczelni dotyczącymi archiwizacji dokumentacji dydaktycznej. Weryfikacja i ocena stopnia osiągania kierunkowych efektów uczenia się ma charakter ciągły i obejmuje wszystkie etapy kształcenia, od bieżącej pracy studenta podczas zajęć, poprzez zaliczenia i egzaminy, aż po realizację praktyk zawodowych i przygotowanie pracy dyplomowej. Warunkiem ukończenia studiów jest osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się na poziomie przedmiotowym, co jest równoznaczne z realizacją efektów kierunkowych. Złożenie egzaminu dyplomowego stanowi ostateczne potwierdzenie gotowości absolwenta do podjęcia pracy zawodowej oraz pełnienia roli zawodowej określonej w sylwetce absolwenta. Określono tryb i sposób postępowania w sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów uczenia się oraz sposoby zapobiegania zachowaniom nieetycznym i niezgodnym z prawem i reagowania na nie. W pierwszej kolejności podejmowane są polubowne rozmowy mające na celu rozwiązanie konfliktów poprzez dialog i wypracowanie porozumienia satysfakcjonującego strony sporu. A w przypadku konieczności w strukturze Uczelni funkcjonuje Centrum Mediacji, współpracujące z wykwalifikowanymi mediatorami – stałymi mediatorami sądowymi i jednocześnie pracownikami badawczo-dydaktycznymi. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość gwarantują identyfikację studenta. Dokumentowanie efektów uczenia się osiągniętych przez studentów realizowane jest zgodnie z obowiązującymi w Akademii Łomżyńskiej aktami wewnętrznymi, m.in. Zarządzeniem Nr 111/20 w sprawie wprowadzenia zasad przechowywania dokumentacji dydaktycznej wytworzonej w procesie kształcenia, Zarządzeniem Nr 44/2022 w sprawie zasad składania, archiwizowania oraz kontroli antyplagiatowej prac dyplomowych w Akademii Łomżyńskiej. Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są uwidocznione w postaci prac etapowych, wyników egzaminacyjnych oraz ich wyników, projektów, prac dyplomowych i dzienników praktyk. Efekty uczenia się uzyskiwane przez studentów w toku realizacji zajęć dydaktycznych są dokumentowane przez nauczycieli akademickich i na zasadzie losowego wyboru zostały ocenione przez zespół oceniający. Integralnym elementem dokumentowania efektów uczenia się jest Uczelniany System Obsługi Studiów (USOS), w którym rejestrowane są wyniki zaliczeń i egzaminów, przyznane punkty ECTS, średnie ocen oraz przebieg studiów każdego studenta. System USOS umożliwia bieżące monitorowanie postępów studentów, archiwizację protokołów zaliczeń i egzaminów oraz generowanie indywidualnych kart osiągnięć studentów. Jednym z warunków ukończenia studiów pierwszego stopnia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności w Akademii Łomżyńskiej jest przygotowanie i obrona pracy dyplomowej inżynierskiej. Zasady związane z przygotowaniem, składaniem, oceną, archiwizacją pracy dyplomowej oraz przeprowadzaniem egzaminu dyplomowego określają obowiązujące akty wewnętrzne Uczelni, w szczególności Regulamin Studiów Akademii Łomżyńskiej, Zarządzenie Rektora Nr 44/2022 w sprawie zasad składania, archiwizowania i kontroli antyplagiatowej prac dyplomowych, Procedura dyplomowania obowiązująca na Wydziale Nauk o Zdrowiu, Format pracy inżynierskiej dla kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia I stopnia, Przebieg egzaminu dyplomowego na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności studia I stopnia. Dokumentowanie efektów uczenia się osiąganych na etapie dyplomowania realizowane jest za pośrednictwem Archiwum Prac Dyplomowych (APD). Prace dyplomowe składane są w formie elektronicznej, podlegają obowiązkowej kontroli antyplagiatowej w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym (JSA), a następnie są zatwierdzane przez promotora i recenzenta oraz trwale

archiwizowane. System APD zapewnia pełną ścieżkę dokumentacyjną procesu dyplomowania i stanowi istotny element uczelnianego systemu zapewniania jakości kształcenia. Protokoły z zaliczeń i egzaminów, protokoły egzaminów dyplomowych, karty okresowych osiągnięć studentów oraz dokumentacja przebiegu dyplomowania przechowywane są w Dziekanacie właściwego wydziału oraz w systemach informatycznych USOS i APD, co zapewnia spójność danych, ich trwałość oraz dostępność na potrzeby analiz jakości kształcenia i kontroli zewnętrznych.

Rodzaj, forma i metodyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów i prac dyplomowych oraz stawiane im wymagania są dostosowane do poziomu, praktycznego profilu studiów, obecnych efektów uczenia się oraz zastosowań wiedzy z zakresu dyscypliny technologia żywności i żywienia, norm i zasad, a także praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy dla absolwentów kierunku bezpieczeństwo żywności i żywienia. Tematyka prac dyplomowych tylko w marginalnym zakresie dotyczy obszarów certyfikacji żywności. Większość prac dyplomowych porusza kwestie technologiczne, a następnie bezpieczeństwa żywności. Wystawione oceny są bezsporne, rzetelne, porównywalne i zasadne. Prace etapowe i egzaminacyjne, projekty studenckie, dzienniki praktyk, egzamin dyplomowy, prace dyplomowe potwierdzają osiągnięcie efektów uczenia się. Studenci posiadają osiągnięcia w obszarach działalności zawodowej w organizacji wydarzeń popularyzujących naukę dla mieszkańców regionu. Przykładowo razem z pracownikami Zakładu Bezpieczeństwa i Certyfikacji Żywności co roku włączają się w przebieg wydarzeń w ramach Podlaskiego Festiwalu Nauki i Sztuki lub cyklicznych wydarzeń popularnonaukowych bezpośrednio powiązanych z kierunkiem bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, m.in. Kampania Edukacyjna „Bezpieczeństwo Żywności”. Kierunek został uruchomiony w roku akademickim 2022/2023, a pierwsze obrony prac dyplomowych odbyły się w styczniu 2026 r. Dlatego na dzień wizytacji nie istnieją dane dotyczące zatrudnienia absolwentów, ich ścieżek kariery zawodowej ani stopnia przydatności osiągniętych efektów uczenia się na rynku pracy. Uczelnia deklaruje, że po zakończeniu pierwszego cyklu kształcenia monitoring losów absolwentów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności będzie prowadzony zgodnie z obowiązującym w Akademii Łomżyńskiej systemem monitorowania losów absolwentów, obejmującym wykorzystanie danych z ogólnopolskiego systemu Ekonomicznych Losów Absolwentów szkół wyższych (ELA) oraz cykliczne badania ankietowe realizowane przez Biuro Karier i Kształcenia Ustawicznego wśród absolwentów oraz pracodawców.

Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji są przejrzyste i selektywne oraz umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. Przyjęcie kandydatów w trybie rekrutacji następuje po przeprowadzeniu postępowania kwalifikacyjnego, którego podstawą są wyniki egzaminu wpisane w świadectwie dojrzałości lub równoważnym (uzyskanym poza polskim systemem oświaty) z przedmiotów obowiązujących przy kwalifikacji na oceniany kierunek studiów. Warunki rekrutacji są bezstronne i zapewniają kandydatom równe szanse

w podjęciu studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Zasady i organizacja rekrutacji są dostępne na stronach internetowych Uczelni oraz Wydziału Nauk o Zdrowiu. W postępowaniu kwalifikacyjnym na studia pierwszego stopnia przyjęcie kandydatów następuje na podstawie konkursu świadectw dojrzałości, a lista kandydatów ustalana jest w kolejności liczby uzyskanych punktów kwalifikacyjnych (od największej do najmniejszej), aż do wyczerpania limitu miejsc ustalonego przez Senat Uczelni. Szczegółowe warunki rekrutacji, zasady przeliczania punktów oraz tryb postępowania kwalifikacyjnego określa Uchwała Nr 9/2025 Senatu Akademii Łomżyńskiej w sprawie zasad rekrutacji na studia. W przypadku kandydatów posiadających tzw. „Nową Maturę” uwzględniane są wyniki egzaminu maturalnego z języka obcego oraz jednego z następujących przedmiotów: biologia, chemia, matematyka lub fizyka (fizyka i astronomia). Wynik egzaminu zdawanego na poziomie rozszerzonym przeliczany jest z zastosowaniem mnożnika 1,5. Kandydaci legitymujący się świadectwem dojrzałości uzyskany w ramach tzw. „Starej Matury” oceniani są na podstawie wyników egzaminu z języka obcego oraz jednego z wyżej wymienionych przedmiotów. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się umożliwiają skuteczną weryfikację, są bezstronne, rzetelne i wiarygodne oraz zapewniają porównywalność ocen. Metody weryfikacji umożliwiają sprawdzenie opanowania umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach bezpieczeństwa i certyfikacji żywności. Przykładowymi metodami weryfikacji są projekty indywidualne i zespołowe, sprawozdania z zajęć laboratoryjnych, analiza i interpretacja wyników badań, prezentacje wyników pracy. Metody weryfikacji i osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk, a także sposób dokumentowania przebiegu praktyk i realizowanych w ich trakcie zadań są trafnie dobrane i umożliwiają skuteczne sprawdzanie i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się. Warunkiem ukończenia studiów jest osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się na poziomie przedmiotowym, co jest równoznaczne z realizacją efektów kierunkowych. Złożenie egzaminu dyplomowego stanowi ostateczne potwierdzenie gotowości absolwenta do podjęcia pracy zawodowej oraz pełnienia roli zawodowej określonej w sylwetce absolwenta. Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są uwidocznione w postaci prac etapowych, wyników egzaminacyjnych oraz ich wyników, projektów, prac dyplomowych i dzienników praktyk. Efekty uczenia się uzyskiwane przez studentów w toku realizacji zajęć dydaktycznych są dokumentowane przez nauczycieli akademickich i na zasadzie losowego wyboru zostały ocenione przez zespół oceniający. Weryfikacja efektów uczenia się jest mocno przesunięta w kierunku weryfikacji wiedzy z niedoszacowaniem weryfikacji umiejętności. Integralnym elementem dokumentowania efektów uczenia się jest Uczelniany System Obsługi Studiów (USOS), w którym rejestrowane są wyniki zaliczeń i egzaminów, przyznane punkty ECTS, średnie ocen oraz przebieg studiów każdego studenta. Potwierdzeniem osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się jest ich udział w organizacji wydarzeń popularyzujących naukę dla mieszkańców regionu np. Podlaskiego Festiwalu Nauki i Sztuki lub Kampanii Edukacyjnej „Bezpieczeństwo Żywności”. Kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności został uruchomiony w roku 2022/2023, a pierwsze obrony prac dyplomowych odbyły się w styczniu 2026 r. Dlatego na dzień wizytacji zespołu oceniającego PKA nie istnieją dane dotyczące zatrudnienia absolwentów, ich ścieżek kariery zawodowej ani stopnia przydatności osiągniętych efektów uczenia się na rynku pracy.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Brak

Rekomendacje

Brak

Zalecenia

Brak

Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Akademia Łomżyńska prowadzi kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności od 2022 roku. Kształcenie na kierunku nadzorowane jest przez Wydział Nauk o Zdrowiu, głównie przez nauczycieli tworzących Zakład Technologii i Bezpieczeństwa Żywności, zatrudnionych na stanowiskach badawczo-dydaktycznych oraz dydaktycznych. Zajęcia dydaktyczne na wizytowanym kierunku studiów, w sumie prowadzi 22 nauczycieli akademickich, wśród których jeden nauczyciel posiada tytuł naukowy profesora, dwóch nauczycieli legitymuje się stopniem doktora habilitowanego, dziewięciu nauczycieli ma stopień naukowy doktora, natomiast dziesięciu nauczycieli posiada tytuł zawodowy magistra lub magistra inżyniera. Osoby tworzące kadrę dydaktyczną tego kierunku są zatrudnione przez Akademię Łomżyńską na podstawie umowy o pracę w pełnym (14 nauczycieli) lub niepełnym wymiarze etatu (5 nauczycieli), także w formie umowy cywilnoprawnej (3 osoby). Dla przeważającej większości nauczycieli tworzących kadrę tego kierunku AŁ jest podstawowym miejscem pracy. Struktura kwalifikacji kadry związana ze posiadanymi tytułami zawodowymi, stopniami i tytułami naukowymi umożliwia prawidłową realizację zajęć dydaktycznych. Bowiem nauczyciele akademicki tworzący wiodącą kadrę dydaktyczną kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, posiadają tytuły i stopnie naukowe w dziedzinie nauki rolniczej, dyscyplinie agronomii (1 osoba), w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której w całości przypisany jest wizytowany kierunek (5 osób) oraz w dyscyplinach takich jak nauki chemiczne, nauki fizyczne, nauki farmaceutyczne, ekonomia i finanse. Zgodnie z danymi zawartymi w raporcie samooceny, na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności w czasie całego cyklu kształcenia studiowało w sumie 61 osób. Zatem współczynnik liczby studentów przypadających na jednego nauczyciela akademickiego wynosi 2,77, co umożliwia prawidłową realizację zajęć, umożliwiającą szczególnie zdobywanie i kształtowanie umiejętności praktycznych.

Nauczyciele prowadzący zajęcia kierunkowe i specjalnościowe posiadają aktualny i wartościowy dorobek naukowy w dziedzinie nauk rolniczych oraz w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Aktywnie prowadzą badania naukowe oraz publikują wyniki swoich badań w uznanych czasopismach naukowych takich jak *Bioresource Technology*, *European Journal of Agronomy*, *Foods*, *International Journal of Food Science and Technology*, *Journal of Food Processing and Preservation*, *LWT - Food Science and Technology*, *Molecules*, *Scientific Reports*, *Sustainability* oraz innych. Problematyka działalności naukowej dotyczy głównie zagadnień związanych z bezpieczeństwem żywności, technologią przetwórstwa, żywnością funkcjonalną, mikrobiologią żywności, systemami zarządzania jakością, oceną ryzyka zdrowotnego. W przypadku zagadnień związanych z certyfikacją żywności, nauczyciele pomimo braku dorobku naukowego posiadają doświadczenie praktyczne i zawodowe w tym zakresie. Należy podkreślić działalność naukową nauczycieli, w ramach projektów badawczych finansowanych przez Narodowe Centrum Nauki. Dwóch nauczycieli w ostatnich latach pełniło funkcję kierownika lub wykonawcy w projektach finansowanych przez Narodowe Centrum Nauki, w konkursie

PRELUDIUM oraz OPUS. Tematyka tych projektów była zbliżona do koncepcji kształcenia oraz prowadzonych zajęć na wizytowanym kierunku. Nauczyciele aktywnie współpracują też z podmiotami z otoczenia społeczno-gospodarczego, między innymi w zakresie opracowania kart aplikacji, czyli opisów problemów technologicznych oraz proponowanych rozwiązań. Taka współpraca umożliwia wymianę doświadczeń oraz sprzyja podnoszeniu jakości kształcenia praktycznego na tym kierunku. W opinii zespołu oceniającego należy podkreślić doświadczenie zawodowe nauczycieli prowadzących zajęcia. Bowiem kadre dydaktyczną tworzy też czworo praktyków z otoczenia społeczno-gospodarczego, łączących działalność zawodową z pracą nauczyciela akademickiego. Wśród tych osób jest kierownik działu badań i rozwoju przedsiębiorstwa zajmującego się produkcją aromatów spożywczych oraz z doświadczeniem w firmie zajmującej się produkcją ekstraktów roślinnych, nauczyciel posiadający doświadczenie jako urzędowy lekarz weterynarii, specjalista ds. planowania operacyjnego w przedsiębiorstwie z branży fermentacyjnej oraz specjalista w zakresie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Osoby te legitymują się wieloletnim doświadczeniem zawodowym w zakresie opracowania i wdrażania rozwiązań technologicznych, systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, zarządzania produkcją i jakością żywności zdobytym w zakładach z branży spożywczej, w firmach produkcyjnych lub w instytucjach kontrolnych. Zatem prowadzona działalność naukowa przez nauczycieli akademickich i posiadane doświadczenie zawodowe w przedsiębiorstwach z branży spożywczej umożliwiają prawidłową realizację zajęć oraz nabywanie przez studentów umiejętności praktycznych, w tym kompetencji inżynierskich. Niemniej jednak zespół oceniający rekomenduje dalsze pogłębianie prowadzonej działalności naukowej oraz kwalifikacji w zakresie bezpieczeństwa oraz certyfikacji żywności.

Nauczyciele akademicy realizujący zajęcia dydaktyczne na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności legitymują się wieloletnim doświadczeniem dydaktycznym. Posiadane kompetencje dydaktyczne, w tym zakresie metod i technik kształcenia na odległość, umożliwiają prawidłowe prowadzenie zajęć dydaktycznych. W bieżącym roku akademickim 2025/2026 na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności wykłady prowadzone są w formie zdalnej. Nauczyciel doskonali swoje umiejętności dydaktyczne biorąc aktywny udział w szkoleniach z zakresu nowoczesnych metod nauczania, w tym kształcenia z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych oraz platform e-learningowych.

Przydział zajęć dydaktycznych jest prawidłowy, a pensum dydaktyczne nauczycieli akademickich kształcących na wizytowanym kierunku wiąże się z zajmowanym stanowiskiem i waha się od 180 h (profesor w grupie pracowników naukowo-dydaktycznych) do 360 h dla nauczyciela na stanowisku dydaktycznym. Analiza dokumentacji przekazanej przez uczelnię wskazuje, że wszyscy nauczyciele mają godziny nadliczbowe w zakresie od 1 do 236 h. Liczba godzin nadliczbowych wynika z istniejących uwarunkowań oraz ewentualnych sytuacji losowych. W Akademii Łomżyńskiej prowadzącej oceniany kierunek kwestię zasad planowania zajęć dydaktycznych reguluje Zarządzenie Rektora Nr 113/18. W myśl tego, za obsadę zajęć dydaktycznych odpowiedzialni są kierownicy Katedr/Zakładów oraz kierownik Akademickiego Centrum Języków Obcych. Osoby są zobowiązane do wprowadzenia w określonym terminie, do systemu USOS obciążeń dydaktycznych oraz wskazania koordynatorów poszczególnych zajęć. Przy planowaniu obsady zajęć dydaktycznych brane są pod uwagę forma i zakres tematyczny zajęć, umiejętności praktyczne nabywane przez studentów, kompetencje nauczycieli akademickich, w tym dorobek naukowy i doświadczenie praktyczne, wymiar pensum dydaktycznego, wyniki z hospitacji zajęć oraz opinie z ankiet studenckich. Analiza dokumentacji akredytacyjnej, informacje uzyskane od nauczycieli w trakcie wizytacji oraz wnioski z hospitacji zajęć dydaktycznych pozwalają stwierdzić, że zajęcia dydaktyczne prowadzone są przez osoby legitymujące się wiedzą oraz

umiejętnościami w zakresie bezpieczeństwa i certyfikacji żywności. Zgodnie z informacjami zawartymi w kartach charakterystyk nauczycieli wykłady są prowadzone przez nauczycieli posiadających co najmniej stopień naukowy doktora, natomiast seminarium dyplomowe prowadzi nauczyciel ze stopniem naukowym doktora habilitowanego. Przy czym, jak wynika z raportu samooceny oraz informacji uzyskanych w czasie wizytacji, zdarzały się przypadki, że wykład powierzano nauczycielowi posiadającym tytuł zawodowy magistra, kierując się doświadczeniem zawodowym w tym zakresie. Ten aspekt nie jest uregulowany w wewnętrznych aktach prawnych, dlatego zespół oceniający rekomenduje uściślenie procedury przydziału czynności w tej kwestii. Zajęcia praktyczne powierzane są nauczycielom prowadzącym działalność naukową w danym zakresie, współpracującym z podmiotami z otoczenia społeczno-gospodarczego lub będących praktykami z branży spożywczej lub pokrewnych. Zespół oceniający przeprowadził hospitację zajęć (wykładów w formie zdalnej i ćwiczeń laboratoryjnych) prowadzonych na wizytowanym kierunku. Potwierdzono właściwy poziom zajęć, posiadanie przez nauczycieli akademickich odpowiednich kwalifikacji merytorycznych oraz odpowiednich kompetencji dydaktycznych. Nauczyciele tworzący kadre dydaktyczne kierunku są także autorami skryptów do ćwiczeń z chemii organicznej, technologii mleczarskiej, ćwiczeń z mikrobiologii medycznej. Zatem dobór nauczycieli prowadzących zajęcia jest transparentny, dostosowany do założonej koncepcji kształcenia opracowanego programu studiów, założonych efektów uczenia oraz umożliwia prawidłową realizację zajęć.

Polityka kadrowa, którą kieruje Rektor Akademii Łomżyńskiej we współpracy z Senatem i kierownikami jednostek organizacyjnych, jest transparentna i oparta na obowiązujących przepisach ustawowych oraz wewnętrznych aktach prawnych. Wśród celów strategicznych Uczelnia stawia sobie dbałość o rozwój kadry akademickiej, co warunkuje odpowiedni poziom jakości kształcenia. Należy podkreślić, że Akademia Łomżyńska od 07.09.2022 r. posiada wyróżnienie HR Excellence in Research, przyznawane jednostkom realizującym strategię HRE4R. Założenia polityki kadrowej Uczelni prowadzącej wizytowany kierunek, obejmują przede wszystkim dążenia do zwiększenia liczby nauczycieli etatowych, wspieranie rozwoju naukowego i zawodowego nauczycieli, doskonalenie systemu ocen pracowników, motywowanie nauczycieli oraz premiowanie osób wyróżniających się w zakresie działalności naukowej lub dydaktycznej. Prowadzona polityka kadrowa Uczelni zaspakaja potrzeby szkoleniowe nauczycieli prowadzących zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacji żywności, w zakresie podnoszenia kompetencji dydaktycznych i naukowych. Jak wynika z przedstawionej przez Uczelnię dokumentacji, nauczyciele brali udział w licznych szkoleniach obejmujących specjalistyczne kursy językowe, szkoleniach z zakresu narzędzi cyfrowych oraz platform do zdalnego nauczania, z zakresu prowadzenia i zarządzania pracą naukową oraz publikowania wyników badań. Ponadto nauczyciele uczestniczyli w szkoleniach z zakresu narzędzi statystycznych wykorzystywanych w dydaktyce i komputerowej analizie danych, wykorzystania baz danych wspierających proces publikowania, nowoczesnych metod analitycznych oraz z zakresu komunikacji i wsparcia studentów ze szczególnymi potrzebami edukacyjnymi, w tym studentów z problemami psychicznymi oraz ze spektrum autyzmu.

W myśl Statutu Akademii Łomżyńskiej nauczyciele prowadzący zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności podlegają ocenie okresowej, przeprowadzanej nie rzadziej niż raz na cztery lata lub na wniosek Rektora. Ocenie podlegają nauczyciele zatrudnieni na stanowisku badawczo-dydaktycznym oraz dydaktycznym, ale też osoby zatrudnione na czas określony oraz ubiegające się o przedłużenie zatrudnienia. Oceniana jest działalność naukowa, dydaktyczna oraz organizacyjna. Nauczyciel może otrzymać ocenę wyróżniającą, pozytywną, warunkową lub negatywną. Dziekan

wyduje decyzję na podstawie opinii Wydziałowej Komisji ds. Oceny Nauczycieli, która analizuje ankiety. Z informacji uzyskanych w trakcie wizytacji wynika, że do tej pory żaden z nauczycieli nie uzyskał negatywnej oceny. Ponadto nauczyciele są oceniani przez studentów w drodze anonimowej, elektronicznej ankietyzacji. Ankiety są wypełniane w systemie USOS po zakończeniu każdego semestru. Kwestionariusz ankiety oceny zajęć dydaktycznych umożliwia ocenę m.in. zgodności prezentowanych treści z sylabusem do zajęć, stopnia realizacji treści programowych założonych w sylabusie, stosowanych metod dydaktycznych, atmosfery panującej na zajęciach czy zgodności realizacji zajęć zgodnie z rozkładem. Kadra dydaktyczna podlega także procesowi hospitacji zajęć dydaktycznych, przeprowadzanej przez Dziekana, Kierownika Zakładu/Katedry lub osoby przez niego upoważnione. Zarządzenie nr 14/2018 Rektora Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży określa instrukcję oraz wzór ankiety hospitacji zajęć dydaktycznych. Ocenie podlega zgodność realizacji zajęć z programem przedmiotu, organizacja zajęć czy stosowane metody i formy dydaktyczne. Zajęcia prowadzone zdalnie też podlegają procesowi hospitacji. Wyniki otrzymane w ramach okresowej oceny nauczycieli, z hospitacji zajęć oraz z ankiet studenckich stanowią podstawę do podejmowania działań doskonalących, w tym zmian w obsadzie zajęć dydaktycznych czy planowaniu ścieżek rozwoju zawodowego. Jak wynika z informacji uzyskanych w czasie wizytacji do tej pory nie zdarzały się przypadki zmiany planowanej obsady zajęć dydaktycznych na wizytowanym kierunku na skutek wyników oceny nauczyciela.

Akademia Łomżyńska prowadząca kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, kreuje warunki sprzyjające rozwojowi zawodowemu i naukowemu nauczycieli, sprzyja stabilizacji zatrudnienia oraz motywuje nauczycieli do podnoszenia kwalifikacji. Wsparcie ma charakter finansowy, organizacyjny, motywacyjny i obejmuje takie działania jak dofinansowanie udziału w konferencjach naukowych, warsztatach, szkoleniach, organizowanie szkoleń i warsztatów w ramach projektów uczelnianych, dofinansowanie studiów podyplomowych lub doktoranckich. Nauczyciel może też starać się o obniżkę pensum dydaktycznego z uzasadnionych powodów. Obecnie żaden nauczyciel prowadzący zajęcia na wizytowanym przypadku nie ma obniżonego wymiaru pensum dydaktycznego. Uczelnia przewiduje możliwość skorzystania przez nauczyciela akademickiego z urlopu naukowego lub stażu naukowego, ale też pokrywa koszty postępowań awansowych. Ważnym narzędziem wsparcia działalności naukowej nauczycieli jest możliwość sfinansowania kosztów wydawniczych publikacji naukowych. Z informacji przekazanych na wizytacji wynika, że nauczyciele korzystają z tego rodzaju wsparcia w działalności naukowej. Nauczyciele także mogą się starać o dofinansowanie własnych projektów badawczych przez AŁ, co sprzyja rozwojowi naukowemu oraz przekłada się na jakość kształcenia, a także mogą wnioskować o nagrody, wyróżnienia, oznaczenia państwowe i resortowe. W AŁ funkcjonuje system nagradzania i wyróżniania pracowników. Corocznie Rektor AŁ przyznaje nagrody pracownikom wyróżniającym się działalnością naukową lub dydaktyczno-organizacyjną. Ponadto w Uczelni funkcjonuje procedura awansowania nauczycieli, określająca wymagania oraz ścieżki rozwoju zawodowego pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych.

Polityka kadrowa Akademii Łomżyńskiej obejmuje też zasady rozwiązywania konfliktów oraz reagowania na przypadki zagrożenia bezpieczeństwa, jak również wszelkich form dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie. Powyższe kwestie regulują Zarządzenia Rektora Uczelni. Zatem wdrożono politykę antymobbingową w Uczelni (Zarządzenie nr 5/19), powołano rzecznika dyscyplinarnego ds. Nauczycieli Akademickich (Zarządzenie Nr 2/2026), powołano zespół ds. oceny ryzyka zawodowego nauczycieli (Zarządzenie Nr 36/22) oraz powołano Zespół Reagowania Kryzysowego (Zarządzenie Nr 89/20). W AŁ funkcjonuje również Akademicki Ośrodek

Rozwoju Osobistego i Społecznego FOCUS, w którym nauczyciele akademicki, ale też studenci i absolwenci mogą skorzystać z pomocy psychologicznej. Od 2019 roku w Akademii Łomżyńskiej (wcześniej Państwowej Wyższej Szkole Informatyki i Zarządzania) funkcjonuje także Centrum Mediacji jako jednostka ogólnouczelniana.

Zalecenia dotyczące kryterium 4 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Kadra nauczycielska prowadząca zajęcia dydaktyczne na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, legitymuje się odpowiednimi kompetencjami merytorycznymi oraz doświadczeniem zawodowym niezbędnym do kształcenia praktycznego studentów. Działalność naukowa, struktura kwalifikacji oraz kompetencje dydaktyczne, w tym w zakresie kształcenia na odległość nauczycieli sprzyjają prawidłowej realizacji zajęć oraz osiąganiu założonych efektów uczenia się. Niemniej jednak należy dołożyć starań, aby poszerzać działalność naukową oraz własne kompetencje w zakresie bezpieczeństwa i certyfikacji żywności. Uczelnia stwarza możliwości nauczycielom do doskonalenia kompetencji poprzez udział w szkoleniach, kursach, warsztatach oraz wyjazdach zagranicznych. Powierzenie zajęć dydaktycznych uwarunkowane jest kompetencjami merytorycznymi oraz doświadczeniem zawodowym w zakresie problematyki zajęć. Obciążenie godzinowe nauczycieli akademickich jest poprawne, ale wiąże się z dużą liczbą godzin nadliczbowych. Działania związane z systemem zapewnienia jakości kształcenia jak okresowa ocena nauczycieli akademickich, studencka ankietyzacja zajęć, hospitacja zajęć sprzyjają doskonaleniu jakości kształcenia. Uczelnia stwarza warunki do stabilnego zatrudnienia oraz rozwoju naukowego nauczycielom akademickim. Prowadzona polityka kadrowa uwzględnia zasady rozwiązywania konfliktów oraz działania związane z przeciwdziałaniem mobbingowi i dyskryminacji.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Brak

Rekomendacje

Rekomenduje się:

- 1) głębsze powiązanie działalności naukowej z prowadzonymi zajęciami oraz poszerzenie działalności naukowej/doświadczenia zawodowego nauczycieli w zakresie certyfikacji żywności;
- 2) uściślenie zapisów dotyczących przydziału zajęć, szczególnie w zakresie powierzania prowadzenia wykładów nauczycielom z tytułem zawodowym magistra/magistra inżyniera.

Zalecenia

Brak

Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Zajęcia dydaktyczne na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są realizowane przez Wydział Nauk o Zdrowiu Akademii Łomżyńskiej. Uczelnia dysponuje rozbudowaną bazą infrastrukturalną obejmującą zasoby naukowe i dydaktyczne, umożliwiające prawidłową realizację zajęć dydaktycznych oraz kształtowanie umiejętności praktycznych u studentów. W budynkach uczelnianych mieszczących się przy ul. Akademickiej 1, Akademickiej 14 oraz ul. Wiejskiej 16 znajdują się sale wykładowe, sale seminaryjne, pracownie komputerowe, pomieszczenia administracyjne, a także specjalistyczne laboratoria i hale technologiczne umożliwiające kształcenie praktyczne studentów. Oprócz tego studenci Akademii Łomżyńskiej mogą korzystać z miejskich obiektów sportowych takich jak hala sportowa, pływalnia, sale gimnastyczne, boiska czy stadion lekkoatletyczny. Kształcenie na wizytowanym kierunku odbywa się głównie w kompleksie obiektów (zespół trzech budynków A, B, C) AŁ przy ul. Akademickiej 1. Znajduje się tu specjalistyczna baza naukowo-dydaktyczną obejmująca przede wszystkim halę laboratoryjno-technologiczną służącą do kształcenia w zakresie nowoczesnego przetwórstwa rolno-spożywczego. Powstawanie tej infrastruktury dydaktycznej było współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz ze środków budżetu państwa. Oprócz tego w budynkach Uczelni przy ul. Akademickiej 1 znajduje się aula dla maksymalnie 395 słuchaczy, sale seminaryjne oraz pracownie komputerowe. Ponadto do kształcenia praktycznego na wizytowanym kierunku, studenci korzystają z hali półtechniki, pracowni analizy sensorycznej, laboratorium analiz instrumentalnych, laboratoriów mikrobiologicznych, laboratorium badania właściwości fizycznych żywności, laboratorium reologicznego oraz pracowni chemicznej. Wizytacja bazy uczelnianej potwierdza, że wymienione pracownie i laboratoria specjalistyczne są przestronne, uwzględniają liczebność grup oraz są wyposażone w nowoczesną aparaturę analityczną i sprzęt dydaktyczny, umożliwiającą prawidłową realizację zajęć oraz nabywanie przez studentów umiejętności praktycznych. Wśród aparatury naukowo-dydaktycznej, wykorzystywanej w procesie kształcenia studentów wizytowanego kierunku, można wymienić m.in. spektrofotometr MP-AES z wbudowaną plazmą, chromatograf ciekłowy LC/MS HPLC, chromatograf gazowy, spektrometr elektronowego rezonansu paramagnetycznego, spektrometr emisyjny z plazmą wzbudzoną mikrofalowo, bioreaktor, Real-Time PCR, automatyczny licznik kolonii, mineralizator mikrofalowy, spektrofotometr do pomiaru barwy, analizator tekstury, analizator barwy, analizator tekstury, analizator proszków liofilizator, suszarka fluidyzacyjna, urządzenie do określania zawartości składników odżywczych, młyn z odsiewaczem, ekstruder dwuślimakowy, piec wypiekowy, glutometr elektroniczny, ekstensograf, farinograf, fermentograf laserowy, urządzenie do laserowego pomiaru objętości, analizator wielkości cząstek, mikrokapsulator, lepkościomierz, turbiskan, reolaser, zamrażarka szokowa, gęstościomierz, osmometr, wirówka do mleka, suszarka rozpyłowa, urządzenie do pakowania w zmodyfikowanej atmosferze, suszarnia rozpyłowa, urządzenie sous-vide i wiele innych. Studenci realizują też zajęcia w pracowniach komputerowych, wyposażonych w specjalistyczne oprogramowanie (MS Office, Statistica, środowisko analityczne typu R, aplikacje branżowe) umożliwiające analizę i wizualizację danych. Oprócz tego studenci wizytowanego kierunku mogą korzystać z pozostałej infrastruktury wspierającej proces nauczania i uczenia się jak pomieszczenia socjalne, czytelnia wraz z wypożyczalnią biblioteczną, bufet czy kawiarenka internetowa.

Kształcenie na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności realizowane jest w trybie hybrydowym. Aktualnie wykłady są przeprowadzane przy pomocy platformy Moodle umożliwiającej synchroniczną i asynchroniczną interakcję pomiędzy studentami a nauczycielem prowadzącym zajęcia. Oprócz tej platformy e-learningowej studenci korzystają z innych narzędzi teleinformatycznych, takich jak platforma MSTEams, system USOS oraz system LEX. Nauczyciele prowadzący zajęcia na wizytowanym kierunku przygotowali materiały w formie e-learningowej z zakresu technologii żywności i towaroznawstwa, chemii żywności, biochemii ogólnej i żywności, systemu HACCP w zakładach przemysłu spożywczego oraz z zakresu mikrobiologii ogólnej i żywności. W Akademii Łomżyńskiej funkcjonuje Uniwersytecki System Obsługi Studiów (USOS), który wspiera procesy dydaktyczne oraz administracyjne. W ramach tego systemu odbywa się m.in. rejestracja studentów, zapisy na zajęcia, wprowadzanie ocen czy komunikacja ze studentami. Za pośrednictwem platformy Moodle są też udostępniane materiały dydaktyczne studentom (instrukcje do ćwiczeń, wzory sprawozdań). Studenci i kadra dydaktyczna kierunku, może też korzystać z systemu LEX, będącego bazą informacji prawnych z zakresu prawa żywnościowego, bezpieczeństwa żywności, czy wszelkich aktów legislacyjnych regulujących kwestie żywności. Wykorzystywana w procesie kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności infrastruktura informatyczna, w tym platforma do kształcenia na odległość, oprogramowania specjalistyczne oraz systemy teleinformatyczne są funkcjonalne, sprawne i umożliwiają prawidłową realizację zajęć oraz osiągnięcie założonych efektów uczenia się.

W Akademii Łomżyńskiej prowadzącej wizytowany kierunek studiów, funkcjonuje sieć EDUROAM, zapewniająca dostęp do szerokopasmowego, bezprzewodowego Internetu dla studentów, nauczycieli akademickich oraz pracowników administracyjnych. Co więcej, Uczelnia ma dostęp do ogólnopolskich sieci naukowo-akademickich PIONIER oraz BIAMAN. Studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności mogą też korzystać z kawiarenek internetowych zlokalizowanych zarówno w budynkach przy ul. Akademickiej 1 jak i ul. Akademickiej 14, a także z bezpłatnych urządzeń wielofunkcyjnych (ksero, skaner, drukarka) po uprzednim zalogowaniu się. Dostęp do takich urządzeń wspiera proces uczenia się. Studenci wizytowanego kierunku studiów mają możliwość skorzystania z sal ćwiczeniowych, laboratoriów, hali technologicznej oraz sal komputerowych poza godzinami zajęć dydaktycznych, w ramach pracy własnej. Odbywa się to po uprzednim uzgodnieniu z prowadzącym zajęcia oraz zgodnie z określonymi zasadami bezpieczeństwa. W Uczelni obowiązuje Regulamin korzystania z infrastruktury badawczej, który dopuszcza taką formę pracy studentów.

Infrastruktura dydaktyczna, badawcza oraz biblioteczna Akademii Łomżyńskiej posiada szereg udogodnień dla osób z szczególnymi potrzebami, w tym dla osób z niepełnosprawnościami. Aktualnie na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studiuje jedna osoba z niepełnosprawnościami. We wszystkich obiektach uczelnianych występują podjazdy, windy oraz toalety dostosowane dla osób z trudnościami w poruszaniu się. Przy budynkach Uczelni są pochylone podjazdy, a drzwi wejściowe znajdują się na poziomie chodników. Ponadto Uczelnia zadbała o wygospodarowanie miejsc parkingowych dla zmotoryzowanych osób z niepełnosprawnościami. W budynkach AŁ występują toalety przystosowane dla osób z niepełnosprawnościami. Sale wykładowe są wyposażone w ergonomiczne krzesła oraz stoły z regulowaną wysokością, a dostęp do nich dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich jest swobodny. Zajęcia dydaktyczne dla studentów słabosłyszących mogą być planowane w sali wyposażonej w pętlę indukcyjną, a dla osób niedowidzących zapewniane są materiały w formie umożliwiającej powiększenie czcionki. W budynkach Uczelni, gdzie są realizowane zajęcia dydaktyczne kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, znajdują się infokioski multimedialne z szeregiem udogodnień (monitory dotykowe, klawiatura ze znakami Braille’a, głosowy odczyt treści,

możliwość powiększania obrazu itd.) dla osób ze szczególnymi potrzebami. Biblioteka oraz czytelnia Uczelni także posiadają udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami. Czytelnia dysponuje sprzętem specjalistycznym (monitory i notatnik brajlowski) umożliwiającym korzystanie ze zbiorów, osobom słabo widzącym lub niewidomym. Część zasobów bibliotecznych jest w formie cyfrowej, dzięki czemu studenci i nauczyciele mają możliwość korzystania w sposób zdalny. Uczelnia przystosowała także dwa pokoje w domu studenta dla osób z niepełnosprawnościami. Zapewniono dostęp studentom poruszającym się na wózku inwalidzkim do pomieszczeń w domu studenckim. Akademia Łomżyńska aktywnie pozyskuje środki finansowe z różnych źródeł na dostosowanie swojej infrastruktury dla osób z niepełnosprawnościami, a o efektach swoich działań informuje w mediach. Co więcej, w planach Uczelni jest realizacja projektu „Akademia Łomżyńska dostępna plus” zakładającego zwiększenie dostępności w obszarze struktury organizacyjnej, dostępności architektonicznej, dostępności cyfrowej, technologii, procedur, usług wspierających edukację czy działań podnoszących świadomość w zakresie niepełnosprawności. Planowane są kolejne udogodnienia architektoniczne w budynkach, zakup robotów do komunikacji w czasie rzeczywistym, książkomatów przystosowanych dla osób z niepełnosprawnościami oraz okularów dla studentów słabowidzących i niewidomych.

Akademia Łomżyńska dysponuje bazą biblioteczną zlokalizowaną przy ul. Akademickiej 1, gdzie studenci wizytowanego kierunku na ogół mają zajęcia dydaktyczne. Bliska lokalizacja ułatwia dostęp, sprzyja korzystaniu z zasobów bibliotecznych oraz wspiera proces nauczania i uczenia się. W budynku biblioteki mieści się czytelnia wraz z wypożyczalnią, magazyn książek, pokój biurowy oraz pomieszczenie opracowania zbiorów. Godziny pracy biblioteki są dogodne oraz uwzględniają dostępność w soboty, co zapewnia swobodny dostęp dla studentów zarówno studiów stacjonarnych jak i niestacjonarnych. Zajęcia laboratoryjne na wizytowanym kierunku realizowane są w trybie weekendowym. Zatem wówczas studenci mają także możliwość skorzystania ze stacjonarnych zasobów bibliotecznych. Biblioteka AŁ przeprowadza szkolenia biblioteczne dla studentów pierwszego roku w zakresie zasad i warunków korzystania ze zbiorów bibliotecznych. W czytelni znajduje się 25 stanowisk do pracy indywidualnej oraz siedem stanowisk komputerowych, zapewniających dostęp do katalogu biblioteki oraz systemu Cyfrowej Wypożyczalni Publikacji Naukowych Academica. Zasoby biblioteczne mają formę tradycyjną oraz elektroniczną. W bibliotece funkcjonuje elektroniczny system biblioteczny KOHA umożliwiający np. rezerwowanie książek lub przedłużanie terminu zwrotu. Tematyka zbiorów dotyczy produkcji, bezpieczeństwa i jakości żywności, mikrobiologii i toksykologii żywności, systemów zapewnienia jakości żywności czy prawa żywnościowego. Przy czym w ramach dostępnej literatury dedykowanej do kierunku bezpieczeństwa i certyfikacji żywności niewiele jest aktualnych pozycji poświęconych systemom zarządzania jakością oraz procesowi certyfikacji żywności. Zatem zespół oceniający rekomenduje zaktualizowanie i wzbogacenie zasobów książkowych o pozycje związane z problematyką obejmującą program studiów. Oprócz zbiorów książkowych studenci mogą też korzystać z prenumerowanych przez bibliotekę czasopism branżowych i specjalistycznych jak *Przemysł Spożywczy*, *Bezpieczeństwo Żywności w Praktyce* lub *Gospodarka Mięsna*. Biblioteka umożliwia też dostęp do Wirtualnej Biblioteki Nauki obejmującej bazę Elsevier, Springer, Wiley, EBSCO, a także dostęp do Polskiej Bibliografii Lekarskiej oraz portalu LEX. Nauczyciele prowadzący zajęcia dydaktyczne przygotowali kompletne wykłady do zajęć z zakresu technologii żywności i towaroznawstwa, chemii żywności, biochemii ogólnej i żywności, z zakresu systemu HACCP w zakładach przemysłu spożywczego oraz z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Te materiały elektroniczne są wykorzystywane w procesie kształcenia studentów na wizytowanym kierunku. Dodatkowo za sprawą platformy Moodle studenci otrzymują materiały w formie elektronicznej, niezbędne do przygotowania się do zajęć. Zasoby biblioteczne odpowiadają potrzebom procesu

nauczania i uczenia się na wizytowanym kierunku, a formy i metody dostępu sprzyjają korzystaniu z nich przez studentów i nauczycieli. Nauczyciele prowadzący zajęcia lub Kierownik Katedry/Zakładu mogą zgłaszać do biblioteki konieczność zakupu pozycji literaturowych, niezbędnych do kształcenia studentów w danym zakresie tematycznym. Wykaz niezbędnej literatury podstawowej i uzupełniającej jest zamieszczony w sylabusach do zajęć, a zgodność tych pozycji z zasobami bibliotecznym jest weryfikowana na posiedzeniach Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia. Oprócz zasobów bibliecznych studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności korzystają z materiałów dydaktycznych w formie e-learningowej.

Infrastruktura dydaktyczna, naukowa, zasoby biblieczne oraz system biblieczno-informacyjny podlegają okresowym przeglądom, w ramach systemu zapewnienia jakości kształcenia funkcjonującego na Uczelni. Uczelniana Rada ds. Jakości Kształcenia opracowała i przekazała do stosowania ankietę do oceny infrastruktury dydaktycznej, laboratoriów, systemu biblieczno-informacyjnego, strony internetowej oraz obsługi administracyjnej. Przegląd infrastruktury Uczelni prowadzony jest cyklicznie i obejmuje ocenę dostępności i stanu wyposażenia sal dydaktycznych i laboratoriów, infrastrukturę i zasoby biblieczne oraz dostęp do technologii informacyjnych i narzędzi elektronicznych. Ostatnia ocena była przeprowadzona w roku akademickim 2022/2023. W procesie oceny bazy naukowo-dydaktycznej Uczelni biorą udział studenci, nauczyciele akademicy oraz przedstawiciele z podmiotów otoczenia społeczno-gospodarczego. Niemniej jednak oprócz cyklicznej ankietyzacji przegląd infrastruktury Uczelni prowadzony jest na bieżąco. Nauczyciele mogą zgłaszać za pośrednictwem kierownika Katedra/Zakładu do władz Wydziału potrzeby w zakresie modernizacji sal dydaktycznych, zakupy materiałów i pomocy dydaktycznych. Dziekan Wydziału przekazuje informacje w zakresie konieczności doposażenia infrastruktury badawczo-dydaktycznej Rektorowi Akademii Łomżyńskiej. Rektor w oparciu o możliwości finansowe podejmuje decyzje w zakresie zakupu/modernizacji. Wyniki przeglądu infrastruktury uczelnianej są przedmiotem obrad Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz Uczelnianej Rady ds. Jakości Kształcenia. Wnioski i rekomendacje w tym zakresie są podstawą do planowania modernizacji infrastruktury badawczo-dydaktycznej, zakupów aparatury naukowej oraz wzbogacania zasobów bibliecznych. W przypadku kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, w efekcie przeglądu infrastruktury badawczo-dydaktycznej m.in. doposażono laboratorium w nowoczesną aparaturę analityczną i sprzęt laboratoryjny, zmodernizowano stanowiska dydaktyczne w hali technologicznej, rozbudowano oprogramowanie i narzędzia informatyczne wykorzystywane w analizie danych oraz dokumentowaniu procesów jakościowych oraz uzupełniono zasoby bibliecznych o podręczniki, normy, publikacje naukowe oraz dostęp do elektronicznych baz danych związanych z technologią i bezpieczeństwem żywności. Co więcej, w 2026 roku podjęto działania związane z serwisowaniem oraz modernizacją specjalistycznej aparatury (LC-MS/MS) wykorzystywanej w procesie dydaktycznym i badawczo-aplikacyjnym, przywróceniem funkcjonalności liofilizatora oraz serwisowaniem i modernizacją bioreaktora. W przypadku zasobów bibliecznych zakupiono podręczniki rekomendowane przez prowadzących zajęcia, zapewniono dostęp do specjalistycznych normy, m.in. ISO 22000, ISO 17025 oraz uruchomiono prenumeratę czasopisma „Bezpieczeństwo Żywności”, wraz z dostępem do platformy elektronicznej czasopisma, umożliwiającej korzystanie studentom i nauczycielom z aktualnych materiałów branżowych i publikacji związanych z bezpieczeństwem żywności, systemami jakości oraz wymaganiami rynku spożywczego.

Zalecenia dotyczące kryterium 5 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Infrastruktura badawczo-dydaktyczna, którą dysponuje Akademia Łomżyńska jest prawidłowa i zgodna z potrzebami procesu nauczania i uczenia się. Wyposażenie sal dydaktycznych, nowoczesna i bogata aparatura badawcza, oprogramowanie komputerowe oraz zasoby biblioteczne w formie tradycyjnej i elektronicznej umożliwiają osiągnięcie założonych efektów uczenia się, nabywanie kompetencji inżynierskich oraz umiejętności praktycznych. Uczelnia dostosowała opisywaną infrastrukturę do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, znosząc tym samym ograniczenia w dostępie do kształcenia na wizytowanym kierunku. Uczelnia i Wydział prowadząc kształcenie na tym kierunku stale, przy udziale studentów i nauczycieli, monitoruje i aktualizuje infrastrukturę dydaktyczną, informatyczną oraz badawczą.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Wykorzystywanie w procesie kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nowoczesnej infrastruktury badawczo-dydaktycznej umożliwiającej realizację zajęć na bardzo wysokim poziomie merytorycznym.

Rekomendacje

Rekomenduje się zwiększenie oraz zaktualizowanie zasobów bibliotecznych poświęconych tematyce systemów zarządzania jakością oraz procesowi certyfikacji żywności.

Zalecenia

Brak

Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

Zgodnie z przyjętą ogólnouczelnianą strategią, na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest prowadzona szeroka współpraca z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego w ramach takich grup instytucji krajowych publicznych i prywatnych jak: przedsiębiorstwa produkcyjne działające w sektorze żywności, laboratoria, organy nadzoru z niewielkim udziałem podmiotów zajmujących się certyfikacją. Główne aktywności realizowane w podmiotach to: badania laboratoryjne, nadzór inspekcyjny i produkcja przemysłowa w ramach której są realizowane procesy audytowania i certyfikacji. Podmioty współpracujące reprezentują spójny profil zawodowy swojej działalności powiązany z obszarem technologii żywności i żywienia, co pozwala na potwierdzenie, że rodzaj zakres i zasięg działalności otoczenia społeczno-gospodarczego jest zgodny z dyscypliną, do której kierunek jest przyporządkowany, koncepcją i celami kształcenia oraz oczekiwaniami rynku pracy.

Niewielki udział w ramach współpracy stanowią reprezentanci jednostek certyfikujących, co wymaga doskonalenia. Inną drogą wzmocnienia w ramach współpracy, udziału grona specjalistów z obszaru certyfikacji jest wypracowanie z obecnymi reprezentantami podmiotów, posiadających wdrożone certyfikowane systemy, reguł współpracy, odnoszących się w większym stopniu do zagadnień certyfikacji i audytowania, bez szkody dla bezpieczeństwa żywności.

Wybór instytucji do współpracy jest prowadzony według kryterium zgodności ich podstawowej działalności z koncepcją i celami kształcenia na kierunku. Z uwagi na rolniczy charakter regionu, dzięki czemu produkowany jest surowiec dla dominującego przemysłu żywnościowego, istnieje zapotrzebowanie na specjalistów i duże możliwości zatrudnienia absolwentów przez potencjalnych pracodawców, pozwalające na podjęcie pracy w atrakcyjnym miejscu spełniającym oczekiwania zawodowe.

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest inicjowana i realizowana przez pracowników i studentów kierunku na bazie formalnych i nieformalnych kontaktów z dużym wsparciem władz Wydziału oraz Uczelni. Organizacja formalnej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest realizowana w ramach ustalonych zasad i powołanych struktur. Zasady współpracy są określone w ramach podpisanych umów i porozumień. Kluczowe zasady współpracy obejmują m.in. wspieranie działalności dydaktycznej oraz szereg innych inicjatyw.

Formalne struktury wpływające poprzez realizowane zadania na koncepcję kształcenia wdrożoną na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja to:

Rada Praktyków, działająca do końca 2025r na Wydziale Nauk o Zdrowiu i powołana Zarządzeniem Rektora 7/2025 z dnia 20.01.2025 r. W skład Rady wchodził przedstawiciele następujących podmiotów dedykowani ściśle kierunkowi, tj.:

- Zastępca Dyrektora Zakładu Produkcji Mleczarskiej Mlekpól w Zambrowie,
- Prezes firmy Greenvit sp. z o.o. w Łomży,
- Dyrektor Spółdzielni Mleczarskiej Mlekpól w Kolnie
- Prezes Zarządu firmy EDPOL Food and Innovation sp. z o.o. w Łomży.

Rada była zespołem stanowiącym forum współpracy z przemysłem spożywczym i instytucjami z otoczenia, zbierającym informacje na temat potrzeb rynku pracy.

W związku z działaniami reorganizacyjnymi dotyczącymi przeniesienia kierunku do struktury Wydziału Nauk o Zdrowiu, zdecydowano w miejsce Rady Praktyków o powołaniu Rady Programowej w skład, której obecnie wchodzi 3 przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, tj. Prezes firmy Greenvit Sp. z o.o. w Łomży, OSM Piątnica i SM Mlekpól, pełniący funkcję opiniodawczą w zakresie koncepcji kształcenia, efektów uczenia i programu. Rada Programowa kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności została powołana Zarządzeniem Rektora nr 129/2025 z dnia z 30.12.2025. Przedstawiono plany rozszerzenia składu o kolejnych 3 przedstawicieli reprezentujących przemysł.

Powyższe struktury, co do zasady, przekazują rekomendacje do zmian zakładanych efektów, metod kształcenia oraz programu.

Oprócz formalnych struktur jest prowadzona współpraca z: OSM Piątnica, SM Mlekovita, Pepees S.A., Edpol Food & Innovation Sp. zo., Van Pur S.A. – Browar w Łomży, Zakładami Spożywczymi Bona, TMT Sp. z o.o., Zakładami Mięsnymi JBB, Zakładami Mięsnymi Zakrzewscy, Powiatowym Inspektorem

Weterynarii, Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną w Łomży. Wszystkie podmioty współpracujące z kierunkiem posiadają systemy zarządzania jakością i/lub bezpieczeństwem żywności, lub nadzorują funkcjonowanie, tj. HACCP, ISO, IFS, BRC.

Pomysł powołania 4 lata temu nowego kierunku był odpowiedzią na zgłaszane potrzeby, głównie producentów, którzy byli zaangażowani w opiniowanie koncepcji i programu kształcenia. Na potwierdzenie tych działań udostępniono opinie sporządzone przez: Browar Łomża, Edpol, JBB. W 2025 r. zakończono pierwszy cykl kształcenia, pomimo krótkiego czasu działania kierunku wprowadzano zmiany w programie będące również efektem rekomendacji zgłaszanych przez otoczenie społeczno-gospodarcze. Do kluczowych zmian należą:

- modyfikacje sylabusów poprzez wzmocnienie modułów dotyczących audytów wewnętrznych, certyfikacji globalnych standardów jakości oraz nowoczesnych metod kontroli autentyczności żywności;
- wzmocnienie tematyki inżynierskiej poprzez realizację prac dyplomowych o charakterze aplikacyjnym, inspirowanych realnymi problemami branżowymi zgłaszanymi przez pracodawców;
- transfer wiedzy poprzez wdrożenie do procesu dydaktycznego studiów przypadków (case studies) wynikających z projektów rozwojowych realizowanych przez kadrę dla partnerów (np. optymalizacja suszenia rozpyłowego dla Greenvit).

Wymiana informacji pomiędzy kadrą prowadzącą zajęcia na ocenianym kierunku i przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego ma miejsce nie tylko podczas oficjalnych zebrań Rady Praktyków do 2025 a obecnie Rady Programowej, ale także podczas współprowadzonych zajęć, konferencji i wydarzeń. Podczas takich wydarzeń w trakcie swobodnej rozmowy przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego przekazują swoje opinie na tematy związane z kształceniem przyszłych kadr.

Realizowane formy współpracy to:

- Proponowanie tematów i realizacja prac dyplomowych o charakterze aplikacyjnym, np. Opracowanie procedur w ramach systemu BRC dla średniej wielkości zakładu produkującego koncentraty spożywcze.
- Organizacja wizyt studyjnych, np. w ZM Piątnica.
- Udział przedstawicieli branży w zajęciach dydaktycznych, np.: *surowce pochodzenia zwierzęcego, trendy w utrwalaniu żywności, zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, produkty uboczne w przemyśle rolniczo-spożywczym, toksykologia żywności, przetwarzanie surowców zwierzęcych, seminarium dyplomowe II*, prowadzone przez Urzędowego Lekarza Weterynarii, pracującego w nadzorze, specjalisty w zakresie higieny zwierząt i żywności pochodzenia zwierzęcego oraz prowadzenia laboratorium. *Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności*, zajęcia prowadzone przez doświadczonego pracownika związanego z branżą przetwórstwa mleka oraz eksperta w zakresie HACCP i ISO.
- Spotkania w ramach „dnia z absolwentem”, podczas których ma miejsce wymiana doświadczeń pomiędzy absolwentami, studentami oraz przedstawicielami pracodawców. Informacje zdobyte od aktywnych zawodowo absolwentów będą wykorzystywane do doskonalenia programu i zakładanych efektów uczenia się z uwagi na to, że zakończył się dopiero pierwszy cykl nauczania na kierunku.

- Realizacja badań wdrożeniowych, np. w ramach współpracy z firmą EDPOL, gdzie udostępniono kartę aplikacji produktu w ramach badań nad liofilizacją produktu. Koncepcja tego rodzaju współpracy niewątpliwie jest bardzo pożądana również ze względu na rozpoznawanie potrzeb rynku pracy. Powinna być rozwijana w ramach tematów dotyczących bezpieczeństwa i certyfikacji, której to tematyki nie zidentyfikowano w udostępnionej dokumentacji. Dodatkową wartością powyższej współpracy jest wykorzystanie wyników i tematyki badań do dydaktyki w ramach studium przypadku, czy pomysłów na tematy prac inżynierskich.
- Współpraca bazująca na partnerstwie sponsorskim i patronackim, np. z udziałem Zakładu Mięsnego Zakrzewscy, który objął patronatem konkurs FOODExpert” lub patronat ZM Sokołów nad kampanią edukacyjną „Bezpieczeństwo Żywności”.
- wspólne inicjatywy realizowane z otoczeniem społeczno-gospodarczym, takie jak targi i spotkania branżowe, uroczystości wydziałowe.
- *Praktyki zawodowe* opisane szczegółowo w kryterium 2.4.

W spotkaniu z otoczeniem społeczno-gospodarczym wzięło udział 5 przedstawicieli reprezentujących następujące podmioty:

1. Greenvit Sp. z o.o., przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych, członek Rady Programowej kierunku „Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności”;
2. EDPOL Food & Innovation Sp. z o.o., przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych, nowy członek Rady Programowej kierunku „Technologia żywności i żywienie człowieka”;
3. Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Łomży, Powiatowy Lekarz Weterynarii w Łomży;
4. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Mlekovita (Oddział w Baranowie), Dyrektor;
5. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Piątnica, Wiceprezes Zarządu (udział zdalny).

Znaczna część przedstawicieli potwierdziła swój udział w byłej Radzie Praktyków. Rozwiązanie Rady na rzecz Rady Programowej nie jest jednoznacznie identyfikowana przez uczestników spotkania, dotychczasowych członków tej Rady, co wymaga ze strony Uczelni lepszej komunikacji jak również podania uzasadnienia takiej decyzji.

Podczas spotkania zostały potwierdzone różnorodne formy współpracy. Aktywność zawodowa uczestników jest powiązana z obszarem produkcji żywności i nadzoru. Podczas rozmów uczestnicy podkreślali, że jest to nowy kierunek, dopiero zakończył się pierwszy cykl studiów, co oznacza, że w 2025 roku są pierwsi absolwenci, którzy mogą być poddani ocenie. Dotychczas uczestnicy spotkania mogli ocenić studentów tego kierunku wyłącznie na podstawie udziału w prowadzeniu zajęć, w tym podczas praktyk i staży, co pozwala im na potwierdzenie, że studenci są bardzo dobrze przygotowani w ramach studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacji żywności do realizacji powierzanych zadań. Główne formy współpracy prowadzonej przez przedstawicieli podmiotów, o których rozmawialiśmy to praktyki zawodowe, staże, które bardzo wysoko są cenione, ponieważ przynoszą obopólne korzyści, a także stanowią bazę do możliwości zatrudnienia stażystów, co jest realizowane. Członkowie Rady potwierdzili swój udział w opiniowaniu programu i efektów uczenia oraz udział w przygotowywaniu koncepcji i profilu zawodowego przed uruchomieniem kierunku oraz na bieżąco w ramach corocznych spotkań. Z wypowiedzi przedstawicieli otoczenia, którzy w części byli absolwentami, głównie kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, wynikało, że są przekonani

o dużym potencjale wizytowanego kierunku, dlatego z ogromną satysfakcją i zaangażowaniem biorą udział w różnych formach współpracy, m.in. we wspólnych seminariach i wizytach studyjnych, dzieląc się swoją wiedzą i doświadczeniem oraz pomysłami związanymi z badaniami wdrożeniowymi. Ponadto fundują nagrody w ramach patronatów i są otwarci na płatne staże i praktyki dla najlepszych, jednocześnie tą drogą zapewniając atrakcyjne miejsca pracy dla najlepszych stażystów i absolwentów a sobie najlepszych pracowników. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego wyrazili swoją pełną gotowość i zaangażowanie w kontynuowanie współpracy i wspieranie kierunku w doskonaleniu dostosowującym kształcenie do potrzeb zmieniającego się rynku pracy z skoncentrowaniem uwagi na obszarze certyfikacji i bezpieczeństwie żywności.

Ocena efektów współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz doskonalenie współpracy są realizowane poprzez systematyczne badanie opinii na temat programu studiów, jakości kształcenia oraz możliwości współpracy interesariuszy zewnętrznych z kierunkiem pod kątem ich potrzeb, poprzez zbieranie i analizę informacji, analizę dzienników praktyk, zbieranie opinii praktykodawców oraz absolwentów w trakcie formalnych i nieformalnych spotkań. Należy zaznaczyć, że z uwagi na pierwszych absolwentów w 2025 roku, dopiero będzie realizowane badanie ankietowe losów absolwentów.

Zalecenia dotyczące kryterium 6 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Potwierdzono różnorodne formy kontaktów i współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym poprzez wykorzystanie komunikacji zdalnej. Współpraca jest prowadzona systematycznie i ma charakter stały z trendem rozwoju. Rodzaj i zakres działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, z którymi jest prowadzona współpraca w zakresie doskonalenia i realizacji programu studiów, jest zgodny z dyscypliną, do której kierunek jest przyporządkowany. Przez rozległą współpracę kadry i studentów z otoczeniem ma miejsce właściwe przygotowanie absolwentów do pełnienia ról zawodowych i społecznych, wynikających ze specyfiki kierunku oraz potrzeb zawodowych związanych głównie z lokalnymi trendami zmian na rynku pracy. Kadra i studenci kierunku doceniają znaczenie interesariuszy zewnętrznych w procesie kształcenia podejmując inicjatywy nawiązywania nowych kontaktów i współpracy z przedstawicielami podmiotów o aktywności zawodowej spójnej z realizowanymi tematami prac dyplomowych inżynierskich i badań naukowych oraz udziałem w zajęciach dydaktycznych, co również jest wykorzystywane do doskonalenia programu studiów i zmian efektów uczenia się. Pozyskiwane informacje podczas spotkań i oceny programu oraz ich analiza, systematyczna wymiana informacji z interesariuszami zewnętrznymi są właściwym narzędziem do monitorowania współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym i oceny jej efektów w odniesieniu do programu studiów i podnoszenia kompetencji absolwentów. Wprowadzane zmiany do programu, zgłaszane i opiniowane przez pracodawców, są uwzględniane, co potwierdza, że w ramach działań na kierunku, są podejmowane nowe wyzwania w celu ciągłego dostosowywania programu do potrzeb zmieniającego się rynku pracy i tym samym zwiększenia atrakcyjności absolwentów.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Brak

Rekomendacje

Rekomenduje się rozszerzanie współpracy z podmiotami prowadzącymi działalność certyfikacyjną i audytową, która to grupa zawodowa aktualnie ma najmniejszy udział w ramach prowadzonej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, a co z uwagi na profil i cele kształcenia na kierunku, może znacząco wpłynąć na zwiększenie atrakcyjności studiów oraz absolwenta na rynku pracy.

Zalecenia

Brak

Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Istota i rola umiędzynarodowienia procesu kształcenia na wizytowanym kierunku studiów, ma swoje miejsce w strategii Uczelni i stanowi jeden z głównych kierunków rozwoju. W Strategii Rozwoju Akademii Łomżyńskiej na lata 2022-2030, zapisano cele strategiczne i zadania, wśród których jest mowa o wzroście umiędzynarodowienia. Z kolei, w Strategii Rozwoju Wydziału Nauk o Zdrowiu także, jednym z celów strategicznych jest konieczność poszerzenia współpracy i mobilności międzynarodowej studentów i nauczycieli. Dlatego Władze Uczelni podejmują szereg działań w kierunku zwiększania mobilności międzynarodowej studentów i nauczycieli, dostosowania programów studiów do wymogów europejskich oraz międzynarodowych, rozwoju działu administracyjnego odpowiedzialnego za współpracę zagraniczną, rozwoju kompetencji językowych nauczycieli i studentów, rozszerzania oferty zajęć dydaktycznych prowadzonych w języku angielskim czy włączania do programu studiów treści o charakterze międzynarodowym. Efektem tych prac jest uzyskanie przez Akademię Łomżyńską w 2021 Karty Erasmus dla Szkolnictwa Wyższego (Erasmus Charter for Higher Education) na okres 2021-2027. W związku z tym, w ramach Wydziału Nauk o Zdrowiu, realizującego wizytowany kierunek studiów, powołany jest Wydziałowy Koordynator ds. Programu Erasmus+. W strukturze Akademii Łomżyńskiej występuje też dział współpracy z zagranicą. Ponadto Uczelnia w 2022 roku uzyskała wyróżnienie HR Excellence in Research. Podnoszeniu kompetencji językowych studentów i nauczycieli sprzyja funkcjonowanie w Uczelni, w ramach Akademickiego Centrum Języków Obcych Akredytowanego Centrum Egzaminacyjnego (Pearson English International Certificate), w którym studenci lub nauczyciele mogą uzyskać międzynarodowy certyfikat językowy. Koncepcja kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, zakłada przede wszystkim kształcenie praktyczne w tym zakresie, co jest zgodne z misją i strategią Uczelni. W koncepcji kształcenia wizytowanego kierunku występują przesłanki związane z umiędzynarodowieniem, przy czym zespół oceniający rekomenduje bardziej wyraźne powiązanie koncepcji kształcenia z aspektami sprzyjającymi umiędzynarodowieniu. W ramach zajęć z języka obcego studenci mają do wyboru kurs języka angielskiego, języka niemieckiego lub języka rosyjskiego. Zajęcia są prowadzone przez lektorów języka obcego pracujących w Akademickim Centrum Języków Obcych. Efekty uczenia się zaplanowane w programie studiów, przewidują osiągnięcie przez studentów kompetencji językowych na poziomie B2 Europejskiego Opisu

Systemu Kształcenia Językowego oraz posiadanie umiejętności posługiwania się obcojęzyczną terminologią z zakresu problematyki kierunku studiów. W programie studiów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, poza zajęciami z języka obcego zaplanowanymi w I i II roku studiów, nie występują zajęcia prowadzone w języku obcym. Niemniej jednak do treści programowych takich zajęć jak prawo żywnościowe, systemy kontroli jakości/zarządzanie jakością, normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności, toksykologia żywności/zagrożenia bezpieczeństwa, autentyczność żywności/zafałszowania żywności, analiza zagrożeń w łańcuchu żywnościowym włączane są treści związane z międzynarodowymi organizacjami, standardami, normami i unormowaniami prawnymi. Na zajęciach studenci korzystają z międzynarodowych baz danych, pracują z anglojęzyczną dokumentacją w zakresie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności czy wymaganiami stawianymi przez międzynarodowe jednostki certyfikujące. Zespół oceniający rekomenduje włączenie do programu studiów zajęć kierunkowych prowadzonych w języku obcym lub zajęć do wyboru w języku obcym, co sprzyjałoby umiędzynarodowieniu procesu kształcenia na wizytowanym kierunku i byłoby zgodne z celem strategicznym AŁ dotyczącym wzrostu umiędzynarodowienia. W procesie kształcenia studentów wykorzystywana jest literatura obcojęzyczna. Szczególnie ma to miejsce na etapie przygotowywania pracy dyplomowej. Nauczyciele prowadzący zajęcia na wizytowanym kierunku podnoszą swoje kompetencje językowe poprzez udział w kursach i szkoleniach językowych.

Akademia Łomżyńska prowadząca kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, stwarza warunki dla studentów i nauczycieli sprzyjające aktywności międzynarodowej. Nauczyciele mają możliwość wzięcia udziału w wyjazdach zagranicznych o charakterze szkoleniowym (STT) lub dydaktycznym (STA). Oprócz tego zarówno nauczyciele jak i studenci mogą uczestniczyć w intensywnych programach mieszanych (Blended Intensive Programme). Na podstawie informacji uzyskanych z Uczelni zespół oceniający stwierdził, że nauczyciele prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku podejmują lub planują wyjazdy zagraniczne w ramach programu Erasmus+. Do tej pory dwóch nauczycieli odbyło wyjazdy zagraniczne o charakterze szkoleniowym do Latvian Academy of Sport Education (Łotwa) oraz Alytaus Kolegija; Kauno Kolegija (Litwa). Natomiast w 2026 roku jeden nauczyciel akademicki planuje wyjazd do Sokhumi State University (Gruzja). Zatem aktywność międzynarodowa nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na wizytowanym kierunku ma niewielki wymiar. Szczególnie było to widoczne w okresie pandemicznym, jednak wówczas mobilność zagraniczna przyjmowała charakter wirtualny. Studenci Akademii Łomżyńskiej, w tym studium na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności mogą wyjeżdżać w ramach programu Erasmus+ na studia o charakterze krótko lub długoterminowym. Wyjazd może odbyć się po zaliczeniu pierwszego roku studiów. Wśród uczelni partnerskich, do których mogliby pojechać studenci wizytowanego kierunku można wymienić między innymi: Goce Delcev State University Stip (Macedonia), Tomas Bata University in Zlin (Czechy), Istanbul Arel University (Turcja), Free University Of Bozen-Bolzano (Włochy), Universidade do Algarve (Portugalia), Alytaus Kolegija University of Applied Sciences (Litwa). Lista uczelni partnerskich oraz regulamin wyjazdów zagranicznych są dostępne na stronie internetowej Uczelni, w zakładce „współpraca z zagranicą – Erasmus+”. Studenci mają też możliwość realizacji obowiązkowych i nieobowiązkowych praktyk w instytucjach zagranicznych. Dla studentów z orzeczoną niepełnosprawnością lub znajdujących się w trudnej sytuacji materialnej, AŁ przewiduje zwiększone wsparcie finansowe w tym zakresie. Niemniej jednak, do tej pory studenci wizytowanego kierunku nie brali udziału w wyjazdach zagranicznych, głównie z powodów zawodowych oraz sytuacji życiowych. Tymczasem Akademia Łomżyńska w ramach realizacji programu Erasmus+ przyjmuje studentów zagranicznych z uczelni partnerskich. Studenci programu Erasmus+ uczestniczyli w zajęciach prowadzonych w języku angielskim z zakresu technologii

żywności czy jakości i bezpieczeństwa żywności, realizowanych w Akademii Łomżyńskiej. Dla studentów zagranicznych organizowane jest wsparcie adaptacyjne, spotkania informacyjne czy integracyjne (Erasmus Open Day). Nauczyciele biorą też udział w warsztatach i szkoleniach, w ramach organizowanym na uczelni wydarzeń, takich jak International Staff Week. Umiedzynarodowieniu procesu kształcenia na kierunku sprzyja też realizacja wykładów przez zaproszonych wykładowców zagranicznych. Przykładem mogą być wykłady specjalistyczne z zakresu technologii żywności, jakości i bezpieczeństwa żywności prowadzone przez wykładowcę z Politecnica delle Marche.

W Uczelni opracowano zasady uwzględniania efektów uczenia się uzyskanych w trakcie pobytu w zagranicznej uczelni partnerskiej, zgodnie ze standardami europejskiego systemu transferu i akumulacji punktów (ECTS) oraz wytycznymi programu Erasmus+. W ramach tej procedury, przed wyjazdem zagranicznym sporządzane jest „Porozumienie o programie zajęć” (Learning Agreement), w którym określa się zajęcia w uczelni zagranicznej (wraz z przypisanymi punktami ECTS) oraz ich odpowiedniki w programie studiów macierzystej uczelni. Po zakończonym wyjeździe zagranicznym, student przedkłada w biurze współpracy z zagranicą wykaz zaliczeń (Transcript of Records), zawierający wykaz zrealizowanych zajęć, uzyskane oceny oraz punkty ECTS. Dalej następuje konwersja ocen oraz formalne uznanie przez Dziekana okresu studiów zrealizowanych zagranicą.

W ramach systemu zapewnienia jakości kształcenia prowadzone są okresowe przeglądy stopnia umiedzynarodowienia kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Monitorowanie i ocena stopnia umiedzynarodowienia kształcenia w Akademii Łomżyńskiej ma charakter cykliczny oraz wielopoziomowy. W ewaluacji procesu umiedzynarodowienia uczestniczy Wydziałowy Koordynator ds. Programu Erasmus+, który na początku semestru studiów opracowuje zestawienie studentów zagranicznych realizujących zajęcia w Uczelni. Z kolei, Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia opracowuje roczny raport samooceny, zawierający dane obrazujące umiedzynarodowienie kształcenia (zestawienie wyjazdów zagranicznych studentów i nauczycieli, przyjazdów gości zagranicznych, wykaz przedmiotów prowadzonych w języku obcym czy przykłady współpracy z instytucjami zagranicznymi). Ponadto Dział Współpracy z Zagranicą przygotowuje semestralne i roczne raporty odnośnie mobilności i współpracy zagranicznej studentów i nauczycieli oraz przyjmowanych gości zagranicznych. Jednostka ta również koordynuje pod kątem administracyjnym wyjazdy i przyjazdy nauczycieli i studentów, oraz dysponuje pełnymi statystykami w tym zakresie. Mobilność międzynarodowa kadry dydaktycznej jest także oceniana w ramach przeprowadzanej cyklicznie oceny nauczycieli akademickich.

Władze Wydziału Nauk o Zdrowiu oraz osoby odpowiedzialne za kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności mają świadomość ciągłego doskonalenia umiedzynarodowienia tego kierunku studiów. Wobec tego w planach jest rozszerzenie współpracy międzynarodowej sprzyjającej zwiększeniu mobilności studentów i nauczycieli, zwiększenie udziału zagranicznych wykładowców w procesie kształcenia oraz rozwój oferty praktyk zagranicznych i usprawnienie ich obsługi administracyjnej.

Zalecenia dotyczące kryterium 7 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Koncepcja i cele kształcenia uwzględniają w niewielkim stopniu aspekty związane z umiędzynarodowieniem procesu kształcenia. Akademia Łomżyńska stwarza różnorodne warunki sprzyjające mobilności zagranicznej zarówno studentów jak i nauczycieli prowadzących zajęcia. Niemniej jednak studenci do tej pory nie korzystali z tych możliwości, pomimo tego, że mają o nich wiedzę, a w Uczelni są wyznaczone osoby odpowiedzialne za pomoc formalną. Stopień umiędzynarodowienia kierunku studiów jest stale monitorowany zarówno na poziomie Wydziału jak i Uczelni, a wnioski służą doskonaleniu podjętych działań. W Akademii Łomżyńskiej opracowano oraz wdrożono mechanizmy uznawania efektów uczenia się uzyskanych w międzynarodowej instytucji partnerskiej. Analiza dokumentacji oraz informacje uzyskane w czasie wizytacji pozwalają stwierdzić, że umiędzynarodowienie procesu kształcenia jest adekwatne do możliwości Wydziału oraz istniejących uwarunkowań. Władze Uczelni podejmują działania sprzyjające umiędzynarodowieniu wizytowanego kierunku studiów.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Brak

Rekomendacje

Rekomenduje się zwiększenie działań na rzecz umiędzynarodowienia procesu kształcenia, w tym włączenie do programu studiów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności zajęć kierunkowych prowadzonych w języku obcym.

Zalecenia

Brak

Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8

Oferowane wsparcie w zakresie rozwoju społecznego, naukowego i innego na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności ma charakter kompleksowy, przyjmując zróżnicowane formy. Akademia Łomżyńska (AŁ) zapewnia zróżnicowane formy wsparcia dla studentów w zakresie przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej. Na Uczelni działają koła naukowe dla studentów, gdzie mogą wykorzystywać zdobytą wiedzę w sposób praktyczny – Studenckie Koło Naukowe Technologii i Bezpieczeństwa Żywności to koło dedykowane dla studentów ocenianego kierunku. Studenci kierunku uczestniczą ponadto w wizytach studyjnych i spotkaniach z przedstawicielami pracodawców, którzy umożliwiają bezpośrednie zapoznanie się z realiami pracy w obszarze kontroli żywności. Na Uczelni działa również Biuro Karier i Kształcenia Ustawicznego, gdzie studenci mogą skorzystać z usług doradcy zawodowego, czy też doradcy ds. przedsiębiorczości, którzy prowadzą takie szkolenia jak: *„Rola menedżera/lidera/ menadżerki/liderki w sytuacji kryzysowej – jak zadbać o swój zespół”*, *„Relacje i współpraca w organizacji”* oraz *„Sytuacje kryzysowe w zakładzie pracy”*. Studenci mogą tam również

stworzyć CV oraz je zostawić w celu poszukiwania pracy. Warto również zaznaczyć, że infrastruktura Uczelni jest dostępna dla studentów poza zajęciami dydaktycznymi.

Uczelnia wspiera studentów wybitnych w sposób systemowy i wystarczający. Tacy studenci mogą ubiegać się o stypendium Rektora oraz stypendium ministra. Najlepsi studenci zachęceni są także do pisania artykułów naukowych, które następnie mogą być wydawane w ramach uczelnianego czasopisma „*Polish Journal of Applied Sciences*”. Dodatkowo studenci mogą brać udział w konkursach organizowanych lokalnie promujących prace dyplomowe poświęcone Ziemi Łomżyńskiej. Formą wyróżnienia studentów osiągających bardzo dobre wyniki w nauce jest również ukończenie studiów z wyróżnieniem. Taki dyplom otrzymuje student, który ukończył studia terminowo ze średnią nie niższą niż 4,75. Zgodnie z *Regulaminem świadczeń pomocy materialnej dla studentów*, student może ubiegać się o pomoc materialną w formie stypendium socjalnego, stypendium rektora, stypendium dla osób niepełnosprawnych i zapomogi. Regulamin jest zgodny z ustawą o szkolnictwie wyższym oraz kodeksem postępowania administracyjnego. Studenci mogą ubiegać się również o indywidualną organizację studiów.

Uczelnia stwarza studentom możliwości angażowania się w różnorodne formy aktywności, obejmujące dziedziny sportowe, artystyczne czy przedsiębiorcze. Studenci uzdolnieni sportowo mogą działać w Akademickim Związku Sportowym z różnorodnymi sekcjami funkcjonującym na Uczelni, czy też poprzez udział w warsztatach szachowych. Studenci AŁ mają możliwość prezentowania swoich osiągnięć artystycznych podczas wydarzeń i uroczystości organizowanych na Uczelni. Uczelnia współpracuje z teatrem w Łomży, gdzie umożliwia studentom udział w działaniach organizacyjnych i obsłudze wydarzeń. AŁ umożliwia również rozwój kompetencji przedsiębiorczych studentów poprzez działalność biura karier oraz możliwość zaangażowania się w działalność Studenckiego Koła Naukowego Młodych Przedsiębiorców.

Uczelnia podejmuje działania mające na celu dostosowanie wsparcia w procesie uczenia się do zróżnicowanych potrzeb różnych grup interesariuszy. Osoby z niepełnosprawnością mogą m.in. starać się o wydłużenie czasu pisania testu, kolokwium czy egzaminu, dodatkowe zajęcia dydaktyczne, zmianę formy egzaminu czy obecność asystenta. Koordynacją tych działań zajmuje się Koordynator ds. studentów z niepełnosprawnością. Przy AŁ z dużym powodzeniem i zainteresowaniem wśród studentów funkcjonuje Dom Studenta Rubikon, co stanowi formę wsparcia dla osób studiujących zamieszcowo.

Na AŁ obowiązują dwie ścieżki zgłaszania wniosków i skarg – formalna i nieformalna. Studenci zgłaszają się do opiekuna roku na bieżąco w celu uzyskania wsparcia w sprawach indywidualnych. W ramach drogi formalnej wnioski studentów i ewentualne skargi rozpatrują prodziekani ds. studenckich. Zgłoszenie może zostać przekazane mailowo lub osobiście w dziekanacie. Wzory wniosków są jednolite w całej Uczelni. Decyzja prodziekana jest dostarczana studentowi listownie na adres wskazany w podaniu. Od decyzji administracyjnych i pozostałych rozstrzygnięć prodziekana ds. studenckich przysługuje studentowi odwołanie. W ramach drogi nieformalnej studenci na bieżąco zgłaszają swoje problemy i wnioski opiekunowi kierunku oraz wykładowcom.

Uczelnia podejmuje działania przeciwko przemocy i dyskryminacji. Na Uczelni występuje procedura antymobbingowa i dotycząca dyskryminacji. Procedura ta ma zastosowanie do wszystkich członków wspólnoty Uczelni, w tym do studentów. Działania te są cyklicznie wzmacniane przez dedykowany program podnoszenia kompetencji wspólnoty akademickiej, koncentrujący się na kształtowaniu umiejętności rozpoznawania zachowań niepożądanych i budowaniu relacji opartych na zasadzie

szacunku i tolerancji. Na AŁ funkcjonuje również Akademicki Ośrodek Rozwoju Osobistego i Społecznego FOCUS, który m.in. udziela bezpłatnego wsparcia psychologicznego studentom, prowadzi kampanie informacyjne na temat zdrowia psychicznego czy też warsztaty integracyjne dla I roku studiów. Studenci przechodzą obowiązkowe szkolenia z praw i obowiązków studenta oraz szkolenie BHP.

Uczelnia posiada odpowiednio przygotowaną kadrę wspierającą proces uczenia się, dostosowaną do indywidualnych potrzeb studentów. Nauczyciele akademicki prowadzą konsultacje. Na stronie internetowej dostępne są odpowiednie dane kontaktowe oraz godziny przyjmowania studentów. Studenci mają również możliwość umówienia się na konsultacje zdalne, po wcześniejszym kontakcie z prowadzącym. Pracownicy sekcji ds. studenckich posiadają odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie zawodowe niezbędne przy wykonywaniu obowiązków administracyjnych związanych z obsługą studentów.

Na Uczelni funkcjonuje Samorząd Studentów. Władze Uczelni wspierają samorząd w zakresie organizacyjnym. Samorząd studencki posiada wyodrębniony stały budżet na prowadzenie swojej ustawowej działalności. Samorząd wraz z innymi organizacjami studenckimi posiada wyodrębnione pomieszczenie do użytku własnego na terenie Uczelni. Przedstawiciele studenccy są reprezentowani w organach uczelni. Samorząd Studencki opiniuje program studiów.

System wsparcia podlega stałemu monitorowaniu i doskonaleniu, poprzez ankiety oraz spotkania ze studentami. Ankiety przeprowadzane są dwa razy w roku, po każdym semestrze. Jedna dotyczy oceny jakości kształcenia, druga oceny nauczycieli akademickich. Bieżące monitorowanie form wsparcia dla studentów i innych aspektów związanych z procesem kształcenia odbywa się poprzez nieformalne spotkania studentów z przedstawicielami Uczelni w ramach zajęć czy wydarzeń okolicznościowych.

Zalecenia dotyczące kryterium 8 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wsparcie studentów w procesie uczenia się jest wszechstronne, przybiera różne formy, jest adekwatne do efektów uczenia się, uwzględnia zróżnicowane potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu studentów, motywuje studentów do osiągania bardzo dobrych wyników uczenia się, jak również zapewnia kompetentną pomoc pracowników administracyjnych w rozwiązywaniu spraw studenckich. Na Uczelni funkcjonuje samorząd studencki. Rozwiązania przyjęte na Uczelni oferują zróżnicowane formy wsparcia w zakresie przygotowania do działalności zawodowej. Wsparcie studentów w procesie uczenia się podlega systematycznym przeglądom, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Brak

Rekomendacje

Brak

Zalecenia

Brak

Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Uczelnia zapewnia publiczny dostęp do informacji o programie studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności oraz warunkach jego realizacji. Informacje te są dostępne na stronie internetowej oraz w BIP Uczelni. Dostępność nie jest ograniczona miejscem ani czasem, a strony internetowe są responsywne, co pozwala na wygodne korzystanie z nich na różnych urządzeniach. Główna strona internetowa Uczelni zapewnia w stopniu wystarczającym dostępność cyfrową dla osób z niepełnosprawnościami. Jako przykład można wskazać to, iż na stronie internetowej dostępne są przyciski umożliwiające zmianę kontrastu oraz powiększenie tekstu, czy wtyczkę umożliwiającą korzystanie z tłumacza migowego co może ułatwić korzystanie osobom z niepełnosprawnościami. Informacje przedstawione na stronie internetowej Uczelni, w BIP oraz w systemie RAD-on są kompletne i tożsame ze sobą. Informacja na stronie internetowej jest prezentowana w języku polskim oraz w języku angielskim.

Ogólny opis kierunku znajduje się na stronie dla kandydatów w zakładce „kandydaci” w podstronie studia I stopnia. Strona dla kandydatów jest dostosowana dla osób z niepełnosprawnościami. Opis kierunku obejmuje przedstawienie krótkiej charakterystyki zakresu kształcenia, informacji o adresatach kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, prezentację perspektyw zawodowych absolwentów, jak również atuty studiów na kierunku. Zasady rekrutacji na studia zawierające warunki kwalifikacji oraz terminarz postępowania rekrutacyjnego są zawarte w tej samej sekcji. Program kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności znajduje się w BIP. Informacja o programie studiów zawiera wszystkie wymagane elementy.

Ponadto na stronie internetowej Uczelni, w zakładce „studenci”, zawarto szereg różnorodnych podsekcji tematycznych związanych z życiem studenckim i wsparciem dla studentów. Zawarto tutaj również informacje na temat wsparcia dla osób z niepełnosprawnościami, a także informacje o stypendiach. Z kolei po kliknięciu w zakładkę „Nauka i projekty”, użytkownik ma możliwość zapoznania się z ofertą kół naukowych, działalnością naukową Uczelni oraz zasadami ewaluacji działalności naukowej.

Na stronie internetowej Wydziału Nauk o Zdrowiu w zakładce „Wydział” możemy zapoznać się z aktualnościami dotyczącymi Wydziału, Władz Wydziału oraz struktury organizacyjnej. Zakładka „student” oraz „kandydat” jest tożsama z zakładkami na głównej stronie Uczelni.

Uczelnia prowadzi Biuletyn Informacji Publicznej, który jest responsywny, a układ treści czytelny. Znajdziemy tutaj oferty pracy, ogłoszenia o zamówieniach, a także dokumenty i akty prawne obowiązujące na Uczelni. Kandydaci mogą zapoznać się tutaj z programami studiów oraz warunkami i

trybem rekrutacji na studia. Dokumenty są udostępnione w języku polskim. W niektórych dokumentach dalej obowiązuje stara nazwa Uczelni.

W Akademii Łomżyńskiej obowiązuje wielopoziomowy, sformalizowany proces monitorowania i aktualizacji treści na stronach internetowych kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, zapewniający wysoką jakość oraz rzetelność publikowanych informacji. Za techniczne utrzymanie serwisów odpowiada Dział Systemów Komputerowych oraz wskazani opiekunowie wydziałowi, podczas gdy weryfikacja merytoryczna materiałów każdorazowo spoczywa na odpowiednich władzach Wydziału, kierownikach jednostek lub władzach rektorskich. Proces ten odbywa się w ścisłej współpracy z organizatorami wydarzeń i pracownikami kierunku, zgodnie z obowiązującym Zarządzeniem Rektora nr 38/2020. Działania te gwarantują spójność identyfikacji wizualnej oraz pełną zgodność merytoryczną z przyjętymi standardami informacyjnymi Uczelni. Dzięki zaangażowaniu interesariuszy na różnych etapach tworzenia treści, informacja o kierunku pozostaje aktualna i dostępna dla szerokiego grona odbiorców.

Zalecenia dotyczące kryterium 9 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uczelnia zapewnia publiczny dostęp do aktualnej, zrozumiałej oraz zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o programie studiów i realizacji procesu kształcenia. Kandydaci na studia, studenci ocenianego kierunku, jak również wszystkie osoby zainteresowane, w tym przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego mają zapewnioną możliwość uzyskania informacji o kierunku studiów, jego doskonaleniu, procesie ewaluacji jakości kształcenia. Przekazywane informacje są aktualne, zrozumiałe oraz zgodne z potrzebami różnych grup odbiorców. Na ocenianym kierunku prowadzone jest badanie dotyczące oceny publicznego dostępu do informacji.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Brak

Rekomendacje

Rekomenduje się ujednolicenie nazwy Uczelni używanej w obowiązujących aktach prawa wewnętrznego.

Zalecenia

Brak

Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

W Akademii Łomżyńskiej, zgodnie z misją i strategią Uczelni, prowadzona jest polityka dotycząca jakości kształcenia. Do działań priorytetowych Akademia zalicza, przede wszystkim: zapewnianie spójności programów studiów z Polską i Europejską Ramą Kwalifikacji; przekazywanie studiującym najnowszej wiedzy; monitorowanie i doskonalenie programów studiów; poszerzanie/aktualizację oferty edukacyjnej zgodnie z potrzebami rynku pracy; tworzenie odpowiednich warunków do rozwoju umiejętności i zainteresowań studiujących; zapewnianie studentom kontaktu z kadrami o bogatym doświadczeniu praktycznym, wysokich kompetencjach naukowych i dydaktycznych; tworzenie warunków do rozwoju naukowego i doskonalenia umiejętności dydaktycznych kadry akademickiej; rozwój współpracy międzynarodowej; monitorowanie i analizę procesu kształcenia, w tym weryfikację i walidację efektów uczenia się, ocenę jakości programów studiów, ocenę jakości metod i warunków prowadzenia zajęć; cykliczne badania jakości kształcenia przeprowadzane wśród studentów i absolwentów Uczelni; monitorowanie losów zawodowych absolwentów; włączanie studentów i interesariuszy zewnętrznych w budowanie i ocenę jakości kształcenia; dbanie o wysoki poziom infrastruktury, dostęp do materiałów dydaktycznych oraz korzystanie z technologii informacyjnej jako wsparcia procesu dydaktycznego.

W celu zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia Senat Akademii Łomżyńskiej mocą Uchwał: Nr 5/2024 z dnia 1 lutego 2024 oraz Nr 38/2025 z dnia 22.12.2025 określił cel, zakres działania i strukturę Uczelnianego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia (USZJK). Zakres działania USZJK obejmuje w szczególności: analizę zasad rekrutacji na studia; analizę programów studiów oraz ocenę efektów uczenia się; ocenę procesu kształcenia, w tym organizacji i warunków prowadzenia zajęć dydaktycznych; badanie kariery zawodowej absolwentów oraz opinii pracodawców w zakresie przygotowania absolwentów do pracy zawodowej; sprawdzanie jakości obsługi administracyjnej procesu dydaktycznego; badanie mobilności studentów i kadry dydaktycznej; analizę procesu dyplomowania; analizę jakości prac dyplomowych; analizę organizacji studenckich praktyk zawodowych i zajęć praktycznych; analizę systemu wsparcia studentów.

Osobą odpowiedzialną za organizację procesu kształcenia i nadzór nad jego realizacją, w tym za jakość kształcenia w Uczelni jest Rektor. W celu realizacji zadań Uczelnianego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia Rektor powołuje Uczelnianą Radę ds. Jakości Kształcenia (URJK). Pracę Rady koordynuje pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia (jako przewodniczący). Do zadań URJK należy, m.in.: inicjowanie zmian w wewnętrznych aktach prawnych niezbędnych do monitorowania i doskonalenia jakości kształcenia; sporządzanie rocznych raportów z działań na rzecz jakości kształcenia oraz przedstawianie wniosków z ich analiz Rektorowi i Senatowi Uczelni; opiniowanie programów studiów; opracowywanie i przedstawianie Rektorowi rekomendacji i propozycji działań mających na celu doskonalenie procesu kształcenia na Uczelni; wsparcie Wydziałowych Komisji ds. Jakości Kształcenia; analizowanie wyników badań mobilności studentów i kadry dydaktycznej; analiza jakości obsługi administracyjnej procesu dydaktycznego. W skład Rady wchodzi 12 osób, są to: pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia, Przewodniczący Wydziałowych Komisji ds. Jakości Kształcenia (4 osoby), nauczyciele akademicki reprezentujący poszczególne wydziały (4 osoby), pracownicy Działu Kształcenia i Spraw Studenckich (2 osoby) oraz przedstawiciel studentów wskazany przez Samorząd.

Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem bezpieczeństwo i certyfikacja żywności sprawuje Dziekan Wydziału Nauk o Zdrowiu. W celu realizacji zadań Uczelnianego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia na poziomie Wydziału, Rektor powołuje Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia (WKJK) i Radę Programową Kierunku Studiów (RPKS). W skład Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Zdrowiu wchodzi 14 osób, są to: Prodziekan Wydziału (jako przewodnicząca); Kierownicy Katedry, Zakładów i przedstawiciele nauczycieli akademickich (11 osób), Kierownik Dziekanatu; przedstawiciel studentów wskazany przez Samorząd. Do zadań WKJK należy, m.in.: inicjowanie działań doskonalących i naprawczych związanych z podnoszeniem jakości kształcenia; przedstawianie corocznych sprawozdań z efektów działań realizowanych na rzecz zapewnienia jakości kształcenia na Wydziale, opiniowanie zmian w programach studiów proponowanych przez Rady Programowe Kierunków Studiów; opracowywanie wzorów dokumentacji, procedur i mechanizmów służących doskonaleniu jakości kształcenia; zatwierdzanie tematów prac dyplomowych oraz monitorowanie jakości prac dyplomowych i etapowych; analizowanie i publikowanie wyników oceny jakości kształcenia.

W skład Rady Programowej kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności wchodzi: Kierownik Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności – jako przewodniczący, przedstawiciele nauczycieli akademickich (2 osoby), jeden przedstawiciel interesariuszy zewnętrznych oraz przedstawiciel studentów wskazany przez Samorząd Studentów. Do zadań Rady Programowej kierunku studiów bezpieczeństwo i certyfikacja żywności należy: doskonalenie koncepcji kształcenia i programu studiów; analiza zasad rekrutacji na kierunek; wydawanie rekomendacji dotyczących zasad organizacji, odbywania i zaliczania zajęć praktycznych i praktyk zawodowych; wydawanie rekomendacji dotyczących zasad procesu dyplomowania, w tym oceny prac dyplomowych i przebiegu egzaminu dyplomowego; sporządzanie wykazu pytań obowiązujących na egzaminie dyplomowym; analizowanie systemu wsparcia dydaktycznego, w tym wyposażenia sal dydaktycznych oraz zasobów bibliotecznych; uzyskiwanie opinii interesariuszy zewnętrznych dotyczących programu studiów oraz przygotowania zawodowego absolwentów; przeprowadzenie okresowego przeglądu programów studiów; opracowywanie projektów zmian w programie i występowanie do Dziekana Wydziału z inicjatywą ich wprowadzenia. Posiedzenia Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia i Rady Programowej kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są protokołowane. Zespół oceniający zapoznał się z tymi dokumentami w czasie wizytacji.

Projektowanie, zmiany oraz zatwierdzanie programu studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są prowadzone według przyjętych w Akademii Łomżyńskiej procedur. Zespół oceniający uważa, że dobrym rozwiązaniem byłoby umieszczenie wszystkich procedur związanych z ewaluacją jakości kształcenia w jednym folderze na stronie internetowej Uczelni. Zmiany w programie studiów dotyczące treści kształcenia i efektów uczenia się zakładanych dla zajęć/grup zajęć na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, przeprowadza się w uzasadnionych przypadkach, np. w celu dostosowania programu do potrzeb rynku pracy, postępu wiedzy w zakresie dyscypliny, do której jest przyporządkowany kierunek, wniosków wynikających z analizy ankiet studenckich, opinii przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego czy zmian w przepisach. Zmiany w programie studiów są wprowadzane z początkiem nowego cyklu kształcenia. Doskonalenie programu studiów niepociągające zmian efektów uczenia się zakładanych dla zajęć/grup zajęć objętych programem jest prowadzone przez koordynatorów zajęć. Projekt zmian przygotowuje Rada Programowa kierunku studiów, która współdziała z Wydziałową Komisją ds. Jakości Kształcenia. Po uzyskaniu opinii Samorządu Studenckiego projekt jest przekazywany dziekanowi, który wnioskuje do Uczelnianej Rady

ds. Jakości Kształcenia (URJK), która dokonuje oceny całościowej programu, zwłaszcza zgodności z obowiązującymi przepisami prawa i uregulowaniami wewnętrznymi Uczelni. URJK formułuje rekomendacje i przedstawia opinię Rektorowi, który wnosi projekt programu pod obrady Senatu Uczelni. Senat zatwierdza program studiów w formie uchwały.

Program studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, jest monitorowany i oceniany przez Radę Programową kierunku oraz Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia, po zakończeniu każdego semestru studiów. Ocena dokonywana jest na podstawie analizy, m.in.: ankiet studenckich dotyczących zajęć dydaktycznych, hospitacji zajęć, opinii pracodawców i przedstawicieli instytucji współpracujących oraz opiekunów praktyk. Ocena obejmuje stopień osiągania przez studentów efektów uczenia się (weryfikacja bieżąca po zakończeniu realizacji poszczególnych zajęć oraz końcowa po ukończeniu studiów), zgodność efektów uczenia się dla zajęć z efektami uczenia się dla kierunku, dobór zajęć dydaktycznych wymaganych do osiągnięcia założonych efektów uczenia się, treści programowe, formy i metody kształcenia, proces dyplomowania, dobór nauczycieli akademickich i innych osób do prowadzenia zajęć z uwzględnieniem aktualnego dorobku naukowego, praktycznego i kompetencji dydaktycznych. Ocenie podlegają również praktyki zawodowe. Uczelnia angażuje interesariuszy (nauczycieli akademickich, studentów, absolwentów, pracodawców) w proces opiniowania i doskonalenia programu kształcenia. Studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, oprócz oceny zajęć dydaktycznych w formie anonimowej ankiety (przy wykorzystaniu elektronicznych systemów ankietujących zintegrowanych z USOS) mają możliwość zwrotnego przekazywania swoich uwag nt. programu kształcenia w trakcie spotkań z opiekunem roku czy przedstawicielami Władz Wydziału (również w formie elektronicznej). Studenci, oddelegowani przez samorząd studencki, są członkami wszystkich zespołów zaangażowanych na Uczelni w proces ewaluacji kształcenia. Opiniują proponowane zmiany i mogą wnioskować o modyfikację programu studiów. Dokumenty załączone do raportu samooceny oraz ocena stanu faktycznego w trakcie wizytacji, potwierdzają rzeczywisty wpływ studentów na kształtowanie programu studiów na ocenianym kierunku. Również nauczyciele akademicki mogą występować z inicjatywami, np. w celu uatrakcyjnienia oferty dydaktycznej i/lub dostosowania jej do aktualnych osiągnięć naukowych czy wymogów prawnych. Wnioski wynikające z oceny są wykorzystywane przez Radę Programową kierunku i Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia do aktualizacji programu studiów oraz formułowania rekomendacji dotyczących doskonalenia jakości kształcenia.

W Akademii Łomżyńskiej prowadzone są badania ankietowe losów zawodowych absolwentów oraz opinii absolwentów na temat zrealizowanych studiów. Ze względu na fakt, że studia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności zostały uruchomione w roku akademickim 2022/2023, a pierwsze obrony prac dyplomowych odbyły się w styczniu 2026 roku, Akademia Łomżyńska nie dysponuje jeszcze danymi dotyczącymi zatrudnienia absolwentów, ich ścieżek kariery zawodowej ani stopnia przydatności osiągniętych efektów uczenia się na rynku pracy.

Jakość kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nie była dotychczas poddawana ocenie przez Polską Komisję Akredytacyjną. Niemniej, Uczelnia wykorzystuje rekomendacje i sugestie wynikające z ocen programowych prowadzonych przez PKA, na innych kierunkach. Wnioski te są dyskutowane m.in. na zebraniach Uczelnianej Rady ds. Jakości Kształcenia, w kontekście możliwości wdrożenia rekomendacji i dobrych praktyk na innych kierunkach studiów.

Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

W Akademii Łomżyńskiej oraz na Wydziale Nauk o Zdrowiu, któremu merytorycznie, organizacyjnie i administracyjnie podlega kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, opracowano i wdrożono Uczelniany System Zarządzania Jakością Kształcenia (USZJK). W celu realizacji zadań USZJK została powołana Uczelniana Rada ds. Jakości Kształcenia, Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia oraz Rada Programowa Kierunku Studiów bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. W przejrzysty sposób określono kompetencje i odpowiedzialność ww. zespołów w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia. Projektowanie, monitorowanie i zmiany programu studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są dokonywane na podstawie przyjętych procedur, z udziałem interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Program studiów zatwierdza Senat Uczelni w formie Uchwały. Na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności prowadzona jest systematyczna ocena programu studiów przez Radę Programową kierunku studiów we współpracy z Wydziałową Komisją ds. Jakości Kształcenia, w oparciu o wyniki analiz i danych obejmujących, m.in. wskaźniki ilościowe postępów studentów w osiąganiu efektów uczenia się, prace etapowe i dyplomowe, egzaminy dyplomowe, opinie zwrotne od nauczycieli akademickich, samorządu studenckiego i przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego. Wnioski wynikające z oceny programów studiów, są wykorzystywane w procesie doskonalenia jakości kształcenia. Niemniej, działania Rady Programowej kierunku w zakresie monitorowania programu studiów należy zintensyfikować, aby w przyszłości uniknąć występowania uchybień zdiagnozowanych przez zespół oceniający. Uczelnia monitoruje losy zawodowe absolwentów, jednak ze względu na krótki okres funkcjonowania kierunku (zakończony pierwszy cykl kształcenia) wnioski wynikające z tych badań będą mogły być wykorzystane w kolejnych latach. Jakość kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nie była dotychczas poddawana ocenie przez Polską Komisję Akredytacyjną. Niemniej, Uczelnia wykorzystuje rekomendacje i sugestie wynikające z ocen programowych prowadzonych przez PKA, na innych kierunkach.

Dobre praktyki, w tym mogące stanowić podstawę przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia

Brak

Rekomendacje

Brak

Zalecenia

Zaleca się zwiększenie sprawności procesu monitorowania programu studiów w celu zapobiegania występowaniu w przyszłości nieprawidłowości wskazanych przez zespół oceniający.