



Profil praktyczny

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **menedżer żywności i żywienia**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Politechnika Łódzka**

Data przeprowadzenia wizytacji: **9-10 maja 2023 r.**

Warszawa, 2023

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	5
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	12
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	22
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	31
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	35
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	39
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	43
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	44
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	47
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	49
5. Załączniki:	58
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	58
Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego	58
Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych	64
Część I - ocena losowo wybranych prac etapowych	64

Część II - ocena losowo wybranych prac dyplomowych _____	69
Załącznik nr 4. Wykaz zajęć/grup zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa _____	80
Załącznik nr 5. Informacja o hospitowanych zajęciach/grupach zajęć i ich ocena _____	80
Załącznik nr 6. Oświadczenia przewodniczącego i pozostałych członków zespołu oceniającego _	86

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodniczący: prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska, członek PKA

członkowie:

1. prof. dr hab. inż. Danuta Kołożyn-Krajewska, ekspert PKA
2. dr hab. Ryszard Cierpiszewski, ekspert PKA
3. Iwona Kowalczyk, ekspert PKA ds. pracodawców
4. Marcin Pioch, ekspert PKA ds. studenckich
5. mgr Łukasz Łukomski

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku menedżer żywności i żywienia prowadzonym na Politechnice Łódzkiej (dalej również: PŁ) została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2022/2023. Polska Komisja Akredytacyjna po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku.

Wizytacja w bieżącym roku akademickim przeprowadzona została zdalnie, zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej. 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, studentami oraz nauczycielami akademickimi. Ponadto dokonano przeglądu wybranych prac dyplomowych i etapowych, przeprowadzono hospitacje zajęć oraz dokonano oceny bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia. Przed zakończeniem wizytacji sformułowano wstępne wnioski dotyczące oceny stopnia spełnienia poszczególnych kryteriów, o których przewodnicząca 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	menedżer żywności i żywienia	
Poziom studiów (studia pierwszego stopnia/studia drugiego stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	praktyczny	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{1,2}	technologia żywności i żywienia – 53% nauki o zarządzaniu i jakości – 47%	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	6 semestrów 180 punktów ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych ³ /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym	720 h/6 miesięcy/24 punkty ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	bez specjalności	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	110 osób	-
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁴	2685 godzin (z godzinami praktyk)	-
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	90 punktów ECTS – podana przez Uczelnię	-
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	99 punktów ECTS	-
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	59 punktów ECTS	-

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
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
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

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

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 menedżer żywności i żywienia, realizowanym na Politechnice Łódzkiej, są zgodne ze strategią uczelni, a także polityką jakości. Strategia Rozwoju Politechniki Łódzkiej na lata 2020 - 2025 polega na realizacji koncepcji SAIL. Nazwa koncepcji jest akronimem od angielskich słów określających cztery priorytety Politechniki Łódzkiej i definiujące jej obszary działań strategicznych: „S” (Science, Staff, Students), „A” (Awareness, Agility, Accountability), „I” (Internationalization, Innovation, Infrastructure), „L” (Learning, Linkage, Leadership). Pierwszym priorytetem strategii Uczelni jest rozwój nauki, pracowników i studentów. Politechnika Łódzka dąży do jak najwyższych standardów w nauce, dzięki zaangażowaniu wysoko wykwalifikowanej kadry naukowo-badawczej. Kolejnym priorytetem strategii jest sprawne i nowoczesne podejście do zarządzania Uczelnią, wyrażające się w rozwijaniu jej świadomości, „zwinności” i odpowiedzialności. Trzecim priorytetem strategii jest budowanie silnej pozycji Uczelni poprzez zwiększenie stopnia jej internacjonalizacji, innowacyjności i rozwoju nowoczesnej infrastruktury. Czwartym priorytetem strategii jest zapewnienie wysokiego poziomu kształcenia, aktywnej i partnerskiej współpracy z otoczeniem oraz silnego i inspirującego przywództwa. Szczególny nacisk położony został na doskonalenie systemu zapewnienia jakości kształcenia, doskonalenie systemu ankietyzacji studentów i absolwentów oraz rozwój metod kształcenia i kompetencji pracowników. Szczegółowe ramy tych zadań określają Zarządzenia Rektora PŁ, definiujące strukturę i elementy Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (WSZJK). Interdyscyplinarny program studiów I stopnia na kierunku menedżer żywności i żywienia jest zgodny z misją i strategią Politechniki Łódzkiej. Poprzez realizację nowoczesnego programu studiów zapewnia wykształcenie wysoko wykwalifikowanej kadry, zarówno dla potrzeb nowoczesnej gospodarki, jak i potrzeb administracji oraz otoczenia społecznego.

Studia na kierunku menedżer żywności i żywienia realizowane są przez dwa Wydziały PŁ: Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności (WBiNoŻ) oraz Wydział Organizacji i Zarządzania (WOZ). Koncepcja i cele kształcenia mieszczą się w dyscyplinach, do których kierunek jest przyporządkowany tj. technologia żywności i żywienia (w 53%) oraz nauki o zarządzaniu i jakości (w 47%). Koncepcja kształcenia na kierunku menedżer żywności i żywienia opiera się na wykorzystaniu wiedzy i kompetencji pracowników naukowo-dydaktycznych Wydziałów Biotechnologii i Nauk o Żywności i Organizacji i Zarządzania. Będąc zgodną z opisaną wyżej strategią i misją Uczelni stanowi praktyczne połączenie nauki, technologii oraz techniki. Zgodnie z tymi przesłaniami, edukowanie na powyższym kierunku zorientowane jest na kształcenie kadr dla gospodarki opartej na wiedzy i innowacjach. Wydziałem koordynującym kształcenie na tym kierunku jest Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności. Decyzję o utworzeniu kierunku podjęta została Uchwałą Senatu Politechniki Łódzkiej z dnia 28 marca 2018 r. w sprawie określenia kierunku studiów „menedżer żywności i żywienia”, na poziomie studiów pierwszego stopnia prowadzonego przez Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności oraz Uchwałą Senatu Politechniki Łódzkiej z dnia 28 marca 2018 r. w sprawie efektów uczenia się dla kierunku studiów „menedżer żywności i żywienia”, pierwszego stopnia o profilu praktycznym prowadzonego przez Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności. Nadzór nad organizacją i przebiegiem studiów interdyscyplinarnych na kierunku menedżer żywności i żywienia oraz koordynację działań związanych z prowadzeniem tego kierunku i rekrutacją na kierunek przeprowadza WBiNoŻ. Przebudowa programu

studiów na kierunku została zatwierdzona Uchwałą Senatu Politechniki Łódzkiej z dnia 12 czerwca 2019 r. w sprawie przyporządkowania prowadzonych studiów do dyscyplin naukowych oraz dostosowania programu studiów na kierunku „menedżer żywności i żywienia” na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym prowadzonym na Politechnice Łódzkiej do wymagań ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, a następnie Uchwałą Senatu Politechniki Łódzkiej z dnia 7 lipca 2020 r. w sprawie ustalenia programu studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym na studiach na kierunku „menedżer żywności i żywienia” prowadzonym na Politechnice Łódzkiej zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku menedżer żywności i żywienia uwzględniają postęp w obszarach działalności zawodowej i gospodarczej, właściwych dla kierunku. Uwzględniając istniejącą infrastrukturę Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności i Wydziału Organizacji i Zarządzania, zaplecze intelektualne oraz prowadzoną współpracę z otoczeniem akademickim i gospodarczym. Za najbardziej uzasadnione w tworzeniu koncepcji uznano inwestowanie w badania dotyczące nowych rozwiązań o dużym potencjale transferu technologii do otoczenia gospodarczego m.in. w technologii żywności i żywieniu, biotechnologii i gospodarce obiegu zamkniętego oraz systemach zarządzania jakością, z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rozwoju. Prowadzone na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności badania naukowe dotyczą rozwiązań zmierzających do opracowania nowych lub ulepszenia już istniejących technologii przede wszystkim w przemyśle spożywczym. Tematyka badawcza w tej dyscyplinie obejmuje: technologię oraz analizę surowców, półproduktów i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, chemię żywności, przechowalność żywności, optymalizację procesów produkcji w różnych gałęziach przemysłu spożywczego, modelowanie procesów produkcyjnych w kierunku kształtowania cech prozdrowotnych żywności i minimalizacji obecności składników niepożądanych, opracowywania nowych metod analitycznych oraz zagadnienia związane z żywieniem i dietetyką. Na Wydziale Organizacji i Zarządzania prowadzone badania naukowe dotyczą organizacji z perspektywy relacyjnej, w obszarze współpracy zarówno z interesariuszami wewnętrznymi, jak i zewnętrznymi, roli kapitału relacyjnego przedsiębiorstwa w przeciwdziałaniu zjawisk kryzysowych, sieci powiązań przedsiębiorstw w perspektywie kształtowania wartości przedsiębiorstwa oraz sieci relacji, występujących na rynku kapitałowym. Badania obejmują również współpracę podejmowaną w obszarze marketingu, gdzie relacje najczęściej dotyczą kształtowania produktu, systemu dystrybucji i prowadzenia działań promocyjnych. Weryfikuje się także ograniczanie aktywności rynkowej współczesnych nabywców finalnych do zachowań zakupowych. Realizowane są także projekty związane z relacjami w obszarze zarządzania marką, dotyczące istoty i warunków wdrażania oraz realizacji strategii co-brandingu, a także postaw konsumentów wobec marek na rynku międzynarodowym.

Najważniejsze cele strategiczne to także nowoczesne formy edukacji, w tym ożywiona współpraca z jednostkami gospodarczymi w zakresie zdobywania przez studentów kompetencji praktycznych. Studia na ocenianym kierunku umożliwiają kształcenie i wychowanie studentów świadomych ważności zrównoważonego rozwoju, dostosowanie oferty edukacyjnej i badawczej Wydziałów i całej Uczelni do zmieniających się uwarunkowań otoczenia gospodarczego, promują wartości i wzorce kultury narodowej, działając na rzecz społeczności lokalnej i regionalnej, wykształcają i wspierają cechy przedsiębiorcze oraz relacje partnerskie z innymi instytucjami otoczenia.

Będąc zgodny ze strategią i misją Uczelni, oceniany kierunek stanowi praktyczne połączenie nauki, technologii oraz techniki. Zgodnie z tymi przesłaniami, edukowanie na powyższym kierunku zorientowane jest na kształcenie kadr dla gospodarki opartej na wiedzy i innowacjach. Tym samym kontekst ten wpisuje się w Projekt Europa 2030 i Strategię Rozwoju Województwa Łódzkiego 2030,

motywuje do aktywnej współpracy z otoczeniem, poprzez prowadzenie działań edukacyjnych i badawczych, w tym interdyscyplinarnych, ukierunkowanych na poprawę jakości życia społeczeństwa i zachowanie bioróżnorodności.

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku menedżer żywności i żywienia są zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym zawodowego rynku pracy oraz zostały określone we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. W procesie dydaktycznym, w etapach tworzenia, weryfikacji i oceny programów studiów, uczestniczą również interesariusze wewnętrzni, którymi są studenci, doktoranci oraz pracownicy Wydziałów BiNoŻ i OiZ, których przedstawiciele brali czynny udział w pracach Wydziałowych Komisji Jakości Kształcenia, Wydziałowych Komisji Oceny Jakości Kształcenia, Rad Wydziałów, a obecnie biorą udział w pracach nowo powołanej Rady Kierunku Studiów. Zdecydowanie istotną aktywnością interesariuszy zewnętrznych jest dokonywanie analizy i oceny programów studiów pod kątem oczekiwań i wymagań stawianych absolwentom starającym się o pracę. W celu sformalizowania tej formy współpracy, przy Wydziałach powołano Radę Biznesu, której członkowie są głosem doradczym w procesie tworzenia, weryfikacji i oceny programów kształcenia. Ankietowani interesariusze pozytywnie oceniali program studiów menedżer żywności i żywienia prowadzony przez Wydziały. Rozwój kierunku związany jest z posiadaniem kadry naukowo-dydaktycznej o wysokich kwalifikacjach i o dużym doświadczeniu badawczo-przemysłowo-eksperymentalnym. Absolwent jest przygotowany do kierowania zespołem pracowników, rozumie zasady marketingu usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka, ma kompetencje językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Absolwent rozumie potrzebę stałego poszerzania kompetencji zawodowych, potrafi zwiększać potencjał swoich działań poprzez współpracę w grupie zawodowej i z otoczeniem, wykazuje odpowiedzialność za zarządzanie potencjałem ludzkim oraz za jakość wytwarzanych produktów w powiązaniu z oddziaływaniem na środowisko. Praktyczna znajomość obsługi stosownych programów komputerowych oraz podstaw programowania daje mu także możliwość rozwijania umiejętności w tym zakresie w firmach informatycznych. Absolwent kierunku jest przygotowany do wdrażania systemów zapewniania jakości, bezpieczeństwa pracy, współzarządzania produkcją, prowadzenia współpracy. Absolwent jest przygotowany do kierowania zespołem pracowników, rozumie zasady marketingu usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka, ma kompetencje językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Absolwent rozumie potrzebę stałego poszerzania kompetencji zawodowych, potrafi zwiększać potencjał swoich działań poprzez współpracę w grupie zawodowej i z otoczeniem, wykazuje odpowiedzialność za zarządzanie potencjałem ludzkim oraz za jakość wytwarzanych produktów w powiązaniu z oddziaływaniem na środowisko. Praktyczna znajomość obsługi stosownych programów komputerowych oraz podstaw programowania daje mu także możliwość rozwijania umiejętności w tym zakresie w firmach informatycznych. Absolwent kierunku jest przygotowany do wdrażania systemów zapewniania jakości, bezpieczeństwa pracy, współzarządzania produkcją, prowadzenia współpracy międzynarodowej oraz własnej działalności gospodarczej. Zespół oceniający rekomenduje jednak wprowadzenie zajęć z zakresu podstaw ekonomii na pierwszym roku studiów.

Koncepcja i cele kształcenia uwzględniają także nauczanie i uczenie się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość i wynikające stąd uwarunkowania. Obecnie kształcenie na odległość dotyczy niewielkiej liczby zajęć i jest wykorzystywane pomocniczo. Kształcenie na odległość w Politechnice Łódzkiej odbywa się w sposób sformalizowany od 2011 r. jako projekt nazwany „Wirtualnym Kampusem PŁ”, znany pod skrótową nazwą „WIKAMP” za pośrednictwem ogólnouczelnianej platformy o tej samej nazwie. Kształcenie na odległość obejmuje 4 formy wykorzystania platformy WIKAMP: do udostępniania materiałów wspierających tradycyjny sposób

prowadzenia zajęć, które wymaga tylko wniosku o założenie zajęć bezpośrednio do obsługi platformy: do prowadzenia zajęć w formie zdalnej, do prowadzenia zajęć w formie hybrydowej, do prowadzenia zajęć w formie e-learningu.

Efekty uczenia się, określone dla kierunku i dla zajęć, są zgodne z koncepcją i celami kształcenia, a także profilem praktycznym. Efekty uczenia się dla kierunku menedżer żywności i żywienia zostały przyjęte Uchwałą Senatu Politechniki Łódzkiej z dnia 7 lipca 2020 r. w sprawie ustalenia programu studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym na studiach na kierunku „menedżer żywności i żywienia” prowadzonym na Politechnice Łódzkiej zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Efekty uczenia się zawierają 4 efekty z zakresu wiedzy, 4 umiejętności i 2 – kompetencji społecznych.

Efekty uczenia się są zgodne z właściwym poziomem PRK jednak, w niektórych przypadkach, ich sformułowania nie są zgodne z kategoriami charakterystyki efektów uczenia się opisanymi w Rozporządzeniu w sprawie charakterystyk drugiego stopnia, np. w kategorii efektów Wiedza (“zna i rozumie”) jest użyty zwrot „potrafi” (W_03 Potrafi opisywać składniki żywności, ich metabolizm i podstawy przyswajania oraz bezpieczeństwo fizyczne, biochemiczne i mikrobiologiczne żywności w powiązaniu z ich wpływem na jakość żywności i żywienia), którym wyraża się efekty w kategorii umiejętności. Z kolei efekty z zakresu umiejętności są przedstawione tylko raz jako „potrafi”. Efekt U_04 Wykorzystuje wiedzę z zakresu nauk społecznych, humanistycznych, prawnych, w tym dotyczących ochrony własności jest nieprecyzyjny, powinno być Potrafi wykorzystać wiedzę... i należy podać do czego potrafi wykorzystać wiedzę. W przypadku efektów w kategorii kompetencji społecznych, powinno posługiwać się wyrażeniem: „jest gotów do”, a nie „zna i rozumie” (K01 Zna i rozumie podstawowe ekonomiczne, prawne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działań związanych z techniką (inżynierią) i technologią w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskie). Rekomenduje się zmianę sformułowań na właściwe w rozumieniu kategorii charakterystyki efektów uczenia się opisanymi w Rozporządzeniu w sprawie charakterystyk drugiego stopnia.

Efekty uczenia się są specyficzne i zgodne z aktualnym stanem wiedzy w zakresie dwóch dyscyplin do których jest przyporządkowany oceniany kierunek. Są także zgodne ze stanem praktyki w obszarach działalności zawodowej właściwych dla absolwentów ocenianego kierunku. Odnosi się to zarówno do kierunkowych efektów uczenia się jak i dla zajęć. Przykładowo: po zakończeniu kursu *podstawy techniki*, realizowanego na I roku studiów, student potrafi: opisać zasady czytania dokumentacji technicznej (W0527P1_W02), zdefiniować procesy jednostkowe w przemyśle spożywczym (W0527P1_W02), wyjaśnić zasady eksploatacji maszyn spożywczych (W0527P1_W02), dobrać urządzenie dla realizacji procesu jednostkowego (W0527P1_U02); po zakończeniu kursu *komunikacja marketingowa* student potrafi: wyjaśniać istotę komunikacji marketingowej i jej powiązanie z marketingiem-mix (W0527P1_W04), wymieniać narzędzia komunikacji marketingowej i podawać adekwatne przykłady (W0527P1_W04), analizować sytuację pod kątem planowania działań komunikacyjnych (W0527P1_U03), projektować narzędzia komunikacji marketingowej (W0527P1_K02).

Efekty uczenia się są specyficzne i uwzględniają w szczególności umiejętności praktyczne (potrafi zgodnie z zadaną specyfikacją lub ogólnymi wytycznymi zaprojektować i przeprowadzić proste eksperymenty oraz wdrożyć system lub proces technologiczny wykorzystywany w produkcji żywności i żywnieniu używając właściwych metod, technik, narzędzi, dokumentacji, norm i standardów, z zachowaniem zasad bezpieczeństwa pracy, podziału zadań i minimalizowania zagrożeń środowiska naturalnego (W0527P1_U02), komunikowanie się w języku obcym (wykorzystuje różne źródła oraz

formy przekazu w języku polskim i obcym do podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych oraz do porozumiewania się i uzasadniania opinii w kontaktach z różnymi podmiotami na rynku żywności i żywienia oraz związanymi z tym sektorem (W0527P1_U01) i kompetencje społeczne, niezbędne w działalności zawodowej właściwej dla ocenianego kierunku (zna i rozumie podstawowe ekonomiczne, prawne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działań związanych techniką (inżynierią) i technologią w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego (W0527P1_K01).

Efekty uczenia się określone dla kierunku są możliwe do osiągnięcia, ale przynajmniej trzy z nich (W_03 Potrafi opisywać składniki żywności, ich metabolizm i podstawy przyswajania oraz bezpieczeństwo fizyczne, biochemiczne i mikrobiologiczne żywności w powiązaniu z ich wpływem na jakość żywności i żywienia, U_04 Wykorzystuje wiedzę z zakresu nauk społecznych, humanistycznych, prawnych, w tym dotyczących ochrony własności i K01 Zna i rozumie podstawowe ekonomiczne, prawne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działań związanych z techniką (inżynierią)) powinny być inaczej sformułowane, co pozwoli na ich precyzyjniejszą weryfikację. Po zapoznaniu się z efektami kierunkowymi i dla zajęć stwierdzono, że pozwalają one na stworzenie systemu ich weryfikacji.

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 menedżer żywności i żywienia, realizowanym na Politechnice Łódzkiej, są zgodne ze strategią uczelni, a także polityką jakości, mieszczą się w dwóch dyscyplinach, do których został kierunek przyporządkowany, uwzględniają postęp w obszarach działalności gospodarczej, są zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego i zostały określone we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi. Uwzględniają także nauczanie i uczenie się na odległość.

Efekty uczenia się, określone dla kierunku i dla zajęć, są zgodne z koncepcją i celami kształcenia, a także profilem praktycznym. Efekty uczenia się są zgodne z właściwym poziomem PRK jednak, w niektórych przypadkach, ich sformułowania nie są zgodne z kategoriami charakterystyki efektów uczenia się opisanymi w Rozporządzeniu w sprawie charakterystyk drugiego stopnia Efekty uczenia się są specyficzne i zgodne z aktualnym stanem wiedzy w zakresie dwóch dyscyplin do których jest przyporządkowany oceniany kierunek, a więc dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz nauki o zarządzaniu i jakości. Są także zgodne ze stanem praktyki w obszarach działalności zawodowej właściwych dla absolwentów ocenianego kierunku. Efekty uczenia się uwzględniają w szczególności umiejętności praktyczne, komunikowania się w języku obcym i kompetencje społeczne niezbędne w działalności zawodowej. Efekty uczenia się są możliwe do osiągnięcia, ale w przypadku trzech z nich

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

(W03, U02 i K01) inne ich sformułowane pozwoli na ich precyzyjniejszą weryfikację. Po zapoznaniu się z efektami kierunkowymi i dla zajęć stwierdzono, że pozwalają one na stworzenie systemu ich weryfikacji.

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

Brak

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 są zgodne z efektami uczenia się, uwzględniają wiedzę i jej zastosowanie, normy i zasady w zakresie dwóch dyscyplin technologia żywności i żywienia oraz nauki o zarządzaniu i jakości, do których jest przyporządkowany oceniany kierunek.

Treści programowe są zgodne z aktualnym stanem praktyki w obszarach działalności zawodowej i zawodowego rynku pracy, właściwych dla absolwentów ocenianego kierunku. Program studiów, treści, forma oraz zakres realizowanych zajęć dostosowane są do technologicznego charakteru kształcenia oraz profilu praktycznego. Treści programowe odnoszą się zarówno do specjalistycznej wiedzy i umiejętności dotyczących żywności i żywienia jak i kompetencji w zakresie zarządzania i marketingu w procesie produkcji, dystrybucji i usług związanych z żywnością. Zespół oceniający, po dyskusji z pracownikami Wydziału, rekomenduje wprowadzenie do treści programowych podstaw ekonomii. Jednocześnie zespół oceniający przyjmuje pozytywnie wyjaśnienie, że w obowiązującym programie na kierunku, umieszczono elementy ekonomii w treściach innych realizowanych modułów. Kluczowe efekty uczenia się na kierunku menedżer żywności i żywienia są osiąmane przez realizację grup zajęć związanych z żywnością (np. *bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności, podstawy technologii żywności, prawo żywnościowe, podstawy żywienia i dietetyki, analiza sensoryczna produktów spożywczych, polska żywność tradycyjna i regionalna, trendy w żywności*), z zarządzaniem i ekonomią (np. *przedsiębiorczość, marketing usług, podstawy rachunkowości, zarządzanie bezpieczeństwem i higieną pracy, logistyka*) oraz zajęć ściśle związanych z kierunkiem (*HACCP w gastronomii i cateringu, tradycyjne i nowe kierunki kulinarne, kształcenie kompetencji menedżerskich, metody i techniki zarządzania w branży HoReCa, projekt gastronomiczny, projektowanie nowych produktów*).

Program studiów na ocenianym kierunku menedżer żywności i żywienia obejmuje wiedzę z kilku obszarów z uwzględnieniem nowoczesnych technologii, zarządzania, regulacji prawnych oraz marketingu. W związku z tym, obok przekazywania najnowszej wiedzy, program studiów pozwala na kształtowanie umiejętności innowacyjnego podejścia do rozwiązywania problemów oraz tworzy kompetencje do współpracy nauki i biznesu. Program studiów wykorzystuje aktualną wiedzę oraz najnowsze odkrycia i osiągnięcia naukowe w obszarze nauk rolniczych oraz nauk społecznych, w tym szczególnie w zakresie technologii żywności i żywienia oraz nauk o zarządzaniu i jakości.

Treści programowe są kompleksowe i specyficzne, zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się, które pozwalają na praktyczne i teoretyczne przygotowanie do pracy. Przykładami treści programowych umożliwiającymi osiągnięcie kluczowych kierunkowych efektów uczenia się przypisanych kierunkowi menedżer żywności i żywienia są: kierunkowy efekt uczenia się „łączy umiejętności projektowania i udoskonalania procesów przetwarzania, przechowywania i oceny żywności oraz doboru odpowiedniej aparatury i infrastruktury obiektów i urządzeń ze zrozumieniem przemian zachodzących w żywności i wymagań żywieniowych” (W0527P1_W02) osiągnięty jest w ramach takich zajęć jak: *podstawy technologii żywności, trwałość przechowalnicza żywności, tradycyjne i nowe techniki kulinarne, trendy w żywności, warsztaty kulinarne i menedżerskie, transfer technologii i komercjalizacja wyników badań*.

Czas trwania studiów (6 semestrów), nakład pracy mierzony liczbą ECTS konieczny do ukończenia studiów (180), nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisany do zajęć są poprawnie oszacowane i zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów według Uczelni wynosi 2250, co zapewnia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Niemniej jednak Uczelnia w tych godzinach uwzględniła zajęcia tzw. „inne” (w wymiarze 185 h), które przy obecnym ich sposobie opisu w kartach zajęć nie mogą być traktowane jako zajęcia z bezpośrednim kontaktem z nauczycielem akademickim. W związku z tym liczba godzin zajęć na kierunku wynosi 2065. Na podstawie opisu zawartego w karcie zajęć zajęciami kontaktowymi są także *praktyki zawodowe*, i w tym przypadku z kart zajęć wynika, że w kontakcie z innymi osobami prowadzącymi zajęcia odbywa się 620 h zajęć (20,6 ECTS). Liczba punktów ECTS uzyskiwanych w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia Uczelnia określiła na 90 (50%, co jest wielkością prawidłową), natomiast zdaniem zespołu oceniającego jest ona większa. Biorąc powyższe pod uwagę liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów określona w programie studiów i liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia w przypadku studiów stacjonarnych, jest zgodna z wymaganiami, czyli co najmniej 50% ogólnej liczby punktów ECTS.

Natomiast w kartach przedmiotów treści nie są ściśle przypisane do formy zajęć. Rekomenduje się modyfikację kart przedmiotów z określeniem treści zajęć realizowanych na konkretnych formach zajęć. Sekwencja zajęć, dobór form zajęć i proporcje liczby godzin, zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Forma zajęć jest dostosowana do specyfiki i merytorycznych treści poszczególnych przedmiotów. Zajęcia określone programem studiów realizowane są na kierunku menedżer żywności i żywienia poprzez zastosowanie pięciu podstawowych form kształcenia: wykładu, ćwiczeń audytoryjnych, zajęć laboratoryjnych, projektów oraz seminarium. Forma zajęć jest dostosowana do specyfiki i merytorycznych treści poszczególnych zajęć: wykłady realizowane są w wymiarze 570 godzin (25,33%), ćwiczenia audytoryjne realizowane są w wymiarze 560 godzin (24,89%), czas zajęć laboratoryjnych wynosi 445 godzin (19,78%), projekty realizowane są w wymiarze 415 godzin (18,44%), seminaria w wymiarze 75 godzin (3,33%), godziny inne (przeprowadzenie oceny formującej oraz sumującej; prowadzenie spotkań zespołowych w ramach praktyk oraz *modułu sumatywnego*, prezentacji etapowych i końcowych w ramach projektu; wykłady gościnne profesorów wizytujących oraz praktyków; wizyty studyjne oraz zajęcia plenerowe, dodatkowe seminaria i konsultacje dla studentów) w wymiarze 185 godzin (8,22%). Do tych godzin z reguły nie zostały przypisane efekty uczenia się, nie określono także uzyskiwanych w ich ramach treści programowych oraz sposobów ich weryfikacji, a więc nie mogą być traktowane jako godziny kontaktowe.

Plan studiów umożliwia wybór zajęć, którym przypisano 30% liczby punktów ECTS (59), co umożliwia studentom elastyczne kształtowanie ścieżki kształcenia. Przykładowe moduły do wyboru: Technologia soków owocowych i napojów, Organizacja pracy w gastronomii, Metody i techniki zarządzania w branży HoReCa, Innowacyjne formy reklamy produktów żywnościowych, Projektowanie własnego przedsiębiorstwa, Projektowanie nowych produktów, Antropologia jedzenia.

Plan studiów obejmuje zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne, w wymaganym wymiarze punktów ECTS (99). Przykładowe zajęcia to: *podstawy analizy żywności, budowanie i motywowanie zespołów pracowniczych, analiza sensoryczna produktów spożywczych, trwałość przechowalnicza żywności, e-Marketing, pozyskiwanie środków unijnych, komputerowe projektowanie reklamy* i inne. Plan studiów obejmuje także zajęcia poświęcone kształceniu w zakresie znajomości języka obcego, zarówno lektoraty jak i zajęcia obcojęzyczne np. *alcoholic beverages in the world* (15 godz. wykładów I 20 godz. laboratorium, 2 ECTS)

Plan studiów obejmuje także zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych w wymiarze 15 punktów ECTS, co przekracza wymagania i wynika z przyporządkowania kierunku w 47% do nauki o zarządzaniu i jakości oraz programu studiów np. *savoir vivre i sztuka dyplomacji* (1 ECTS), *komunikacja interpersonalna i kształtowanie wizerunku* (2 ECTS), *etyka w zarządzaniu* (1 ECTS), *zarządzanie zasobami ludzkimi* (3 ECTS), *zarządzanie sytuacjami konfliktowymi i kryzysowymi* (1 ECTS), *zarządzania marką* (1 ECTS), *komunikacja marketingowa* (1 ECTS) i inne.

Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość wynosi 47, co stanowi 2% i jest zgodne z wymaganiami w tym zakresie.

Stosowane metody kształcenia na kierunku menedżer żywności i żywienia, są różnorodne, specyficzne, zorientowane na studenta, aktywizują studentów do podnoszenia swoich kompetencji i umożliwiają im osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się na realizowanym poziomie studiów. Głównie wykorzystywane są metody: podające, poszukujące, ćwiczeniowo-praktyczne czy eksponujące.

W doborze metod kształcenia są uwzględniane najnowsze osiągnięcia dydaktyki akademickiej. W nauczaniu stosowane są właściwie dobrane środki i narzędzia dydaktyczne, wspomagające studentów w osiąganiu efektów uczenia się. Zespół oceniający potwierdził to w czasie hospitacji. Metody kształcenia stosowane na ocenianym kierunku są ściśle powiązane z formami zajęć. Realizowane zajęcia odbywają się w formie wykładów dla całego roku studentów oraz w grupach w formie ćwiczeń audytoryjnych, ćwiczeń laboratoryjnych, projektów i seminariów, organizowane są także pokazy sprzętu, infrastruktury przedsiębiorstw, co umożliwia aktywizację studentów w procesie kształcenia. Kształcenie na kierunku menedżer żywności i żywienia wspiera duża liczba zajęć praktycznych (ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, wykonywanie projektów oraz realizacja seminariów przedmiotowych i dyplomowych). Zajęcia z ćwiczeń audytoryjnych realizowane są w formie zajęć grupowych, natomiast zajęcia laboratoryjne realizowane są indywidualnie lub w dwu-, trzy-osobowych podgrupach. Na zajęciach tego typu wykorzystywane są, m.in. interaktywne narzędzia i techniki współpracy w grupie, takie jak wspólna praca oraz w programach: Draw.io, Stormboard, Ankieta+, Mentimeter, Miro czy Mural oraz w dokumentach umieszczonych w OneDrive. Każda z form realizacji zajęć (jest odpowiedni zapis w karcie informacyjnej przedmiotu) wymaga od studentów nakładu samodzielnej pracy.

W metodach kształcenia wykorzystywany jest właściwie potencjał kształcenia z wykorzystaniem metod i technik na odległość oraz dostępne narzędzia umożliwiające osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Zajęcia e-learningowe zawierają aktywności głównie asynchroniczne, a kształcenie zdalne i hybrydowe zawiera aktywności głównie synchroniczne. Kształcenie hybrydowe są to zajęcia prowadzone jednocześnie dla studentów znajdujących się w pomieszczeniach uczelni (zajęcia w formie

tradycyjnej) i studentów uczestniczących w zajęciach zdalnie. Wszyscy studenci mają możliwość nawiązania interakcji z prowadzącym zajęcia i innymi uczestnikami zajęć. Zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość są realizowane zgodnie z planem studiów i jednoznacznie oznaczone. Nauczyciele akademicki oraz inne osoby prowadzące zajęcia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość są zobowiązani do przygotowania i udostępnienia studentom materiałów dydaktycznych wspomagających kształcenie w formie elektronicznej. Nauczyciele akademicki oraz inne osoby prowadzące zajęcia mają obowiązek przeprowadzić szkolenie przygotowujące uczestników do udziału w zajęciach lub zobowiązują studentów do zapoznania się z materiałami szkoleniowymi w zakresie korzystania z uczelnianych narzędzi, które są dostępne na platformie WIKAMP. Uczestnikom zajęć zapewnia się możliwość osobistych konsultacji z nauczycielami akademickimi i innymi osobami prowadzącymi zajęcia w siedzibie uczelni lub zdalnie w terminach ściśle określonych przez nauczyciela lub inną osobę prowadzącą zajęcia. Informacje dotyczące terminu i miejsca konsultacji są umieszczane na platformie WIKAMP oraz podane do wiadomości uczestników zajęć na pierwszych zajęciach.

Metody kształcenia na ocenianym kierunku stymulują studentów do samodzielności i pełnienia aktywnej roli w procesie uczenia się. Głównie wykorzystywane są metody: podające, poszukujące, ćwiczeniowo-praktyczne czy eksponujące. Metody kształcenia stosowane na tym kierunku są ściśle powiązane z formami zajęć. Realizowane zajęcia odbywają się w formie wykładów dla całego roku studentów oraz w grupach w formie ćwiczeń audytoryjnych, ćwiczeń laboratoryjnych, projektów i seminariów, organizowane są także pokazy sprzętu, infrastruktury przedsiębiorstw, co umożliwia aktywizację studentów w procesie kształcenia. Kształcenie na kierunku menedżer żywności i żywienia wspiera duża liczba zajęć praktycznych (ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, wykonywanie projektów oraz realizacja seminariów przedmiotowych i dyplomowych). Zajęcia z ćwiczeń audytoryjnych realizowane są w formie zajęć grupowych, natomiast zajęcia laboratoryjne realizowane są indywidualnie lub w dwu-, trzy-osobowych podgrupach. Na zajęciach tego typu wykorzystywane są, m.in. interaktywne narzędzia i techniki współpracy w grupie, takie jak wspólna praca oraz w programach: Draw.io, Stormboard, Ankieta+, Mentimeter, Miro czy Mural oraz w dokumentach umieszczonych w OneDrive. Każda z form realizacji zajęć (odpowiedni zapis w karcie informacyjnej przedmiotu) wymaga od studentów nakładu samodzielnej pracy.

Politechnika Łódzka od kilku lat wdraża model kształcenia zorientowanego na studenta, powszechnie znany jako *flipped classroom* lub *flipped education*. W stosunku do tradycyjnego procesu kształcenia model *flipped education* zakłada samodzielne przygotowanie studenta w dogodnym dla niego miejscu i czasie z użyciem najnowszych technologii i wykorzystaniem przygotowanych przez prowadzącego materiałów edukacyjnych. Czas na zajęciach z wykładowcą poświęcony jest natomiast na lepsze zrozumienie poznanych wcześniej zagadnień. W trakcie zajęć studenci zgłębiają wiedzę pracując indywidualnie lub w grupach, mogą realizować projekty, prowadzić badania, toczyć dyskusje lub pomagać sobie nawzajem.

Metody kształcenia zapewniają przygotowanie do działalności zawodowej, umożliwiają wykonywanie czynności praktycznej przez studentów np. przy realizowaniu projektów. Umiejętności są ważnym elementem zajęć prowadzonych z wykorzystaniem nowoczesnych metod kształcenia takich jak problem based learning (PBL), design thinking, flipped classroom (odwrócone kształcenie) czy gamifikacja. Techniki te kształtują najbardziej poszukiwane przez pracodawców kompetencje, takie jak umiejętność podejmowania decyzji, rozwiązywania problemów, komunikacji interpersonalnej i pracy w grupie. Aktywność, systematyczność studentów, ich zdolność do przyjmowania różnych ról w zespole jest oceniana nie tylko przez nauczyciela, ale również przez pozostałych członków grupy.

Metody kształcenia umożliwiają uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego na poziomie B2. Aby uzyskać dyplom licencjata, student musi ukończyć prowadzony w Centrum Językowym PŁ trzyletni kurs, liczący 120 godzin.

Metody kształcenia umożliwiają też dostosowanie procesu uczenia się (także na odległość), do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów (w tym z niepełnosprawnością) oraz realizowanie indywidualnych ścieżek kształcenia. Studenci Politechniki Łódzkiej, zgodnie z Regulaminem Studiów w Politechnice Łódzkiej, mogą ubiegać się o indywidualną organizację studiów polegającą na odbywaniu studiów według indywidualnego programu studiów (IPS). W uzasadnionych przypadkach, w szczególności z powodu problemów zdrowotnych, studiowania na wielu kierunkach lub uczelniach oraz, gdy student reprezentuje Uczelnię we współzawodnictwie sportowym minimum na szczeblu krajowym, dopuszcza się możliwość ustalenia dla studenta indywidualnej organizacji studiów polegającej na indywidualnej organizacji zajęć (IOZ), tj. zmianie kolejności realizacji przedmiotów przewidzianych programem studiów lub zmianie terminów i zasad zaliczania poszczególnych zajęć. Zajęcia realizowane metodą tutoringu rozwijają kompetencje akademickie, społeczne i osobiste studentów. Spersonalizowane kształcenie tutoringowe pozwala na zindywidualizowaną pracę zarówno z wybitnymi studentami, jak również z osobami zmagającymi się z trudnościami w nauce. W tego typu zajęciach uwzględniane są osobiste doświadczenia i umiejętności personalne studenta oraz nauczyciela. Kolejnym rozwiązaniem umożliwiającym studentom personalizowanie oraz rozszerzenie pracy laboratoryjnej, związanej z zainteresowaniami oraz udział w realizacji projektów naukowych pracowników wydziałów jest Wolontariat Naukowy Studenta.

Z Indywidualnej Organizacji Studiów mogą skorzystać również studenci z niepełnosprawnością. W zależności od rodzaju niepełnosprawności i możliwości techniczno-organizacyjnych stwarzane są odpowiednie warunki odbywania i zaliczania zajęć. Jeżeli niepełnosprawność studenta nie pozwala na udział w zajęciach na zasadach ogólnych, możliwe jest zwiększenie dopuszczalnej liczby godzin nieobecności studenta na obowiązkowych zajęciach. W zajęciach i zaliczeniach przedmiotów mogą uczestniczyć asystenci osób z niepełnosprawnościami, w tym tłumacze języka migowego, lektorzy, stenotypiści i asystenci laboratoryjni.

Kształcenie na odległość jest wykorzystywane do prowadzenia zajęć, takich jak wykład, ćwiczenia, laboratorium, seminarium i projekt. W przypadku zajęć kształtujących umiejętności praktyczne, takich jak laboratoria, metody i techniki kształcenia na odległość są wykorzystywane pomocniczo. Praktyki zawodowe realizowane na kierunku menedżer żywności i żywienia stanowią integralną część procesu kształcenia studentów studiów stacjonarnych, uwzględniającego wymagania kształcenia praktycznego i podlegają obowiązkowemu zaliczeniu. Szczegółowe zasady zaliczania praktyk zawiera Regulamin Studenckich Praktyk Zawodowych. Efekty uczenia się zakładane dla praktyk są zgodne z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć. Praktyki na kierunku menedżer żywności i żywienia są realizowane przez 6 miesięcy tzn. dwie praktyki po 3 miesiące. Obu praktykom przypisane jest w sumie 24 pkt ECTS, co odpowiada 720 godzinom. Są to godziny realizowane w miejscu odbywania praktyki pod opieką Zakładowego Opiekuna Praktyk oraz w wymiarze 100 godzin (godziny „inne”) pod opieką opiekuna praktyk z ramienia Wydziału. Realizowany przez studentów wymiar praktyk pozwala na osiągnięcie zaplanowanych efektów uczenia się. Student otrzymuje zaliczenie za każdą z odbytych praktyk (liczba punktów ECTS 12) po spełnieniu łącznie następujących warunków:

- odbycie praktyki zawodowej w ustalonym terminie i w okresie przewidzianym przez program studiów,
- dostarczenie potwierdzenia odbycia praktyki zawodowej,

- przedłożenie dokumentacji z przebiegu praktyki zawodowej (sprawozdania z jej przebiegu) świadczącej o uzyskaniu efektów uczenia się zakładanych dla praktyki zawodowej, podpisanej przez zakładowego opiekuna studenckich praktyk zawodowych.

Dokumentacja praktyk studentów odbywających praktyki obejmuje m.in. umowę o organizację i prowadzenie praktyki zawodowej, skierowanie na praktykę zawodową, szczegółowy program praktyki zawodowej, zaświadczenia o ukończeniu szkolenia w zakresie ogólnych zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, potwierdzenie odbycia praktyki zawodowej, na którym wymienione są określone w programie studiów efekty uczenia się dla zajęć *praktyka zawodowa*. Dokumentacja zawiera także raport w formie sprawozdania z przebiegu praktyki podpisany przez Zakładowego Opiekuna studenckich praktyk zawodowych. Przedstawiono wymaganą dokumentację dla studentów, którzy odbyli praktyki w okresie 28.06.2022-01.10.2022 w firmie Artur Felkel Cukiernia oraz w okresie 10.07.-10.10.2022 w firmie Asteria. Dokumentacja potwierdziła spełnienie wymagań, opisanych w regulaminie praktyk. Student otrzymuje zaliczenie odbytej praktyki zawodowej po spełnieniu łącznie poniższych warunków:

a) odbycie praktyki zawodowej w ustalonym terminie i w okresie przewidzianym przez program studiów,

b) przedłożenie potwierdzenia odbycia praktyki zawodowej, zgodnie ze wzorem określonym w załączniku nr 4 do Regulaminu praktyk zawodowych na PŁ (Zarządzenie Nr 66/2021 Rektora Politechniki Łódzkiej, z dnia 29 października 2021 r. ze zmianami wprowadzonymi Zarządzeniem Nr 83/2021)

c) przedłożenie dokumentacji z przebiegu praktyki zawodowej, w szczególności raportu z jej przebiegu, w formie określonej w programie studiów dla kierunku menedżer żywności i żywienia, poziomu i profilu oraz w karcie przedmiotu, świadczącej o zrealizowaniu programu praktyki zawodowej i zadań wyznaczonych w miejscu jej odbywania oraz uzyskaniu efektów uczenia się zakładanych dla praktyki zawodowej, podpisanej przez opiekuna studenckich praktyk zawodowych wyznaczonego przez zakład pracy. Decyzję w sprawie zaliczenia praktyki podejmuje opiekun praktyk z ramienia uczelni. W przypadku realizacji praktyk w zakładzie pracy za granicą, w miejscu aktualnego zatrudnienia czy w ramach prowadzonej przez studenta działalności gospodarczej dokumentację stanowią:

- „Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia w zakresie ogólnych zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas odbywania praktyki zawodowej”, którą student odbył w Politechnice Łódzkiej;
- Wniosek o zaliczenie praktyki zawodowej;
- Oświadczenie o zapoznaniu się z przepisami BHP podczas odbywania praktyk studenckich;
- Zgoda na wyjazd na praktyki zagraniczne;
- Sprawozdanie z przebiegu praktyki zawodowej.
- Przebieg realizacji praktyk przedstawiany jest w formie szczegółowego sprawozdania, które musi być zaakceptowane przez Zakładowego Opiekuna Praktyk (podpis i pieczęć Zakładu). Taka dokumentacja została udostępniona i spełniała wyżej wymienione wymagania.

Praktyki odbywają się w zakładach przemysłowych specjalizujących się w produkcji żywności i organizacji żywienia, w gastronomii lub w hotelarstwie. Przedstawiono obszerną listę miejsc praktyk (ponad 80 miejsc). Można tu wymienić m.in. Animex Foods Daszyna, Artur Felkel Cukiernia, Łódź, Bar Burger 73'st, Brokon sp. z o.o., Konin, Centrum Konferencyjno-rekreacyjne MOLO, Smardzewice, Hotel Boss Łódź, Okręgowa Stacja Mleczarska w Końskich, Owoce i warzywa KAPEDEPO, Michał Sobolewski, Łódź. Pan Kanapka S.C. J. Matuszewski D. Andrzejczak, Łódź, Pijalnia Czekolady E. Wedel, Łódź, Soligrano Sp. z o.o., Dobroń, Restauracja Winoteka Łódź, Zakład Jakości Żywności, Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego, Łódź.

W trakcie praktyki zawodowej student ma: zapoznać się z zakresem działalności jednostki, w której odbywa praktyki, jej strukturą organizacyjno-prawną, sposobami działań i produkcją; zapoznać i stosować się do regulaminu, przepisów o bezpieczeństwie i higienie pracy; poznać zakres obowiązków, podstawowych procedur i metod pracy realizowanych na poszczególnych stanowiskach, doskonalić umiejętności organizacji i planowania własnej pracy oraz współdziałania z zespołem pracowników.

Praktyki realizowane mogą być w następujących formach:

- praktyki odbywane na podstawie umowy i skierowania z Uczelni, w wybranym przez studenta zakładzie pracy lub instytucji, jeżeli charakter wykonywanej przez studenta pracy będzie zgodny z programem studiów i umożliwi realizację zakładanych efektów uczenia się; Przedstawiono zawarte umowy m.in. z firmą Restauracja Three Chimneys w Łodzi w dniu 04.07.2022.
- staż odbywany w wybranym przez studenta zakładzie pracy za zgodą opiekuna studenckich praktyk zawodowych, jeżeli charakter wykonywanej pracy będzie zgodny z programem studiów i umożliwi realizację zakładanych efektów uczenia się. Student po odbyciu stażu składa do Prodziekana ds. studenckich odpowiedni wniosek o zaliczenie praktyki zawodowej; Przedstawiono wniosek studenta odbywającego staż w okresie 30.09-31.12.2022 w firmie Tasty Food, który został pozytywnie zaopiniowany przez Prodziekana ds. studenckich.
- w miejscu aktualnego zatrudnienia (umowa o pracę, umowa o dzieło, umowa zlecenie) za zgodą opiekuna studenckich praktyk zawodowych. Na wniosek studenta, po zakończeniu praktyki, Prodziekan ds. studenckich może zaliczyć studentowi wykonywaną przez niego pracę zarobkową jako praktykę, jeżeli charakter tej pracy odpowiada wymogom określonym w programie nauczania dla danej praktyki i umożliwia realizację zakładanych efektów uczenia;
- prowadzenie własnej działalności gospodarczej (charakter tej działalności powinien być zbliżony do programu studiów kierunku menedżer żywności i żywienia i zapewniać realizację zakładanych efektów uczenia się). Zgodę na realizację praktyki w tej formie udziela opiekun studenckich praktyk zawodowych. Student jest zobowiązany do złożenia do Prodziekana ds. studenckich wniosku o zaliczenie praktyki zawodowej;
- w zakładzie pracy za granicą, po uzyskaniu zgody Prodziekana ds. studenckich; praktyki zagraniczne zgodne z ramowym programem praktyk zawodowych (indywidualne, wyjazd w ramach programów: ERASMUS+, IAESTE).

Uczelnia zapewnia miejsca praktyk dla studentów. Organizacja praktyk i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady. Dobór instytucji, w których odbywają się praktyki studentów kierunku menedżer żywności i żywienia dokonywany jest przez opiekuna praktyk i/lub pełnomocnika dziekana ds. studenckich praktyk zawodowych. Głównym kryterium wyboru jest ocena instytucji w zakresie działalności odpowiadającej programowi studiów oraz możliwość osiągnięcia efektów uczenia się określonych w programie studiów dla zajęć *praktyka zawodowa* na kierunku menedżer żywności i żywienia. W ramach oceny miejsca odbywania praktyk zawodowych sprawdza się w szczególności czy wyposażenie i infrastruktura przygotowane dla studentów umożliwiają samodzielne wykonywanie przez studentów czynności praktycznych, prawidłową realizację programu praktyk zawodowych i uzyskanie przez studenta zakładanych efektów uczenia się. Opiekun praktyk z ramienia uczelni ma kontakt z opiekunami praktyk ze strony zakładu. Opiekunami praktyk zawodowych na kierunku menedżer żywności i żywienia z ramienia Zakładu mogą zostać osoby posiadające kompetencje i umiejętności niezbędne do pełnienia opieki nad studentami oraz zapewnienia wsparcia w realizacji programu praktyk zawodowych w szczególności

w samodzielnym wykonywaniu przez studentów czynności praktycznych, prawidłowej realizacji programu praktyk zawodowych i uzyskania przez studentów zakładanych efektów uczenia się z zakresu zarządzania, marketingu, działalności doradczej i gospodarczej w przemyśle spożywczym i gastronomicznym oraz kształtowania praktycznych umiejętności rozpoznawania, diagnozowania i rozwiązywania problemów z zakresu gospodarki żywnościowej i żywieniowej w zakładach/jednostkach gospodarczych zajmujących się wytwarzaniem, dystrybucją lub wykorzystaniem surowców i wyrobów żywnościowych do celów praktycznych. W zależności od struktury firmy oraz profilu jej działalności opiekunami praktyk zawodowych na kierunku menedżer żywności i żywienia z ramienia Zakładu zostają kierownicy jednostek, menedżerowie lub właściciele firm/zakładów pracy/przedsiębiorstw. Procedura zatwierdzenia wybranego miejsca praktyki obejmuje m.in. przygotowanie przez studenta informacji na temat Zakładu/Instytucji, w której zamierza odbyć praktyki i przekazanie jej opiekunowi praktyk. Opiekun ocenia wskazane miejsce praktyk, przede wszystkim na podstawie oficjalnych stron internetowych Zakładu/Instytucji, sprawdza jaką oficjalnie działalność prowadzi dany Zakład/Instytucja, a w razie wątpliwości kontaktuje się z Zakładowym Opiekunem Praktyk. Student w oparciu o ramowy program praktyk dla kierunku menedżer żywienia i żywności ustala z Zakładowym Opiekunem Praktyk szczegółowy program praktyk, który dostarcza opiekunowi praktyk z ramienia uczelni. Opiekun praktyk, po zapoznaniu się ze szczegółowym programem praktyk, wyraża lub nie wyraża zgody na odbycie praktyki we wskazanym przez studenta Zakładzie/Instytucji.

Duża liczba atrakcyjnych ofert na odbycie praktyki w Polsce m.in. w branży HoReCa sprawiła, że studenci kierunku menedżer żywności i żywienia dotychczas nie odbywali praktyki za granicą. Studenci oraz absolwenci kierunku menedżer żywności i żywienia często otrzymują propozycję zatrudnienia w miejscu odbywania praktyki zawodowej. Od marca bieżącego roku podjęto rozmowy z partnerem niemieckim branży HoReCa w Karlsruhe w Niemczech, który stworzył ciekawą ofertę na odbycie praktyki zawodowej studentom kierunku menedżer żywności i żywienia. W rozmowach z partnerami z Niemiec uczestniczył m.in. Prorektor ds. Studenckich. Obecnie, praktyką zawodową zagraniczną są zainteresowani studenci kierunku menadżer żywienia i żywności, z semestru 4 (II rok studiów) oraz semestru 2 (I rok studiów). Szesnastu studentów I i II roku kierunku menadżer żywności i żywienia wyraziło zainteresowanie realizacją praktyki w Karlsruhe we wrześniu br. lub w kolejnym roku akademickim.

Praktyki zawodowe mogą być także realizowane w Uczelni. Jest to możliwe po uzgodnieniu szczegółów z opiekunem praktyk, który zdecyduje, czy zakres takich praktyk odpowiada efektom uczenia się dla ww. kierunku. Każdorazowo w takim przypadku jest ustalany szczegółowy program praktyk, a wymagania odnośnie zaliczenia takich praktyk są takie same jak dla studentów odbywających praktyki w zewnętrznych instytucjach.

Wszyscy studenci kierunku menedżer żywności i żywienia realizowali praktykę zawodową zawsze w formie stacjonarnej. W okresie pandemii COVID-19 branża HoReCa przyjmowała studentów kierunku menedżer żywności i żywienia na praktykę zawodową. W okresie pandemii studenci odbywający praktykę zawodową mieli okazję zapoznać się ze zmodyfikowaną organizacją pracy w branży, przygotowującej potrawy "na wynos", z zarządzaniem zamówieniami online, wydajniejszą komunikacją z pracownikami oraz szerszą działalnością w mediach społecznościowych i kanałach e-commerce.

Podczas praktyk ich realizacja podlega kontroli. Jedną z form hospitacji praktyk zawodowych jest osobista wizyta opiekuna praktyk w miejscu odbywania praktyki zawodowej przez studentów kierunku menedżer żywności i żywienia. Po odbyciu hospitacji opiekun praktyk sporządza protokół, w którym

zawarta jest ocena realizacji praktyki oraz miejsce jej odbywania, ocena jakości współpracy z Uczelnią, opieki nad studentami i ich wsparcie w realizacji programu praktyk zawodowych i wykonywania przez zakład pracy innych obowiązków wynikających z zawartej umowy. Przykładowe protokoły z hospitacji praktyk zawodowych w miejscu ich odbywania przedstawiono z praktyki w Qubek Cafe w dniu 12.07.2022. Drugą formą przeprowadzania hospitacji praktyk zawodowych na kierunku menedżer żywności i żywienia jest rozmowa ze studentami w trakcie odbywania praktyki lub po jej zakończeniu. Studenci proszeni są również o wypełnienie ankiety, w której proszeni są o ocenę praktyki oraz jej przydatność w kontekście odbywanych studiów z punktu widzenia podanych w ankiecie kryteriów w skali od 1 (bardzo niska ocena) do 5 (bardzo wysoka ocena). Przedstawiono taką ocenę dla praktyk w Candy Catering and Fit w dniu 28.10.2022 oraz w firmie Animex Food w dniu 21.11.2022. Kryteria oceny praktyki obejmują jakość zdobytej na praktykach wiedzy i umiejętności, zbieżność praktyk z kierunkiem studiów, zbieżność praktyk z zainteresowaniami, możliwość kontynuacji współpracy z firmą, chęć dalszej współpracy z firmą, przydatność na praktykach zdobytych w toku studiów kompetencji: technicznych i technologicznych, diagnostyczno-analitycznych, organizacyjno-zarządczych, interpersonalnych, zespołowych oraz językowych, a także zakres poinformowania o zasadach odbywania praktyk z ramienia uczelni oraz zakładu, w którym odbyto praktyki oraz opieka ze strony Zakładowego Opiekuna Praktyk.

Rozplanowanie zajęć umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczanego na udział w zajęciach i samodzielne uczenie się. Studentów ocenianego kierunku obowiązuje tygodniowy plan zajęć. Wszystkie formy dla danego przedmiotu, zgodnie z programem studiów, realizowane są w ciągu 15 tygodni.

Kierownik przedmiotu lub osoba przez niego upoważniona zobowiązany jest do wprowadzania wyników zaliczeń przedmiotów do systemu informatycznego Uczelni w terminie do 7 dni od ustalenia oceny oraz do bezwzględnego przestrzegania terminów potwierdzania i dokumentowania wyników przeprowadzonych zajęć zgodnie z obowiązującymi w Uczelni zasadami i harmonogramem terminów obowiązkowych.

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

Uzasadnienie

Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się, uwzględniają wiedzę i jej zastosowanie, normy i zasady w zakresie dwóch dyscyplin: technologia żywności i żywienia oraz nauki o zarządzaniu i jakości, do których jest przyporządkowany oceniany kierunek, a także aktualny stan praktyki w obszarach działalności zawodowej i zawodowego rynku pracy. Są także kompleksowe i specyficzne dla zajęć tworzących program studiów i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się określonych dla kierunku. Jednak w programie studiów brakuje zajęć *podstawy ekonomii* na pierwszym roku studiów, choć w treściach niektórych innych zajęć zidentyfikowano niektóre treści z zakresu podstaw ekonomii. Czas trwania studiów (6 semestrów), nakład pracy mierzony liczbą ECTS konieczny do ukończenia studiów (180), nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisany do zajęć są

poprawnie oszacowane i zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów wynosi łącznie z godzinami praktyk 2685, co zapewnia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Liczba punktów ECTS uzyskiwanych w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi powyżej 50%. i jest zgodna z wymaganiami.

Sekwencja zajęć, dobór form zajęć i proporcje liczby godzin, zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Plan studiów umożliwia wybór zajęć, którym przypisano 30% liczby punktów ECTS (59) co umożliwia studentom elastyczne kształtowanie ścieżki kształcenia. Plan studiów obejmuje zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne, w wymaganym wymiarze punktów ECTS (99), a także zajęcia poświęcone kształceniu w zakresie znajomości języka obcego. Plan studiów obejmuje także zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych w wymiarze 15 punktów ECTS co jest zgodne z wymaganiami. Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość wynosi 47, co stanowi 2% i jest zgodne z wymaganiami w tym zakresie.

Stosowane metody kształcenia na kierunku menedżer żywności i żywienia, są różnorodne, specyficzne, zorientowane na studenta, aktywizują studentów do podnoszenia swoich kompetencji i umożliwiają im osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. W doborze metod kształcenia są uwzględniane najnowsze osiągnięcia dydaktyki akademickiej. W nauczaniu stosowane są właściwie dobrane środki i narzędzia dydaktyczne, wspomagające studentów w osiąganiu efektów uczenia się, co zostało potwierdzone w czasie hospitacji zajęć na ocenianym kierunku. W metodach kształcenia wykorzystywany jest właściwie potencjał kształcenia z wykorzystaniem metod i technik na odległość oraz dostępne narzędzia umożliwiające osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Metody kształcenia na ocenianym kierunku stymulują studentów do samodzielności i pełnienia aktywnej roli w procesie uczenia się. Metody kształcenia zapewniają przygotowanie do działalności zawodowej, umożliwiają wykonywanie czynności praktycznej przez studentów np. przy realizowaniu projektów, umożliwiają uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego na poziomie B2, umożliwiają też dostosowanie procesu uczenia się (także na odległość), do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów (w tym z niepełnosprawnością) oraz realizowanie indywidualnych ścieżek kształcenia. W przypadku zajęć kształtujących umiejętności praktyczne, takich jak laboratoria, metody i techniki kształcenia na odległość są wykorzystywane pomocniczo.

Praktyki zawodowe realizowane na kierunku menedżer żywności i żywienia stanowią integralną część procesu kształcenia uwzględniającego wymagania kształcenia praktycznego i podlegają obowiązkowemu zaliczeniu. Określone kryteriów, które muszą spełniać placówki, gdzie studenci odbywają praktyki zawodowe, opracowano zasady zatwierdzania miejsc odbywania praktyki samodzielnie wybranego przez studenta, zadania opiekunów praktyk w miejscu ich odbywania oraz zakres współpracy osób nadzorujących praktyki na kierunku z opiekunami praktyk są właściwe. Kompetencje, doświadczenie i kwalifikacje opiekunów praktyk oraz ich liczba umożliwiają prawidłową realizację praktyk. Sposób odbywania praktyk i ocena osiągnięcia efektów uczenia się jest przeprowadzana prawidłowo.

Rozplanowanie zajęć umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczanego na udział w zajęciach i samodzielne uczenie się. Czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się umożliwia weryfikację wszystkich efektów oraz dostarczenie studentom informacji zwrotnej.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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 na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne są przejrzyste, selektywne i 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 dany kierunek studiów (w przypadku ocenianego kierunku są to matematyka, język obcy oraz - do wyboru – fizyka, chemia, biologia lub od roku akademickiego 2023/24 dyplom zawodowy (314403 technik technologii żywności 343404 technik żywienia i usług gastronomicznych). Właściwa uchwała określa sposób przeliczania wyników egzaminów maturalnych na punkty rekrutacyjne.

Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne są bezstronne i zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na kierunku menedżer żywności i żywienia. Kandydat, który chce aplikować w trybie rekrutacji, na studia pierwszego stopnia w Politechnice Łódzkiej, wypełnia podanie o przyjęcie na studia w Politechnice Łódzkiej poprzez portal rekrutacyjny Politechniki Łódzkiej, a następnie składa określone uchwałą dokumenty. Uczelniana Komisja Rekrutacyjna tworzy listę rankingową na podstawie przeliczenia wyników z przedmiotów kwalifikacyjnych na dany kierunek studiów. Przyjęcie na studia w trybie rekrutacji następuje w ramach listy rankingowej (poza uczestnikami olimpiad i konkursów).

Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne uwzględniają informację o oczekiwanych kompetencjach cyfrowych kandydatów, wymaganiach sprzętowych związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz wsparciu uczelni w zapewnieniu dostępu do tego sprzętu. Wymagane kompetencje cyfrowe związane z prowadzonym na kierunku menedżer żywności i żywienia kształceniem na odległość nie przekraczają kompetencji objętych podstawą programową kształcenia ogólnego na poziomie 4 PRK osiągnięcie, którego jest warunkiem koniecznym przyjęcia na studia. Informacje na temat przedmiotów/modułów prowadzonych na odległość kandydaci na studia znaleźć mogą w sylabusach zajęć objętych programem kształcenia na kierunku studiów. Wyszukiwanie informacji jest ułatwione dzięki linkom aktywnym na stronie rekrutacji.

Warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się i oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów. Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskiwanych w procesie uczenia się poza systemem studiów oraz sposób powoływania i tryb działania komisji weryfikującej efekty uczenia regulowane są Uchwałą Nr

18/2021 Senatu Politechniki Łódzkiej z dnia 26 maja 2021 roku w sprawie określenia sposobu potwierdzania efektów uczenia się w Politechnice Łódzkiej. Efekty uczenia się potwierdza się w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się zawartym w programie studiów dla kierunku, poziomu i profilu studiów prowadzonych w Politechnice Łódzkiej, w stopniu umożliwiającym zaliczenie określonych zajęć, w tym praktyk zawodowych oraz zajęć z języka obcego, z wyłączeniem zajęć z wychowania fizycznego. Osoba ubiegająca się o potwierdzenie efektów uczenia się na kierunku, poziomie i profilu studiów w Politechnice Łódzkiej składa pisemny wniosek wskazując efekty uczenia się, o których potwierdzenie wnosi w Dziale Rekrutacji w terminach podanych przez Rektora. Do wniosku osoba ubiegająca się o uznanie efektów uczenia się dołącza: curriculum vitae, dokumenty potwierdzające posiadanie kwalifikacji uzyskanych w kształceniu formalnym, dokumenty potwierdzające doświadczenie zawodowe, w szczególności potwierdzające staż/e pracy i zajmowane stanowiska oraz realizowane zakresy zadań lub obowiązków (np.: opis doświadczenia zawodowego, certyfikaty ukończenia kursu, szkolenia, certyfikaty językowe, zakres obowiązków służbowych, dokumenty potwierdzające udział w projekcie i zakres pełnionych w nim obowiązków, potwierdzenie odbycia stażu wraz z raportem). Prorektor właściwy ds. kształcenia powołuje komisję weryfikującą wniosek oraz dokumenty. W wyniku weryfikacji i oceny efektów uczenia się komisja weryfikująca może uznać efekty uczenia się dla wybranych przedmiotów na podstawie dostarczonych dokumentów. Wynik weryfikacji wyrażany jest w formie oceny, zgodnie ze skalą ocen zawartą w Regulaminie studiów w Politechnice Łódzkiej i potwierdzony w protokole z przebiegu postępowania weryfikacji i oceny efektów uczenia się. Przewodniczący komisji weryfikującej po zakończeniu prac komisji niezwłocznie przekazuje całą dokumentację do Działu Rekrutacji. Od oceny komisji weryfikującej przysługuje pisemne odwołanie do prorektora ds. kształcenia. W wyniku potwierdzenia efektów uczenia się można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS przypisanych do zajęć objętych programem studiów.

Warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej, zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów. W przypadkach, gdy student przenosi się (z innego kierunku lub innej uczelni, w tym również uczelni zagranicznej) na oceniany kierunek studiów prowadzony przez PŁ, uruchamiane jest postępowanie kwalifikacyjne, którego podstawą jest weryfikacja dokumentacji dotychczasowego przebiegu studiów na innej uczelni lub uczelni zagranicznej. Weryfikacja przeprowadzana jest w trybie określonym w Uchwale Senatu PŁ 34/2022. Postępowanie kwalifikacyjne w trybie przeniesienia z innej uczelni lub uczelni zagranicznej prowadzi Rektor Politechniki Łódzkiej poprzez działającego z jego upoważnienia Prodziekana właściwego dla kierunku, na który kandydat chce się przenieść. Przyjęcia kandydatów na studia stacjonarne pierwszego stopnia w trybie przeniesienia z innej uczelni lub uczelni zagranicznej następują po przeprowadzeniu postępowania kwalifikacyjnego, którego podstawą jest weryfikacja dokumentacji dotychczasowego przebiegu studiów na innej uczelni lub uczelni zagranicznej. Kandydat może ubiegać się o przyjęcie na studia w tym trybie, jeśli zaliczył co najmniej pierwszy semestr w uczelni macierzystej lub uzyskał w dotychczasowym przebiegu studiów co najmniej 30 punktów ECTS. Kandydat składa prośbę o rozpatrzenie możliwości przyjęcia na studia w Politechnice Łódzkiej w trybie przeniesienia z innej uczelni lub uczelni zagranicznej, wraz z dokumentami, umożliwiającymi analizę i potwierdzenie dotychczasowego przebiegu studiów. Wniosek składany jest do Prodziekana ds. studenckich, który podejmuje decyzję o przeniesieniu. Przy rozpatrywaniu prośby Prodziekan uwzględnia: wyniki uzyskane w trakcie dotychczasowego przebiegu studiów w macierzystej uczelni; możliwość uznania efektów uczenia się, uzyskanych w dotychczasowym przebiegu studiów i uzupełnienia różnic programowych; dodatkowe dokumenty dołączone na prośbę Prodziekana.

W decyzji o przyjęciu na studia w trybie przeniesienia z innej uczelni lub uczelni zagranicznej określa się kierunek studiów, poziom, profil i tryb studiów, rok i semestr studiów, na który następuje pierwsza rejestracja oraz dokonuje się uznania efektów uczenia się, uzyskanych podczas studiów w poprzednim programie studiów i określa się różnice programowe do uzupełnienia przez kandydata wraz z terminami ich uzupełnienia. Zgodnie z Regulaminem Studiów uzyskane punkty ECTS przenosi się i uznaje bez ponownej weryfikacji uzyskania efektów uczenia się, jeżeli kształcenie odbywało się zgodnie z porozumieniem zawartym pomiędzy uczelniami; studentowi przyznaje się taką liczbę punktów ECTS, jaka wynika z porozumienia zawartego między uczelniami.

Zasady i procedury dyplomowania na ocenianym kierunku są trafne, specyficzne i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów. Proces dyplomowania unormowany jest przez Regulamin Studiów w Politechnice Łódzkiej. Praca dyplomowa jest integralną częścią programu studiów. Dokumenty związane z procesem dyplomowania znajdują się na stronie internetowej Wydziału. Praca licencjacka realizowana na kierunku menedżer żywności i żywienia ma charakter praktyczny i zawiera rozwiązanie zdefiniowanego problemu technologicznego, analitycznego lub z obszaru zarządzania w oparciu o wiedzę ogólną i specjalistyczną zdobytą w toku studiów pierwszego stopnia. Realizacja pracy licencjackiej kształtuje i/lub pogłębia umiejętności w zakresie: samodzielnego wyszukiwania materiałów źródłowych i przedstawiania zagadnień teoretycznych w odniesieniu do określonego problemu, definiowania celu pracy, doboru właściwych metod i narzędzi podczas realizacji pracy, planowania i prowadzenia badań i analiz zmierzających do rozwiązania postawionego problemu, interpretacji wyników i formułowania wniosków związanych z postawionym problemem, prezentowaniem wyników pracy w sposób komunikatywny z użyciem specjalistycznej terminologii. Tematy i zakres pracy dyplomowej są zgodne z efektami uczenia się określonymi dla kierunku. Propozycje tematów prac dyplomowych potencjalni promotorzy zgłaszają w semestrze poprzedzającym semestr dyplomowy. Promotorem pracy dyplomowej licencjackiej może zostać nauczyciel akademicki posiadający co najmniej stopień doktora. W szczególnym przypadku na promotora pracy dyplomowej licencjackiej można powołać pracownika Uczelni niebędącego nauczycielem akademickim posiadającego, co najmniej stopień doktora lub specjalistę spoza Uczelni posiadającego co najmniej wykształcenie wyższe. Na Wydziale, na którym prowadzony jest oceniany kierunek, obowiązuje wewnętrzny regulamin dyplomowania. Tematyka i zakresy proponowanych prac dyplomowych w formie przygotowanych przez potencjalnych promotorów Kart tematyki/tematu pracy dyplomowej, są opiniowane przez Zastępcę Dyrektora Instytutu ds. kształcenia lub Kierownika Katedry, w których prace będą realizowane, a następnie przez Radę Kierunku Studiów (RKS). Zaopiniowane przez RKS propozycje tematów prac zatwierdza Prodziekan ds. kształcenia. Lista zatwierdzonych tematów prac dyplomowych udostępniana jest studentom, którzy nie później niż przed zakończeniem semestru poprzedzającego semestr dyplomowy dokonują wyboru tematu pracy do realizacji. Dla prac dyplomowych realizowanych od semestru letniego roku akademickiego 2022/23 obowiązywać będzie nowy regulamin dyplomowania wprowadzony Zarządzeniem Rektora Politechniki Łódzkiej Nr 75/2022 z dnia 22 grudnia 2022 r. Najważniejsze zmiany dotyczą w pełni elektronicznego prowadzenia procesu dyplomowania, z wykorzystaniem systemu informatycznego Uczelni (Panel dyplomanta/promotora). Zmianie ulegną również wzory dokumentów składanych przy realizacji procesu dyplomowania i egzaminu dyplomowego. Stworzone zostały również ogólnouczelniane wymogi formalno-edycyjne pisania pracy dyplomowej. Te wymogi będą już obowiązkowe do zastosowania przez studentów przygotowujących prace dyplomowe w obecnym semestrze. Praca dyplomowa podlega niezależnemu opiniowaniu i ocenie przez promotora pracy dyplomowej

i recenzenta. Praca dyplomowa może być wykonywana w innej uczelni lub jednostce naukowej polskiej lub zagranicznej, jak również we współpracy z otoczeniem przemysłowym.

Ogólne zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się umożliwiają równe traktowanie studentów w procesie weryfikacji oceniania efektów uczenia się. Zgodnie z Uchwałą Senatu PŁ 20/2020 w sprawie ustalenia wytycznych dla rad kierunku studiów dotyczących tworzenia i doskonalenia projektów programów studiów, metody weryfikacji efektów uczenia się w trakcie procesu kształcenia ujęte są w karcie każdego przedmiotu. Metody weryfikacji założonych efektów uczenia się uzależnione są od formy realizacji zajęć oraz indywidualnych wymagań nauczyciela. Efekty odnoszące się do niższych poziomów domeny kognitywnej (zapamiętanie, rozumienie) weryfikowane są podczas pisemnych i ustnych sprawdzianów (testy otwarte, zamknięte, indywidualne rozmowy) oraz poprzez przygotowanie raportów czy rozwiązanie zadań. Dodatkowymi metodami weryfikacji efektów odnoszących się do wyższych poziomów domeny kognitywnej (stosowanie, analiza, synteza, tworzenie) są zadania projektowe, analiza porównawcza, analiza przypadków. Umiejętności odnoszące się do domeny psychomotorycznej weryfikowane są poprzez obserwację manualnej sprawności studentów, ocenę poprawności wykonywania analiz i jakości otrzymywanych przez studentów preparatów i produktów, ocenę poprawności montażu aparatury badawczej. Efekty odnoszące się do domeny afektywnej (uczucia, postawy) weryfikowane są najczęściej poprzez obserwację aktywności na zajęciach, zachowania podczas pracy w grupach czy udziału w dyskusji. Prowadzący zajęcia zobowiązany jest do przedstawienia na pierwszych zajęciach oprócz celów i efektów uczenia się także metod ich weryfikacji. Potwierdzeniem osiągnięcia przez studenta założonych programem przedmiotu efektów uczenia się jest uzyskanie pozytywnej oceny. Zaliczenie przedmiotu, który według programu nie kończy się egzaminem, dokonywane jest po zaliczeniu wszystkich części składowych przedmiotu, zaś dla przedmiotu, który kończy się egzaminem dodatkowo po pozytywnym złożeniu egzaminu.

Ogólne zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się umożliwiają adaptowanie metod i organizacji sprawdzania efektów uczenia się do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. W przypadku, gdy z powodu niepełnosprawności studenta niemożliwe jest samodzielne sporządzanie notatek Prodziekan udziela pozwolenia na zastosowanie dodatkowych urządzeń technicznych i wykonywanie notatek poprzez rejestrowanie dźwięku i obrazu. W indywidualnych przypadkach dotyczących egzaminów lub innych form weryfikacji efektów uczenia się dopuszcza się dostosowanie formy weryfikacji do specjalnych potrzeb wynikających z niepełnosprawności studenta.

Ogólne zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zapewniają bezstronność, rzetelność i przejrzystość procesu weryfikacji oraz wiarygodność i porównywalność ocen, co zespół oceniający potwierdził w czasie wizytacji. Zasady sprawdzania i oceniania efektów uczenia się, a także regulacje dotyczące sposobu przeprowadzania zaliczeń i egzaminów, w tym egzaminów i zaliczeń komisyjnych zawarte są w Regulaminie Studiów w PŁ.

Ogólne zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się określają zasady przekazywania studentom informacji zwrotnej dotyczącej stopnia osiągnięcia efektów uczenia się na każdym etapie studiów i na ich zakończeniu. Do systemu informatycznego ZTN (Zintegrowany Terminal Nauczyciela), generującego protokoły w terminach obligatoryjnych, ustalonych przez Rektora PŁ wprowadzane są przez prowadzących oceny cząstkowe (jeśli takie są) oraz przez kierownika przedmiotu oceny końcowe, w terminie do 7 dni od ich ustalenia. Oceny są podpisywane poprzez wpisanie kodu liczbowego otrzymywanego przez nauczyciela poprzez SMS przesłany automatycznie przez system na jego telefon komórkowy, a następnie generowany jest protokół w formie

elektronicznej. Na podstawie wystawionych ocen dokonywana jest rejestracja studentów na kolejny semestr.

Ogólne zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się określają zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów uczenia się oraz sposoby zapobiegania i reagowania na zachowania nieetyczne i niezgodne z prawem. Zasady te wynikają wprost z regulaminu studiów. Każdy student pierwszego roku jest zobligowany do odbycia szkolenia z "Praw i Obowiązków Studenta". Wynika to z § 1 komunikatu Prorektora ds. Studenckich w sprawie określenia przedmiotów i zajęć spoza programu studiów. Wyniki przeprowadzonego egzaminu lub innej formy weryfikacji efektów uczenia się powinny być udostępnione zainteresowanemu studentowi na co najmniej 48 godzin przed ostatnim z wyznaczonych w danej sesji egzaminacyjnej terminów zaliczeń przedmiotu i nie później niż 10 dni od terminu przeprowadzenia zaliczenia. Student ma prawo wglądu do swoich ocenionych prac, w terminach wskazanych przez prowadzącego zajęcia, jak również do poprawy pracy/zaliczenia. W sytuacjach spornych student ma możliwość interwencji poprzez opiekuna roku lub Prodziekana ds. studenckich. Możliwe jest także typowanie przez studentów za pośrednictwem Samorządu Studenckiego przedmiotów do ankietyzacji. Student jest zobowiązany do zapoznania się z wynikami zaliczeń przedmiotów zarejestrowanych w systemie informatycznym Uczelni i zgłoszenia ewentualnych uwag do właściwego kierownika przedmiotu lub Prodziekana w odpowiednim terminie obligatoryjnym ustalonym w harmonogramie terminów obowiązujących w bieżącym roku akademickim. W przypadku stwierdzenia niesamodzielnego rozwiązywania zadań, korzystania z niedozwolonych materiałów i urządzeń pomocniczych lub zakłócania prawidłowego przebiegu każdej formy sprawdzania efektów uczenia się, może ona zostać przerwana i unieważniona dla danego studenta. W przypadku przerwanoego sprawdzianu lub egzaminu prowadzący zajęcia ma obowiązek niezwłocznie powiadomić Prodziekana. Do ponownego sprawdzenia efektów uczenia się student ma prawo przystąpić w następnym semestrze. Student ma prawo złożyć do Prodziekana odwołanie od decyzji prowadzącego zajęcia w terminie 7 dni. W przypadku udokumentowanego stwierdzenia niesamodzielnosci pracy przedstawionej przez studenta do oceny, prowadzący zajęcia ma obowiązek niezwłocznie poinformować o tym fakcie studenta oraz powiadomić Prodziekana. Niesamodzielne przygotowanie pracy może być dla prowadzącego zajęcia lub kierownika przedmiotu podstawą do niezaliczenia studentowi przedmiotu. Student ma prawo złożyć do Prodziekana odwołanie od tej decyzji w terminie 7 dni od poinformowania go o stwierdzeniu niesamodzielnosci pracy. Opisane powyżej działania studenta są naruszeniem Regulaminu Studiów w Politechnice Łódzkiej i mogą stanowić podstawę do poniesienia przez studenta odpowiedzialności dyscyplinarnej. Za postępowanie uchybiające godności studenta i za naruszanie przepisów obowiązujących w Politechnice Łódzkiej student ponosi odpowiedzialność dyscyplinarną. Karami dyscyplinarnymi są: upomnienie, nagana, nagana z ostrzeżeniem, zawieszenie w określonych prawach studenta na okres do 1 roku, wydalenie z Uczelni. Zgodnie ze statutem PŁ dla orzekania w sprawach dyscyplinarnych studentów powołuje się Komisję Dyscyplinarną Uczelni dla Studentów oraz Odwoławczą Komisję Dyscyplinarną Uczelni dla Studentów. Senat powołuje Komisję Dyscyplinarną Uczelni dla Studentów w składzie 11 osób, w tym 6 nauczycieli akademickich i 5 studentów.

Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się stosowane w procesie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, gwarantują identyfikację studenta i bezpieczeństwo danych. Zgodnie z Zarządzeniem Nr 56/2021 Rektora Politechniki Łódzkiej z dnia 4 października 2021 r. w sprawie zasad organizacji zajęć dydaktycznych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na

odległość w Politechnice Łódzkiej, weryfikacja osiągnięcia przez uczestników zajęć efektów uczenia się odbywa się przez bieżącą kontrolę postępów w nauce w siedzibie Uczelni w obecności nauczyciela prowadzącego zajęcia, co umożliwi identyfikację studenta z zachowaniem bezpieczeństwa jego danych. Czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się umożliwi weryfikację wszystkich efektów oraz dostarczenie studentom informacji zwrotnej. Zgodnie z Regulaminem studiów, kierownik przedmiotu lub osoba przez niego upoważniona zobowiązany jest do wprowadzania wyników zaliczeń przedmiotów do systemu informatycznego Uczelni w terminie do 7 dni od ustalenia oceny oraz do bezwzględnego przestrzegania terminów potwierdzania i dokumentowania wyników przeprowadzonych zajęć zgodnie z obowiązującymi w Uczelni zasadami i harmonogramem terminów obligatoryjnych.

Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się i postępów w procesie uczenia się, w tym metody stosowane w procesie nauczania i uczenia się na odległość zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się. Na semestrze poprzedzającym semestr dyplomowy realizowany jest *moduł sumatywny*. Główną ideą realizacji modułu jest weryfikacja, na jakim poziomie są osiągnięte efekty uczenia się studentów założone w programie studiów i czy pozwala to na uzyskanie kompetencji deklarowanych w programie. Projekt prowadzony jest metodą PBL. Opiekun projektu ocenia stopień realizacji kierunkowych efektów uczenia się przez każdego studenta, a następnie kieruje (dotyczy każdego ze studentów, u których stwierdzone zostaną braki) do realizacji odpowiedniego modułu, aby uzupełnić ewentualne braki. W przypadku, gdy określone zostanie, że student osiągnął założone programem studiów efekty uczenia się wybiera on samodzielnie przedmiot z oferty Wydziału.

Weryfikacja osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się odbywa się na podstawie pozytywnych ocen uzyskanych przez studenta, na którą składają się efekty uczenia się określone dla zajęć w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Weryfikacja i ocena kierunkowych efektów uczenia się osiąganych przez studentów przeprowadzana jest w szczególności podczas *modułu sumatywnego*, egzaminu kompetencyjnego, egzaminu dyplomowego oraz w odniesieniu do efektów uczenia się założonych dla poszczególnych modułów i praktyk określonych odpowiednio do zakresu efektu (wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne) oraz charakteru modułu i praktyk w karcie przedmiotu. Szczególną formą i wysoce innowacyjną formą potwierdzenia i weryfikacji osiągnięcia wszystkich kierunkowych efektów uczenia się przypisanych do programu studiów jest egzamin kompetencyjny, organizowany w trakcie ostatniego semestru studiów. Egzamin kompetencyjny obowiązuje wszystkich studentów Politechniki Łódzkiej, realizujących studia według programów studiów obowiązujących od roku akademickiego 2019/2020. Dla programów uruchamianych od roku 2020 r. stanowi on część *seminarium dyplomowego*. Jego zaliczenie jest warunkiem koniecznym dopuszczenia do egzaminu dyplomowego. Warunkiem przystąpienia do egzaminu kompetencyjnego jest uzyskanie zaliczeń ze wszystkich zajęć, realizowanych w semestrach poprzedzających ostatni semestr studiów, z wyłączeniem praktyk zawodowych. Egzamin kompetencyjny jest przeprowadzany przez komisję powołaną przez Prodziekana ds. Studenckich, w formie ustnej uzupełnionej przez formę pisemną. Oparty jest on na studium przypadku przygotowanym przez powołany przez Prodziekana ds. studenckich zespół i zatwierdzony przez Radę Kierunku Studiów. Wynik egzaminu kompetencyjnego staje się częścią oceny ze studiów.

Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się i postępów w procesie uczenia się, w tym metody stosowane w procesie nauczania i uczenia się na odległość umożliwiają sprawdzenie opanowania umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej właściwych dla ocenianego kierunku. W czasie wizytacji dokonano oceny prac

przejściowych ośmiu zajęć. Tematyka prezentowanych prac była zgodna z sylabusami, stosowano zróżnicowane metody weryfikacji efektów uczenia się, stwierdzono, że zostały one poprawnie dobrane.

Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się i postępów w procesie uczenia się, w tym metody stosowane w procesie nauczania i uczenia się na odległość umożliwiając sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego. Student studiów pierwszego stopnia ocenianego kierunku musi potwierdzić swoje kompetencje językowe egzaminem na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Jeżeli student potwierdzi swoje kompetencje językowe na wymaganym poziomie już po pierwszym semestrze nauki, może w ramach pozostałych godzin lektoratu podjąć naukę wybranego drugiego języka obcego.

Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są uwidocznione w postaci prac etapowych i egzaminacyjnych oraz ich wyników, projektów, prac dyplomowych, dzienników praktyk, co zostało potwierdzone pozytywnie przez zespół oceniający. Sposób weryfikacji, a co za tym idzie dokumentowania osiągnięcia efektów uczenia się jest ściśle skorelowany z zakresem efektu (wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne) oraz charakterem przedmiotu/modułu i praktyk. Dokument stanowią np. testy, rozwiązania zadań projektowych, analiza porównawcza, analiza przypadków, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych. Są one przechowywane przez kierowników przedmiotów przez okres co najmniej 3 lat. Wyniki prac etapowych, zgodnie z RODO, przekazywane są studentom indywidualnie - ustnie, drogą mailową bądź z zastosowaniem platformy WIKAMP. Zbiorcze zestawienia wyników prac etapowych przechowuje kierownik przedmiotu. Efekty uczenia się z zakresu kompetencji społecznej (np. aktywność, umiejętność pracy w grupach) weryfikowane są na drodze obserwacji i odnotowywane przez prowadzących zajęcia. Potwierdzeniem osiągnięcia przez studenta wszystkich założonych programem przedmiotu efektów uczenia się jest uzyskanie pozytywnej oceny. Oceny wprowadzane są przez kierowników przedmiotów do systemu informatycznego, generującego protokoły w formie elektronicznej w terminach obligatoryjnych, ustalonych przez Rektora PŁ. Na tej podstawie dokonywana jest rejestracja studentów na kolejny semestr. Karta osiągnięć generowana jest na początku semestru, po jego zakończeniu karta z ocenami jest drukowana i umieszczana w aktach.

Dokumentacja egzaminu kompetencyjnego obejmująca egzemplarz studium przypadku analizowanego przez studenta, załączniki oraz arkusz odpowiedzi na pytania, jak również podpisane protokoły z egzaminu zawierające oceny z części pisemnej i ustnej oraz ocenę końcową są deponowane w dziekanacie.

Dokumentacja dotycząca procesu dyplomowania obejmuje papierowy oraz elektroniczny egzemplarz pracy dyplomowej, ocenę oraz recenzję pracy dyplomowej, protokół z procedury antyplagiatowej oraz wszystkie wymagane oświadczenia, jak również protokół z egzaminu dyplomowego zawierający oceny z prezentacji wyników pracy dyplomowej oraz z obrony pracy dyplomowej. Dokumenty te stanowią element akt studenta, które po zakończeniu studiów przechowywane są w archiwum przez okres 50 lat.

Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są monitorowane przez prowadzenie analiz pozycji absolwentów na rynku pracy lub kierunków dalszej edukacji. Monitoring przebiegu karier zawodowych absolwentów prowadzi Biuro Karier PŁ. Działania te mają na celu dopasowanie programu studiów do wymogów panujących na rynku pracy. Badania losów absolwentów pozwalają uzyskać wiele wartościowych odpowiedzi, które z kolei przekładają się na wyższą jakość kształcenia przyszłych pracowników. Długofalowe diagnozowanie karier zawodowych absolwentów pozwala wyszczególnić, które z nabytych podczas studiów efektów uczenia się stały się najbardziej przydatnymi na rynku pracy.

Monitoring jest realizowany poprzez Elektroniczny System Badania Losów Zawodowych Absolwentów PŁ zapoczątkowany w 2009 r. w ramach projektu „Innowacyjna dydaktyka bez ograniczeń - zintegrowany rozwój Politechniki Łódzkiej - zarządzanie Uczelnią, nowoczesna oferta edukacyjna i wzmocnienia zdolności do zatrudniania, także osób niepełnosprawnych” (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, priorytet IV, poddziałanie 4.1.1). W 2021 roku zostały ukończone prace nad rozbudową i integracją istniejących rozwiązań informatycznych użytkowanych przez Biuro Karier Politechniki Łódzkiej w ramach Zintegrowanego Programu Politechniki Łódzkiej. Nowy system Biura Karier został uruchomiony w maju 2021 roku.

Rodzaj, forma, tematyka i metodyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów, a także prac dyplomowych oraz stawianych im wymagań są dostosowane do poziomu, profilu, efektów uczenia się oraz dyscyplin, do których oceniany kierunek jest przyporządkowany, a także zawodowego rynku pracy. Rodzaje prac etapowych uzależnione są od formy realizacji przedmiotu oraz indywidualnych wymagań nauczyciela. Praca dyplomowa, realizowana na ocenianym kierunku, jest integralną częścią programu studiów. Jak stwierdzono w czasie wizytacji (ocena 7 prac licencjackich), prace licencjackie są samodzielnym rozwiązaniem zdefiniowanego problemu technologicznego, analitycznego lub z obszaru zarządzania, prezentującym wiedzę i umiejętności studenta zgodnie z kierunkowymi efektami uczenia się. Istnieją prace wykonywane w porozumieniu z interesariuszami zewnętrznymi jednak zespół oceniający rekomenduje ściślejszą współpracę z interesariuszami zewnętrznymi przy wyborze tematów i późniejszej realizacji prac dyplomowych. Temat i zakres prac dyplomowych są zgodne z efektami uczenia się określonymi dla poziomu studiów. Zespół oceniający stwierdził, że nie wszystkie prace dyplomowe mają jednolitą formę edytorską, jednak zgodnie z uzyskaną informacją, od nowego roku akademickiego będzie obowiązywało nowe zarządzenie Rektora regulujące te kwestie. Zespół oceniający potwierdził, że tematyka prac etapowych związana jest ściśle z weryfikowanymi efektami uczenia się. Studenci ocenianego kierunku są współautorami publikacji i doniesień, posiadają też inne osiągnięcia w obszarach działalności zawodowej. Studenci kierunku menedżer żywności i żywienia aktywnie pracują w kole naukowym Kollaps. W ramach działalności nie tylko prowadzą badania, ale również prezentują wyniki swoich prac. Przykładowo, studentka ocenianego kierunku była współautorką doniesienia na VIII OGÓLNOPOLSKIEJ SESJI STUDENCKICH KÓŁ NAUKOWYCH, SZCZECIN, 1-3.12.2022, czwórka studentów prezentowała postery podczas wyjazdowej sesji kół naukowych BiNoŻ w Konopnicy. Brali udział również w organizacji warsztatów sensorycznych w ramach tego wydarzenia. Studenci kierunku działający w ramach Kollaps w dniu 13 grudnia 2022 zorganizowali „Festiwal czekolady” w ramach którego wysłuchać można było wykładów tematycznie związanych z tym produktem, jak również wziąć udział w warsztatach. Ponadto biorą oni corocznie udział w Festiwalu Nauki, Techniki i Sztuki w Łodzi. Student kierunku menedżer żywności i żywienia brał udział w realizacji projektu “Opracowanie i wdrożenie innowacyjnej technologii produkcji kombuchy”, POIR.01.01.01-00-0910/20-00.

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 na studia na kierunku menedżer żywności i żywienia w Politechnice Łódzkiej, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne są przejrzyste, selektywne i umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się, są także bezstronne i zapewniają kandydatom równe szanse, uwzględniają informację o oczekiwanych kompetencjach cyfrowych i wsparciu uczelni. Warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów, w innej uczelni, w tym uczelni zagranicznej, zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się i oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów.

Zasady i procedury dyplomowania na ocenianym kierunku menedżer żywności i żywienia są trafne, specyficzne i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów.

Ogólne zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się i postępów w procesie uczenia się, w tym metody stosowane w procesie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, umożliwiają równe traktowanie studentów w procesie weryfikacji oceniania efektów uczenia się, adaptowanie metod i organizacji do potrzeb studentów z niepełnosprawnością, zapewniają bezstronność, rzetelność i przejrzystość procesu weryfikacji oraz wiarygodność i porównywalność ocen, określają przekazywanie studentom informacji zwrotnej, określają zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych oraz sposoby zapobiegania i reagowania na zachowania nieetyczne i niezgodne z prawem. Stosowane na kierunku menedżer żywności i żywienia metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się w procesie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, gwarantują identyfikację studenta i bezpieczeństwo danych.

Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się i postępów w procesie uczenia się, w tym metody stosowane w procesie nauczania i uczenia się na odległość zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się, umożliwiają sprawdzenie opanowania umiejętności praktycznych i przygotowania do działalności zawodowej, sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2.

Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów na kierunku menedżer żywności i żywienia są uwidocznione w postaci prac etapowych i egzaminacyjnych oraz ich wyników, projektów, prac dyplomowych, dzienników praktyk, co zostało potwierdzone pozytywnie przez zespół oceniający są także monitorowane przez prowadzenie analiz pozycji absolwentów na rynku pracy lub dalszej edukacji. Rodzaj, forma, tematyka i metodyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów, a także prac dyplomowych oraz stawianych im wymagań są dostosowane do poziomu, profilu, efektów uczenia się oraz dyscyplin, do których oceniany kierunek jest przyporządkowany, a także zawodowego rynku pracy. Studenci ocenianego kierunku są współautorami publikacji i doniesień, posiadają też inne osiągnięcia w obszarach działalności zawodowej.

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

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

Kształcenie na kierunku menedżer żywności i żywienia prowadzone jest przez nauczycieli zatrudnionych na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności oraz na Wydziale Organizacji i Zarządzania Politechniki Łódzkiej. W nauczaniu biorą również udział pracownicy Centrum Językowego PŁ.

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności Politechniki Łódzkiej posiada uprawnienia do nadawania stopnia naukowego doktora i doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia a Wydział Organizacji i Zarządzania ma uprawnienia do nadawania stopnia naukowego doktora w dziedzinie nauk społecznych w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości. Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia związane z dyscyplinami technologia żywności i żywienia oraz nauk o zarządzaniu i jakości posiadają aktualny i udokumentowany publikacjami naukowymi dorobek naukowy w tych dyscyplinach. Zdecydowana większość z nich posiada doświadczenie zawodowe odpowiednie dla tych kierunków.

Na kierunku menedżer żywności i żywienia zajęcia dydaktyczne prowadzi 83 nauczycieli, z których prawie 65% to nauczyciele zatrudnieni na Politechnice Łódzkiej. Wśród tej grupy 11% stanowią profesorowie, 33% doktorzy habilitowani, 52% doktorzy i 4% z tytułem zawodowym magistra. Spośród 30 nauczycieli spoza PŁ, zdecydowaną większość (21 osób) stanowią doktorzy. Do dyscypliny technologia żywności i żywienia zadeklarowało udział 45% nauczycieli, a do dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości ponad 30%. Pozostałe osoby zadeklarowały udział do dyscypliny technologia chemiczna, inżynieria chemiczna, ekonomia, biotechnologia i innych. Biorąc pod uwagę liczbę studentów studiujących na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności oznacza to, że liczebność kadry umożliwia prawidłową realizację zajęć. Spośród kadry prowadzącej zajęcia na kierunku większość osób legitymuje się doświadczeniem praktycznym i udokumentowaną współpracą z przemysłem, a więc są to osoby przygotowane do prowadzenia zajęć kształtujących umiejętności na kierunku o profilu praktycznym.

Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia posiadają kompetencje dydaktyczne udokumentowane udziałami w kursach podnoszących ich umiejętności, publikacjami podręczników, skryptów. Biorą oni również udział w kursach podnoszących kwalifikacje w nauczaniu na odległość.

Obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich jest zgodne z regulaminem pracy obowiązującym na Politechnice Łódzkiej. Jednak w przypadku niektórych osób obciążenia są bardzo znaczne, przekraczające 600 godzin zrealizowanych w ciągu jednego roku akademickiego. Wydaje się, że w tych przypadkach można rozważyć inny przydział zajęć, aby te osoby odciążyć.

Nowych pracowników zatrudniania się w zależności od potrzeb dydaktycznych i naukowych. Proces zatrudniania przebiega w formie konkursu zgodnie z istniejącymi na Politechnice Łódzkiej regulacjami tj. Zarządzeniem Nr 80/2021 Rektora Politechniki Łódzkiej z dnia 17 grudnia 2021 r. w sprawie sposobu i trybu przeprowadzania konkursów na stanowiska nauczycieli akademickich w Politechnice Łódzkiej POLITYKA OTM-R – OTWARTY PRZEJRZYSTY MERYTORYCZNY PROCES REKRUTACJI oraz kodeksu „Dobre praktyki przy organizacji konkursów na stanowiska nauczycieli akademickich w Politechnice Łódzkiej”, przyjętym Uchwałą Senatu Politechniki Łódzkiej (Uchwała Nr 6/2008 z dnia 27 lutego 2008 roku w sprawie przyjęcia Kodeksu „Dobre praktyki w szkołach wyższych”). Zgodnie z powyższymi regulacjami podstawowym kryterium oceny kandydata jest ocena jego kompetencji.

Nauczyciele, którzy prowadzą zajęcia na ocenianym kierunku reprezentują następujące dyscypliny: technologia żywności i żywienia w naukach rolniczych, nauki o zarządzaniu i jakości w dziedzinie nauk

społecznych, technologia chemiczna, inżynieria chemiczna, ekonomia. W tych dyscyplinach prowadzący zajęcia publikują również swoje prace naukowe oraz realizują projekty badawcze. W latach 2019-2023 opublikowano 347 prac. w zdecydowanej większości są to publikacje w czasopiśmie międzynarodowych. Około 75% prac poświęcono zagadnieniom z dyscypliny technologia żywności i żywienia, a 19% do dyscypliny nauki o zarządzaniu i jakości. Osoby prowadzące zajęcia legitymują się udokumentowanym dorobkiem potwierdzającym ich kompetencje do prowadzenia danych zajęć.

O rozwoju naukowym pracowników biorących udział w kształceniu na kierunku menedżer żywności i żywienia świadczy fakt, że w latach 2018-2022 8 osób uzyskało tytuł profesora, 9 osób stopień doktora habilitowanego i 7 osób stopień doktora. Jednocześnie 4 osoby awansowano na stanowisko profesora uczelni. Poza oceną jakości badań naukowych w ewaluacji wysoko oceniono wpływ prowadzonych badań naukowych na funkcjonowanie społeczeństwa i gospodarki. Zgodnie z większością załączonych informacji pracownicy obu Wydziałów posiadają duże doświadczenie we współpracy z otoczeniem gospodarczym oraz biorą udział w realizacji projektów B+R we współpracy z przedsiębiorstwami. Ponadto są autorami lub współautorami wdrożeń, autorami ekspertyz i legitymują się stażami w przemyśle. Niektórzy z pracowników zanim rozpoczęli karierę akademicką pracowali w przemyśle, a zatem posiadają doświadczenie zawodowe inne niż akademickie. Kliki nauczycieli akademickich nie uzupełniło prawidłowo swoich kart nauczyciela w zakresie doświadczeń zawodowych. Jednak w trakcie wizytacji okazało się, że takie doświadczenia zawodowe osoby te mają.

Procedura przydziału zajęć dydaktycznych jest transparentna, sformalizowana i odbywa się zgodnie z Zarządzeniem Nr 51/2020 Rektora Politechniki Łódzkiej z dnia 6 października 2020 r. w sprawie planowania zlecenia, powierzenia i rozliczania zajęć dydaktycznych. Dobór nauczycieli dydaktycznych według załączonych dokumentów jest skorelowany z ich zainteresowaniami naukowymi co zapewnia zgodność dorobku naukowego i kompetencji dydaktycznych z prowadzonymi przez nich zajęciami. Jak wynika z załączonych danych nauczyciele zatrudnieni na stanowiskach badawczo-dydaktycznych prowadzą badania naukowe, których tematyka obejmuje między innymi treści programowe na ocenianym kierunku.

Jednym z istotnych elementów podnoszenia jakości kształcenia są ankiety dydaktyczne. Ankiety przeprowadzane na kierunku są anonimowe, a zbiorcze wyniki ankiet są przedstawiane ocenianym osobom. Ogólna informacja dotycząca wyników ankiet studenckich jest analizowana na posiedzeniach Rady Kierunku Studiów. Negatywne wyniki oceny zajęć są powodem odsunięcia nauczyciela od zajęć lub zmiany kierownika przedmiotu.

Wytyczne dotyczące trybu i sposobu przeprowadzania ankietyzacji określone są w Zarządzeniu Nr 50/2022 Rektora Politechniki Łódzkiej z dnia 28.09.2022 r. Ankietyzacja, prowadzona we współpracy z Samorządem Studenckim, odbywa się w formie elektronicznej z użyciem systemów informatycznych Politechniki Łódzkiej. Ankietyzacja jest przeprowadzana w trybie śródkresowym oraz po zakończeniu każdego semestru. W każdym semestrze ankietyzacją śródkresową objęte są wszystkie zajęcia z wyłączeniem tych, które z przyczyn organizacyjnych lub technicznych nie powinny podlegać procesowi ankietyzacji, np. szkolenie biblioteczne. Zajęcia podlegają ankietyzacji nie rzadziej niż raz na 3 lata oraz każdy nauczyciel akademicki podlega ankietyzacji nie rzadziej niż raz na 4 lata. W momencie wypełniania ankiet oceniających student ma możliwość zamieszczenia szczegółowych komentarzy m.in. odnośnie sposobu prowadzenia zajęć, stopnia zrozumiałości treści, kultury osobistej prowadzącego zajęcia wraz z określoną punktacją. Zgodnie z przedłożoną dokumentacją w r.a. 2020/21 ankietyzacji poddano 5 zajęć i 17 nauczycieli, czyli w sumie 22 zajęć, a w r.a. 2021/2022 odpowiednio 6, 4 i 10. Zwrotność ankiet należy uznać za niską. Uznano, że wyniki zdecydowanej większości z nich są niestatystyczne (przyjęto próg zwrotności 30%). Jedynie nieliczne (*towaroznawstwo żywności i potraw,*

savoir-vivre i sztuka dyplomacji) z ocenianych przez studentów zajęć stały się przedmiotem dyskusji na RPS, ze względu na istotność uzyskanych wyników. Akurat te zajęcia studenci ocenili bardzo dobrze i dobrze, w jednym przypadku zasugerowali, aby prowadzący udostępniał w większym zakresie materiały dydaktyczne oraz zwrócili uwagę na niektóre powtarzające się z innymi zajęciami treści kształcenia. Na podstawie tych uwag wdrożono plan naprawczy.

Drugą metodą poprawy jakości kształcenia są hospitacje zajęć, które mogą odbywać się w sposób systemowy lub interwencyjnie w przypadku zgłaszania uwag przez studentów. Hospitacje w Politechnice Łódzkiej prowadzone są zgodnie z Zarządzeniem Nr 51/2022 Rektora Politechniki Łódzkiej z dnia 28 września 2022 r ze zmianą wprowadzoną Zarządzeniem Nr 63/2022. Narzędzie to jest wykorzystywane do oceny jakości realizacji zajęć dydaktycznych oraz wspiera rozwój umiejętności dydaktycznych nauczycieli akademickich. Hospitacje dotyczą wszystkich kierunków studiów prowadzonych na Wydziale, na wszystkich poziomach i we wszystkich formach studiów. Obejmują wszystkie formy zajęć dydaktycznych: wykłady, ćwiczenia, laboratoria, lektoraty, seminaria. Za proces hospitacji na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności odpowiada Prodziekan ds. kształcenia, który z początkiem semestru roku akademickiego zwraca się do osób odpowiedzialnych w poszczególnych Instytutach/Katedrach za jakość kształcenia o wyznaczenie do hospitacji zajęć dydaktycznych realizowanych przez pracowników oraz o powołanie komisji hospitujących. Właściwy Prodziekan zatwierdza plany hospitacji i nadzoruje ich realizację na Wydziale. Wszyscy nauczyciele akademicy podlegają hospitacji systemowej nie rzadziej niż raz na 4 lata. Adiunkci, starsi asystenci, asystenci, lektorzy i instruktorzy, którzy nie przepracowali w Uczelni trzech lat oraz wszyscy doktoranci prowadzący zajęcia dydaktyczne, objęci są hospitacją w pierwszym roku prowadzenia zajęć. W przypadku negatywnej oceny śródkresowej ankiety nauczyciela akademickiego, kierownik samodzielnej jednostki organizacyjnej lub działająca z jego upoważnienia osoba odpowiedzialna za jakość kształcenia może zarządzić hospitacje interwencyjne. Komisja hospitująca składa się co najmniej z dwóch osób, w tym kierownika samodzielnej jednostki organizacyjnej lub osoby przez niego wskazanej. Dodatkowo, w skład Komisji może wchodzić student wskazany przez Samorząd Studencki Politechniki Łódzkiej. Zgodnie z Zarządzeniem Nr 51/2022 Rektora Politechniki Łódzkiej z dnia 28 września 2022 r. w sprawie hospitacji zajęć dydaktycznych w Politechnice Łódzkiej nie jest już wymagane wcześniejsze informowanie hospitowanego nauczyciela o dokładnym terminie hospitacji systemowej. Zmiana ta ma przyczynić się do jeszcze większej dbałości nauczycieli o podnoszenie jakości prowadzonych zajęć. Podczas hospitacji systemowej opisowej ocenie podlegają: a) zgodność realizacji efektów uczenia się z kartą przedmiotu; b) stosowane metody oceny (formującej i sumującej) oraz informacja zwrotna; c) przygotowanie nauczyciela akademickiego do zajęć; d) stosowanie metod i narzędzi aktywizacji studentów; e) dobór materiałów i narzędzi dydaktycznych wykorzystywanych przez prowadzącego zajęcia; f) rozplanowanie i wykorzystanie czasu zajęć; g) punktualność, atmosfera i kontakt z grupą. Wnioski z hospitacji obejmują opisową ocenę mocnych i słabych stron hospitowanych zajęć, w tym opinie studentów uczestniczących w hospitowanych zajęciach dotyczące zajęć i prowadzącego zajęcia. Zapoznanie się z opinią studentów następuje bez obecności prowadzącego zajęcia. Po zakończeniu hospitacji Komisja oceniająca określa ocenę końcową prowadzonych zajęć. Zadaniem Komisji jest również omówienie wyników z hospitowanym nauczycielem akademickim, który potwierdza podpisem na protokole fakt zapoznania się z jego treścią. W przypadku oceny negatywnej Prodziekan ds. kształcenia zobowiązany jest do podjęcia działań naprawczo-doskonających i ich weryfikacji ponowną hospitacją systemową nie później niż w następnym roku akademickim. Protokoły hospitacji przechowywane są zgodnie z zachowaniem zasad poufności przez okres 5 pełnych lat kalendarzowych, a wyniki mogą zostać wykorzystane przy opiniowaniu wniosków o zatrudnienie,

przedłużenie zatrudnienia lub awans. Każdemu hospitantowi akademickiemu przysługuje prawo do złożenia wyjaśnień odnośnie wyników hospitacji systemowej w terminie 14 dni od przyjęcia ich do wiadomości i potwierdzenia tego poprzez złożenie podpisu na protokole hospitacji. Wyjaśnienia składane są na piśmie do kierownika samodzielnej jednostki organizacyjnej lub działającej z jego upoważnienia osoby odpowiedzialnej za jakość kształcenia. Zespół oceniający miał udostępniony protokół z hospitacji przykładowych zajęć. Ponadto zapoznał się z omówieniem hospitacji przeprowadzonych na ocenianym kierunku w raporcie rocznym. Z raportu rocznego wynika, że w r.a 2020/21 przeprowadzono 5 hospitacji systemowych, a 4 w r.a 2021/22. Wykazano, że opinie Komisji hospitującej i studentów były zgodne. Generalnie wykazano wysoki poziom merytoryczny wiedzy przekazywanej studentom, dobre relacje między studentami i prowadzącymi zajęcia, dobre przygotowanie nauczycieli do zajęć dydaktycznych i brak było uwag krytycznych. Zespół oceniający także bardzo dobrze ocenił zajęcia realizowane na kierunku menedżer żywności i żywienia.

Podkreślić należy, że wszyscy nauczyciele akademicy podlegają okresowej ocenie działalności naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej. Wyniki tej oceny są wykorzystywane przy wnioskach o awans, podwyżkę czy nagrodę Rektora lub Dziekana. Uczelnia w celu zapewnienia pracownikom naukowym odpowiednich warunków do rozwoju naukowego ułatwia np. do odbywania staży w innych ośrodkach naukowych, staży przemysłowych transferu wiedzy i komercjalizacji badań naukowych. Ponadto pracownicy biorą udział w programach doskonalenia procesu dydaktycznego, np.: „Dydaktyka 2.0” czy „Zintegrowany Program Politechniki Łódzkiej na rzecz rozwoju regionu łódzkiego”. W ramach tych programów nauczyciele prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku uczestniczą w certyfikowanych szkoleniach i warsztatach z zakresu nowoczesnej dydaktyki np. Nowoczesne kompetencje dydaktyczne, Szkolenie Grywalizacja, Problem Based Learning, Case Teaching, E-learning i Umiejętności prezentacyjne, Szkolenie z facylitacji, Learning by doing, Akademia Design Thinking z Superwizją, Wykorzystywanie aplikacji wspomagających pracę nauczyciela, w szkoleniu „Flipped Education”.

Projekt Dydaktyka 2.0, w którym uczestniczyli nauczyciele akademicy, obejmował również szkolenia w zakresie umiejętności informatycznych – przygotowanie materiałów i kursów e-learningowych w ramach Blended Learning. Ponadto umożliwił podniesienie znajomości języka angielskiego do poziomu C1. Kolejny projekt pt. „Mistrzowie Dydaktyki” realizowany w Politechnice Łódzkiej umożliwia podnoszenia kompetencji w zakresie stosowania tutoringów. Projekt odbywa się we współpracy m.in. z: University College London, Uniwersytet w Gandawie, Uniwersytet w Aarhus, Uniwersytet w Groningen.

W przypadku szkoleń w zakresie prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość 13 nauczycieli z obsady kierunku menedżer żywności i żywienia brało udział w certyfikowanych szkoleniach metod i technik e-learningu oraz w szkoleniach prenterów webinarów. Dodatkowo na platformie WIKAMP dostępne są samouczki (prezentacje, filmy instruktorzowe), które nauczyciele mogą wykorzystywać w procesie ciągłego doskonalenia kompetencji dydaktycznych. Jest również możliwość zgłoszenia w centrum e-learningu zapotrzebowania na dedykowane szkolenia.

Na Uczelni wdraża się dobre praktyki personalne wpływające na zaangażowanie pracowników. W związku z powyższym istnieją procedury obejmujące zasady rozwiązywania konfliktów, naruszenia bezpieczeństwa lub dyskryminacji. W Politechnice Łódzkiej obowiązuje polityka antymobbingowa, która ustala zasady zapobiegania i przeciwdziałania zjawisku mobbingu. Inną regulacją jest Regulamin praktyk antidyskryminacyjnych według którego pracownicy mają prawo do równego traktowania w zakresie warunków zatrudnienia, awansowania itp. Na Uczelni powołani zostali Pełnomocnicy ds.

równości, do których pracownicy, doktoranci i studenci mogą zgłosić się i z każdą sprawą z zakresu dyskryminacji, mobbingu lub molestowania. Istnieją również odpowiednie komisje rektorskie w tym komisja BHP.

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

Nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na kierunku menedżer żywności i żywienia mają duży dorobek naukowy z zakresu dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz nauk o zarządzaniu i jakości, posiadają doświadczenie dydaktyczne potwierdzone udziałami w szkoleniach, wydanymi podręcznikami i materiałami dydaktycznymi oraz doświadczenie praktyczne uzyskane w wyniku współpracy z zewnętrznym otoczeniem uczelni. Liczba oraz struktura kadry dydaktycznej prowadzącej zajęcia na kierunku menedżer żywności i żywienia jest prawidłowa z punktu widzenia osiągania efektów uczenia przez studentów kierunku. Nauczyciele prowadzą zajęcia zgodnie z kompetencjami. Nauczyciele uczestniczą w szkoleniach organizowanych przez Politechnikę Łódzką mających na celu podnoszenie ich kompetencji dydaktycznych, w tym kompetencji w prowadzeniu zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Prowadzone zajęcia dydaktyczne są oceniane za pomocą ankiet przez studentów oraz oceniane są przez innych nauczycieli w formie hospitacji zajęć. Uzyskane wyniki są wykorzystywane do doskonalenia członków kadry dydaktycznej.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Większość zajęć dydaktycznych realizowana jest w Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności. Sale audytoryjne oraz specjalistyczne pracownie są umiejscowione w dwóch sąsiadujących ze sobą budynkach kampusu. Na Wydziale mieszczą się 3 duże sale wykładowe na 270, 200 i 110 miejsc, 1 średniej wielkości audytorium na 90 miejsc, 2 mniejsze audytoria oraz 7 salek ćwiczeniowych. Razem Wydział dysponuje 960 miejscami. Wszystkie sale wyposażone są w odpowiednią infrastrukturę techniczną. Dodatkowo, wszystkie jednostki Wydziału (Instytuty i Katedry) dysponują własnymi salami seminaryjnymi, a w pracowniach dydaktycznych łącznie dostępnych jest około 800 stanowisk

pomiarowo-badawczych. Wydział dysponuje ponadto pracownią komputerową (65 stanowisk) podłączoną do sieci komputerowej. Liczba stanowisk w pracowni komputerowej oraz licencji na oprogramowanie są dostosowane do liczby studentów.

Wydział dysponuje także specjalistycznymi laboratoriami dydaktyczno-naukowymi, a także halami technologicznymi. Pracownie są najczęściej przestronne i bogato wyposażone w sprzęt i aparaturę laboratoryjną zgodną z potrzebami procesu nauczania na kierunku menedżer żywności i żywienia. Pomieszczenia te oraz ich wyposażenie są zgodne z potrzebami procesu nauczania oraz umożliwiają prawidłową realizację zajęć oraz umiejętności praktycznych studentów w zakresie kierunku menedżer żywności i żywienia. Wyposażenie techniczne tych pomieszczeń jest sprawne, nowoczesne i adekwatne do aktualnie używanych w praktyce gospodarczej. Warunki jakie są w nich zapewnione umożliwiają prawidłową realizację zajęć dydaktycznych. Także liczba sal laboratoryjnych, ich wielkość oraz liczba stanowisk są dostosowane do liczby studentów oraz liczebności grup. Zapewnione dla studentów kierunku menedżer żywności i żywienia warunki umożliwiają prawidłową realizację zajęć dydaktycznych, w tym samodzielne wykonywanie przez nich czynności praktycznych.

W pracowniach odczynniki są przechowywane w odpowiednich warunkach, znajduje się niezbędny sprzęt BHP i ppoż. Ponadto na stanowiskach pracy zawieszono instrukcje BHP i instrukcje obsługi aparatów. Niektóre zajęcia dydaktyczne mogą odbywać się poza Wydziałem i Uczelnią. Takimi zajęciami są np. zajęcia wyjazdowe w zakładach przemysłowych mające na celu praktyczne zapoznanie się z funkcjonowaniem takich jednostek, rodzajem procesów jednostkowych, stosowaną aparaturą. Zajęciami wyjazdowymi były warsztaty zrealizowane w 2022 roku w Cukrowni Dobrzelin w ramach przedmiotu Podstawy techniki. Innymi zajęciami realizowanymi poza murami Uczelni są praktyki zawodowe. W czasie odbywania praktyk studenci mogą być oddelegowani do zakładów produkujących żywność, hoteli, firm cateringowych czy restauracji. Studenci kierunku mają do wyboru 81 takich podmiotów współpracujących z Uczelnią.

Każda z jednostek organizacyjnych Wydziału udostępnia w razie potrzeby swoje pomieszczenia do prac badawczych prowadzonych przez członków Kół Naukowych. Prace te odbywają się pod nadzorem opiekunów Kół lub innych nauczycieli akademickich. Studenci mogą także korzystać z wydziałowej pracowni komputerowej w celu szukania materiałów dydaktycznych, naukowych, opracowania sprawozdań i prac zaliczeniowych, obróbki danych doświadczalnych i innych.

W Uczelni i na Wydziale funkcjonuje zintegrowany system informatyczny obsługi studentów i nauczycieli akademickich. System został opracowany i zbudowany przez Centrum Komputerowe PŁ. Ponadto Politechnika Łódzka posiada platformę internetową virTUL, za pośrednictwem której działa kilka serwisów sieciowych (np. WIKAMP, WebDziekanat, poczta elektroniczna). Platforma WIKAMP pozwala na prowadzenie zajęć w formie e-learningu. Studenci na terenie Wydziału mogą korzystać z kilku bezprzewodowych punktów dostępowych do sieci „eduroam”, a w akademikach każdy pokój jest wyposażony w gniazda sieciowe Ethernet w ilości odpowiadającej liczbie mieszkańców. Studenci mają możliwość zakładania indywidualnych kont studentów zgodnie z zasadami określonymi w zarządzeniu Rektora PŁ w sprawie zasad organizacji i korzystania z poczty elektronicznej. W ramach takiego konta otrzymują oni dostęp do WEBDziekanatu (elektroniczny indeks studenta), do poczty elektronicznej, do platformy WIKAMP oraz do innych usług opartych o wspólną autentykację. Ponadto studenci mają dostęp do pakietu Office 365, do aplikacji MS Teams i MS Forms. Aplikacje MS Teams i MS Forms obok platformy WIKAMP pozwalają na zdalne prowadzenie zajęć. Politechnika Łódzka, oprócz platformy internetowej virTUL z serwisami webowymi WIKAMP, WebDziekanat i pocztą elektroniczną.

W zbiorach biblioteki cyfrowej dostępnej w bibliotece głównej PŁ znajdują się 84 książki tylko dla osób z niepełnosprawnościami. Do dyspozycji czytelników z niepełnosprawnościami w Bibliotece PŁ przeznaczono 6 specjalistycznych stanowisk wyposażonych w specjalne klawiatury i trackballe, elektroniczne powiększalniki oraz oprogramowanie lektorskie. Zainstalowany sprzęt i oprogramowanie umożliwiają np. przetwarzanie obrazu na dźwięk, powiększanie tekstów drukowanych. Biblioteka dysponuje też synteźatorami mowy dla osób niewidomych lub słabowidzących pozwalających na odczytywanie poprzez automatycznego lektora tekstów w formie drukowanej. Znajdują się w niej również urządzenia ułatwiającymi korzystanie z biblioteki osobom z dysfunkcją ruchu np. biurka z płynną regulacją wysokości, powiększony trackball Big Track. W razie potrzeby można wykorzystać dostępny w Bibliotece przenośny system pętli indukcyjnej wspomagającej osoby z niepełnosprawnością słuchu, który poprawia komfort słyszenia i jakość odbieranego dźwięku z aparatów słuchowych i implantów np. podczas wykładu.

Budynki Wydziału BiNoŻ posiadają udogodnienia dla osób z niepełnosprawnością ruchową - windy, toalety. Dzięki czemu, wszystkie pomieszczenia w budynkach Wydziału są dostępne dla osób na wózkach. Wydział dysponuje miejscami parkingowymi, w tym dwoma miejscami dla osób z niepełnosprawnościami.

Biblioteka Politechniki Łódzkiej jest największym w regionie łódzkim centrum informacji naukowo-technicznej. Posiada w swoich zbiorach literaturę naukową z dyscyplin reprezentowanych w Uczelni i dziedzin pokrewnych oraz podstawowe dzieła o treści ogólnej. W bibliotece są dogodne warunki do pracy i nauki w czytelnich oraz obszarach wolnego dostępu do zbiorów. Studenci i nauczyciele mogą skorzystać z 583 stanowisk w tym 6 jest przeznaczonych dla osób z niepełnosprawnościami. W czytelnich są ponadto komputery z dostępem do Internetu, skanery, kserografy, drukarki, drukarka 3D itd.

Biblioteka posiada znaczne ilości zbiorów drukowanych: książek, czasopism oraz zbiorów norm, prac doktorskich itp. (książki – 250 940 wol., czasopisma – 132 457 vol. oraz zbiory specjalne 229 935). Znaczna jest również liczba źródeł elektronicznych w postaci serwisów pełno tekstowych oraz komputerowych baz danych (zagranicznych, polskich i własnych) dostępnych za pomocą biblioteki (504 964 tytułów książek, 56 615 tytułów czasopism, 104 586 norm polskich dostępnych na poziomie pełnych tekstów i 89 baz danych i serwisów). W bibliotece zapewniony jest dostęp do specjalistycznego oprogramowania wspomagającego kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Zasoby biblioteczne są aktualne, odpowiadają zakresowi tematycznemu związanemu z kierunkiem menedżer żywności i żywienia i zaspokajają wszystkie potrzeby studentów.

Biblioteka otwarta jest od godz. 9:00 do 19:45 od poniedziałku do piątku i od godz. 9:00 do 15:30 w soboty zjazdowe. Katalog biblioteki można przeszukiwać online podobnie jak zbiory biblioteki cyfrowej CYBRA (21 746 zdygitalizowanych obiektów) i repozytorium Politechniki Łódzkiej (4006 publikacji). W Jest możliwość skorzystania z książkomatu. Biblioteka jest członkiem Konsorcjum BazTech, które tworzy bazę zawartości polskich czasopism technicznych.

Na wizytowanym kierunku prowadzone są coroczne, na początku roku akademickiego, przeglądy sal audytoryjnych i pracowni laboratoryjnych, ich wyposażenia technicznego, aparatury badawczej itp. Zauważone braki w wyposażeniu uzupełniane są na bieżąco. Po przeglądzie potwierdzana jest gotowość na przyjęcie studentów i prowadzenia zajęć. Takie postępowanie pozwala na zapewnienie właściwego procesu nauczania i uczenia się studentów. Ponad to Wydział Biologii i Nauk o Żywności (BiNoŻ) w sposób ciągły modernizuje swoją bazę dydaktyczną i naukową. Liczba uzyskanych grantów i dofinansowań przeznaczonych na remontowanie i modernizację jest znaczna. Dzięki temu wyposażono pracownię w szereg nowoczesnych, bardzo często unikatowych aparatów, systemów analitycznych, systemów technologicznych lub zmodernizowano istniejące polepszając ich parametry.

Dzięki temu poprawiono działanie wielu pracowni wykorzystywanych nie tylko do badań naukowych, ale również do prowadzenia procesu kształcenia również na kierunku menedżer żywności i żywienia. Nie bez znaczenia jest modernizacja czy wymiana stołów laboratoryjnych, dygestoriów i mebli biurowych. Ciekawą inicjatywą było utworzenie na Wydziale BiNoŻ pracowni do rozwijania nowoczesnych metod kształcenia. Wygląd i wyposażenie pracowni mają sprzyjać kreatywnej pracy zespołowej w ramach Problem Based Learning i Design Thinking.

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

Liczba oraz wielkość pomieszczeń audytoryjnych na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności jest całkowicie wystarczająca do prawidłowej realizacji procesu dydaktycznego na ocenianym kierunku. Liczba stanowisk w salach jest dostosowana do liczby studentów oraz liczebności grup. Sale i pracownie dydaktyczne wykorzystywane na kierunku menedżera żywności i żywienia są wyposażone zgodnie z potrzebami procesu nauczania na tym kierunku studiów. Aparatura, pomoce i środki dydaktyczne, które się w nich znajdują odpowiadają aktualnym wymogom. Zapewnione dla studentów kierunku menedżer żywności i żywienia warunki umożliwiają prawidłową realizację zajęć dydaktycznych, w tym samodzielne wykonywanie przez nich czynności praktycznych.

Na kierunku prowadzone są przeglądy infrastruktury dydaktycznej i naukowej, wyposażenia technicznego pomieszczeń, aparatury badawczej zapewniającej ich stałe dostosowywanie do procesu nauczania i uczenia się studentów.

Biblioteka Politechniki Łódzkiej zapewnia wszystkim studentom właściwy dostęp do zasobów bibliotecznych. Z zasobów można korzystać zarówno w formie tradycyjnej jak i cyfrowej. Do dyspozycji czytelników z niepełnosprawnościami w Bibliotece przeznaczono kilka stanowisk wyposażonych w specjalne klawiatury i trackballe, elektroniczne powiększalniki oraz oprogramowanie lektorskie. Znajdują się w niej również urządzenia ułatwiającymi korzystanie z biblioteki osobom z dysfunkcją ruchu np. biurka z płynną regulacją wysokości. W razie potrzeby można wykorzystać dostępny w Bibliotece przenośny system pętli indukcyjnej.

W Uczelni funkcjonuje zintegrowany system informatyczny pozwalający na obsługę studentów i nauczycieli akademickich. Ponadto Politechnika Łódzka posiada platformę internetową, na której działa kilka uczelnianych serwisów sieciowych (np. WIKAMP, WebDziekanat, poczta elektroniczna). Platforma WIKAMP pozwala na prowadzenie zajęć w formie e-learningu. Studenci na terenie Wydziału mogą korzystać z kilku bezprzewodowych punktów dostępowych do sieci „eduroam”, a w akademikach każdy pokój jest wyposażony w gniazda sieciowe Ethernet w ilości odpowiadającej liczbie mieszkańców. Studenci mają możliwość zakładania indywidualnych kont studentów. W ramach takiego konta otrzymują oni dostęp do WEBDziekanatu, do poczty elektronicznej, do platformy WIKAMP. Ponadto studenci mają dostęp do pakietu Office 365, aplikacji MS Teams i MS Forms.

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

Brak

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

Rodzaj, zakres i zasięg działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym pracodawców, z którymi uczelnia współpracuje w zakresie projektowania i realizacji programu studiów, jest zgodny z dyscypliną, do których kierunek jest przyporządkowany, koncepcją i celami kształcenia oraz wyzwaniem zawodowego rynku pracy właściwego dla kierunku. Kierunek menedżer żywności i żywienia aktywnie współpracuje z licznymi zakładami produkcyjnymi z przemysłu spożywczego i paszowego, firmami z branży HoReCa oraz instytucjami i laboratoriami naukowo-badawczymi lub diagnostycznym. Można tu przywołać m.in. AarhusKarlshamn Polska Sp. z o.o., AGROS-NOVA Sp. z o.o., Animex Foods Daszyna, APPOL Sp. z o.o., Bakalland S.A. Zakład Produkcyjny w Łodzi, Barry Callebaut Manufacturing Polska. Sp. z o.o., Biały Dworek Wolbórz, Brenntag Polska Sp. z o.o., BROWIN, Łódź, Cargill Poland Sp. z o.o., Kobierzyce, Coca-Cola HBC Polska Sp. z o.o., Dwór Artusa, Grupa CCSS Polska, JAR Jaskulski Aromaty. Udział interesariuszy zewnętrznych reprezentujących środowisko zawodowe w procesie kształcenia na kierunku menedżer żywności i żywienia dotyczy analizy i oceny programów studiów pod kątem oczekiwań i wymagań stawianych absolwentom starającym się o pracę w branży przemysłu spożywczego i HoReCa oraz realizacji praktyk i staży zawodowych. Kierunek prowadzi sformalizowaną współpracę z podmiotami zewnętrznymi, która regulowana jest na podstawie dokumentów o współpracy tj. umowy, porozumienia i listy intencyjne. Ponadto, powołano Radę Biznesu, która pełni rolę opiniotwórczą w procesie doskonalenia programów studiów. Rada Biznesu, w skład której wchodzi przedstawiciele firm i instytucji wspiera kierunek w dostosowywaniu zmian w ofercie kształcenia do aktualnych potrzeb rynku pracy oraz pozwala na nawiązanie bliższej współpracy pomiędzy kierunkiem, a podmiotami zewnętrznymi. Rada Biznesu została powołana Uchwałą Rady Wydziału BiNoŻ z dnia 10 lipca 2018 r. Okres pandemii koronawirusa spowodował trudności w funkcjonowaniu Rady związane z ograniczoną możliwością kontaktu oraz koniecznością rozwiązywania problemów związanych z pandemią w miejscu zatrudnienia członków Rady. Ponadto, część członków Rady Biznesu zmieniła w czasie pandemii miejsce zatrudnienia i nie mogła reprezentować firm, z którymi była wcześniej związana. W obecnym roku akademickim Wydział podjął działania związane z odbudowaniem Rady Biznesu z wydzieleniem sekcji związanych z konkretnymi kierunkami kształcenia. Wystosowane zostały zaproszenia do potencjalnych członków Rady, w tym do osób z sekcji dedykowanej kierunkowi m.in. do przedstawicieli firm Biotechnika, Mabion, Browin, Pamapol S. A, KGS S.A. Barry Callebaut, Polmos Żyrardów Sp. z o.o. Procter&Gamble, Brenntag, Animex, Dobry Smak sp. z o.o., KFC, Artur Frnkel cukiernia, Pracownia lodów rzemieślniczych Małe Co Nieco, Kreda Kaffe, Centrum Naukowo-Dydaktyczne dr Irena Eris, Elfa Pharm sp. z o.o., Indigo Nails sp. z o.o. Wydział uzyskał już potwierdzenie chęci pracy w Radzie Biznesu od niektórych kandydatów.

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym bardzo wyraźnie zarysowuje się w realizacji obowiązkowych praktyk studenckich w ramach, których studenci mają możliwość zdobycia doświadczenia zawodowego, nawiązania kontaktu ze specjalistami branży przemysłu spożywczego i HoReCa, skonfrontowania wiedzy, umiejętności i wyobrażeń o zawodzie z realiami gospodarczo-społecznym. Studenci kierunku menedżer żywności i żywienia realizują praktyki zawodowe w firmach, których profil jest ściśle powiązany z branżą HoReCa, tj. głównie w restauracjach, kawiarniach, firmach cateringowych, punktach i placówkach gastronomicznych oraz hotelach. Współpraca z tak wieloma pracodawcami, wynikająca z konieczności organizowania praktyk dla licznej grupy studentów, stanowi cenne źródło informacji na temat oczekiwań rynku pracy i stopnia ich spełniania przez absolwentów kierunku menedżer żywności i żywienia.

W roku akademickim 2021/2022 w ramach programu studiów kierunku menedżer żywności i żywienia przeprowadzono ankiety umożliwiające ocenę przygotowywanego programu studiów przez współpracujących z kierunkiem przedstawicieli przemysłu. Według przedstawicieli interesariuszy zewnętrznych biorących udział w ankiecie efekty uczenia się oraz treści programowe studiów na kierunku menedżer żywności i żywienia są zdecydowanie zgodne z potrzebami rynku pod względem wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów. Jakkolwiek przedstawione ankiety i interesariusze podczas spotkania wykazali, że ankiety nie zostały dobrze przygotowane, i nie pozwalają na rzeczywistą ocenę programu kierunku studiów. Ankiety zawierają jedynie dwa pytania dotyczące zgodności efektów uczenia się i treści programowych z potrzebami rynku oraz pytanie w jakim stopniu efekty uczenia się spełniają oczekiwania rynku. Jednak, jak podkreślili interesariusze, nie dostali programów studiów, czy innych dokumentów, z którymi by mogli się zapoznać, a ich ocena opierała się jedynie na pracy ze studentami podczas praktyk studenckich. Dodatkową formą włączenia interesariuszy zewnętrznych w proces kształcenia na Wydziale są hospitacje praktyk zawodowych. W trakcie hospitacji pracodawcy mogą wyrazić swoją opinie na temat stopnia przygotowania studentów do pracy w branży spożywczej i gastronomicznej, mogą wyrazić opinię na umiejętności i wiedzy studentów pod kątem oczekiwań i wymagań stawianych studentom odbywającymi praktyki oraz starającym się o pracę w ich firmie. Pracodawcy podczas spotkania wysoko ocenili wiedzę oraz umiejętności studentów Wydziału Biotechnologii, jednak mieli problem z identyfikacją samego kierunku menedżer żywienia i żywności. Podczas spotkania interesariusze wyrazili chęć dalszej współpracy dotyczącej zarówno organizowania miejsc praktyk studenckich, jak i oceny programów studiów i efektów uczenia się pod kątem oczekiwań i wymagań stawianych absolwentom starającym się o pracę w branży gastronomicznej. Udział interesariuszy zewnętrznych w procesie tworzenia i doskonalenia procesu kształcenia na kierunku menedżer żywności i żywienia uwidacznia się również poprzez umożliwienie studentom odbywania warsztatów i wycieczek naukowych u potencjalnych pracodawców. Udział w tego typu aktywnościach stanowi niepowtarzalną okazję, aby zapoznać się z działalnością firmy, poznać pracujące w niej osoby oraz przyjrzeć się środowisku w jakim pracują. Podczas takich wydarzeń pracownicy dzielą się ze studentami swoimi doświadczeniem, opisują specyfikę pracy w ich firmie, a także przedstawiają możliwe kierunki rozwoju na danym stanowisku pracy. W ramach zajęć *podstawy techniki* studenci kierunku menedżer żywności i żywienia uczestniczyli w warsztatach zorganizowanych w Cukrowni Dobrzelin. W czasie warsztatów studenci zostali zapoznani z procesem zarządzania zakładem oraz specyfiką procesu technologicznego produkcji cukru, skalą prowadzonych procesów, oczyszczaniem ścieków, pozyskiwaniem energii elektrycznej i cieplnej, warsztatami mechanicznymi, a także wykorzystywaną specjalistyczną aparaturą. Zajęcia *podstawy techniki*, w ramach których studenci I roku kierunku menedżer żywności i żywienia wyjechali na warsztaty w Cukrowni Dobrzelin zawierają treści związane m.in. z procesem produkcyjnym,

technologicznym i projektowo-konstrukcyjnym, rodzajem maszyn oraz tradycyjnych i nowoczesnych materiałów konstrukcyjnych i ich właściwościami, bezpieczeństwem pracy, a także najnowszymi wynalazkami. Dzięki obecności w zakładzie, studenci praktycznie zapoznali się z rodzajem procesów jednostkowych zachodzących w czasie produkcji, wykorzystywaną aparaturą i parametrami jej pracy, gospodarką wodno-ściekową, zagadnieniami związanymi z energią elektryczną i ciepłą oraz tak istotnymi dla studenta kierunku menedżer żywności i żywienia zasadami funkcjonowania zakładu, jego zarządzaniem, zarządzaniem zasobami ludzkimi i systemami produkcyjnymi, stosowanymi systemami informatycznymi a także wieloma innymi składowymi działaniami firmy. Ponadto w ramach intensywnej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym studenci kierunku menedżer żywności i żywienia mają możliwość realizacji prac dyplomowych o tematyce bezpośrednio związanej z problematyką praktyki produkcyjnej. Przykładem są prace realizowane bezpośrednio we współpracy z zakładami przemysłowymi np. Praca dyplomowa „Trwałość kombuchy” we współpracy z firmą Fabryka Lemoniad FL Grupa Sp. z o.o., rok akad. 2021/2022.

Studenci kierunku menedżer żywności i żywienia włączani są również w prace projektowe realizowane we współpracy Wydziału BiNoŻ i zakładów przemysłowych. Przykładem takiej działalności jest udział studentów w badaniach prowadzonych w ramach projektu nr POIR.01.01.01-00-0910/20 nt. „Opracowanie i wdrożenie innowacyjnej technologii produkcji kombuchy” w ramach Działania 1.1. Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój, Projekty B+R przedsiębiorstw, fundusz Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego, realizowanego przez konsorcjum, w którego skład wchodzi Wydział BiNoŻ oraz zakład przemysłowy Fabryka Lemoniad FL Grupa Sp. z o.o. W ramach tego projektu studenci brali udział w ocenie sensorycznej kombuchy, dzięki czemu mieli możliwość poszerzenia wiedzy oraz umiejętności zdobytych na zajęciach z przedmiotu *analiza sensoryczna produktów spożywczych*.

Ścisła współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym uwidacznia się również poprzez uczestniczenie zakładów przemysłowych w życiu społeczności akademickiej, obejmującej m.in. działalność kół naukowych. Wśród inicjatyw podejmowanych przez przedstawicieli wydziałowego koła naukowego „Studenckie Koło Naukowe Chemików” znajduje się m.in. organizowanie otwartych seminariów, warsztatów edukacyjnych, wydarzeń online i wycieczek technicznych, współpraca z jednostkami naukowo-badawczymi lub ośrodkami przemysłu powiązanego z branżą spożywczą i gastronomiczną. Również interesariusze biorą udział w wydarzeniach np. I Festiwal Czekolady zorganizowany przez koło SKNCh Kollaps w 2022 r. we współpracy z firmą Barry Callebaut Polska, która była sponsorem festiwalu.

Inną formą włączenia interesariuszy zewnętrznych w proces kształcenia są regularnie organizowane spotkania pracodawca-student, w trakcie których pracodawcy mają możliwość zaprezentowania profilu działalności firmy, jej misji, wartości i osiągnięć, ale także technologii wykorzystywanych w firmie, nowoczesnych narzędzi. Przedstawiciele firmy mogą także zapoznać studentów z wymaganiami i z zasadami rekrutacji oraz zaproponować im konkretne oferty praktyk zawodowych, staży lub oferty pracy. Takie spotkania są możliwe dzięki ustalonej przez władze Wydziału jednej wolnej godzinie (każda środa, godz. 12.15-13.00). Przykładem takiego wydarzenia ze stycznia 2023 r. może być spotkanie studentów z Dyrekcją oraz Przedstawicielami firmy Animex Foods, firmy mięsnej, specjalizującej się w produkcji mięsa wieprzowego i drobiowego oraz przetworów mięsnych. Na spotkaniu zaprezentowane zostały programy stażowe oraz rozwojowe oferowane przez firmę. Zaproszeni prelegenci, wśród których była również absolwentka, opowiadali o produktach firmy, nowoczesnym parku maszynowym, a także wskazali na funkcjonujący w firmie Kodeks Etyki i postępowania w biznesie. Prowadzone są okresowe przeglądy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów, obejmujące ocenę poprawności doboru instytucji

współpracujących i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji. A wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do rozwoju doskonalenia współpracy co przekłada się bezpośrednio na ciągłe doskonalenie programu studiów.

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

Zakres i rodzaj współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym na kierunku menedżer żywności i żywienia Politechniki Łódzkiej w Łodzi jest zgodny z dyscyplinami, do których kierunek jest przyporządkowany, koncepcją i celami kształcenia. Właściwie przygotowuje się studentów wizytowanego kierunku do odbywania staży zawodowych i wejścia na rynek pracy. Współpraca z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego ma charakter stały i przybiera zróżnicowane formy takie, jak: organizacja praktyk i staży studenckich, udział przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w opiniowaniu programów studiów, weryfikacji efektów uczenia się, analizowaniu potrzeb rynku pracy i badań losów absolwentów kierunków adekwatnych do celów kształcenia i potrzeb wynikających z realizacji programu studiów oraz osiągania przez studentów efektów uczenia się. Współpraca z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego jest prowadzona systematycznie i przybiera zróżnicowane formy. Współpraca bardzo wyraźnie zarysowuje się w realizacji obowiązkowych praktyk studenckich w ramach, których studenci mają możliwość zdobycia doświadczenia zawodowego poprzez organizowanie, warsztatów i staży. Studenci kierunku menedżer żywności i żywienia włączani są w prace projektowe realizowane we współpracy Wydziału BiNoŻ i zakładów przemysłowych. Regularnie organizowane są spotkania pracodawca-student, w trakcie których pracodawcy mają możliwość zaprezentowania profilu działalności firmy, jej misji, wartości i osiągnięć, ale także technologii wykorzystywanych w firmie, nowoczesnych narzędzi. Ścisła współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym uwidacznia się również poprzez uczestniczenie zakładów przemysłowych w życiu społeczności akademickiej, obejmującej m.in. działalność kół naukowych. Opinie interesariuszy zbierane są poprzez ankiety i w czasie bezpośrednich rozmów podczas hospitacji praktyk. Prowadzone są okresowe przeglądy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów, obejmujące ocenę poprawności doboru instytucji współpracujących i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji. A wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do rozwoju doskonalenia współpracy co przekłada się bezpośrednio na ciągłe doskonalenie programu studiów.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia oraz wspieranie mobilności studentów i kadry pracującej na kierunku menedżer żywności i żywienia realizuje ją poprzez prowadzenie wybranych zajęć w językach obcych, umożliwieniu międzynarodowej wymiany studentów w ramach studiów, mobilność kadry naukowo-dydaktycznej oraz prowadzenie zajęć przez naukowców z uczelni zagranicznych. Takie zajęcia są również w programie studiów na kierunku menadżer żywności i żywienia. Zajęcia językowe są realizowane w programach studiów pierwszego i drugiego stopnia na wszystkich kierunkach studiów zgodnie z Regulaminem Studiów. Dodatkowo, na każdym stopniu studiów, w programach są też zajęcia prowadzone w języku angielskim. W ramach lektoratów studenci mogą wybrać następujące języki: angielski, niemiecki, francuski, włoski, hiszpański, rosyjski. Zajęcia prowadzą lektorzy z Centrum Językowego.

Warto zauważyć, że w 2021 roku Centrum Językowe Politechniki Łódzkiej zostało poddane reinspekcji i ponownie uzyskało akredytację Eaquls. Politechnika Łódzka jest pierwszą uczelnią techniczną w kraju, której Centrum Językowe zostało w ten sposób wyróżnione.

Zgodnie z programem studiów studenci kierunku menedżer żywności i żywienia powinni zdobyć kompetencje językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla programu studiów, głównie z zakresu technologii żywności, gastronomii, hotelarstwa i zarządzania jakością w przedsiębiorstwach branży spożywczej, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Proces umiędzynarodowienia nierozłącznie wiąże się z uczestnictwem studentów zagranicznych w procesie kształcenia na Politechnice Łódzkiej. W celu zachęcenia jak największej liczby takich studentów do studiowania, a tym samym zintensyfikowaniem procesu umiędzynarodowienia, na ocenianym kierunku stworzono ofertę programową w postaci modułów w języku angielskim.

Studenci kierunku menedżer żywności i żywienia mogą brać udział w programach Erasmus+. Wydział BiNoŻ ma podpisane umowy z uczelniami w większości krajów europejskich (Austria, Belgia, Dania, Finlandia, Francja, Hiszpania, Holandia, Niemcy, Portugalia, Szwecja, Wielka Brytania, Włochy) oraz spoza Europy (Cypr, Turcja). Niestety żaden ze studentów kierunku menedżer żywności i żywienia nie skorzystał z tej oferty.

Kolejnym ważnym miernikiem umiędzynarodowienia jest mobilność nauczycieli akademickich. Mobilność edukacyjna pracowników jest koordynowana przez Centrum Współpracy Międzynarodowej Politechniki Łódzkiej w ramach następujących programów: Program Erasmus, Program Edukacja, Programy NAWA, Program CEEPUS, Fundusz Wyszehradzki.

W roku 2022 r. nauczyciele prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku uczestniczyli w szkoleniach w *Olin College* przygotowujących do wprowadzenia tego modelu kształcenia w Politechnice Łódzkiej. W latach 2018-2022 odbywały się także wyjazdy finansowane w ramach projektów m.in. NCN, NAWA, CANALETTO. W ramach tych programów wykładowcy Wydziałów wystąpili np. w roli *visiting professors* (m.in. na *ESIEE Paris, Universite de Nantes*), brali udział w stażach naukowych np. w *uniwersytecie McGill* w Kanadzie, uniwersytecie w Kopenhadze.

W celu zwiększenia międzynarodowej rangi Politechniki Łódzkiej każdego roku każdy z Instytutów Wydziału BiNoŻ jest zobowiązany do przedstawienia sprawozdania zawierające dane dotyczące

aktywności międzynarodowej (zasięg, zakres, cel wyjazdu) studentów i pracowników oraz wizyt naukowców z zagranicy do Centrum Współpracy Międzynarodowej Politechniki Łódzkiej, a zgromadzone informacje stanowią podstawę do określania działań w kierunku intensyfikacji umiędzynarodowienia procesu kształcenia w Uczelni.

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

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku menedżer żywności i żywienia realizuje się poprzez prowadzenie wybranych zajęć w językach obcych, umożliwieniu międzynarodowej wymiany studentów w ramach studiów, mobilność kadry naukowo-dydaktycznej oraz prowadzenie zajęć przez naukowców z uczelni zagranicznych. Zgodnie z programem studiów studenci kierunku menedżer żywności i żywienia zdobywają kompetencje językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla programu studiów zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Studenci Wydziału Biologii i Technologii Żywności oraz Wydziału Organizacji i Zarządzania mogą brać udział w programach Erasmus+ (studia/praktyki) Wydział BiNoŻ ma podpisane umowy z uczelniami w większości krajów europejskich oraz niektórymi spoza Europy. Nauczyciele akademicy realizujący proces dydaktyczny na kierunku uczestniczyli w szkoleniach w *Harvard University*, *Massachusetts Institute of Technology* i *Olin College*, wyjazdach finansowanych w ramach projektów NCN i NAWA. w roli *visiting professors*. W Uczelni prowadzone są okresowe oceny umiędzynarodowienia, w ramach których Instytuty zobowiązane są do przedstawienia sprawozdania zawierające dane dotyczące aktywności międzynarodowej (zasięg, zakres, cel wyjazdu) studentów i pracowników oraz wizyt naukowców z zagranicy.

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

Brak

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

Oceniany kierunek menedżer żywności i żywienia cechuje się kompleksowym wsparciem w procesie uczenia się, w ramach którego funkcjonują efektywne i wszechstronne instrumenty wsparcia dostosowane do liczby studentów, wyróżniające się zindywidualizowanym podejściem do spraw

studenckich. System wsparcia uwzględnia wsparcie osób z niepełnosprawnościami, pomoc materialną, wsparcie w wejściu na rynek pracy, wsparcie aktywności wykraczających poza program studiów i inne. Wsparcie ma charakter systematyczny i stały.

System wsparcia uwzględnia zróżnicowane formy merytorycznego, materialnego i organizacyjnego wsparcia studentów w zakresie przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach rynku pracy właściwych dla kierunku. Główną jednostką świadczącą tego typu wsparcie jest uczelniane Biuro Karier, które w ramach swojej działalności udostępnia bazy ofert pracy, staży i praktyk, prowadzi usługę doradztwa zawodowego, wspiera w przygotowaniu do rozmów kwalifikacyjnych oraz dokumentów aplikacyjnych, organizuje testy predyspozycji zawodowych i wiele innych świadczeń, które pomagają studentom w wejściu na rynek pracy. Studentom zapewnia się możliwość udziału w wydarzeniach i inicjatywach, w ramach których mogą podnieść swoje kompetencje i poznać lepiej środowisko społeczno-gospodarcze, między innymi w ramach organizowanych przez Politechnikę Łódzką, uczelniane Biuro Karier, Stowarzyszenie Międzynarodowej Współpracy BEST PŁ przy współpracy z organizacjami studenckimi Akademickie Targi Pracy (ATP). Na kierunku funkcjonuje system WIKAMP - Wirtualny Kampus Politechniki Łódzkiej, na którym publikowane są materiały dydaktyczne oraz dodatkowe dokumenty wspomagające realizację programu studiów. W ramach platformy, studenci mogą między innymi skontaktować się z nauczycielami akademickimi. Za wsparcie w zakresie korzystania z platformy odpowiada Centrum E-Learningu Politechniki Łódzkiej, które jest również autorem owego systemu.

System wsparcia funkcjonujący na kierunku uwzględnia wsparcie studentów wybitnych oraz uwzględnia instrumenty motywujące studentów do osiągania lepszych wyników w nauce. Studenci wyróżniający się wynikami w nauce lub osiągnięciach (nie więcej niż 10% kierunku menedżer żywności i żywienia) oraz studenci pierwszego roku będący laureatami olimpiady międzynarodowej albo laureatami lub finalistami olimpiady stopnia centralnego lub medalistami co najmniej współzawodnictwa sportowego o tytuł Mistrza Polski w danej dyscyplinie sportowej mogą ubiegać się o stypendium rektora. Studenci wyróżniający się w ramach swojej działalności naukowej mogą ubiegać się o przyznanie stypendium Ministra Edukacji i Nauki na wniosek rektora uczelni. Studenci szczególnie uzdolnieni mogą ubiegać się o jednorazowe stypendium naukowe organizowane przez Fundację Politechniki Łódzkiej. Studenci wybitni mogą ubiegać się o przyznanie Indywidualnej Organizacji Studiów lub Indywidualnego Planu Studiów.

W ramach funkcjonującego systemu wsparcia, uwzględnione są instrumenty wspierające aktywności studentów niezwiązane z programem studiów. Studentom zapewnia się dostęp do aktywności sportowych w ramach funkcjonującego Akademickiego Związku Sportowego i studenckich klubów sportowych, takich jak Akademicki Klub Żeglarski, Klub Motocyklistów, Studenckie Koło Przewodników Beskidzkich i inne. Oferta sportowa Politechniki Łódzkiej uwzględnia odpowiednio przygotowaną infrastrukturę, między innymi obiekt sportowy, w skład którego wchodzi boiska do piłki nożnej, piłki ręcznej z bieżnią i inne oraz Akademickie Centrum Sportowo-Dydaktyczne (nazywane również Zatoką Sportu), w którym znajduje się pływalnia oraz część do realizacji różnych dyscyplin sportowych. W ramach wsparcia studentów zainteresowanych kwestiami artystycznymi, studenci kierunku mogą wziąć udział w aktywnościach organizowanych przez Akademicki Chór Politechniki Łódzkiej, Zespół Poezji Śpiewanej "Przejście" i inne. Na uczelni odbywają się różne wydarzenia o charakterze kulturalnym, między innymi koncerty "Muzyka na Politechnice". W uczelni funkcjonuje Studenckie Radio "Żak", które organizowane i prowadzone jest przez studentów.

System wsparcia i jego instrumenty dostosowane są do zróżnicowanych potrzeb studentów, w tym studentów w trudnej sytuacji życiowej oraz studentów z niepełnosprawnością. Studenci znajdujący się

w wyjątkowej sytuacji, będący rodzicami bądź w ciąży mogą ubiegać się Indywidualną Organizację Studiów lub urlopy. Studenci z niepełnosprawnościami mogą skorzystać z szeregu instrumentów wsparcia cechujących się indywidualnym i zróżnicowanym podejściem do studenta. W skład instrumentów wsparcia wchodzi między innymi: dostosowanie metod kształcenia i weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się, dostosowanie materiałów dydaktycznych, przystosowanie pomieszczeń dydaktycznych, wypożyczenie specjalistycznego sprzętu i inne. Studenci mogą skorzystać również z funkcjonującej w uczelni pomocy materialnej pod postacią zapomogi, stypendium socjalnego i stypendium dla osób z niepełnosprawnościami. Za organizację instrumentów wsparcia odpowiada Biuro ds. Osób Niepełnosprawnych Politechniki Łódzkiej oraz Koordynator ds. osób niepełnosprawnych powołany przez dziekana wydziału. W ramach funkcjonującego systemu wsparcia, studenci mogą ubiegać się o zakwaterowanie w jednym z dziewięciu domów studenckich. Tytułem zamieszkania w jednym z domów studenckich, studenci znajdujący się w wyjątkowej sytuacji życiowej mogą ubiegać się o zwiększenie kwoty stypendium socjalnego.

Studentom zapewnia się możliwość zgłaszania skarg i wniosków, a zasady procedowania zgłoszonych spraw są jasno określone. Studenci mogą zgłaszać swoje skargi i wnioski pisemnie lub z wykorzystaniem poczty elektronicznej za pośrednictwem Wydziałowej Rady Studentów, opiekuna roku, starosty roku, koordynatora ds. organizacji studenckich, koordynatora ds. osób niepełnosprawnych, koordynatora ds. studiów obcojęzycznych i wymiany studentów, opiekuna praktyk, pracowników dziekanatu lub w ramach dyżurów prodziekana ds. studenckich. Maksymalny czas oczekiwania na odpowiedź wynosi 14 dni, jednak z reguły sprawy rozwiązywane są szybciej. Procedury odwoławcze uwzględniają wyższe instancje, w tym rektora i są powiązane jedynie z postępowaniami administracyjnymi.

System wsparcia uwzględnia działania informacyjne i edukacyjne związane z bezpieczeństwem studentów oraz instrumenty przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy. Kwestie są przedmiotem rozmów prowadzonych ze studentami przez przedstawicieli wydziału, w tym prodziekana ds. studenckich oraz opiekunów roku. Studenci zgodnie z przyjętymi aktami normatywnymi są edukowani w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy na pierwszym roku studiów poprzez prowadzony kurs e-learningowy w platformie WIKAMP. System wsparcia uwzględnia kompleksowe wsparcie administracyjne dla studentów kierunku. Pracownicy wydziałowego dziekanatu wyróżniają się wysokimi kompetencjami, profesjonalnym i serdecznym podejściem do studentów. Przedstawiciele jednostki stale podnoszą swoje kwalifikacje poprzez udział w szkoleniach, studiach podyplomowych oraz kursach językowych. W ramach ankiety organizowanej przez samorząd studencki, dziekanat wydziału został wyróżniony nagrodą "Dziekanat Przyjazny Studentom". Godziny otwarcia jednostki są dostosowane do potrzeb studentów.

Na wydziale prowadzącym kierunek menedżer żywności i żywienia funkcjonuje Wydziałowy Samorząd Studencki, który wchodzi w skład uczelnianego Samorządu Studentów Politechniki Łódzkiej. Jednostka otrzymuje wsparcie finansowe i organizacyjne na poziomie pozwalającym efektywne funkcjonowanie i reprezentowanie studentów. Członkowie organów Samorządu Studenckiego regularnie współpracują z przedstawicielami Uczelni i działają na rzecz społeczności akademickiej między innymi poprzez uczestnictwo w posiedzeniach Rady Kierunku Studiów. Dzięki wsparciu uczelni studenci mogą realizować szereg inicjatyw dla studentów i społeczności akademickiej. Koła naukowe otrzymują wsparcie merytoryczne poprzez przypisanie opiekunów naukowych. Uczelnia wspiera również organizacyjnie działalność kół naukowych i organizacji, poprzez udostępnienia infrastruktury oraz dofinansowywanie projektów i inicjatyw. Na Politechnice Łódzkiej działają również inne organizacje studenckie takie jak Niezależne Zrzeszenie Studentów, Europejskie Forum Studentów AEGEE i inne. Organizacje otrzymują dofinansowanie w ramach środków przeznaczonych na działalność studencką.

W ramach systemu wsparcia studentów prowadzony jest monitoring jego instrumentów, a wyniki pozwalają na wdrażanie działań doskonalących. Organizowane są anonimowe badania, między innymi śródsesemestralna ocena zajęć dydaktycznych, w ramach której studenci mogą wyrazić swoją opinię na temat wsparcia w procesie uczenia się. Dodatkowo wprowadzona została dodatkowa ankieta, dzięki której studenci mogą wyrazić opinię na temat jakości obsługi administracyjnej. Prowadzone są okresowe badania jakości zajęć dydaktycznych oraz elementów systemu wsparcia, których wyniki stanowią istotny element w procesie doskonalenia systemu wsparcia. Poziom i jakość systemu wsparcia jest również monitorowana podczas bezpośrednich rozmów ze studentami kierunku prowadzonych przez przedstawicieli uczelni, w tym opiekuna roku.

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

System wsparcia na ocenianym kierunku działa w sposób zgodny z potrzebami studentów oraz cechuje się efektywnością i kompleksowością. Uczelnia wspiera studentów oraz oferuje studentom rozwiązania pozwalające i zachęcające studentów do rozwoju umiejętności praktycznych. W ramach funkcjonującego systemu prowadzony jest system składania skarg i wniosków. System uwzględnia rozwiązania dla studentów wybitnych i rozwiązania motywujące do osiągnięcia bardzo dobrych efektów uczenia się. Uwzględnione są zróżnicowane i indywidualne potrzeby studentów, w tym studentów znajdujących się stale lub przejściowo w trudnej sytuacji życiowej, a także studentów z niepełnosprawnościami. Studentom działającym w kołach naukowych, organizacjach studenckich i samorządzie studenckim zapewnia się odpowiednie wsparcie celem podejmowania inicjatyw. System wsparcia oraz proces kształcenia studentów podlega monitoringowi, a wyniki tych badań są wykorzystywane do doskonalenia jakości kształcenia i systemu wsparcia.

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

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

Publiczny dostęp do informacji na kierunku menedżer żywności i żywienia realizowany jest poprzez różne źródła, w tym stronę internetową, Biuletyn Informacji Publicznej, media społecznościowe oraz

portale poszczególnych jednostek uczelni. Zapewniane w ramach systemu informacje są aktualne i kompletne dzięki czemu zarówno wewnątrzni, jak i zewnątrzni interesariusze mają swobodny dostęp do informacji niezależnie od czasu, miejsca i urzędnika, z którego użytkownik korzysta. Strony internetowe są dostosowane do potrzeb osób z różnymi rodzajami niepełnosprawności.

Strona i odpowiednie podstrony Uczelni zawierają szczegółowe informacje o studiach, relewantne z perspektywy studenckiej, potencjalnych kandydatów na studia oraz innych osób mogących wyrażać zainteresowanie kierunkiem i funkcjonowaniem całej jednostki. Wśród informacji powszechnie dostępnych znajdują się m.in.:

- Informacje na temat celów kształcenia kierunku menadżer żywności i żywienia
- Opis kompetencji oczekiwanych od kandydatów na kierunku menadżer żywności i żywienia
- Warunki przyjęć i kryteria kwalifikacji kandydatów
- Terminarz procesu przyjęć na studia
- Programy studiów prowadzonych kierunków
- Efekty uczenia się dla kierunku menadżer żywności i żywienia
- Opis procesu uczenia się i oraz jego organizacji
- Charakterystykę systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się, w tym ich uznawanie
- Zasady dyplomowania
- Charakterystykę studiowania na kierunku menadżer żywności i żywienia
- Zakres możliwego wsparcia w procesie uczenia się

System wsparcia podlega bieżącemu monitorowaniu poprzez poszczególne działy i jednostki odpowiedzialne za konkretne sekcje publicznego dostępu do informacji. W ramach witryny prowadzonej przez Centrum E-Learningu Politechniki Łódzkiej, interesariusze mogą uzyskać niezbędne informacje i wsparcie dotyczące systemów e-learningowych.

Publiczny dostęp do informacji podlega przeglądowi, weryfikacji i ocenie przez pracowników uczelni i poszczególnych działów takich jak między innymi dziekanat, Biblioteka, Centrum Sportu i inne. Monitoring polega na kontrolowaniu, czy materiały zamieszczane na witrynach są prawidłowe, aktualne i kompletne. Dodatkowo, studenci mogą zgłosić swoje uwagi w ramach cyklicznych spotkań Rad Kierunków Studiów lub bezpośrednio do pracowników Działu Promocji, którzy niezwłocznie podejmują działania naprawcze w przypadku wykrycia nieprawidłowości.

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

Publiczny dostęp do informacji o studiach zapewniony jest w sposób kompleksowy oraz odpowiedni w odniesieniu do potrzeb interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych. Witryny dostosowane są do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, a ich przygotowanie pozwala na intuicyjny i łatwy dostęp do treści się tam znajdujących. Publiczny dostęp do informacji opracowany w sposób umożliwiający nieskrępowany i niezależny od czasu i miejsca dostępu do materiałów. Dane i informacje zawarte na stronach są kompletne, aktualne i obejmuje między innymi kompetencje oczekiwane od kandydatów,

warunki przyjęcia na studia i kryteria kwalifikacji kandydatów, terminarz procesu przyjęć na studia, program studiów, w tym efekty uczenia się, opis procesu nauczania i uczenia się oraz jego organizacji, charakterystykę systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się i inne istotne informacje. Dostęp do informacji publicznej podlega stałej i bieżącej ewaluacji poprzez monitorowanie aktualności i stanowi podstawę do wdrażania działań doskonalących.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

Polityka jakości realizowana w ramach systemu zapewnienia jakości kształcenia w zakresie projektowania, zatwierdzania, monitorowania i okresowego przeglądu programu studiów, a także udział w tych procesach interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, są określone w uczelnianych przepisach dotyczących jakości kształcenia. Od 2008 roku na Politechnice Łódzkiej funkcjonuje Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia (WSZJK), który podlega ciągłemu procesowi doskonalenia (Zarządzenie Nr 21/2022 Rektora Politechniki Łódzkiej). Celem WSZJK jest zapewnienie wysokiej jakości i konkurencyjności kształcenia w uczelni, uwzględniając europejskie standardy i wskazówki dotyczące wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia w instytucjach szkolnictwa wyższego oraz standardy zewnętrznego zapewnienia jakości szkolnictwa wyższego, w tym wymagania stawiane w procesie akredytacji. WSZJK jest jednym z głównych narzędzi wspomagających budowę kultury jakości w Uczelni. Zgodnie z wyznaczonymi przez Politechnikę Łódzką celami polityka jakości kształcenia opiera się na innowacyjności kształcenia, rozumianej jako proces budowania wiedzy, umiejętności i rozwijania kreatywności studentów i doktorantów oraz innowacyjności kadry akademickiej. Efektem jest wkład Uczelni oraz jej absolwentów w budowę zrównoważonej i konkurencyjnej gospodarki oraz powszechnego wzrostu ekonomicznego i społecznego. W ramach podejmowanych działań uczelniany oraz wydziałowe WSZJK gromadzą oraz analizują dane dotyczące działalności dydaktycznej (m.in. informacje z rynku pracy, zmiany w ofercie edukacyjnej konkurentów, zadowolenia interesariuszy, oceny zasobów naukowych, dydaktycznych PŁ).

Strukturę WSZJK tworzą na poziomie ogólnouczelnianym: a) Prorektor ds. Kształcenia, b) Uczelniana Komisja ds. Jakości Kształcenia, c) Centrum Kształcenia; a na poziomie samodzielnych jednostek organizacyjnych czyli wydziałów: a) Rada Kierunku Studiów powoływana przez Rektora dla każdego kierunku studiów organizowanego przez wydział lub Rada ds. Jakości Kształcenia powołana przez dyrektora jednostki ogólnouczelnianej obsługi dydaktyki, b) Kierownik jednostki (dziekan wydziału lub dyrektor jednostki ogólnouczelnianej obsługi dydaktyki) albo działająca z jego upoważnienia osoba odpowiedzialna za jakość kształcenia. Rolę opiniodawczo-doradczą sprawują: a) Komisja Senacka ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich, b) Komisja ds. Zintegrowanego Systemu Informatycznego Dydaktyki, c) Rada Programowa IFE (dla kierunków studiów w językach obcych prowadzonych w ramach Centrum

Kształcenia Międzynarodowego - IFE), d) Samorząd Studencki PŁ, e) Samorząd Doktorantów PŁ oraz inne jednostki organizacyjne, zespoły i komisje wskazane każdorazowo przez Prorektora ds. Kształcenia.

Podstawowym zadaniem Uczelnianej Komisji Jakości Kształcenia (UKJK) jest kształtowanie kultury jakości procesu kształcenia. Strukturę Komisji, jej skład osobowy, osobę przewodniczącego oraz zakres prac określają Zarządzenia Nr 53/2020 oraz Nr 21/2022 Rektora Politechniki Łódzkiej. Do zakresu działania UKJK należy: a) całokształt prac związanych z kształtowaniem strategii oraz polityki jakości kształcenia, b) monitorowanie i weryfikowanie efektywności działania WSZJK, a także propagowanie, promocji i wdrażania kultury i postaw pro jakościowych w procesie zapewnienia jakości kształcenia. Politechnika Łódzka sformułowała także cele i priorytety UKJK na lata 2020-2026. Od roku akademickiego 2019/2020 zadania i kompetencje wydziałowych Komisji Jakości Kształcenia, zgodnie z aktualnym Statutem Politechniki Łódzkiej, przejęły powoływane przez Rektora Rady Kierunków Studiów (RKS). Zasady tworzenia RKS-ów oraz ich zadania, a także zasady i tryb ich działania określa Zarządzenie Nr 64/2022 Rektora Politechniki Łódzkiej z dnia 28 listopada 2022 r. W przypadku ocenianego kierunku taką rolę pełni RKS na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności odpowiedzialna za kierunki menedżer żywności i żywienia, technologia kosmetyków, technologia żywności i żywienie człowieka, w skład której wchodzi 12 osób, w tym 11 pracowników uczelni oraz 1 student. Bezpośredni nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad pracami RKS pełni Prodziekan ds. kształcenia. W kompetencjach RKS leży projektowanie, opiniowanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów. W szczególności w ramach realizowanych przez RKS zadań należy wymienić: a) analiza trendów i potrzeb w zakresie kształcenia na danym kierunku studiów; b) przygotowanie i doskonalenie koncepcji kierunku studiów; c) współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w szczególności uzyskiwanie opinii interesariuszy zewnętrznych na temat programu studiów oraz poziomu przygotowania zawodowego absolwentów; d) opracowanie projektu programu studiów dla danego kierunku studiów oraz sprawowanie nadzoru merytorycznego nad realizacją programu studiów; e) opiniowanie projektów programów studiów podyplomowych przypisanych do danego kierunku studiów; f) współpraca z kierownikami jednostek organizujących lub współrealizujących kształcenie na danym kierunku studiów w zakresie organizacji i doskonalenia programów studiów; g) współpraca z Radą Programową Centrum Kształcenia Międzynarodowego (IFE) w zakresie opracowywania projektu programu studiów dla kierunku realizowanego w ramach IFE oraz przestrzeganie zapisów uchwał podjętych przez Radę Programową IFE; h) analiza danych dotyczących kształcenia na danym kierunku studiów obejmująca: 1) *badanie zgodności merytorycznej treści kart przedmiotów/sylabusów z programem studiów, w tym w szczególności w zakresie: osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów uczenia się (wraz z metodami weryfikacji, kryteriami oceny oraz sposobem ustalania ocen końcowych), właściwego zbilansowania pracy studenta względem punktów ECTS, wymagań stawianych studentom (wymagania wstępne, terminy i formy zaliczeń/egzaminów), 2) wyniki rekrutacji, w tym profil kandydatów, 3) wyniki ankietyzacji i hospitacji, 4) realizację studenckich praktyk zawodowych, 4) obsadę zajęć pod kątem przygotowania merytorycznego kadry prowadzącej zajęcia (w tym rozwój kompetencji dydaktycznych), 5) infrastrukturę wykorzystywaną w procesie kształcenia;* i) nadzór merytoryczny nad procesem dyplomowania (w tym opiniowanie kandydatów na promotorów oraz tematów i zakresów prac dyplomowych); j) nadzór merytoryczny nad egzaminem kompetencyjnym (w tym zatwierdzanie zestawów egzaminacyjnych); k) promowanie nowych/aktywnych metod kształcenia i zachęcanie do ich wykorzystywania w procesie dydaktycznym; l) wprowadzanie zmian i modyfikacji w programach studiów, mających na celu poprawę jakości kształcenia lub wyeliminowanie nieprawidłowości stwierdzonych w wyniku przeprowadzonych analiz;

ł) udział w postępowaniach w sprawie potwierdzania efektów uczenia się; m) przygotowanie do zatwierdzenia prorektorowi właściwemu do spraw kształcenia corocznego raportu jakości kształcenia dla kierunku studiów; n) rozwój internacjonalizacji kształcenia. Jak zatem wynika z przedstawionego powyżej opisu zakres działań RKS jest wszechstronny i bardzo zróżnicowany, ale także kompleksowy. Corocznie RKS ze swoich prac sporządza raport, który jest przekazywany do Uczelnianej Komisji ds. Jakości Kształcenia, gdzie podlega analizie i służy do przygotowania uczelnianego raportu z funkcjonowania USZJK. RKS przygotowuje również propozycje zmian w programach studiów, które są przedkładane dziekanowi, a następnie samorządowi studentów, Senackiej Komisji ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich oraz Senatowi.

Na ocenianym kierunku szczególną uwagę poświęca się włączaniu w program studiów innowacji dydaktycznych. Na podstawie analizy programu studiów zwraca uwagę wdrażanie nowych metod nauczania, nowych form sprawdzania i oceniania kompetencji zdobywanych przez studentów, nowych pomocy w procesie nauczania. W ich ramach stawia się na kształtowanie u studentów umiejętności krytycznego myślenia, pracę zespołową czy też kreowanie innowacyjnych rozwiązań.

Doskonalenie procesu nauczania i uczenia się studentów odbywa się poprzez systematyczną ocenę stosowanych metod dydaktycznych, w tym w szczególności wprowadzonych nowoczesnych metod nauczania, mających na celu zwiększenie aktywności studentów (np. *flipped education*, *case teaching*, *problem based learning* (PBL)) Wprowadzanie nowoczesnych metod kształcenia jest możliwe dzięki uczestnictwu nauczycieli w organizowanych przez Uczelnię szkoleniach dydaktycznych czy wyjazdach studyjnych do uczelni zagranicznych. Polityka Uczelni w tym zakresie zasługuje na wyróżnienie, niemniej przeprowadzona przez zespół oceniający ocena kierunku menedżer żywności i żywienia wskazała na niepełny opis w kartach zajęć podejmowanych przez nauczycieli kierunku działań w zakresie wykorzystania w procesie dydaktycznym nowych metod dydaktycznych, a przede wszystkim z reguły brak w nich opisu metod weryfikacji osiąganych w trakcie takich innowacyjnych zajęć efektów uczenia się. Rekomenduje się RKS przegląd kart zajęć i wskazanie nauczycielom popełnianych przy ich redagowaniu błędów, a przede wszystkim zwrócić należy uwagę, że w wielu kartach zajęć brak albo podane są niedostateczne informacje dotyczące stosowanych innowacyjnych metod dydaktycznych. Innowacje dydaktyczne są też związane z rozwojem nowych technologii informacyjnych. Pozwalają one między innymi na nauczanie i uczenie się na odległość. Nabywanie przez studentów kierunku menedżer żywności i żywienia kompetencji związanych z wykorzystaniem elektronicznych środków komunikacji było szczególnie istotne w czasie pandemii, ale również obecnie ma duże znaczenie, uzupełniając proces dydaktyczny o nowe możliwości. Jednym z działań mających dostosować program studiów do zachodzących w otoczeniu zmian, jest wprowadzanie zajęć, które podejmują tematykę nowych środków komunikowania się, w tym nowych mediów i sposobów ich zastosowania i wykorzystania, także w biznesie. Celem jest przygotowanie absolwenta kierunku do rozumienia współczesnego otoczenia, w tym posługiwania się nowymi technologiami informacyjnymi. Na kierunku menedżer żywności i żywienia wprowadzono w tym zakresie takie zajęcia jak *nowoczesne aplikacje mobilne*, *e-marketing*, *handel internetowy*, *komputerowe projektowanie reklamy*. Aktualnie w programie studiów na kierunku menedżer żywności i żywienia realizowane są 3 zajęcia w formie e-learningu (*prawo żywnościowe*, *technologie informatyczne 1 i 2*). Studenci obligatoryjnie muszą ukończyć także 4 szkolenia m.in. z zakresu BHP, *zarządzanie informacją naukową*.

Na kierunku w celu prowadzenia zajęć e-learningowych na dobrym poziomie merytorycznym wdrożono także działania projakościowe, bowiem uruchomienie na platformie WIKAMP kurs/zajęcia stanowiące podstawę do prowadzenia zajęć e-learningowych z zakresu dydaktyki i metodyki e-learningu oraz szkolenia z obsługi platformy WIKAMP. Wymagane jest ukończenie przez autora zajęć

wspomnianego kursu, wypełnienie wniosku o prowadzenie takich zajęć, a następnie uzyskanie zgody Rady Kierunku Studiów oraz pozytywnej opinii specjalistów spośród nauczycieli akademickich z zakresu metodyki e-learningu. Każda edycja zajęć e-learningowych kończy się także oceną za pomocą ankiety ewaluacyjnej. Wyniki ankiet ewaluacyjnych wraz ze statystykami aktywności uczestników przekazywane są do RKS oraz do kierownika jednostki. W przypadku ponownego zastosowania e-learningu w kolejnej edycji prowadzący uwzględnia efekty ewaluacji.

Uczelnia stosuje też różne narzędzia komunikowania się na odległość i mogą być one używane do realizacji programu studiów. Podstawowe narzędzie to platforma WIKAMP, czyli elektroniczny wirtualny kampus Politechniki Łódzkiej. Platforma, na której postawiony jest WIKAMP, ujednocila mechanizmy dostępu w skali uczelni do usług elektronicznych, które ona oferuje, w tym do systemu WebDziekanat, poczty elektronicznej, zbiorów Biblioteki Głównej PŁ. Ważnym elementem tego systemu komunikacji jest dedykowana każdemu studentowi uczelniana skrzynka pocztowa związana z przydzielonym numerem albumu, która umożliwia dostęp do zasobów elektronicznych uczelni. Platforma WIKAMP umożliwia udostępnianie materiałów wspierających tradycyjny sposób prowadzenia zajęć, prowadzenie zajęć w formie zdalnej, w tym przeprowadzanie zaliczeń i egzaminów, prowadzenie zajęć w formie hybrydowej, prowadzenie zajęć w formie e-learningu, prowadzenie szkoleń i korzystanie z materiałów do nich. Kolejnym narzędziem jest stosowana w uczelni aplikacja MS Teams, która umożliwia spotkania wykładowca - studenci na odległość, prowadzenie zajęć, przekazywanie materiałów dydaktycznych, zadań i ćwiczeń, ich rozliczanie oraz stosowanie dedykowanych technik. Studenci kierunku menedżer żywności i żywienia mają dodatkowo na platformie WIKAMP do pobrania różne kursy (np. *zarządzanie informacją*).

Z przeprowadzonej oceny kierunku menedżer żywności i żywienia wynika, że uczelnia dużą wagę przywiązuje do wykorzystania w procesie dydaktycznym nowoczesnych środków komunikacji elektronicznej w różnych formach. Docenia, że dzięki tym środkom kształtowane są umiejętności, które są coraz częściej stosowane także w praktyce gospodarczej, stąd przygotowanie studenta do pracy z nimi wpływa na wzrost jego potencjału na rynku jako pracownika lub jako przedsiębiorcy. Tym samym kompetencje studenta kierunku menedżer żywności i żywienia stają się bardziej adekwatne i dostosowane do zmieniającego się rynku HoReCa. Od absolwenta kierunku oczekuje się rozumienia, ale i umiejętności stosowania różnych narzędzi i technik przydatnych w całym łańcuchu biznesowym tej branży, a nowe narzędzia, np. w procesie komunikacji z rynkiem lub na etapie sprzedaży.

W Politechnice Łódzkiej stosuje się formalnie przyjęte i opublikowane, spójne i przejrzyste procedury rekrutacyjne na studia, które umożliwiają właściwy dobór kandydatów. Przyjęte procedury są bezstronne oraz zapewniają kandydatom równe szanse i gwarantują jawność postępowania. Rekrutacja na kierunek menedżer żywności i żywienia przebiega na warunkach i trybie określonym w corocznych uchwałach Senatu Politechniki Łódzkiej. Aktualnie została przyjęta uchwała nr 36/2022 Senatu Politechniki Łódzkiej z dnia 29 czerwca 2022 roku „Zasady przyjęć na studia pierwszego i drugiego stopnia w Politechnice Łódzkiej w roku akademickim 2023/2024”. W procedurach dotyczących rekrutacji na kierunek określono również uprawnienia przysługujące uczestnikom olimpiad i konkursów przy przyjęciu na studia pierwszego stopnia w Politechnice Łódzkiej określa Uchwała Nr 86/2019 Senatu Politechniki Łódzkiej z dnia 26 czerwca 2019 r. „Zasady przyjęć laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego, laureatów konkursów międzynarodowych oraz ogólnopolskich przy przyjęciu na I rok studiów pierwszego stopnia w Politechnice Łódzkiej w latach 2020 – 2024” z późniejszymi zmianami. Kandydat może zadeklarować chęć przystąpienia do rekrutacji na nie więcej niż ośmiu wybranych przez siebie kierunkach studiów, definiowanych poprzez nazwę

kierunku studiów, program studiów, poziom oraz formę studiów. Kandydat może być przyjęty wyłącznie na jeden tak zdefiniowany kierunek.

Uchwałą Nr 18/2021 Senatu Politechniki Łódzkiej z dnia 26 maja 2021 roku w sprawie określenia sposobu potwierdzania efektów uczenia się w Politechnice Łódzkiej jednoznacznie sprecyzowano zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskiwanych w procesie uczenia się poza systemem studiów oraz sposób powoływania i tryb działania komisji weryfikującej efekty uczenia.

Po analizie raportu samooceny oraz na podstawie informacji uzyskanych w czasie rozmów zespołu oceniającego z interesariuszami wewnętrznymi (nauczycielami i studentami ocenianego kierunku studiów) i interesariuszami zewnętrznymi należy stwierdzić, że do źródeł informacji, uwzględnianych w projektowaniu oraz doskonaleniu programu studiów, należą przede wszystkim: opinie nauczycieli akademickich, wyniki przeprowadzanej wśród studentów ankiety oceniającej zajęcia dydaktyczne, wnioski z analizy sylabusów oraz corocznie opracowywanych wyników z oceny efektów uczenia się. W PŁ są jednoznacznie określone zasady modyfikowania programu studiów. Zawarte są one w „Wytycznych dla Rad kierunków studiów dotyczące tworzenia i doskonalenia projektów programów studiów I i II stopnia z dnia 20 kwietnia 2020 r. (Uchwała Senatu PŁ 20/2020 z dnia 20 kwietnia 2020 r.). Przygotowując modyfikację programu studiów przeprowadza się ponadto konsultacje z przedstawicielami nauczycieli akademickich i studentów, prosząc o wskazanie zdiagnozowanych przez nich problemów w dotychczas realizowanym programie. Jednostka monitoruje zmiany zachodzące w otoczeniu, na rynku pracy oraz identyfikuje potrzeby studentów i absolwentów, a pozyskane w ten sposób informacje wykorzystuje w procesie doskonalenia programów i oferty kształcenia. Wnioski dotyczące zmian w programach kształcenia są analizowane i po pozytywnym rozpatrzeniu kierowane na uczelnianą ścieżkę formalną. Projektowanie programów kształcenia odbywa się przy współudziale interesariuszy wewnętrznych tj. kierowników katedr, studentów, członków Rady Programowej Kierunku, jak i interesariuszy zewnętrznych. Studenci opiniują wszystkie proponowane zmiany w programach studiów; pełnią rolę reprezentantów swoich kierunków, w tym wizytowanego kierunku, odpowiadają za przedstawianie opinii na temat programów studiów oraz proponowanie ewentualnych zmian. Przykładowo w roku 2020 do programu studiów na kierunku menedżer żywności i żywienia wprowadzono zmiany polegające, m.in. na wdrożeniu *modułu sumatywnego* na semestrze poprzedzającym semestr dyplomowy. Główną ideą realizacji modułu jest weryfikacja, na jakim poziomie są osiągnięte efekty uczenia się studentów założone w programie studiów i czy pozwala to na uzyskanie kompetencji deklarowanych w programie. Ponadto wprowadzono także inne zmiany np.: przesunięto zajęcia pomiędzy semestrami, znacznie poprawiając sekwencję realizacji zajęć dydaktycznych, nieco zmieniono obciążenia godzinowe w poszczególnych semestrach czy też zwiększono liczbę godzin z seminarium dyplomowego. W 2023 roku nastąpiły także zmiany kierowników modułów zajęć takich jak *wizualne kształtowanie przestrzeni* czy też *projektowanie nowych produktów*.

Sylabusy przedmiotów obligatoryjnych i fakultatywnych są modernizowane przez kierowników modułów przed każdym semestrem w systemie Zintegrowanego Terminala Nauczyciela (ZTN). Kierownik modułu może wprowadzać zmiany pod nadzorem właściwej Rady Kierunku Studiów najpóźniej do dnia rozpoczęcia zajęć na semestrze, w którym realizowany jest moduł, w następujących punktach sylabusu: realizatorzy przedmiotu (zmiany dokonywane w porozumieniu z kierownikiem jednostki), wymagania wstępne, przedmiotowe efekty uczenia się, metody weryfikacji przedmiotowych efektów uczenia się, formy i warunki zaliczenia przedmiotów, szczegółowe treści przedmiotu, literatura podstawowa, literatura uzupełniająca oraz bilans godzin przeciętnego obciążenia godzinowego studenta pracą własną. Zmiany w zakresie jednostki prowadzącej, kierownika

przedmiotu, liczby godzin przypisanych różnym formom zajęć, dodawania/usuwania przedmiotów w ramach bloków obieralnych, języka prowadzenia zajęć wprowadzane są uchwałą Rady Kierunku Studiów i wymagają akceptacji kierownika jednostki realizującej kształcenie na danym kierunku (dziekana). Pozostałe zmiany w sylabusie, które dotyczą kodu przedmiotu, liczby punktów ECTS, nazwy przedmiotu w języku polskim i angielskim, a także kierunkowych efektów uczenia się mogą być wprowadzone jedynie na wniosek RKS, po zatwierdzeniu uchwałą Senatu Politechniki Łódzkiej. Po dokonaniu przez zespół oceniający analizy aktualnie obowiązujących sylabusów należy zarekomendować wprowadzenie wnikliwej procedury weryfikującej jakość obowiązujących w danym roku akademickim sylabusów, ponieważ stwierdzone nieścisłości dotyczące m.in. zredagowania efektów uczenia się zajęć, realizowanych treści kształcenia czy też metod weryfikacji efektów uczenia, a nawet drobne błędy w bilansowaniu godzin dydaktycznych (opisane w raporcie z wizytacji) świadczą o zbyt pobieżnej pracy w tym zakresie RKS.

Prawidłowa i skuteczna weryfikacja uzyskanych efektów uczenia to jeden z podstawowych składników funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia. Szczegółowe zasady i metody weryfikacji efektów uczenia się na kierunku menedżer żywności i żywienia określone są przez koordynatorów zajęć w sylabusach. Nauczyciele akademicy realizujący zajęcia dokonują oceny indywidualnych osiągnięć studenta w zakresie efektów uczenia oraz osiągnięć studenta w ramach danej formy zajęć. Ocena uzyskiwanych efektów uczenia się dokonywana jest w oparciu o „Sprawozdanie z realizacji efektów uczenia się w ramach kursu/przedmiotu”. Sprawozdanie to przygotowuje koordynator zajęć/modułu, który odpowiada za realizację zakładanych efektów uczenia się, po zakończeniu sesji egzaminacyjnej semestru zimowego lub letniego.

Na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności prowadzona jest również systematyczna weryfikacja tematów prac dyplomowych jak również ich jakości. Tematyka i zakresy proponowanych prac dyplomowych przedstawiane są przez potencjalnych promotorów w formie *Kart tematyki/tematu pracy dyplomowej* w semestrze poprzedzającym semestr dyplomowy. Zaproponowane tematy prac są opiniowane przez Zastępcę Dyrektora Instytutu ds. kształcenia lub Kierownika Katedry, w których prace będą realizowane, a następnie przez RKS. Członkowie RKS sprawdzają czy temat i zakres pracy dyplomowej jest zgodny z efektami uczenia się określonymi dla kierunku i stopnia studiów. Zaopiniowane przez RKS tematy prac ostatecznie zatwierdza Prodziekan ds. kształcenia. Lista zatwierdzonych tematów prac dyplomowych udostępniana jest studentom. Rada Kierunków Studiów Menedżer Żywności i Żywienia, Technologia Kosmetyków oraz Technologia Żywności i Żywienie Człowieka na posiedzeniu w dniu 7 października 2022 r. podjęła uchwałę w sprawie weryfikacji prac dyplomowych realizowanych na kierunkach studiów menedżer żywności i żywienia, technologia kosmetyków i technologia żywności i żywienie człowieka (Uchwała nr 2/2022 Rady Kierunków Studiów). Uchwała określa procedurę wyboru prac dyplomowych do oceny (nie więcej niż 20% z kierunku studiów) oraz wytyczne w oparciu, o które zachodzi weryfikacja prac licencjackich, inżynierskich i magisterskich. Podczas oceny prac licencjackich brane pod uwagę są następujące kryteria: praktyczny charakter pracy; czy praca zawiera rozwiązanie zdefiniowanego problemu technologicznego, analitycznego lub z obszaru zarządzania; zgodność edytorskiej strony pracy z wytycznymi zamieszczonymi na stronie internetowej Wydziału; zbieżność ocen promotora i recenzenta; ocenę zgodności pracy z kartą tematyki pracy dyplomowej. Z udostępnionych raportów RPS wynika, że na kierunku menedżer żywności i żywienia było weryfikowanych 15% prac dyplomowych. Wykazano, że spośród ocenianych prac jedna spełniała wszystkie wymagania kryteria oceny, w pozostałych z ocenianych wykazano usterki, najczęściej o charakterze edytorskim, w jednej stwierdzono brak wystarczającego umotywowania oceny pracy przez recenzentów. Ocena

przeprowadzona przez zespół oceniający PKA jest zbieżna z weryfikacją dokonaną przez RKS. Nauczyciele, których prace były kontrolowane zostali poinformowani o wynikach oceny.

Na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności za pomocą wewnętrznego systemu jakości kształcenia bada się także jakość pracy nauczycieli akademickich. Do tego celu służą ankiety studentów, którzy opiniują prowadzenie zajęć dydaktycznych. Na Uczelni przyjęto zasadę, że RKS analizuje ankiety tych zajęć, gdzie zwrotność przekroczyła 30%. Niestety taki próg nie jest zbyt często osiągany (r.a. 2021/2022, dotyczył on tylko dwóch zajęć), co nie pozwala na pełne wykorzystanie tego narzędzia do oceny i doskonalenia zajęć dydaktycznych. W związku z tym rekomenduje się wprowadzenie działań mających na celu zmotywowanie studentów do uczestniczenia w procesie wypełniania ankiet.

Praca nauczycieli jest także oceniana za pomocą hospitacji zajęć. Hospitacje są wykonywane systematycznie, zgodnie z ustalonym wcześniej planem hospitacji. Pozytywnie należy ocenić fakt, że zajęcia są hospitowane przez zespół nauczycieli (2 osoby), a co więcej w hospitacji zajęć może brać udział także student kierunku. Z hospitacji sporządzane są bardzo rzetelne protokoły, z którymi zaznajamiani są kontrolowani nauczyciele. Za bardzo pozytywne należy uznać zmiany w procedurze hospitacyjnej wprowadzone zarządzeniem Rektora PŁ we wrześniu 2022 r., które zakłada, że nie jest już wymagane wcześniejsze informowanie hospitowanego nauczyciela o dokładnym terminie hospitacji systemowej.

Przedmiotem analizy dokonywanej przez RKS jest także struktura kadry akademickiej realizującej zajęcia na ocenianym kierunku oraz ich dorobek naukowy, doświadczenie praktyczne związane z efektami uczenia się kierunku jak również przygotowanie dydaktyczne. Na pochwałę zasługuje analiza przygotowania nauczycieli do prowadzenia zajęć praktycznych, co jest bardzo ważne na kierunku o profilu praktycznym. Pomimo tego, że RKS taką analizę przeprowadza, to jednak ocena zespołu PKA oraz ocena kart charakterystyk nauczycieli wykazała, że nie wszyscy nauczyciele realizujący zajęcia dydaktyczne na kierunku odpowiednio podali informacje dotyczące doświadczenia zawodowego, tak aby można było ocenić ich przygotowanie do prowadzenia zajęć praktycznych na kierunku. Rekomenduje się przeprowadzenie w tym zakresie szkolenia nauczycieli.

Zgodnie z wyznaczonymi przez PŁ celami kształcenia Rada Kierunku Studiów analizuje także współpracę z krajowymi i zagranicznymi ośrodkami akademickimi, przedsiębiorstwami i instytucjami związanymi z kształceniem na kierunku menedżer żywności i żywienia. Ocena ta wypadła bardzo dobrze, wykazano bowiem szeroką współpracę z wieloma podmiotami, co potwierdzono w trakcie oceny kierunku dokonanej przez zespół oceniający.

Na uwagę zasługuje bardzo szeroki zakres oceny jakości dokonywanej przez RKS. Udostępnione raporty roczne, jak również protokoły z realizacji zadań w ramach WSZJK są sporządzane generalnie bardzo dobrze i rzeczowo. Pomimo tego, zespół oceniający proponuje, aby rozważyć wyodrębnienie dla kierunku menedżer żywności i żywienia autonomicznej rady kierunku studiów, zajmującej się monitorowaniem i doskonaleniem jakości tylko tego kierunku. Wynika to z widocznej odrębności ocenianego kierunku na tle innych (technologia żywności i żywienie człowieka oraz technologia kosmetyków), które są przedmiotem oceny przez RKS. W odróżnieniu od innych jest to kierunek, na którym zajęcia niemal w równym stopniu realizują nauczyciele zatrudnieni z dwóch odrębnych organizacyjnie jednostek (wydziałów), dodatkowo kierunek o charakterze praktycznym, który wymaga nieco innego podejścia w ocenie jakości realizowanego procesu dydaktycznego.

W procesie doskonalenia jakości kształcenia uczestniczą wszyscy interesariusze wewnętrzni - nauczyciele akademicy, pracownicy nie będący nauczycielami akademickimi i studenci oraz interesariusze zewnętrzni - kandydaci na studia, absolwenci, przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego. Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku mają wpływ na realizację

procesu dydaktycznego poprzez prowadzenie zajęć, zasięganie opinii studentów w bezpośrednim kontakcie, a także reagowanie na zgłaszane potrzeby dotyczące dydaktyki. Powyżej opisano zaangażowanie nauczycieli kierunku w monitorowanie i doskonalenie jakości kształcenia na kierunku. Ta grupa zawodowa jest głównie odpowiedzialna za funkcjonowanie RKS i tą drogą zgłaszane są także propozycje zmian do programu studiów. Studenci kierunku są także ważnym ogniwem funkcjonującego systemu doskonalenia jakości kształcenia. Przedstawiciel studentów uczestniczy w pracach RKS, studenci wyrażają opinię nt. zajęć w ankietach oceny zajęć, a samorząd studentów opiniuje zmiany w programie studiów, proponując przedmioty do ankietyzacji.

Program studiów jest systematycznie doskonalony w ramach współpracy władz wydziału i RKS z interesariuszami zewnętrznymi. Zgodnie z przeprowadzonymi rozmowami władze wydziału jak i nauczyciele uczestniczący w pracach RKS mają świadomość, że na kierunku praktycznym jakim jest oceniany kierunek wsłuchiwanie się w zmiany zachodzące na rynku HoReCa ma duże znaczenie dla kształtowania oferty edukacyjnej. Na podstawie udostępnionych dokumentów i przeprowadzonych rozmów można stwierdzić, że przedsiębiorcy współpracujący z kierunkiem uważają, że program studiów, treści programowe, uzyskiwane przez studentów efekty uczenia się, są zgodne z potrzebami rynku pod względem wiedzy, umiejętności, kompetencji społecznych. Oceniają też, że program studiów oraz uzyskiwane przez studentów efekty uczenia się spełniają oczekiwania rynku pracy w przedziale 60-80%. Nie zgłaszali sugestii co do zasadniczych zmian programu studiów, niemniej jednak sporadycznie sugerowali o włączeniu dodatkowych treści (np. z zakresu nowoczesnych metod zarządzania). Spośród interesariuszy zewnętrznych na kierunku docenia się znaczenie opinii absolwentów kierunku. Stąd też RKS wnikliwie analizuje ankiety, przy czym dodać należy, że ze względu na to, że kierunek funkcjonuje od niedawna na razie nie ma zbyt dużo tych opinii, gdyż było to 8 ankiet pozyskanych od osób rozpoczynających pierwszy cykl kształcenia w 2018 r. Dodatkowo aż 87% z tych osób podjęło dalsze kształcenie, a więc były to osoby, które nie sprawdziły się jeszcze w pełni na rynku pracy (choć 75% z nich pracowało, co oznacza, że większość łączyła pracę ze studiami). Generalnie osoby ankietowane dobrze i bardzo dobrze ocenili program studiów, a za cenne uznano zdobycie wiedzy na temat założenia i prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Kierunek menedżer żywności i żywienia nie był poddawany dotychczas ocenie dokonywanej przez Polską Komisję Akredytacji. Niemniej jednak warto zauważyć, że w 2021 roku Centrum Językowe Politechniki Łódzkiej zostało poddane reinspekcji i ponownie uzyskało akredytację Eequal. Podkreślić należy, że w 2020 roku Politechnice Łódzkiej jako pierwszej polskiej uczelni, przyznano międzynarodową francuską akredytację HCERES.

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

Uzasadnienie

W Politechnice Łódzkiej oraz na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, któremu merytorycznie, organizacyjnie i administracyjnie podlega kierunek menedżer żywności i żywienia opracowano i wdrożono system zapewniania jakości kształcenia, za funkcjonowanie którego jest odpowiedzialna

Rada Kierunku Studiów Menedżer Żywności i Żywienia, Technologia Kosmetyków oraz Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka. Wyznaczone zostały osoby i zespoły osób sprawujące nadzór nad kierunkiem. W przejrzysty sposób określono ich kompetencje i odpowiedzialność w zakresie oceny, monitorowania i doskonalenia jakości kształcenia. Projektowanie, monitorowanie i zmiany programu studiów na kierunku są dokonywane na podstawie przyjętych procedur, z udziałem interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Program studiów zatwierdza Senat Uczelni w formie uchwały. Coroczne uchwały Senatu regulują zasady rekrutacji na wszystkie kierunki studiów prowadzonych w Uczelni, w tym na kierunek menedżer żywności i żywienia. W uchwałach Senatu precyzyjnie określa się warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów na studia. Na kierunku prowadzony jest monitoring programu studiów przez Radę Kierunku Studiów, w oparciu o wyniki analiz i danych obejmujących, m.in. wskaźniki ilościowe postępów i niepowodzeń studentów w uczeniu się i osiąganiu efektów uczenia się, prace etapowe i dyplomowe, obowiązkowy egzamin kompetencyjny i dyplomowy, opinie zwrotne od nauczycieli akademickich, studentów i przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego. Wnioski z analizy programów wykorzystywane są przy jego doskonaleniu. W procesie monitorowania i doskonalenia jakości kształcenia uczestniczą wszyscy interesariusze wewnętrzni oraz interesariusze zewnętrzni. Działania doskonalące program studiów podejmowane przez Wydział są skuteczne. Kierunek nie był do tej pory oceniany przez instytucje zewnętrzne.

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

Brak

Zalecenia

Brak