



Profil ogólnoakademicki

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **technologia żywności i żywienie człowieka**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Uniwersytet Rzeszowski**

Data przeprowadzenia wizytacji: **7-8 maja 2021 r.**

Warszawa, 2021

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. 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	11
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	20
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	25
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	33
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	38
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	41
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	45
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	50
4. Ocena dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (w porządku wg poszczególnych zaleceń)	54
5. Załączniki:	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Część I - ocena losowo wybranych prac etapowych _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Część II - ocena losowo wybranych prac dyplomowych _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 4. Wykaz zajęć/grup zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 5. Informacja o hospitowanych zajęciach/grupach zajęć i ich ocena **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Załącznik nr 6. Oświadczenia przewodniczącego i pozostałych członków zespołu oceniającego **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

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

członkowie:

1. prof. dr hab. Danuta Kołożyn - Krajewska – ekspert PKA,
2. dr hab. Dorota Piasecka - Kwiatkowska – ekspert PKA,
3. mgr Iwona Kowalczyk – ekspert ds. pracodawców,
4. Iwona Gadomska – ekspert ds. studenckich,
5. mgr Agnieszka Socha-Woźniak - sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzonym w Uniwersytecie Rzeszowskim została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2020/2021. Polska Komisja Akredytacyjna po raz drugi oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku.

Poprzednio dokonano oceny w roku akademickim 2014/2015, przyznając ocenę pozytywną Uchwałą Nr 208/ 2015 Prezydium Państwowej Komisji Akredytacyjnej z dnia 9 kwietnia 2015 r. w sprawie oceny programowej na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzonym na Wydziale Biologiczno-Rolniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim. Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej zaleciło w powyższej uchwale przedłożenie Komisji do dnia 31 grudnia 2016 r. informacji dotyczącej efektów działań podjętych przez Uczelnię w roku akademickim 2015/2016 w celu usprawnienia funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia w odniesieniu do kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Ocena dostosowania się Jednostki do ww. zaleceń w odniesieniu do wyników bieżącej oceny została opisana w punkcie 4 raportu.

Wizytacja została przeprowadzona 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, osobami odpowiedzialnymi za doskonalenie jakości na ocenianym kierunku, funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia oraz publiczny dostęp do informacji o programie studiów, pracownikami odpowiedzialnymi za umiędzynarodowienie procesu kształcenia, przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, studentami oraz nauczycielami akademickimi. Ponadto przeprowadzono hospitacje zajęć dydaktycznych, dokonano oceny losowo wybranych prac dyplomowych oraz etapowych, a także przeglądu bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia. Przed zakończeniem wizytacji sformułowano wstępne wnioski, o których Przewodniczący zespołu oceniającego oraz współpracujący z nim 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	technologia żywności i żywienie człowieka	
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia I stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek	technologia żywności i żywienia	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	7 semestrów/ 210 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów na tych studiach przewiduje praktyki)	4 tygodnie (160 godz.) / 6 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	<i>technologia żywności, żywienie człowieka</i>	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	304	21
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	2691	1440
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	106	71
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	119	119
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	83	83

Nazwa kierunku studiów	technologia żywności i żywienie człowieka	
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia II stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne/niestacjonarne	

Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek	technologia żywności i żywienia	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	3 semestry/ 90 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów na tych studiach przewiduje praktyki)	-	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	<i>analiza żywności, żywienie człowieka w gastronomii, żywność prozdrowotna</i>	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	53	1
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	1145	540
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	46	31
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	75	75
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	60	60

3. 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

Kierunek technologia żywności i żywienie człowieka realizowany jest w Kolegium Nauk Przyrodniczych w oparciu o kadre Instytutu Technologii Żywności i Żywienia (ITŻiŻ) Uniwersytetu Rzeszowskiego. Uniwersytet Rzeszowski jest stosunkowo młodą uczelnią, gdyż został utworzony na mocy ustawy uchwalonej 7 czerwca 2001 r. przez Sejm Rzeczypospolitej Polskiej. Dorobek badawczy oraz dydaktyczny kadry Instytutu stanowią podstawę do realizacji programu studiów na ww. kierunku. Koncepcja i cele kształcenia są zgodne z misją Uniwersytetu Rzeszowskiego (Uchwała nr 123/05/2013 Senatu Uniwersytetu Rzeszowskiego z 23 maja 2013 r. w sprawie Strategii Rozwoju Uniwersytetu Rzeszowskiego na lata 2013-2020), stanowiącą, że rolą Uniwersytetu jest tworzenie optymalnych warunków studiowania oraz różnorodności i atrakcyjności nauczania. Uniwersytet Rzeszowski jest miejscem realizacji działalności naukowej i dydaktycznej z obszarów nauk humanistycznych, społecznych, ścisłych, przyrodniczych, technicznych, rolniczych i medycznych oraz nauk o zdrowiu, kulturze fizycznej i obszaru sztuki. Strategia UR na lata 2013-2020 opierała się na czterech obszarach: Kształcenie, Nauka, Współpraca z otoczeniem, Zarządzanie Uniwersytetem. Założono, że absolwenci ocenianego kierunku będą przygotowani merytorycznie do możliwości kontynuowania nauki na innych kierunkach lub podjęcia działalności naukowej. Celem kształcenia na kierunku jest zdobycie przez studentów gruntownej i wszechstronnej wiedzy w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka. Studia mają także na celu przygotowanie kadry dla branży spożywczej w regionie oraz prowadzenia własnej działalności gospodarczej. Koncepcja kształcenia na ocenianym kierunku przewiduje, że absolwent tych studiów będzie posiadał wiedzę w zakresie technologii żywności, żywienia i generalnie nauk o żywności oraz umiejętności niezbędne do pełnienia ważnych ról w życiu gospodarczym i społecznym, zarówno w regionie, kraju, jak i otoczeniu międzynarodowym.

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku TŻiŻC są ściśle związane z zainteresowaniami, prowadzoną działalnością naukową i dorobkiem naukowym nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne oraz mieszczą się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany w 100%. Wydział Biologiczno-Rolniczy w ramach którego prowadzone było kształcenie na ocenianym kierunku do 2019 roku uzyskał uprawnienia do nadawania stopnia doktora nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia w roku 2018 r. Obecnie uprawnienia te ma Uniwersytet Rzeszowski, a realizuje Rada Dyscypliny Technologii Żywności i Żywienia. Badania prowadzone przez nauczycieli akademickich dotyczą całego zakresu dyscypliny, a między innymi wpływu czynników biotycznych i abiotycznych na jakość żywności, bezpieczeństwa żywności, analizy składników bioaktywnych występujących w żywności, wpływu czynników technologicznych na ich poziom w produktach końcowych i wielu innych zagadnień lokowanych w obszarze nauk o żywności. W czasie wizytacji potwierdzono systematyczny wzrost efektywności naukowej i poziomu aktywności publikacyjnej pracowników Uniwersytetu Rzeszowskiego w dziedzinie nauk rolniczych, w tym w dyscyplinie technologia żywności i żywienia na przestrzeni ostatnich 5 lat.

Koncepcja i cele kształcenia są zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy, co znalazło potwierdzenie w czasie wizytacji. Największy potencjał w tej dziedzinie występuje w branżach: mięsnej, owocowo-warzywnej, mleczarskiej, zbożowo-młynarskiej. Obserwowany jest także dynamiczny rozwój produkcji wyrobów ekologicznych

i tradycyjnych w Regionie co powoduje zapotrzebowanie na wykwalifikowaną kadrę zawodową. Ogólnie na rynku pracy, w tych branżach przemysłu spożywczego, poszukuje się wykwalifikowanych pracowników, którzy oprócz wiedzy i umiejętności z zakresu przetwarzania, przechowywania oraz obrotu żywnością wykazują także cenione we współczesnym świecie kompetencje społeczne. Koncepcja i cele kształcenia zostały określone we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi, a jako przykład może służyć zaplanowanie specjalności, które jest odzwierciedleniem potrzeb lokalnego i krajowego rynku pracy, a jednocześnie spełnia oczekiwania studentów dając im możliwość wyboru indywidualnej ścieżki kształcenia. Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzone są na studiach pierwszego stopnia, dwie specjalności: *technologia żywności*, *żywienie człowieka*, w formie stacjonarnej i niestacjonarnej, a na studiach drugiego stopnia, trzy specjalności: *analiza żywności*, *żywienie człowieka w gastronomii*, *żywność prozdrowotna*, w formie stacjonarnej i niestacjonarnej. Kształcenie na kierunku TŻiŻC zapewnia nabycie przez studentów odpowiednich kompetencji, oczekiwanych na rynku pracy, szczególnie w ramach aktualnie funkcjonującej, nowoczesnej branży rolno-spożywczej. Nadrzędnym celem kształcenia na ocenianym kierunku jest przekazanie wiedzy, a także ukształtowanie umiejętności i kompetencji społecznych u absolwentów, które z kolei są zbieżne z ich oczekiwaniami stawianymi kandydatom na stanowiskach pracy w nowoczesnych zakładach branży spożywczej. W czasie wizytacji potwierdzono, że w procesie realizacji i doskonalenia procesu kształcenia na ocenianym kierunku biorą udział interesariusze zewnątrzni, którzy opiniują programy studiów. Partnerzy z otoczenia społeczno-gospodarczego opiniują programy studiów pod kątem przydatności przekazywanych studentom treści oraz zakładanych efektów uczenia się. Koncepcja i cele kształcenia zostały określone we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi.

Z informacji uzyskanych w czasie wizytacji wynika, że koncepcja kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka została opracowana na podstawie własnych przemyśleń nauczycieli akademickich, ale wykorzystano także wzorce kształcenia na analogicznych kierunkach w innych ośrodkach akademickich w Polsce. Ponadto wyjazdy zagraniczne, mające charakter dydaktyczny, szkoleniowy lub badawczy do takich ośrodków jak Universitat de Valencia, Università di Bologna, Slovak University of Agriculture in Nitra także pozwoliły na obserwację procesu dydaktycznego, wymianę doświadczeń, analizę programu studiów oraz kreowanej sylwetki absolwenta, co także zostało wykorzystane przy opracowaniu koncepcji kształcenia.

Koncepcja i cele kształcenia uwzględniają nauczanie i uczenie się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, które jednak do momentu pandemii było stosowane okazjonalnie. W obecnych warunkach zostały przewidziane w szerszym zakresie i planuje się pozostawienie pewnej części kształcenia w formie zdalnej.

Efekty uczenia się (kierunkowe, dla zajęć lub grup zajęć) są zgodne z koncepcją i celami kształcenia na ocenianym kierunku. Efekty są osiągane w dyscyplinie technologia żywności i żywienia i są zgodne z profilem ogólnoakademickim. Efekty uczenia się dla kierunku zostały przyjęte kilkoma uchwałami, ze względu na modyfikacje. Od roku akademickiego 2017/2018 na kierunku TŻiŻC zastosowano wymogi Krajowych Ram Kwalifikacji (KRK), a w 2019 r. zostały zaktualizowane zgodnie z Polską Ramą Kwalifikacji (PRK) (programy od roku akad. 2019/2020). Na studiach pierwszego stopnia, na III i IV roku (dla cykli kształcenia rozpoczynających się odpowiednio od roku akademickiego 2018/2019 oraz 2017/2018) realizowane są programy studiów oparte na efektach kształcenia zatwierdzonych Uchwałą nr 518/06/2015 Senatu UR. Program studiów dla studentów I i II roku, którzy podjęli naukę w roku akademickim 2019/2020 oraz 2020/2021, opiera się na efektach uczenia się zatwierdzonych odpowiednio Uchwałą 549/02/2020 Senatu UR nr 566/05/2020. Kierunkowe efekty kształcenia dla

studiów I stopnia rozpoczynających się od roku akademickiego 2017/2018 oraz 2018/2019 zostały prawidłowo zdefiniowane w kategorii wiedzy (17 efektów), umiejętności (14 efektów) i kompetencji społecznych (8 efektów).

Zarówno efekty kształcenia jak i uczenia się dla kierunku są specyficzne i zgodne z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której oceniany kierunek jest przyporządkowany oraz profilem ogólnoakademickim. Są także zgodne z działalnością naukową w jednostkach prowadzących kierunek. Kierunkowe efekty uczenia się dla studiów I stopnia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 oraz 2020/2021 zostały zdefiniowane w kategorii wiedzy (14), umiejętności (14) oraz kompetencji społecznych (6) z uwzględnieniem odniesienia do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6. Polskiej Ramy Kwalifikacji, umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich. Do najistotniejszych efektów należy zaliczyć: – w zakresie wiedzy: K_W01, K_W02, K_W06, K_W07, K_W11, – w zakresie umiejętności: K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U12, – w zakresie kompetencji społecznych: K_K02, K_K04. Kierunkowe efekty uczenia się dla studiów II stopnia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 oraz 2020/2021 zostały zdefiniowane w kategorii wiedzy (11), umiejętności (13) oraz kompetencji społecznych (5), z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia dla poziomu 7. Za kluczowe efekty uczenia się na studiach II stopnia należy uznać: – w zakresie wiedzy: K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W08, – w zakresie umiejętności: K_U03, K_U04, K_U05, K_U08, K_U11, – w zakresie kompetencji społecznych: K_K02, K_K04.

Efekty uczenia się uwzględniają kompetencje badawcze, komunikowanie się w języku obcym i kompetencje społeczne niezbędne w działalności naukowej. Przykładowo, umożliwiają zdobycie przez studenta wiedzy na temat właściwości poszczególnych grup związków chemicznych występujących w żywności, mechanizmów procesów biochemicznych zachodzących w żywności czy metod oceny właściwości surowców, produktów roślinnych i zwierzęcych oraz czynników kształtujących ich jakość, technologie produkcji wybranych produktów spożywczych i przemiany składników żywności podczas jej wytwarzania i przechowywania. W zakresie umiejętności są to efekty związane z dobieraniem właściwych metod analizy żywności, identyfikowaniem i analizowaniem procesów technologicznych czy rozwiązywaniem praktycznych zadań inżynierskich oraz dobieraniem odpowiednich technologii przetwarzania, pakowania i magazynowania. W ramach kompetencji społecznych kluczowe efekty uczenia się, wiążące się z koncepcją kształcenia i sylwetką absolwenta, dotyczą uznania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych, praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu oraz odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych. W przypadku studiów II stopnia kluczowe efekty w zakresie wiedzy dotyczą znajomości w pogłębionym stopniu zagadnień z zakresu analizy żywności i enzymologii, problemów związanych z racjonalnym żywieniem człowieka oraz naukowych podstawy kształtowania diety i jej wpływu na zdrowie człowieka, przebiegu procesów chemicznych, biochemicznych i fizycznych zachodzących w surowcach i produktach spożywczych, metod i technologii stosowanych w produkcji, utrwalaniu i przechowywaniu żywności. W zakresie umiejętności są to efekty związane z samodzielnym planowaniem, doбором metod i prowadzeniem badania wraz z twórczą interpretacją i prezentacją wyników z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka czy dokonywaniem wielostronnej w tym krytycznej analizy problemów wpływających na produkcję, jakość żywności, zdrowie konsumenta oraz środowisko przyrodnicze. W ramach kompetencji społecznych kluczowe efekty uczenia się wiążące się z kompetencjami niezbędnymi w działalności naukowej, dotyczą uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z

samodzielnym rozwiązaniem problemu i odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb oraz przestrzegania zasad etyki zawodowej i działania na rzecz jej przestrzegania. Efekty uczenia się są sformułowane w sposób zrozumiały, pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji.

W czasie wizytacji potwierdzono, że efekty uczenia się na ocenianym kierunku umożliwiają uzyskanie kompetencji inżynierskich określonych w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Efekty uczenia się zawierają pełny zakres efektów dla studiów, umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji: 5 dla wiedzy i 4 dla umiejętności.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są w pełni zgodne z misją i strategią Uczelni. Kształcenie jest realizowane na profilu ogólnoakademickim na studiach pierwszego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych oraz na studiach drugiego stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych. Kierunek został prawidłowo przyporządkowany w 100% do dyscypliny technologia żywności i żywienia. Koncepcja i cele kształcenia są związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia do której kierunek jest przyporządkowany, a efekty uczenia się są zgodne z aktualnym stanem wiedzy w tej dyscyplinie. Koncepcja i cele kształcenia powstały we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. Koncepcja kształcenia na ocenianym kierunku przewiduje, że absolwent tych studiów będzie miał wiedzę w zakresie technologii żywności, żywienia i generalnie nauk o żywności oraz umiejętności niezbędne do pełnienia ważnych ról w życiu gospodarczym i społecznym, zarówno w regionie, kraju, jak i otoczeniu międzynarodowym, a także będzie przygotowany do kontynuowania nauki na innych kierunkach lub podjęcia działalności naukowej. Efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia na profilu ogólnoakademickim oraz z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Efekty uczenia się na studiach pierwszego stopnia uwzględniają charakterystyki dla kwalifikacji na 6 poziomie Polskiej Ramy Kwalifikacji, w tym kompetencje badawcze, znajomości języka obcego na poziomie B2, a także wszystkie właściwe kompetencje inżynierskie. Efekty uczenia się na studiach drugiego stopnia są zgodne z charakterystykami kwalifikacji na 7 poziomie PRK oraz kompetencjami językowymi na poziomie B2+.

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

Założona koncepcja kształcenia jest ściśle związana ze specyfiką branży rolno-spożywczej na Podkarpaciu. Naturalne warunki przyrodnicze w regionie sprzyjają produkcji wysokiej jakości surowców, a cechą charakterystyczną przetwórstwa jest wytwarzanie wyrobów tradycyjnych i regionalnych w małych, rodzinnych firmach przetwórczych. Potwierdzono skuteczny wpływ interesariuszy zewnętrznych na konstruowanie i realizację programu studiów oraz doskonalenie jakości kształcenia na ocenianym kierunku. Uwzględnienie powyższych uwarunkowań w założonej koncepcji kształcenia pozwoli studentom na nabycie kompetencji, które mogą być oczekiwane na rynku pracy i w rezultacie wpływać w istotny sposób na rozwój Regionu.

Zalecenia

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

Efekty uczenia się na ocenianym kierunku są możliwe do osiągnięcia i są realizowane w programie studiów. Jak wynika z przedstawionych w raporcie samooceny tabel pokrycia kierunkowych efektów uczenia się uzyskiwanych w ramach modułów kształcenia, efekty są realizowane w ramach modułów przewidzianych w planie studiów. Programy studiów dla cyklu kształcenia regulują stosowne Uchwały Senatu Uniwersytetu Rzeszowskiego, w sprawie ustalenia programów studiów w Uniwersytecie Rzeszowskim. Program studiów stanowią załączniki do tych uchwał.

Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się oraz z aktualnym stanem wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie, do której kierunek jest przyporządkowany, czyli technologii żywności i żywienia. W programie studiów pierwszego i drugiego stopnia na ocenianym kierunku przewidziano przedmioty, których treści programowe opisane w sylabusach, odrębnie dla każdego poziomu i formy studiów, a także formy zajęć, umożliwiają osiągnięcie kierunkowych efektów kształcenia/uczenia się, a także kompetencji inżynierskich.

Jak stwierdzono na podstawie raportu samooceny, treści programowe są zgodne z zakresem działalności naukowej uczelni w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. W programie studiów pierwszego stopnia, stacjonarnych i niestacjonarnych, treści wybranych przedmiotów kierunkowych, z zakresu chemii i analizy żywności, toksykologii i mikrobiologii żywności, bioprocessów w technologii żywności, oceny jakości surowców i produktów spożywczych, ogólnej technologii żywności, utrwalania żywności, żywienia człowieka, bezpieczeństwa i higieny żywności, opracowania nowych produktów oraz treści kształcenia zajęć przedmiotów specjalnościowych technologii żywności (*technologie branżowe, technologia gastronomiczna*) i żywienia człowieka (z zakresu *przetwórstwa wybranych grup surowców, oceny i racjonalizacji żywienia, praktycznych aspektów i alternatywnego żywienia*), są powiązane z działalnością naukową prowadzoną w Uczelni w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia. Dobór treści ww. zajęć przyczynia się do realizacji efektów uczenia się w kategorii wiedzy (np. K_W06, K_W08, K_W11), w kategorii umiejętności (np. K_U05, KU06) i w kategorii kompetencji społecznych (K_K02, K_K04, K_K05). W programie studiów drugiego stopnia (studia stacjonarne i niestacjonarne) treści wybranych przedmiotów kierunkowych (z zakresu żywienia człowieka we współczesnym świecie i polityki wyżywienia ludności, kierunków w analizie żywności, modelowania jakości żywności) oraz treści kształcenia przedmiotów specjalnościowych, w tym pracownia magisterska i seminarium magisterskie, są powiązane z działalnością naukową prowadzoną w Uczelni w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia. Dobór treści zajęć na studiach II stopnia, stacjonarnych i niestacjonarnych, powiązanych z działalnością naukową przyczynia się do realizacji efektów uczenia się: w kategorii wiedzy (K_W01, K_W02, K_W06, K_W08), w kategorii umiejętności (K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08) oraz kompetencji społecznych (K_K02, K_K05).

Czas trwania studiów przedstawia się następująco: liczba semestrów studiów pierwszego stopnia - 7 w przypadku studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, studiów drugiego stopnia - 3 semestry (studia stacjonarne i niestacjonarne), natomiast liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów – 210.

Jest to poprawne, z efektami uczenia się na studiach kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera.

Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się, przypisanych do ocenianego kierunku są poprawnie oszacowane i zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Zajęcia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka realizowane są na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia w formie wykładów, ćwiczeń audytoryjnych, ćwiczeń laboratoryjnych oraz seminarium. Zajęcia na obu poziomach studiów stacjonarnych odbywają się od poniedziałku do piątku w formie zajęć w kontakcie bezpośrednim, hybrydowym i zdalnym, zgodnie z harmonogramem zajęć. Rozplanowanie zajęć umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na udział w zajęciach i samodzielne uczenie się.

Sekwencja zajęć, dobór form zajęć i proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Na studiach pierwszego stopnia, stacjonarnych, zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów obejmują 2400 godzin, w tym 325 godzin przedmioty kształcenia ogólnego, 230 godzin przedmioty podstawowe, 1195 godzin przedmioty kierunkowe oraz po 650 godzin w każdej z dwóch specjalności. Dodatkowo studenci obowiązkowo realizują praktykę zawodową w wymiarze 160 godzin) oraz średnio korzystają ze 131 godzin konsultacji. Łącznie jest to 2691 godzin, co stanowi 51% wszystkich ECTS. Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi 106 (50%) i jest zgodna z wymaganiami. Przedmioty kształcenia ogólnego i podstawowego realizowane są w początkowym etapie studiów (semestr 1 i 2). Przedmioty kierunkowe realizowane są przez cały cykl kształcenia – od semestru 1 do 7. Umiejętności inżynierskie i badawcze są kształtowane podczas realizacji ćwiczeń, ćwiczeń laboratoryjnych w grupie przedmiotów kierunkowych i specjalnościowych. Od piątego semestru studenci mają możliwość wyboru jednej z dwóch specjalności: *technologia żywności* i *żywienie człowieka*.

Na studiach drugiego stopnia, stacjonarnych zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów obejmują 900 godzin, w tym 100 godzin przedmioty kształcenia podstawowego, 380 godzin przedmioty kierunkowe oraz po 420 godzin w każdej z trzech specjalności, a także średnio studenci korzystają z 245 godzin konsultacji. Łącznie jest to 1145 godzin, co stanowi 51% wszystkich ECTS. Przedmioty kształcenia podstawowego realizowane są w pierwszym roku studiów (semestr 1 i 2). Przedmioty kierunkowe realizowane są przez cały cykl kształcenia – od semestru 1 do 3. Umiejętności badawcze kształtowane są podczas realizacji ćwiczeń, ćwiczeń laboratoryjnych w grupie przedmiotów kierunkowych i specjalnościowych. Od połowy pierwszego semestru studenci wybierają jedną z trzech specjalności: *analiza żywności*, *żywienie człowieka w gastronomii*, *żywność prozdrowotna* oraz grupę seminaryjną, promotora pracy dyplomowej i temat pracy.

Należy zaznaczyć, że w bieżącym roku akademickim realizowane jest kształcenie tylko na IV roku studiów niestacjonarnych pierwszego stopnia (21 studentów). W przypadku studiów drugiego stopnia obecnie jest tylko jeden student na roku II, który realizuje cały program studiów indywidualnie. Na studiach niestacjonarnych pierwszego stopnia, zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów obejmują 1440 godzin, w tym 165 godzin przedmioty kształcenia ogólnego, 140 godzin przedmioty podstawowe, 717 godzin przedmioty kierunkowe oraz po 418 godzin w każdej z dwóch specjalności. Dodatkowo zaplanowana jest praktyka zawodowa w wymiarze 160 godzin (po zakończonych zajęciach semestru czwartego, w okresie wakacyjnym). Przedmioty kształcenia

ogólnego i podstawowego zaplanowane są tak samo jak na studiach stacjonarnych w początkowym etapie studiów (semestr 1 i 2). Przedmioty kierunkowe realizowane przez cały cykl kształcenia – od semestru 1 do 7. Umiejętności praktyczne głównie kształtowane byłyby podczas realizacji ćwiczeń, ćwiczeń laboratoryjnych w grupie przedmiotów kierunkowych i specjalnościowych. Od piątego semestru studenci mieliby możliwość wyboru jednej z dwóch specjalności: *technologia żywności i żywienie człowieka*.

Plan studiów na ocenianym kierunku umożliwia wybór zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS. Grupa zajęć do wyboru na studiach pierwszego stopnia, stacjonarnych i niestacjonarnych, obejmuje: specjalność w wymiarze 70 ECTS, przedmiot ogólnouczelniany (2 ECTS), język obcy (8 ECTS), *ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych* lub *przedsiębiorczość i zarządzanie w przemyśle spożywczym* (2 ECTS), Elektyw kierunkowy (w j. angielskim lub j. polskim) (1 ECTS), co stanowi 42% wszystkich ECTS w programie studiów. Na studiach drugiego stopnia, stacjonarnych i niestacjonarnych, grupa zajęć do wyboru obejmuje: przedmioty specjalnościowe (54 ECTS), Język obcy (4 ECTS), Elektyw kierunkowy (w j. angielskim) (1 ECTS) oraz przedmiot ogólnouczelniany (2 ECTS), co stanowi 68% wszystkich ECTS.

Program studiów obejmuje zajęcia związane z prowadzoną na uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowany jest kierunek studiów i jest to 119 ECTS, co stanowi 56,7% wszystkich ECTS w programie studiów pierwszego stopnia, a w programie studiów drugiego stopnia 75 ECTS, stanowiących 83,3%, co jest zgodne z wymaganiami.

Program studiów obejmuje zajęcia poświęcone kształceniu w zakresie znajomości co najmniej jednego języka obcego. Kompetencje językowe kształtowane są na studiach stacjonarnych pierwszego stopnia głównie w trakcie zajęć z języka angielskiego (120 godz.), który rozpoczyna się od pierwszego semestru studiów. Dodatkowo, studenci przez cały okres studiów na zajęciach korzystają z różnych dokumentów i opracowań w języku angielskim. Natomiast na studiach drugiego stopnia kompetencje językowe kształtowane są głównie w trakcie zajęć z języka obcego (60 godz.), który rozpoczyna się od pierwszego semestru I roku studiów, poza tym, w trzecim semestrze studiów studenci w ramach przedmiotu obieralnego zapisanego w harmonogramie studiów jako Elektyw w języku angielskim, realizują przedmiot do wyboru w ramach przedmiotów kierunkowych. Dodatkowo, studenci przez cały okres studiów na zajęciach korzystają z materiałów źródłowych i opracowań w języku angielskim. Na studiach niestacjonarnych pierwszego stopnia zajęcia z języka angielskiego (72 godz.), są zaplanowane od pierwszego semestru studiów, a na studiach drugiego stopnia zajęcia z języka angielskiego (36 godz.), rozpoczynają się od pierwszego semestru roku pierwszego studiów. W trzecim semestrze studiów studenci w ramach przedmiotu obieralnego zapisanego w harmonogramie studiów jako elektyw w języku angielskim realizują przedmiot do wyboru w ramach przedmiotów kierunkowych. W ramach przedmiotów specjalnościowych w semestrze pierwszym studenci realizują przedmiot do wyboru.

W planie studiów na wszystkich formach, znajdują się przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych i przedmiot ogólnouczelniany. Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych wynosi 8 i jest zgodna z wymaganiami.

Metody kształcenia na ocenianym kierunku są różnorodne, specyficzne i zapewniają osiągnięcie przez studentów wszystkich efektów uczenia się. Zajęcia na obu poziomach studiów niestacjonarnych zaplanowane były na sobotę i niedzielę w formie zajęć w kontakcie bezpośrednim, hybrydowym i zdalnym. Formy zajęć zostały tak dobrane, aby maksymalizowały skuteczność osiągania wszystkich efektów uczenia się. W przypadku przedmiotów kształcenia kierunkowego i specjalnościowego występują głównie wykłady i ćwiczenia laboratoryjne. Plan studiów obejmuje zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie, do której został przyporządkowany

kierunek, w wymaganym wymiarze punktów ECTS. Na studiach pierwszego stopnia wymiar ćwiczeń i seminariów, umożliwiających nabycie kompetencji badawczych, stanowi od 63,75% do 65,00% wszystkich zajęć a na studiach II stopnia stanowi 65,00% wszystkich zajęć. Liczebność grup studentów reguluje Uchwała Senatu UR w sprawie określenia liczebności grup studenckich na UR. Liczebność grup uzależniona jest od charakteru i form zajęć. Ćwiczenia realizowane są w grupach minimum 25-osobowych, zajęcia laboratoryjne i seminaria min. od 10-15 osobowych.

Studenci uczestniczą w projektach naukowych i są współautorami publikacji. W czasie wizytacji przedstawiono zarówno listą projektów jak i listę wspólnych publikacji. Studenci mogą także brać udział w pracy naukowej, uczestnicząc w działalności kół naukowych SKN „FERMENT”, SKN „Kabanosik”. Przykładowo studenci kierunku TŻiŻC brali udział w projektach: Rola czynników transkrypcyjnych w regulacji metabolizmu oraz fermentacji glukozy i ksylozy u niekonwencjonalnych drożdży *Ogataea polymorpha* (NCN 2016/21/B/NZ1/00280) i Opracowanie innowacyjnych nawozów na bazie alternatywnego źródła surowca (BIOSTRATEG1/270963/6/NCBR/2015).

Metody kształcenia umożliwiają uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego (angielskiego, niemieckiego) na poziomie B2 (studia pierwszego stopnia) oraz B2+ (studia drugiego stopnia) Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Lektorzy wykorzystują metody dydaktyczne: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa, komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się, gry dydaktyczne.

Metody kształcenia umożliwiają dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również realizowanie indywidualnych ścieżek kształcenia. Student może odbywać studia w trybie indywidualnej organizacji studiów (IOS). Warunki uzyskania przez studenta IOS oraz jego realizacji określa Regulamin studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim. Podstawą ubiegania się o studiowanie w trybie IOS jest: orzeczenie o stopniu niepełnosprawności lub ciężka choroba, które utrudniają uczęszczanie na zajęcia dydaktyczne; odbywanie części studiów w uczelni krajowej lub zagranicznej; przyjęcie na studia w trybie potwierdzania efektów uczenia się; korzystanie z krótkoterminowego urlopu od zajęć; ciąża studentki – na studiach stacjonarnych; niekorzystanie z urlopu, przez studenta studiów stacjonarnych będącego rodzicem. Podstawą przyznania studentowi IOS może być także: studiowanie równoległe na co najmniej dwóch kierunkach w trybie stacjonarnym, wystąpienie przyczyn uzasadnionych specyfiką kierunku, które obiektywnie nie przemawiają za ubieganiem się studenta o udzielenie urlopu od zajęć lub zmiany formy studiów na niestacjonarne; uczestniczenie w zawodach sportowych na poziomie krajowym lub międzynarodowym uniemożliwiające uczęszczanie na zajęcia dydaktyczne; uzyskanie wyróżniających się osiągnięć naukowych lub udział w działalności badawczej prowadzonej przez UR poza podstawowym programem studiów. Przykładowo, jak ustalono w czasie wizytacji, w roku akademickim 2019/2020 z IOS skorzystało 9 studentów kierunku TŻiŻC w semestrze zimowym oraz 11 studentów w semestrze letnim, a w roku akademickim 2020/2021 zgodę na indywidualną organizację studiów otrzymało 10 studentów, zaś w związku z realizacją zajęć w formie zdalnej, ostatecznie skorzystało z tej formy 5 studentów. Wymienione IOS były przyznane w związku z równoległym studiowaniem na drugim kierunku studiów (6), opieką nad dzieckiem (4), ciążą studentki (3), stanem zdrowia (1), trudną sytuacją materialną i rodzinną (8) oraz przesunięciem praktyki zawodowej na kolejny semestr (3). Na ocenianym kierunku IOS może polegać w szczególności na: indywidualnym doborze zajęć lub grupy zajęć, metod i form kształcenia; modyfikacji zasad odbywania i zaliczania zajęć pod warunkiem osiągnięcia zakładanych dla przedmiotu efektów uczenia się, modyfikacji tygodniowego harmonogramu zajęć, w miarę możliwości, poprzez wybór grupy zajęciowej i/lub godzin

zajęć w sposób umożliwiający realizację obowiązującego programu studiów z dostosowaniem do możliwości czasowych studenta lub zmianach terminów egzaminów i zaliczeń w porozumieniu z prowadzącym przedmiot lub zajęcia. Warunki studiowania studentów z niepełnosprawnościami opisane są w Regulaminie studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim. Za zgodą dziekana studenci z niepełnosprawnościami mogą korzystać w czasie zajęć, zaliczeń i egzaminów z pomocy asystenta osób z niepełnosprawnością a także za zgodą prowadzącego zajęcia ze środków technicznych w celu utrwalenia treści przekazanych na zajęciach w formie obrazu lub dźwięku. Ze względu na dysfunkcje studenci mogą mieć zmienione formy zajęć, formy zaliczeń lub egzaminów oraz przedłużony czas trwania zaliczenia lub egzaminu. W czasie wizytacji potwierdzono, że zastosowane metody kształcenia na odległość umożliwiają uczenie się studentom z niepełnosprawnościami. Zajęcia dydaktyczne na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia realizowane są w Uniwersytecie Rzeszowskim przy pomocy internetowych platform kształcenia na odległość (Platforma MS Teams). Za obsługę tej platformy na Uczelni odpowiada Uniwersyteckie Centrum Kształcenia na Odległość. Studenci z niepełnosprawnościami korzystają z tych samych metod i technik kształcenia, co studenci pełnosprawni. Forma zajęć jest dostosowana do indywidualnych potrzeb studentów, np. dla osoby z niepełnosprawnością z problemami słuchu wysyłane są dodatkowe materiały dydaktyczne umożliwiające pełne zrozumienie przekazywanych treści programowych. Na wniosek studenta jest możliwość dodatkowych konsultacji w formie on-line lub za zgodą studenta i prowadzącego w formie kontaktu bezpośredniego. Na wniosek studenta z niepełnosprawnością, w porozumieniu z Dziekanem, w Uczelni mogą zostać zorganizowane dodatkowe zajęcia wspierające studentów z niepełnosprawnością, biorąc pod uwagę dysfunkcję studenta, rodzaj zajęć jakie należy zorganizować, a także posiadane środki finansowe pozwalające pokryć koszty tych zajęć. Jak potwierdzono w czasie wizytacji, pomoc dla studentów z niepełnosprawnością w procesie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość dostosowana jest do indywidualnych potrzeb studentów. Przewiduje się na prośbę studenta dodatkowe łączenie on-line w celu konsultacji zajęć. Jeżeli strony (student i pracownik) wyrażają zgodę możliwa jest konsultacja w kontakcie bezpośrednim. Dla osób z problemami słuchu jest możliwość przesłania dodatkowych materiałów dydaktycznych, umożliwiających pełne zrozumienie przekazywanych treści programowych i osiągnięcie efektów kształcenia/uczenia się. Ponadto forma i organizacja zajęć z wychowania fizycznego jest również dostosowana do indywidualnych potrzeb studenta z niepełnosprawnością. Zajęcia z alternatywnego W-F mogą odbywać indywidualnie lub w maksymalnie 3-osobowych grupach pod kierunkiem fizjoterapeuty lub specjalisty kinezyterapii ruchowej, a ćwiczenia dedykowane są do potrzeb studenta. Ponadto na stronach internetowych Uniwersytetu Rzeszowskiego znajduje się informacja o możliwości korzystania z konsultacji psychologicznych.

Program studiów na ocenianym kierunku nie przewiduje obowiązku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (e-learning), ale dopuszcza taką możliwość. Od maja 2020 r. wszystkie zajęcia w Uniwersytecie Rzeszowskim realizowane były w formie zdalnej na rekomendowanej przez uczelnię platformie MS Teams. W czasie wizytacji potwierdzono, że w celu zapewnienia osiągnięcia efektów uczenia się zastosowano zajęcia w trybie synchronicznej interakcji nauczyciel akademicki - studenci. W czasie wizytacji przeprowadzono hospitację 6 zajęć na studiach pierwszego i drugiego stopnia, stacjonarnych i niestacjonarnych. Wykłady odbywały się w sposób zbliżony do zajęć prowadzonych w kontakcie bezpośrednim, tj. z zastosowaniem wykładu z prezentacją multimedialną, dyskusją, odpowiedziami na pytania studentów. Zbliżony sposób realizacji zajęć zastosowano także na potrzeby realizacji zajęć audytoryjnych, jednakże w tym przypadku, znacznie

większy był udział metody dydaktycznej w postaci dyskusji. W trakcie zajęć studenci przedstawiali przygotowane opracowania, które wykonali indywidualnie lub zespołowo, wykonywali zadania związane z tematem bieżących zajęć przedstawione przez nauczyciela, w tym zadania w ramach pracy w grupie, przedstawiali rezultaty pracy wykonanej w trakcie zajęć. Zajęcia laboratoryjne realizowano z zastosowaniem materiałów dydaktycznych przygotowanych przez nauczyciela. Jedne z hospitowanych zajęć odbyło się w sposób tradycyjny, w laboratorium, z zachowaniem reżimu sanitarnego. Przeprowadzone w czasie wizytacji hospitacje zajęć wskazały na wysoki poziom prowadzonych wykładów i ćwiczeń. Metody dydaktyczne były adekwatne do realizowanych treści. Stosowane metody kształcenie umożliwiają przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia i udział w tej działalności.

Ważną częścią programu studiów pierwszego stopnia na kierunku TŻiŻC jest praktyka zawodowa. Efekty uczenia się zakładane dla praktyk są zgodne z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć. Metody dydaktyczne w trakcie realizacji praktyki zawodowej są związane ze specyfiką instytucji, w których odbywa się praktyka, najczęściej obejmują: zapoznanie z organizacją pracy zakładu, pracę przy liniach produkcyjnych, pracę w laboratorium kontroli jakości (np. mikrobiologiczne, chemiczne), obserwowanie studenta w trakcie pracy oraz współpracę przy wybranych czynnościach, pracę w grupach i pracę indywidualną przy realizacji powierzonych zadań. Również nabywanie kompetencji inżynierskich odbywa się w trakcie praktyk zawodowych. Dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka programy studiów przewidują realizację praktyki zawodowej w wymiarze 160 godzin na studiach pierwszego stopnia. Wymiar praktyk jest taki sam zarówno dla studiów stacjonarnych jak i niestacjonarnych, ponieważ ustalono te same efekty uczenia się i program studiów. Programowa praktyka zawodowa studentów kierunku TŻiŻC jest realizowana po zakończeniu zajęć w 4. semestrze. Treści programowe określone dla praktyk, wymiar praktyk i przyporządkowana im liczba punktów ECTS, a także umiejscowienie praktyk w planie studiów, jak również dobór miejsc odbywania praktyk zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Głównym celem praktyki jest poszerzenie wiedzy zdobytej na studiach, rozwijanie umiejętności jej wykorzystania oraz nabywanie doświadczenia zawodowego, a cele szczegółowe obejmują: zapoznanie studenta z zasadami bezpieczeństwa, higieny oraz organizacją pracy zakładów przemysłowych, zakładów gastronomicznych lub jednostek nadzorujących i kontrolujących branżę spożywczą, zapoznanie studentów z podstawowymi regulacjami prawnymi dotyczącymi produkcji i obrotu żywnością, doskonalenie umiejętności rzetelnego i odpowiedzialnego wykonywania powierzonych zadań, poszerzenie wiedzy z dziedziny objętych praktyką zawodową. Zakres przedmiotowy praktyki zawodowej studentów TŻiŻC obejmuje: zapoznanie się z wewnętrznymi przepisami (w tym BHP), regulaminem pracy oraz strukturą organizacyjną zakładu pracy przyjmującego studenta na praktykę, poszerzenie i uporządkowanie wiedzy w zakresie objętym programową praktyką zawodową, kształtowanie i doskonalenie umiejętności wykonywania powierzonych zadań w oparciu o wiedzę teoretyczną, przygotowywanie do samodzielnej pracy, do analizowania problemów, wyrażania opinii i podejmowania decyzji związanych z realizacją powierzonych zadań z zachowaniem zasad prawnych i etycznych, doskonalenie umiejętności pracy zespołowej, systematyczne prowadzenie dziennika praktyk z opisem wykonywanych czynności, zapoznanie się z techniką oraz procesami technologicznymi w zakresie produkcji żywności, nabycie praktycznych umiejętności z zakresu produkcji żywności, procesów produkcyjnych i oceny jakości surowców i produktów żywnościowych, praktyczne przygotowanie studenta do pracy indywidualnej i zespołowej, opracowanie przez studenta sprawozdania z wykonanej praktyki. Szczegółowy program praktyk zależy od specyfiki działalności prowadzonej przez zakład pracy, jednak musi uwzględniać zagadnienia związane z profilem studiów praktykanta. Kierownik

kierunku studiów koordynuje organizacją i przebiegiem programowych praktyk zawodowych. Regulamin organizacji i odbywania programowych praktyk zawodowych oraz plan praktyk programowych zatwierdza Dziekan i podaje do wiadomości studentów na 14 dni przed rozpoczęciem roku akademickiego. Sprawowanie opieki dydaktyczno-organizacyjnej nad studentami w czasie trwania roku akademickiego należy do kompetencji koordynatora praktyk, powołanego przez Prorektora ds. Studenckich i Kształcenia. Szczegółowe zasady organizacji i odbywania programowych praktyk zawodowych, w tym obowiązki koordynatorów praktyk, określa Rektor w drodze zarządzenia. Zaliczenie programowych praktyk zawodowych odbywa się na podstawie Regulaminu studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim, z zastrzeżeniem, że praktyka może być zaliczona także na podstawie dokumentu potwierdzającego wykonywanie pracy zarobkowej lub wolontariatu, stażu lub praktyki w tym również za granicą, jeśli jej charakter spełnia wymagania przewidziane w programie praktyki. Również student może uzyskać zaliczenie praktyk zawodowych biorąc udział w obozie naukowym. Zaliczenie studenckiej praktyki zawodowej jest jednym z warunków zaliczenia semestru lub ukończenia studiów. Studenci mogą skorzystać z wsparcia koordynatora praktyki lub poszukują miejsca praktyki we własnym zakresie, przy czym w tym również jest zagwarantowane wsparcie ze strony koordynatora praktyki. Dane potencjalnego pracodawcy są zgłaszane do koordynatora praktyki w celu zweryfikowania zgodności z kierunkiem kształcenia i możliwości osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do praktyki zawodowej. W przypadku stwierdzenia niezgodności, informacja jest przekazywana do studenta. Student ma możliwość dalszego poszukiwania miejsca praktyki lub w przypadku braku akceptacji przez koordynatora ma możliwość skorzystania z pomocy uczelni. Program, organizacja i odpowiedni dobór miejsc odbywania praktyk zawodowych umożliwia studentom osiągnięcie założonych efektów uczenia się, w tym efektów związanych z nabyciem kompetencji badawczych i praktycznych. Studenci mają możliwość skonfrontowania wiedzy teoretycznej w zakresie szczegółowych technologii z podejściem praktycznym i uwzględniającym najnowsze trendy w rozwoju technologii żywności oraz w żywieniu człowieka oraz gospodarce. Miejsce realizacji praktyki musi zapewniać realizację ramowego planu praktyki zawodowej oraz osiągnięcie wszystkich przypisanych efektów uczenia się. Przykłady miejsc realizacji praktyki zawodowej studentów kierunku TŻiŻC: Spółdzielnia Mleczarska Mlekovita Oddział w Trzebownisku, Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska Krasnystaw, Zakład Mięсны SMAK-GÓRNO Sp. z o.o., "SOKOŁÓW" Spółka Akcyjna Oddział w Jarosławiu, "Społem" Powszechna Spółdzielnia Spożywców w Jarosławiu – Piekarnia nr 2, P.P.H.I U.W BaMał Sp. z o.o., Hortino Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego, Leżajsk Sp. z o.o, Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego "ORZEC", VAN PUR S.A. – Oddział w Rakszawie, PPS "Polmos" w Warszawie S.A. Wytwórnia Wódek w Stalowej Woli. Studenci kierunku TŻiŻC odbywają praktykę zawodową w:

- zakładach przemysłu spożywczego i obejmuje ona m. in. charakterystykę ogólną zakładu przemysłowego, przepisy BHP oraz systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem produkowanej żywności, normy jakościowe surowców i produktów gotowych, organizację zaopatrzenia, magazynowania i transportu, metody kontroli jakości półproduktów oraz wyrobów gotowych, sporządzanie raportów z wykonanych zadań;
- zakładach gastronomicznych lub innych jednostkach o takim profilu i obejmuje m.in: charakterystykę ogólną zakładu gastronomicznego, przepisy BHP oraz systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem produkowanej żywności, normy jakościowe surowców i produktów gotowych, organizację zaopatrzenia, magazynowania i transportu, zasady komponowania jadłospisów, przygotowywanie planów zakupowych, sporządzanie raportów z wykonanych zadań;
- jednostkach sprawujących nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych oraz warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia (WIJHARS, WSSE, PSSE) i obejmuje m.in.: kontrolę jakości

handlowej artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie, kontrolę warunków składowania i transportu artykułów rolno-spożywczych, normy jakościowe surowców i produktów gotowych, metody kontroli jakości surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych (metody fizykochemiczne, mikrobiologiczne), przygotowanie protokołów pobierania próbek oraz raportów z kontroli jakości, sporządzanie raportów z wykonanych zadań. Regulamin dopuszcza również realizację praktyki zawodowej studentów kierunku TŻiŻC w centrach badawczych lub jednostkach Kolegium Nauk Przyrodniczych prowadzących badania naukowe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Podstawą do odbywania praktyki zawodowej w wybranym miejscu jest porozumienie dotyczące organizacji praktyk programowych dla studentów Uniwersytetu Rzeszowskiego zawarte pomiędzy UR a podmiotem gospodarczym przyjmującym studenta na praktykę. Określono, że student kierunku technologia żywności i żywienia człowieka, może realizować praktykę zawodową w przedsiębiorstwach, instytucjach, zakładach produkcyjnych oraz innych podmiotach prowadzących legalną działalność produkcyjno-usługową oraz że najważniejszym kryterium, które muszą spełniać placówki jest charakter prowadzonej działalności, który musi być zbieżny z programem praktyki i pozwoli na osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. W przedstawionych dziennikach praktyk znajduje się ocena praktyk wystawiona przez studenta, która pokazuje, że studenci oceniają pozytywnie spędzony czas w zakładzie, laboratorium. Również zbierana jest opinia studentów dotycząca oceny czy wiązaliby swoją przyszłość z zakładem. Podczas rozmów z pracodawcami również oni wypowiedzieli się bardzo pozytywnie na temat przygotowania studentów do pracy zawodowej. Po praktykach studenci mają możliwość wypowiedzenia się na temat Przygotowano programy praktyk dla poszczególnych kierunków w tym dla technologii żywności i żywienia człowieka. Organizacja praktyk i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady obejmujące m.in. wskazanie osób, które odpowiadają za organizację i nadzór nad praktykami oraz określenie ich zadań i zakresu odpowiedzialności. Za opiekę nad studentem, w czasie odbywania praktyki, odpowiedzialny jest opiekun praktykanta wyznaczony przez instytucję, w której ma ona miejsce. Osoba ta służy praktykantowi pomocą, sprawuje nadzór nad przebiegiem praktyki oraz dokonuje stosownych wpisów dokumentujących jej przebieg. Zwykle, są to pracownicy pełniący funkcje kierownicze w danym przedsiębiorstwie, tj. główny technolog, kierownicy działów, kierownicy produkcji, laboratoriów lub mistrzowie produkcji itp. Są to osoby z dużym doświadczeniem zawodowym oraz wykształceniem, właściwym dla zajmowanego stanowiska - co potwierdzają rozmowy z pracodawcami. Warunkiem zaliczenia praktyki zawodowej jest jej zrealizowanie, przedstawienie zakresu realizowanych obowiązków i miejsca odbywania praktyki oraz przedłożenie stosownych dokumentów do 14 dni od zakończenia praktyki zawodowej. Warunkiem zaliczenia praktyki zawodowej na podstawie wykonywanej pracy zawodowej jest przedstawienie zakresu realizowanych obowiązków zawodowych oraz przedłożenie oświadczenia o wykonywanej pracy zawodowej wraz z zakresem obowiązków, zaświadczenia o zatrudnieniu jak również przedstawienie sporządzonego przez studenta sprawozdania zawierającego opis pracy, nabytych i doskonalonych umiejętności oraz ocenę własną przydatności wykonywanej pracy w nabywaniu kompetencji zawodowych. Zaliczenie praktyki zawodowej jest potwierdzeniem uzyskania założonych efektów uczenia się. Również w okresie pandemii udało się zdecydowaną większość zaplanowanych praktyk w roku akademickim 2019/ 2020 odbyć bez większych utrudnień, przy zachowaniu określonego reżimu sanitarnego. Studenci realizowali praktykę zawodową głównie w czasie letnich wakacji, kiedy to w Polsce miało miejsce czasowe odblokowywanie gospodarki. W czasie wizytacji potwierdzono, że metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk, a także sposób dokumentowania przebiegu praktyk i realizowanych w ich trakcie zadań są trafnie dobrane i

umożliwiają skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów. Na kierunku nie stosowano metod i technik kształcenia na odległość w celu realizacji praktyki i potwierdzania osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się.

W czasie wizytacji potwierdzono, że rozplanowanie zajęć umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na udział w zajęciach i samodzielne uczenie się. Także czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się umożliwia weryfikację wszystkich efektów uczenia się oraz dostarczenie studentom informacji zwrotnej o uzyskanych efektach. Zgodnie z Regulaminem studiów w Uniwersytecie Rzeszowskim wyniki egzaminów i/lub zaliczeń powinny być ogłoszone nie później niż 7 dni od daty przeprowadzenia egzaminu i/lub zaliczenia. Jeżeli egzamin i/lub zaliczenie przeprowadzono w formie ustnej, wyniki egzaminu i/lub zaliczenia jest podany do wiadomości studentów bezpośrednio po ich przeprowadzeniu. Wyniki egzaminów i/lub zaliczeń ogłaszane są studentom za pośrednictwem elektronicznego systemu Wirtualna uczelnia.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Treści programowe realizowane w programie ocenianego kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są zgodne z efektami uczenia się, z aktualnym stanem wiedzy oraz z metodami badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której w 100% przyporządkowano kierunek. Treści programowe umożliwiają osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się. Harmonogram realizacji zajęć, treści programowe, metody kształcenia, proporcje liczby godzin zajęć realizowanych na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych, pierwszego i drugiego stopnia, odpowiadają specyfice programu studiów i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się, w tym nabycie odpowiednich kompetencji inżynierskich. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia jest zgodna z wymaganiami. Sekwencja zajęć jest prawidłowa, a 30% ECTS przypisano przedmiotom do wyboru. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji na poziomie B2 (studia I stopnia) i B2+ (studia II stopnia) w zakresie znajomości języka obcego. Program studiów obejmuje zajęcia związane z prowadzoną na wydziale działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowany jest kierunek studiów. Metody kształcenie, w tym metody i techniki kształcenia na odległość umożliwiają przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia i udział w tej działalności. Metody kształcenia umożliwiają dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Program i wymiar praktyk, ich umiejscowienie w planie studiów i dobór miejsc praktyk na ocenianym kierunku umożliwiają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, dokumentowanie przebiegu praktyk, harmonogram realizacji są dobrane właściwe i dają możliwość skutecznej weryfikacji stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów. Ocena osiągnięcia efektów uczenia się dokonywana przez opiekuna praktyk ma charakter kompleksowy i odnosi się do każdego z zakładanych efektów uczenia się. Określono kryteria, które muszą spełniać placówki, w których studenci odbywają praktyki zawodowe oraz reguły 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. Kompetencje, doświadczenie i kwalifikacje opiekunów praktyk oraz ich liczba umożliwiają prawidłową realizację praktyk.

Organizacja procesu nauczania i wsparcie udzielane studentom przez prowadzących, na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych, umożliwia wykorzystanie czasu przeznaczanego na uczenie się, właściwą weryfikację efektów uczenia się i dostarczenie studentom informacji zwrotnej o uzyskanych efektach.

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

Zalecenia

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 są przejrzyste i selektywne oraz umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się i są określone w stosownej uchwale Senatu UR, przyjmowanej na rok przed rozpoczęciem roku akademickiego, którego dotyczy ta rekrutacja. Za proces rekrutacji w latach 2015-2019 na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka odpowiedzialny był Dziekan Wydziału Biologiczno-Rolniczego, który powoływał Wydziałową Komisję Rekrutacyjną. W 2019 r., w związku ze zmianami strukturalnymi w Uniwersytecie Rzeszowskim, nadzór nad rekrutacją powierzony został Prorektorowi ds. Studenckich i Kształcenia, a za jej przeprowadzenie odpowiedzialna jest Centralna Komisja Rekrutacyjna (CKR). W celu zabezpieczenia potrzeb organizacyjnych rekrutacji w Kolegiach, Rektor powołuje Kolegialne Zespoły Rekrutacyjne. Rekrutacja na studia pierwszego i drugiego stopnia na kierunek TŻiŻC, odbywa się przy zastosowaniu elektronicznego Serwisu Rekrutacyjnego Uniwersytetu Rzeszowskiego. W tym systemie kandydaci dokonują rejestracji na wybrany kierunek oraz formę studiów. Po każdym etapie rekrutacji kandydaci mogą weryfikować minimalne progi punktowe, które zapewniają przyjęcie na studia, liczbę zakwalifikowanych osób oraz liczbę wolnych miejsc. Na stronie Uczelni znajdują się dane kontaktowe do Kolegialnych Zespołów Rekrutacyjnych, wykaz wymaganych dokumentów dla obywateli polskich, zasady rekrutacji na poszczególne kierunki studiów, sylwetki absolwentów, harmonogram rekrutacji, limity przyjęć, wysokość opłat, informacje o domach studenta, pomocy materialnej. Przygotowany został także „Poradnik dla kandydata”. Rekrutacja na studia drugiego stopnia stacjonarne i niestacjonarne na ocenianym kierunku prowadzona jest w semestrze zimowym. Spośród wymagań wstępnych/kompetencji oczekiwanych od kandydata w 2020/2021 roku należy wymienić dysponowanie podstawową wiedzą z zakresu kierunku technologia żywności i żywienie człowieka lub kierunków pokrewnych. Przyjmuje się zasadę, że kandydat osiągnął większość efektów uczenia się przewidzianych dla studiów pierwszego stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Kryterium kwalifikacyjnym brany pod uwagę w postępowaniu rekrutacyjnym jest ocena z dyplomu ukończenia studiów. Natomiast kryterium dodatkowym w przypadku, gdy liczba kandydatów z tą samą liczbą punktów przewyższa limit wolnych miejsc na kierunek jest średnia arytmetyczna wszystkich ocen uzyskanych z egzaminów oraz przedmiotów kończących się zaliczeniem z oceną na studiach pierwszego stopnia. Jak stwierdzono w czasie wizytacji o przyjęcie na studia mogą ubiegać się absolwenci studiów pierwszego stopnia posiadający dyplom inżyniera, jednolitych studiów magisterskich lub równorzędnych, uprawniających do podjęcia studiów drugiego stopnia. Zarówno dla

obywateli polskich jak i cudzoziemców, stosowane są zasady przyjęte obowiązujące na UR, określone w uchwale Senatu. Ocena z dyplomu ukończenia studiów oraz średnia ocen z egzaminów oraz zaliczeń z oceną przeliczana jest na punkty rekrutacyjne. W czasie wizytacji potwierdzono, że zarówno kryteria jak i warunki rekrutacji na ocenianym kierunku są bezstronne i zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów. Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne do tej pory nie uwzględniały informacji o oczekiwanych kompetencjach cyfrowych kandydatów, wymaganiach sprzętowych związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Natomiast uczelnia proponuje wsparcie w zapewnieniu dostępu do tego sprzętu.

Ogólne zasady i warunki potwierdzania efektów uczenia się określa Uchwała nr 510/11/2019 Senatu Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 28 listopada 2019 r. w sprawie przeniesienia studenta na Uniwersytet Rzeszowski z innej uczelni lub uczelni zagranicznej, a uzyskanych poza systemem studiów na kierunku technologia żywności i żywienia reguluje Uchwała nr 463/06/2019 Senatu Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 27 czerwca 2019 r. w sprawie określenia sposobu potwierdzania efektów uczenia się w Uniwersytecie Rzeszowskim. W przypadku przeniesienia z innej uczelni, wniosek składa się do Centralnej Komisji Rekrutacyjnej, a szczegółowe informacje w tym zakresie można uzyskać w Dziale Rekrutacji i Karier Studenckich Uniwersytetu Rzeszowskiego. Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni określa Regulamin studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim. Zgodnie z obowiązującymi na Uczelni przepisami istnieje możliwość przeprowadzania procedury potwierdzania efektów uczenia się na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, a wykaz przedmiotów, o uznanie których mogą ubiegać się kandydaci w trybie potwierdzania efektów uczenia się jest dostępny na stronie internetowej. Postępowanie w sprawie potwierdzania efektów uczenia się kończy się wystawieniem oceny za każdy przedmiot podlegający potwierdzeniu, zgodnie z obowiązującymi kryteriami oceniania. Student otrzymuje za przedmiot zaliczony w drodze potwierdzania efektów uczenia się odpowiednią dla danych zajęć liczbę punktów ECTS. Decyzję o przyjęciu na studia w trybie potwierdzania efektów uczenia się podejmuje Centralna Komisja Rekrutacyjna po spełnieniu warunków rekrutacji.

Warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów.

. Studenci także dostają do wykonania ćwiczenia obliczeniowe, projektowe, mają do przygotowania także prezentacje. Ponadto studenci przygotowują sprawozdania, odpowiedzi na pytania opracowane na podstawie wyszukanej literatury. Niejednokrotnie studenci wykonują także proste zajęcia praktyczne np. wymywanie glutenu z mąki pszennej. Zasady i procedury dyplomowania na ocenianym kierunku są określone w Regulaminie studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim. Studenci kierunku mogą zapoznać się z procedurą dyplomowania w roku akademickim 2020/2021 dostępną na stronie internetowej Kolegium Nauk Przyrodniczych UR. Dostępne są informacje na temat wytycznych dotyczących pisanie pracy dyplomowej, wzoru strony tytułowej, streszczenia pracy, informacja na temat procedury antyplagiatowej. Zespół Programowy ocenianego kierunku opracował szczegółowe wytyczne pisanie pracy. Proces dyplomowania na kierunku obejmuje realizację przez studenta pracy dyplomowej pod kierunkiem nauczyciela akademickiego, ocenę pracy przez promotora i recenzenta w postaci „Formularza oceny promotora pracy dyplomowej” i “Formularza oceny recenzenta pracy dyplomowej” oraz egzamin dyplomowy. Weryfikacja osiągania zakładanych efektów uczenia się odbywa się poprzez realizację pracy dyplomowej, w ramach seminarium dyplomowego na studiach pierwszego (inżynierskiego) oraz drugiego stopnia (magisterskiego), obowiązkową dla każdego rodzaju pracy, procedurę antyplagiatową z użyciem Jednolitego Systemu Antyplagiatowego (JSA) oraz egzamin

dyplomowy. Uwzględniając wygenerowane przez JSA raporty, promotorzy wypełniają stosowne oświadczenia będące podstawą do dopuszczenia studenta do egzaminu dyplomowego. Dostępne są także informacje dotyczące wytycznych przeprowadzenia egzaminu w formie zdalnej oraz w kontakcie bezpośrednim, w związku z sytuacją epidemiczną w kraju (Instrukcja przeprowadzania egzaminu dyplomowego w semestrze zimowym 2020_2021). Obowiązuje także zarządzenie Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 25 stycznia 2021 r. w sprawie zasad weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się określonych w programie studiów oraz przeprowadzania egzaminu dyplomowego przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, bowiem w związku z sytuacją pandemiczną, w wyjątkowych sytuacjach na wniosek studenta lub członka komisji Rektor dopuszcza możliwość przeprowadzenia egzaminu dyplomowego zdalnie. Do czasu zagrożenia epidemicznego wywołanego koronawirusem SARS-CoV-2 w Polsce egzaminy dyplomowe (inżynierskie, magisterskie) na kierunku TŻiŻC odbywały się w sposób tradycyjny, w kontakcie bezpośrednim. Jednak w związku z zaistniałą sytuacją epidemiczną egzaminy kończące drugi stopień studiów w roku akademickim 2019/2020 odbywały się na zasadach określonych w Zarządzeniu Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 29 maja 2020 roku w sprawie zmian w organizacji roku akademickiego 2019/2020 na Uniwersytecie Rzeszowskim oraz ustalenia szczegółowych zasad zakończenia semestru letniego 2019/2020. W czasie wizytacji, członkowie zespołu wizytującego dokonali oceny łącznie 12 prac na obu stopniach studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. W załączniku nr 3 w części II przedstawiono oceny losowo wybranych prac dyplomowych. Tematy i zakres prac odpowiadają efektom kształcenia/uczenia na kierunku. W programie studiów I stopnia od roku akademickiego 2020/2021 zapisano, że praca inżynierska powinna mieć charakter pracy eksperymentalnej lub projektowej i te warunki są spełnione. Natomiast w programie studiów drugiego stopnia od roku akademickiego 2019/2020 podkreślono, że praca magisterska ma mieć charakter pracy badawczej, opartej na krytycznym podejściu do problemu badawczego, znajomości metod badawczych. Prace dyplomowe realizowane na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są związane z działalnością naukowo-badawczą nauczycieli akademickich i mieszczą się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Zarówno na studiach pierwszego i drugiego stopnia tematyka prac dyplomowych wiąże się z problematyką specjalności jaką wybrali studenci.

Wszystkie oceniane w czasie wizytacji prace inżynierskie spełniają warunki stawiane pracom inżynierskim. W jednej pracy magisterskiej podkreślono brak oceny statystycznej, ale pozostałe nie budzą zastrzeżeń. W niewielu przypadkach stwierdzono zawyżenie ocen zarówno przez promotora jak i recenzenta. Podsumowując, zasady i procedury dyplomowania są trafne, specyficzne i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów. Zasady ogólne sprawdzania i oceniania stopnia osiągania efektów uczenia się określa Regulamin studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim. Ogólne zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się zapewniają bezstronność, rzetelność i przejrzystość procesu weryfikacji oraz wiarygodność i porównywalność ocen. W Regulaminie określono ramy organizacyjne procesu weryfikacji osiągnięć studenta, sformułowano także uprawnienia odwoławcze (zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych) i określono konsekwencje braku zaliczenia przedmiotu lub ukończenia studiów. Nauczyciel akademicki na pierwszych zajęciach jest zobowiązany przedstawić sylabus przedmiotu ze szczególnym uwzględnieniem efektów uczenia się dla przedmiotu, treści merytorycznych, metod weryfikacji ich osiągnięcia oraz zasad oceniania. Monitorowanie postępów studentów jest realizowane w sposób ciągły przez nauczycieli prowadzących zajęcia. Bardziej ogólne analizy wyników osiąganych przez studentów kierunku TŻiŻC na poszczególnych przedmiotach i wnioski z tych analiz systematycznie, do roku 2019 przeprowadzał Wydziałowy Zespół ds. Jakości i

Rada Programowa kierunku. Od 2019 r. Zespół programowy kierunku opracowuje dokument dotyczący oceny kierunku – Formularz oceny kierunku, który następnie zatwierdza Rada Dydaktyczna Kolegium. Spostrzeżenia, wnioski i zalecenia mogą być przekazywane nauczycielom podczas zebrań jednostek (katedr/zakładów), do których należą. Następstwem takiego monitoringu mogą być rozmowy wyjaśniające z niektórymi nauczycielami prowadzącymi przedmioty lub modyfikacje treści nauczania. Ogólne zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się na ocenianym kierunku umożliwiają równe traktowanie studentów w procesie weryfikacji oceniania efektów uczenia się, w tym możliwość adaptowania metod i organizacji sprawdzania efektów uczenia się do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Zgodnie z Regulaminem studiów na UR, na wniosek studenta z niepełnosprawnością, Dziekan może wyrazić zgodę na zmianę formy egzaminu lub zaliczenia. Student składa wniosek do Dziekana, wskazując proponowaną inną formę egzaminu lub zaliczenia lub wydłużenie czasu ich trwania, ze względu na posiadaną dysfunkcję. W czasie wizytacji potwierdzono prawidłowość postępowania w sytuacjach konfliktowych na linii student-nauczyciel akademicki. W pierwszej kolejności prowadzone są wyjaśnienia przy udziale opiekuna roku. Opiekun roku jest tą osobą, do której studenci mogą się zgłaszać z prośbą o pomoc/radę. W przypadku braku możliwości rozwiązania konfliktu, sprawa kierowana jest do Prodziekana Kolegium, który przeprowadza rozmowy wyjaśniające ze studentem, nauczycielem, którego ta sprawa dotyczy, a o opinię proszony jest także opiekun roku. Kolejną osobą, która może zostać poproszona o interwencję jest Dziekan Kolegium. We wszystkich przypadkach przed wszystkim dąży się do polubownego rozwiązania ewentualnego konfliktu.

Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się dobierane są przez nauczycieli odpowiedzialnych za przedmioty oddzielnie w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiąganych przez studentów w procesie kształcenia. Za sprawdzanie i ocenę stopnia osiągania efektów kształcenia/uczenia się odpowiada nauczyciel prowadzący przedmiot. Stosowanymi metodami są najczęściej egzamin pisemny (testowe lub z pytaniami otwartymi), kolokwia, prezentacje, projekty, obserwacje podczas zajęć (dotyczy zajęć praktycznych), sprawozdania z ćwiczeń. Sposobem dokumentowania efektów uczenia się osiągniętych przez studentów są m.in.: testy, prace egzaminacyjne, pisemne prace śródsesemtralne, kolokwia, zadania wykonane przez studentów, projekty i prezentacje zrealizowane przez studentów, wypełnione dzienniki praktyk, sprawozdania z praktyki zawodowej.

W czasie wizytacji uzyskano informację dotyczącą metod weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się stosowanych w procesie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Do realizacji procesu kształcenia oraz weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, w czasie realizacji zajęć w formie zdalnej wykorzystywana jest platforma MS Teams. Platforma ta pozwala na bieżącą weryfikację zdobywanej wiedzy w interakcji w czasie rzeczywistym, poprzez wbudowane narzędzia takie jak moduł „Zadania”, „Test” (Forms), ale także monitorowanie obecności i frekwencji studentów na zajęciach. Każdy nauczyciel prowadzący zajęcia może generować własne testy z różną opcją pytań, zadania, a następnie je analizować i oceniać za pomocą wbudowanych narzędzi. Metodami weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się stosowanymi podczas kształcenia prowadzonego w formie zdalnej są głównie kolokwia, egzaminy, projekty, prezentacje, sprawozdania, wypowiedzi ustne, zadań do samodzielnego rozwiązania. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się stosowane w procesie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, gwarantują identyfikację studenta i bezpieczeństwo danych dotyczących studentów. Z

usługi Office 365 mogą korzystać studenci Uniwersytetu Rzeszowskiego posiadający ważną i aktywowaną Elektroniczną Legitymację Studencką. Konta dla studentów generowane są przez Uniwersyteckie Centrum Informatyzacji (UCI) na podstawie listy studentów z systemu informatycznego uczelni. System umożliwia identyfikację studenta za pomocą indywidualnego loginu - połączenie pierwszej litery imienia, pierwszej litery nazwiska i numeru albumu. Przypisanie studentów do zespołów w MS Teams następuje przez nauczycieli prowadzących zajęcia lub poprzez przesłanie studentom za pośrednictwem systemu Wirtualna Uczelnia kodu dostępu do zespołu utworzonego na potrzeby realizacji zajęć dydaktycznych. Dostęp do indywidualnego konta na platformie MS Teams chroniony jest indywidualnym hasłem. Platforma MS Teams jest w pełni zabezpieczona, co pozwala na ochronę danych osobowych studentów. W procesie weryfikacji i oceny osiągniętych przez studentów efektów uczenia się nauczyciele akademicki stosują również weryfikację tożsamości studentów poprzez sprawdzanie listy obecności, kiedy studenci powinni mieć włączoną kamerę oraz mikrofon. Podobna sytuacja ma miejsce podczas pisania kolokwium, egzaminu czy ustnej odpowiedzi.

Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się, a także umożliwiają sprawdzenie i ocenę przygotowania do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w takiej działalności np. umiejętności w zakresie planowania/prowadzenia badań naukowych są nabywane w ramach realizacji pracy dyplomowej i uczestnictwa w seminariach dyplomowych, a także podczas pracy w laboratorium związanej z rozwijaniem zainteresowań, w ramach przynależenia do kół naukowych. Działalność w ramach kół naukowych wiąże się z prezentacją swoich wyników badań na zagranicznych konferencjach. Dzięki temu studenci mają także możliwość kształtowania swoich umiejętności językowych. Efekty uczenia się są weryfikowane poprzez prace dyplomowe (inżynierskie, magisterskie), recenzje tych prac oraz egzaminy dyplomowe. Efekty uczenia się zdobywane przez studenta w ramach praktyk zawodowych są weryfikowane przez koordynatora praktyki. Weryfikacja dokonywana jest na podstawie dziennika praktyk, sprawozdania z praktyki zawodowej oraz opinii i oceny wystawionej przez zakładowego opiekuna praktyki (w miejscu jej realizacji). Zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się i postępów w procesie uczenia się określają zasady przekazywania studentom informacji zwrotnej dotyczącej stopnia osiągnięcia efektów uczenia się na każdym etapie studiów oraz na ich zakończenie. Zaliczenie każdej formy zajęć danego przedmiotu w programie studiów ocenianego kierunku, jest dokumentowane przez prowadzącego nauczyciela akademickiego w protokole zaliczenia przedmiotu – elektronicznym i jego wydrukowanej wersji, która z podpisem nauczyciela dostarczana jest do dziekanatu. Dokumentacja osiągania efektów uczenia się (listy obecności, testy, pisemne prace etapowe, prace egzaminacyjne, zadania wykonane przez studentów, sprawozdania) nabywanych podczas zrealizowanych zajęć dydaktycznych na ocenianym kierunku oraz sylabus przedmiotu przechowywana jest przez osoby prowadzące zajęcia.

W załączniku nr 3 w części I przedstawiono ocenę prac etapowych losowo wybranych modułów dokonaną przez ZO. Potwierdziły one, w większości modułów, wybór prawidłowych metod weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia. Pytania były sformułowane dobrze i jasno. W jednym przypadku (Nowe trendy w gastronomii) zwrócono uwagę na brak zróżnicowania i wystawienie najwyższej oceny wszystkim studentom za pytania na kolokwium. Często do oceny osiągnięcia efektów uczenia się wykorzystywano testy różnego rodzaju. Sprawozdania i projekty były wykonane starannie, na dobrym poziomie, we wszystkich przypadkach oceniane i komentowane przez prowadzących.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia na ocenianym kierunku są przejrzyste i uwzględniają zasadę równych szans. Warunki i procedury potwierdzania i uznawania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz uzyskanych w innych uczelniach nie budzą zastrzeżeń. Zasady i procedury dyplomowania są prawidłowe, przejrzyste, dostosowane do kierunku i zapewniają ocenę osiągnięcia w czasie studiów zdefiniowanych efektów uczenia. Tematyka prac dyplomowych jest zgodna z koncepcją kształcenia na kierunku i efektami uczenia. Prace inżynierskie na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych, są dobrze opracowane pod względem merytorycznym i formalnym, a także spełniają wymagania właściwe dla prac inżynierskich. Prace magisterskie oceniane w czasie wizytacji, mają wysoki poziom merytoryczny. Rodzaj, forma, tematyka i metodyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów itp. a także prac dyplomowych są dostosowane do poziomu i profilu, efektów uczenia się oraz dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której oceniany kierunek jest przyporządkowany.

Stosowane metody weryfikacji i oceny osiągnięcia efektów uczenia się są właściwie dobrane do specyfiki kierunku i zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę osiągnięcia wszystkich efektów uczenia oraz monitorowanie postępów studenta w procesie kształcenia, także w przypadku prowadzenia nauczania zdalnego. Zapewniają obiektywność procesu weryfikacji i umożliwiają adaptowanie metod i organizacji sprawdzania efektów do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Przewidują również zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się stosowane w procesie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość gwarantują identyfikację studenta i bezpieczeństwo danych dotyczących studentów.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Kadrę naukowo-dydaktyczną prowadzącą zajęcia na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka (tżiżcz) stanowią nauczyciele akademicki (60 osób) zatrudnieni w różnych jednostkach organizacyjnych Uniwersytetu Rzeszowskiego, w tym 4 na podstawie umowy cywilno-prawnej. W większości (66%) są pracownikami Instytutu Żywności i Żywienia (ITŻiŻ) UR, pozostali Instytutu Nauk Rolniczych, Ochrony i Kształtowania Środowiska, Centrum Dydaktycznego Nauk Techniczno-Przyrodniczych, Studium Języków Obcych, Instytutu Nauk Prawnych oraz Studium Wychowania Fizycznego i Rekreacji. Nauczyciele prowadzący zajęcia na kierunku tżiżcz to osoby z tytułem profesora (6 osób), doktora habilitowanego – profesora Uczelni (11 osób), doktora (13 osób), doktora inżyniera (24 osoby), magistra (2 osoby) i magistra inżyniera (4 osoby). Przy czym na studiach I stopnia, kadrę dydaktyczną stanowi 53 nauczycieli, w tym 5 osób z tytułem profesora, 10 doktora habilitowanego – profesora Uczelni, 32 doktora i 6 magistra, wśród których, co jest bardzo istotne, znacząca większość

(42 osoby) posiada kompetencje inżynierskie; a na studiach drugiego stopnia zajęcia prowadzi 32 nauczycieli, w tym 4 posiadających tytuł profesora, 6 doktora habilitowanego - profesora Uczelni, 12 doktora inżyniera, 6 doktora i 4 magistra inżyniera. Tytuły naukowe i stopnie, a także tytuły zawodowe w przypadku większości prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku są związane z dziedziną nauk rolniczych, w tym 28 osób uzyskało je bezpośrednio w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której w całości został przyporządkowany kierunek. Pozostali w ramach dyscypliny: zootechnika i rybactwo (6 osób), rolnictwo i ogrodnictwo (3 osoby), nauki o Ziemi i środowisku, nauki leśne i inżynieria mechaniczna. Znaczna część nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku (70%) prowadzi badania naukowe i posiada aktualny dorobek naukowy związany z dziedziną nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, pozostali (18 osób) reprezentują dyscypliny rolnictwo i ogrodnictwo (4 osoby) i inne dziedziny i dyscypliny naukowe (18 osób). Struktura i liczebność kadry oraz aktywność naukowa udokumentowana aktualnym dorobkiem w dyscyplinie technologia żywności i żywienia umożliwiają prawidłową realizację zajęć na ocenianym kierunku i nabywanie przez studentów kompetencji badawczych, a w przypadku studiów pierwszego stopnia także inżynierskich. Prowadzone przez nauczycieli akademickich badania naukowe dotyczą głównie zagadnień związanych z technologią żywności i żywieniem człowieka. Głównie dotyczą tematyki związanej z wpływem czynników biotycznych i abiotycznych na cechy jakościowe żywności. Znacząca część badań dotyczy składników bioaktywnych występujących w surowcach roślinnych i zwierzęcych. Dzięki wykorzystaniu nowoczesnej aparatury umożliwiającej zastosowanie najnowocześniejszych technik chromatograficznych dokonywana jest ich identyfikacja oraz ilościowe oznaczanie. Badany jest także wpływ różnych zabiegów technologicznych na jakość żywności, identyfikowanie zagrożeń zdrowotnych oraz możliwości badania zafałszowań. Uzyskane szczegółowe wyniki badań laboratoryjnych umożliwiają projektowanie nowych produktów spożywczych o właściwościach prozdrowotnych zawierających składniki bioaktywne. Kolejny kierunek badań podejmowany przez nauczycieli dotyczy żywienia różnych grup ludności, oceny sposobu żywienia, procesów kulinarnych i ich wpływu na jakość produktów. Uzyskane wyniki badań są publikowane w czasopiśmie naukowych z listy JCR (łącznie 246 w latach 2015 – 2020) i spoza niej, w postaci monografii naukowych, rozdziałów w monografii. Aktywność naukowa nauczycieli przejawia się też w zgłoszeniach patentowych i patentach (w latach 2016 – 2020, 8 zgłoszeń i 5 przyznanych patentów). Wśród osób kształcących na ocenianym kierunku, są krajowi eksperci i specjaliści z zakresu technologii żywności i żywienia, którzy kierują lub kierowali projektami finansowanymi ze źródeł NCN (Miniatura, Preludium, Sonata, Opus), NCBiR, MRiRW, PROW, MNiSW (Regionalna Inicjatywa Doskonałości). Młodzi pracownicy kierowali projektami badawczymi finansowanymi w ramach dotacji celowej UR. Na uwagę zasługuje także współpraca z otoczeniem naukowo-gospodarczym poprzez realizację projektów wdrożeniowych B+R+I, 2.3. Proinnowacyjne usługi dla przedsiębiorstw, 2.3.2 Bony na innowacje dla MŚP, a ostatnio 3 projekty grantowe są realizowane w ramach programu "Podkarpackie Centrum Innowacji" współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, w ramach Osi Priorytetowej nr I "Konkurencyjna i innowacyjna gospodarka" z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego. Nauczyciele są też autorami/współautorami podręczników, rozdziałów w podręcznikach oraz skryptów akademickich dla studentów, aczkolwiek w tym zakresie aktywność kadry jest niewielka, łącznie obejmuje 11 pozycji, w tym najnowsza opublikowana została w 2016 roku. W realizacji badań często uczestniczą także studenci studiów pierwszego i drugiego stopnia, realizując pod opieką nauczyciela akademickiego swoje prace inżynierskie i magisterskie, co sprzyja nabywaniu kompetencji badawczych. Prace inżynierskie dotyczą najczęściej zaprojektowania/opracowania produktu spożywczego, technologii wytwarzania czy też linii technologicznej. Natomiast prace

magisterskie mają charakter badawczy i dotyczą konkretnego problemu naukowego. Najczęściej są związane z działalnością naukową promotora, prowadzonymi projektami badawczymi i badawczo-wdrożeniowymi. Studenci pod okiem promotora wykonują badania naukowe, których wyniki poddawane są analizie statystycznej, a następnie opisywane i dyskutowane w oparciu o literaturę przedmiotu. Wyniki badań naukowych opisane w pracach dyplomowych, otrzymane we współpracy z nauczycielem, ale także wykonanych w ramach własnej działalności naukowej studentów są publikowane w czasopismach naukowych, monografiach lub są prezentowane na konferencjach. W okresie ostatnich 5 lat studenci byli współautorami w sumie 264 prac, w tym 13 to publikacje z listy JCR, 67 to publikacje w czasopismach naukowych spoza listy JCR, 99 to doniesienia na konferencjach krajowych i międzynarodowych, 85 to rozdziały w monografiach.

Wśród kadry realizującej zajęcia na ocenianym kierunku są laureaci różnych nagród i wyróżnień krajowych i zagranicznych. Jeden z nauczycieli zdobył I miejsce w konkursie „Europejskie Inicjatywy Obywatelskie” - Wyróżnienie przez Parlament Europejski. Nagrodzony projekt: Propozycja modyfikacji rozporządzenia komisji (WE) nr 41/2009 z dnia 20 stycznia 2009 r. dotyczącego składu etykietowania środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących gluten, natomiast inny nauczyciel otrzymał złoty medal na XVIII Moskiewskim Międzynarodowym Salonie Wynalazków i Innowacyjnych Technologii ARCHIMEDES (2015). Dwie osoby uzyskały stypendia MNiSW dla wybitnych młodych naukowców. W latach 2013-2019 czterech pracowników otrzymało medale Komisji Edukacji Narodowej przyznawane za szczególne osiągnięcia w działalności oświatowej i wychowawczej, a w roku 2019 i 2020 dwóch pracowników otrzymało stypendia MNiSW dla wybitnych młodych naukowców. W kadrze ocenianego kierunku jest także laureat Nagrody Specjalnej Wiceprezesa Rady Ministrów, Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego za wspieranie działalności kół naukowych (2018).

Zgodnie z Regulaminem studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim wykłady na kierunku ciężcz prowadzą nauczyciele akademicy z tytułem naukowym profesora, stopniem doktora habilitowanego lub stopniem doktora posiadający odpowiednie doświadczenie i wiedzę z zakresu danego przedmiotu. Seminaria inżynierskie i magisterskie powierzane są jedynie nauczycielom akademickim o znaczącym dorobku naukowym, posiadającym co najmniej stopień doktora habilitowanego. Obsadę zajęć proponuje zespół programowy kierunku technologia żywności i żywienia człowieka, którego pracami kieruje Kierownik kierunku. Dokonując obsady zespół programowy bierze pod uwagę dorobek naukowy nauczyciela oraz jego doświadczenie dydaktyczne. Zgodnie z tą zasadą przedmioty kierunkowe i specjalnościowe prowadzone są przez nauczycieli, którzy prowadzą działalność naukową w ramach dyscypliny technologia żywności i żywienia i na ogół wskazali ją jako wiodącą, w swojej działalności naukowej, w znacznej większości pracownicy ITŻiŻ. Przydział czynności nauczyciela akademickiego zatwierdza Dziekan Kolegium Nauk Przyrodniczych, Dyrektor Instytutu oraz Prorektor ds. Studenckich i Kształcenia.

Zespół programowy powierza realizację zajęć z przedmiotów kierunkowych jedynie pracownikom o znaczącym dorobku naukowym, co najmniej ze stopniem naukowym doktora habilitowanego, np. wykłady z *ogólnej technologii żywności* prowadzi nauczyciel akademicki z tytułem profesora, o znacznym dorobku naukowymi dydaktycznym w zakresie tژی. Na pierwszym stopniu studiów przedmioty prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich są koordynowane przez nauczycieli posiadających udokumentowane kompetencje inżynierskie. I tak, realizacja części wykładów z przedmiotu *maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego* została powierzona profesorowi, doświadczonemu dydaktykowi o uznanym dorobku naukowym, który jest związany z oceną właściwości mechanicznych i chemicznych wybranych warzyw i owoców miękkich w aspekcie ich właściwości prozdrowotnych oraz oceny strat w trakcie przechowywania. W realizację wykładów z

przedmiotu *maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego* włączony jest także inny nauczyciel, zatrudniony na ½ etatu prof. UR dr hab. inż., w którego najnowszym dorobku naukowym znajdują się publikacje z zakresu technik wysokich ciśnień, niskotemperaturowej pasteryzacji. Badania naukowe tego nauczyciela są bardzo szerokie, dotyczą technologii żywności, biotechnologii żywności, chemii żywności, inżynierii żywności i oceny jakości żywności, szczególnie w zakresie technologii owoców i warzyw oraz wykorzystania tradycyjnych i innowacyjnych technik w przetwórstwie żywności, stąd został włączony także w realizację innych przedmiotów prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich - *inżynieria procesowa w przemyśle spożywczym*, oraz na drugim stopniu *współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego*. W celu zapewnienia realizacji zajęć dydaktycznych przez kadrę o najwyższych, specjalistycznych kwalifikacjach w dyscyplinie tژیż, w 2017 roku zatrudniono Profesora z Uniwersytetu w Nitrze o uznanym dorobku naukowym w dyscyplinie tژیż, w zakresie mikrobiologii przemysłowej, jednocześnie międzynarodowego koordynatora programu CEEPUS. Na pierwszym stopniu powierzono mu zajęcia z przedmiotów: *bezpieczeństwo i higiena żywności, procesy przemysłu fermentacyjnego*. W procesie dydaktycznym uczestniczą także osoby z praktyki. W roku akademickim 2020/2021 prowadzenie ćwiczeń z przedmiotu *analiza zagrożeń zdrowotnych żywności* oraz wykładów z przedmiotu *współczesne kierunki w analizie żywności* zostało powierzone pracownikowi Laboratorium analizy żywności Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie. Kwalifikacje reprezentowane przez poszczególnych nauczycieli w powiązaniu z dorobkiem publikacyjnym są zgodne z treściami prowadzonych przez nich zajęć dydaktycznych. Zasada ta nie jest stosowana tylko marginalnie, np. w przypadku przedmiotu *propedeutyka nauk o żywności*, który został przypisany do przedmiotów podstawowych, jednak z treści opisanych w sylabusie przedmiotu wynika, że wymaga szerokich kompetencji w dyscyplinie tژیż, a został powierzony nauczycielowi, którego dorobek naukowy w dyscyplinie tژیż nie budzi wątpliwości jednak związany jest jedynie z alternatywnymi metodami utrwalania żywności i badaniami składu żywności, a żaden z posiadanych stopni naukowych nie jest związany z dyscypliną. Dlatego rekomenduje się ponowne przeanalizowanie kandydatury i wprowadzenie zmiany w obsadzie tych zajęć. Specjalności, które są realizowane na studiach drugiego stopnia, bezpośrednio wynikają z kompetencji naukowych nauczycieli. Dorobek naukowy znacznej części związany jest z analizą składników bioaktywnych oraz otrzymywaniem żywności o właściwościach prozdrowotnych. Dlatego, w oparciu o udokumentowane publikacjami kompetencje kadry, na drugim stopniu studiów powołano specjalność *żywność prozdrowotna*. Podobna sytuacja dotyczy specjalności *analiza żywności*. W tym przypadku wykorzystano kompetencje nauczycieli w zakresie stosowania nowoczesnych metod analitycznych w badaniach składników bioaktywnych w surowcach i produktach spożywczych, w tym wpływu nowoczesnych procesów utrwalania żywności na jakość żywności, identyfikowanie zagrożeń zdrowotnych, czy zafałszowań żywności. Natomiast zajęcia trzeciej specjalności *żywienie człowieka w gastronomii* są realizowane przez nauczycieli, którzy w swoim dorobku mają prace dotyczące żywienia różnych grup ludności, oceny sposobu odżywiania, procesów kulinarnych i ich wpływu na jakość i wartość żywieniową. Za pozytywne należy uznać, że nauczyciele prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku często oprócz dorobku naukowego wpisującego się w dyscyplinę tژیż posiadają także inne wartościowe kompetencje, które wpisują się w tematykę prowadzonych zajęć, np. przedmioty: *produkcja surowców zwierzęcych, technologia drobiu i jaj, prozdrowotna żywność z mięsa i jaj* są realizowane przez osoby mające dorobek naukowy w dyscyplinie tژیż związany tematycznie z prowadzonymi zajęciami, a dodatkowo wszyscy nauczyciele mają kompetencje z zakresu zootechniki.

Przydział czynności dydaktycznych nauczycieli akademickich reguluje zarządzenie nr 20/2020 Rektora UR w sprawie szczegółowych zasad planowania obsady kadrowej zajęć dydaktycznych w UR. Zgodnie

z tym zarządzeniem nauczycielom akademickim nie powinno się planować zajęć dydaktycznych powyżej i poniżej pensum dydaktycznego, które jest ustalone w Regulaminie pracy UR dla danego stanowiska, w ramach danej grupy, na którym jest zatrudniony nauczyciel. Nauczyciel może wyrazić/ nie wyrazić zgodę na prowadzenie zajęć w godzinach ponadwymiarowych w wymiarze przekraczającym $\frac{1}{4}$ (pracownik badawczo-dydaktyczny) lub $\frac{1}{2}$ (pracownik dydaktyczny) rocznego wymiaru zajęć dydaktycznych. Nauczyciel w uzasadnionych przypadkach może ubiegać się o obniżenie pensum dydaktycznego w wymiarze do 50%. Na kierunku cięższ wstępne obciążenia dydaktyczne poszczególnych nauczycieli prowadzących zajęcia są ustalane na zebraniu zespołu programowego kierunku, które odbywa się w czerwcu roku poprzedzającego dany rok akademicki, a następnie jest dyskutowane i przedstawiane do decyzji Dziekana. Priorytetem jest zapewnienie pensum dydaktycznego nauczycieli, zgodnie z ich kompetencjami, a dostępne godziny ponadwymiarowe rozdzielane są zgodnie z kompetencjami nauczycieli, jak również z troską o równomierny rozdział godzin nadliczbowych pomiędzy nauczycieli, którzy mogą prowadzić dane zajęcia. Ponadto zespół programowy kierunku ustala także przydziały liczby prac dyplomowych realizowanych w poszczególnych jednostkach ITŻiŻ, biorąc pod uwagę liczbę nauczycieli zatrudnionych w danej jednostce, a także zajmowane przez nich stanowiska. Obciążenie godzinowe prowadzeniem zajęć nauczycieli, dla których UR jest podstawowym miejscem pracy jest zgodny z wymaganiami (ponad 95% godzin zajęć prowadzonych jest przez nauczycieli zatrudnionych w UR).

Kwestię posiadania przez nauczycieli kompetencji w zakresie metod kształcenia na odległość reguluje Zarządzenie Nr 25/2018 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego w sprawie szkoleń dla nauczycieli akademickich UR z zakresu tworzenia kursów i prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Wsparciem w tym względzie jest Uniwersyteckie Centrum Kształcenia na Odległość (UCKO), które zostało utworzone w 2017 roku na mocy uchwały nr 119/03/2017 Senatu UR. Do zadań tej jednostki należy zarządzanie systemami informatycznymi i administrowanie platformami do prowadzenia kształcenia na odległość, wsparcie techniczne oraz doradztwo (metodyczne i prawne) dla pracowników Uniwersytetu zamierzających wykorzystywać nowoczesne technologie informatyczne w pracy dydaktycznej oraz naukowej, prowadzenie szkoleń dla pracowników Uniwersytetu i pomoc przy projektowaniu, tworzeniu oraz publikowaniu multimedialnych materiałów dydaktycznych w formie e-learningowej, realizacja nagrań wideo realizowanych szkoleń z zakresu obsługi platform e-learningowych, zapewnienie warunków do prowadzenia zajęć dydaktycznych z wykorzystaniem najnowszych technologii informatycznych, umożliwiających realizację zajęć w trybie zdalnym. Specjalistyczne szkolenie było prowadzone przez Uniwersyteckie Centrum Kształcenia na Odległość. Specjalistyczne szkolenia prowadzone przez UCKO w ramach projektu „Jednolity Program Zintegrowany Uniwersytetu Rzeszowskiego – droga do wysokiej jakości kształcenia” trwały od października 2018 roku, w szkoleniach tych uczestniczyło 25 nauczycieli, którzy prowadzą zajęcia na TŻiŻC. Zajęcia w formie zdalnej prowadzone są w Uniwersytecie Rzeszowskim poprzez platformę MS Teams. Zapewnienie jej prawidłowego funkcjonowania, jak podano wcześniej, należy do obowiązków UCKO. Na stronie internetowej tej jednostki w zakładce MS Teams znajduje się kompendium wiedzy na temat funkcjonowania platformy, zamieszczone są materiały szkoleniowe oraz film instruktażowy. Bezpośrednio na tej platformie odbyły się interaktywne szkolenia z jej obsługi. W ramach Kolegium Nauk Przyrodniczych powołany jest koordynator ds. MS Teams, do którego można na bieżąco zwracać się z problemami związanymi z funkcjonowaniem platformy. Ponadto w ramach Katedr/Zakładów pracownicy pomagają sobie lub szkolą się nawzajem w razie wystąpienia trudności/wątpliwości z obsługą platformy MS Teams. Rekomendacje do używania platformy MS Teams zapisane są w Zarządzeniu Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego (61/2020 z dnia 29 maja 2020 roku). Korzystanie z

innych narzędzi jest możliwe, ale wymaga uprzedniego zatwierdzenia przez Dziekana Kolegium. Dziekan kolegium może wystąpić do Prorektora ds. Studenckich i Kształcenia z wnioskiem o wykorzystanie narzędzia informatycznego, innego niż pakiet Office 365 zapewniającego kontrolę przebiegu prowadzenia zajęć, zaliczenia i egzaminu oraz jego rejestrację, pod warunkiem uzyskania pozytywnej opinii Uniwersyteckiego Centrum Kształcenia na Odległość i Inspektora Ochrony Danych Uniwersytetu Rzeszowskiego. Możliwość wyboru przez nauczycieli akademickich różnych platform spełniających wymagania dotyczące kontroli przebiegu prowadzenia zajęć, zaliczenia i egzaminu oraz ich rejestrację i ochronę danych osobowych uczestników procesu dydaktycznego zgodnie z polityką RODO obowiązuje także w roku akademickim 2020/2021. Wynika to z zarządzenia nr 89/2020 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 4 września 2020 r. w sprawie organizacji zajęć w semestrze zimowym 2020/2021 i zarządzenie nr 11/2021 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 27 stycznia 2021 r. w sprawie organizacji zajęć w semestrze letnim 2020/2021.

Zatrudnienie nauczycieli na UR odbywa się o standardowe postępowanie konkursowe. Zgodnie z zapisami w statucie UR nawiązanie pierwszego stosunku pracy w UR z nauczycielem akademickim na czas nieokreślony lub określony dłuższy niż 3 miesiące w wymiarze przewyższającym połowę pełnego wymiaru czasu następuje po przeprowadzeniu otwartego konkursu. Konkurs oraz wymagania konkursowe na stanowisko nauczyciela akademickiego realizującego zajęcia na kierunku tżicz za zgodą Rektora, ogłasza Prorektor ds. Kolegium, który jednocześnie powołuje komisję konkursową. W jej skład wchodzi: Prorektor ds. Kolegium Nauk Przyrodniczych lub osoba przez niego upoważniona, dyrektor ITŻiŻ i osoba mająca być bezpośrednim przełożonym. Informację o konkursie i jego wyniku wraz z uzasadnieniem udostępnia się na stronach internetowych: UR, w BIP na stronie UR i ministra właściwego ds. szkolnictwa wyższego i nauki. Informacje o konkursie udostępnia się w języku angielskim na stronach internetowych Komisji Europejskiej w europejskiej bazie mobilnych naukowców. Komisja konkursowa przedstawia radzie ITŻiŻ informację o przebiegu konkursu wraz ze stanowiskiem komisji konkursowej. Wyniki postępowania konkursowego zaopiniowane przez radę są ostateczne. Decyzję o zatrudnieniu kandydata podejmuje Rektor. Ogólne kryteria dla osób kandydujących do zatrudnienia na UR w grupach pracowników badawczych, badawczo-dydaktycznych, dydaktycznych są także określone w statucie. Na stanowisku profesora może być zatrudniona osoba posiadająca tytuł profesora; profesora UR osoba posiadająca co najmniej stopień doktora i znaczące osiągnięcia naukowe lub artystyczne – w przypadku pracowników badawczych, naukowe, artystyczne lub dydaktyczne w przypadku pracowników badawczo-dydaktycznych; dydaktyczne, organizacyjne lub zawodowe – w przypadku pracowników dydaktycznych; adiunkta osoba mająca co najmniej stopień doktora; asystenta mająca co najmniej tytuł zawodowy magistra, magistra inżyniera lub równorzędny; lektora mająca co najmniej tytuł zawodowy magistra filologii albo równorzędny lub dokumenty potwierdzające biegłą znajomość języka obcego i potwierdzone kwalifikacje pedagogiczne; instruktora osoba mająca co najmniej tytuł zawodowy magistra, magistra inżyniera albo równorzędny i potwierdzone kwalifikacje pedagogiczne. Nauczyciel akademicki zatrudniony na stanowisku badawczym prowadzi aktywną działalność naukową, uczestniczy w kształceniu doktorantów i bierze udział w pracach organizacyjnych na rzecz UR w wymiarze godzin nie mniejszym niż pensum profesora i stale podnosi kompetencje zawodowe. Nauczyciel akademicki zatrudniony na stanowisku badawczo-dydaktycznym prowadzi działalność naukową, kształci i wychowuje studentów i doktorantów oraz bierze udział w pracach organizacyjnych na rzecz UR w wymiarze nie mniejszym niż pensum dydaktyczne oraz stale podnosi kompetencje zawodowe. Natomiast nauczyciel akademicki zatrudniony na stanowisku dydaktycznym kształci i wychowuje studentów i doktorantów, przygotowuje publikacje i materiały dydaktyczne, bierze udział w pracach organizacyjnych na rzecz UR

w wymiarze godzin nie mniejszym niż pensum dydaktyczne oraz stale podnosi kompetencje zawodowe. Wysokość pensum dydaktycznego dla poszczególnych grup i stanowisk jest także określona w statucie i regulaminie pracy UR.

Zgodnie ze statutem UR wszyscy nauczyciele podlegają okresowej ocenie, która jest dokonywana nie rzadziej niż raz na cztery lata. Przy ocenie brane są pod uwagę osiągnięcia badawcze, dydaktyczne i organizacyjne oraz przestrzeganie praw autorskich i pokrewnych, a także własności przemysłowej. W ramach oceny dydaktycznej oceniany jest poziom prowadzonych zajęć dydaktycznych na podstawie wyników ankiet studenckich, autorstwo skryptów, podręczników i innych pomocy dydaktycznych, nagrody i wyróżnienia za działalność dydaktyczną, działalność w zakresie (opracowanie) i doskonalenia programów studiów, sylabusów, recenzowanie prac dyplomowych. Dodatkowo ocenie podlega opieka nad studentami i doktorantami programowymi praktykami, prowadzenie zajęć w ramach Uniwersytetu Trzeciego Wieku (TUR) i Małego Uniwersytetu Rzeszowskiego MUR).

W ramach działalności naukowej ocenie podlegają: publikacje naukowe, udział w kolegiach redakcyjnych czasopism, recenzowanie prac naukowych, aktywne uczestnictwo w konferencjach naukowych, funkcje pełnione w krajowych i międzynarodowych organizacjach i towarzystwach naukowych, nagrody i wyróżnienia instytucji i towarzystw naukowych, kształcenie młodej kadry naukowej, patenty udzielone na rzecz UR, czynny udział w grantach badawczych, wdrożenia, uzyskanie tytułu lub stopnia naukowego. W zakresie oceny działalności organizacyjnej zwraca się uwagę na udział nauczyciela w pracach komisji uczelnianych, organizacji spotkań naukowych i dydaktycznych, prowadzenie sprawozdawczości naukowej i dydaktycznej, opiekę nad organizacjami studenckimi i doktoranckimi, udział w komisjach rekrutacyjnych na studia i promocji kierunków studiów, pozyskiwanie środków pozabudżetowych na działalność badawczą oraz dydaktyczną. Ocenę okresową przeprowadza pięcioosobowa komisja, którą powołuje Rektor. Ocena okresowa może być pozytywna albo negatywna. Wyniki oceny okresowej wpływają na przedłużenie zatrudnienia na zajmowanym stanowisku, wysokość uposażenia, awanse i wyróżnienia, powierzanie stanowisk kierowniczych.

W celu monitorowania i doskonalenia jakości kształcenia na UR prowadzone są regularne anonimowe badania ankietowe wśród społeczności akademickiej oraz absolwentów UR. Wynika to bezpośrednio z zarządzenia nr 8/2020 Rektora UR z dnia 29 stycznia 2020r., które reguluje także wszelkie sprawy związane z przeprowadzeniem ankietyzacji oraz sposobu wykorzystania wyników.

Nauczyciele akademicy są w każdym semestrze oceniani przez studentów w anonimowych ankietach dotyczących zajęć. Wyniki są analizowane przez Dział Jakości i Akredytacji UR i w formie zbiorczego raportu są przekazywane Dziekanowi kolegium, który zapoznaje członków Rady Dydaktycznej Kolegium z uogólnionymi wynikami ankiet, które są także dostępne na stronie internetowej Dziekanatu.

Hospitacje zajęć dydaktycznych obowiązują wszystkich nauczycieli i są przeprowadzana co najmniej raz na dwa lata. Szczegółowe zasady przeprowadzania hospitacji zajęć dydaktycznych na UR są zamieszczone na stronie internetowej UR. Jednakowa procedura jest stosowana dla zajęć realizowanych w formie zdalnej i w kontakcie. Z każdej z hospitacji sporządzany jest protokół, który ma charakter poufny, a wgląd do niego ma tylko dziekan, dyrektor instytutu, osoby upoważnione przez dziekana, bezpośredni przełożony hospitowanego oraz hospitowany. Uogólnione wyniki hospitacji są przedstawiane na posiedzeniu Rady Dydaktycznej i służą do doskonalenia procesu kształcenia. Rezultaty tych ankiet wraz z wnioskami wynikającymi z hospitacji zajęć są brane pod uwagę przy doborze obsady zajęć dydaktycznych w kolejnym roku akademickim.

Hospitacje zdalnych zajęć przeprowadzone w trakcie wizytacji wskazują, że nauczyciele prowadzący zajęcia mają właściwe kompetencje wskazane w kartach charakterystyki załączonych do raportu

samooceny oraz wykazują właściwe przygotowanie merytoryczne oraz dydaktyczne. Prowadzący legitymują się właściwym, adekwatnym do prowadzonych zajęć dorobkiem naukowym. Podczas ćwiczeń stosowali odpowiednie metody dydaktyczne, właściwe do prowadzenia zajęć zdalnych, np. zadanie pracy w grupach, omawianie i dyskutowanie wyników na forum grupy, motywowanie studentów do prezentowania wyników pracy grupy. Hospitowane wykłady były przeprowadzane z wykorzystaniem prezentacji PowerPoint. Podczas wykładów aktywizowano studentów, zadając pytania.

Nauczyciel za wyróżniającą pracę dydaktyczną w uczelni może być nagrodzony indywidualną nagrodą „Dydaktyczny Laur Uniwersytetu Rzeszowskiego, który jest przyznawany przez powołaną przez Rektora Kapitułę, która oceniają kandydatów bierze pod uwagę wyniki ankiet studenckich, zaangażowanie w opiekę nad działalnością studencką i doktorancką, opracowanie programu studiów, uczestnictwo w zespole programowym kierunku, publikacje dydaktyczne. Działalność naukowa, dydaktyczna i organizacyjna nauczycieli może być doceniana poprzez przyznawanie nagród Rektora. Sprawę tę reguluje zarządzenie nr 21/2020 Rektora UR. Za działalność nauczyciele są gratyfikowani dodatkiem projałościowym, który jest przyznawany w formie pieniężnej. Programem motywującym młodych pracowników do działalności naukowej jest system grantowy UR dla młodych naukowców. Innymi formami wsparcia i podnoszenia kompetencji pracowników naukowo-dydaktycznych z której nauczyciele ITŻiŻ bardzo chętnie korzystają jest możliwość udziału w programach ERASMUS+ i CEEPUS, a także udzielanie zgody i finansowanie staży krajowych i zagranicznych, udział w konferencjach. O skuteczności polityki kadrowej świadczą liczne awanse naukowe nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku. Od 2015 roku, aż 13 osób uzyskało stopień doktora (10 w dyscyplinie tęż, 3 doktora habilitowanego (przy czym tylko 2 w dyscyplinie tęż), a 3 osoby uzyskały tytuł naukowy profesora. Dowodem skuteczności tej polityki jest liczba prac nauczycieli opublikowanych w czasopiśmie z listy JCR, która w ostatnich latach znacząco wzrosła (19 prac w 2015r., 68 w 2020r.). Analizując politykę kadrową należy stwierdzić, że umożliwia ona dobór kadry, który zapewnia prawidłową realizację zajęć dydaktycznych, sprzyja stabilizacji zatrudnienia i rozwojowi nauczycieli. Na UR stworzono doskonałe warunki do pracy naukowej, rozwoju i doskonalenia. Na uczelni nie odnotowano żadnych przypadków zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy. Należy zauważyć, że w UR budowane są pozytywne relacje wśród całej społeczności akademickiej oparte na wzajemnym szacunku i tolerancji oraz poszanowaniu godności osobistej. Kwestię tą reguluje Zarządzenie nr 4/2020 wprowadzające wewnętrzną politykę przeciwdziałania mobbingowi, dyskryminacji i korupcji. Zgodnie z tym dokumentem w rozwiązywaniu pojawiających się sporów czy konfliktów zajmuje się organ doradczy Rektora – komisja ds. Przeciwdziałania mobbingowi, dyskryminacji i korupcji oraz wspierający jej działalność na pierwszym etapie rozpatrywania sprawy mediator. W przypadku wystąpienia zjawiska mobbingu, dyskryminacji czy korupcji każdy pracownik UR ma możliwość zgłoszenia pisemnej, imiennej skargi do Rektora za pośrednictwem w/w Komisji.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Liczebność, struktura i kwalifikacje kadry naukowo-dydaktycznej kierunku technologia żywności i żywienie człowieka zapewniają prawidłową realizację programu kształcenia w zakresie ujętym w opisie efektów uczenia się dla kierunku. Kadra kierunku posiada dorobek naukowy adekwatny do prowadzonych zajęć związany z dyscypliną technologia żywności i żywienia umożliwiając prawidłową realizację zajęć dydaktycznych, w tym nabywanie przez studentów kompetencji badawczych. W

obsadzie kadrowej kierunku są osoby posiadające tytuł zawodowy inżyniera, w tym nauczyciele legitymujący się dorobkiem w zakresie realizacji projektów wdrożeniowych, współpracujących z firmami branży spożywczej, których wiedza i doświadczenie zawodowe umożliwia studentom nabycie kompetencji inżynierskich.

Przydział zajęć oraz obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich zapewnia prawidłową realizację procesu dydaktycznego. Wykorzystywane metody dydaktyczne wskazują na odpowiednie przygotowanie kadry dydaktycznej do prowadzenia zajęć. Nauczyciele akademicy systematycznie podnoszą swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestniczą w programach podnoszących kwalifikacje, w tym w zakresie kształcenia na odległość, odbywają krótkoterminowe dydaktyczne staże zagraniczne. Zdobytą wiedzę i doświadczenia zawodowe przekazują studentom podczas wykładów i ćwiczeń, wykorzystują w trakcie seminariów oraz przy realizacji prac dyplomowych. Pracownicy naukowo-dydaktyczni aktywizują studentów kierunku włączając ich w prowadzone badania naukowe w ramach działalności kół naukowych, realizacji prac magisterskich oraz publikacji naukowych. Polityka kadrowa prowadzona w Kolegium Nauk Przyrodniczych Uniwersytetu Rzeszowskiego jest właściwa. Dobór nauczycieli akademickich zapewnia prawidłową realizacją zajęć.

Nauczyciele akademicy są oceniani przez studentów w zakresie spełniania obowiązków związanych z kształceniem, a wyniki ankiet studenckich są elementem wpływającym na okresową ocenę działalności dydaktycznej nauczyciela. Polityka kadrowa sprzyja rozwojowi naukowemu kadry nauczycielskiej i zdobywaniu przez nich stopni i tytułów naukowych.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Zajęcia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są głównie realizowane na terenie Kampusu Zalesie, gdzie swoją siedzibę ma między innymi ITŻiŻ, a także inne jednostki realizujące zajęcia na tym kierunku. Kampus Zalesie to nowoczesna baza badawczo-dydaktyczna, która jest efektem realizacji projektu: „Uruchomienie kompleksu naukowo-dydaktycznego Zalesie - Regionalne centra innowacji i transferu technologii produkcji, przetwarzania oraz marketingu w sektorze rolno-spożywczym”, finansowanego w ramach naboru prowadzonego w trybie konkursowym do działania I.1. „Infrastruktura uczelni” Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej. Poza Kampusem studenci realizują jedynie zajęcia z przedmiotów ogólnouczelnianych, korzystając z pomieszczeń dedykowanych nauczaniu języków obcych, Biblioteki Uniwersytetu Rzeszowskiego (BUR), obiektów sportowych, domów studenckich, budynków administracyjnych, lokali przeznaczonych do wykorzystania przez studentów zrzeszonych w samorządzie, kołach naukowych czy agendach kulturalnych. Wszystkie budynki są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Szczególnie przyjazne dla tych osób są nowoczesne budynki dydaktyczne oraz obiekty sportowe znajdujące się w Kampusie Zalesie, które są wyposażone w rozwiązania architektoniczne umożliwiające sprawne funkcjonowanie osób z różnymi niepełnosprawnościami. Budynki są wyposażone w podjazdy,

platformy, windy, kioski informacyjne, poszerzone drzwi i toalety są dostosowane do osób z dysfunkcjami. Na parkingu znajdują się oznakowane, dostosowane miejsca parkingowe. W czytelni znajdują się dostosowane do potrzeb osób z dysfunkcjami ruchowymi indywidualne stanowiska komputerowe.

W ramach programu kształcenia studenci odbywają wykłady, seminaria oraz ćwiczenia. Wykłady i seminaria odbywają się w nowoczesnych salach wyposażonych w projektory, rzutniki, mikrofony, głośniki oraz ekrany umożliwiające odtworzenie prezentacji. W większości znajduje się sprzęt komputerowy posiadający podstawowe oprogramowanie oraz dostęp do sieci internetowej. Wykłady ogólnouczelniane odbywają się w mieszczącej 180 słuchaczy auli, będącej pod nadzorem administracji UR; pozostałe w funkcjonujących w ramach Kolegium Nauk Przyrodniczych w Instytucie Technologii Żywności i Żywnienia 4 salach wykładowych (mieszczących od 80-200 osób) i 5 mniejszych salach seminaryjnych. Ćwiczenia odbywają się w salach seminaryjnych/audytoryjnych oraz w laboratoriach Katedr i Zakładów posiadających infrastrukturę i sprzęt laboratoryjny niezbędny do realizacji zajęć. Sale laboratoryjne są dostosowane do wielkości grup i specyfiki zajęć, umożliwiając studentom indywidualne wykonywanie części praktycznej ćwiczeń. Zajęcia z *technologii informacyjnej* i *oraz częściowo z żywienia człowieka* odbywają się w komfortowych salach komputerowych, dwóch wyposażonych w 18 i dwóch w 23 stanowiska komputerowe.

Zajęcia z języka obcego odbywają się w Studium Języków obcych będącym jednostką pozakolegialną UR. Zajęcia prowadzone są w czterech salach audytoryjnych/seminaryjnych mogących maksymalnie pomieścić 20 osób każda wyposażonych między innymi w rolety, sprzęt komputerowy i audiowizualny w tym także sprzęt do realizacji zajęć w ramach przedmiotu *immersyjna nauka języka angielskiego w wirtualnej rzeczywistości* wraz ze stacją do jego dezynfekcji. Istniejąca infrastruktura zapewnia doskonałe warunki do nauki języka obcego.

Na I roku studiów I stopnia studenci studiów stacjonarnych odbywają obowiązkowe zajęcia z wychowania fizycznego. Zajęcia te prowadzone są przez Studium Wychowania Fizycznego i Rekreacji (SWFiR) będące jednostką pozakolegialną UR. Baza sportowo-rekreacyjna obejmuje hale sportowe, siłownię, saunę fińską, salę taneczną salę rehabilitacji, ściankę wspinaczkową oraz pływalnię. W ramach tej infrastruktury studenci mogą uczestniczyć w grach zespołowych, zajęciach gimnastycznych, tanecznych, siłowych czy rehabilitacyjnych. Student ma możliwość wyboru profilu zajęć. Studenci z niepełnosprawnościami mają możliwość realizacji alternatywnych zajęć. Są objęci fachową opieką magistra rehabilitacji, fizjoterapeuty oraz specjalisty od kinezyterapii ruchowej.

Istotną częścią kształcenia na kierunku tżiż są ćwiczenia, które kształtują umiejętności oraz kompetencje społeczne. Są one realizowane w laboratoriach analitycznych oraz w technologicznych pracowniach specjalistycznych. Realizacja ćwiczeń z przedmiotów specjalistycznych odbywa się w halach technologicznych Centrum Innowacji i Wdrożeń Technologii w Przemysle Spożywczym wchodzącym w skład Kampusu Zalesie, a także w laboratoriach Zakładów i Katedr ITŻiŻ bardzo dobrze wyposażonych w dostosowane do specyfiki realizowanych zajęć sprzęt i aparaturę, które są wykorzystywane podczas ćwiczeń przez studentów studiów pierwszego i drugiego stopnia zgodnie z założeniami zapisanymi w sylabusów poszczególnych przedmiotów. Oprócz wyposażenia podstawowego jednostki ITŻiŻ dysponują zaawansowaną, specjalistyczną aparaturą badawczą umożliwiającą nauczycielom prowadzenie badań na wysokim poziomie, a jednocześnie są wykorzystywane na zajęciach specjalnościowych podczas zajęć ze studentami, realizacji prac dyplomowych, a także przez studentów podczas podejmowania prac badawczych w kołach naukowych. Ponadto studenci I stopnia mogą realizować praktykę zawodową w ramach Centrów badawczych UR, w tym ITŻiŻ, pomagając nauczycielom w badaniach naukowych i jednocześnie ucząc

się obsługi specjalistycznej aparatury. Efektem tej współpracy są publikacje naukowe, których współautorami są studenci.

W halach znajdują się: linie technologiczne przetwórstwa mięsa z laboratorium analiz przetworów mięsnych, linie przetwarzania mleka z laboratorium analiz mleka, linie przetwarzania ziarna z laboratorium analiz wyrobów piekarniczych, linie przetwarzania owoców i warzyw z laboratorium analiz przetworów owocowo-warzywnych, Laboratorium analiz instrumentalnych składników żywności, Laboratorium mikrobiologiczne, Laboratorium analiz tekstury, reologii i wytrzymałości materiału, Laboratorium biotechnologii oraz Laboratorium oceny sensorycznej. Wszystkie te linie i laboratoria są bardzo dobrze, odpowiednio wyposażone w specjalistyczne urządzenia, aparaturę i sprzęt laboratoryjny umożliwiając prawidłową realizację zajęć dydaktycznych zapewniając doskonałe warunki umożliwiające osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się.

Infrastruktura pomieszczeń wraz z wyposażeniem wykorzystywanym w procesie dydaktycznym na opisywanym kierunku są imponujące i spełniają standardy gwarantując właściwą i bezpieczną realizację procesu kształcenia oraz uzyskanie ujętych w programie efektów uczenia się w tym także przez studentów z niepełnosprawnością.

Na terenie UR studenci mogą korzystać z bezpłatnego dostępu do bezprzewodowej sieci internetowej Eurodom. Wsparciem w zakresie informatyzacji i komputeryzacji w UR jest Uniwersyteckie centrum Informatyzacji (UCI). Na stronie internetowej studenci mogą znaleźć niezbędne informacje odnośnie dostępu do infrastruktury informatycznej UR oraz dostępu do bezpłatnych programów. Dostępna jest instrukcja odnośnie aktywowania Elektronicznej Legitymacji Studenckiej UR, pobrania bezpłatnego dostępu do najnowszej wersji programu Statistica, TeamViewer oraz systemu Microsoft Office 365 (zawierającego programy Word, Excel, PowerPoint, Outlook, Share Point, Teams).

Studenci podczas zajęć dydaktycznych zapoznają się i korzystają z dostępnego bezpłatnego oprogramowania, a także specjalistycznego, takiego jak kalkulator dietetyczny Aliant umożliwiający pełną analizę stanu odżywienia czy też inne, wspomagającego działanie licznej najnowszej aparatury badawczej. Infrastruktura i imponujące, nowoczesne wyposażenie laboratoriów naukowo-badawczych oraz sal dydaktycznych dostępne są dla studentów nie tylko podczas zajęć dydaktycznych objętych programem studiów, ale również w czasie prowadzenia badań własnych związanych z wykonywaniem prac dyplomowych, współudziałem w badaniach naukowych pracowników ITŻiŻ oraz realizacją projektów studenckich kół naukowych. Efektem tych działań są prace naukowe, których współautorami są studenci.

Poprzez stronę UR studenci mają dostęp do elektronicznego systemu Wirtualna Uczelnia, poprzez który mogą na bieżąco sprawdzać swoje oceny, kontaktować się z nauczycielem oraz mają pełen dostęp do informacji o procesie kształcenia i procedurach związanych z tokiem studiowania. Mogą też zapisywać się na wykłady ogólnouczelniane oraz sprawdzać na bieżąco wpisywane zaliczenia z ćwiczeń i wykładów. Poprzez Wirtualną Uczelnię, w ankietach oceny prowadzącego przedmiot oraz pracy dziekanatu mogą wypowiedzieć się na temat jakości kształcenia. Zdalnie przeprowadzane są obowiązkowe na pierwszym roku szkolenie BHP oraz szkolenie biblioteczne. W strukturze UR działa Centrum Kształcenia na Odległość, które wdrożyło usługę Microsoft Teams, w której od maja 2020 są prowadzone zajęcia w formie zdalnej, jednocześnie zapewniając wsparcie nauczycielom i studentom w korzystaniu. Za pośrednictwem tej platformy nauczyciele przekazują studentom materiały dydaktyczne, prowadzą konsultacje, przeprowadzają kolokwia i egzaminy, studenci przekazują prace etapowe, sprawozdania z ćwiczeń. W roku akademickim 2020/2021 w związku z koniecznością wdrożenia nauki zdalnej KNP przekazało do Kampusu Zalesie pięć laptopów wyposażonych w oprogramowanie MSOffice oraz dostęp do sieci internetowych.

Jednocześnie podejmowane są też działania mające na celu analizę uwarunkowań skuteczności i problemów związanych ze zdalnym, nauczaniem. W styczniu 2021 przeprowadzono debatę, na ten temat, studenci także mieli możliwość wyrażenia swojej opinii wypełniając ankiety.

BUR wraz bibliotekami instytutowymi tworzy system biblioteczno-informacyjny UR. Zbiory Biblioteki to ponad 770 tys. Woluminów książek, ok. 117 tys. woluminów czasopism oraz ok. 24 tys. jednostek inwentarzowych zbiorów specjalnych, 35 bibliograficznych baz danych, ok. 21 tys. czasopism elektronicznych i ok. 251 tys. tytułów e-booków. Od 2016 roku ma też dostęp do wybranych kolekcji bazy JSTOR. Posiada także dostęp do czytelni polskich książek elektronicznych PWN ibuk.pl, NASBI.pl, a także do kolekcji e-booków na platformie Springer oraz do bazy książek elektronicznych EBESCO. Dostęp do zasobów bibliotecznych odbywa się za pośrednictwem komputerowej sieci uniwersyteckiej, a także zdalnie dla zweryfikowanych użytkowników poprzez serwer Proxy. BUR jest otwarta dla czytelników 6 dni w tygodniu. Nowoczesny budynek przy ul. Prof. Stanisława Pigonia 8 dysponuje ok. 300 miejscami w 6 czytelniach, w których księgozbiór oferowany jest w wolnym dostępie do półek. We wszystkich czytelniach i holu głównym dostępny jest bezprzewodowy Internet WiFi. Procesy biblioteczne są nowoczesne: skomputeryzowane i zautomatyzowane. Biblioteka pracuje w zintegrowanym systemie bibliotecznym Prolib, a do transportu książek z magazynów wykorzystuje się specjalny system wózków podsufitowych TELE-LIFT, a czas realizacji zamówienia nie przekracza 30 minut. Budynek przystosowany jest do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. BUR świadczy usługi w rzeczywistości wirtualnej, dzięki któremu można sprawdzać dostępność zasobów bibliotecznych, a czytelnicy posiadający indywidualne konto czytelnika mogą także zamawiać, rezerwować czy prolongować wypożyczenie książek przez Internet. Istnieje także możliwość sprowadzania do biblioteki książek i artykułów, których nie ma w zbiorach BUR, a które są niezbędne do prowadzenia badań czy realizacji prac dyplomowych, w ramach Wypożyczalni Międzybibliotecznej z innych bibliotek w kraju czy z zagranicy. Dla osób rozpoczynających studia w UR przygotowano interaktywne biblioteczne szkolenie e-learningowe.

Zasoby biblioteczne z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka udostępniane są w Czytelni Matematyczno-Przyrodniczej, Czytelni Kampus Zalesie z której najczęściej korzystają studenci ciężcz oraz Czytelni Czasopism Naukowych, a także w ramach wypożyczalni międzybibliotecznej. W ramach zasobów BUR księgozbiór i zasoby elektroniczne z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka obejmują prawie 2900 tytułów tradycyjnych książek, 1100 tytułów książek elektronicznych, 34 tytuły tradycyjnych czasopism krajowych, które są dostępne w czytelni Czasopism Naukowych oraz Czytelni Kampus Zalesie i 258 tytułów czasopism elektronicznych dostępnych w sieci komputerowej UR, a także zdalnie poprzez serwer proxy dla zweryfikowanych użytkowników. Nauczyciele prowadzący zajęcia na kierunku ciężcz na początku semestru weryfikują dostępność w bibliotece literatury przedmiotu wymienianej w sylabusie. W przypadku braku danej pozycji zgłaszają to Kierownikowi kierunku lub bezpośrednio do BUR poprzez zakładkę „zaproponuj do zbiorów”. Także studenci na bieżąco zgłaszają niedostępność określonych pozycji w bibliotece u prowadzącego zajęcia dydaktyczne lub w czasie spotkań z opiekunami roku. Rada Dydaktyczna KNP bezpośrednio nie współpracuje z BUR w zakresie uzupełnienia/ aktualizacji zasobów bibliotecznych.

Podczas analizy księgozbioru BUR zauważono, brak/brak wznowień pozycji ważnych w procesie kształcenia na kierunku ciężcz, dostępne są jedynie wydania z ubiegłego wieku, co ze względu na charakter ogólnoakademicki kierunku nie jest wystarczające. Na przykład nie ma żadnej z pozycji literatury podstawowej wskazanej w sylabusie przedmiotu *ogólna technologia i utrwalanie żywności*, brakuje aktualnych podręczników z zakresu biochemii czy chemii żywności, to tylko przykłady. Rekomenduje się dokonanie przeglądu księgozbioru i wprowadzenie uaktualnień.

Baza naukowa i dydaktyczna jest monitorowana. W UR w listopadzie 2017 roku wdrożono „Procedurę monitorowania i przeglądu zasobów materialnych, w tym infrastruktury dydaktycznej i naukowej”, która stanowi jeden z elementów Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (WSZJK). Celem jej jest zapewnienie prawidłowego stanu zasobów materialnych służących do realizacji procesu kształcenia oraz wspierania badań naukowych prowadzonych z udziałem studentów, w kontekście realizacji efektów uczenia się. Procedura realizowana jest poprzez dostosowanie zasobów materialnych, w tym wyposażenia sal dydaktycznych oraz biblioteki do realizacji zadań dydaktycznych, i zapewnia udział w jej realizacji zarówno nauczycielom, jak i studentom. Ocena infrastruktury dokonuje powołany przez Dziekana zespół, w skład którego powinni wchodzić: kierownik kierunku, opiekunowie roczników, opiekun praktyk, przedstawiciel samorządu studentów, pracownik inżynierjno-techniczny, administrator budynku. Ocena infrastruktury i zasobów odbywa się raz na dwa lata. Zgodnie z deklaracją Uczelni taka procedura zostanie przeprowadzona w najbliższym czasie.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Kolegium Nauk Przyrodniczych, Instytut Technologii Żywności i Żywienia Człowieka Uniwersytetu Rzeszowskiego dysponuje nowoczesną infrastrukturą dydaktyczną i naukową oraz zasobami bibliotecznymi, informacyjnymi i edukacyjnymi, dostosowanymi zarówno do realizacji programu kształcenia, jak i prowadzenia badań naukowych. Infrastruktura dydaktyczna jest imponująca i zapewnia prawidłową realizację zajęć umożliwiając osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Sale wykładowe, seminaryjne i ćwiczeniowe są dostosowane pod względem powierzchni, jak i wyposażenia do procesu dydaktycznego realizowanego na kierunku technologia żywności i żywienia. Na szczególne podkreślenie zasługuje hala półtechniki i laboratoria badawcze, których wyposażenie jest nowoczesne i adekwatne do rzeczywistych warunków, umożliwiając właściwe przygotowanie do przyszłej pracy zawodowej, w tym także naukowej.

Biblioteka Uniwersytetu Rzeszowskiego zapewnia warunki do komfortowego korzystania z zasobów bibliotecznych w formie tradycyjnej i cyfrowej. Podręczniki, skrypty i czasopisma wyszczególnione w sylabusach przedmiotów oraz piśmiennictwo niezbędne przy realizacji prac dyplomowych są w większości dostępne, ale w tej kwestii w analizie stanu faktycznego zamieszczono rekomendację. Baza dydaktyczna oraz naukowa spełnia kryteria pod względem przepisów BHP i jest dostosowana do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. W związku ze zmianami w strukturze Uczelni obecnie są wdrażane nowe procedury w zakresie monitorowania stanu infrastruktury. Wyposażenie i stan techniczny infrastruktury wykorzystywanej w procesie nauczania na ocenianym kierunku nie budzą żadnych wątpliwości.

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

Zalecenia

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

Oferta dydaktyczna na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka obejmuje:

- studia pierwszego stopnia, dwie specjalności: *technologia żywności*, *żywienie człowieka*, w formie stacjonarnej i niestacjonarnej
- studia drugiego stopnia, trzy specjalności: *analiza żywności*, *żywienie człowieka w gastronomii*, *żywność prozdrowotna*, w formie stacjonarnej i niestacjonarnej.

Taki dobór specjalności jest odzwierciedleniem potrzeb lokalnego oraz krajowego rynku pracy.

Instytut Technologii Żywności i Żywienia prowadzi kształcenie we współpracy z przedsiębiorstwami związanymi z rynkiem spożywczym, organami administracji oraz instytucjami społecznymi. W ramach kooperacji z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego realizowane są liczne działania na rzecz dostosowania oferty kształcenia do wymagań rynku pracy oraz rozwoju bazy dydaktyczno-badawczej. Jednostka współpracuje z wieloma podmiotami zewnętrznymi. Są wśród nich instytucje z otoczenia społeczno-gospodarczego (firmy z branży rolno-spożywczej, szkoły, instytucje administracji publicznej) w zakresie opiniowania przez przedstawicieli tego środowiska programów studiów, kreowaniu odpowiedniego profilu absolwenta wizytowanego kierunku, organizacji programów stażowych, miejsc do realizacji praktyk zawodowych. Inna płaszczyzna współpracy z partnerami z otoczenia społeczno-gospodarczego wiąże się z realizacją wspólnych projektów badawczych, wdrożeniowych czy też specjalistycznych szkoleń. Decyzją Rady Wydziału w dniu 22 września 2016 roku powołana została Rada Społeczno-Gospodarcza (Rada S-G) przy Wydziale Biologiczno-Rolniczym, która była społecznym organem wspierającym działania Wydziału w obszarze dydaktyki, nauki i współpracy z otoczeniem. Głównym celem działania Rady S-G była ocena programów studiów i jakości kształcenia na Wydziale, ocena nabytych w trakcie studiów kompetencji przez studentów, tworzenie platformy współpracy środowiska naukowego, dydaktycznego, szkół, gospodarki, samorządu oraz instytucji otoczenia biznesu, podejmowanie wspólnych inicjatyw wspierających rozwój Wydziału na rzecz współpracy z otoczeniem. Natomiast do głównych kompetencji Rady Społeczno-Gospodarczej należało opiniowanie kierunków rozwoju Wydziału w obszarze współpracy z otoczeniem, a także opiniowanie planów i programów kształcenia z punktu widzenia ich powiązania z potrzebami gospodarki oraz oczekiwaniami przedsiębiorców regionu. Rada Społeczno-Gospodarcza w toku swojej działalności inicjowała także działania mające na celu współpracę z przedsiębiorstwami i instytucjami dotyczącej organizowania praktyk zawodowych, staży, prac dyplomowych, przeprowadzania wspólnych szkoleń, zajęć dydaktycznych, seminariów. Inicjowano także współpracę badawczo-naukową z przedsiębiorstwami dotyczącej wykonania badań, ekspertyz, opracowań. Współpraca rozwija się również z przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego różnej wielkości i zasięgu, o rozpoznanej renomie, takich jak: VIANAT Sp. z o.o. Sp. k., Młyn Frysztak Sp. z o.o., Zakład Mięсны SMAK GÓRNO Sp. z o.o., Zakład Przetwórstwa Owoców i Warzyw HORTINO Leżajsk Sp. z o.o., Zakład Przetwórstwa Owoców i Warzyw VORTUMNUS Sp. z o.o., Südzucker Polska S.A. "Cukrownia Ropczyce", a z instytucji społecznych i samorządowych min. Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia PRO CARPATHIA, Stowarzyszenie na rzecz Innowacyjności i Transferu Technologii HORYZONTY oraz Regionalne Towarzystwo Rolno-Przemysłowe „Dolina Strugu”. Z partnerami tymi zostały zawarte umowy o współpracy. Współpraca z nimi umożliwia studentom zapoznanie się z nowoczesnymi technologiami i kompleksowymi procesami produkcyjnymi oraz ma charakter trwały i intensywny. Formalnym

potwierdzeniem są liczne umowy o współpracy zawarte z podmiotami gospodarczymi, placówkami oświatowymi, organizacjami pozarządowymi oraz organami administracji lokalnej. Wymiana informacji następuje w ramach spotkań z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. Rada Społeczno-Gospodarcza obradowała na 4 posiedzeniach, a ostatnie z nich miało miejsce 22.11.2019 r. W Kolegium Nauk Przyrodniczych jest kontynuowana szeroka i wielopłaszczyznowa współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w ramach której pracownicy ITŻŻ angażują się także w różne aktywności dydaktyczne skierowane do odbiorców zewnętrznych. Przykładem takiej współpracy jest szkolenia dla pszczelarzy organizowane przez organizacje pszczelarskie w regionie (woj. podkarpackie, lubelskie, świętokrzyskie i dolnośląskie). Również od kilku lat ma miejsce współpraca środowiska winiarzy z Regionu Podkarpacia z wcześniej Wydziałem Biologiczno-Rolniczym przy wsparciu Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego. Obecnie współpracę tę kontynuuje Instytut Technologii Żywności i Żywnienia. Otoczenie społeczno-gospodarcze współuczestniczy w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów. Przedstawiciele Interesariuszy Zewnętrznych mogą wpływać na projektowanie i realizację programu studiów poprzez zgłaszanie sugestii, uwag oraz własnych propozycji do programu studiów. Przykładem takiego wpływu są m.in. zrealizowane 3-semestralne studia podyplomowe *enologia* oraz 3-semestralny kurs dokształcający *podstawy enologii* (2015/2016 i 2016/2017), których celem było podniesienie kwalifikacji słuchaczy poprzez uzupełnienie, usystematyzowanie i poszerzenie wiedzy z uwzględnieniem najnowszych osiągnięć naukowych oraz kształtowanie i doskonalenie umiejętności praktycznych z zakresu enologii. We współpracy z przedsiębiorcami z branży spożywczej zrealizowano projekty badawczo-wdrożeniowe dotyczące opracowania technologii produkcji innowacyjnych produktów, także o walorach prozdrowotnych, przykładem może być współpraca z firmą Vianat Sp. z o.o. oraz Cukiernią „Sądecka”. Także współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym stworzyła możliwość realizacji prac dyplomowych studentów wizytowanego kierunku studiów we współpracy z przedsiębiorcami. W ramach współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w ramach współpracy ze szkołami, nauczyciele prowadzący zajęcia dydaktyczne na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka oferują szereg zajęć wykładowych/warsztatowych z zakresu tematyki technologii produkcji żywności, walorów zdrowotnych żywności, żywienia człowieka. Wykaz tematów zajęć skierowanych do uczniów szkół, wraz z ich krótkim opisem jest dostępny na stronie internetowej Kolegium Nauk Przyrodniczych. Pracownicy Zakładu Chemii i Toksykologii Żywności uczestniczyli jako wykonawcy w projekcie „Szkoła profesjonalnych kompetencji praktycznych” dla uczniów Zespołu Szkół w Sokołowie Małopolskim, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego. W ramach projektu przeprowadzono kurs przygotowujący na studia wyższe nt. Związki organiczne w żywności oraz zajęcia warsztatowe z chemii żywności „Od eksperymentu do wiedzy”. Również w ramach: „Dni Otwartych Wydziału”, Festiwalu Nauki, „Dni Otwartych Uniwersytetu Rzeszowskiego”, „Nocy Biologów”, „Skrzydlatarium” i warsztatów organizowanych w oparciu o umowy z ze szkołami uczniowie lokalnych szkół mogą skorzystać z wiedzy i doświadczenia nauczycieli akademickich Instytutu, ale także do prezentowania różnych zagadnień technologicznych zapraszani są prelegenci z otoczenia społeczno-gospodarczego, którzy prezentują aktualne trendy i wyzwania z jakimi mierzy się przemysł spożywczy. Obecnie nie istnieje organ taki jak Rada Społeczno-Gospodarcza, niemniej finalizowane są bardzo intensywne prace zmierzające do jej powołania. Co potwierdzono w czasie wizytacji i omówiono zakres przyszłej działalności Rady. Między innymi do kompetencji Rady Społeczno-Gospodarczej będzie należało między podejmowanie inicjatywy w zakresie nawiązywania współpracy z przedsiębiorstwami i instytucjami dotyczącej organizowania praktyk zawodowych, staży, prac dyplomowych, doktoratów

wdrożeniowych, przeprowadzania wspólnych szkoleń, zajęć dydaktycznych, seminariów czy opiniowanie planów i programów kształcenia z punktu widzenia ich powiązania z potrzebami gospodarki oraz oczekiwaniami przedsiębiorców regionu. Pierwsze posiedzenie Rady Społeczno-Gospodarczej Kolegium Nauk Przyrodniczych planowane jest na początku II kwartału 2021 roku. Co potwierdzono w czasie wizytacji. Zespół programowy kierunku technologia żywności i żywienie człowieka dokładają wszelkich starań, aby podtrzymać współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym. W wyniku podjętych działań od września 2020 r. zawarto 18 formalnych porozumień o współpracy z interesariuszami zewnętrznymi. Do współpracy przystąpili m. in: Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie, Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju i Promocji Podkarpacia "Pro Carpathia", HORTINO Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego Leżajsk Sp. z o.o., Zakład Przetwórstwa Owoców i Warzyw VORTUMNUS Sp. z o.o., Zakład Mięsny SMAK-GÓRNO Sp. z o.o., Młyn Frysztak Sp. z o.o., Zakład Przetwórstwa Zbożowego „Tuszyna” Łukasz Skowroński, Vianat Spółka z o.o., Olimp Laboratories Sp. z o.o. Rezultatem tej współpracy są także pisemne opinie na temat programu studiów pierwszego i drugiego stopnia. Opinie te są następnie dyskutowane na posiedzeniach Zespołu Programowego kierunku technologia żywności i żywienie człowieka oraz zawierane w Formularzu oceny kierunku, czyli corocznego sprawozdania z działalności Zespołu Programowego. Nawiązanie tego typu porozumienia jest także gwarancją przyjęcia studentów ocenianego kierunku na praktyki zawodowe do takiego zakładu przemysłu spożywczego. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego włączani są do procesu dydaktycznego np. wykład z przedmiotu „Współczesne kierunki w analizie żywności” oraz „Analiza zagrożeń zdrowotnych żywności” została przeprowadzona przez pracownika z Laboratorium analizy żywności Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie. Również efektem współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest realizacja prac dyplomowych w porozumieniu z interesariuszami zewnętrznymi. W latach 2015-2020 studenci ocenionego kierunku wykonali 25 prac inżynierskich oraz 35 prac magisterskich, których opracowane koncepcje/wyniki/wnioski mogą być przydatne dla partnerów społeczno-gospodarczych. Jednostka organizuje w ramach konsultacji spotkanie interesariuszy zewnętrznych ze studentami, stara się zaangażować przedstawicieli firm z regionu w proces dydaktyczny dając studentom możliwość zapoznania się z funkcjonowaniem firm, zakładów przetwórczych, poprzez wiedzę przekazaną bezpośrednio od praktyków. Część z Interesariuszy Zewnętrznych przyjmując studentów kierunku technologii żywności i żywienia człowieka na praktyki zawodowe wyraża swoją opinię o wiedzy i umiejętnościach praktykantów w Dzienniczku Praktyk. Rodzaj, zakres i zasięg działalności wymienionych instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym pracodawców, jest zgodny z dyscypliną, do której kierunek jest przyporządkowany, koncepcją i celami kształcenia oraz wyzwaniem zawodowego rynku pracy właściwego dla ocenianego kierunku studiów. Zespół programowy dokonuje cyklicznego, co najmniej raz w semestrze, monitorowania, oceny i doskonalenia współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Między innymi prowadzony jest okresowy przegląd programu studiów i konfrontowania ich z opiniami interesariuszy zewnętrznych. Opinie nt. programu studiów ocenianego kierunku są przygotowane przez przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego na mocy porozumienia o współpracy z interesariuszami zewnętrznymi. Zebrane opinie są analizowane na zebraniu Zespołu programowego kierunku i przykładowo obecnie jest analizowana możliwość utworzenia specjalności związanej z systemami zarządzania jakością na studiach drugiego stopnia.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Zakres i rodzaj współpracy na kierunku technologii żywności i żywienia człowieka Uniwersytetu Rzeszowskiego jest zgodny z dyscypliną, do której 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, prowadzeniu zajęć, 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.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia przygotowujące absolwentów do potrzeb współczesnego, międzynarodowego rynku pracy jest ważnym celem wpisanym zarówno w strategię rozwoju Kolegium Nauk Przyrodniczych UR, jak również Instytutu Technologii Żywności i Żywienia. Jego realizacja odbywa się poprzez włączanie studentów oraz kadry naukowo-dydaktycznej w międzynarodową wymianę akademicką w ramach dostępnych programów stypendialnych i szkoleniowych. Umiędzynarodowieniu sprzyja realizacja programów: „Rozwój kluczowych kompetencji oczekiwanych przez pracodawców u studentów i studentek Wydziału Biologiczno-Rolniczego Uniwersytetu Rzeszowskiego” (POWR.03.01.00-00-K072/16) i „Rozwój kompetencji zawodowych studentów Uniwersytetu Rzeszowskiego w obszarze technologii żywności i żywienia człowieka” (POWR.03.01.00-00-0009/17). Głównym celem tych projektów jest podniesienie kompetencji oczekiwanych przez pracodawców na rynku pracy: zawodowych, komunikacyjnych, językowych oraz w zakresie przedsiębiorczości.

Na Uniwersytecie Rzeszowskim działaniami wspierającymi umiędzynarodowienie procesu kształcenia zajmuje się Dział Kształcenia, Sekcja Wymiany Akademickiej i Studentów Zagranicznych (SWAiSZ) podlegające Prorektorowi ds. Studenckich i Kształcenia. Dział ten wspiera, promuje, koordynuje i obsługuje międzynarodową wymianę akademicką studentów i pracowników UR, organizuje zagraniczne zawodowe praktyki studenckie, realizuje programy pobytu na uczelni gości zagranicznych, promuje ofertę dydaktyczną UR za granicą. SWAiSZ organizuje m.in. spotkania informacyjne „Erasmus day” dla studentów zainteresowanych wyjazdem na studia semestralne, roczne lub praktyki oraz „Orientation day” dla studentów przyjeżdżających z zagranicy, rozpoczynających naukę na UR.

W Kolegium Nauk Przyrodniczych powołany jest Koordynator ds. Wymiany i Współpracy Międzynarodowej Studentów i Nauczycieli Akademickich, który ściśle współpracuje z Działem Kształcenia i SWAiSZ. Funkcję tę od 2016 roku pełni pracownik ITŻiŻ, który odpowiada też za umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku tżiżcz. Rolą koordynatora jest wspieranie studentów i pracowników w umiędzynarodowieniu procesu kształcenia. Przeprowadza wśród studentów kierunku nabór na studia wymienne w ramach programu ERASMUS+, CEEPUS

(Środkowoeuropejski Program Wymiany Uniwersyteckiej) oraz nabór ciągły na wyjazdy na praktyki zagraniczne, pomaga studentom ułożyć program studiów na uczelni partnerskiej, znajduje opiekuna naukowego dla studentów z zagranicy chcących przyjechać do kolegium KNP w ramach praktyki, pomaga znaleźć opiekuna naukowego dla doktorantów przyjeżdżających w ramach programu PROM. Koordynator pomaga również pracownikom dydaktycznym prowadzącym zajęcia na kierunku TŻIŻC, którzy chcą aplikować o wyjazd na uczelnie partnerskie w ramach istniejących programów dydaktycznych. Organizuje również pobyty nauczycieli akademickich przyjeżdżających na UR w ramach „Staff mobility for teaching” oraz organizuje pobyt oficjalnych delegacji zagranicznych. Koordynator wraz z Dziekanem Kolegium Nauk Przyrodniczych organizuje spotkania ze studentami, podczas których stara się zachęcać studentów do korzystania z oferty wyjazdów zagranicznych. Rekrutacja na wyjazdy odbywa się spośród studentów, którzy zgłoszą Koordynatorowi chęć wyjazdu na uczelnie partnerskie w następnym roku akademickim. Kandydaci dostarczają do SWAiSZ zaświadczenia: o poziomie znajomości języka obcego (certyfikat językowy lub zaświadczenia od lektora), o średniej za cały dotychczasowy okres studiów, potwierdzające zaangażowanie kandydata w działalność organizacyjną w Kolegium (koła naukowe, akcje promocyjne, festiwal nauki itp.). Na ich podstawie SWAiSZ podejmuje decyzję o przydzieleniu miejsca w uczelni partnerskiej.

Studenci ocenianego kierunku wykazują aktywność w korzystaniu z możliwości umiędzynarodowienia swojego procesu kształcenia w ramach programów ERASMUS+ i CEEPUS. W latach 2015/2016-2019/2020 w ramach programu ERASMUS+ z wyjazdów skorzystało 25, a CEEPUS 8 studentów kierunku tżiżcz. Studenci wyjeżdżają na studia do: University of Foggia (Włochy), University of Bologna (Włochy), University of Zagreb (Chorwacja), Slovak University of Agriculture in Nitra (Słowacja), University of Oradea (Rumunia). W ramach umiędzynarodowienia procesu kształcenia studenci mogą też odbyć zagraniczną praktykę zawodową wspieraną programem ERASMUS+, która może być realizowana jako obowiązkowa w ramach programu studiów lub nieobowiązkowa – ponadprogramowa, wpisywana do suplementu indeksu, jako indywidualne osiągnięcie studenta. W tego typu wsparcia skorzystało 9 studentów. Studenci mogą też uczestniczyć w międzynarodowych szkołach letnich i zimowych organizowanych w ramach programu CEEPUS, wspieranych także przez JM Rektora UR. W 2020 roku w ramach tego programu 8 studentów i 3 nauczycieli uczestniczyło w międzynarodowej szkole letniej zorganizowanej w Jossip Strossmayer University w Osijeku (Chorwacja). Od 2016 do czasu wybuchu pandemii Covid-19, w lutym w Instytucie Winiarstwa w Vinnickach odbywała się pięciodniowa międzynarodowa szkoła winiarska, w której uczestniczyli studenci tżiżcz zapoznając się z produkcją win, głównie charakterystycznych dla tego regionu tokajskich. W ramach tej szkoły wraz ze studentami z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, University of Oradea (Rumunia) i Slovak University of Agriculture in Nitra (Słowacja) uczestniczyli także w wizytach studyjnych w różnych winiarniach i winnicach Słowacji i na Węgrzech poznając jak w sposób naturalny i przemysłowy produkowane jest wino tokaj. Warsztaty te mają charakter praktyczny i umożliwiają studentom zdobycie punktów ECTS. Łącznie w trzech edycjach tej szkoły uczestniczyło 71 studentów. Ważnym wzmocnieniem procesu kształcenia i umiędzynarodowienia ocenianego kierunku jest działalność studenckich kół naukowych. I ich udział w konferencjach. Studenci działający w ramach SKN FERMENT uczestniczą w czterech cyklicznych konferencjach naukowych na Ukrainie, Słowacji i dwóch w Rumuni. Za wystąpienia na tych konferencjach niejednokrotnie zostają wyróżniani. Udział w zagranicznych konferencjach naukowych i wizytach studyjnych studentów jest dofinansowywany z funduszu kół naukowych JM Rektora UR. W ostatnich pięciu latach w takich wyjazdach uczestniczyło 127 studentów.

W ramach programu ERASMUS+ studenci z zagranicznych uczelni podejmują studia na UR. W latach 2016–2021 studia w ITŻiŻ w tego rodzaju wymianie uczestniczyło 20 studentów, głównie z Universidad Politecnica de Valencia (Hiszpania), University of Zaragoza (Hiszpania), Slovak University of Agriculture in Nitra (Słowacja), Stefan del Mare University of Suceava (Rumunia), University of Presov (Słowacja), Alexander Technological Educational Institute of Thessaloniki (Grecja). Ponadto studenci z zagranicy uczestniczyli w interdyscyplinarnych międzynarodowych szkołach letnich organizowanych w ramach programu CEEPUS przez ITŻiŻ. W trzech edycjach tych szkół wzięło łącznie udział 49 studentów.

Również nauczyciele korzystają z wymiany międzynarodowej. W latach 2016-2021 w ramach programu ERASMUS+ pracownicy odbyli 25 wyjazdów dydaktycznych i 5 szkoleniowych, a w ramach programu CEEPUS 26 wyjazdów dydaktycznych. Nauczyciele uczestniczą także w międzynarodowych konferencjach naukowych, a także aplikują o międzynarodowe projekty naukowe. W roku 2020 aplikowano o dwa projekty w ramach funduszy COST (European Cooperation in Science and Technology). W ramach wymiany międzynarodowej ITŻiŻ gościł 42 pracowników/ doktorantów z zagranicy. Podobnie, jak w przypadku wymiany studenckiej przyjazdy nauczycieli odbywały się w ramach programów ERASMUS+ i CEEPUS. Goście prowadzili wykłady oraz zajęcia praktyczne dla studentów, a także prowadzili badania naukowe. W kwietniu 2019 roku ITŻiŻ był gospodarzem spotkania „Mobility Coordinators’ Meeting of Life Sciences Universities/Faculties”. W spotkaniu, w którym uczestniczyli koordynatorzy program ERASMUS+ z ośmiu krajów omawiano możliwości współpracy i tworzenia wspólnych programów studiów w języku angielskim, a także zaprezentowano kadrze i studentom oferty edukacyjne uniwersytetów. ITŻiŻ realizuje również program NAWA PROM – Międzynarodowa wymiana stypendialna doktorantów i kadry akademickiej. Do tej pory z tego programu skorzystało trzech zagranicznych profesorów prowadząc wykłady i seminaria dla studentów kierunku. Kolejne trzy są w planie – wstrzymane przez pandemię Covid-19.

Należy także zauważyć, że dwoje pracowników posiada stopnie naukowe (doktoraty), które uzyskali na uczelniach zagranicznych (Universidad de Valencia – Hiszpania i Slovak University of Agriculture in Nitra – Słowacja). Dwóch nauczycieli jest członkami rad naukowych, redakcyjnych zagranicznych czasopism, czterej zostali zaproszeni jako edytorzy tematycznych numerów specjalnych.

W programach studiów prowadzonych na kierunku TŻiŻC, na obu poziomach i dwóch formach kształcenia znajdują się obowiązkowe zajęcia z języka obcego, które są realizowane w ramach Uniwersyteckiego Studium Języków Obcych (SJO). Na kierunku TŻiŻC realizowane są lektoraty z języka angielskiego i niemieckiego kończące się uzyskaniem kompetencji na poziomie B2 (studia pierwszego stopnia) oraz B2+ (studia drugiego stopnia). Nauka języka obcego na studiach pierwszego stopnia odbywa się przez pierwsze cztery semestry, łącznie obejmuje na studiach stacjonarnych 120h, a na niestacjonarnych 72h; natomiast na studiach drugiego stopnia przez pierwsze dwa semestry, obejmując odpowiednio 60h i 36h. Lektoraty z języków obcych przeprowadza się w formie ćwiczeń audytoryjnych z wykorzystaniem różnych metod dydaktycznych: ćwiczeń wykonywanych w parach i grupach, dyskusji, symulacji, rozwiązywania problemu, czy też studium przypadku. Ostatnio w ramach realizacji przez UR projektu współfinansowanego ze środków UE „Jednolity Program Zintegrowany Uniwersytetu Rzeszowskiego – droga do wysokiej jakości kształcenia”, do programów studiów pierwszego stopnia, rozpoczętych w roku akademickim 2019/2020, oraz drugiego stopnia rozpoczynających się w roku akademickim 2021/2022 wprowadzono obowiązkowe zajęcia z przedmiotu: *immersyjna nauka języka angielskiego w wirtualnej rzeczywistości* (40h) (Uchwała Senatu UR nr 13/09/2020 z dnia 24.09.2020 r.)

Doskonaleniu znajomości języka, w tym podnoszeniu kompetencji w zakresie specjalistycznego słownictwa związanego z dyscypliną TŻiŻ, sprzyjają elektwy w języku angielskim, które stanowią

oferę przedmiotów do wyboru w semestrze czwartym na studiach pierwszego stopnia i semestrze trzecim na studiach drugiego stopnia w obu formach kształcenia. W ofercie studiów pierwszego stopnia, do wyboru są przedmioty kierunkowe: *How molecular kitchen works?*, *Home made bread production*, *Home-made fruit wines and liquor production*, *Culinary savoir-vivre*, *Science of taste*, a w ofercie studiów drugiego stopnia: *GMO in food*, *Food additives*, *Physical properties of food*, *Food processing*. Zajęcia te oferowane są także studentom przyjeżdżającym w ramach różnych programów wymiany (ERASMUS+, CEPUS), co sprzyja doskonaleniu języka oraz nawiązaniu bezpośrednich kontaktów, wymianie poglądów i doświadczeń oraz stanowi wsparcie w pokonywaniu barier międzykulturowych i może stanowić inspirację do podejmowania mobilności międzynarodowej. W ITŻiŻ prowadzi się ciągły nadzór i ocenę stopnia umiędzynarodowienia kształcenia. Odbywa się to w ramach działań SWAiSZ. Ponadto raz w roku w Kolegium Nauk Przyrodniczych UR oceniany jest poziom umiędzynarodowienia poszczególnych instytutów (w tym ITŻiŻ) przez komisję, w skład której wchodzi Dziekan KNP, Dyrektor ITŻiŻ oraz Koordynator ds. Wymiany i Współpracy Międzynarodowej Studentów i Nauczycieli Akademickich. Komisja analizuje realizację celów umiędzynarodowienia w danym roku akademickim, wyciąga wnioski oraz stawia rekomendacje. Ocena stopnia umiędzynarodowienia ITŻiŻ w roku akademickim 2019/2020 wykazała, że mimo pandemii Covid-19 udało się zrealizować wcześniej zaplanowane cele, a komisja bardzo wysoko oszacowała realizację. Jako największe i jedyne zagrożenia dla właściwej realizacji zakładanych celów i planów w zakresie umiędzynarodowienia komisja wskazała ograniczenia środków finansowych. W rekomendacjach wskazano utworzenie kierunku Food technology w języku angielskim oraz potrzebę systematycznego zwiększania mobilności międzynarodowej kadry i studentów. Sprawozdanie z oceny przeprowadzonej przez komisję są przedstawiane i dyskutowane podczas obrad Rady Instytutu (do września 2019 roku Rady Wydziału) oraz Rady Dydaktycznej Kolegium.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia ma wielowymiarowy charakter, uwzględnia mobilność zarówno studentów, jak i kadry naukowo-dydaktycznej, udział w konferencjach, szkoleniach, stażach naukowych, ale także przyjazdy studentów i nauczycieli z zagranicy w tym na organizowaną przez pracowników ITŻiŻ międzynarodową letnią szkołę. W realizację programu kształcenia włączani są nauczyciele akademicki z zagranicy. Studenci oraz pracownicy uczestniczą głównie w wymianie międzynarodowej w ramach programu Erasmus+ i CEPUS, ale także korzystają ze wsparcia JM Rektora UR. Nauczyciele wykorzystują doświadczenia z pobytu w zagranicznych uczelniach do wzbogacania treści kształcenia i poszerzanie oferty przedmiotów realizowanych w języku angielskim. W opinii Zespołu PKA mocną stroną umiędzynarodowienia procesu kształcenia są programy wspierające i sposób ich realizowania przez Uczelnię.

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

Zalecenia

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

Studenci otrzymują odpowiednie wsparcie w zakresie dydaktycznym, naukowym i materialnym. Nauczyciele akademicy przekazują wiedzę oraz dodatkowe wspomagające materiały, z których studenci mogą korzystać do samodzielnego uzupełniania wiedzy i przygotowania do zajęć. Jednocześnie minimum 2 razy w tygodniu odbywają się konsultacje, które pomagają studentom uzupełnić wiedzę i wyjaśnić wątpliwości związane z tematyką zajęć. Studenci mają możliwość kontaktowania się z prowadzącymi zajęcia za pośrednictwem poczty elektronicznej oraz telefonicznie zarówno w trakcie kształcenia stacjonarnego jak i z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Podczas pierwszych zajęć dydaktycznych studenci zostają zapoznani ze szczegółami dotyczącymi przebiegu zajęć, formami weryfikacji efektów uczenia się oraz niezbędną literaturą.

Studenci mają możliwość korzystania z indywidualnej organizacji studiów, co umożliwia dostosowanie realizacji procesu studiowania do pracy lub studiów na drugim kierunku. Proces ubiegania się o IOS przebiega bezproblemowo. Studenci biorą udział w zajęciach z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, do czego zostali w odpowiedni sposób przygotowani, poprzez działania Uniwersyteckiego Centrum kształcenia na odległość. W razie pojawiających się problemów technicznych podczas kształcenia zdalnego, studenci mogą zgłosić się z prośbą o pomoc do ww. Centrum, opiekuna roku lub dziekanatu. Uczelnia przeprowadziła badanie ankietowe wśród studentów dotyczące kształcenia zdalnego.

Uczelnia zapewnia wsparcie studentom wybitnym poprzez udzielanie stypendiów Rektora za osiągnięcia naukowe, sportowe i artystyczne. Studenci są włączani do prowadzenia badań naukowych i projektów umożliwiających dodatkowy rozwój. Uczelnia daje możliwość uczestnictwa w organizowanych projektach rozwojowych, podczas których odbywają się liczne szkolenia mające na celu podniesienie kompetencji zawodowych, językowych oraz nauki przedsiębiorczości. W Uczelni organizowane są cykle wykładów otwartych z zakresu żywności i żywienia człowieka w formie stacjonarnej oraz zdalnej. Wsparcie studentów wybitnych jest prowadzone na wysokim poziomie.

Oferowany system wsparcia jest dostosowany do różnorodnych grup studentów. Studenci z niepełnosprawnościami mają możliwość ubiegania się o stypendium specjalne. Uczelnia realizuje projekty i szkolenia skierowane do osób z niepełnosprawnościami, które stanowią wsparcie dla studentów. Jednocześnie w ramach działań Uczelnia oferuje możliwość wypożyczenia sprzętu specjalistycznego oraz skorzystania z pomocy logopedy lub tłumacza migowego.

Wypożyczenie biblioteczne spełnia oczekiwania studentów. Studenci mają możliwość korzystania z usług biblioteki w sposób zdalny poprzez zgłaszanie potrzeby skanu danej literatury lub za pośrednictwem dostępnego systemu e-book libra i poxy.

W Uczelni funkcjonuje odpowiedni system skarg i wniosków. Studenci wypełniają ankiety dotyczące oceny zajęć dydaktycznych oraz przygotowania nauczycieli akademickich do ich prowadzenia. Jednocześnie mają możliwość zgłoszenia skargi lub wniosku poprzez swoich przedstawicieli w Samorządzie Studenckim oraz bezpośrednio do opiekuna roku lub dziekanatu. Zgłoszone uwagi są wyjaśniane i stanowią podstawę do wprowadzania ulepszeń.

W Uczelni prowadzona jest pomoc psychologiczna oraz działania w zakresie przeciwdziałania dyskryminacji, tj. organizowanie spotkań ze studentami, podczas których są poruszane tematy

związane z zapobieganiem mobbingowi. Studenci również mają możliwość korzystania ze wsparcia psychologicznego oferowanego w Uczelni. Wraz z początkiem studiów organizowane są spotkania dla studentów, podczas których zostają zapoznani z zasadami funkcjonowania w Uczelni, z prawami i obowiązkami, formami wsparcia naukowego, możliwości samorozwoju oraz zasadami BHP. W Uczelni został stworzony Kodeks etyki studenta Uniwersytetu Rzeszowskiego, który określa zasady funkcjonowania.

Uczelnia prowadzi działania motywujące i przygotowujące do wejścia na rynek pracy w ramach funkcjonowania biura karier. Studenci biorą udział w organizowanych targach pracy oraz szkoleniach pozwalających udoskonalić umiejętności miękkie oraz zdobyć wiedzę w zakresie tworzenia dokumentów aplikacyjnych do przyszłej pracy. W ramach projektów studenci mogą skorzystać z możliwości udziału w ponadprogramowych praktykach zawodowych oferowanych przez Uczelnię na podstawie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Działalność biura karier skupia się na pomocy studentom w zakresie odnalezienia się na rynku pracy, budowania świadomości o posiadanych kompetencjach oraz aktywizacji zawodowej.

Istnieje także możliwość rozwoju naukowego w Studenckim Kole Naukowym FERMENT oraz KABANOSIK. Działalność kół naukowych wspierana jest przez Uczelnię oraz wyznaczonych opiekunów. Uczelnia zapewnia możliwość korzystania z infrastruktury poza zajęciami w celach organizacji spotkań oraz prowadzenia badań.

Samorząd studencki w pełni angażuje się w życie Uczelni poprzez aktywny udział w gremiach uczelnianych. Ich podstawowymi działaniami jest m.in. opiniowanie programów studiów, reprezentowanie głosu studentów oraz organizacja wydarzeń skupiających się na podnoszeniu kompetencji studentów. Samorząd studencki otrzymuje odpowiednie wsparcie od władz Uczelni. Posiada odpowiednio wyposażone biuro, dzięki czemu może realizować swoje zadania i organizować spotkania.

Studenci wypełniają ankietę warunków studiowania, która dotyczy m.in. oceny biblioteki, kadry administracyjnej, przepływu informacji oraz programów studiów. Wyniki ankiety są analizowane i na ich podstawie wdrażane udoskonalenia. Studenci otrzymują informację zwrotną z przeprowadzonego badania.

Kadra administracyjna wspiera studentów poprzez pomoc w zakresie spraw formalnych. Godziny funkcjonowania dziekanatu są w pełni dostosowane do potrzeb studentów, a jednocześnie studenci mogą kontaktować się telefonicznie oraz mailowo. Pracownicy administracyjni biorą udział w szkoleniach podnoszących ich kwalifikacje, co stale udoskonala współpracę ze studentami.

W Uczelni prowadzone są badania ankietowe dotyczące zadowolenia studentów z kształcenia i funkcjonowania Uczelni, co umożliwia poznanie opinii na temat poziomu prowadzonych zajęć, obsługi administracyjnej, wsparcia oraz dostępności informacji. Wyniki ankietyzacji są analizowane wraz ze studentami, a na ich podstawie wprowadzane udoskonalenia. Uczelnia wprowadziła m.in. udoskonalenia dotyczące dostępności kadry dydaktycznej. Władze Uczelni wprowadzają zgłoszone zmiany poprzez rozmowę ze wskazanym nauczycielem akademickim. Studenci mają możliwość oceny oferowanego wsparcia poprzez swoich przedstawicieli zasiadających w gremiach uczelnianych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Studenci wizytowanego kierunku otrzymują niezbędne wsparcie w ramach realizacji procesu kształcenia, m.in. poprzez dostępność nauczycieli akademickich oraz udostępniane materiały

dotatkowe. Uczelnia wspiera studentów z niepełnosprawnościami poprzez dostosowanie kampusu do osób poruszających się na wózkach inwalidzkich oraz wsparcie specjalistów tj. logopeda, tłumacz migowy. W Uczelni prowadzona jest odpowiednia i cykliczna ocena procesu dydaktycznego, co pozwala na jego udoskonalanie oraz dostosowywanie do potrzeb studentów. Obsługa administracyjna wspiera studentów w zakresie działań formalnych. Studenci mają możliwość oceny pracy dziekanatu, biblioteki oraz przepływu informacji. Wyniki przeprowadzonych badań Uczelnia analizuje i wprowadza udoskonalenia, a studentom przekazuje informacje zwrotną.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Uniwersytet Rzeszowski (UR) zapewnia publiczny dostęp do aktualnej i kompleksowej informacji o studiach na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, dla szerokiego grona odbiorców. Głównym źródłem informacji jest strona internetowa Uczelni. Projekt strony jest przejrzysty, umożliwia intuicyjne nawigowanie w celu szybkiego odnalezienia danej informacji. Strona internetowa jest prowadzona również w języku angielskim i ukraińskim. Zawiera udogodnienia do korzystania przez osoby z niepełnosprawnością wzrokową (zmienny rodzaj czcionki, wersje kontrastowe). Strona internetowa Uczelni zawiera następujące zakładki: „uniwersytet”, „kolegia”, „kandydat”, „student”, „doktorant”, „pracownik”.

Zakładka adresowana do kandydatów na studia, zawiera informacje nt. oferty edukacyjnej Uczelni oraz informacje szczegółowe dotyczące rekrutacji, m.in. zasad rekrutacji na studia, w tym: zasad rekrutacji cudzoziemców oraz zasad rekrutacji olimpijczyków, a także trybu i terminów rekrutacji, wymagań od kandydatów, zasad przyjmowania w wyniku potwierdzania efektów uczenia się a także zasad przeniesienia studenta na Uniwersytet Rzeszowski z innej uczelni. W czasie rekrutacji udostępniany jest link do elektronicznych narzędzi wspierających ten proces.

W zakładce „student” znajdują się podstrony: organizacja roku akademickiego; regulamin studiów; jakość kształcenia; domy studenckie; programy wymiany studenckiej; przebieg studiów; stypendia, kredyty studenckie i ubezpieczenia; działalność studencka (samorząd, organizacje studenckie, koła naukowe) i in. Dodatkowa zakładka zawiera informacje nt. dostępnego oprogramowania internetowego. Oddzielne zakładki adresowane są do studentów z niepełnosprawnościami i studentów cudzoziemców. Na stronach tych znajdują się informacje ogólne dotyczące kierunków studiów prowadzonych przez Uczelnię, w tym dotyczące kierunku technologia żywności i żywienie człowieka oraz informacje szczegółowe ułatwiające i wspierające proces studiowania, w tym w warunkach kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Na stronie: jakość kształcenia > programy studiów, znajdują się kompleksowe informacje o kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, obejmujące m.in.: cel kształcenia, efekty uczenia się, charakterystykę kierunku obejmującą poziom, profil, formę studiów, przyporządkowanie do dyscypliny, czas trwania, liczbę godzin i punktów ECTS konieczną do ukończenia studiów na danym

poziomie, tytuł zawodowy nadawany absolwentom, opis sylwetki absolwenta, wymiar, zasady i formę odbywania praktyk, opis sposobów weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia. Ponadto znajduje się kalkulacja punktów ECTS, w tym: liczba punktów ECTS, którą student uzyska na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich, liczba punktów ECTS, którą student uzyska za zajęcia wybieralne, liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową, liczba punktów ECTS uzyskiwanych w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych. Na stronie internetowej Uczelni, w zakładce: Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia są podane do publicznej wiadomości wyniki analiz skuteczności kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Na przykład: (a) WSZJK > badanie jakości kształcenia > wyniki badań > raport z badania jakości kształcenia za rok 2019/2020 > ocena realizacji zajęć w formie zdalnej w drugim semestrze roku akademickiego 2019/2020; (b) WSZJK > badanie jakości kształcenia > wyniki badań > ankieta oceny nauki zdalnej; (c) WSZJK > badanie jakości kształcenia > wyniki badań > rekomendacje Komisji ds. Kształcenia do badania jakości kształcenia opartego na badaniach ankietowych prowadzonych w roku akademickim 2019/2020 > ankieta oceny nauki zdalnej.

Informacje dotyczące kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są dostępne również na stronie internetowej Kolegium Nauk Przyrodniczych. W zakładkach adresowanych do studentów kierunku znajdują się m.in. harmonogramy i rozkłady zajęć, sylabusy (dla poszczególnych poziomów i form kształcenia), informacje o wsparciu finansowym, domach studenckich, dyżurach i godzinach konsultacji pracowników, pracy dziekanatu, w tym sekcji praktyk i współpracy międzynarodowej. W kartach opisu poszczególnych przedmiotów podano przedmiotowe cele i efekty uczenia się, treści programowe, formy zajęć, wymiar godzin i punktów ECTS, sposoby weryfikacji efektów uczenia się oraz warunki zaliczenia przedmiotu. W oddzielnej zakładce, praca dyplomowa i egzamin dyplomowy, podano szczegółowe informacje dotyczące procesu dyplomowania, na poszczególnych poziomach studiów oraz procedury antyplagiatowe, a także wewnętrzne akty prawne odnoszące się do procesu dyplomowania, w tym, w warunkach nauki zdalnej.

Należy podkreślić, że informacje na stronach internetowych Uczelni i KNP są przedstawiane w przystępnej formie, łatwej do zrozumienia przez odbiorców. Są dostępne dla osób z niepełnosprawnościami. Analiza treści zawartych na stronach internetowych wskazuje, że są one aktualne i spełniają rolę informacyjną.

Istotnym źródłem informacji dla kandydatów na studia jest wydawany corocznie Informator (obecnie w wersji elektronicznej, dostępny do pobrania ze strony Uczelni). Uczelnia upublicznia informacje również w tradycyjnej formie (ulotki, foldery itp.) najczęściej podczas dni otwartych, imprez okolicznościowych czy wizyt pracowników i/lub studentów w szkołach średnich. Istotne dla studentów informacje są podawane w gablotach ogłoszeń na terenie Wydziału, Uczelni czy domów studenckich. W okresie pandemii ta forma przekazywania informacji odgrywa mniejszą rolę.

Publiczny dostęp do informacji dotyczącej studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, podlega ocenie bieżącej i okresowej. Monitorowana jest aktualność, wiarygodność, zrozumiałość i kompleksowość informacji oraz zgodność z potrzebami kandydatów na studia, studentów, pracowników i otoczenia społeczno-gospodarczego. W ocenie okresowej uwzględnia się opinie interesariuszy wewnętrznych (studentów, nauczycieli akademickich) oraz interesariuszy zewnętrznych (praktykodawców i przedstawicieli pracodawców). Zarówno nauczyciele, jak i przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego mogą wyrażać opinie na temat informacji umieszczanych na stronie internetowej Uczelni dotyczących kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Uwagi czy sugestie zmian mogą kierować bezpośrednio do Kierownika kierunku studiów,

Zespołu programowego kierunku, Dyrektora dziekanatu bądź odpowiedniej sekcji działającej w obrębie dziekanatu Kolegium Nauk Przyrodniczych. Interesariusze zewnętrzni, dodatkowo mogą zgłaszać uwagi i propozycje nowych rozwiązań w zakresie publikowanych na stronie internetowej Uczelni/KNP informacji związanych z procesem kształcenia, w ramach działającej przy Kolegium Nauk Przyrodniczych Radzie Społeczno-Gospodarczej, mającej charakter opiniodawczy i doradczy. Studenci oceniają dostęp do informacji w ramach „ankiety oceny warunków studiowania”.

Nadzór nad publikowaniem i wiarygodnością informacji odnoszących się do procesu kształcenia realizowanego na Uczelni, w szczególności informacji dotyczących struktury i zasad funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia, badania jakości kształcenia, obowiązujących przepisów prawa, a także programów studiów realizowanych na poszczególnych kierunkach, pełni Dział Jakości i Akredytacji. Nadzór nad umieszczaniem i aktualizacją informacji związanych z warunkami realizacji programu studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, na stronie internetowej Kolegium Nauk Przyrodniczych pełnią przede wszystkim Sekcja Dydaktyczna oraz Sekcja Jakości i Akredytacji (znajdujące się w strukturze dziekanatu KNP). Merytorycznie za treści oraz wiarygodność informacji publikowanych na stronie internetowej Uczelni/KNP odpowiada osoba wnioskująca o ich zamieszczenie. Bezpośrednim umieszczaniem informacji zajmują się upoważnieni przez dziekana pracownicy. Informacje uzyskane w trakcie monitorowania strony służą do systematycznego doskonalenia dostępności i jakości informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Informacja o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach, na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, jest dostępna publicznie dla szerokiego grona odbiorców, bez ograniczeń związanych ze sprzętem i miejscem, w tym dla osób z niepełnosprawnościami. Jest aktualna i kompleksowa. Głównym źródłem informacji są strony internetowe Uczelni i Kolegium Nauk Przyrodniczych. Osoby zainteresowane, zarówno kandydaci na studia, studenci, pracownicy oraz szeroko rozumiane otoczenie społeczno-gospodarcze mogą uzyskać całościową informację o celach kształcenia, warunkach, trybie i terminach rekrutacji oraz wymaganiach stawianych kandydatom. Ponadto dostępna jest informacja o programie studiów, w tym o efektach uczenia się, a także o warunkach i organizacji kształcenia oraz zasadach wsparcia studentów, w tym również w warunkach kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Publicznie dostępna jest informacja o metodach weryfikacji i oceniania efektów uczenia się oraz uznawania efektów uczenia się uzyskanych w systemie szkolnictwa wyższego. Dostępna jest informacja o zasadach dyplomowania oraz uzyskiwanych tytułach zawodowych przez absolwentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Na stronie internetowej Uczelni podawane są do publicznej wiadomości wyniki podstawowych analiz skuteczności kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Uzupełnieniem informacji upowszechnianej drogą elektroniczną jest forma tradycyjna, w postaci materiałów drukowanych. Strona internetowa jest na bieżąco monitorowana, oceniana i uaktualniana. Ocena kompleksowości i rzetelności informacji o studiach jest monitorowana również okresowo przez studentów, pracowników i interesariuszy zewnętrznych, m.in. pod kątem oczekiwań tych grup. Wnioski z bieżącego i okresowego monitoringu służą doskonaleniu upubliczniania informacji o studiach na ocenianym kierunku.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

W Uniwersytecie Rzeszowskim funkcjonuje Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia (WSZJK). Aktualną strukturę i zasady działania systemu normują Uchwały nr 508/11/2019 i nr 27/10/2020 Senatu UR oraz zarządzenia nr 83/2019 i nr 133/2020 Rektora Uczelni, w sprawie szczegółowych zadań Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia na Uniwersytecie Rzeszowskim. W dokumentach tych wskazano osoby i zespoły osób zaangażowanych w proces ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia oraz określono ich kompetencje i zakres odpowiedzialności.

WSZJK ma na celu przede wszystkim: doskonalenie polityki i procedur zapewnienia jakości kształcenia w Uczelni; monitoring, okresowy przegląd i zatwierdzanie programów studiów; określanie przejrzystych metod, sposobów i kryteriów oceniania studentów; doskonalenie metod oceny oraz procedur zapewnienia jakości kadry dydaktycznej; monitorowanie bazy dydaktycznej oraz środków wsparcia studentów; wykorzystanie systemów informacyjnych w zakresie zarządzania jakością kształcenia; gromadzenie, analizowanie i publikowanie informacji dotyczących procesu kształcenia i jego oceny; doskonalenie metod współpracy Uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym; analizę wniosków wynikających z monitorowania karier absolwentów Uczelni oraz wykorzystanie wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia na rzecz doskonalenia programów studiów.

Nadzór nad funkcjonowaniem Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia w Uczelni sprawuje Rektor. Za prawidłowe funkcjonowanie WSZJK jest odpowiedzialny Prorektor ds. studenckich i kształcenia. Po zakończeniu roku akademickiego Prorektor ds. studenckich i kształcenia przedkłada Rektorowi i Senatowi UR sprawozdanie z funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia w Uczelni. Za jakość kształcenia odpowiadają wszyscy członkowie społeczności Uniwersytetu.

System zapewnienia jakości kształcenia na Uniwersytecie Rzeszowskim jest zorganizowany na trzech poziomach: uczelnianym (Komisja ds. kształcenia), kolegialnym (Rada Dydaktyczna Kolegium) i Instytutowym (Zespół programowy kierunku studiów). Członków Komisji ds. kształcenia powołuje Senat UR. W skład Komisji wchodzi m.in. członkowie Senatu (nauczyciele akademicy), przedstawiciele studentów i doktorantów oraz przedstawiciele każdego Kolegium. Do zadań Komisji ds. kształcenia należy przede wszystkim: monitorowanie i analiza jakości kształcenia w Uczelni oraz inicjowanie działań zmierzających do jej doskonalenia; monitorowanie i ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia; formułowanie wniosków i rekomendacji dotyczących doskonalenia jakości kształcenia na UR; opiniowanie ogólnouczelnianych procedur dotyczących jakości kształcenia; opiniowanie programów studiów dla prowadzonych oraz tworzonych w Uczelni kierunków studiów; analiza raportów z wizytacji Polskiej Komisji Akredytacyjnej na prowadzonych w Uczelni kierunkach studiów i formułowanie wniosków służących doskonaleniu procesu kształcenia; upowszechnianie dobrych praktyk dotyczących doskonalenia jakości kształcenia.

Za jakość kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka odpowiada Dziekan Kolegium Nauk Przyrodniczych, który sprawuje nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad ocenianym kierunkiem. Do realizacji zadań związanych z zapewnieniem i doskonaleniem kształcenia w KNP, powołana została przez Prorektora ds. kolegium, Rada Dydaktyczna. Jej członkami są prodziekani, kierownicy kierunków studiów, przedstawiciele samorządu studentów (5 osób) oraz przedstawiciele administracji (2 osoby). Radzie przewodniczy Dziekan. Do głównych zadań Rady należy: opiniowanie programów studiów w zakresie ich dostosowania do obowiązujących przepisów prawa; ustalanie harmonogramów studiów dla realizowanych w kolegium kierunków studiów; ustalanie strategii rozwoju kierunków; monitorowanie jakości procesu dyplomowania, w tym zatwierdzanie tematów prac dyplomowych i ustalanie zagadnień na egzaminy dyplomowe; ocena wsparcia studentów w uczeniu się, rozwoju i wejściu na rynek pracy; ocena funkcjonujących w Kolegium procedur zapewnienia jakości kadry dydaktycznej; inicjowanie działań na rzecz doskonalenia jakości kształcenia; opiniowanie warunków rekrutacji na studia; ustalanie przedmiotów uznawanych w trybie potwierdzania efektów uczenia się i zasad ich uznawania; przedstawianie Prorektorowi ds. studenckich i kształcenia, na koniec roku akademickiego, sprawozdania z funkcjonowania WSZJK w Kolegium.

Bezpośredni nadzór nad organizacją procesu kształcenia, w tym nad realizacją zadań związanych z doskonaleniem jakości kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka, sprawuje Kierownik kierunku studiów, który jest jednocześnie przewodniczącym Zespołu programowego kierunku, powołanego przez Prorektora ds. kolegium. Członkami Zespołu są przedstawiciele dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia oraz student kierunku. Głównym zadaniem Zespołu programowego jest kompleksowa ocena programu studiów, a także przedkładanie Radzie Dydaktycznej Kolegium propozycji zmian w programie studiów; rekomendowanie obsady kadrowej kierunku, pod kątem kompetencji i doświadczenia pozwalającego na prawidłową realizację zajęć; wstępne ocenianie tematów prac dyplomowych pod kątem ich zgodności z kierunkiem studiów, inicjowanie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie doskonalenia kształcenia. Na koniec roku akademickiego Kierownik kierunku studiów przedkłada Radzie Dydaktycznej Kolegium sprawozdanie z działalności zespołu programowego.

Podsumowując można stwierdzić, że system doskonalenia jakości kształcenia w Uniwersytecie Rzeszowskim został zorganizowany prawidłowo. Wyznaczone zostały zespoły i osoby odpowiedzialne za nadzór merytoryczny i organizacyjny nad ocenianym kierunkiem studiów, jasno określono ich kompetencje w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia. Zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi program studiów jest zatwierdzany w formie uchwały Senatu. Coroczne uchwały Senatu regulują także zasady rekrutacji na wszystkie kierunki studiów prowadzonych w Uczelni, w tym na kierunek technologia żywności i żywienia człowieka. W uchwałach Senatu precyzyjnie określa się warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów na studia.

Projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, okresowe przeglądy oraz zmiany w programie studiów na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka są prowadzone w sposób formalny, według oficjalnie przyjętych procedur. Podstawowymi dokumentami normującym działania w tym zakresie są: Uchwały nr 413/02/2019 i 509/11/2019 Senatu UR, w sprawie wytycznych dotyczących projektowania programów studiów wyższych w Uniwersytecie Rzeszowskim oraz zarządzenia nr 12/2019; 84/2019; 91/2019 Rektora UR. Projektowanie programu studiów należy do kompetencji Zespołu programowego kierunku studiów. W proces ten włączeni są studenci (przedstawiciel samorządu jest członkiem Zespołu) oraz interesariusze zewnątrzni, członkowie Rady Społeczno-Gospodarczej przy KNP. Projekt programu jest opiniowany przez Radę Dydaktyczną KNP oraz Samorząd Studentów Kolegium, a

następnie przez senacką Komisję ds. Kształcenia. Ostateczną decyzję dotyczącą zatwierdzenia programu studiów podejmuje, na wniosek dziekana Kolegium, senat Uczelni w formie uchwały. Program studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, jest systematycznie monitorowany i oceniany przez Zespół programowy kierunku oraz Radę Dydaktyczną Kolegium Nauk Przyrodniczych, w oparciu o wiarygodne dane i informacje. W celu uzyskiwania informacji służących doskonaleniu jakości kształcenia opracowano szereg procedur, wiele z nich zostało dostosowanych do warunków kształcenia na odległość. Są one upublicznione na stronie internetowej Uczelni. Rekomenduje się dostosowanie wszystkich procedur WSZJK do warunków kształcenia zdalnego. Zespół programowy kierunku TŻiŻC przeprowadza m.in. ocenę: spójności programu studiów z zakładanymi efektami uczenia się dla kierunku; powiązania kształcenia z badaniami naukowymi; zgodności programu studiów z oczekiwaniami rynku pracy. Zespół analizuje sylabusy przedmiotów pod kątem: spójności efektów przedmiotowych z efektami uczenia się dla kierunku, doboru metod kształcenia i oceniania do zakładanych efektów uczenia się, zgodności treści przedmiotowych z aktualnym stanem wiedzy lub aktualnym stanem praktyki, poprawności szacowania bilansu nakładu pracy studenta i doboru aktualnej literatury. Zespół, po dokonaniu przeglądów programu nie sygnalizował problemów związanych z dostępem do odpowiedniej literatury. Analizie podlegają także praktyki zawodowe studentów w zakresie zgodności profilu działalności instytucji przyjmujących studentów na praktyki z efektami uczenia się wymaganymi do uzyskania w ramach praktyk. Ponadto, zespół programowy dokonuje weryfikacji obsady kadrowej kierunku w zakresie zgodności kwalifikacji kadry z prowadzonymi zajęciami. Zmiany w programie studiów wprowadza się z początkiem nowego cyklu kształcenia.

Należy zaznaczyć, że władze Uczelni, Kolegium Nauk Przyrodniczych oraz Instytutu Technologii Żywności i Żywienia sprawującego bezpośredni nadzór nad ocenianym kierunkiem studiów, dostrzegają konieczność uwzględniania wyników tych ocen i analiz w planowaniu strategicznym kształcenia na Uczelni oraz wykorzystywania nowoczesnych metod i innowacyjnych technik edukacyjnych zwiększających sprawność procesu kształcenia na odległość i uzyskiwania przez studentów efektów uczenia się, w warunkach kształcenia zdalnego.

Weryfikacja potrzeb zmian w zakresie treści kształcenia już prowadzonych zajęć/grup zajęć dokonywana jest m.in. na podstawie analizy ankiet studenckich, opinii nauczycieli akademickich, opinii pracodawców. Aktualizację i doskonalenie treści kształcenia niepociągających zmian efektów uczenia się zakładanych dla zajęć/grup zajęć dokonuje nauczyciel prowadzący zajęcia.

Na kształt programu studiów mają wpływ opinie interesariuszy zewnętrznych, w tym interesariuszy uczestniczących w realizacji praktyk zawodowych oraz członków Rady Społeczno-Gospodarczej przy Kolegium Nauk Przyrodniczych. W okresie kształcenia hybrydowego lub zdalnego kontakty interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych realizowane są z wykorzystaniem platformy internetowej MS Teams. Na przykład, 27 kwietnia 2021 r. miało miejsce spotkanie Rady Społeczno-Gospodarczej Panelu Nauk Ścisłych i Przyrodniczych. W panelu uczestniczyli przedstawiciele 22 podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego. Wnioski z posiedzeń Rady S-G i/lub okazjonalnych spotkań interesariuszy zewnętrznych dotyczących, m.in. analizy programu studiów na ocenianym kierunku, konsultacji tematów i zakresu prac dyplomowych, praktyk zawodowych potwierdzają realny wpływ otoczenia społeczno-gospodarczego na kształt i doskonalenie programu studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.

W bieżącej i okresowej ocenie programu studiów uczestniczą również studenci, najczęściej przedstawiciele samorządu studenckiego, którzy są członkami Rady Dydaktycznej Kolegium Nauk Przyrodniczych i Zespołu programowego kierunku. Opiniują wszystkie proponowane zmiany w

programach studiów i mogą wnioskować o ewentualne wprowadzenie innych zmian. Na przykład studenci wnioskowali o poszerzenie treści programowych ocenianego kierunku dotyczących bioreaktorów i bioprocessów, poszerzenie oferty o przedmioty związane z mikroorganizmami, wprowadzenie specjalności *gastronomia oraz żywienie człowieka*, poszerzenie oferty na drugim stopniu studiów o zagadnienia związane z produkcją żywności prozdrowotnej/funkcjonalnej.

Również nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku mogą występować z inicjatywami (np. zgłaszać przedmioty do wyboru) czy wnioskować o modyfikację programu studiów, np. w celu uatrakcyjnienia oferty dydaktycznej i/lub dostosowania jej do aktualnych osiągnięć naukowych czy wymogów prawnych.

Uczelnia monitoruje losy zawodowe absolwentów i wykorzystuje wyniki monitoringu w doskonaleniu programu studiów. W ramach realizowanej ankiety "Badanie losów zawodowych absolwentów Uniwersytetu Rzeszowskiego" wyrażają oni swoją opinię na temat wykorzystania i przydatności w obecnej pracy zawodowej wiedzy i umiejętności zdobytych podczas studiów. Badanie realizowane jest przez Biuro Karier Uniwersytetu Rzeszowskiego, a wyniki tego badania omawiane są na posiedzeniach Komisji ds. kształcenia, przy udziale osób reprezentujących kierunki studiów.

Dział Jakości i Akredytacji UR prowadzi monitoring zewnętrznych ocen jakości kształcenia. Na podstawie raportów zespołów oceniających PKA opracowywane są sprawozdania ze wskazaniem najczęściej powtarzających się uwag, rekomendacji i zaleceń oraz dobrych praktyk. Sprawozdania są omawiane, a wnioski w miarę możliwości wdrażane.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

W Uniwersytecie Rzeszowskim funkcjonuje Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia. Zgodnie z obowiązującymi przepisami wyznaczone zostały osoby i zespoły osób sprawujące nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem technologia żywności i żywienie człowieka. W przejrzysty sposób określono ich kompetencje i odpowiedzialność w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku. Projektowanie, monitorowanie i zmiany programu studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka dokonywane są na podstawie przyjętych procedur, z udziałem interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Program studiów zatwierdza senat Uczelni w formie uchwały. Coroczne uchwały Senatu regulują także zasady rekrutacji na wszystkie kierunki studiów prowadzonych w Uczelni, w tym na kierunek technologia żywności i żywienie człowieka. W uchwałach Senatu precyzyjnie określa się warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów na studia. Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka przeprowadzana jest systematyczna i kompleksowa ocena programu studiów przez Zespół programowy kierunku oraz Radę Dydaktyczną Kolegium Nauk Przyrodniczych, w oparciu o wyniki wiarygodnych analiz i danych obejmujących, m.in. wskaźniki ilościowe postępów i niepowodzeń studentów w uczeniu się i osiąganiu efektów uczenia się, prace etapowe i dyplomowe, egzaminy dyplomowe, opinie zwrotne od nauczycieli akademickich, samorządu studenckiego i przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, uzyskiwanych również w warunkach ograniczonego funkcjonowania Uczelni ze względu na pandemię covid-19. Uczelnia monitoruje losy zawodowe absolwentów i wykorzystuje wyniki monitoringu w doskonaleniu programu studiów. Wnioski wynikające z systematycznej oceny programów studiów, w której biorą udział studenci, nauczyciele akademicki, pracodawcy i praktykodawcy, są wykorzystywane w procesie doskonalenia jakości kształcenia.

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

Zalecenia

4. Ocena dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (w porządku wg poszczególnych zaleceń)

Poprzednia ocena programowa na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzonym w Uniwersytecie Rzeszowskim na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim odbyła się w 2014 r. Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej Uchwałą Nr 208/2015 z dnia 9 kwietnia 2015 roku w sprawie oceny programowej na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, wydało ocenę pozytywną. Jednocześnie Prezydium PKA zaleciło przedłożenie Komisji, do dnia 31 grudnia 2016 roku, informacji dotyczącej efektów działań podjętych przez Uczelnię w roku akademickim 2015/2016 w celu usprawnienia funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia w odniesieniu do ocenianego kierunku studiów. Dziekan Wydziału Biologiczno-Rolniczego Uniwersytetu Rzeszowskiego złożył w wymaganym terminie wyjaśnienie dotyczące wykonania zaleceń sformułowanych w ww. Uchwale. Prezydium PKA, po zapoznaniu się z wyżej wspomnianym wyjaśnieniem, a także kierując się sprawozdaniem zespołu nauk przyrodniczych oraz rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, stwierdziło, że przedstawione działania uwzględniają zalecenia Prezydium Komisji zawarte w Uchwale, o której mowa powyżej i uznało, że są właściwe w zakresie doskonalenia wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia i jego efektywności, bowiem wdrożono wszystkie opracowane procedury oraz przeprowadzono analizę wyników uzyskanych w następstwie ich stosowania. Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej podjęło w tej sprawie Stanowisko z dnia 23 marca 2017 roku w sprawie wykonania przez Wydział Biologiczno-Rolniczy Uniwersytetu Rzeszowskiego zaleceń zawartych w Uchwale Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej Nr 208/2015 z dnia 9 kwietnia 2015 r.

