

## RAPORT Z WIZYTACJI (ocena programowa)

dokonanej w dniach 27- 28 lutego 2013 r. na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” prowadzonym w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych na poziomie studiów inżynierskich pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim realizowanym w formie studiów stacjonarnych na Wydziale Rolnictwa i Biotechnologii Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich w Bydgoszczy przez zespół oceniający Polskiej Komisji Akredytacyjnej w składzie:

**przewodniczący:** prof. dr hab. Piotr Stypiński (członek PKA);

**członkowie:**

- prof. dr hab. Grażyna Jaworska (członek PKA);
- prof. dr hab. Janusz Czapski (ekspert PKA);
- mgr Agnieszka Socha-Woźniak (ekspert ds. formalno-prawnych PKA);
- Hanna Czerniak (ekspert PKA, przedstawiciel PSRP).

### Krótką informacja o wizytacji

Polska Komisja Akredytacyjna po raz pierwszy ocenia jakość kształcenia na wizytowanym kierunku prowadzonym na Wydziale Rolnictwa i Biotechnologii UT-P w Bydgoszczy. Powyższa ocena programowa jest przeprowadzona z własnej inicjatywy, tj. w terminie, który został wyznaczony przez Prezydium PKA.

Wizytacja została poprzedzona zapoznaniem się Zespołu Oceniającego z przedłożonym przez Uczelnię raportem samooceny oraz podziałem zadań pomiędzy członków Zespołu. Raport z wizytacji opracowano na podstawie raportu samooceny oraz przedstawionej przez Uczelnię w toku wizytacji dokumentacji, spotkań i rozmów przeprowadzonych z Władzami Uczelni oraz Wydziału, pracownikami i studentami ocenianego kierunku, hospitacji zajęć, wizytacji infrastruktury dydaktycznej oraz przeglądu prac dyplomowych wraz z ich recenzjami.

Władze Uczelni i Wydziału stworzyły dobre warunki do pracy Zespołu Oceniającego PKA.

### Załącznik nr 1 Podstawa prawna wizytacji

Załącznik nr 2 Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego.

### 1. Koncepcja rozwoju ocenianego kierunku sformułowana przez jednostkę<sup>1</sup>.

- 1) Senat Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego im. Jana i Jędrzeja Śniadeckich w Bydgoszczy (zwanego dalej Uczelnią, Uniwersytetem lub UT-P) przyjął w dniu 21 września 2011 r. Uchwałą Nr 5/340 strategię rozwoju Uczelni na lata 2011-2020, zawierającą: wizję, misję oraz główne cele strategiczne.

<sup>1</sup> Punkty 1 – 8 wraz z podpunktami odpowiadają kryteriom określonym w statucie Polskiej Komisji Akredytacyjnej.

Uczelnia określa się w Misji spadkobierczynią i kontynuatorką uniwersalnych wartości akademickich: „*Kultywuje i rozwija wartości takie jak poszukiwanie i poszanowanie prawdy; szacunek dla wiedzy i umiejętności oraz rzetelności w ich upowszechnianiu; otwartość na nowe idee i wolność wyrażania myśli; wolność badań naukowych, twórczości technicznej i nauczania oraz wysokie wymagania etyczne, a przede wszystkim poszanowanie podmiotowości pracownika i studenta*”. Poprzez szeroką działalność dydaktyczną i naukową współtworzy obszar gospodarczy, a także kulturowy nie tylko swego regionu. Jest wspólnotą nauczycieli, studentów oraz pozostałych pracowników. Swoją działalność prowadzi w poczuciu odpowiedzialności za poziom wiedzy, postawy etycznej absolwentów oraz wysoki poziom badań.

Uniwersytet realizuje swoją misję poprzez przyjęte w strategii cele, do których należą: umiędzynarodowienie działalności Uczelni, innowacyjne badania naukowe (działalność naukowa Uniwersytetu), edukację ustawiczną oraz współpracę z otoczeniem.

Koncepcja kształcenia na kierunku „*technologia żywności i żywienie człowieka*” została określona w powiązaniu ze strategią i misją Uczelni ujętymi w omawianej wyżej Uchwale, oraz przyjętymi, zgodnie z § 40 Statutu Uczelni przez Radę Wydziału wizytowanej jednostki, misją i celami strategicznymi Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii (uchwała z dnia 23 listopada 2012 r.) oraz zadaniami i działaniami zmierzającymi do realizacji celów strategicznych Wydziału (Uchwała nr 43/2012/2013 z dnia 25 stycznia 2013 r.). Cele strategiczne są ściśle związane z kształceniem na ocenianym kierunku, w szczególności poprzez kształcenie studentów na najwyższym poziomie i zgodnie z najlepszymi wzorcami, przy poszanowaniu godności i praw wszystkich podmiotów społeczności akademickiej oraz poprzez kształtowanie u młodzieży akademickiej postawy otwartości na wiedzę, ludzi, świat i wartości moralne. Kierunek kształcenia „*technologia żywności i żywienie człowieka*” jest kierunkiem wchodzącym w skład obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych i odrywa istotną rolę w gospodarce regionalnej, na terenie województwa kujawsko-pomorskiego bardzo silnie jest rozwinięty przemysł rolno-spożywczy i dlatego kształcenie specjalistów dla potrzeb tego przemysłu w pełni wpisuje się w misję i strategię Uczelni.

2) W tworzeniu koncepcji kształcenia na ocenianym kierunku aktywnie uczestniczyli pracownicy trzech wydziałów UTP. Udział poszczególnych grup interesariuszy wewnętrznych, a więc studentów, nauczycieli akademickich i pracowników administracyjnych w przygotowaniu programu i profilu studiów był znaczący. Skład Rady Programowej potwierdza, że nadal interesariusze wewnętrzni mają istotny wpływ na tworzenie i realizowanie treści programowych, mniej aktywni wydają się być interesariusze zewnętrzni, ale na spotkaniu z Zespołem Oceniającym byli obecni przedstawiciele przemysłu (najczęściej dawni absolwenci Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii), którzy mówili, że są zapraszani do konsultacji nad programem kształcenia na kierunku „*technologia żywności i żywienie człowieka*”, a ich uwagi są uwzględniane przy formułowaniu efektów kształcenia i ich weryfikacji. Na ściśle powiązanie programu kształcenia z wymaganiami i potrzebami otoczenia gospodarczego wskazują też obowiązkowe praktyki zawodowe organizowane dla studentów kierunku „*technologia żywności i żywienie człowieka*” w zakładach przemysłu rolno-spożywczego i w jednostkach nadzorujących i kontrolujących ten przemysł na terenie województwa kujawsko-pomorskiego. Oceniany kierunek „*technologia żywności i żywienie człowieka*” został uruchomiony na podstawie uchwały Senatu UTP nr 3/292 z dnia 17 stycznia 2007 z jedną specjalnością „*przetwórstwo rolno-spożywcze*”. Nie stwarza to zbyt dużej różnorodności oferty kształcenia, w raporcie samooceny podaje się co prawda informację, że studenci mają możliwość wybierania przedmiotów specjalizacyjnych w

semestrach V-VII i kształcenia w zakresie typowych technologii przetwórczych, ale w praktyce różnorodność oferty kształcenia budzi wątpliwości.

**Ocena końcowa 1 kryterium ogólnego<sup>2</sup> w pełni**

**Syntetyczna ocena opisowa stopnia spełnienia kryteriów szczegółowych**

- 1) Koncepcja kształcenia w pełni nawiązuje do misji i strategii UTP oraz przyjętymi, zgodnie z § 40 Statutu Uczelni przez Radę Wydziału wizytowanej jednostki, misją i celami strategicznymi Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii (uchwała z dnia 23 listopada 2012 r.) kształcenie specjalistów dla potrzeb przemysłu rolno-spożywczego jest dostosowane do potrzeb i specyfiki regionalnej województwa kujawsko-pomorskiego.
- 2) Udział poszczególnych grup interesariuszu wewnętrznych, a więc studentów, nauczycieli akademickich i pracowników administracyjnych w przygotowaniu programu i profilu studiów był i jest znaczący. Przedstawiciele pracowników naukowych, studentów, doktorantów i przewodniczący wszystkich Rad Programowych wchodzi w skład Wydziałowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia i mają realny wpływ na przygotowywanie i weryfikację efektów kształcenia. Sporadycznie do udziału w Wydziałowym Zespole ds. Jakości Kształcenia i w Radzie Programowej kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” zapraszani są także interesariusze zewnętrzni tzn. przedstawiciele przedsiębiorstw rolno-spożywczych, ale należy dążyć do zwiększenia wpływu tej grupy interesariuszy na koncepcję i różnorodność oraz innowacyjność kształcenia na ocenianym kierunku.

**2. Spójność opracowanego i stosowanego w jednostce opisu zakładanych celów i efektów kształcenia dla ocenianego kierunku oraz system potwierdzający ich osiągnięcie**

1) Studia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” są prowadzone na 3,5 letnich studiach pierwszego stopnia, specjalność: przetwórstwo rolno-spożywcze, o profilu ogólnoakademickim w systemie stacjonarnym według dwóch planów studiów:

- plan I od roku akademickiego 2007/2008;
- plan II od roku akademickiego 2012/2013.

Uruchomienie studiów nastąpiło na podstawie odpowiednich uchwał Rady Wydziału Rolniczego i Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii oraz Senatu UTP. Studia są prowadzone w jednej specjalności „przetwórstwo rolno-spożywcze”, którą wprowadzono dla odróżnienia od studiów na kierunku technologia żywności i żywienia prowadzonego na Wydziale Technologii i Inżynierii Chemicznej UTM jako specjalizacja „inżynieria żywności”.

Na mocy Uchwały Nr 4/342 Senatu Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego im. J. i J. Śniadeckich w Bydgoszczy z dnia 16 listopada 2011 r. w Uczelni przyjęto harmonogram prac nad wprowadzeniem Krajowym Ram Kwalifikacji, który obejmował m.in. powołanie Uczelnianego Zespołu ds. Krajowym Ram Kwalifikacji (co nastąpiło w dniu 17 listopada 2011 r.). Do zadań Uczelnianego Zespołu ds. Krajowym Ram Kwalifikacji należało: przygotowanie, zgodnie z KRK, wytycznych określających zasady tworzenia nowych i weryfikacji dotychczasowych programów studiów, w tym warunków jakie musi spełniać program

<sup>2</sup> według przyjętej skali ocen: wyróżniająco, w pełni, znacząco, częściowo, niedostatecznie;

kształcenia; procedur tworzenia, kontroli i weryfikacji programów; wzorów formularzy do opisów efektów kształcenia dla poszczególnych programów i macierzy efektów kształcenia oraz szczegółowej instrukcji procedowania. Na Wydziale prowadzącym oceniany kierunek studiów powołano w dniu 12 grudnia 2011 r. Wydziałowy Zespół ds. Krajowych Ram Kwalifikacji Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii, w skład którego weszli, oprócz pracowników i studentów Wydziału, przedstawiciele organizacji zawodowych i instytucji publicznych (interesariusze zewnętrzni). Następnie Senat Uczelni, na podstawie wytycznych opracowanych przez Uczelniany Zespół ds. Krajowym Ram Kwalifikacji i po uzyskaniu pozytywnej opinii Komisji Senackiej ds. Dydaktycznych i Studenckich z dnia 23 stycznia 2012 r., ustalił Uchwałą Nr 4/344 z dnia 25 stycznia 2012 r. (z późn. zm), wytyczne dla rad podstawowych jednostek organizacyjnych do tworzenia nowych i weryfikacji istniejących programów studiów I i II stopnia. Rada Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii w dniu 23 marca 2012 r. Uchwałą nr 49/2012 zatwierdziła efekty kształcenia dla kierunków prowadzonych na Wydziale, w tym dla kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka”. Senat Uniwersytetu, po uzyskaniu pozytywnej opinii Komisji Senackiej ds. Dydaktycznych i Studenckich z dnia 26 marca 2012 r. określił Uchwałą nr 2/347 z dnia 28 marca 2012 r. efekty kształcenia dla kierunków studiów prowadzonych na Wydziale Rolnictwa i Biotechnologii, które opracowano zgodnie z wzorcowymi efektami kształcenia określonymi w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 4 listopada 2011 r. w sprawie wzorcowych efektów kształcenia (Dz. U. Nr 253, poz. 1521).

Absolwent studiów prowadzonych zgodnie z planem I uzyskuje, obok wiedzy z zakresu przedmiotów podstawowych (matematyka, fizyka, chemia, biochemia, ekonomia i ochrona środowiska), wiedzę z przedmiotów kierunkowych: ogólnej technologii żywności, inżynierii, analizy i oceny jakości żywności, żywienia człowieka, głównych branżowych technologii przetwórstwa żywności. Jest przygotowany do pracy w zakresie przetwarzania i utrwalania żywności, pozyskiwania surowców oraz kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności w zakładach przemysłu spożywczego, gastronomii oraz laboratoriach naukowo-badawczych i zakładowych. Posiada umiejętności organizowania pracy oraz procesów technologicznych w zakładach związanych z przemysłem żywnościowym. Ponadto absolwent ma umiejętności z zakresu wykorzystania techniki komputerowej w sterowaniu procesami technologicznymi oraz zarządzaniu przedsiębiorstwem. Wykazuje także znajomość języka obcego na poziomie B2 oraz interdyscyplinarną wiedzę w zakresie regulacji prawnych i zasad etycznych.

**W przypadku planu I efekty kształcenia są zgodne ze standardami kształcenia podanymi w rozporządzeniu MNiSzW z dnia 12 lipca 2007 r. w sprawie standardów kształcenia dla poszczególnych kierunków studiów oraz poziomów, a także trybu tworzenia i warunków jakie powinna spełniać uczelnia by prowadzić studia międzykierunkowe oraz makrokierunek (Dz.U. Nr 164,poz. 1166, z póź. zm.)**

Przedmioty wg planu II są podzielone na 4 grupy, zwane w macierzy efektów kształcenia (aneks nr 3) modułami: przedmioty ogólne, podstawowe, kierunkowe i specjalnościowe. Do każdej grupy przedmiotów przypisano liczbę punktów ECTS, nie określono natomiast efektów kształcenia dla poszczególnych modułów. Podane efekty kierunkowe kształcenia są spójne, zdefiniowane odpowiednio do specyfiki studiów w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych. Liczba kierunkowych efektów kształcenia dla wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych wynosi odpowiednio 23, 16 i 11. Matryca efektów kształcenia pokrywa wszystkie efekty kierunkowe, a każdy z założonych efektów kierunkowych jest uzyskiwany w ramach kilku przedmiotów.

Dla studiów wg planu II założone efekty kierunkowe kształcenia są zgodne z obszarowymi efektami kształcenia dla nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych określonych w rozporządzeniu MNiSzW z dnia 2 listopada 2011 r dla tego rodzaju studiów. Efekty kierunkowe kształcenia prowadzą również do uzyskania wszystkich kompetencji inżynierskich. Osiągane efekty kształcenia są charakterystyczne dla dyscypliny technologia żywności i żywienia. Efekty te obejmują również niezbędne elementy innych dyscyplin z dziedziny nauk rolniczych (biotechnologia, agronomia, ogrodnictwo, zootechnika) oraz z obszarów nauk przyrodniczych (mikrobiologia, biochemia) i technicznych (budowa i eksploatacja maszyn, informatyka).

Zachowane są odpowiednie proporcje w poszczególnych kategoriach i podkategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Podobnie pozytywnie należy ocenić pokrycie kompetencji inżynierskich. Osiągnięcie efektów przedmiotowych oraz przewidzianych programem praktyk studenckich pozwala na osiągnięcie wszystkich założonych efektów kierunkowych

Opis założonych efektów kształcenia oraz sylabusy są dostępne na stronie internetowej Wydziału. Efekty kształcenia dla przedmiotu zostały odniesione do efektów kierunkowych i są z nimi spójne

- 2) Efekty kształcenia programu kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka zostały sformułowane w sposób zrozumiały i jednoznaczny. Weryfikacja wszystkich efektów kształcenia poprzez system zaliczeń częściowych i proces dyplomowania jest właściwa.

3) **System oceny efektów** kształcenia jest przejrzysty i powszechnie dostępny. W sylabusach określono kryteria oceniania zgodnie z charakterem i formą zajęć. System nie budzi wątpliwości, jeżeli chodzi o ocenę poszczególnych efektów we wszystkich trzech kategoriach efektów kształcenia.

Na system weryfikacji efektów kształcenia składa się kilka elementów: zasady zaliczania zajęć i przeprowadzania egzaminów, zaliczania semestrów i dyplomowania. Procedury te są opisane w regulaminie studiów. System weryfikacji zakładanych celów obejmuje m.in. ankietyzację zajęć dydaktycznych oraz hospitację zajęć. Zgodnie z obowiązującym Wewnętrznym Systemem Zapewnienia Jakości Kształcenia student uzyskuje zaliczenie z przedmiotu na podstawie pozytywnej pracy w czasie całego semestru na podstawie warunków podanych w sylabusie. Rezultaty kształcenia są oceniane w zależności od przedmiotu na podstawie egzaminów pisemnego lub ustnego, kolokwium, projektów, sprawozdań lub odpowiedzi ustnych. Egzaminy poprawkowy i komisyjny muszą mieć część ustną. Do oceny wiedzy i umiejętności studentów stosowana jest 6 stopniowa skala ocen od 2 do 5 z ocenami połówkowymi. Zaliczeniu przedmiotu przypisywana jest także liczba punktów ECTS. Okresem rozliczeniowym są 2 semestry w ciągu roku akademickiego. Analiza wyników egzaminów z ostatniej sesji wskazuje na dość równomierne różnicowanie ocen. W ostatniej sesji oceny 5, 4,5, 4, 3,5, 3 oraz 2 stanowiły odpowiednio w procentach: 21, 9, 18, 16, 24 i 12. Udział ocen 4,5 i 5 wydaje się zbyt wysoki, co ma duży wpływ na średnią ze studiów i w znacznym stopniu waży na ocenie końcowej na dyplomie. Zawyżane są oceny z prac przejściowych, co przedstawiono w załączniku 4.

Studia kończą się napisaniem i złożeniem inżynierskiej pracy dyplomowej oraz zdaniem egzaminu dyplomowego. Praca dyplomowa musi dotyczyć problemu związanego z kierunkiem. Zaleca się, aby praca miała charakter projektowy, rozwiązania określonego problemu lub charakter ekspertyzy. Proces dyplomowania określony jest w: Regulaminie studiów przyjętym Uchwałą nr 13/349 Senatu Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego im. J. i J. Śniadeckich w Bydgoszczy z dnia 23 maja 2012 r. (§ 35-41 Regulaminu) oraz Uchwale nr 37/2012/13 Rady Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii Uczelni z dnia 21 grudnia 2012 r. w sprawie zasad dyplomowania na Wydziale Rolnictwa i Biotechnologii uwzględniające wytyczne Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia.

Zgodnie z wytycznymi Rady Wydziału promotorem pracy powinien być samodzielny pracownik naukowo-dydaktyczny, jednakże dopuszcza się możliwość realizacji pracy pod kierunkiem doktora, po uprzednim wyrażeniu na to zgody przez Radę Wydziału. Studenci mają możliwość wyboru katedry, w której będą wykonywać pracę, a także przedstawienia propozycji tematu pracy, zgodnie z ich zainteresowaniami. Na pierwszych seminariach kierownicy katedr ustalają zakres tematyczny prac. Tematy prac dyplomowych na dany rok akademicki zatwierdzane są przez Radę Wydziału na wniosek Rady Programowej kierunku i podawane studentom do wiadomości na tablicach ogłoszeń. Egzamin dyplomowy składa się z prezentacji pracy i jej obrony oraz odpowiedzi na szczegółowe pytania komisji dotyczące wiedzy związanej z kierunkiem studiów, a także tematem pracy dyplomowej. Na ostateczny wynik studiów składają się (zgodnie z § 41 ust. 3 Regulaminu studiów): średnia arytmetyczna z ocen z przedmiotów objętych planem studiów, ocena pracy dyplomowej i ocena z egzaminu dyplomowego.

Na ocenę ostateczną na dyplomie składa się w 60% średnia arytmetyczna z ocen z przedmiotów objętych planem studiów oraz po 20% oceny pracy dyplomowej przez recenzenta i promotora oraz oceny z egzaminu dyplomowego.

Wymagania stawiane pracom dyplomowym oraz wzory oświadczeń zgodnych z procedurą antyplagiatową (stanowiące załączniki do Zarządzenia Rektora UTP nr 20/2011/2012 z dnia 29 listopada 2011 r. w sprawie weryfikacji oryginalności prac dyplomowych studentów I i II stopnia oraz prac doktorskich realizowanych w UTP) zamieszczone zostały na stronie internetowej [www.wrib.utp.edu.pl](http://www.wrib.utp.edu.pl). W teczkach studentów znajdują się Protokoły Kontroli oryginalności prac dyplomowych, a Uczelnia ma bardzo dokładnie opracowaną procedurę korzystania z programu plagiat.pl i postępowania w przypadkach naruszenia przepisów o oryginalności pracy dyplomowej i samodzielności w jej napisaniu. Zespół oceniający zapoznał się z tematami prac dyplomowych inżynierskich i wylosował 14 prac, które zostały poddane szczegółowej analizie merytorycznej odnośnie zgodności z kierunkiem studiów, spełnienia warunków pracy inżynierskiej oraz prawidłowości wystawianych ocen przez promotora i recenzenta. Tematy prac są zwykle tradycyjne, w małym stopniu uwzględnione są nowe kierunki badań w technologii żywności i żywieniu. Sześć z 14 analizowanych prac ma charakter prac przeglądowych, a w pracach eksperymentalnych lub projektowych zwykle zakres realizowanych doświadczeń jest ograniczony z małym wykorzystaniem współczesnych metod. Prace są słabo udokumentowane literaturowo, w wielu przypadkach ograniczono się do czasopism o charakterze literatury technicznej. Jako pozytywną stronę w zakresie powoływania się na źródła należy wskazać umiarkowane korzystanie ze stron internetowych. Pomimo licznych niedociągnięć w pracach, oceny są wysokie, należy je uznać za zawyżone, zwykle o 0,5-1 w



skali ocen. Zespół Oceniający zapoznał się z wybranymi pracami projektowymi i przejściowymi oraz ze sprawozdaniami studenckimi z ćwiczeń na semestrze VI i VII studiów stacjonarnych. Prace te mają charakter opisowy i nie wskazują na osiągnięcie efektu kształcenia przedstawionego w sylabusie: „Po zakończeniu przedmiotu student umie wykonać projekt koncepcyjny wydziału produkcyjnego oraz określić uwarunkowania zewnętrzne inwestycji”. Brak części typowych dla projektów, np. bilansów materiałowych, energii, doboru maszyn. Pracą projektową nie można nazwać opisu już istniejącej linii bez chociażby krytycznego podejścia do jej modernizacji.

Oceny z egzaminów dyplomowych wykazują tendencję zawyżoną, w roku 2012 struktura ocen wg skali zgodnej z obowiązującym wówczas Regulaminem Studiów 6, 5, 4,5 i 4 kształtowała się w % następująco: 6, 82, 9 i 3. Żadna z osób nie zdała egzaminu na stopień 3,5 i 3, a 88% zdało egzamin na ocenę celującą lub bardzo dobrą. Oceny na dyplomach wydają się zawyżone z następujących powodów:

- często zawyżone oceny recenzentów i promotorów,
- zadawanie pytań z tematyki bezpośrednio związanej z pracą może być przyczyną zawyżenia oceny z egzaminu, np. taki charakter mają wszystkie 3 pytania przy pracy studenta z albumem 092847, po 2 pytania przy pracach 084981 i 084984
- wysoka średnia ze studiów, dla ostatniej sesji 30% ocen stanowiły oceny 4,5 i 5.

Należy podkreślić, że władze Wydziału starają się monitorować przebieg dyplomowania i oceniać jakość zakończonych prac inżynierskich. Komisja ewaluacyjna dokonała w 2011 i 2012 roku oceny prac dyplomowych, a wyniki te zostały przedstawione Radzie Wydziału i tam dyskutowane. Wiele z wniosków Komisji ewaluacyjnej pokrywa się z uwagami poczynionymi w czasie wizytacji, a przedstawionymi w załączniku 4. Pewien niepokój budzi fakt powtarzania się wielu wniosków i zaleceń z dwóch lat oceny co dowodzi, że Władze Wydziału i członkowie Rady Programowej zdają sobie sprawę z nieprawidłowości i uchybień związanych z procesem dyplomowania, ale zbyt wolno reagują na stwierdzone fakty i zbyt późno wprowadzają działania naprawcze.

Studia na kierunku ukończyły dotychczas 2 roczniki. Sprawność studiów kończących się w roku 2011 i 2012 wynosiła odpowiednio 69% i 59%. Najczęstszą przyczyną odsiewu były skreślenia z powodu braku postępu w nauce – 9 osób (17%), studentów z naboru w 2007 r. i 17 (30%) osób studentów z naboru w 2008 r.

**Ocena efektów kształcenia** jest realizowana zgodnie z procedurami Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia, znowelizowanymi Uchwałą Senatu od 18 grudnia 2012 r. Wprowadzono procedury obszernie opisane w Księdze Jakości. Efekty kształcenia były omawiane na Komisji Programowej i na Radzie Wydziału. W pracach Komisji Programowej uczestniczyli przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego. Prowadzone są m.in. hospitacje zajęć, ocena zajęć. W roku 2011/2012 zdecydowana większość wykładów uzyskała oceny powyżej dobrej.

Oglądowi poddano losowo wybrane karty okresowych osiągnięć studenta oraz protokoły zaliczenia przedmiotu. Dokumenty te są sporządzane zgodnie wymogami rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 września 2011 r. w sprawie dokumentacji przebiegu studiów (Dz. U. Nr 201, poz. 1188).

W wybranych losowo teczkach absolwentów znajdują się dokumenty związane ze złożeniem egzaminu dyplomowego (protokoły egzaminu dyplomowego, recenzja pracy dyplomowej, prace dyplomowe). Analiza dyplomów i suplementów oraz protokołów egzaminu dyplomowego wykazała, że dokumenty te prowadzone są prawidłowo.

Teczkę akt osobowych studenta (razem z pracą dyplomową) przechowuje się w Uczelni przez okres 50 lat (zgodnie z § 4 ust. 2 ww. rozporządzenia).

**4) System monitorowania karier absolwentów jest obecnie uruchamiany**, należy tu mieć na uwadze fakt, że pierwsi absolwenci ukończyli studia niedawno – w 2011 roku.

W 2013 r. przeprowadzono wśród absolwentów badania ankietowe absolwentów. Pytania dotyczyły m.in. oceny: przygotowania do studiów przez szkoły średnie, stopnia przygotowania do podjęcia pracy zawodowej, programu studiów, treści programowych, organizacji i warunków prowadzenia zajęć. Wyniki ankiet zostały podsumowane, a wnioski i zalecenia przedstawione Radzie Wydziału.

**Ocena końcowa 2 kryterium ogólnego: w pełni**

**Syntetyczna ocena opisowa stopnia spełnienia kryteriów szczegółowych**

1. Zakładane przez Wydział efekty kształcenia są zgodne: dla planu I ze standardami kształcenia (rozporządzenie MNiSzW z dnia 12 lipca 2007 r., a dla planu II z Krajowymi Ramami Kwalifikacji dla Szkolnictwa Wyższego (rozporządzenie MNiSzW z dnia 2 listopada 2011 r.). Efekty kierunkowe są odpowiednio odniesione do efektów obszarowych nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedziny nauk rolniczych, odpowiadające dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Są one zgodne z koncepcją rozwoju kierunku. Prawidłowo uwzględniono kompetencje inżynierskie.
2. Efekty kształcenia programu zostały sformułowane w sposób zrozumiały, są sprawdzalne.
3. Założenia systemu oceny efektów kształcenia są przejrzyste i adekwatne do poziomu studiów. System jest powszechnie dostępny. Wielkość odsiewu wskazuje na stawianie wysokich wymagań w czasie studiów, jednak zastrzeżenia budzi zawyżanie ocen prac przejściowych i inżynierskich oraz egzaminu dyplomowego.
4. Wydział rozpoczyna monitorowanie karier absolwentów na rynku pracy. Pierwsze wyniki ocen procesu studiowania są wykorzystywane dla doskonalenia jakości procesu kształcenia.

#### **Załącznik nr 4 Ocena losowo wybranych prac etapowych oraz dyplomowych**

### **3. Program studiów umożliwia osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia**

- 1) Studia pierwszego stopnia ( inżynierskie) na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” prowadzone na Wydziale Rolnictwa i Biotechnologii UTP w Bydgoszczy w formie wyłącznie stacjonarnej i kończą się obroną inżynierskiej pracy dyplomowej oraz otrzymaniem tytułu w zakresie technologia żywności i żywienie człowieka. Plan studiów I obowiązuje od roku 2007/08 i został on opracowany wg obowiązującego wówczas standardu kształcenia. Liczba godzin zajęć wynosi 2431, a więc przekracza 2400 godz. wymagane przez standard. Liczba punktów ECTS za zajęcia z nauczycielem wynosi 210 i jest zgodna ze



standardem. Suma pkt ECTS po wliczeniu punktów za praktyki i przygotowania pracy dyplomowej wynosi 230. Liczba godzin i punkty ECTS z przedmiotów: wychowanie fizyczne, język obcy, technologia informacyjna, przedmiot humanistyczny odpowiadają standardowi. W zakresie przedmiotów o treściach kierunkowych, liczba godzin zajęć wynosi 1059 godzin i 100 punktów ECTS, a specjalnościowych 552 godz. i 50 pkt. ECTS, co przekracza minimalne wymagania standardu: 510 godzin i 52 pkt. Przedmioty specjalnościowe umożliwiają pogłębienie wiedzy.

Plan studiów II obowiązuje od roku 2012/2013. Program studiów jest realizowany w siedmiu semestrach i obejmuje 2429 godz., z przypisanymi im 200 pkt. ECTS. Razem z praktykami i pracą dyplomową liczba punktów ECTS wynosi 220. Struktura godzinowa jest bardzo zbliżona do planu I. Liczba godzin przedmiotów ogólnych wynosi 335 (18 ECTS), przedmiotów podstawowych 495 (43 ECTS), kierunkowych 1077(102) oraz specjalnościowych 522 (57 ECTS). Liczba godzin ćwiczeń laboratoryjnych i seminariów wynosi 1101 godz., co stanowi 55,6% całkowitej liczby godzin zajęć. Zajęcia o charakterze praktycznym to 1101 godz., co opowiada 111 pkt. ECTS. Dyskusyjne jest wydzielenie modułu kierunkowego i specjalnościowego, ponieważ kształcenie odbywa się na jednej specjalności

**Udział poszczególnych rodzajów treści programowych w strukturze kształcenia jest prawidłowy – główny nacisk położony jest na kształcenie kierunkowe i specjalnościowe, przy wystarczającym udziale przedmiotów ogólnych i podstawowych.**

W przypadku planu I przedmioty do wyboru winny stanowić co najmniej 30% przedmiotów kierunkowych, czyli 309 godzin, natomiast zajęcia obejmują tylko 54 godzin z 4 pkt. ECTS.

Plan II również przewiduje małą liczbę zajęć do wyboru, do których można zaliczyć:

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| Przedmioty humanistyczne | 4 ECTS  |
| Przedmioty do wyboru     | 3 ECTS  |
| Seminarium dyplomowe     | 3 ECTS  |
| Razem                    | 10 ECTS |

Stanowi to 5 % punktów ECTS, a więc mniej niż wymagane 30%. Żaden z programów nie przewiduje modułów kształcenia do wyboru. Jako moduł przedmiotów do wyboru oceniana jednostka potraktowała przedmioty specjalnościowe, bez podania alternatywy. Wydaje się, że dla formułowania modułów do wyboru można ze względu na rolniczy charakter regionu wykorzystać możliwości jakie daje prowadzenie kierunku studiów na Wydziale Rolnictwa i Biotechnologii.

**Liczby godzin przedmiotów do wyboru nie spełniają wymagań określonych przepisami.**

Studia stacjonarne I stopnia trwają 3,5 roku (7 semestrów) i kończą się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera.

Przedmioty wg programu w większości są realizowane w formie wykładów z ćwiczeniami. Część przedmiotów realizowana jest tylko w formie wykładów. Seminarium dyplomowe są prowadzone przez dwa ostatnie semestry.

Na podkreślenie zasługuje możliwość kierowania studentów na płatne staże w przedsiębiorstwach w ramach Programu Kapitał Ludzki. Umożliwia to dobre zapoznanie się z zakładem, a firmy mają możliwość poznania studenta i ewentualnie zaproponowanie im zatrudnienia po skończeniu studiów.

Ocenę spójności efektów kształcenia, treści programowych, form i metod dydaktycznych oparto o analizę sylabusów. Poniższe przykładowe usterki występują w sylabusach programu wg planu II, ale niektóre dotyczą również planu I. Opisy te budzą następujące zastrzeżenia:

1. Treści kształcenia i nazwy w niektórych przedmiotów nie są zgodne z oczekiwanymi efektami kształcenia. Przykładowo:
  - Chemia nieorganiczna (B.4.): W2. Wskazuje główne reakcje chemiczne, od których zależy trwałość przechowalnicza żywności – taki opis efektu jest odpowiedni dla chemii organicznej lub chemii żywności.
  - Higiena i toksykologia żywności C.6. W1 Ma podstawową wiedzę o współczesnych problemach przetwórstwa żywności i żywienia człowieka – opis sformułowany zbyt ogólnie, nieodpowiednio do specyfiki przedmiotu.
  - Seminarium dyplomowe (D.9.3): W1 ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną w zakresie nauk o żywności – efekt ten powinien być osiągnięty w różnych, innych przedmiotach kierunkowych. Podobnie efekty W1 i W2 w sylabusie D.9.1.
2. Przedmiot seminarium dyplomowe jest prowadzone w osobnych grupach przez różnych wykładowców: w dwóch przypadkach przez samodzielnych nauczycieli akademickich, w jednym przez trzech doktorów. Wskazane jest prowadzenie seminariów przez pracowników samodzielnych. Zastrzeżenia budzi również fakt, że seminaRIA te różnią się opisem efektów kształcenia, różną liczbą godzin obciążenia studentów i kończą się zaliczeniem bez stopnia. Jako wzorcowy sylabus można przyjąć D.9.2.
3. Treści kształcenia dla ćwiczeń w wielu przypadkach są zbyt obszerne, jak na możliwości ich realizacji w formie laboratoryjnej przy założonej liczbie godzin, np. Biochemia B.7., Mikrobiologia C.4.
4. Tematyka zajęć jest w niektórych przypadkach mało nowoczesna, przykład: „Biochemia” B.7.: wykorzystanie chromatografii bibułowej. W programie mało jest zajęć związanych z nowoczesnymi metodami analizy żywności. Program przedmiotu „Biotechnologia w produkcji żywności” jest w zbyt dużym stopniu ukierunkowana na procesy o charakterze biotechnicznym, co powinno mieć miejsce w technologiach branżowych.
5. Tematy ćwiczeń, zakwalifikowanych jako laboratoryjne mają często charakter ćwiczeń audytoryjnych lub rachunkowych. Wszystkie ćwiczenia z chemii analitycznej mają charakter rachunkowy. Fizjologia żywienia człowieka C.16., Technologie mleczarskie D.2., Zagospodarowanie i utylizacja produktów odpadowych D.5.D.10., Technologie produktów owocowo-warzywnych – tematy większości ćwiczeń są tematami ćwiczeń audytoryjnych.
6. Treści kształcenia nie zawsze są zgodne z efektami kształcenia i/lub tytułem przedmiotu. Przykładowo: Seminarium dyplomowe D.9.3.: ważniejsze jednostki miar i symbole stosowane w naukach o glebach. W przedmiocie Higiena i toksykologia żywności C.6 ograniczono się do zagrożeń mikrobiologicznych.

7. Niektóre treści kształcenia powtarzają się w różnych przedmiotach, np. ocena jakości wody: Chemia żywności C.3., Ogólna technologia żywności C.12.
8. Konieczna jest weryfikacja zalecanej literatury o nowe pozycje i wydania. Np. Chemia organiczna B.5. – podręcznik z 1975 r.; Biochemia B.7. – zalecana „Biochemia” Stryer’a z 1986, najnowsze poprawione wydanie jest z 2011; Projektowanie zakładów przemysłu spożywczego C.10. – podręcznik „Ogólna technologia żywności” – wydanie z 1990 r.

Punkty przypisane do poszczególnych przedmiotów zwykle są zawyżone, 1 pkt ECTS odpowiada mniejszej liczbie godzin niż to wynika z wymagań rozporządzenia, czyli średnio 25-30 godz. pracy studenta.

Należy zmienić przypisanie do modułów niektórych przedmiotów i zmienić kolejność przedmiotów. Jednym z podstawowych przedmiotów dla kierunku jest ogólna technologia żywności. Przedmiot ten winien dać podstawowe informacje o procesach stosowanych w przetwarzaniu żywności i podstawy metod utrwalania, a na bazie tych wiadomości można omawiać technologie branżowe. W planach studiów „Ogólna technologia żywności” (C.12.) jest prowadzona w III semestrze, a więc odpowiednio wcześnie. Liczba godzin przeznaczona na realizację tego przedmiotu jest zbyt mała, aby osiągnąć opisane efekty kształcenia oraz dać podstawy, przydatne dla realizacji przedmiotów, jak technologie branżowe, projektowanie itp. W dużej mierze treści odpowiednie dla tego przedmiotu są realizowane w przedmiocie „Przechowywalność surowców i utrwalanie żywności” D.4. w semestrze VI, już po technologiach poszczególnych branż. W takim przypadku nie da się uniknąć powtórzeń materiału w technologiach branżowych.

Nie jest zrozumiałe, dlaczego niektóre technologie branżowe zaliczono do modułu przedmiotów kierunkowych, inne zaś do specjalnościowych.

Plan studiów przewiduje czterotygodniową praktykę po IV semestrze w przedsiębiorstwie przemysłu spożywczego, zakładzie żywienia zbiorowego lub innej jednostce związanej z gospodarką żywnościową. Program praktyk określa zakres obowiązków, zależny od specyfiki jednostki. Ze strony Uczelni opiekę sprawuje nauczyciel akademicki, który określa program praktyki i dokonuje jej zaliczenia. Zaliczenie przeprowadzane jest na podstawie dzienniczka praktyk oraz sprawozdania z praktyk. Student może zaproponować miejsce praktyki po pisemnym umotywowaniu wyboru, nie może ona odbywać się jednak w firmie własnej lub rodziców. Zdaniem opiekunów Wydział nie ma problemów ze znalezieniem zakładów dla praktykantów. Oferta przedsiębiorstw do odbywania praktyk jest szeroka, obejmuje różne typy przedsiębiorstw. Na podstawie analizy losowo wybranych dzienniczków praktyk należy stwierdzić, że program i przebieg praktyk umożliwia osiągnięcie założonych kierunkowych efektów kształcenia.

Praktyki przeprowadzane są zgodnie z Regulaminem Praktyk oraz z opracowanym programem, który uwzględnia możliwość poznania różnych stanowisk i środowisk pracy. Praktyki organizowane są na podstawie umowy. Dobór instytucji, w których studenci odbywają praktyki jest odpowiedni i oparty w pełni na potrzebach kształcenia w ramach kierunku.

**Organizacja zajęć dydaktycznych w semestrze** nie budzi zastrzeżeń, ani pod względem rozkładu czasowego, jak i koncentracji zajęć. Prawidłowe jest obciążenie sesji egzaminacyjnych, racjonalnie rozłożono obciążenia studentów w poszczególnych sesjach. W sesji studenci zaliczają od 7 do 9 oraz zdają od 2 do 4 przedmiotów. Po 7 semestrze liczba egzaminów, nie licząc dyplomowego, jest najmniejsza i wynosi 2.

**Studenci mogą studiować wg indywidualnego planu studiów**, co jest określone w Regulaminie Studiów UPT. Studia odbywają się przy zachowaniu wszystkich efektów kształcenia. Jednym z warunków jest możliwość podjęcia takich studiów jest osiągnięcie średniej ze studiów co najmniej dobry plus.

#### **Ocena końcowa 3 kryterium ogólnego: znacząco**

##### **Syntetyczna ocena opisowa stopnia spełnienia kryteriów szczegółowych**

1) Udział poszczególnych rodzajów treści programowych w strukturze kształcenia jest prawidłowy – główny nacisk położony jest na kształcenie kierunkowe i specjalnościowe, przy wystarczającym udziale przedmiotów ogólnych i podstawowych. Treści kształcenia przedmiotów umożliwiają osiągnięcie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych przewidzianych przepisami. Konieczne jest zwiększenie liczby godzin przedmiotów do wyboru zgodnie z przepisami. System punktów ECTS w ogólnych założeniach jest skonstruowany poprawnie, jednak zwykle liczba punktów ECTS jest zawyżona w stosunku do obciążenia studentów. Praktyki studenckie są realizowane zgodnie z wytycznymi celami kształcenia. Organizacja zajęć dydaktycznych jest właściwa.

2) Dla uzyskania pełnej spójności efektów kształcenia, treści programowych oraz formy zajęć konieczne jest wprowadzenie zmian w niektórych sylabusach, modyfikacji treści programowych i wprowadzenia większej liczby godzin zajęć o charakterze laboratoryjnym. Wskazana jest większa synchronizacja treści programowych między poszczególnymi przedmiotami oraz zmiany w kolejności realizacji przedmiotów z ewentualnymi zmianami ich treści.

#### **4. Liczba i jakość kadry dydaktycznej a możliwość zagwarantowania realizacji celów edukacyjnych programu studiów**

1). Zgodnie z Raportem Samooceny w dniu wizytacji na Wydziale Rolnictwa i Biotechnologii Uniwersytetu Techniczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy zatrudnionych było 115 nauczycieli akademickich, a wśród nich 18 profesorów tytularnych, 12 doktorów habilitowanych, 78 doktorów i 7 pozostałych nauczycieli akademickich. Pracownicy prowadzący zajęcia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” stanowili 40% kadry nauczającej na Wydziale, chociaż nie jest to podstawowy kierunek kształcenia. Wydział ma pełne prawa akademickie i może nadawać stopnie naukowe doktora oraz doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie agronomii oraz stopień naukowy doktora w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie ochrona i kształtowanie środowiska.

Proces dydaktyczny na ocenianym kierunku studiów „technologia żywności i żywienie człowieka” prowadzonym przez Wydział Rolnictwa i Biotechnologii Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy realizowany jest obecnie przez zespół angażujący łącznie aż 79 osób, w tym 15 osób zgłoszonych do minimum kadrowego. W zakresie struktury kompetencji osób prowadzących zajęcia dydaktyczne w przekroju tytułów/stopni naukowych należy stwierdzić, że 6 osób legitymuje się tytułem naukowym profesora, 12 osób stopniem naukowym doktora habilitowanego, 49 stopniem naukowym doktora, a 12 tytułem zawodowym magistra. Wśród osób zaangażowanych w proces dydaktyczny dominują zatem doktorzy (61%), co jest układem bardzo korzystnym i świadczy

o potencjalnych możliwościach dalszego rozwoju naukowego osób prowadzących zajęcia dydaktyczne. Jednocześnie zwraca uwagę zbyt dużą liczbą osób zaangażowanych w proces dydaktyczny, tym bardziej że liczba studentów studiujących na jednym roku jest niezbyt duża (21-36 osób), co świadczy o pojedynczych zajęciach dydaktycznych realizowanych przez poszczególne osoby spoza minimum kadrowego.

W zakresie układu strukturalnego rozpatrywanego pod kątem prezentowanych obszarów i dziedzin nauki należy stwierdzić, że spośród 6 osób z tytułem naukowym profesora, 5 posiada tytuł w zakresie nauk rolniczych, a jedna w zakresie nauk chemicznych. W przypadku osób ze stopniem naukowym doktora habilitowanego - 9 to doktorzy habilitowani nauk rolniczych, przy czym 3 reprezentuje dyscyplinę agronomii, 3 zootechnikę, 2 inżynierię rolniczą a 1 ogrodnictwo. Pozostali doktorzy habilitowani prowadzący zajęcia dydaktyczne to: 1 doktor habilitowany nauk fizycznych, 1 doktor habilitowany nauk chemicznych, 1 doktor habilitowany nauk technicznych. W grupie osób ze stopniem naukowym doktora obszar nauk rolniczych reprezentuje 31 nauczycieli akademickich, w tym dyscyplinę: agronomii 20 osób, zootechnika 5, technologia żywności i żywienia 4 i 2 ochronę i kształtowanie środowiska. Poza tym w procesie dydaktycznym uczestniczy 7 doktorów nauk chemicznych, 2 doktorów nauk technicznych, 2 doktorów nauk fizycznych, 2 doktorów nauk społecznych, 1 doktor nauk matematycznych, 1 doktor nauk medycznych, 1 doktor nauk biologicznych, 1 doktor nauk humanistycznych 1 doktor nauk ekonomicznych. W przypadku osób legitymujących się tytułem zawodowym magistra, 4 nauczycieli to osoby prowadzące zajęcia z języka obcego, 2 osoby z fizyki, 1 z wychowania fizycznego, 1 z matematyki i 4 osoby z przedmiotów kierunkowych (nie podano specjalizacji naukowych). Dostrzec można wśród kadry zdecydowaną przewagę osób należących do obszaru nauk rolniczych. W tej grupie znalazło się aż 45 osób z tytułem naukowym profesora bądź stopniami naukowymi doktora habilitowanego i doktora w zakresie różnych dyscyplin w omawianym obszarze, co stanowi 57% ogólnej ilości kadry, a po odjęciu osób z tytułem zawodowym magistra (w przypadku których nie mamy pełnej informacji, co do ich kompetencji)- 67%. Jednak kadrę dydaktyczną, która może być zaliczona do najważniejszej dla ocenianego kierunku dyscypliny technologia żywności i żywienia stanowią zaledwie 4 osoby ze stopniem naukowym doktora (5,1% ogólnej liczby). Należy także zaznaczyć, że w grupie samodzielnych nauczycieli akademickich żadna z osób nie reprezentuje dyscypliny technologia żywności i żywienia. Tak więc, w kadrze kierunku jest zdecydowanie za mało osób o kwalifikacjach odpowiednich dla ukierunkowanego procesu kształcenia. W kadrze nauczającej obserwuje się zatem nadmiar osób o kompetencjach w zakresie agronomii i zootechniki, co jest zrozumiałe z uwagi na znaczenie tych nauk w Uczelni prowadzącej oceniany kierunek. Zaproponowana struktura kadry prowadzącej zajęcia dydaktyczne nie w pełni znajduje odbicie w zakładanych efektach kształcenia, odnoszących się do dyscypliny technologia żywności i żywienia. W dużej części jest to kadra zajmująca się pozyskaniem i oceną jakości surowca przeznaczonego do przetwórstwa spożywczego. Natomiast brakuje w niej osób mających kwalifikacje dotyczące znajomości procesów przetwórczych, przemian jakim podlegają surowce i produkty spożywcze w czasie ich obróbki technologicznej. W toku prac doskonalących proces kształcenia wskazane byłoby zwiększenie liczby kadry o specjalności związanej z procesem przetwarzania żywności i wpływem tego procesu na jakość żywności. Nie w pełni dobrana struktura kadry dydaktycznej do potrzeb realizacji efektów kształcenia ma swoje odbicie w obsadzie niektórych zajęć dydaktycznych, w tym bardzo ważnych dla kształcenia kierunkowego, co zostanie przeanalizowane w następnym punkcie.

2 ) Do minimum kadrowego ocenianego kierunku studiów władze Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii UT-P zgłosiła 15 nauczycieli akademickich, w tym 6 samodzielnych (po 3 z tytułem naukowym profesora i ze stopniem naukowym doktora habilitowanego w zakresie nauk rolniczych) oraz 9 ze stopniem naukowym doktora w zakresie nauk rolniczych i jest to zgodne z § 14 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 października 2011 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. Nr 243, poz. 1445 z późn. zm.), który stanowi, iż: „*Minimum kadrowe dla studiów pierwszego stopnia na określonym kierunku studiów stanowi co najmniej trzech samodzielnych nauczycieli akademickich oraz co najmniej sześciu nauczycieli akademickich posiadających stopień naukowy doktora*”. W aktach osobowych znajdują się dokumenty potwierdzające uzyskanie deklarowanych tytułów i stopni naukowych.

Wszystkie osoby spełniają warunek ujęty w art. 112a ust. 3 ustawy *Prawo o szkolnictwie wyższym* (Dz. U. z 2012 r. poz. 572 z późn. zm.). Oświadczenie zostały złożone przed rozpoczęciem roku akademickiego, nie później niż do dnia 30 czerwca roku poprzedzającego rok akademicki. Żaden ze zgłoszonych do minimum kadrowego nauczycieli akademickich nie przekroczył limitu minimów kadrowych określonego w art. 112a ust. 1 – 2 ww. ustawy.

Wszystkie osoby spełniają również warunek bycia zatrudnionym nie krócej niż od początku semestru studiów, zgodnie z § 13 ust. 1 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 października 2011 r. Zgodnie z art. 119 ust. 1. pkt 3 ustawy *Prawo o szkolnictwie wyższym* umowy o pracę zawierają informację, czy Uczelnia jest podstawowym miejscem pracy w rozumieniu ustawy *Prawo o szkolnictwie wyższym*.

Każdemu ze zgłoszonych do minimum kadrowego nauczycieli akademickich na bieżący rok akademicki zaplanowano osobiście prowadzone na kierunku studiów i poziomie kształcenia zajęcia dydaktyczne w wymiarze przewidzianym obowiązującymi przepisami, zgodnie z § 13 ust. 3 ww. rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego stanowiącym, iż: „*Nauczyciel akademicki może być wliczony do minimum kadrowego w danym roku akademickim, jeżeli osobiście prowadzi na danym kierunku studiów zajęcia dydaktyczne w wymiarze co najmniej 30 godzin zajęć dydaktycznych, w przypadku samodzielnych nauczycieli akademickich i co najmniej 60 godzin zajęć dydaktycznych, w przypadku nauczycieli akademickich posiadających stopień naukowy doktora lub tytuł zawodowy magistra*”.

Biorąc pod uwagę wyłącznie wymagania formalne należy stwierdzić, iż warunek minimum kadrowego jest spełniony.

Zespół oceniający dokonał kwalifikacji minimum kadrowego na podstawie Raportu samooceny wraz z załącznikami oraz dodatkowych dokumentów uzupełniających i korygujących przedstawionych podczas wizytacji, a także rozmów wyjaśniających przeprowadzonych z Władzami Wydziału podczas wizytacji. W ocenie brano pod uwagę przede wszystkim dorobek naukowy, w tym zwłaszcza publikacyjny i dydaktyczny, jak również posiadane wykształcenie i specjalizację naukową, aktualne obciążenia dydaktyczne oraz złożone oświadczenia.

Należy stwierdzić, że w grupie nauczycieli akademickich zgłoszonych do minimum kadrowego jedynie dwóch uzyskało stopień naukowy doktora w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, również ich dorobek jest związany z tą dyscypliną. Kompetencje pozostałych osób zaproponowanych do minimum przeanalizowano zatem na podstawie przedłożonego dorobku naukowego. Po analizie dorobku naukowego stwierdzono, że:



- Istotna część dorobku naukowego 3 nauczycieli akademickich z tytułem profesora znajduje się w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia. Dorobek ten koresponduje z treściami prowadzonych przez nich zajęć dydaktycznych.
- W grupie nauczycieli akademickich ze stopniem naukowym doktora habilitowanego istotna część dorobku naukowego jednej osoby znajduje się w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia. Natomiast dorobek dwóch osób dotyczy przede wszystkim dyscypliny zootechnika i tylko w zakresie oceny jakości surowców przeznaczonych do produkcji żywności jest on związany z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Jest to ilościowo dorobek mały, jednak na obecnym etapie, ze względu na prowadzenie studiów pierwszego stopnia oraz pierwszej oceny kierunku, dodatkowo po ubiegłorocznej zmianie obowiązujących w tym zakresie przepisów, **proponuje się zaliczyć także i te osoby do minimum kadrowego, ze wskazaniem systematycznego jego uzupełniania. Dorobek naukowy omawianej grupy osób koresponduje z treściami prowadzonych przez nich zajęć dydaktycznych.**
- Spośród 9 nauczycieli akademickich ze stopniem naukowym doktora **5 osób legitymuje się dorobkiem w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia i jedynie te osoby można zaliczyć do minimum kadrowego.** Dorobek osób zaliczonych do minimum kadrowego odpowiada treściom prowadzonych zajęć dydaktycznych. Pozostałe 4 osoby zgłoszone do minimum kadrowego reprezentują obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych i dyscyplinę agronomii. Osoby te nie posiadają zatem dorobku naukowego w zakresie dyscypliny, do której odnoszą się efekty kształcenia dla takich przedmiotów jak: Analiza i ocena jakości żywności, Biotechnologia w produkcji żywności, Higiena i toksykologia, Mikrobiologia żywności, Ogólna technologia żywności, Przechowywanie surowców i utrwalanie żywności, Technologia gastronomiczna, Technologie produktów ziemniaczanych cukrowniczych i tłuszczowych.

W tym miejscu należy zaznaczyć, że Uczelnia może prowadzić studia pierwszego stopnia na danym kierunku jeżeli spełnia wymóg minimum kadrowego tj. zatrudnia na podstawie mianowania albo umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy (nie krócej niż od początku semestru) co najmniej 3 nauczycieli akademickich posiadających tytuł naukowy profesora lub stopień naukowy doktora habilitowanego oraz co najmniej 6 nauczycieli posiadających stopień naukowy doktora oraz dorobek w obszarze wiedzy, odpowiadający obszarowi kształcenia, wskazanemu dla tego kierunku studiów, w zakresie jednej z dyscyplin naukowych, do których odnoszą się efekty kształcenia dla tego kierunku (zgodnie z 14 ust. 1 § 12 pkt. 1 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 października 2011.)

Przeprowadzona ocena merytoryczna dorobku i kompetencji osób zaproponowanych do minimum kadrowego pozwala postawić tezę, że **warunek dotyczący minimum kadrowego na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” dla studiów pierwszego stopnia inżynierskich jest spełniony. Do minimum kadrowego kierunku zaliczono 11 nauczycieli akademickich, w tym - 3 profesorów, 3 doktorów habilitowanych oraz 5 doktorów.**

Do minimum kadrowego wliczeni zostali nauczyciele akademicy zatrudnieni w Uczelni na podstawie mianowania albo umowy o pracę, w pełnym wymiarze czasu pracy, nie krócej niż od początku semestru studiów, tak więc został spełniony warunek § 13 ust. 1 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 października 2011 r. Dla wszystkich nauczycieli akademickich wliczonych do minimum kadrowego na bieżący rok

akademicki zaplanowano prowadzone na kierunku studiów i poziomie kształcenia zajęcia dydaktyczne w wymiarze przewidzianym przepisami zawartymi w § 13 ust. 3 przywołanego wyżej rozporządzenia.

Podczas przeglądu dokumentacji osobowej, w tym również oświadczeń o wyrażeniu zgody na wliczenie do minimum kadrowego, należy stwierdzić, iż wszystkie osoby zgłoszone do minimum kadrowego spełniają warunki określone w art. 112 a ust. 1 ustawy z dn. 27 lipca 2005 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2012 r., poz. 572, z późn. zm.). W teczkach osobowych nauczycieli akademickich znajdują się dokumenty potwierdzające posiadanie deklarowanych tytułów i stopni naukowych. Umowy o pracę zawierają wymagane prawem elementy. Teczki osobowe zawierają także świadectwa pracy, będące potwierdzeniem deklarowanego dorobku praktycznego.

W tym miejscu należy ponownie przytoczyć uwagę zapisaną powyżej, w podpunkcie 1, a dotyczącą struktury kadry nauczającej na kierunku. Uwaga ta odnosi się także do struktury minimum kadrowego. W minimum kadrowym zauważa się brak osób zajmujących się teorią ogólnej technologii żywności oraz szczegółowymi technologiami (np. owoców i warzyw, mleka, mięsa, przemysłów fermentacyjnych). Z wyjątkiem 3 osób zaliczonych do minimum pozostałe nie prowadzą badań ściśle związanych z technologią żywności i żywienia. Dominują badania związane z oceną jakości surowców przeznaczonych dla przetwórstwa spożywczego. Analiza dorobku naukowego nauczycieli zaliczonych do minimum kadrowego wskazuje, że reprezentowane przez nich specjalności naukowe umożliwiają jedynie znacząco realizację założonych efektów kształcenia. Na podstawie informacji uzyskanych podczas wizytacji należy stwierdzić, iż minimum kadrowe ocenianego kierunku studiów jest stabilne. Dla wszystkich zgłoszonych do minimum kadrowego nauczycieli akademickich Uczelnia stanowi podstawowe miejsce pracy, a 11 z nich (3 tytułem naukowym profesora oraz 8 doktorów) zatrudnionych jest na czas nieokreślony. Spośród wszystkich nauczycieli akademickich z omawianego minimum kadrowego jedna osoba zatrudniona jest w Uczelni od 1969 r., cztery w latach 1975- 1979, po trzy w latach 1984- 1989 oraz 1994-1997, a pozostałe cztery osoby podjęły zatrudnienie w Uczelni nie później niż w roku akademickim 2009/2010. Nieliczni nauczyciele akademicy stanowiący minimum kadrowe wchodzi w skład minimów na innych kierunkach studiów prowadzonych w UT-P w Bydgoszczy.

Przy ocenie stabilności kadry stanowiącej minimum kierunku, należy zwrócić uwagę na samodzielnych nauczycieli akademickich, którzy są zatrudnieni na Wydziale od ponad 4 do blisko 44 lat, czyli wszyscy byli zatrudnieni w momencie uruchomienia kierunku. Z tej grupy jedna, najmłodsza stażem osoba, jest szczególnie zainteresowana prowadzeniem badań w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia. Natomiast nauczyciele ze stopniem naukowym doktora zaliczeni do minimum kadrowego legitymują się stażem od ponad 3 do blisko 24 lat. Z tej grupy tylko jedna osoba została zatrudniona w trakcie funkcjonowania kierunku, pozostałe pracowały na Wydziale w momencie jego uruchomienia. Trzy osoby spośród tej grupy mają dobre perspektywy rozwoju i awansu zawodowego. Jednak większość nauczycieli akademickich, także tych zaproponowanych przez władze Wydziału do minimum kadrowego, w niewielkim stopniu utożsamia się z prowadzonym kierunkiem. Niewielu poświęca cały swój czas badaniom związanym z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Dopiero od niedawna (roku czasu) władze Wydziału zdecydowały się na powierzenie roli „lidera kierunku” jednej osobie spośród samodzielnych nauczycieli akademickich, co w pewnym sensie rokuje perspektywę rozwoju ocenianego kierunku studiów.

Stosunek liczby nauczycieli akademickich, stanowiących minimum kadrowe dla kierunku studiów znajdującego się w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, do liczby studentów na tym kierunku spełnia wymagania określone w § 17 pkt. 7 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 października 2011 r. i wynosi nie mniej niż 1: 60. Na wizytowanym kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” **stosunek liczby nauczycieli akademickich, stanowiących minimum kadrowe do studentów wynosi 1 : 11.**

Przy obsadzie zajęć dydaktycznych popełniono błędy. Obsadę zajęć prowadzonych przez osoby zaproponowane do minimum kadrowego omówiono powyżej. Zauważono w tej grupie brak kompetencji niektórych osób, niezaliczonych do minimum kadrowego przez Zespół oceniający, w zakresie prowadzenia części zajęć dydaktycznych z takich przedmiotów jak: Analiza i ocena jakości żywności, Biotechnologia w produkcji żywności, Higiena i toksykologia, Mikrobiologia żywności, Ogólna technologia żywności, Przechowywanie surowców i utrwalanie żywności, Technologia gastronomiczna, Technologie produktów ziemniaczanych cukrowniczych i tłuszczowych. Jeśli chodzi o nauczycieli spoza minimum kadrowego budzi zastrzeżenia obsada Technologii produktów mięsnych, Technologii produktów drobiowych i częściowo Technologii mleczarskich. Nauczyciele akademicy proponowani do prowadzenia w/w zajęć legitymują się dorobkiem naukowym związanym z oceną ogólnie rozumianej jakości poszczególnych surowców i czynników, głównie agrotechnicznych, środowiskowych bądź genetycznych wpływających na tę jakość. W zakresie ich dorobku praktycznie nie ma prac dotyczących technologii wytwarzania wyrobów i czynników technologicznych warunkujących jakość produktów. Budzi także zastrzeżenia obsada przedmiotu Technologia produktów zbożowych, prowadzona przez nauczyciela mającego dorobek z zakresu chemii rolnej, Higiena i toksykologia żywności, które są prowadzone przez nauczycieli legitymujących się dorobkiem z mikrobiologii dotyczącej zdrowotności roślin uprawnych oraz przedmiotu Zarządzanie jakością, prowadzonego przez nauczyciela akademickiego zajmującego się doradztwem rolniczym. W kilku innych przypadkach dorobek naukowy nauczycieli prowadzących przedmioty jest niezwykle skromny w odniesieniu do dorobku naukowego w zakresie dyscypliny, do której odnoszą się efekty kształcenia dla tego przedmiotu. Jednak prawdopodobnie ze względu na krótką karierę naukową tych osób nie przedstawiono spisu tych osiągnięć. Reasumując, obsada zajęć dydaktycznych **w wielu przypadkach budzi wątpliwości, gdyż poszczególni pracownicy realizują przedmioty mieszczące się co prawda w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, ale często odległych od ich specjalności naukowych i nie zawsze treści przedmiotów są zgodne z posiadanym dorobkiem publikacyjnym.** Zespół oceniający zwraca uwagę na konieczność zobligowania nauczycieli akademickich, prowadzących zajęcia dydaktyczne na ocenianym kierunku, do zwiększenia ich aktywności naukowej, która wyrażałaby się publikacjami zgodnymi z zakresem prowadzonych zajęć dydaktycznych. Należy zatem wdrożyć mechanizmy Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości, za pomocą których systematycznie będzie oceniana aktywność naukowa nauczycieli akademickich oraz zgodność prowadzonych zajęć z dorobkiem naukowym. **Generalnie władze Wydziału powinny szczegółowo przeanalizować obsadę zajęć dydaktycznych, szczególnie związanych z przedmiotami kierunkowymi i podjąć w tym zakresie działania naprawcze.**

W programie kształcenia na ocenianym kierunku brak jest zajęć prowadzonych na odległość.

Zespół oceniający hospitował różnorodne zajęcia dydaktyczne (wykłady i ćwiczenia laboratoryjne), koncentrując się głównie na ocenie poziomu i sposobu ich prowadzenia,

wymaganiach, jak również oceniając wyposażenie sal dydaktycznych, składającą się na bazę dydaktyczną wizytowanego kierunku studiów. Szczegółowe informacje i ocenę poszczególnych zajęć zamieszczono w **Załączniku nr 6**. Hospitowane zajęcia odbywały się w terminach i salach zgodnych z rozkładami zajęć w semestrze i były prowadzone przez nauczycieli akademickich wykazanych w tych rozkładach. Frekwencja na zajęciach była bardzo wysoka (ok. 80-100% stanu studentów). Wykład był prowadzony na dobrym poziomie w przestronnej sali wykładowej wyposażonej w pomoce audiowizualne. Formy zajęć wymagające aktywności studentów (laboratoria) w zakresie metod i środków dydaktycznych, programowych i organizacyjnych spełniały wymagania dla tego kierunku na poziomie studiów pierwszego stopnia. Zaznaczyć należy, że Zespół oceniający wizytował pierwsze zajęcia realizowane w semestrze, dlatego też przebiegały one według dość podobnego schematu. Jednak prowadzący starali się aktywizować studentów, prowadzili zajęcia w sposób przystępny i komunikatywny. Studenci wykonywali zadania zgodnie z instrukcjami – z reguły w zespołach. Wszystkie hospitowane zajęcia należy ocenić jako dobre lub nawet bardzo dobre.

3) Politykę kadrową prowadzoną przez Wydział Rolnictwa i Biotechnologii Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy w aspekcie rozwoju ocenianego kierunku należy uznać za niespójną. Z jednej strony ma charakter bierny. Na podstawie analizy struktury kadry dydaktycznej kierunku oraz jej dorobku naukowego stwierdzono, że nie wdrożono procedur i kryteriów doboru kadry pod kątem wymagań kierunku, a przede wszystkim realizowanych w procesie dydaktycznym efektów kształcenia. Z drugiej strony na Wydziale powołano Katedrę Technologii Żywności, a jej kierownika, zresztą bardzo słusznie, wytypowano na lidera ocenianego kierunku. W wymienionej Katedrze realizowane są badania naukowe odnoszące się do dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Podstawowym celem polityki kadrowej Wydziału powinno być zapewnienie niezbędnej liczby pracowników naukowo-dydaktycznych z uwzględnieniem odpowiedniej proporcji samodzielnych do pozostałych pracowników akademickich. W tym zakresie na Wydziale, jak również w zakresie kadry realizującej proces dydaktyczny na ocenianym kierunku, zachowane są odpowiednie proporcje. Przy zatrudnieniu nauczycieli akademickich uwzględniana jest również specjalizacja naukowa pozwalająca na zapewnienie realizacji kierunkowych efektów kształcenia. Wyrazem tej polityki było zatrudnienie w 2008 i 2009 r. dwóch osób ze stopniem naukowym doktora w zakresie technologii żywności i żywienia. Ponadto należy zaznaczyć, że Wydział od kilku lat bezskutecznie poszukuje samodzielnego nauczyciela akademickiego z dorobkiem naukowym ściśle związanym z technologią żywności. Trudności z pozyskaniem kadry z zewnątrz nie powinny jednak ograniczać bardziej aktywnej polityki Uczelni i władz Wydziału związanej z ukierunkowaniem badań naukowych i co za tym idzie dorobku własnych nauczycieli.

Kolejnym elementem polityki kadrowej jest okresowa ocena nauczycieli akademickich. Wszyscy nauczyciele akademicy Wydziału podlegają okresowej ocenie w zakresie działalności naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej, prowadzonej przez Wydziałową Komisję ds. Oceny Kadr. Ocenie podlega także jakość prowadzonych zajęć w oparciu o hospitacje oraz oceny przeprowadzanej przez studentów, według ankiet zatwierdzonych przez Senat. Ankiety studenckie i protokoły hospitacji są przekazywane Wydziałowemu Zespołowi ds. Jakości Kształcenia i tam analizowane. Na podstawie analiz powstaje raport, który jest z kolei przedmiotem dyskusji wśród kierowników jednostek, rady programowej kierunku oraz Rady Wydziału.

Corocznie przyznawane są także nagrody dla osób, które mają szczególne osiągnięcia dydaktyczne lub naukowe. Pozwala to premiować osiągnięcia pracowników, w tym także zaangażowanie w procesach kształcenia i pracy dydaktycznej.

Należy zatem stwierdzić, że na Uczelni i Wydziale wypracowano odpowiednie, standardowe instrumenty, które pozwalają kształtować politykę kadrową. Jednak te instrumenty nie w pełni są wykorzystywane do prowadzenia polityki kadrowej w ramach ocenianego kierunku.

W zakresie współpracy z jednostkami naukowo-badawczymi w kraju zaobserwowano kontakty w dużej mierze nieformalne (nie poparte stosownymi umowami), polegające na prowadzeniu niektórych badań oraz wizytach studyjnych pracowników dydaktycznych w różnych jednostkach akademickich. Natomiast wymiana naukowa z ośrodkami zagranicznymi rozwija się w oparciu o program Erasmus, jak również umowy dwustronne podpisane z Georg-August Universitaet w Getyndze, University of Cartagena w Hiszpani, University of Szeged na Węgrzech, Slovak Agricultural University w Nitrze, Danisco Seed w Danii, University of Wisconsin i Arizona University w USA oraz University of Guelph w Kanadzie. Skala wyjazdów międzynarodowych nauczycieli akademickich jest niezbyt duża, ale zauważalna.

**Opinie prezentowane przez nauczycieli akademickich.** Zespół oceniający odbył przewidziane w procedurach oceny spotkanie z nauczycielami prowadzącymi zajęcia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka”. W spotkaniu wzięło udział około 50 osób. Na wstępie Przewodniczący Zespołu przedstawił krótko zakres działania Polskiej Komisji Akredytacyjnej oraz procedurę oceny programowej kierunków studiów. Przedmiotem szerszej dyskusji były następujące zagadnienia:

- strategia rozwoju kierunku, w szczególności modyfikacja programu kształcenia i dostosowania kształcenia na ocenianym kierunku do specyfiki Wydziału oraz kompetencji kadry dydaktycznej. Stwierdzono, że opracowując program kształcenia zgodny z ramami KRK nie wykorzystano szansy na jego modyfikację, co związane było ze zbyt pośpiesznymi działaniami;
- reformy programów kształcenia, szczególnie umożliwienie uczelniom kształtowania programów kształcenia. Dostrzegając pracochłonność związaną z przygotowaniem programów kształcenia zgodnych z KRK, wyrażano się z reguły bardzo pozytywnie o reformie. Jeden z nauczycieli oceniając rynek edukacyjny nawet stwierdził, że „...standardy kształcenia zrobiły dużo złego...”;
- funkcjonującego w Uczelni i wizytowanej jednostce wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia – dyskutowano o roli systemu zapewnienia jakości kształcenia w doskonaleniu procesu dydaktycznego, formalnym działaniu procedur przewidzianych w tym systemie, ze szczególnym uwzględnieniem procedur związanych z modyfikowaniem programów kształcenia, systemu ankietyzacji i hospitacji zajęć dydaktycznych. Burzliwa dyskusja dotyczyła wypełnianych przez studentów ankiet zajęć dydaktycznych, bowiem w tym zakresie pojawiło się kilka sprzecznych opinii, zarówno popierających jak i krytycznych wobec tej metody poprawy jakości kształcenia;
- finansowania procesu dydaktycznego, w szczególności braku środków na prowadzenie zajęć praktycznych, w tym przede wszystkim samodzielne doświadczenia studentów podczas ćwiczeń laboratoryjnych;
- sytuacji materialnej studentów, którzy w dość licznych przypadkach nie uczęszczają na wykłady, bowiem w tym czasie pracują na własne utrzymanie

**Ocena końcowa 4 kryterium ogólnego:**                      **znacząco**

Syntetyczna ocena opisowa stopnia spełnienia *kryteriów szczegółowych*

- 1) **Struktura kwalifikacji pracowników naukowo-dydaktycznych** stanowiących minimum kadrowe jak i pozostałych nauczycieli akademickich umożliwia osiągnięcie założonych celów kształcenia i efektów realizacji programu kształcenia w stopniu znaczącym. Wśród nauczycieli akademickich brakuje osób zajmujących się teorią ogólnej technologii żywności oraz szczegółowymi technologiami.
- 2) **Minimum kadrowe na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” na studiach I stopnia jest spełnione** – stanowi je łącznie - 11 osób, 3 z tytułem naukowym profesora, 3 ze stopniem naukowym doktora habilitowanego oraz 5 ze stopniem naukowym doktora (§ 14 ust. 1 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 października 2011 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia, Dz. U. Nr 243, poz. 1445 z późn. zm.). Zastrzeżenia budzi jednak obsada części zajęć dydaktycznych prowadzona przez osoby spoza minimum kadrowego, oraz osoby niezaliczone przez Zespół Oceniający do tego minimum szczególnie w zakresie przedmiotów kierunkowych. Osoby te nie posiadają dorobku naukowego w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, a więc nie spełniają wymogów § 6 ust. 2 wyżej wymienionego rozporządzenia.
- 3) Polityka kadrowa Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii Uniwersytetu ~~Osoby te nie posiadają dorobku naukowego w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, a więc nie spełniają wymogów § 6 ust. 2 wyżej wymienionego rozporządzenia.~~ Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy uwzględniająca potrzeby kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” powinna być bardziej aktywna w zakresie doboru kadry oraz jej kompetencji naukowych.

(Załącznik nr 5 - Nauczyciele akademicy realizujący zajęcia dydaktyczne na ocenianym kierunku studiów, w tym stanowiący minimum kadrowe. Cz. I. Nauczyciele akademicy stanowiący minimum kadrowe. Cz. II. Pozostali nauczyciele akademicy);  
(Załącznik nr 6 - Informacja o hospitowanych zajęciach i ich ocena;)

#### **5. Infrastruktura dydaktyczna i naukowa, którą dysponuje jednostka a możliwość realizacji zakładanych efektów kształcenia oraz prowadzonych badań naukowych**

Opis bazy dydaktycznej Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii przedstawia szczegółowo Raport Samooceny (str 19-24). Wydział rozporządza własnymi pomieszczeniami dydaktycznymi w budynkach zlokalizowanych w trzech miejscach - przy ul. Bernardyńskiej, Kordeckiego i Prof. Kaliskiego. Dysponuje pięcioma salami wykładowymi o powierzchni od 100 do 165 m<sup>2</sup>, przeznaczonych dla 60-120 studentów oraz czterema salami ogólnowydziałowymi od 30 do 72 m<sup>2</sup> dla 15 bądź 30 studentów. Ponadto każda z Katedr, w której prowadzone są zajęcia dydaktyczne, posiada sale seminaryjne oraz laboratoria. Na potrzeby realizacji zajęć dydaktycznych na ocenianym kierunku istotne jest posiadanie przez Wydział laboratoriów chemicznych, biochemicznych, mikrobiologicznych, pracowni technologicznych, organoleptycznej i innych specjalistycznych (np. zajmujących się badaniem tekstury, bądź



struktury żywności). Ponadto dla realizacji procesu dydaktycznego przeznaczone są także laboratoria Wydziału Hodowli i Biologii Zwierząt przy ul. Mazowieckiej. Zasoby biblioteczne przeznaczone dla kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” gromadzone są w Bibliotece Głównej oraz w dwóch bibliotekach wydziałowych – Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii oraz Wydziału Technologii i Inżynierii Chemicznej. Baza dydaktyczna wykorzystywana do kształcenia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” - sale dydaktyczne, pracownie i laboratoria, biblioteka zostały zwizytowane z udziałem władz Wydziału. Biorąc pod uwagę niewielką liczbę studentów kierunku na poszczególnych latach studiów, liczba sal wykładowych i ćwiczeniowych, a także ich wielkość w pełni zabezpieczają potrzeby dydaktyczne Wydziału. Wszystkie sale wykładowe i seminaryjne posiadają odpowiednie wyposażenie (urządzenia do prezentacji multimedialnych, rzutniki pisma). Wydział dysponuje też pracowniami komputerowymi, każde po kilkanaście stanowisk dostosowanych do pracy w grupach projektowych, wyposażonych w podstawowe i specjalistyczne programy komputerowe. Podsumowując, liczbę i powierzchnię sal audytoryjnych, seminaryjnych i komputerowych wykorzystywanych przez oceniany kierunek studiów, a także ich wyposażenie należy ocenić w pełni pozytywnie.

Liczba laboratoriów chemicznych, biochemicznych i mikrobiologicznych jest także wystarczająca, są one dość dobrze albo dobrze wyposażone. Natomiast zwraca uwagę niedostateczna liczba, pojemność i wyposażenie specjalistycznych laboratoriów (analizy żywności) oraz pracowni technologicznych. Zajęcia dydaktyczne odbywają się w salach i laboratoriach należących do trzech wydziałów: Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii (ogólna technologia żywności, analiza i ocena jakości żywności, mikrobiologia żywności, biochemia, technologie produktów owocowo-warzywnych, zbożowych, ziemniaczanych, cukrowniczych i oleistych, żywienie człowieka, przechowywalność żywności, biotechnologia), Wydziału Technologii i Inżynierii Chemicznej (m.in. fizyka, chemia, analityka chemiczna, chemia żywności) oraz Wydziału Hodowli i Biologii Zwierząt (technologie produktów drobiarskich, mleczarskich, mięsnych). Część zajęć odbywa się w laboratorium komputerowym, m.in. ćwiczenia obliczania i doboru diety.

Salę wykładową są wyposażone w stopniu wystarczającym do prowadzenia zajęć. Pomieszczenia laboratoryjne są małe, znajdują się w starych budynkach o bardzo ograniczonej możliwości ich adaptacji i wykorzystania do celów dydaktycznych. Infrastruktura jest niewystarczająca do prowadzenia większości zajęć o charakterze laboratoryjnym, brak jest wyposażenia umożliwiającego przeprowadzanie zajęć o charakterze technologicznym (np. z przedmiotów Ogólna technologia żywności, Technologia produktów owocowo-warzywnych, Technologia produktów mięsnych, Technologie produktów ziemniaczanych, cukrowniczych i tłuszczowych, Technologie mleczarskie). Jednym z pozytywnych wyjątków pod względem wyposażenia jest pracownia oceny zbóż w Zakładzie Chemii Rolnej umożliwiająca przeprowadzenie zajęć technologicznych i oceny jakości w zakresie przetwarzania zbóż.

Wydział dysponuje jedynie przeciętnie wyposażoną pracownią technologii gastronomicznej oraz dość dobrze wyposażoną pracownią technologii zbóż i piekarstwa. Sale przeznaczone na w/w pracownie nie posiadają jednak wystarczającej liczby stanowisk (zwykle ok. 8-12). Z uwagi na niedostateczną specjalistyczną bazę dydaktyczną trudno uznać, że w procesie kształcenia przedmiotów kierunkowych, w szczególności ogólnej technologii żywności oraz większości technologii szczegółowej uzyskiwane są wszystkie efekty kształcenia, a przede wszystkim w zakresie umiejętności, zapisane pod symbolami efektów kierunkowych jako K\_W05, K\_W07, K\_W013, K\_W15, K\_U04, K\_U06, K\_U12, K\_U14.

**Wydział powinien dołożyć starań w celu modernizacji istniejącej bazy oraz organizacji przynajmniej jednej specjalistycznej, dobrze wyposażonej w niezbędne urządzenia technologiczne pracowni technologii ogólnej, z możliwością realizacji w niej zajęć dydaktycznych z technologii szczegółowych.** W celu odpowiedniej realizacji procesu dydaktycznego wskazane byłoby zorganizowanie specjalistycznego laboratorium analizy żywności, przystosowanego do oceny jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców, półproduktów i produktów spożywczych.

Biblioteka Główna Uczelni oraz obydwie biblioteki Wydziałowe oferują studentom wystarczającą różnorodność i liczbę egzemplarzy literatury podstawowej i uzupełniającej z zakresu zajęć dydaktycznych realizowanych na ocenianym kierunku. Studenci (i pracownicy Wydziału) mają także dostęp do specjalistycznej prasy naukowej i branżowej. Korzystają także z zasobów biblioteki wirtualnej. Zgromadzone zasoby pozwalają na uzyskanie zakładanych efektów kształcenia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka”.

Z informacji uzyskanych od władz Wydziału wynika, że planowany jest dalszy rozwój ocenianego kierunku. W wymiarze inwestycyjnym planowana jest modernizacja istniejących pracowni technologicznych, jak również organizacja kolejnych i przeznaczenie ich na potrzeby Katedry Technologii Żywności. Inwestycje te są związane nie tylko z koniecznością poprawy bazy dydaktycznej dla studentów studiujących na pierwszym stopniu, ale także wynikają z planów Uczelni uruchomienia studiów drugiego stopnia na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka”. Zaplanowane zostały odpowiednie działania mające na celu doskonalenie bazy dydaktycznej w niezbyt odległej perspektywie (1-2 lat), jednak ich realizacja jest związana z ukończeniem innych inwestycji Uczelni. Z tej też przyczyny władze Uczelni ostrożnie wypowiadają się odnośnie planowanego poziomu nakładów finansowych. Rozumiejąc wyważone stanowisko władz Uczelni w obecnej sytuacji ekonomicznej kraju, należy jednak wskazać na pilną potrzebę organizacji pracowni technologicznych oraz specjalistycznego laboratorium analizy żywności, niezbędnych do realizacji procesu dydaktycznego.

Obiekty Uczelni są sukcesywnie dostosowywane do uwarunkowań i potrzeb studentów niepełnosprawnych (budowa ramp, utwardzenie terenu, instalowanie wind). Na obecnym etapie infrastruktura dydaktyczna jest przystosowana w stopniu minimalnym do potrzeb studentów niepełnosprawnych

Realizowana ocena kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” była pierwszą oceną na Wydziale Rolnictwa i Biotechnologii UTP w Bydgoszczy.

#### **Ocena końcowa 5 kryterium ogólnego: znacząco**

#### **Syntetyczna ocena opisowa stopnia spełnienia kryterium szczegółowego**

Wydział Rolnictwa i Biotechnologii UTP w Bydgoszczy zapewnia odpowiednią bazę dydaktyczną do realizacji procesu dydaktycznego na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” w odniesieniu do przedmiotów ogólnych i części przedmiotów kierunkowych. W związku z potrzebami procesu kształcenia, uzyskania zakładanych w programie efektów kształcenia, szczególnie umiejętności, koniecznym staje się organizacja pracowni technologicznych i specjalistycznego laboratorium analizy żywności oraz wyposażenie ich w odpowiedni sprzęt i urządzenia. Uczelnia zapewnia bazę materialną uwzględniającą potrzeby osób niepełnosprawnych.

## **6 Badania naukowe prowadzone przez jednostkę w zakresie obszaru/obszarów kształcenia, do którego został przyporządkowany oceniany kierunek studiów**

Na Wydziale Rolnictwa i Biotechnologii UTP w Bydgoszczy w latach 2009-2012 w zakresie badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia realizowanych jest aktualnie 9 projektów badawczych finansowanych ze środków na badania statutowe, dwa projekty badawcze finansowane przez MNiSzW oraz trzy granty prowadzone przez młodych naukowców. Ponadto na Wydziale wykonywane są badania zlecone przez przedsiębiorstwo z branży rolno-spożywczej. Łączne nakłady na badania naukowe w ocenianym okresie wynosiły 992 tys. zł, z tego na badania w ramach projektów badawczych 881 tys. zł. Nakłady na badania naukowe w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia stanowią istotną część ogólnych zasobów finansowych Wydziału. W przypadku badań statutowych przeznaczono na nie 10,2 – 13,8% ogólnych nakładów a w przypadku grantów dla młodych pracowników nauki nawet 15%. Pamiętając, że Wydział nie prowadzi studiów drugiego stopnia, poziom nakładów oraz jego struktura świadczy o dostrzeganiu roli badań w omawianej dyscyplinie dla rozwoju i pozycji naukowej Wydziału. Wyniki uzyskane podczas realizacji projektów wykorzystywane są w treściach kształcenia przedmiotów realizowanych na ocenianym kierunku.

Należy w tym miejscu zauważyć, że Uczelnia pozyskała prawie 1,7 mln zł na utworzenie Regionalnego Centrum Innowacji II etap. Środki te wykorzystywane są m.in. na poszerzenie bazy badawczej produktów spożywczych.

Na ocenianym kierunku funkcjonuje powołane w lipcu 2012 r. Studenckie Koło Naukowe Żywienia „Człowiek”. Koło to działa przy Katedrze Technologii Żywności. Członkami Koła są studenci III i IV roku studiów kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka”. Wydział zapewnia wsparcie merytoryczne w działalności naukowej, oraz wsparcie finansowe i lokalowe. Celami działania Koła są: rozwijanie zainteresowań naukowych wśród studentów, prowadzenie prac naukowych pod opieką pracownika nauki oraz pogłębianie fachowej wiedzy. W ciągu krótkiego okresu działania Koła studenci przeprowadzili badania ankietowe nawyków żywieniowych wśród młodzieży gimnazjalnej, opracowano program edukacyjny z zakresu zdrowego żywienia skierowany do dzieci w wieku przedszkolnym oraz wykonano badania sensoryczne wybranych produktów spożywczych.

Członkowie kół naukowych działających na Wydziale Rolnictwa i Biotechnologii zaznaczyli, iż mają możliwość aktywnego uczestnictwa w konferencjach organizowanych przez inne ośrodki naukowe, w sympozjach i seminariach naukowych, sami organizują liczne konferencje i szkolenia oraz publikują liczne artykuły. Studencki ruch naukowy na Wydziale zapewnia studentom możliwość poszerzania i indywidualizacji toku kształcenia o interesujące ich treści.

Kierunek „technologia żywności i żywienie człowieka” funkcjonuje na Wydziale Rolnictwa i Biotechnologii zaledwie 5 lat. W tym czasie przede wszystkim skupiono się na właściwej organizacji procesu dydaktycznego. Wydział systematycznie nawiązuje współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym i efekty tej współpracy będą widoczne po kolejnych latach funkcjonowania kierunku. Aktualnie, efektem tej współpracy jest realizacja dość znacznych badań zleconych przez przedsiębiorstwo z branży rolno-spożywczej. Studenci ocenianego kierunku biorą udział w projektach naukowych realizowanych na Wydziale, m.in. w trakcie przygotowywania pracy dyplomowej. Studenci obecni na spotkaniu z Zespołem Oceniającym zaznaczyli iż mają możliwość brania udziału w badaniach naukowych.

Szczególnie członkowie kół naukowych, którzy włączani są w prace badawcze na poszczególnych katedrach. Wyniki najważniejszych badań prezentowane są na seminariach i sympozjach naukowych organizowanych przez Wydział bądź wykorzystywane są w procesie dydaktycznym podczas zajęć. Studenci wspomnieli, że mają swobodę przy wyborze tematów prac dyplomowych, które mogą mieć charakter projektów naukowych. Studenci pozytywnie ocenili wizyty w zakładach, w których mogą poznać nowe technologie oraz rozwiązania dotyczące technologii żywności. Wydział Rolnictwa i Biotechnologii zapewnia swoim studentom bogatą ofertę wymian zagranicznych w ramach programu Erasmus oraz wymian wśród studentów z uczelni rolniczych i technicznych w ramach programów MostAR i MOSTECH. Mają oni dzięki temu możliwość nawiązywania kontaktów naukowych także poza swoim ośrodkiem akademickim, ale niestety w niewielkim stopniu w uczestniczą w wymianie zagranicznej.

Realizowana ocena kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” była pierwszą oceną na Wydziale Rolnictwa i Biotechnologii UTP w Bydgoszczy, a więc nie jest możliwa ocena czy nastąpiła zmiana oddziaływania prowadzonych badań naukowych na proces rozwoju kierunku

**Ocena końcowa 6 kryterium ogólnego (nie dotyczy)**

**Syntetyczna ocena opisowa stopnia spełnienia kryterium szczegółowego**

## **7. Wsparcie studentów w procesie uczenia się zapewniane przez Uczelnię**

1) Zasady rekrutacji zostały ocenione przez studentów jako sprawiedliwe, nie zawierają one regulacji, które dyskryminowałyby jakąkolwiek grupę kandydatów. Kryteria przyjęć są ogólnodostępne i dostosowane do specyfiki kierunku co pozytywnie wpływa na osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia. Studenci zaznaczyli również, iż limit przyjęć w wysokości 60 osób pozytywnie wpływa na jakość oferty edukacyjnej – jest dostosowany do potencjału dydaktycznego Uczelni oraz pozwala na wykształcenie niedużej liczby absolwentów zajmujących się daną dziedziną.

2-) \_\_\_\_\_ Studenci obecni na spotkaniu z Ekspertem studenckim uznali system oceniania jako sprawiedliwy i dobrze funkcjonujący. Zaznaczyli, iż o wymaganiach egzaminacyjnych, formie oraz czasie egzaminów oraz zaliczeń informowani są na pierwszych zajęciach. Studenci wyrazili opinię, że znaczna większość prowadzących dokładnie przedstawia treści, jakie będą prezentowane w ramach danego przedmiotu oraz udostępnia sylabusy. Według studentów zajęcia prowadzone są w sposób, który umożliwia zdobycie wiedzy wymaganej przez nauczycieli akademickich w trakcie zajęć. Studenci potwierdzili, że posiadają możliwość poprawiania egzaminów oraz zaliczeń. Nikt z grupy obecnej na spotkaniu z Zespołem Wizytującym nie korzystał z prawa do egzaminu komisyjnego, ale studenci są poinformowani o takiej możliwości. Sposób oceniania prac zaliczeniowych i egzaminów studenci uznali za sprawiedliwy oraz obiektywny.

3) \_\_\_\_\_ Studenci wizytowanego kierunku mają możliwość uczestnictwa w wymianach studenckich oraz praktykach zagranicznych w ramach programu Erasmus oraz w wymianach krajowych w ramach programów MostAR i MOSTECH. Informacje dotyczące wymian i programu znajdują się na stronie internetowej oraz w jednostkach koordynujących.

Kryteriami uczestnictwa w wymianie są dobre wyniki w nauce i komunikatywna znajomość języka obowiązującego w kraju, do którego się wyjeżdża (dotyczy programu Erasmus). Studenci wizytowanego kierunku obecni na spotkaniu z Ekspertem studenckim nie posiadali informacji o wyżej wymienionych programach. Zdają sobie sprawę z możliwości jakie oferuje im Uczelnia oraz wiedzą gdzie można uzyskać informacje na temat wymian jednak przyznali, że nikt nie jest nimi zainteresowany. Pytani o przyczyny braku zainteresowania wymianami zwracali uwagę na ograniczenia finansowe, czasowe oraz strach przed studiowaniem danego kierunku w języku obcym, ponieważ język specjalistyczny wprowadzany jest jedynie na lektoracie z języka angielskiego.

Studenci podczas spotkania nie potrafili jednoznacznie odpowiedzieć na pytania dotyczące systemu transferu punktów i nie potrafili wskazać jego roli. Po krótkim wytłumaczeniu przyznali, że ich zdaniem punkty ECTS przypisane poszczególnym przedmiotom odpowiadają rzeczywistej pracochłonności niezbędnej do ich zaliczenia. Przyznali jednak, że Uczelnia nie podejmuje działań mających na celu popularyzację wiedzy na temat systemu ECTS.

4) \_\_\_\_\_ Studenci korzystnie ocenili opiekę naukową i dydaktyczną. Prowadzący są dostępni podczas konsultacji, których wymiar czasowy studenci uznali za wystarczający, aby ułatwić kontakt ze sobą podają oni do ogólnej informacji swoje adresy e-mail oraz czasami numery telefonów. Ponadto osoby obecne na spotkaniu z Ekspertem studenckim pozytywnie oceniły pracę dziekanatu oraz godziny jego otwarcia, umożliwiające wszystkim skorzystanie z jego usług. Studenci podczas spotkania podkreślali właściwe kompetencje osób pracujących w dziekanacie oraz Władz Wydziału. Ich zdaniem są to w większości osoby wykwalifikowane, dobrze przygotowane merytorycznie i przyjazne studentom. Wszelkie decyzje wydawane w indywidualnych sprawach studenckich są zgodne z trybem przewidzianym w Kodeksie postępowania administracyjnego. Studenci pozytywnie ocenili stronę internetową Wydziału, która zapewnia dostęp do informacji dotyczących przebiegu studiów (plan zajęć, plan studiów, informacje o prowadzących, itp.) oraz stronę internetową Uczelni, gdzie dodatkowo mogą uzyskać informacje związane z pomocą materialną. Studenci obecni na spotkaniu nie potrafili odpowiedzieć na pytanie dotyczące procedur dotyczących Indywidualnego Toku Studiów. Są oni poinformowani o możliwości odbywania studiów w takiej formie, jednak nikt z nich nigdy tego nie rozważał. Studenci nie posiadali informacji o działalności prowadzonej przez Biuro Karier, przyznali, że nikt z nich nigdy nie korzystał z usług oferowanych przez tę jednostkę. Plan zajęć został oceniony pozytywnie przez wszystkie osoby obecne na spotkaniu z Ekspertem studenckim. Studenci zapytani o sylabusy przedmiotów odpowiedzieli, iż wiedzą czym one są oraz gdzie je mogą znaleźć, jednak zaznaczyli, że sami z nich nie korzystają, ponieważ wszystkie interesujące ich informacje otrzymują od wykładowców. Informacje dotyczące warunków zaliczenia przedmiotu, poszczególnych etapów zaliczeń oraz terminy ich zaliczania przekazywane są studentom przez prowadzącego przedmiot na pierwszych zajęciach. Wymagana przez wykładowców literatura, zdaniem studentów, nie odbiega tematyką do kierunku studiów oraz specjalności. Studenci podkreślali, iż są zadowoleni z oferty języków obcych jakie proponuje im Uczelnia oraz zaznaczyli, iż na zajęciach z języka angielskiego są zapoznawani ze słownictwem specjalistycznym, które pomoże im w przyszłej karierze zawodowej. Studenci w trakcie spotkania wskazali, że mają swobodę w momencie dokonywania wyboru seminarium oraz tematu pracy dyplomowej. Zapytani o liczbę osób w grupach odpowiedzieli, że jest wystarczająca do prawidłowego prowadzenia zajęć. Każda grupa ma wyznaczone godziny konsultacji, w których może przyjść i porozmawiać na temat swojej pracy dyplomowej.

Sformatowano: Wcięcie: Pierwszy wiersz: 0 cm

Studenci pozytywnie ocenili system praktyk. Funkcjonuje on należycie i przygotowuje studenta do pracy zawodowej. Osoby obecne na spotkaniu podkreśliły dużą swobodę przy wyborze instytucji, w których odbywają praktyki, co pozwala im na wybranie miejsca odpowiadającego ich zainteresowaniom. Studenci są świadomi roli jaką w procesie dydaktycznym odgrywają semestralne ankiety ewaluacyjne. Zaznaczyli, iż dostrzegają ich pozytywny wpływ na zachowanie wykładowców czy na sposób prowadzenia zajęć. Podczas spotkania podkreślili również możliwość wskazania, który wykładowca powinien zostać oceniony. Na pytanie, czym się kierowali podejmując decyzje o wyborze właśnie tej Uczelni, większość studentów wskazała na lokalizację oraz renomę Uczelni. Wszyscy studenci zapytani czy podjęliby ponownie naukę na Uczelni, odpowiedzieli twierdząco. Jedyne negatywny aspekt przez nich wskazany to zbyt duża liczba zajęć z przedmiotów podstawowych (takich jak chemia czy fizyka).

Podstawą przyznawania stypendiów jest Regulamin przyznawania świadczeń pomocy materialnej dla studentów Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy oparty na znowelizowanej Ustawie z dnia 27 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym. W Komisjach Stypendialnych większość stanowią studenci co jest zgodne z wymogiem art. 177 ust. 3. Studencka Komisja Stypendialna oraz Uczelniana Studencka Komisja Stypendialna powoływane są z w zgodzie z art. 177 ust. 3 Ustawy. Decyzje podejmowane w sprawach przyznawania pomocy materialnej zawierają wszystkie elementy określone w Kodeksie postępowania administracyjnego. W regulaminie zamieszczone są kryteria dotyczące osiągnięć studenta. Stypendium rektora dla najlepszych studentów przyznawane jest na podstawie osiągniętej średniej ocen oraz osiągnięć naukowych, sportowych lub artystycznych. Studenci są zorientowani jak punktowane są ich osiągnięcia. Studenci wizytowanego kierunku uznają sposób przyznawania i wypłacania świadczeń za sprawny, zaznaczyli jedynie, iż wnioski o zapomogę są bardzo często odrzucane, nawet w sytuacjach odpowiednio udokumentowanych.

Samorząd Studencki funkcjonuje na podstawie przepisów Regulaminu Samorządu Studenckiego. Jest on wyposażony we własne biura oraz sprzęt komputerowy. Posiada także własny budżet, który wystarcza na działalność statutową i inne przedsięwzięcia. Przedstawiciel Samorządu Studentów podczas spotkania z Ekspertem studenckim podkreślił bardzo dobrą współpracę z Władzami oraz duże wsparcie ze strony Uczelni. Samorząd uczestniczy w opiniowaniu planów studiów oraz programów nauczania. Przeprowadza ankiety ewaluacyjne, które następnie opracowuje. Zgodnie ze Statutem Uczelni Przedstawiciele Samorządu Studenckiego mają zagwarantowany, wymagany Ustawą, 20% udział w organach kolegialnych Uczelni. Studenci uczestniczą również w pracach Zespołu ds. Jakości Kształcenia, Rad Programowych, Wydziałowego Zespołu Ewaluacji oraz Komisji Dyscyplinarnych.

#### **Ocena końcowa 7 kryterium ogólnego: w pełni**

##### **Syntetyczna ocena opisowa stopnia spełnienia kryteriów szczegółowych**

- 1) Zasady rekrutacji są sprawiedliwe, nie zawierają regulacji, które dyskryminowałyby jakąkolwiek grupę kandydatów a kryteria przyjęć są ogólnodostępne i dostosowane do specyfiki kierunku.



- 2) Zdaniem studentów system oceny studentów jest obiektywny, przejrzysty i jest zorientowany na proces uczenia się. Studenci są zaznajomieni ze wszystkimi swoimi prawami oraz obowiązkami.
- 3) Studenci wizytowanego kierunku mają możliwość uczestnictwa w wymianach studenckich i praktykach zagranicznych organizowanych w ramach programu Erasmus oraz w wymianach krajowych w ramach programów MostAR i MOSTECH.
- 4) System pomocy naukowej, system opieki naukowej i dydaktycznej jest przez studentów dobrze oceniany. Uczelnia w znaczącym stopniu umożliwia studentom kierunku rozwój zawodowy, kulturowy oraz społeczny.

**8. Jednostka rozwija wewnętrzny system zapewniania jakości zorientowany na osiągnięcie wysokiej kultury jakości kształcenia na ocenianym kierunku studiów.**

1) Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia w Uniwersytecie Technologiczno – Przyrodniczym im. J. i J. Śniadeckich w Bydgoszczy (zwany dalej WSZJK lub Systemem) wprowadzony został Uchwałą nr 3/324 Senatu Uczelni z 17 lutego 2010 r., a następnie znowelizowany Uchwałą nr 18/350 z dnia 13 czerwca 2012 r.

WSZJK obejmuje: dokumentację procesu kształcenia, działanie Rad Programowych, zasady dotyczące uruchamiania kierunku studiów/ specjalności/ poziomu i profilu kształcenia oraz studiów doktoranckich, podyplomowych, kursów doszkalających i szkoleń, ocenianie studentów oraz nauczycieli akademickich, przygotowanie pedagogiczne nauczycieli akademickich i innych osób biorących udział w kształceniu, wytyczne w zakresie tworzenia planów i programy kształcenia oraz analizę porównawczą planów studiów, zasady dyplomowania i okresową kontrolę prac dyplomowych, ankiety studenckie, doktoranckie (bieżące efekty kształcenia) oraz absolwenckie (końcowe efekty kształcenia), hospitacje, monitorowanie losów absolwentów (odroczone efekty kształcenia), infrastrukturę dydaktyczną i socjalną procesu kształcenia, współpracę z pracodawcami, audyt wewnętrzny oraz system doskonalenia jakości zapewnienia kształcenia. Uchwała określa organy decyzyjne systemu, zakres ich kompetencji, wskazują cele systemu oraz procedury realizacji poszczególnych czynności.

Za realizację związanych z funkcjonowaniem WSZJK wytycznych odpowiadają kierownicy samodzielnych jednostek organizacyjnych, którzy mogą wprowadzać dodatkowe, nie wymienione w Uchwale działania i procedury mające na celu podniesienie jakości kształcenia.

Opis wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia wraz z określeniem procedur dotyczących ewaluacji i hospitacji zajęć dydaktycznych, zasad dyplomowania oraz weryfikacji oryginalności prac dyplomowych i doktorskich, ankietyzacji studentów i doktorantów, zapewnienia i monitorowania minimum kadrowego, oceny: funkcjonowania biblioteki, jakości prac dziekanatów, warunków socjalno-bytowych w domach studenta oraz jakości pracy stołówki studenckiej, oceny znajomości funkcjonowania systemu ECTS, jak również ewaluacji zajęć dydaktycznych przez studentów z zagranicy zawiera *Księga jakości* zatwierdzona przez Rektora Uczelni Zarządzeniem nr Z.37.2012.2013 z dnia 18 grudnia 2012 r. w sprawie wprowadzenia procedur Wewnętrznego Systemu Zapewnienia jakości Kształcenia w UTP. Nadzór nad *Księgą jakości* sprawuje Prorektor ds. Dydaktycznych i Studenckich, który dokonuje w niej w razie potrzeby zmian m.in. poprzez dostosowanie treści do nowych wymagań. Zmiany w *Księdze Jakości* wynikają przede wszystkim

z przeglądów aktualności treści dokumentacji WSZJK oraz działań korygujących i zapobiegawczych, a także z potrzeby ciągłego doskonalenia Systemu.

Strukturę funkcjonującego w Uczelni i na Wydziale WSZJK tworzą:

- Uczelniany Zespół ds. Jakości Kształcenia (powołany Zarządzeniem nr Z.2.2012.2013 Rektora UT-P z dnia 7 września 2012 r.) - pełniący rolę informacyjną, doradczą oraz sprawozdawczą;
- Zespół Ewaluacyjny Uczelnianego Zespołu ds. Jakości Kształcenia (powołany Zarządzeniem nr Z.7.2012.2013 Rektora UT-P z dnia 24 września 2012 r.) zajmujący się analizą ocen nauczycieli akademickich, przygotowywaniem raportów z badań ankietowych i hospitacji oraz przekazywaniem do publicznej wiadomości średnich wyników ocen nauczycieli z poszczególnych wydziałów;
- Wydziałowy Zespół ds. Jakości Kształcenia, którego zadaniem jest opracowanie i wdrożenie regulacji wewnętrznych realizujących założenia Systemu, kontrola realizacji procedur oraz działania analityczne i sprawozdawcze – na Wydziale Rolnictwa i Biotechnologii Wydziałowy Zespół ds. Jakości Kształcenia powołano Uchwałą nr 103/2011/12 Rady Wydziału z dnia 31 sierpnia 2012 r. (skład Zespołu rozszerzono Uchwałą nr 53/2012/13 z dnia 22 lutego 2013 r.);
- Dziekan Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii w zakresie nadzoru nad działalnością jednostki,
- Prodziekani Wydziału: ds. Dydaktycznych i Studenckich oraz ds. Nauki;
- Wydziałowa Komisja ds. Oceny Nauczycieli Akademickich oraz Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich (oba gremia powołane na posiedzeniu Rady Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii w dniu 5 października 2012 r.);
- Wydziałowy Koordynator programu Erasmus;
- Rady Programowe poszczególnych kierunków, w tym kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” w zakresie nadzoru nad programami kształcenia – do zadań Rad Programowych należy m.in. monitorowanie i uaktualnianie programów kształcenia, nadzór nad doborem i sekwencją modułów kształcenia, formami zajęć, nad rozkładem i wymiarem zajęć dydaktycznych, zapewnianie właściwej obsady zajęć (w tym minimum kadrowego), a także kontrola obciążenia nauczycieli akademickich, kontrola zasobów bibliotecznych (na podstawie spisu literatury dla poszczególnych przedmiotów i modułów).

Istotnymi elementami służącym realizacji celów określonych w ramach Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia są:

- badania wśród studentów w formie anonimowych ankiet dotyczących oceny m.in. zajęć dydaktycznych, także tych prowadzonych przez doktoranta, a także ankieta dla doktorantów i dla studentów z zagranicy studiujących w UTP;
- badania wśród absolwentów Wydziału prowadzone są przy pomocy ankiet kierowanych do absolwentów w 3 etapach: po zakończeniu studiów oraz po 3 i 5 latach od ukończenia studiów;
- okresowe hospitacje zajęć dydaktycznych, które dotyczą wszystkich prowadzących je nauczycieli akademickich;
- ocena pracowników naukowo-dydaktycznych, której podstawę oceny nauczyciela akademickiego stanowi jego dorobek naukowo-badawczy, dydaktyczny i organizacyjny, a także dokonanie jej podsumowania na posiedzeniu Rady Wydziału;

- ocena i weryfikacja programów studiów poprzez okresowe przeglądy dokonywane przez Rady Programowe kierunków prowadzonych na Wydziale, opracowanie oraz analizowanie planów i programów kształcenia zgodnie z Krajowymi Ramami Kwalifikacji;
- ocena i weryfikacja efektów kształcenia poprzez badanie jakości prac dyplomowych oraz obowiązek sprawdzenia ich programem antyplagiatowym, analizę egzaminów dyplomowych pod kątem przygotowywania się do nich zgodnie z zaleceniami i określonymi procedurami;
- ocena jakości obsługi administracyjnej studentów (funkcjonowanie biblioteki, dziekanatu).

Na podstawie przedłożonych dokumentów, spotkań z Wydziałowym Zespołem ds. Jakości Kształcenia, Radą Programową kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” oraz spotkań ze studentami i pracownikami można stwierdzić, że na Uczelni i na Wydziale stworzono przejrzystą strukturę zarządzania jakością kształcenia oraz odpowiedzialności za zapewnienie i monitorowanie tej jakości. Imponujące wrażenie robi zwłaszcza tzw. Księga Jakości zawierająca pełny spis dokumentów, narzędzi i procedur związanych z ewaluacją i doskonaleniem procesu zapewnienia jakości kształcenia. Szczegółowo omówione zostały wszystkie narzędzia stosowane w Wewnętrznym Systemie Zapewniania Jakości, a zwłaszcza proces ankietyzacji i kontroli zajęć, proces hospitacji, proces dyplomowania oraz podejmowanie działań naprawczych i doskonalących proces kształcenia. Należy szczególnie podkreślić, że głównym celem Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia na UTP w Bydgoszczy jest jak wynika to z Uchwały nr 18/350 Senatu Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego z dnia 13 czerwca 2012 § 3, pkt.1 „zwiększenie konkurencyjności oferty edukacyjnej Uniwersytetu w tym dotyczącej kształcenia przez całe życie (*lifelong learning*)”. Konsekwencją działań podejmowanych w zakresie zapewnienia wysokiej jakości kształcenia przez władze Uniwersytetu jest także bardzo wyraźny wzrost aktywności Wydziału Rolnictwa i Biotechnologii. Powołany stosunkowo niedawno Wydziałowy Zespół ds. Jakości Kształcenia (uchwała Rady Wydziału z nr 103/2011/12), w skład którego wchodzi między innymi przewodnicząca Rady Programowej kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” oraz przedstawiciel studentów i doktorantów rozpoczął intensywne prace nad poprawą jakości kształcenia. Świadczą o tym protokoły posiedzeń Zespołu z dnia 5.10.2012, 12.12.2012, 18.12.2013, 22.02.2012 oraz podejmowanie na wniosek Zespołu działań przez Radę Wydziału dotyczących np. zatwierdzenia procedury dyplomowania, dokumentowania osiągnięć założonych efektów kształcenia, weryfikacji zakładanych efektów kształcenia, omówienia problemów związanych z przypadkami ściągania czy naruszania praw autorskich (~~-plagiaty-~~) przy przygotowywaniu prac zaliczeniowych lub przejściowych. Wydział dopracował się więc już odpowiednich mechanizmów służących monitorowaniu i doskonaleniu programu kształcenia. Można już mówić o pewnych konkretnych skutkach działania tego systemu, ale ocena skuteczności w diagnozowaniu słabych stron procesu kształcenia na ocenianym kierunku i podejmowanych działań naprawczych wymaga jeszcze czasu, dotyczy to również upowszechniania informacji dotyczących procesu kształcenia i uzyskiwania odpowiednich, zakładanych wcześniej efektów. Informacja ta zwłaszcza nie w pełni dociera do studentów i należy zalecić aby przepływ informacji był bardziej efektywny. System upowszechniania informacji dotyczących wyników monitorowania jakości procesu kształcenia i uzyskiwanych efektów kształcenia, oraz wprowadzanych zmian jest jak wynika z przedstawionych dokumentów opracowany, ale nie zawsze działa w sposób skuteczny. Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia nie działa również w pełni poprawnie w przypadku oceny prac dyplomowych,

Sformatowano: Kolor czcionki:  
Automatyczny

adres ankiety oceniającej prace PKA: [www.pka.edu.pl/ankieta.htm](http://www.pka.edu.pl/ankieta.htm)

Token:

oceny te w dalszym ciągu są zawyżane, podobnie jak oceny z egzaminu dyplomowego, należy bezwzględnie poprawić skuteczność WSZJK w zakresie oceny osiągania efektów kształcenia

2) Obowiązujące w wizytowanej jednostce przepisy wewnętrzne zapewniają należyty udział nauczycieli akademickich oraz studentów w organach kolegialnych odpowiedzialnych za zapewnienie i doskonalenia jakości kształcenia. Przedstawiciele studentów wchodzi w skład Rady Programowej, Wydziałowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia. Na podstawie rozmów ze studentami i samorządem studenckim można stwierdzić, że projekty przygotowywanych programów kształcenia były konsultowane ze studentami a Samorząd Studentów pozytywnie zaopiniował plany i programy studiów.

Udział interesariuszy zewnętrznych w procesie podnoszenia jakości kształcenia jest praktycznie niewielki. W oparciu o Księgę Jakości zostały wprowadzone nowe narzędzia zapewniające poprawę jakości kształcenia i bardziej skuteczne i elastyczne reagowanie na potrzeby rynku zewnętrznego. Została przygotowana ankieta skierowana do absolwentów na temat programu nauczania, kadry dydaktycznej, organizacji i warunków kształcenia oraz osiąganych efektach, ale działanie tej części systemu będzie można ocenić dopiero w przyszłości. Przedstawiciele pracodawców zapraszani są sporadycznie na posiedzenia Rad Programowych, a ich opinie brane są pod uwagę przy konstrukcji programu, generalnie jednak zaangażowanie interesariuszy zewnętrznych w proces kształcenia i jego doskonalenie jest raczej małe.

Tabela nr 1 Ocena możliwości realizacji zakładanych efektów kształcenia.

| Zakładane efekty kształcenia | Program i plan studiów | Kadra | Infrastruktura dydaktyczna/biblioteka | Działalność naukowa | Działalność międzynarodowa | Organizacja kształcenia |
|------------------------------|------------------------|-------|---------------------------------------|---------------------|----------------------------|-------------------------|
| wiedza                       | +/-                    | +/-   | +                                     | +                   | +                          | +/-                     |
|                              |                        |       |                                       |                     |                            |                         |
| umiejętności                 | +/-                    | +/-   | +/-                                   | +                   | +/-                        | +/-                     |
|                              |                        |       |                                       |                     |                            |                         |
| kompetencje społeczne        | +/-                    | +     | +                                     | +                   | +/-                        | +                       |

**+** - pozwala na pełne osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia

**+/-** - budzi zastrzeżenia - pozwala na częściowe osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia

**-** - nie pozwala na osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia

#### Ocena końcowa 8 kryterium ogólnego w pełni

##### Syntetyczna ocena opisowa stopnia spełnienia kryteriów szczegółowych

1) Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia w Uniwersytecie Technologiczno – Przyrodniczym im. J. i J. Śniadeckich w Bydgoszczy (zwany dalej WSZJK lub Systemem) wprowadzony został Uchwałą nr 3/324 Senatu Uczelni z 17 lutego 2010 r., a następnie znowelizowany Uchwałą nr 18/350 z dnia 13 czerwca 2012 r. Tworzy on przejrzystą i spójną strukturę zarządzania jakością kształcenia. Opis wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia wraz z określeniem procedur i stosowanych narzędzi zawarty jest w tzw. Księdze Jakości. Na Wydziale Rolnictwa i Biotechnologii działa Wydziałowy Zespół ds. Jakości Kształcenia, którego zadaniem jest opracowanie i wdrożenie regulacji wewnętrznych

adres ankiety oceniającej prace PKA: [www.pka.edu.pl/ankieta.htm](http://www.pka.edu.pl/ankieta.htm)

**Token:**

---

realizujących założenia Systemu, kontrola realizacji procedur oraz działania analityczne i sprawozdawcze. Zespół Wydziałowy działa stosunkowo krótko, ale już można mówić o wymiernych skutkach jego działania, poprawy wymaga system informacji o podejmowanych działaniach, większy nacisk powinno się jednak położyć na oceny i jakość prac dyplomowych

**2)** Obowiązujące w wizytowanej jednostce przepisy wewnętrzne zapewniają należyty udział nauczycieli akademickich oraz studentów w organach kolegialnych odpowiedzialnych za zapewnienie i doskonalenie jakości kształcenia. Jednostka w większym stopniu powinna uwzględnić rolę i opinie interesariuszy zewnętrznych, zwłaszcza w przypadku realizacji przedmiotów kierunkowych .

## 9. Podsumowanie

Tabela nr 2 Ocena spełnienia kryteriów oceny programowej

| L.p. | Kryterium                                             | Stopień spełnienia kryterium |         |             |           |                 |
|------|-------------------------------------------------------|------------------------------|---------|-------------|-----------|-----------------|
|      |                                                       | wyróżniająco                 | w pełni | znacząco    | częściowo | niedostatecznie |
| 1    | koncepcja rozwoju kierunku                            |                              | X       |             |           |                 |
| 2    | cele i efekty kształcenia oraz system ich weryfikacji |                              | X       |             |           |                 |
| 3    | program studiów                                       |                              | X       |             |           |                 |
| 4    | zasoby kadrowe                                        |                              | X       |             |           |                 |
| 5    | infrastruktura dydaktyczna                            |                              |         | X           |           |                 |
| 6    | prowadzenie badań naukowych <sup>3</sup>              |                              |         | Nie dotyczy |           |                 |
| 7    | system wsparcia studentów w procesie uczenia się      |                              | X       |             |           |                 |
| 8    | wewnętrzny system zapewnienia jakości                 |                              | X       |             |           |                 |

Ocena możliwości uzyskania zakładanych efektów kształcenia i rozwoju ocenianego kierunku w wizytowanej jednostce oraz zapewnienia wysokiej jakości kształcenia, a także wskazanie obszarów nie budzących zastrzeżeń, w których wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia jest wysoce efektywny oraz obszarów wymagających podjęcia określonych działań (uzasadnienie powinno odnosić się do konstatacji zawartych w raporcie, zawierać zalecenia).

Efekty kształcenia programu kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka zostały sformułowane w sposób zrozumiały. Szczegółowe cele i efekty kształcenia, treści programowe oraz narzędzia dydaktyczne dla poszczególnych przedmiotów są przedstawione

<sup>3</sup> Ocena obligatoryjna jedynie dla studiów II stopnia i jednolitych magisterskich.



w sylabusach. Efekty kształcenia dla przedmiotu zostały odniesione do efektów kierunkowych i są z nimi spójne.

Deklarowane kierunkowe efekty kształcenia zasadniczo są możliwe do osiągnięcia z pewnymi zastrzeżeniami wynikającymi z dużej liczby ćwiczeń wskazanych jako laboratoryjne, a które są prowadzone często w formie ćwiczeń audytoryjnych. Zastrzeżenia odnośnie osiągnięcia efektów kształcenia wynikają również z niedostatecznego wyposażenia sal dydaktycznych i pracowni. Ocena efektów kształcenia jest realizowana zgodnie z procedurami Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia, znowelizowanymi Uchwałą Senatu od 18 grudnia 2012 r. Wprowadzono procedury obszernie opisane w Księdze Jakości. Efekty kształcenia były omawiane na Komisji Programowej i na Radzie Wydziału. W pracach Komisji Programowej uczestniczyli przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego. Udział poszczególnych rodzajów treści programowych w strukturze kształcenia jest prawidłowy – główny nacisk położony jest na kształcenie kierunkowe i specjalnościowe, przy wystarczającym udziale przedmiotów ogólnych i podstawowych. Treści kształcenia przedmiotów umożliwiają osiągnięcie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych przewidzianych przepisami. Konieczne jest zwiększenie liczby godzin przedmiotów do wyboru zgodnie z przepisami.

Przeprowadzona ocena merytoryczna dorobku i kompetencji osób zaproponowanych do minimum kadrowego pozwala postawić tezę, że warunek dotyczący minimum kadrowego na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” dla studiów pierwszego stopnia inżynierskich jest spełniony. Do minimum kadrowe kierunku zaliczono 11 nauczycieli akademickich, w tym - 3 profesorów, 3 doktorów habilitowanych oraz 5 doktorów.

Obsada zajęć dydaktycznych w wielu przypadkach budzi wątpliwości, gdyż poszczególni pracownicy realizują przedmioty mieszczące się co prawda w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, ale często odległych od ich specjalności naukowych i nie zawsze treści przedmiotów są zgodne z posiadanym dorobkiem publikacyjnym. Zespół oceniający zwraca uwagę na konieczność zobligowanie nauczycieli akademickich, prowadzących zajęcia dydaktyczne na ocenianym kierunku do zwiększenia ich aktywności naukowej, która wyrażałaby się publikacjami zgodnymi z zakresem prowadzonych zajęć dydaktycznych.

Politykę kadrową prowadzoną przez Wydział Rolnictwa i Biotechnologii Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy w aspekcie rozwoju ocenianego kierunku należy uznać za niespójną. Z jednej strony ma charakter bierny. Na podstawie analizy struktury kadry dydaktycznej kierunku oraz jej dorobku naukowego stwierdzono, że nie wdrożono procedur i kryteriów doboru kadry pod kątem wymagań kierunku, a przede wszystkim realizowanych w procesie dydaktycznym efektów kształcenia. Z drugiej strony na Wydziale powołano Katedrę Technologii Żywności, a jej kierownika, zresztą bardzo słusznie, wytypowano na lidera ocenianego kierunku. W wymienionej Katedrze realizowane są badania naukowe odnoszące się do dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Salę wykładową są wyposażone w stopniu wystarczającym do prowadzenia zajęć. Pomieszczenia laboratoryjne są jednak małe, znajdują się w starych budynkach o bardzo ograniczonej możliwości ich adaptacji i wykorzystania do celów dydaktycznych. Infrastruktura jest niewystarczająca do prowadzenia większości zajęć o charakterze laboratoryjnym, brak jest wyposażenia umożliwiającego przeprowadzanie zajęć

adres ankiety oceniającej prace PKA: [www.pka.edu.pl/ankieta.htm](http://www.pka.edu.pl/ankieta.htm)

Token:

o charakterze technologicznym. Jednym z pozytywnych wyjątków pod względem wyposażenia jest pracownia oceny zbóż w Zakładzie Chemii Rolnej umożliwiające przeprowadzenie zajęć technologicznych i oceny jakości w zakresie przetwarzania zbóż. Istnieje pilna potrzeba organizacji pracowni technologicznych oraz specjalistycznego laboratorium analizy żywności, niezbędnych do realizacji procesu dydaktycznego.

Na podstawie przedłożonych dokumentów, spotkań z Wydziałowym Zespołem ds. Jakości Kształcenia, Radą Programową kierunku "technologia żywności i żywienie człowieka" oraz spotkań ze studentami i pracownikami można stwierdzić, że na Uczelni i na Wydziale stworzono przejrzystą strukturę zarządzania jakością kształcenia oraz odpowiedzialności za zapewnienie i monitorowanie tej jakości.

Obowiązujące w wizytowanej jednostce przepisy wewnętrzne zapewniają należyty udział nauczycieli akademickich oraz studentów w organach kolegialnych odpowiedzialnych za zapewnienie i doskonalenie jakości kształcenia. Jednostka w większym stopniu powinna uwzględnić rolę –i opinie interesariuszy zewnętrznych, zwłaszcza w przypadku realizacji przedmiotów kierunkowych.

Sformatowano: Odstęp Po: 0 pkt

| Zmiany po odpowiedzi Uczelni na raport |                 |                              |         |          |           |                 |
|----------------------------------------|-----------------|------------------------------|---------|----------|-----------|-----------------|
| L.p.                                   | Kryterium       | Stopień spełnienia kryterium |         |          |           |                 |
|                                        |                 | wyróżniająco                 | w pełni | znaczaco | częściowo | niedostatecznie |
| 3                                      | program studiów |                              | X       |          |           |                 |
| 4                                      | zasoby kadrowe  |                              | X       |          |           |                 |

W odpowiedzi na raport Zespołu Oceniającego zawartej w piśmie z dnia 4 czerwca 2013 r. Uczelnia wnikliwie ustosunkowała się do uwag i zaleceń wynikających z wizytacji i poinformowała o podjęciu działań doskonalących system kształcenia na ocenianym kierunku. Informacje o działaniach świadczą o trosce władz Wydziału o stałe polepszenie warunków i poziomu kształcenia. Należy kontynuować działania zmierzające do poprawy procesu dyplomowania, a zwłaszcza weryfikację ocen prac przejściowych oraz egzaminu dyplomowego.

Zastrzeżenia Zespołu Oceniającego budził program studiów ( kryterium 3). Nie spełniony był warunek dotyczący wymaganej liczby godzin i ECTS przy przedmiotach do wyboru. W dniu 24 maja 2013 roku Rada Wydziału przyjęła nowy plan studiów na kierunku „technologia żywności i żywienie człowieka” . Zlikwidowano specjalność „przetwórstwo rolno- spożywcze” , a wprowadzone zostały dwa moduły specjalnościowe „ technologie produktów roślinnych „ oraz „technologie produktów zwierzęcych” do wyboru. Zwiększono także liczbę godzin praktycznych i laboratoryjnych oraz zmieniono sekwencję niektórych przedmiotów. Rada Wydziału pozytywnie ustosunkowała się również do propozycji Zespołu Oceniającego PKA aby dokonać zmian niektórych nauczycieli niektórych przedmiotów, co ma zostać wprowadzone od roku akademickiego 2013/2014 Podjęte działania i przedstawione w odpowiedzi dokumenty pozwalają na podniesienie oceny końcowej kryterium 3 *ze znacząco na w pełni.*

Zespół Oceniający zwrócił uwagę, że wśród nauczycieli akademickich brakuje osób zajmujących się teorią ogólnej technologii żywności oraz szczegółowymi technologiami. W odpowiedzi uczelnia poinformowała, że od 1.10.2013 zostanie zatrudniona nowa osoba legitymująca się stopniem doktora habilitowanego i znacznym dorobkiem w zakresie technologii żywności, uruchomiono również procedurę konkursową na stanowisko profesora. ( załącznik nr 5 do Uchwały Rady Wydziału z dnia 24.05.2013). Pozytywnie należy również ocenić działania władz wydziału zmierzające do rozwijania badań naukowych typowych dla dyscypliny technologia żywności i żywienie człowieka oraz przyjęcie zasady, że powierzanie obowiązków dydaktycznych na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka będzie warunkowane odpowiednim dorobkiem publikacyjnym i rozstrzygane na zasadach konkursu. Należy zobowiązać władze wydziału aby o efektach tych działań, zwłaszcza w stosunku do osób spoza minimum kadrowego prowadzących przedmioty kierunkowe poinformować Polską Komisję Akredytacyjną w terminie do końca roku akademickiego 2013/2014. Podjęte działania naprawcze i wyjaśnienia uzyskane w odpowiedzi uczelni na raport z wizytacji wskazują na bardzo poważne potraktowanie zarzutów i uwag zawartych w raporcie i upoważniają do podniesienia oceny końcowej kryterium 4 *ze znacząco na w pełni.*

Prezydium podtrzymuje zastrzeżenia odnośnie bazy , infrastruktury dydaktycznej i naukowej ocenianego kierunku. Wydział powinien dołożyć starań w celu modernizacji istniejącej bazy, zorganizowania przynajmniej jednej pracowni technologii ogólnej i specjalistycznego laboratorium analizy żywności. Obecny stan infrastruktury dydaktycznej i naukowej pozwala na oceną końcową kryterium 5 na poziomie znacząco.