



Profil ogólnoakademicki

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

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

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Uniwersytet
Przyrodniczy w Lublinie**

Data przeprowadzenia wizytacji: **12-13 marca 2025 r.**

Warszawa, 2025

(rok opracowania raportu)

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu	3
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej	3
1.2. Informacja o przebiegu oceny	3
2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów	4
3. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA	7
4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	8
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	8
Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	15
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	26
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	33
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	39
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	45
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	51
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	55
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	58
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	60

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

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

członkowie:

1. prof. dr hab. inż. Joanna Trafiałek, ekspert PKA
2. prof. dr hab. inż. Wiesław Skrzypczak, członek PKA
3. dr inż. Anna Bugajewska, ekspert PKA ds. pracodawców
4. Bartosza Kalka, ekspert PKA ds. studenckich
5. mgr Łukasz Łukomski, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności prowadzonym na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (dalej również: UP) została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2024/2025. Wizytacja została zrealizowana zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej przeprowadzanej stacjonarnie z wykorzystaniem narzędzi komunikowania się na odległość. Polska Komisja Akredytacyjna po raz drugi oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku.

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

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

2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów

Nazwa kierunku studiów	bezpieczeństwo i certyfikacja żywności	
Poziom studiów (studia pierwszego stopnia/studia drugiego stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne/niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{[1],[2]}	Technologia żywności i żywienia -50,5 % Zootechnika i rybactwo - 33,8 % Rolnictwo i ogrodnictwo -15,7 %	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	Stacjonarne 7 semestrów/210 ects Niestacjonarne 8 semestrów/210 ects	
Wymiar praktyk zawodowych ^[3] /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	Stacjonarne stopień I 1,5 m-ca/150 godz / 6 ects Niestacjonarne stopień I 1,5 m-ca/150 godz. / 6 ects	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	-	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	-	-
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ^[4]	2500	1502
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	ZO szacuje 106 Uczelnia podaje 122	ZO szacuje 67 Uczelnia podaje 122
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	ZO stwierdza, że wskaźnik jest prawidłowy, niemniej wartości podawane przez Uczelnię są zawyżone Uczelnia podaje niejednoznaczne wartości: 143 lub 180	ZO stwierdza, że wskaźnik jest prawidłowy, niemniej wartości podawane przez Uczelnię są zawyżone Uczelnia podaje niejednoznaczne wartości: 143 lub 180
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	64	64
Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności	

Poziom studiów (studia pierwszego stopnia/studia drugiego stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia drugiego stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne/niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{[5],[6]}	Technologia żywności i żywienia - 51,1 % Zootechnika i rybactwo -34,8 % Rolnictwo i ogrodnictwo -14,1 %	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	Stacjonarne 3 semestry /92 erts Niestacjonarne 4 semestry/92 erts	
Wymiar praktyk zawodowych ^[7] /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)		
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	-	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	13	-
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ^[8]	900	540
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	47	47
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	ZO stwierdza, że wskaźnik jest prawidłowy, niemniej wartości podawane przez Uczelnię są niejednoznaczne. Uczelnia podaje 45 lub 64	ZO stwierdza, że wskaźnik jest prawidłowy, niemniej wartości podawane przez Uczelnię są niejednoznaczne. Uczelnia podaje 45 lub 64
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	43	43

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Kryterium 8. wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	Kryterium spełnione
Kryterium 9. publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	Kryterium spełnione
Kryterium 10. polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	Kryterium spełnione częściowo

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

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności wpisują się w misję i strategię Uczelni oraz cele strategii Wydziału. Misją Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (UP) określoną w Strategii na lata 2019-2030 jest wolna wymiana myśli i wszechstronnych badań naukowych nad zmieniającym się światem, a także przyczynienie się do rozwoju gospodarki i społeczeństwa przez kształtowanie studentów i rozwój kadry naukowej oraz prowadzenie badań naukowych i usług dla otoczenia w czterech obszarach 1. techniki, technologii i organizacji wytwarzania żywności, 2. kształtowania i ochrony środowiska życia człowieka, 3. zdrowia i zdrowego stylu życia, 4. biogospodarki i zrównoważonego rozwoju. Natomiast misją Strategii Rozwoju Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki na lata 2019-2030 jest: 1. prowadzenie badań naukowych w zakresie szeroko rozumianej biologii, hodowli i użytkowania zwierząt, a także wpływu produkcji zwierzęcej na środowisko, 2. współpraca naukowa z jednostkami w kraju i zagranicą i środowiskiem gospodarczym, 3. upowszechnianie wiedzy, postępu technologicznego i przyrodniczego, 4. działania naukowe mające na celu wspieranie produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego, 5. kształtowanie wysoko kwalifikowanych kadr, 6. uruchomienie nowych kierunków zgodnych z misją Uczelni, 7. dbałość o wysoko wykwalifikowaną kadrę dydaktyczną oraz 8. kształcenie na poziomie studiów podyplomowych i specjalistycznych kursów.

Realizacja studiów o profilu ogólnoakademickim jest zgodna ze strategicznymi celami Wydziału, do których należą m.in. uruchamianie nowych kierunków studiów zgodnie z aktualnymi potrzebami na rynku pracy, stałe doskonalenie i ewaluacja jakości kształcenia, włączanie w proces dydaktyczny osób posiadających doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią, utrzymanie stacji badawczo-dydaktycznych funkcjonujących w ramach Wydziału oraz współpraca z gospodarstwami doświadczalnymi Uczelni, współpraca ze środowiskiem gospodarczym w celu zapewniania dla studentów miejsc praktyk, stałe konsultacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w celu dostosowywania planów i programów studiów do aktualnych potrzeb rynku pracy, sukcesywne modernizowanie i doposażenie bazy dydaktycznej, rozszerzanie działalności edukacyjnej poprzez ofertę kierunków studiów w językach obcych oraz przedmiotów w ramach już istniejących kierunków studiów dla obcokrajowców w ramach programu Erasmus Plus i NAWA, doskonalenie standardów prac dyplomowych na poszczególnych kierunkach studiów, aktywna promocja Wydziału Nauk o

Zwierzętach i Biogospodarki wśród uczniów szkół średnich, zwiększanie oferty kształcenia na poziomie studiów podyplomowych i kursów specjalistycznych, wdrażanie nowoczesnych metod przekazu i technologii w każdej formie zajęć dydaktycznych. Natomiast nadrzędnym celem Wydziału jest kształcenie specjalistów dla rynku pracy, głównie regionu południowo-wschodniej Polski, a także uczestnictwo w kształceniu na kierunkach studiów realizowanych przez inne Wydziały Uczelni, tzn. biologia, ochrona środowiska, biokosmetologia, dietetyka, technologia żywności, biotechnologia, rolnictwo, architektura krajobrazu, gospodarka przestrzenna, turystyka i rekreacja, inżynieria środowiska, bioinżynieria i weterynaria.

Koncepcja kształcenia jedynie częściowo koresponduje z opisem sylwetki absolwenta na pierwszym stopniu studiów. Absolwent studiów pierwszego stopnia ma zaawansowaną wiedzę na temat zarządzania jakością w łańcuchu żywnościowym, w tym zasad budowania, wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością stosowanych w branży spożywczej, w tym GMP, GHP, HACCP (Raport Samooceny, RS). Zdaniem zespołu oceniającego PKA koncepcja kształcenia na pierwszym stopniu powinna pokrywać wszystkie kluczowe efekty związane z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności, zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności oraz procesem certyfikacji, w tym audytu, bez którego nie ma miejsca proces certyfikacji. Niewątpliwym błędem jest pominięcie tematyki audytu oraz identyfikowalności w koncepcji kształcenia na pierwszym stopniu studiów, a wymienienie jej tylko na stopniu drugim oraz niewymienienie w ogóle tematyki nadzoru nad wyrobem niezgodnym. Zdaniem zespołu oceniającego PKA absolwent ocenianego kierunku powinien być gotowy do pracy w sektorze spożywczym w zakresie audytu, nawet jeśli nie będzie wykonywał obowiązków jako audytor wewnętrzny lub zewnętrzny, to z pewnością jako pracownik, który będzie audytowany. Dlatego znajomość zasad audytowania i procesu audytu powinna być odzwierciedleniem koncepcji kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Natomiast identyfikowalność i wycofanie z rynku produktów niezgodnych jako obowiązek prawny wynikający z ustawodawstwa unijnego ma odzwierciedlenie w wymaganiach systemów zarządzania jakością ocenianych w trakcie audytu certyfikacyjnego. Absolwent studiów drugiego stopnia kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności posiada wszechstronną wiedzę istotną z punktu widzenia jakości i bezpieczeństwa żywności. Zna zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych oraz certyfikacji i akredytacji stosowanych w Polsce, innych krajach UE i na świecie (RS). Charakterystyka absolwenta studiów pierwszego i drugiego stopnia jest bardzo zbliżona, mało specyficzna i zawiera identyczne treści wyrażone na pomocą odmiennych sformułowań, np. dotyczące wdrażania zasad HACCP i opracowywania dokumentacji HACCP. Z uwagi na fakt, że charakterystyka absolwenta na studiach pierwszego i drugiego stopnia jest bardzo zbliżona, mało specyficzna i zawiera identyczne treści, w opinii zespołu oceniającego PKA koncepcja kształcenia mieści się w przyporządkowanych dyscyplinach naukowych, tj. w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, jako dyscyplinie wiodącej, zootechnika i rybactwo oraz rolnictwo i ogrodnictwo, do których kierunek jest przyporządkowany na studiach pierwszego stopnia odpowiednio w 50,2, 34,1 i 15,7% oraz na studiach drugiego stopnia w 50,5, 35,4 i 14,1%. Reasumując koncepcja kształcenia na pierwszym stopniu studiów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jedynie częściowo określa sylwetkę absolwenta jako pracownika specjalisty w zakresie bezpieczeństwa i certyfikacji żywności przygotowanego do pracy w różnych certyfikowanych systemach zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, natomiast na drugim stopniu tego kierunku tylko częściowo definiuje sylwetkę absolwenta jako eksperta, managera, audytora lub pełnomocnika w zakresie bezpieczeństwa i certyfikacji. Koncepcja kształcenia również tylko częściowo ma pokrycie w treściach programowych, co będzie obszerniej zaprezentowane w dalszej części raportu.

Koncepcja i cele kształcenia kierunku są ściśle powiązane z prowadzoną w Uczelni działalnością naukową w wymienionych dyscyplinach, o czym świadczą wyniki ostatniej oceny parametrycznej, tj. za prowadzoną działalność naukową i wdrożeniową uzyskały kategorię: A - technologia żywności i żywienia, A - zootechnika i rybactwo oraz B+ - rolnictwo i ogrodnictwo. Dodatkowo świadczy o tym liczba postępowań awansowych oraz liczne nagrody dla nauczycieli akademickich.

Opracowana i realizowana na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności koncepcja kształcenia, czego wyrazem jest także program studiów jest zgodna z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz rynku pracy. Została ona ukształtowana na podstawie wniosków wynikających z dyskusji z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego i obserwacji sektora związanego zarówno z rolnictwem, hodowlą zwierząt, jak też produkcją wysokiej jakości żywności, świadczących o zapotrzebowaniu rynku pracy na absolwentów ocenianego kierunku studiów posiadających wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne do pracy w sektorze produkcji żywności w oparciu o produkcję zwierzęcą i roślinną. Koncepcja kształcenia odpowiada na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego oraz zawodowego rynku pracy. Poza tym pod uwagę bierze się opinię interesariuszy zewnętrznych, którzy wspomagają i wpływają na aktualizację oraz doskonalenie koncepcji praktycznego aspektu kształcenia na kierunku. Przykładowo jest to Rada Interesariuszy, która uczestniczy w dostosowywaniu treści programowych na ocenianym kierunku do realnych potrzeb rynku pracy na zasadach określonych w Instrukcji współpracy Wydziału z otoczeniem społeczno - gospodarczym w tworzeniu oraz doskonaleniu efektów uczenia się na kierunku studiów. Z prowadzonych konsultacji sporządza się protokoły analizowane przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia. Wnioski i zalecenia z przeprowadzonej analizy Komisja przekazuje Radzie Programowej oraz Dziekanowi. Członkowie Rady Interesariuszy pozytywnie ocenili koncepcję kształcenia na ocenianym kierunku (opinie przedstawicieli Wojewódzkiego Inspektoratu Weterynarii w Lublinie, Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Lublinie, firmy QMR, oraz formy Ewrol). Pozytywną ocenę sformułowali również studenci uczestniczący w trakcie spotkania z zespołem oceniającym PKA.

Oceniany kierunek przygotowany jest do prowadzenia kształcenia na odległość, które może być realizowane z wykorzystaniem infrastruktury informatycznej i oprogramowania umożliwiającego synchroniczną i asynchroniczną interakcję między uczestnikami zajęć a nauczycielami. Do prowadzenia kształcenia w formie zdalnej wykorzystywana jest platforma Eduportal oraz inne np. Microsoft Teams. Kształcenie na odległość realizowane było głównie w okresie pandemii. Analizowane są uwarunkowania kształcenia na odległość. Przykładowo, po okresie zdalnego kształcenia w roku akademickim 2020/21 była wystosowana ankieta do studentów Wydziału poprzez formularze Google, która miała na celu określenie problemów pojawiających się w trakcie procesu dydaktycznego prowadzonego w tej formie oraz dodatkowo pozwoliła ocenić kształcenie w tym okresie. Wyniki ankiet były analizowane w trakcie audytu wewnętrznego zleconego przez Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. W procesie kształcenia na odległość istnieje także możliwość wykorzystania kamer podłączonych do Internetu, które znajdują się w głównych salach wykładowych oraz laboratoryjnych stanowiących integralną część infrastruktury Wydziału. Do dyspozycji pracowników Wydział posiada także przenośny sprzęt służący do transmisji bezpośredniej zajęć oraz spotkań. Potwierdzeniem możliwości uczenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość był okres pandemii. Sprzęt ten może być także wykorzystywany obecnie do prowadzenia zajęć na odległość. Zgodnie z Zarządzeniem Nr 84 Rektora UP z dnia 27 lipca 2023 r. w sprawie realizacji zajęć dydaktycznych w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość możliwe było kształcenie w takiej formie w roku akademickim 2023-2024.

Aspekt ten jest również wymieniony w celach strategicznych Wydziału, na którym jest realizowany oceniany kierunek, jako wdrażanie nowoczesnych metod przekazu i technologii w każdej formie zajęć dydaktycznych. Uczelnia posiada odpowiednią infrastrukturę umożliwiającą prowadzenie zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, a studenci mają dostęp do wszystkich platform i programów wykorzystywanych w tym procesie, co zostało potwierdzone podczas spotkania zespołu oceniającego PKA ze studentami.

Jednocześnie zespół oceniający PKA podkreśla, że formując strategię i cele Wydziału warto zadbać o prawidłową nomenklaturę, czyli zamienić słowo „przedmiotów” na „zajęć”.

Kierunkowe efekty uczenia się na profilu ogólnoakademickim określone na ocenianym kierunku na studiach pierwszego i drugiego stopnia odnoszą się do dziedziny nauk rolniczych i dyscyplin: technologia żywności i żywienia, zootechnika i rybactwo oraz rolnictwo i ogrodnictwo. Są częściowo zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz profilem ogólnoakademickim. W realizowanych od roku akademickiego 2024/2025 programie studiów stacjonarnych kierunkowe efekty uczenia się uwzględniają częściowo wszystkie charakterystyki PRK w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych określone w części III załącznika do Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. z 2018, poz. 2218). Efekty uczenia się dla ocenianego kierunku studiów pierwszego i drugiego stopnia zostały przyjęte stosownymi uchwałami Senatu UP (Uchwałą nr 17/2016-2017 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 25 stycznia 2017 r. w sprawie utworzenia studiów pierwszego stopnia, kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, Uchwałą nr 3/2015-2016 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 25 stycznia 2017 r. w sprawie utworzenia studiów drugiego stopnia, kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, Uchwałą nr 101/2018-2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 28 czerwca 2019 r. w sprawie dostosowania programu studiów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności dla cykli kształcenia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do wymagań określonych w ustawie. Są one jedynie częściowo zgodne z koncepcją i celami kształcenia, profilem ogólnoakademickim oraz odpowiednio z 6. i 7. poziomem PRK.

Efekty uczenia się określone dla kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności na studiach pierwszego stopnia, obowiązujące od roku akademickiego 2024/2025 określono w kategoriach wiedzy (16 efektów), umiejętności (16 efektów) oraz kompetencji społecznych (6 efektów). Na studiach drugiego stopnia jest to odpowiednio: 13, 14 efektów oraz 4 efekty. Efekty uczenia się na studiach pierwszego i drugiego stopnia stopniu studiów na ocenianym kierunku, jedynie częściowo realizują właściwy poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji. Przykładowo, na studiach pierwszego stopnia efekt BC1_W02 „Metody analizy statystycznej, estymacji i weryfikacji hipotez statystycznych w zakresie badań nad bezpieczeństwem żywności” jest identyczny z efektem BC2_W02 na studiach drugiego stopnia, nie wykazując progressu wiedzy.

W licznych przypadkach zakładane efekty kierunkowe tylko częściowo odpowiadają charakterystyce efektów uczenia się zawartej w Rozporządzeniu w sprawie charakterystyk drugiego stopnia. Przykładowo na studiach pierwszego stopnia efekt BC1_W10 „Podstawowe pojęcia z zakresu przetwórstwa i jakości żywności, przemian i reakcji związków chemicznych obecnych w żywności, procesów zachodzących podczas przechowywania żywności oraz wpływu stosowania różnych metod utrwalania żywności na jakość surowców i produktów” powinien być określony „w stopniu zaawansowanym” zamiast „podstawowym”. Natomiast efekt BC1_W15 „Podstawowe pojęcia i zasady ochrony własności intelektualnej, zasady korzystania z literatury fachowej i jej cytowań” powinien być określony bez słowa „podstawowy”. Nieprawidłowy jest zapis efektu BC1_W16 „Rozumie wpływ

uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych na produkcję, handel i konsumpcję produktów żywnościowych” ponieważ wskazuje jedynie na “rozumienie” wymienionych zagadnień, bez efektu posiadania wiedzy, tj. “zna”. Zakładane kierunkowe efekty uczenia się na studiach pierwszego i drugiego stopnia są mało specyficzne i luźno korespondują z koncepcją kształcenia na ocenianym kierunku. Zostały one określone bardzo ogólnie, co powoduje, że zdefiniowane efekty uczenia się są mało specyficzne, mogą być osiąmane przez studentów innych kierunków studiów przyporządkowanych do przypisanych dyscyplin naukowych. Dotyczy to w szczególności efektu BC1_W14 “Pojęcia z zakresu systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, główne założenia systemów obligatoryjnych i dobrowolnych stosowanych w branży żywnościowej, metody przeglądu, weryfikacji i doskonalenia tych systemów oraz zasad certyfikacji i akredytacji stosowane w Polsce, innych krajach UE i na świecie”, który dodatkowo powinien być rozwinęty na kilka kluczowych efektów wiedzy, obejmujących proces audytu, identyfikowalność i nadzór nad wyrobem niezgodnym, które student kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności powinien osiągnąć w stopniu zaawansowanym.

Kierunkowe efekty uczenia się nie są także specyficzne w odniesieniu do poziomu studiów. Są efekty, które brzmią niemal identycznie nie wskazując na progres wiedzy, np.

- BC1_W04 (studia pierwszego stopnia) “Obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz założenia polityki rolnej, żywnościowej i zdrowotnej oraz cele strategiczne i operatywne polityki żywnościowej w ujęciu krajowych i międzynarodowym w części dotyczącej prawa żywnościowego są identyczne z efektem BC2_W04 (studia drugiego stopnia) “Obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, system identyfikowalności oraz zasady funkcjonowania urzędowych nadzorów nad bezpieczeństwem żywności”;
- BC1_W12 (studia pierwszego stopnia) “Zagrożenia występujące w środowisku pracy oraz metody eliminowania lub ograniczania zagrożeń w procesie pracy w rolnictwie i przemyśle rolno-spożywczym” oraz BC2_W10 (studia drugiego stopnia) “Zagrożenia występujące w środowisku pracy w rolnictwie, przemyśle rolno-spożywczym i gastronomii oraz metody eliminowania lub ograniczania tych zagrożeń”

Efekty uczenia się w zakresie umiejętności określone dla kierunku są również mało specyficzne. Przykładowo efekt BC_U09 (studia pierwszego stopnia) absolwent potrafi “Dobrać i ocenić jakość surowców i produktów spożywczych, stosując odpowiednie metody towaroznawcze i podstawowe techniki badań laboratoryjnych oraz prawidłowo interpretować uzyskane wyniki i wyciągać właściwe wnioski” oraz efekt BC1_U01 (studia drugiego stopnia) “Ocenić jakość żywności pod kątem jej bezpieczeństwa dla zdrowia człowieka” nie wskazują na progres umiejętności. Jedynie kierunkowe efekty uczenia w zakresie kompetencji społecznych wskazują na różnicowanie nabywanych kompetencji na poziomie 6 i 7 PRK. Natomiast sformułowane dla kierunku efekty uczenia się są zgodne z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinach technologia żywności i żywienia, zootechnika i rybactwo oraz rolnictwo i ogrodnictwo oraz prowadzoną w Uczelni działalnością naukową. Zakładane efekty uczenia się na studiach pierwszego stopnia zapewniają przygotowanie absolwentów do prowadzenia działalności badawczej (BC1_U06 “Wykonać proste zadanie badawcze lub projektowe pod kierunkiem opiekuna naukowego oraz przedstawić wyniki przy użyciu różnych technik prezentacji, w tym audiowizualnych. Potrafi redagować teksty i przygotowywać wystąpienia oraz prezentacje multimedialne”), natomiast na studiach drugiego stopnia umożliwiają nabycie umiejętności prowadzenia badań naukowych (BC2_U05 “W stopniu zaawansowanym zaprojektować i zrealizować zadanie badawcze oraz dokonać analizy uzyskanych wyników w odniesieniu do literatury naukowej związanej z kierunkiem studiów pod kierunkiem opiekuna naukowego. Potrafi przedstawić wyniki

badan przy użyciu różnych technik prezentacji, w tym audiowizualnych). Zarówno na studiach pierwszego, jak i drugiego stopnia określono kompetencje społeczne niezbędne w działalności naukowej, a sposób formułowania efektów umożliwia wdrożenie prawidłowego systemu ich weryfikacji. Zarówno na studiach pierwszego, jak i drugiego stopnia zakładane kierunkowe efekty uczenia się przewidują nabycie umiejętności komunikowania się w języku obcym, odpowiednio: BC1_U15 “Komunikować się w języku obcym w mowie i piśmie w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym. Potrafi czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne w języku obcym, w zakresie reprezentowanej dyscypliny naukowej” oraz BC2_U13 “Przygotować i przedstawić prezentację, ustne wystąpienia, prace pisemne dotyczące konkretnego zagadnienia lub doświadczenia również w języku obcym, tak aby zapewniała przekaz informacji”.

W przypadku studiów pierwszego i drugiego stopnia w opisie kierunkowych efektów uczenia uwzględniono kompetencje inżynierskie określone w PRK. W tym celu określono 5 efektów w zakresie wiedzy oraz 6 efektów w zakresie umiejętności. Przy czym określono te same efekty inżynierskie dla studiów pierwszego i drugiego stopnia, co jest nieprawidłowe. Oddają one specyfikę studiów inżynierskich na ocenianym kierunku. Kompetencje inżynierskie osiąmane są przez studentów studiów pierwszego stopnia bezpieczeństwo i certyfikacja żywności od semestru pierwszego, a następnie w kolejnych semestrach są pogłębiane i rozszerzane. Kompetencje inżynierskie w kategorii wiedzy i umiejętności realizowane są m.in. podczas zajęć z higieny i bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego (zna i rozumie podstawowe procesy wytwarzania surowców oraz produktów żywnościowych, podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu złożonych zadań inżynierskich z zakresu bezpieczeństwa żywności, potrafi dokonać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych dotyczących produkcji żywności oraz ocenić te rozwiązania), przechowywania i dystrybucji żywności (potrafi zgodnie z zadaną specyfikacją zaprojektować produkt żywnościowy, jego proces produkcyjny używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów), podstaw systemu zarządzania jakością oraz podstawy zarządzania jakością w przetwórstwie żywności (zna i rozumie zagadnienia z zakresu zarządzania oraz tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, potrafi dokonać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych dotyczących produkcji żywności oraz ocenić te rozwiązania).

Efekty uczenia się dla poszczególnych zajęć w dużej mierze zostały określone nieprawidłowo. Nie odnoszą się one wprost do znajomości i rozumienia wiedzy, wskazują na jej posiadanie bez efektu rozumie. Przykładowo:

- *przetwórstwo a jakość żywności* “Ma wiedzę ogólną z zakresu przemian fizykochemicznych zachodzących w surowcach”;
- *ochrona środowiska* “Zna źródła zagrożeń w produkcji żywności występujących w środowisku naturalnym i środowisku pracy oraz zna metody ich ograniczania lub eliminowania”;
- *komunikacja interpersonalna* “Ma wiedzę na temat barier w komunikacji międzyludzkiej, przyczyn ich powstawania oraz sposobów ich przezwyciężania”;
- *chemia żywności* “Zna skład chemiczny i właściwości składników żywności oraz rozumie mechanizm ich przemian i interakcji w aspekcie kształtowania bezpieczeństwa i jakości żywności”;
- *botanika z fizjologią roślin* “Ma wiedzę z zakresu budowy komórek, tkanek i organów roślin”;
- *biochemia ogólna żywności* “Zna podstawy terminologii biochemicznej”;
- *Podstawowy zarządzania jakością w przetwórstwie żywności* “Zna podstawowe systemy zarządzania jakością wdrażane w zakładach przetwórstwa żywności”;

- *wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej* "Wykazuje znajomość zasad i procedur opracowania oraz wdrażania systemu HACCP w przedsiębiorstwie spożywczym".

Powyżej przedstawione zostały tylko przykłady, jednak uwagi dotyczą większości kart zajęć, w których określone zostały efekty uczenia się, zarówno na studiach pierwszego jak i drugiego stopnia. W wielu sylabusach nieprawidłowo definiowane są efekty uczenia się w zakresie wiedzy, stosowane są określenia typowe dla umiejętności: (student) „potrafi”. Zgodnie z PRK określenie „potrafi” odnosi się do nabywanych umiejętności. Np. *technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz* "Potrafi określić przydatność paszową, higieniczną i żywieniową".

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

Nie dotyczy

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

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są zgodne z misją i strategią Uczelni. Kształcenie jest obecnie realizowane na studiach o profilu ogólnoakademickim na poziomie drugiego stopnia studiów stacjonarnych. Niemniej jednak Uczelnia jest przygotowana do uruchomienia kształcenia na studiach pierwszego stopnia. Kierunek jest prawidłowo przyporządkowany do dyscyplin naukowych technologia żywności i żywienia, zootechnika i rybactwo oraz rolnictwo i ogrodnictwo, w których kadra naukowa realizująca zajęcia na ocenianym kierunku prowadzi badania naukowe. Koncepcja kształcenia jedynie częściowo koresponduje z opisem sylwetki absolwenta, a na pierwszym stopniu nie pokrywa wszystkich kluczowych efektów związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności, prawem żywnościowym, zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności, audytem oraz procesem certyfikacji. Nie ma wyraźnych różnic pomiędzy koncepcją kształcenia i sylwetką absolwenta na pierwszym i drugim stopniu. Koncepcja kształcenia uwzględnia nauczanie i uczenie się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, a Uczelnia zapewnia do tego właściwe warunki. Efekty uczenia się określone dla kierunku są częściowo zgodne z koncepcją i celami kształcenia na studiach o profilu ogólnoakademickim oraz z aktualnym stanem wiedzy w przypisanych kierunkowi dyscyplinach naukowych, jednak częściowo uwzględniają charakterystyki uczenia się dla kwalifikacji na odpowiednich poziomach Polskiej Ramy Kwalifikacji, w tym w zakresie kompetencji inżynierskich. Kierunkowe efekty uczenia się są mało specyficzne, sformułowane zostały bardzo ogólnie, co powoduje, że nie określają one w pełni wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych określonych w sylwetce absolwenta kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, nie wskazują istotnych różnic pomiędzy efektami uczenia się uzyskiwanymi po ukończeniu studiów pierwszego i drugiego stopnia. Efekty uczenia się umożliwiają uzyskanie kompetencji badawczych, nabycie umiejętności komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 na studiach pierwszego stopnia i B2+ na studiach drugiego stopnia oraz wszystkich kompetencji inżynierskich.

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

Efekty uczenia się zakładane dla zajęć na studiach pierwszego i drugiego stopnia w wielu przypadków nie zostały określone prawidłowo. Sposób formułowania efektów uczenia się dla zajęć nie wskazuje, które efekty dotyczą wiedzy, a które umiejętności. Nieprawidłowości w sformułowaniu efektów uczenia się dla zajęć powoduje, że są one nie w pełni zrozumiałe i nie pozwalają na stworzenie przejrzystego systemu ich weryfikacji.

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

Brak

Rekomendacje

Brak

Zalecenia

Zaleca się:

1. sformułować koncepcję kształcenia obejmującą zakres wiedzy, umiejętności i kompetencji charakterystycznych dla bezpieczeństwa i certyfikacji żywności, która będzie zgodna z analizą stanu faktycznego i będzie mieściła się w przyporządkowanych dyscyplinach, oraz spójne i jednoznaczne określenie zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia sylwetki absolwenta studiów zarówno pierwszego i jak i drugiego stopnia;
2. sformułowanie efektów uczenia się określonych dla kierunku, w tym efektów inżynierskich w sposób specyficzny, korespondujący z sylwetką absolwenta, wyraźnie różnicujący wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne uzyskiwane przez absolwentów po ukończeniu studiów pierwszego i drugiego stopnia;
3. określenie poprawnie sformułowanych i specyficznych efektów uczenia się dla zajęć w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych na studiach pierwszego i drugiego stopnia, zgodnie z zasadami przyjętymi w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218).

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2

Treści programowe na studiach pierwszego i drugiego stopnia są częściowo zgodne z obecnie założonymi efektami uczenia się określonymi dla kierunku i poszczególnych stopni studiów. Programy studiów pierwszego i drugiego stopnia przewidują zajęcia, których treści programowe jedynie częściowo odnoszą się do aktualnego stanu wiedzy i metodyki badań, oraz częściowo wpisują się w zakres dyscyplin naukowych, do których przypisany jest kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Na studiach pierwszego stopnia wiedzę ogólną z zakresu: fizyki, chemii, biochemii, mikrobiologii, botaniki, anatomii zwierząt oraz wybranych zagadnień z wiedzy szczegółowej z technologii i analizy żywności oraz żywienia, podstawowych procesów zachodzących w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych studenci nabywają na zajęciach m.in. z: *chemii*

organicznej z elementami ogólnej, fizyki technicznej, zoologii i ekologii, anatomii zwierząt i człowieka, fizjologii zwierząt i człowieka, podstaw produkcji roślinnej, toksykologii żywności (w/w zajęcia pozwalają na osiągnięcie efektu BC1_W01). Treści pozwalające na osiągnięcie kierunkowego efektu uczenia się BC1_W02 są uzyskiwane w ramach przykładowych zajęć ze *statystyki matematycznej*, a efektu BC_W03 w ramach *genetyki, biologii molekularnej*. Przykładem zajęć, dzięki którym studenci pierwszego stopnia częściowo uzyskują kierunkowe efekty uczenia się z zakresu prawa żywnościowego na poziomie krajowym jak i wspólnotowym (UE) (BC1_W04), w tym również zasad certyfikacji (BC1_W14) są m.in.: *prawo żywnościowe, dodatki do żywności, pakowanie i znakowanie żywności, bezpieczeństwo żywienia zbiorowego, system oceny zgodności w obszarze żywności, produkcja i certyfikacja żywności regionalnej, polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności, toksykologia żywności, nowoczesne metody utrwalania żywności*. Z kolei wiedzę na temat założeń polityki rolnej, żywnościowej i zdrowotnej oraz ich celi strategicznych i operatywnych w ujęciu krajowym i międzynarodowym (BC1_W04) nabywają m.in. w ramach takich zajęć jak *polityka bezpieczeństwa żywnościowego*. Przykładowa wiedza, która pokrywa się z kompetencjami inżynierskimi (InzBC_W01 i InzBC_W02) oraz umiejętności inżynierskie (InzBC_U01, InzBC_U03, InzBC_U02 i InzBC_U05, InzBC_U10) odnoszą się do takich zajęć jak: *produkcja żywności a środowisko, zagrożenia w produkcji żywności, produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej, nowoczesne metody utrwalania żywności, towaroznawstwo produktów zwierzęcych, analiza instrumentalna żywności*. Natomiast kompetencje inżynierskie tylko częściowo są zdobywane w trakcie *biochemii ogólnej żywności i żywienia zwierząt*.

Przykładem zajęć, dzięki którym studenci uzyskują kierunkowe efekty uczenia się z zakresu technik i metod analitycznych mających zastosowanie w ocenie jakości żywności, w tym zwłaszcza zapewnienia jej bezpieczeństwa (BC1_W13) są m.in.: *mikrobiologia ogólna, zanieczyszczenia i zafałszowania żywności, analiza instrumentalna żywności, metody badań żywności, towaroznawstwo produktów roślinnych, towaroznawstwo produktów zwierzęcych, żywność modyfikowana genetycznie, higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego*. Realizowane w ramach tych modułów treści programowe pozwalają również uzyskać kompetencje inżynierskie, w tym umiejętność planowania i prowadzenia eksperymentów, interpretowania wyników i formułowania wniosków (InzBC_U01 - *mikrobiologia ogólna, zanieczyszczenia i zafałszowania żywności, analiza instrumentalna żywności, towaroznawstwo produktów roślinnych, towaroznawstwo produktów zwierzęcych*) jak również wykorzystania metod analitycznych oraz eksperymentalnych do formułowania i rozwiązywania prostych problemów badawczych i zadań inżynierskich (InzBC_U02; *metody oceny żywności, żywność modyfikowana genetycznie*). Kształtowanie umiejętności praktycznych studenta studiów I stopnia odbywa się m.in. poprzez naukę opracowania przykładowej dokumentacji systemowej i operacyjnej dla wybranego zakładu sektora spożywczego, co ma na celu nabycie umiejętności wdrażania i doskonalenia systemów jakości (BC1_U05). Umiejętności te nabywają studenci między innymi w ramach, takich zajęć/modułów zajęć jak: *metody i narzędzia zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej, bezpieczeństwo żywienia zbiorowego* (realizowanych w semestrze 6), *podstaw zarządzania jakością w przetwórstwie żywności, produkcji i certyfikacji żywności regionalnej* (realizowanych w semestrze 7). Przykładowo w ramach zajęć z *wdrażania systemu HACCP do praktyki przemysłowej* studenci opracowują dokumentację systemową zgodnie z zasadami systemu HACCP w wybranym przez siebie przedsiębiorstwie spożywczym (BC1_U05). Z kolei w ramach zajęć z *bezpieczeństwa żywienia zbiorowego* opracowują przykładową dokumentację systemową i operacyjną dla gastronomii (BC1_U05), jak również przygotowują kryteria procesu gastronomicznej produkcji żywności, zwłaszcza w aspekcie zapewnienia jej bezpieczeństwa

(BC1_U14). Mimo tego treści programowe na studiach pierwszego stopnia jedynie częściowo korespondują z opisem sylwetki absolwenta. Nieprawidłowe jest zaplanowanie treści dotyczących bezpieczeństwa żywności jako zajęć do wyboru, jak ma to miejsce w przypadku *wdrażania systemu HACCP do praktyki przemysłowej oraz dokumentacji systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności*. W opinii ZO PKA treści programowe poruszane w trakcie obu tych modułów powinny być obowiązkowe na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Ponadto treści programowe nie obejmują najnowszych osiągnięć naukowych i praktycznych rozwiązań stosowanych w zakresie certyfikacji żywności. W programie studiów zbyt dużo jest zajęć z przygotowania ogólnego, których redukcja lub eliminacja stworzyłaby przestrzeń do realizacji zajęć kluczowych w zakresie bezpieczeństwa żywności, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz certyfikacji żywności. Przykładem takich zajęć z przygotowania wstępnego, które można zredukować są m.in. *zoologia i ekologia, botanika i fizjologia roślin, anatomia zwierząt i człowieka, genetyka*. Ponadto tylko częściowo realizowane są zagadnienia związane z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności na etapie produkcji pierwotnej i to w zbyt małym wymiarze godzin. Niektóre treści programowe nie są kompleksowe i specyficzne. Przykładowo, zajęcia *kodeksu dobrych praktyk* w całym łańcuchu żywnościowym realizowane są w wymiarze 30 godzin, podczas gdy zajęcia w trakcie tego samego semestru z *biotechnologii* realizowane są w wymiarze 60 godzin lub *przetwórstwa i jakości żywności* 45 godzin. Innym przykładem jest tylko częściowe uwzględnienie tematyki zagrożeń fizycznych w treściach programowych i częściowe zaprezentowanie najnowszych metod nadzoru nad zagrożeniami fizycznymi, które są niezbędne w systemach zarządzania jakością i bez których zakłady sektora spożywczego nie przejdą pomyślnie procesu certyfikacji. Nieprawidłowe jest również powtarzanie treści z dwóch różnych zajęć tj. *podstaw zarządzania jakością w przetwórstwie żywności i podstaw systemu zarządzania jakością* realizowanych w trakcie semestru 7. Przykładowo, powtarzane treści dotyczą podstaw zarządzania jakością, celów systemów zarządzania jakością, dokumentacji systemowej. W opinii zespołu oceniającego PKA treści dotyczące audytu są realizowane jedynie w częściowym zakresie, zwłaszcza na pierwszym stopniu studiów. W treściach programowych tylko częściowo poruszana jest tematyka specyficznych systemów oceny jakości produktów mięsnych np. System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System), Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP, systemu FSSC 22000, który jest systemem certyfikacji bezpieczeństwa żywności oparty na uznawanej w skali międzynarodowej normie ISO 22000 i spełnia wymagania Globalnej Inicjatywy dotyczącej Bezpieczeństwa Żywności (GFSI).

Studia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności realizowane są w formie stacjonarnej i mogą być prowadzone w formie niestacjonarnej. Nakład pracy studenta mierzony liczbą punktów ECTS obejmuje uczestnictwo w zajęciach organizowanych przez Uczelnię, zgodnie z planem studiów oraz jego indywidualną pracę przeznaczoną na przygotowanie do zajęć oraz ich zaliczenie. Studia pierwszego stopnia trwają 7 semestrów, przy wymaganym nakładzie pracy studenta równym 210 punktów ECTS. Studia drugiego stopnia trwają 3 semestry, przy wymaganym nakładzie pracy studenta równym odpowiednio 92 punktów ECTS. Nakład pracy mierzony liczbą punktów ECTS jest rozplanowany równomiernie po 30 punktów ECTS w każdym semestrze, z wyjątkiem semestru 3 na studiach drugiego stopnia, kiedy wynosi 32. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się, przypisanych do ocenianego kierunku są jedynie częściowo poprawnie oszacowane i częściowo zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się na studiach pierwszego i drugiego stopnia. Zajęcia dydaktyczne (tzw. godziny kontaktowe) prowadzone są w formie wykładów oraz ćwiczeń w grupach audytoryjnych i laboratoryjnych. Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia (bez uwzględniania praktyk) na

studiach pierwszego stopnia została określona prawidłowo i wynosi 2500 godzin. Dobór form zajęć dydaktycznych na pierwszym stopniu studiów stacjonarnych jest następujący: wykłady 1100 godzin (44,0%); ćwiczenia audytoryjne 480 (19,2%); laboratoryjne (w tym seminaria) 906 godzin (36,2%); terenowe 15 godzin (0,6%). Liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów określona w programie studiów łącznie oraz dla poszczególnych zajęć na studiach pierwszego stopnia zapewnia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia zdaniem zespołu oceniającego PKA jest prawidłowa i została oszacowana na około 106 ECTS. Uczelnia podaje, że wynosi 122, co stanowi 58,1%, niemniej jednak jest to liczba zawyżona. Studia drugiego stopnia trwają 3 semestry. Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia (bez uwzględniania praktyk) według deklaracji Uczelni wynosi 900 godzin. Wykłady realizowane są w wymiarze 370 godzin (41,1%), ćwiczenia audytoryjne - 190 godzin (21,1%), zajęcia laboratoryjne - 325 godzin (36,1%), zajęcia terenowe 15 godzin (1,7%). Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi 47, co stanowi 51,1% i jest zgodna z wymaganiami. Sekwencja zajęć, a także dobór form zajęć, proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach są prawidłowe. W programie studiów pierwszego i drugiego stopnia zajęcia ułożone są w kolejności zapewniającej stopniowy rozwój wiedzy i umiejętności studentów. Liczba godzin zajęć i proporcje pomiędzy poszczególnymi formami zajęć zapewniają osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się. Studenci mają możliwość elastycznego kształtowania swojej ścieżki kariery poprzez wybór zakresu kształcenia na studiach pierwszego i drugiego stopnia. W programie studiów pierwszego stopnia umożliwiono wybór zajęć (w tym zajęć z nauk humanistycznych), które obejmują 56 punktów ECTS oraz wybór zajęć z języka obcego, w wymiarze 8 punktów ECTS, co stanowi w sumie 64 punktów ECTS na ogólną liczbę 210 punktów ECTS (czyli 30,5% ogólnej liczby punktów ECTS). W programie studiów drugiego stopnia umożliwiono wybór zajęć, które obejmują 41 punkty ECTS oraz 2 punkty zajęć z języka obcego, co stanowi w sumie 43 punktów ECTS na ogólną liczbę 92 punktów ECTS, czyli 46,7%. Na studiach pierwszego i drugiego stopnia spełniony jest wymóg umożliwiający wybór zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS, koniecznej do ukończenia studiów. Liczba punktów ECTS obejmująca zajęcia związane z prowadzoną działalnością naukową w przyporządkowanych kierunkowi dyscyplinach naukowych jest nieprawidłowo podana przez Uczelnię. Zgodnie z raportem samooceny na studiach pierwszego stopnia wynosi 143 punktów ECTS, co stanowi 68% ogólnej liczby punktów ECTS (str. 126) lub 180 (str. 122) punktów ECTS, co stanowi 85,5%, natomiast na studiach drugiego stopnia 45 punktów ECTS, co stanowi 48,9% ogólnej liczby punktów ECTS (str. 134) lub 64, co stanowi 69,6% (str. 125). Według deklaracji Uczelni przykładem treści programowych na studiach pierwszego stopnia powiązanych z prowadzonymi badaniami są treści realizowane w ramach zajęć z: *chemii organicznej z elementami ogólnej, fizyki technicznej, chemii żywności, botaniki i fizjologii roślin, fizjologii zwierząt i człowieka, zarządzania bezpieczeństwem żywności, analizy zagrożeń i ryzyka, higieny i bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego*, natomiast na studiach drugiego stopnia są to: *zagrożenia w produkcji roślinnej i przetwórstwie surowców, identyfikowalność żywności i pasz, bezpieczeństwo produktów roślinnych, branżowe systemy zarządzania jakością, zintegrowane systemy zarządzania, współczesne trendy w przetwórstwie żywności i produkcji potraw, podstawy produkcji zwierzęcej, technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz, profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji zwierzęcej, bezpieczeństwo o ochronie roślin*. Zdaniem zespołu oceniającego PKA liczba punktów ECTS obejmująca

zajęcia związane z prowadzoną działalnością naukową na obu poziomach kształcenia wynosi wyraźnie więcej niż 50%, a więc wskaźnik ten jest zgodny z wymaganiami określonymi dla studiów o profilu ogólnoakademickim. Jednak rekomenduje się analizę zajęć wraz z przypisanymi im punktami ECTS w zakresie ich powiązania z prowadzonymi na Uczelni badaniami naukowymi. Do w/w wskaźnika nieprawidłowo zaliczono m.in. takie zajęcia, jak *chemia organiczna z elementami ogólnej i fizyki technicznej*, gdyż badania naukowe muszą być związane z dyscyplinami, do których odnoszą się efekty uczenia się. Dlatego, mimo, że analizowany wskaźnik na studiach pierwszego i drugiego stopnia spełnia wymagania określone w ustawie Prawo o szkolnictwie wyższym, przez Uczelnię został podany nieprawidłowo.

W programie studiów pierwszego stopnia przewidziano zajęcia poświęcone kształceniu w zakresie znajomości języka obcego. Są one realizowane w sumarycznym wymiarze 105 godzin (8 ECTS) na studiach pierwszego stopnia i 30 godzin (2 ECTS) na studiach drugiego stopnia. Osiągane kompetencje językowe są określone w poszczególnych modułach zajęć i podlegają ocenie przez pracowników Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji. W ramach tych zajęć studenci zdobywają umiejętności posługiwania się językiem obcym na poziomie B2 (studia pierwszego stopnia) bądź B2+ (studia drugiego stopnia). Ponadto, na studiach pierwszego stopnia studenci mogą wybrać zajęcia w języku angielskim, np. *molecular biology* lub *bases of human nutrition* w wersji polskiej lub angielskiej do wyboru, a na studiach drugiego stopnia *organic food production, research methodology in life sciences, interpersonal communication*.

W planie studiów uwzględniono zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, w wymiarze spełniającym określone wymagania jedynie na studiach pierwszego stopnia. Są to zajęcia: *etyka w biznesie, współczesne społeczeństwo polskie, komunikacja interpersonalna, public relations* w łącznym wymiarze 5 punktów ECTS. Natomiast na studiach drugiego stopnia są to: *metodologia badań przyrodniczych, komunikacja interpersonalna, research methodology in life sciences, interpersonal communication, podstawy działalności gospodarczej, podstawy zarządzania przedsiębiorstwem* w wymiarze 4 punktów ECTS i jest to wymiar za mały o jeden punkt ECTS.

Na studiach pierwszego i drugiego stopnia prowadzone są zajęcia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, a ich wymiar jest zgodny z wymaganiami. Wydział przygotowany jest do prowadzenia kształcenia na odległość, które może być realizowane z wykorzystaniem infrastruktury informatycznej i oprogramowania umożliwiającego synchroniczną i asynchroniczną interakcję między uczestnikami zajęć a nauczycielami. Do prowadzenia kształcenia w formie zdalnej wykorzystywana jest platforma Eduportal, dopuszcza się korzystanie także z innych platform (np. Microsoft Teams). Kształcenie na odległość realizowane było głównie w okresie pandemii, ale może być wykorzystywane także po tym okresie. W procesie kształcenia na odległość istnieje możliwość wykorzystania kamer podłączonych do Internetu, które znajdują się w głównych salach wykładowych oraz laboratoryjnych stanowiących integralną część infrastruktury Wydziału. Do dyspozycji pracowników Wydział posiada także przenośny sprzęt służący do transmisji bezpośredniej zajęć oraz spotkań. Stosowane metody kształcenia na ocenianym kierunku są różnorodne, specyficzne, zorientowane na studenta, aktywizują studentów do podnoszenia swoich kompetencji i umożliwiają im osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się na realizowanym poziomie studiów. Głównie wykorzystywane są metody: podające, problemowe, bazujące na analizie przypadków, projektowe i praktyczne obejmujące wykonywanie eksperymentu w laboratorium. W doborze metod kształcenia stosowane są klasyczne i nowe osiągnięcia dydaktyki akademickiej. W nauczaniu stosowane są właściwie dobrane środki i narzędzia dydaktyczne, wspomagające studentów w osiąganiu efektów uczenia się. Zespół oceniający potwierdził to w czasie hospitacji. Metody kształcenia stosowane na ocenianym kierunku są ściśle

powiązane z formami zajęć. Zajęcia realizowane są w formie wykładów, prowadzonych dla całego roku studentów oraz ćwiczeń audytoryjnych, ćwiczeń laboratoryjnych, i seminarium. Zajęcia z ćwiczeń audytoryjnych odbywają się w grupach, natomiast na zajęciach laboratoryjnych praca w większości realizowana jest indywidualnie lub w mniejszych dwu-, trzy-osobowych podgrupach. Wykłady realizowane są w formie informacyjnej lub problemowej na ogół z wykorzystaniem technik wizualnych (projektorów multimedialnych, filmów dydaktycznych). Ćwiczenia służą uzyskaniu przez studentów wiedzy i umiejętności praktycznych niezbędnych w przyszłej pracy zawodowej. Część zajęć realizowana jest jako zajęcia laboratoryjne, w trakcie których wykorzystywane są następujące metody dydaktyczne: nauka technik laboratoryjnych i obsługi urządzeń laboratoryjnych i analitycznych, wykonanie eksperymentów i analiza wyników podczas pracy samodzielnej lub grupowej. Podczas ćwiczeń audytoryjnych stosowane są następujące metody nauczania: pogadanka, pokaz, prezentacja multimedialna, metoda projektów, zadania do samodzielnego rozwiązania, moderowane dyskusje dydaktyczne, metody kreatywnego nauczania, studium przypadku, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, metody programowe z wykorzystaniem komputera. Odrębnych metod wymagają moduły języków obcych (angielskiego, francuskiego, rosyjskiego, niemieckiego). Lektorzy wykorzystują metody dydaktyczne: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno - tłumaczeniowa, komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. W ramach zajęć studenci rozwijają techniki komunikacji społecznej poprzez możliwość wygłoszenia przygotowanego samodzielnie lub w grupie referatu lub prezentacji multimedialnej na ustalony temat lub grupowej analizie wybranego problemu z wykorzystaniem różnorodnych metod kreatywnych. Stosowane metody kształcenia uwzględniają samodzielne uczenie się studentów, aktywizujące formy pracy ze studentami oraz umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się, w tym przygotowanie do prowadzenia badań, obejmujące podstawowe umiejętności badawcze, takie jak: formułowanie i analiza problemów badawczych, dobór metod i narzędzi badawczych, opracowanie i prezentacja wyników badań. Umożliwiają uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego na poziomie B2 po ukończeniu studiów pierwszego stopnia i poziomie B2+ po ukończeniu studiów drugiego stopnia. Pracownicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku, są w pełni dyspozycyjni i oferują wszelką pomoc studentom. Konsultacje prowadzone są nie tylko zgodnie z harmonogramem dziennym i godzinowym udostępnionym, ale również w razie potrzeby odpowiadają indywidualnie na potrzeby studenta kontaktując się z nimi w formie zdalnej (na platformie MS TEAMS). Nauczanie języków obcych oraz realizacja innych zajęć w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie realizowane jest w formie dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Zajęcia prowadzone są indywidualnie lub grupowo w zależności od potrzeby danego studenta. Forma materiałów dydaktycznych przystosowana jest do danego rodzaju niepełnosprawności np.: możliwość nagrywania na dyktafon zajęć, materiały w wersji elektronicznej, możliwość skorzystania z dostępnych wypożyczalni sprzętów (notebooki, dyktafony, powiększalnik), student może skorzystać z pomocy tłumacza języka migowego, zajęcia odbywają się w salach wolnych od barier architektonicznych oraz w sali aktywizacji osób niepełnosprawnych.

Praktyki zawodowe zostały włączone do programu studiów inżynierskich stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego stopnia i są zajęciami obowiązkowymi. Studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności realizują zajęcia w trybie ciągłym w następujących po sobie tygodniach (lipiec/sierpień/wrzesień) w 6 semestrze studiów w wymiarze 150 h, którym prawidłowo przypisano 6 ECTS. *Praktyki zawodowe* nie kolidują z innymi zajęciami przewidzianymi w planie zajęć. Celem praktyk określonym w sylabusach dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych jest uzyskanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zgodnie z wybranym profilem praktyk w zakresie

działań podejmowanych w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, np. na etapie produkcji podstawowej (gospodarstwa rolne) lub produkcji pasz lub w zakładach przetwórstwa rolno-spożywczego (zakłady mleczarskie, mięsne, owocowo-warzywne itp.) albo prowadzenia urzędowego nadzoru przez kompetentne organa (m.in. Inspekcja Weterynaryjna, Państwowa Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych).

Studenci w trakcie realizacji zajęć znajdują się pod bezpośrednią opieką wyznaczonego pracownika z ramienia praktykodawcy o potwierdzonych kompetencjach do realizacji powierzonych zadań, ocenianych podczas hospitacji zajęć w trybie wizyt osobistych pracownika Uczelni. Postępy pracy, nabytą wiedzę i umiejętności dokumentują w Dzienniku Praktyk. Każdy raport jest potwierdzony podpisem bezpośredniego opiekuna praktyki z ramienia pracodawcy.

Przedstawione w sylabusach efekty uczenia się zakładane dla praktyk są zgodne z efektami uczenia się przypisanymi do pozostałych zajęć studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I stopnia. W ramach zajęć uwzględniono także realizację efektów inżynierskich.

Praktyki zawodowe organizowane są zgodnie z postanowieniami zawartymi w Regulaminie Krajowych Studenckich Praktyk Zawodowych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Nadzór nad przebiegiem *praktyki zawodowej* sprawuje Prodziekan odpowiedzialny za dany kierunek studiów oraz pracownik Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego. Powyższe funkcje, mogą pełnić wyłącznie nauczyciele akademicy z odpowiednim doświadczeniem w zakresie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Studenci mają możliwość wyboru miejsca praktyki zgodnie ze swoimi zainteresowaniami i możliwościami, z zastrzeżeniem, że powinny to być podmioty umożliwiające osiągnięcie zakładanych efektów dla zajęć.

Weryfikacja i ocena zajęć należy do obowiązków pracownika Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego, który przeprowadza kontrolę w czasie odbywanej przez studenta praktyki. Kontrole są niezapowiedziane i dotyczą wybranych studentów. Udostępniono trzy przykładowe sprawozdania z kontroli praktyk przeprowadzonych w podmiotach Kobakko Gruppe Sp. Z o.o., IJHARS w Lublinie oraz Perła Browary Lubelskie S.A. z dnia: 12.08.2024, 27.08.2024 i 7.08.2023 r, w których potwierdzono obecność studenta, opinię opiekuna nt. studenta i realizację programu zajęć. Przyjęty system wizyt osobistych przez pracownika Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego w wybranych miejscach praktyk pozwala na doskonalenie jakości realizacji zajęć i potwierdzenie prawidłowego doboru podmiotów do współpracy w tym zakresie.

Miejsca realizacji praktyk są oferowane w formie wykazu firm dostępnych na stronie Wydziału w liczbie 61, odpowiednich dla studentów kierunku a dodatkowo są prezentowane na spotkaniu organizacyjnym na początku semestru. Istnieje również możliwość, aby studenci samodzielnie wskazali nowe propozycje miejsc. Weryfikacja nowego podmiotu odbywa się pod kątem możliwości spełnienia zakładanych efektów dla zajęć oraz zgodności z Ramowym Programem Praktyk. Dodatkowo, informacje i ocena adekwatności miejsca jest sprawdzana na bazie informacji w Internecie i jeśli jest potrzeba, rozmowy telefonicznej z przedstawicielem firmy.

Praktyki zawodowe odbywają się na podstawie:

- porozumienia zawartego pomiędzy Uniwersytetem a jednostką, do której student jest kierowany, oraz skierowania wystawionego przez Uczelnię
- umowy o pracę zawartej pomiędzy studentem a jednostką zatrudniającą.

Regulamin studiów oraz Regulamin praktyk zawodowych dopuszcza możliwość zaliczenia zajęć, np. w ramach uznania pracy zawodowej, ale osoba, która uzyskałaby zaliczenie na podstawie pracy zawodowej musi uzupełnić dzienniczek praktyk i przystąpić do egzaminu z praktyk, czyli spełnić

wszystkie wymagania przewidziane dla zajęć. Do tej pory nie było takich przypadków na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, aby zaliczać pracę zawodową jako praktykę.

Udostępniono instrukcję oceny praktyk programowych na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, w której określono zasady odbywania praktyk programowych dla studentów, tj. miejsce, sposób odbywania i zaliczenia praktyki wspierającą w ramach systemu jakości kształcenia ocenę zajęć.

Zasady zaliczania zajęć wyczerpująco opisano w sylabusie, w którym podano odniesienie do stopnia osiągnięcia efektów w korelacji do oceny w skali 2-5. W nawiązaniu do zaliczenia zajęć udostępniono protokół z egzaminu rocznika 2023/24, do którego przystąpiło 9 studentów uzyskując stopnie w większości 5,0 i jedną ocenę 4,5 oraz następujące miejsca realizacji zajęć: Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Chełmie, Gospodarstwo Rolne Strelczuk, Powiatowa Stacja Sanitarno- Epidemiologiczna w Jaśle, Perła-Browary Lubelskie, Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Krośnie, Sady Albigowa Sp. z o.o., Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Rzeszowie, Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opolu Lubelskim, Pizza Bros, Lublin, Gospodarstwo Rolne Marian Stopyra, Pszczółka Fabryka Cukierków, ZPZ Lublin, Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Lublinie.

Egzamin jest prowadzony w składzie trzyosobowej komisji i co do zasady odbiega od standardów prowadzenia egzaminów dla pozostałych zajęć, tzn. brak udokumentowanego przebiegu egzaminu w ramach pytań lub innego systemu stosowanego podczas egzaminu wraz z odniesieniem do stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia dla praktyk, co jest podstawą do wystawienia oceny końcowej.

Przedstawiono przykłady kompletu dokumentów wymaganych do realizacji i zaliczenia praktyk, tj. porozumienie o prowadzeniu zajęć, skierowanie na praktyki i kluczowy dziennik praktyk a także opinię odnoszącą się do stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia z dodatkowymi uwagami, nt. zajęć wraz z oceną studenta wystawioną przez opiekuna z ramienia praktykodawcy. Dokumentacja zawiera również uwagi studenta na temat praktyk. Lista efektów uczenia się, do których odnosi się opiekun z ramienia praktykodawcy nie zawiera kompletu efektów określonych w sylabusie, w szczególności efektów inżynierskich.

Udostępniona dokumentacja dotyczy realizacji zajęć w roku 2024 w następujących podmiotach:

- Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego Lublin Sp. Z o.o.
- Fabryka Cukierków Pszczółka
- Inspekcja Weterynaryjna z nadzorem w Gospodarstwie Rolnym w Kamieniu
- Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Jaśle
- Browary Lubelskie S.A.
- Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Jaśle – Dział Laboratoryjny
- Wojewódzki Inspektorat Jakości Artkułów Rolno-Spożywczych w Rzeszowie – nadzór w Sadach Albigad Sp. Z o.o.
- Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Opolu Lubelskim
- Wojewódzki Inspektorat Jakości Artkułów Rolno-Spożywczych w Lublinie

Opis zadań wykonywanych w ramach zajęć, dzień po dniu, we wszystkich udostępnionych dziennikach praktyk jest szczegółowy. Format dziennika i zasady podawania informacji z przebiegu zajęć jest różnorodny i mało czytelny, co jest niezmiernie ważne szczególnie na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, gdzie kluczowe znaczenie ma osiągnięcie efektów związanych z zasadami prawidłowego dokumentowania.

Dobór miejsc praktyk jest właściwy, zgodny z profilem kierunku i zakładanymi kompetencjami. Miejsca praktyk reprezentują pełen przekrój obszarów zawodowych i umożliwiają wybór przez studenta zgodnie z jego preferencjami rozwijającymi umiejętności spójne z planami zawodowymi po ukończeniu studiów.

Nierozłączną część dziennika praktyk stanowią uwagi opiekuna z ramienia praktykodawcy oraz uwagi studenta, co daje możliwość oceny *praktyk zawodowych* przez interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Niestety nie we wszystkich udostępnionych dziennikach zostały wypełnione te części pozyskiwania informacji. Informacje zawarte w powyższych dokumentach stanowią źródło wiedzy do doskonalenia procesu organizacji i realizacji zajęć *praktyka zawodowa*, ale z uwagi na to, że w większości przypadków tych informacji brak, ich wykorzystanie jest ograniczone.

Praktyki zawodowe obecnie mogą być realizowane wyłącznie stacjonarnie z uwagi na fakt, że zadaniem praktyki na kierunku jest pogłębienie umiejętności praktycznych.

Zajęcia na ocenianym kierunku na studiach stacjonarnych realizowane są w 15-tygodniowych semestrach: 7 semestrów na studiach pierwszego stopnia i 3 semestry na studiach drugiego stopnia. Zajęcia odbywają się od poniedziałku do piątku, zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem. Rozplanowanie zajęć umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na realizację poszczególnych zajęć oraz uwzględnia czas na samodzielne uczenie się. Czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się umożliwia ich weryfikację, a studenci otrzymują informację o osiągniętych wynikach. Obecnie Uczelnia nie prowadzi zajęć na studiach niestacjonarnych, stąd nie można ocenić ich organizacji.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2

kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Treści programowe jedynie częściowo są zgodne z koncepcją kształcenia. Nie są kompletne, ponieważ nie uwzględniają wszystkich aspektów dotyczących wymagań prawa żywnościowego w zakresie bezpieczeństwa żywności, a następnie zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz certyfikacji żywności, związanych z dyscyplinami przypisanymi do ocenianego kierunku. Nieprawidłowe jest zaplanowanie treści dotyczących bezpieczeństwa żywności jako zajęć do wyboru, co nie pozwala osiągnąć wszystkich kierunkowych efektów uczenia studentom kierunku. Realizowane na kierunku treści obejmują jedynie częściowo najnowsze osiągnięcia naukowe i praktyczne rozwiązania stosowane w zakresie certyfikacji żywności, jej identyfikowalności, nadzoru nad wyrobem niezgodnym oraz nadzorem nad ciałami obcymi. W programie studiów zbyt dużo jest zajęć z przygotowania ogólnego, których redukcja lub eliminacja stworzyłaby przestrzeń do realizacji zajęć kluczowych w zakresie bezpieczeństwa żywności, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz certyfikacji żywności. Niektóre treści programowe nie są kompleksowe i specyficzne, np. dotyczące kodeksu dobrych praktyk oraz zdarza się powtarzanie treści w realizacji dwóch różnych zajęć, a treści dotyczące audytu są realizowane jedynie w częściowym zakresie, zwłaszcza na pierwszym stopniu studiów.

Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się, przypisanych do ocenianego kierunku jest poprawnie oszacowany i zapewnia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się na studiach pierwszego i drugiego stopnia. Niemniej jednak nakład pracy przypisany kluczowym dla kierunku zajęciom/modułom zajęć, realizującym kluczowe efekty uczenia się dla kierunku jest zbyt mały. Liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów określona w programie studiów łącznie oraz dla poszczególnych zajęć na studiach pierwszego i drugiego stopnia zapewnia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się i jest zgodna z wymaganiami, jednakże została nieprawidłowo podana przez Uczelnię. Sekwencja zajęć, a także dobór form zajęć, proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach są prawidłowe. Studenci mają możliwość elastycznego kształtowania swojej ścieżki kariery poprzez wybór zakresu kształcenia na studiach pierwszego i drugiego stopnia. Na studiach pierwszego i drugiego stopnia spełniony jest wymóg umożliwiający wybór zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS, koniecznej do ukończenia studiów. Liczba punktów ECTS obejmująca zajęcia związane z prowadzoną działalnością naukową w przyporządkowanych dyscyplinach na studiach pierwszego i drugiego stopnia jest odpowiednia i spełnione jest wymaganie dla studiów o profilu ogólnoakademickim określone w ustawie Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, jednakże została nieprawidłowo podana przez Uczelnię, w przypadku studiów pierwszego stopnia wartość tę przeszacowano, natomiast w przypadku studiów drugiego stopnia nie doszacowano. W programie studiów pierwszego stopnia przewidziano zajęcia poświęcone kształceniu w zakresie znajomości języka obcego. Umożliwiają uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego na poziomie B2 po ukończeniu studiów pierwszego stopnia i poziomie B2+ po ukończeniu studiów drugiego stopnia. Uwzględniono również zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, w wymiarze spełniającym wymagania na studiach pierwszego stopnia. Natomiast na studiach drugiego stopnia wymiar zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych jest o jeden punkt ECTS za mały. Stosowane metody kształcenia na ocenianym kierunku są różnorodne, specyficzne, zorientowane na studenta, aktywizują studentów do podnoszenia swoich kompetencji i umożliwiają im osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się na realizowanym poziomie studiów.

Praktyki zawodowe zorganizowane są w sposób prawidłowy. Uczelnia wypracowała metody, dzięki którym monitoruje poziom osiągania przez studentów efektów uczenia się przewidzianych dla praktyk. *Praktyki zawodowe* są zajęciami obligatoryjnymi, włączonymi do programu studiów w ramach pierwszego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Organizacja praktyk, nadzór i ich realizacja odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady będące częścią Uczelnianego Systemu. Treści programowe określone dla praktyk zawodowych są właściwe. Praktyki zawodowe właściwie umiejscowiono w planie studiów, jak również zapewniono odpowiedni dobór i liczbę miejsc odbywania praktyk oraz odpowiednią liczbę opiekunów realizujących wymagane zadania o odpowiednich kompetencjach. Miejsca praktyk oferowane studentom i zatwierdzane w ramach wskazań przez studentów są dobierane z uwzględnieniem przyjętych kryteriów, w tym zdefiniowanych kategorii aktywności zawodowej uwzględniającej szeroki interdyscyplinarny charakter zapewniający osiągnięcie zakładanych dla zajęć efektów uczenia się. Forma zaliczenia praktyk obejmująca egzamin opierający się na informacjach zawartych w dzienniku oraz ocenie przez opiekuna praktyk z ramienia praktykodawcy jest trafnie dobrana i umożliwia skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów wraz z możliwością uzyskania dodatkowych informacji na temat miejsca praktyk. System nadzoru nad dopuszczeniem nowych miejsc oraz przebiegiem praktyk, jest realizowany w różnorodny i właściwy sposób, w tym osobistych wizyt kontrolnych realizowanych przez

dedykowanego pracownika Uczelni. W ramach szerokiego spektrum proponowanych miejsc realizacji *praktyk zawodowych* niewątpliwie jest możliwość ukierunkowanego rozwoju zainteresowań studentów i podnoszenie konkurencyjności absolwentów na rynku pracy zgodnie z potrzebami tego rynku i trendami rozwoju. W toku oceny zidentyfikowane zostały obszary, w których zarekomendowano podjęcie działań doskonalących, jednakże nie wpływa to na ogólną pozytywną ocenę kryterium dotyczącego realizacji *praktyki zawodowej*.

Zajęcia odbywają się od poniedziałku do piątku, zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem. Rozplanowanie zajęć umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na realizację poszczególnych zajęć oraz uwzględnia czas na samodzielne uczenie się.

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

System kontroli *praktyk zawodowych* w trybie niezapowiedzianych, osobistych wizyt realizowanych przez upoważnionego pracownika Uczelni.

Rekomendacje

Rekomenduje się:

1. korektę zajęć lub grup zajęć i liczby punktów ECTS związanych z prowadzoną w Uczelni działalnością naukową w dyscyplinach, do których został przyporządkowany kierunek w wymiarze wymaganym w ustawie Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.
2. korektę liczby punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów.
3. w ramach przeprowadzania egzaminu z *praktyk zawodowych* stosowanie zasad spójnych z prowadzeniem egzaminów dla pozostałych zajęć oraz zastosowanie w ramach dziennika praktyk zasad zapisów wspierających efekt uczenia się przewidziany dla standardów tworzenia dokumentacji systemowych.

Zalecenia

Zaleca się:

1. dostosować treści programowe na studiach pierwszego stopnia do koncepcji kształcenia i do aktualnego stanu wiedzy i metodyki badań w zakresie dyscyplin naukowych, do których przypisany jest kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, aby zajęcia realizujące treści będące wymaganiami prawnymi stanowiły zajęcia/moduły zajęć obowiązkowych i uwzględniały najnowsze osiągnięcia naukowe i praktyczne rozwiązania stosowane w zakresie bezpieczeństwa, certyfikacji żywności, identyfikowalności, nadzoru nad wyrobem niezgodnym oraz nadzoru nad ciałami obcymi;
2. skorygować nakład pracy zwiększając nakład przypisany kluczowym dla kierunku zajęciom/modułom zajęć, realizującym kluczowe efekty uczenia się w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, audytowi i certyfikacji oraz zmniejszając nakład na realizację zajęć/modułów z przygotowania ogólnego;
3. na studiach drugiego stopnia skorygować listę zajęć i punktów ECTS z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych do wymiaru spełniającego wymagania, tj. do 5 punktów ECTS.

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

Przyjęcia kandydatów w trybie rekrutacji na studia pierwszego stopnia następują po przeprowadzeniu postępowania kwalifikacyjnego, którego podstawą są wyniki egzaminu wpisane w świadectwie dojrzałości lub równoważnym (uzyskanym poza polskim systemem oświaty) z przedmiotów obowiązujących przy kwalifikacji na dany kierunek studiów. Zasady rekrutacji na stacjonarne studia wyższe pierwszego i drugiego stopnia, na dany rok akademicki są zatwierdzane na posiedzeniu Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (UP) i ogłaszane na stronie internetowej UP. Warunki, tryb oraz terminy rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na pierwszy rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, pierwszego i drugiego stopnia w roku akademickim 2024-2025 określa Uchwała nr 63/2022-2023 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 30 czerwca 2023 r. w sprawie określenia warunków, trybu oraz terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na pierwszy rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia. O przyjęcie na studia pierwszego stopnia na ocenianym kierunku mogą ubiegać się kandydaci posiadający świadectwo dojrzałości uzyskane przed 2005 r. („stara matura”) i po 2005 r. („nowa matura”). Postępowanie kwalifikacyjne dla kandydatów ze „starą maturą” oparte jest na konkursie świadectw dojrzałości. Jeżeli kandydat nie zdawał egzaminu dojrzałości z przedmiotów objętych konkursem, wówczas brane są pod uwagę oceny końcowe z tych przedmiotów uwzględnione na świadectwie ukończenia szkoły. Postępowanie kwalifikacyjne dla kandydatów z „nową maturą” oparte jest na wynikach części pisemnej zewnętrznego egzaminu maturalnego. W ocenie konkursowej stosowane są mnożniki odnoszące się do ocen z przedmiotów zdawanych na maturze na poziomie podstawowym lub rozszerzonym. Przedmioty maturalne uwzględniane w kwalifikacji to przedmiot obowiązkowy – język obcy nowożytny i jeden z przedmiotów do wyboru: biologia, chemia, fizyka, geografia, informatyka, matematyka. O przyjęcie na pierwszy rok studiów drugiego stopnia mogą ubiegać się osoby, które uzyskały dyplom z tytułem zawodowym inżyniera na kierunku, na który ubiegają się lub z tytułem zawodowym inżyniera lub magistra inżyniera na kierunku pokrewnym. Za kierunek pokrewny inżynierski uznaje się kierunek kończący się nadaniem tytułu zawodowego inżyniera. Ponadto efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uzyskane na studiach pierwszego stopnia muszą pokrywać się przynajmniej w 60 % z efektami uczenia się obowiązującymi na studiach pierwszego stopnia na kierunku, na który ubiega się kandydat. Wyznacznikiem stopnia realizacji efektów uczenia się zgodnych z wybranym kierunkiem jest liczba punktów ECTS zrealizowana na studiach kierunku pokrewnego o treściach zgodnych z treściami wybranego kierunku studiów. Liczba punktów ECTS o treściach zgodnych nie może być mniejsza niż 126. Kandydaci posiadający dyplom z tytułem zawodowym inżyniera kierunku pokrewnego są zobowiązani w ciągu pierwszych dwóch semestrów na studiach stacjonarnych i w ciągu trzech semestrów na studiach niestacjonarnych do uzupełnienia kierunkowych efektów uczenia się w wymiarze nieprzekraczającym 24 ECTS, które ustala dziekan dokonując wpisu w formularzu deklaracji kandydata z kierunku pokrewnego. Rekrutacja prowadzona jest, podobnie jak na inne kierunki studiów w UP w Lublinie, z wykorzystaniem Systemu Internetowej Rekrutacji Kandydatów, w którym kandydaci dokonują rejestracji na wybrany kierunek oraz formę studiów. Biorąc powyższe pod uwagę można stwierdzić, że warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne są przejrzyste i selektywne oraz umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. Zgodnie z zapisami wcześniej przytoczonej uchwały postępowanie rekrutacyjne składa się z postępowania

kwalifikacyjnego i przyjęcia na studia na podstawie wpisu na listę studentów. Na podstawie wyników uzyskanych w postępowaniu kwalifikacyjnym przez kandydatów tworzy się listę rankingową, która określa kolejność przyjmowania na studia kandydatów w ramach limitu miejsc ustalonego dla danego kierunku studiów i formy studiów. Przyjęcia kandydatów na studia drugiego stopnia stacjonarne i niestacjonarne odbywają się na podstawie list rankingowych sporządzonych wg średniej ocen z egzaminów i zaliczeń uzyskanych na studiach pierwszego stopnia albo drugiego stopnia. Liczba kandydatów przyjmowanych na pierwszy rok studiów na ocenianym kierunku definiowana jest w oparciu o zasoby naukowo-dydaktyczne Wydziału, wyniki poprzednich naborów, statystyki odsiewu studentów itp. i określana Zarządzeniem Rektora UP w Lublinie. Zgodnie uchwałą nr 20/2023-2024 Senatu UP w Lublinie z dnia 29 lutego 2024 r. w sprawie określenia liczby miejsc na pierwszym roku na poszczególnych kierunkach studiów stacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych magisterskich w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie na rok akademicki 2024-2025 liczba miejsc na pierwszym roku studiów stacjonarnych na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacji żywności wynosi na I stopniu studiów – 30 osób oraz na II stopniu studiów – 30 osób. Procedury rekrutacyjne są bezsporne i zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na ocenianym kierunku. W warunkach rekrutacji na oceniany kierunek nie są uwzględnione informacje o oczekiwanych kompetencjach cyfrowych kandydatów, wymaganiach sprzętowych związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz wsparciu uczelni w zapewnieniu dostępu do tego sprzętu. Wymagane kompetencje cyfrowe nie przekraczają kompetencji objętych podstawą programową kształcenia ogólnego na poziomie 4 PRK, którego osiągnięcie jest warunkiem koniecznym przyjęcia na studia.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów określa Uchwała nr 69/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dnia 24 maja 2019 r. w sprawie zasad, warunków i trybu potwierdzania efektów uczenia (PEU) się oraz powoływania i sposobu działania komisji weryfikujących efekty uczenia się w UP w Lublinie. Zasady, warunki i tryb PEU określa załącznik do ww. Uchwały. Kandydat może zapoznać się z ogólnymi zasadami dotyczącymi PEU zamieszczonymi na stronie internetowej uczelni oraz skontaktować się z konsultantem PEU (pracownik Działu Organizacji i Toku Studiów), który pełni rolę pierwszego kontaktu w procedurze PEU na poziomie Uczelni. Konsultant ma za zadanie wyjaśnić kandydatowi zasady, warunki i tryb postępowania przy potwierdzaniu efektów uczenia się, weryfikuje spełnienie warunków formalnych, wstępnie rozpoznaje kierunki, poziomy i profile, dla których efekty uczenia mogą zostać potwierdzone, wskazuje sposób postępowania w procedurze PEU oraz kieruje do właściwego pełnomocnika dziekana ds. PEU. Weryfikacji efektów uczenia dokonuje Wydziałowa Komisja PEU - powołana przez Pełnomocnika dziekana ds. PEU w trybie określonym w Załączniku do uchwały Senatu nr 69/2018-2019 z dnia 24 maja 2019 r. Studentowi można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS wymaganych do uzyskania kwalifikacji na ocenianym kierunku. Procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadających efektom uczenia się określonym w programie ocenianego kierunku, jednakże do tej pory nie korzystano z tej formy potwierdzania efektów uczenia na ocenianym kierunku.

Warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni, w tym zagranicznej zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Warunki te są spójne i przejrzyste, określone Regulaminem Studiów UP w Lublinie (§8) i opublikowane na stronie internetowej UP. Student innej uczelni, po zaliczeniu co najmniej pierwszego

semestru może być przyjęty na studia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności za zgodą Dziekana Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, wyrażoną w drodze decyzji, jeżeli dostarczył zaświadczenie potwierdzające status studenta i informujące o wypełnieniu wszystkich obowiązków wynikających z przepisów obowiązujących w uczelni, którą opuszcza i spełnia wymagania rekrutacyjne na oceniany kierunek. Dziekan stwierdza zbieżność uzyskanych przez studenta efektów uczenia z efektami określonymi w programie studiów ocenianego kierunku oraz przypisuje studentowi za osiągnięte poza jednostką efekty uczenia taką liczbę punktów ECTS, jaka jest przypisana efektom uczenia uzyskiwanym w wyniku realizacji odpowiednich zajęć i praktyk na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. W przypadku stwierdzenia różnic programowych, ale w liczbie nie większej niż 24 punkty ECTS, Dziekan wyznacza zajęcia w celu uzupełnienia brakujących w programie efektów uczenia się. Realizacja zajęć uzupełniających odbywa się w trakcie pierwszych dwóch semestrów po przeniesieniu. Studenci ocenianego kierunku mogą realizować część programu studiów poza UP w Lublinie, w innej uczelni polskiej lub zagranicznej np. na podstawie porozumień międzyuczelnianych lub międzynarodowych programach wymiany studentów (program ERASMUS+). Realizacja określonej części programu studiów poza macierzystą uczelnią odbywa się za zgodą Dziekana według procedur obowiązujących dla poszczególnych programów.

Zasady, warunki oraz tryb dyplomowania regulowane są w Regulaminie Studiów UP w Lublinie w punktach: Praca dyplomowa (§33 do §38), Egzamin dyplomowy (§42 do §43) oraz w przyjętych na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki zasadach dyplomowania określonych w Instrukcji nr 10 procesu dyplomowania oraz nr 10.4 Instrukcji przygotowywania projektów inżynierskich / licencjackich oraz przeprowadzania egzaminu dyplomowego na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki na studiach pierwszego stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera lub licencjata rozpoczętych w roku akademickim 2019/2020. Natomiast w Zarządzeniu nr 45 Rektora UP w Lublinie z dnia 19 kwietnia 2021 r. wprowadzono zasady prowadzenia seminarium dyplomowego i przebiegu egzaminu dyplomowego na studiach pierwszego stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera dla cykli studiów, które rozpoczęły się od roku akademickiego 2019/2020. Zalecenia i wymagania określające prawidłowe przygotowywanie projektu inżynierskiego, pozwalają na osiągnięcie przez studentów efektów uczenia i umiejętności praktycznych w ramach seminarium dyplomowym 1 i 2. Projekty inżynierskie na ocenianym kierunku mają charakter projektowy, diagnostyczny, ekspertyzy lub dotyczą rozwiązania/opracowania zagadnienia problemowego. Do ich opracowania potrzebne są zarówno treści teoretyczne, opracowane na podstawie dostępnego piśmiennictwa, jak i praktyczna część analityczno-projektowa, wykonana samodzielnie przez autora oraz prezentacja umiejętności logicznego wnioskowania. Tematyka projektów dyplomowych (inżynierskich) na ocenianym kierunku dotyczy m.in.: szeroko rozumianego bezpieczeństwa i jakości żywności, sposobu jej znakowania, czy certyfikowania. Tematyka prac jest wybierana przez każdego studenta, zgodnie z Jego zainteresowaniami, a proponowany temat przedstawiany prowadzącemu grupę seminaryjną na pierwszym spotkaniu i uściślony na kolejnym. Tematy projektów wszystkich studentów są przysyłane do weryfikacji zgodności z profilem kierunku do Rady Programowej. Rada Programowa kierunku opracowała wymagania merytoryczne dotyczące realizacji projektów inżynierskich na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacji żywności – dokument wewnętrzny służący Radzie Programowej dla ww. kierunku do oceny zasadności i zgodności tematycznej projektów realizowanych w ramach seminarium dyplomowego inżynierskiego. Egzamin dyplomowy przebiega zgodnie z instrukcją dyplomowania. Student uczestniczy w części jawnej egzaminu obejmującej: część praktyczną i część teoretyczną. Podczas części praktycznej przedstawia przygotowany przez siebie projekt inżynierski w formie prezentacji multimedialnej projektu inżynierskiego i odpowiada na pytania

zadane przez członków komisji dotyczące przedstawionego projektu inżynierskiego. Po uzyskaniu pozytywnej oceny z części praktycznej egzaminu student przystępuje do części teoretycznej egzaminu, podczas której udziela odpowiedzi na minimum 3 pytania otwarte wylosowane z puli pytań przygotowanych do celów egzaminu, weryfikujących wiedzę studenta z zakresu zajęć objętych programem nauczania na danym kierunku studiów. W przypadku dyplomowania na drugim stopniu studiów student przygotowuje pracę dyplomową/ magisterską, o tematyce zgodnej z kierunkiem studiów, przyjętymi efektami uczenia się oraz mieszczącą się w ramach dyscyplin przyporządkowanych kierunkowi. Student może przystąpić do egzaminu dyplomowego po udokumentowanym zaliczeniu wszystkich semestrów oraz uzyskaniu pozytywnej opinii i recenzji pracy dyplomowej magisterskiej. Egzamin dyplomowy na ocenianym kierunku jest egzaminem ustnym i odbywa się przed komisją powołaną przez Dziekana. Podczas egzaminu dyplomowego student prezentuje pracę magisterską i odpowiada na trzy pytania zadane przez członków komisji. Biorąc powyższe pod uwagę zasady i procedury dyplomowania są trafne i specyficzne i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się na zakończenie studiów. Ogólne zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się i postępów w procesie uczenia się, w tym metody stosowane w procesie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, umożliwiają równe traktowanie studentów w procesie weryfikacji efektów uczenia się, adaptowanie metod i organizacji do potrzeb studentów z niepełnosprawnością, zapewniają bezstronność, rzetelność i przejrzystość procesu weryfikacji oraz wiarygodność i porównywalność ocen, określają przekazywanie studentom informacji zwrotnej, jak również zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych oraz sposoby zapobiegania i reagowania na zachowania nieetyczne i niezgodne z prawem. Zasady sprawdzania i oceniania efektów uczenia się, a także regulacje dotyczące sposobu przeprowadzania zaliczeń i egzaminów, w tym egzaminów i zaliczeń komisyjnych zawarte są w Regulaminie Studiów w UPL. Stosowane na ocenianym kierunku metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się w procesie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, gwarantują identyfikację studenta i bezpieczeństwo danych. Przyjęte na ocenianym kierunku metody weryfikacji założonych efektów uczenia się uzależnione są od formy realizacji zajęć oraz indywidualnych wymagań nauczyciela, które zawarte są w kartach zajęć i przedstawiane studentom na pierwszych zajęciach. Zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągania efektów uczenia się przez studentów regulują rozwiązania przyjęte przez UP w Lublinie dotyczące procesu kształcenia: Regulamin studiów, Wewnętrzny System Zarządzania Jakością Kształcenia oraz procedury przyjęte na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki oraz Instrukcja nr 1 dotycząca weryfikacji efektów uczenia się. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się (oddzielnie dla każdego efektu uczenia się) oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się założonych w poszczególnych modułach określone są w opisach modułów. Studenci informowani są o nich na pierwszych zajęciach w semestrze. Zastosowanie konkretnej metody zależy od zakładanych efektów uczenia się, a wybór metody zależy od prowadzącego zajęcia. Dokumenty potwierdzające osiągnięcie przez studenta założonych w programie efektów uczenia (prace zaliczeniowe, egzaminacyjne, testy, projekty, sprawozdania, konspekty, prezentacje, dziennik prowadzącego, oraz inne materiały) są archiwizowane przez nauczycieli w teczkach zajęć lub w formie cyfrowej przez okres nie krótszy niż rok po zakończeniu cyklu kształcenia w celu dokonywania cyklicznych przeglądów. Zgodnie z instrukcją nr 1 nauczyciele przechowują w teczkach zajęć lub w formie cyfrowej wszystkie prace egzaminacyjne i wybrane prace zaliczeniowe (etapowe) oraz dzienniki zajęć. Do najczęściej stosowanych metod weryfikacji efektów uczenia należą formy pisemne (egzamin) lub ustne, stosowane również z wykorzystaniem infrastruktury technologicznej np. Eduportal, Teams, a w trakcie samych zajęć: referaty, eseje,

projekty, prezentacje, obserwacje aktywności w pracy grupowej i dyskusjach, sposób zadawania pytań i argumentacji, umiejętność wyciągania wniosków. W przypadku formy ustnej egzaminu/zaliczenia (również w formie zdalnej), egzaminator jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji zawierającej: imię i nazwisko studenta, numery zadanych pytań z listy lub treści zadawanych pytań i oceny z każdego pytania, a student powinien mieć włączony mikrofon i kamerę. W przypadku zajęć oferowanych jedynie w formie wykładów, podstawową formą sprawdzania wiedzy są pisemne egzaminy końcowe, jednak należy zaznaczyć, że charakter metod weryfikacji wiedzy uzależniony jest przede wszystkim od specyfiki zajęć i określony przez prowadzącego nauczyciela. W wielu przypadkach łączone są również tradycyjne egzaminy pisemne z egzaminami testowymi; część egzaminów ma tylko formę testową. W przypadku zajęć składających się jedynie z wykładów ocena końcowa wystawiana jest na podstawie wyników pisemnego egzaminu/zaliczenia końcowego, ale czasem ze względu na specyfikę zajęć uwzględniana jest również aktywność studenta – udział w dyskusji umożliwia efektywniejszą ocenę kompetencji społecznych. W przypadku części kierunkowych zajęć, które są prowadzone w formie zarówno wykładu, jak i ćwiczeń, ocena końcowa wystawiana jest na podstawie egzaminu końcowego w formie pisemnej (student może przystąpić do egzaminu po zaliczeniu ćwiczeń na podstawie wymogów doprecyzowanych w module i przekazanych podczas pierwszych zajęć). Pytania egzaminacyjne obejmują pełny zakres treści zajęć. Rodzaj, forma, tematyka i metodyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów oraz prac dyplomowych są dostosowane do specyfiki, profilu i poziomu studiów, efektów uczenia się oraz do dyscyplin, do których kierunku jest przypisany.

Jednym z narzędzi monitorowania i oceny postępów studentów ocenianego kierunku jest analiza uzyskanych ocen końcowych z danego modułu. Nauczyciel odpowiedzialny za zajęcia prowadzone na ocenianym kierunku w danym roku akademickim sporządza do 30 września zestawienie ocen końcowych, które po każdym terminie zaliczenia/egzaminu wpisuje w protokoły. Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia w zakresie monitorowania po każdym semestrze sporządza raporty z oceny efektów uczenia i jakości kształcenia, które omawiane są na Kolegium Wydziału, a następnie kierowane do analizy w Radach Programowych. W przypadku modułów, w których udział ocen niedostatecznych przekracza 30% z ostatniego egzaminu lub zaliczenia zajęć, rozpoczyna się procedura naprawcza, a propozycje istotnych zmian w procesie kształcenia są opiniowane przez Kolegium Wydziałowe. W pozostałych przypadkach osoba odpowiadająca za moduł analizuje poprawność doboru metod weryfikacji efektów uczenia się oraz zasadność oceny.

W sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów uczenia się studenci mogą zwrócić się do opiekuna roku, którego powołuje Dziekan z grona nauczycieli akademickich na cały okres studiów danego rocznika lub bezpośrednio dziekana/prodziekana. W sytuacji, gdy zachowanie studenta lub prowadzącego jest nieetyczne lub niezgodne z prawem sprawa kierowana jest do Rzecznika Dyscyplinarnego. W sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów uczenia się student może zgłosić problem do Prodziekana ds. studiów lub złożyć wniosek o zaliczenie lub egzamin komisyjny. Zgodnie z Regulaminem studiów, konieczność dostosowania procesu kształcenia do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami student zgłasza do właściwego prodziekana i Biura ds. Obsługi Osób z Niepełnosprawnością. Indywidualizacja metod kształcenia na potrzeby studentów z niepełnosprawnościami obejmuje adaptowanie metod sprawdzania osiągnięcia efektów uczenia się, np. poprzez zmianę formy zaliczenia lub egzaminu. Dostosowanie metod weryfikacji efektów uczenia się odbywa się indywidualnie pomiędzy nauczycielem a studentem.

Efekty uczenia się osiągane przez studentów są uwidocznione w postaci prac etapowych, egzaminacyjnych oraz ich wyników, projektów, dzienników praktyk oraz prac dyplomowych. Ocena wybranych losowo prac dyplomowych wykazała, że tematy tych prac były charakterystyczne i

specyficzne dla kierunku studiów i przypisanych dyscyplin naukowych. W Załączniku nr 3 przedstawiono ocenę wybranych losowo prac inżynierskich i magisterskich. Prace inżynierskie miały charakter projektowy, analityczny z elementami ekspertyzy i typowo analityczny, ale były na stosunkowo niskim poziomie merytorycznym. Nie we wszystkich pracach, gdzie było to wymagane, zastosowano analizę statystyczną wyników badań. Dobór, wykorzystanie źródeł był ograniczony do minimum, a sposób ich przywoływania często niepoprawny i niedbały. Wnioski były często podsumowaniem lub stwierdzeniami. Przedłożone do oceny projekty inżynierskie zawierały odpowiednie składowe elementy, jednakże były na przeciętnym poziomie. Nie we wszystkich projektach poszczególne składowe projektu były kompletne. W wielu przypadkach spis literatury był przygotowany niestarannie w oparciu o pozycje literaturowe wyłącznie w języku polskim.

Prace magisterskie charakteryzowały się lepszym poziomem. W obu przypadkach stwierdzono przypadki zawyżania ocen przez opiekuna i recenzenta, zazwyczaj o półstopnia. Pytania egzaminacyjne mieściły się w dyscyplinach, do których kierunku jest przyporządkowany i były zgodne z kierunkiem, poziomem i profilem studiów. Pytania egzaminacyjne były zgodne z kierunkiem, poziomem i profilem studiów. Nie udostępniono ocen za sam projekt inżynierski i nie można było ocenić zasadności ocen.

Ocena wybranych prac etapowych wykazała, że były one zgodne z sylabusem zajęć. Prawdłowo weryfikowały efekty uczenia się z zakresu wiedzy oraz z reguły także w zakresie umiejętności. Nie we wszystkich przypadkach wyraźnie uwidoczniło weryfikację kompetencji społecznych. Stopień trudności pytań zadawanych na kolokwium i egzaminach odpowiadał poziomowi kształcenia. Prace etapowe były także z reguły prawidłowo ocenione.

Potwierdzeniem przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej jest udział studentów w badaniach naukowych, zarówno w ramach realizowanych prac badawczych, kół naukowych, które skutkują współautorstwem studentów w publikacjach naukowych. Funkcjonujące koła naukowe dają możliwość studentom prowadzenia badań i poszerzania swojej wiedzy z dziedziny i zakresu ich zainteresowań. Wyniki badań publikowane są z udziałem studentów, którzy prezentują swoje prace również na konferencjach, sympozjach oraz sesjach kół naukowych.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia są przejrzyste i selektywne. Umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności niezbędne do osiągnięcia efektów uczenia się. Przyjęcie kandydatów w trybie rekrutacji na studia pierwszego stopnia następuje po przeprowadzeniu postępowania kwalifikacyjnego, którego podstawą są wyniki egzaminu wpisane w świadectwie dojrzałości lub równoważnym (uzyskanym poza polskim systemem oświaty) z zajęć obowiązujących przy kwalifikacji na dany kierunek studiów. Zasady rekrutacji na stacjonarne studia wyższe pierwszego i drugiego stopnia są bezsporne i zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na ocenianym kierunku. Są one na dany rok akademicki zatwierdzane na posiedzeniu Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie i ogłaszane na stronie internetowej UP w Lublinie. O przyjęcie na studia

pierwszego stopnia na ocenianym kierunku mogą ubiegać się kandydaci posiadający świadectwo dojrzałości uzyskane przed 2005 r. („stara matura”) i po 2005 r. („nowa matura”). Podstawą postępowania kwalifikacyjnego na studia drugiego stopnia na I rok studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego magistra inżyniera jest uzyskanie dyplomu z tytułem zawodowym inżyniera na kierunku, na który ubiegają się lub z tytułem zawodowym inżyniera lub magistra inżyniera na kierunku pokrewnym. W postępowaniu rekrutacyjnym uwzględniany jest dyplom oraz średnia ocen ze studiów. Na podstawie wyników uzyskanych w postępowaniu kwalifikacyjnym przez kandydatów tworzy się listę rankingową, która określa kolejność przyjmowania na studia kandydatów w ramach limitu miejsc ustalonego dla danego kierunku studiów i formy studiów. Przyjęcia kandydatów na studia drugiego stopnia stacjonarne i niestacjonarne odbywają się na podstawie list rankingowych sporządzonych wg średniej ocen z egzaminów i zaliczeń uzyskanych na studiach pierwszego stopnia albo drugiego stopnia. Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów określa stosowana Uchwała Senatu. Procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadających efektom uczenia się określonym w programie ocenianego kierunku, jednakże do tej pory nie korzystano z tej formy potwierdzania efektów uczenia na ocenianym kierunku. Warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów, zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów. Zasady, warunki oraz tryb dyplomowania regulowane są w Regulaminie Studiów UP w Lublinie. Zalecenia i wymagania określające prawidłowe przygotowywanie projektu inżynierskiego, pozwalają na osiągnięcie przez studentów efektów uczenia i umiejętności praktycznych. Prace inżynierskie na ocenianym kierunku mają charakter projektowy, diagnostyczny, ekspertyzy lub rozwiązania/opracowania zagadnienia problemowego. Do ich opracowania potrzebne są zarówno treści teoretyczne, opracowane na podstawie dostępnego piśmiennictwa, jak i praktyczna część analityczno-projektowa, wykonana samodzielnie przez autora oraz prezentacja umiejętności logicznego wnioskowania. Rodzaj, forma, tematyka i metodyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów oraz prac dyplomowych są dostosowane do specyfiki, profilu i poziomu, efektów uczenia się oraz do dyscyplin, do których kierunek jest przypisany. Zasady i procedury dyplomowania są trafne, specyficzne i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów. Ogólne zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się i postępów w procesie uczenia się, w tym metody stosowane w procesie nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, umożliwiają równe traktowanie studentów w procesie weryfikacji efektów uczenia się, adaptowanie metod i organizacji do potrzeb studentów z niepełnosprawnością, zapewniają bezstronność, rzetelność i przejrzystość procesu weryfikacji oraz wiarygodność i porównywalność ocen, określają przekazywanie studentom informacji zwrotnej, określają zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych oraz sposoby zapobiegania i reagowania na zachowania nieetyczne i niezgodne z prawem. W sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów uczenia się student może zgłosić problem do Prodziekana ds. studiów lub złożyć wniosek o zaliczenie lub egzamin komisyjny. Zgodnie z Regulaminem studiów, konieczność dostosowania procesu kształcenia do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami student zgłasza do właściwego prodziekana i Biura ds. Obsługi Osób z Niepełnosprawnością.

Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są uwidocznione w postaci prac etapowych i egzaminacyjnych oraz ich wyników, projektów, prac dyplomowych, dzienników praktyk. Rodzaj, forma, tematyka i metodyka prac etapowych, projektów, a także prac dyplomowych są dostosowane do

poziomu studiów i profilu ogólnoakademickiego. Pytania egzaminacyjne były zgodne z kierunkiem, poziomem i profilem studiów. Potwierdzeniem przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej jest udział studentów w badaniach naukowych, zarówno w ramach realizowanych prac badawczych, kół naukowych, których rezultatem było współautorstwo studentów w publikacjach naukowych.

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

Nie dotyczy

Rekomendacje

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Kadrę dydaktyczną prowadzącą zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie stanowią 64 osoby, w tym: 59 nauczycieli akademickich, 1 osoba, specjalista z zakresu technologii żywności i żywienia zatrudniona na umowę o pracę, 3 pracowników Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji oraz pracownik Centrum Kultury Fizycznej i Sportu.

Zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności prowadzą nauczyciele akademicy, którzy są w większości pracownikami Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, zatrudnionymi w: Katedrze Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych, Instytucie Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej, Instytucie Żywienia Zwierząt i Bromatologii, Katedrze Etologii Zwierząt i Łowiectwa, Katedrze Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła, Katedrze Hodowli i Użytkowania Koni, Katedrze Hodowli Zwierząt i Doradztwa Rolniczego. Zajęcia na ocenianym kierunku prowadzą również nauczyciele akademicy z wydziałów: Nauk o Żywności i Biotechnologii (12 osób), Biologii Środowiskowej (6 osób), Medycyny weterynaryjnej (5 osób) oraz Agrobioinżynierii (5 osób). Kadra prowadząca zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, reprezentuje następujące dyscypliny naukowe: zootechnika i rybactwo 27 osób (46%), technologia żywności i żywienia 16 osób (27%), nauki biologiczne 6 osób (10%), rolnictwo i ogrodnictwo 5 osób (8,5%), weterynaria 5 osób (8,5%).

Struktura kwalifikacji kadry dydaktycznej jest właściwa: profesorowie (15 osób) i doktorzy habilitowani (24 osoby) stanowią 61%, a pracownicy ze stopniem doktora (21 osób) 33%. Pozostałą część kadry (6%) stanowią nauczyciele z tytułem zawodowym magistra/magistra inżyniera.

Liczba nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności w stosunku do liczby studentów oraz obciążenie godzinowe pracowników, są zgodne z obowiązującymi przepisami. Dla nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie stanowi podstawowe miejsce pracy.

Kształcenie na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, jest ściśle powiązane z działalnością naukową nauczycieli akademickich. Prowadzone badania obejmują obszary wiedzy odpowiadające dyscyplinom do których jest przypisany oceniany kierunek, tj. technologia żywności i żywienia, zootechnika i rybactwo oraz rolnictwo i ogrodnictwo. Liczba punktów ECTS przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową wynosi na studiach pierwszego stopnia w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 105,5, zootechnika i rybactwo 71,5 oraz rolnictwo i ogrodnictwo 33 ECTS, natomiast na studiach drugiego stopnia wynosi odpowiednio: 46,5; 32,5 i 13 ECTS.

Problematyka naukowa nauczycieli akademickich reprezentujących Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki koncentruje się m.in. wokół: badania efektywności selekcji kierunkowej i pośredniej w hodowli zwierząt, poszukiwania markerów genetycznych jako wskaźników użytkowości zwierząt, fizjologii żywienia zwierząt gospodarskich i dodatków paszowych, wartości pokarmowej nowych odmian roślin, wykorzystania naturalnych dodatków do środków żywienia zwierząt i ludzi, oceny wartości odżywczej i dietetycznej materiałów paszowych i środków żywienia, oceny wskaźników etologicznych zwierząt gospodarskich w aspekcie ich dobrostanu, użytkowania i relacji z człowiekiem, wpływu czynników środowiskowych i genetycznych na cechy psychiczne zwierząt, zanieczyszczenia środowiska formami rozwojowymi pasożytów, doskonalenia użytkowości mlecznej i mięsnej bydła, zdolności adaptacyjnych koników polskich do środowiska, oceny surowca wieprzowego w zakresie występowania mięsa wadliwego i jego przydatności kulinarnej i przetwórczej, wykorzystania świń rasy puławskiej do produkcji wysokiej jakości surowca kulinarnego oraz wędlin wysokogatunkowych, regionalnych i tradycyjnych, oceny wpływu różnych czynników (genetycznych i pozagenetycznych) na jakość surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego (mleka, mięsa, dziczyzny, ryb i miodów).

Pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii prowadzą badania naukowe ukierunkowane na innowacje produktowe i procesowe. Integrują wiedzę technologiczną w aspekcie zarządzania, zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności. Tematyka badawcza dotyczy m.in. systemów zapewnienia jakości, kierunkowych technologii żywności, inżynierii procesowej i aparatury przemysłu spożywczego, bezpieczeństwa i certyfikowania żywności tradycyjnej i regionalnej.

Problematyka badawcza nauczycieli akademickich kierunku z Wydziału Medycyny Weterynaryjnej (Katedry Higieny Żywności Pochodzenia Zwierzęcego) dotyczy oceny wartości odżywczej produktów pochodzenia zwierzęcego (mięsa, mleka, jaj) oraz bezpieczeństwa tych produktów w kategorii zagrożeń biologicznych (doskonalenie metod izolacji patogennych bakterii i wirusów z żywności oraz opracowywanie szybkich technik identyfikacji bakterii chorobotwórczych metodami molekularnymi i proteomicznymi) i chemicznych (zanieczyszczenia metalami ciężkimi i dioksynami). Badania dotyczą również oceny jakości i bezpieczeństwa produktów regionalnych (sery rzemieślnicze) w kontekście spełniania wymagań dla produktów zarejestrowanych jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne oraz Gwarantowane Tradycyjne Specjalności.

Problematyka badawcza pracowników Wydziału Agrobiotechnologii realizujących zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności (Katedra Herbolgii i Technik Uprawy Roślin, Katedra Technologii Produkcji Roślinnej i Towaroznawstwa, Katedra Chemii Rolnej i Środowiskowej) obejmuje m.in. optymalizację praktyk agrotechnicznych ze szczególnym uwzględnieniem roślin zielarskich i warzyw, ocenę systemów gospodarowania w rolnictwie (ekologiczny, zrównoważony, konwencjonalny) i czynników kształtujących jakość płodów rolnych, ocenę zdrowotności ziarna różnych odmian krajowej pszenicy, badania nad zagrożeniami związanymi z występowaniem grzybów w ziarnie zbóż, badania nad zastosowaniem stymulatorów wzrostu w uprawie roślin zielarskich oraz przydatnością pszenic do produkcji makaronu, badania nad akumulacją kadmu i ołowiu w uprawach roślinnych na różnych glebach oraz toksycznością metali ciężkich w środowisku rolniczym.

Nauczyciele akademicki realizujący zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, w ostatnich 5 latach opublikowali 897 publikacji naukowych z listy A, 146 publikacji bez IF oraz 319 monografii i rozdziałów monografii. Byli autorami/współautorami 10 podręczników akademickich, a także licznych artykułów przeglądowych, popularno-naukowych, doniesień konferencyjnych oraz innych materiałów dydaktycznych wykorzystywanych przez studentów kierunku.

Kadra naukowa realizuje liczne projekty badawcze finansowane ze źródeł zewnętrznych. Od 2021 roku pracownicy Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki realizowali/realizują 18 projektów badawczych finansowanych ze źródeł zewnętrznych (Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego). Wspólnie z Wydziałem Nauk o Żywności i Biotechnologii nauczyciele uczestniczyli w realizacji projektu pt.: „Systemy produkcji i pakowania żywności zapewniające zachowanie jej bioaktywnych składników ważnych w profilaktyce chorób cywilizacyjnych” w ramach programu „Regionalna Inicjatywa Doskonałości”, finansowanego ze środków MNiSW. Należy podkreślić udział studentów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności w realizacji 5 projektów badawczych, których wyniki były podstawą prac dyplomowych.

Kadra kierunku, w ostatnich 5 latach, wspólnie ze studentami kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, opublikowała 47 publikacji, w tym 10 oryginalnych prac naukowych (w takich czasopismach jak: *Folia Biologica* (Kraków), *Journal of Animal Science, Biology and Bioeconomy*, *Veterinary World*, *Acta Scientiarum Polonorum Zootechnica-Animal Science*, *Problemy Jakości*) oraz 20 doniesień konferencyjnych i 17 rozdziałów w monografiach. Studenci prezentowali wyniki badań podczas konferencji, np. Międzynarodowego Seminarium Studenckich Kół Naukowych "Środowisko – Roślina-Zwierzę – Produkt" oraz na XXX Międzynarodowym Sympozjum Drobiarskim PB WPSA.

Nauczyciele realizujący zajęcia na kierunku, wspólnie ze studentami, angażują się również w upowszechnianie i popularyzację wyników badań naukowych. W ostatnich 5 latach zorganizowano łącznie 273 eventy, m.in. 76 wykładów na Lubelskim Festiwalu Nauki oraz około 30 prelekcji na wystawach, targach, festynach lokalnych, festiwalach tematycznych itp. Pod kierunkiem opiekunów SKN studenci kierunku przygotowują coroczne stoisko w ramach otwartych Drzwi Uniwersytetu Przyrodniczego oraz warsztaty popularno-naukowe przybliżające kandydatom na studia treści związane z jakością i bezpieczeństwem żywności. Studenci uczestniczyli w realizacji konferencji informacyjno-warsztatowej pt. „Poznaj znaki jakości – wyróżniki lubelskiej żywności”, brali udział w warsztatach technologiczno-gastronomicznych dla studentów UP w Lublinie pt. „Wykorzystanie jagnięciny i kozłęciny w technologii gastronomicznej”, a także reprezentują Uczelnię w Chórze Akademickim.

Należy stwierdzić, że szerokie spektrum badawcze pracowników zaangażowanych w proces kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności oraz bogaty, aktualny i udokumentowany dorobek naukowy, stanowią gwarancję jakości prowadzonych zajęć, umożliwiają studentom wybór tematyki prac dyplomowych zgodnie z zainteresowaniami oraz sprzyjają osiągnięciu przez studentów efektów uczenia się, w tym nabywania kompetencji badawczych.

Kadra akademicka realizująca zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, aktywnie uczestniczy w pracach międzynarodowych, ogólnopolskich i lokalnych gremiów naukowych i eksperckich. Nauczyciele są członkami, na przykład: European Federation of Animal Science, Rady Doskonałości Naukowej, Rady Naukowej Instytutu Genetyki i Biotechnologii PAN w Jastrzębcu, Rady Naukowej Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego PIB w Warszawie, Rady Naukowej Polskiej Federacji Producentów Żywności, Komitetu Nauk Zootechnicznych i Akwakultury PAN, Lubelskiego Towarzystwa Naukowego, Komisji Nauk Towaroznawczych – Nauk o Jakości przy O/PAN w

Poznaniu, Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego, Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Polskiego Towarzystwa Nauk Weterynaryjnych, Polskiego Towarzystwa Toksykologicznego, Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnościowych, Polskiego Towarzystwa Biofizycznego, Polskiego Towarzystwa Botanicznego, Polskiego Towarzystwa Przyrodników im. Kopernika, Polskiego Towarzystwa Zielarzy i Fitoterapeutów, Polskiego Towarzystwa Fizjologicznego, Polskiego Towarzystwa Mikrobiologów, Lokalnej Komisji Etycznej w Lublinie ds. Doświadczeń na Zwierzętach. Są także członkami zespołów redakcyjnych i recenzentów takich czasopism jak: Food Hydrocolloids, The Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, Food Biotechnology and Agricultural Sciences, Journal of Animal Science, Biology and Bioeconomy, Animal Science and Genetics, Animals, Applied Sciences, Soil Science Annual, Crops, Sustainability, Agronomy, International Journal of Environmental Research and Public Health, Foods, Processes, European Federation of Animal Science, Żywność Nauka Technologia Jakość. Należy podkreślić dynamiczny rozwój naukowy kadry prowadzącej zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności (w latach 2020-2024, 6 osób uzyskało tytuł profesora, 2 osoby stopień naukowy doktora habilitowanego i 1 osoba stopień doktora) oraz podnoszenie kompetencji dydaktycznych i zdobywanie uprawnień w wyniku licznych szkoleń, warsztatów, seminariów i kursów, organizowanych przez podmioty uczelniane i zewnętrzne.

Władze Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki wspierają pracowników w rozwoju naukowym oraz podnoszeniu kompetencji dydaktycznych. Co roku przyznawane są nagrody JM Rektora za działalność naukową, dydaktyczną, organizacyjną i całokształt dorobku (Zarządzenie nr 34 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 26 marca 2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu Przyznawania Nauczycielom Akademickim Nagród Rektora). W 2024 r. wśród beneficjentów było 24 nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku, w tym 10 osób otrzymało nagrodę indywidualną za działalność naukową, 3 osoby nagrodę indywidualną za działalność organizacyjną, 1 nauczyciel nagrodę zespołową za osiągnięcia naukowe. Formą wsparcia są również dodatki projakościowe za publikacje naukowe o punktacji powyżej 140 pkt. Od 2017 r. 10% pracowników Wydziału/dyscypliny otrzymuje nagrody projakościowe, w oparciu o listy rankingowe przygotowywane przez Oddział Informacji Naukowej Biblioteki Głównej UP, na podstawie sumarycznej punktacji za publikacje w wysoko punktowanych czasopismach, materiałach i monografiach (zgodnie z zapisami Statutu Uczelni). Ponadto pracownicy mogą korzystać ze środków funduszu szkoleniowego Prorektora ds. Organizacji i Rozwoju Uczelni, na dofinansowanie podnoszenia kwalifikacji zawodowych. Co roku z tego sposobu wsparcia podnoszenia kwalifikacji korzysta 10-20 osób z Wydziału. Podnoszenie kwalifikacji jest wspierane również przez dziekana Wydziału. W latach 2019-2024 dofinansowano 115 szkoleń nauczycieli. W ostatnich dwóch latach 7 osób prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku skorzystało z tej formy wsparcia, w rozwoju kompetencji w zakresie utrzymania jakości i bezpieczeństwa żywności (mikrobiologicznego monitoringu środowiska produkcyjnego w zakładach produkcji żywności, analiz wielowymiarowych oraz podstaw metagenomiki). Ponadto od 2018 roku w ramach programu finansowanego z funduszy UE (Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie) 20 pracowników Wydziału podnosiło swoje kompetencje w ramach dostępnych szkoleń, m.in.: z zakresu języka angielskiego, kreatywnych metod w edukacji, wykorzystania multimediów w procesie dydaktycznym. W roku 2019 w ramach szkolenia zagranicznego „Masters of Didactics” organizowanego przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego 7 pracowników Wydziału uczestniczyło w intensywnym szkoleniu na University of Groningen (Holandia), Ghent University (Belgia) i Aarhus University (Dania).

Uczelnia wspiera pracowników również w obszarze pozyskiwania środków finansowych na badania ze źródeł zewnętrznych poprzez zapewnienie im wsparcia formalno-prawnego i administracyjnego. Dział

podlegające Prorektorowi ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą monitorują krajowe i międzynarodowe programy badawcze oraz przekazują jednostkom organizacyjnym Uczelni informacje o możliwości udziału w tych programach, udzielają pomocy w zarządzaniu projektami oraz pomocy w formalnym przygotowywaniu wniosków i innych dokumentów aplikacyjnych składanych do instytucji finansujących.

Nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia dydaktyczne i/lub badania z wykorzystaniem zwierząt zobowiązani są do ukończenia szkolenia w zakresie planowania procedur i przeprowadzania doświadczeń (ew. uśmiercania zwierząt) zgodnie z Ustawą z dnia 15 stycznia 2015 r. o ochronie zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych lub edukacyjnych. Pracownicy posiadający odpowiednie uprawnienia otrzymują wyznaczenia dla osób planujących procedury, wykonujących procedury i uśmiercających zwierzęta, które wydawane są na okres 5 lat.

W związku z sytuacją epidemiczną, od początku semestru letniego 2019/2020 roku, pracownicy zostali zobligowani do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość i/lub kształcenia hybrydowego. W celu wsparcia nauczania zdalnego powołany został przez rektora Zespół ds. wdrożenia kształcenia zdalnego. Kształcenie na odległość realizowane było z wykorzystaniem infrastruktury informatycznej i oprogramowania umożliwiającego synchroniczną i asynchroniczną interakcję między uczestnikami zajęć (platformy e-learningowe: MS Teams, Eduportal). Pracownicy otrzymali w tym zakresie pełne wsparcie władz Uczelni, m.in. zorganizowano bezpłatne szkolenia/webinaria z zakresu obsługi ww. platform. Materiały szkoleniowe z zakresu obsługi tych platformy dostępne są dla każdego nauczyciela akademickiego, na stronie internetowej. Realizacja zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość była na bieżąco monitorowana.

Polityka kadrowa prowadzona na Uczelni/Wydziale zakłada właściwy dobór nauczycieli akademickich do prowadzenia zajęć, z uwzględnieniem w pierwszej kolejności dorobku naukowego oraz kompetencji dydaktycznych. Pracownicy zatrudniani są na dane stanowisko w drodze konkursów, zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi. Wszyscy nowo zatrudniani nauczyciele akademicki muszą posiadać aktualny i udokumentowany dorobek naukowy, w ramach dyscyplin do których jest przypisany kierunek studiów, zbieżny z tematyką prowadzonych/koordynowanych zajęć dydaktycznych. Weryfikację dorobku nauczycieli przeprowadza Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia oraz Rada Programowa. Decyzję o powierzeniu prowadzenia zajęć podejmuje dziekan Wydziału. Inne aspekty polityki kadrowej, jak zatrudnianie nowych pracowników oraz wymagania stawiane kandydatom na poszczególne stanowiska, a także zasady postępowania przy zatrudnianiu nauczycieli akademickich są uregulowane w Statucie Uczelni oraz w Regulaminie Pracy (Zarządzenie Rektora nr 66, z dnia 9 października 2019 r, z późn. zm.). Należy zaznaczyć, że na Uczelni obowiązują zasady równego traktowania przedstawione w Zarządzeniu nr 23 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 21 lutego 2023 roku.

Istotnym elementem polityki kadrowej Uczelni jest okresowa ocena nauczycieli akademickich, w której uwzględniane są osiągnięcia naukowe, organizacyjne i dydaktyczne (Zarządzenie Rektora nr 103/2021, z 29.10.2021 r. - Regulamin oceny okresowej nauczyciela akademickiego w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie). Ocena jest prowadzona na podstawie ankiety "Arkusze oceny okresowej nauczyciela akademickiego" przez Wydziałową Komisję ds. Kadr i Oceny Nauczycieli. Nauczyciel akademicki podlega także ocenie bezpośredniego przełożonego na podstawie hospitacji prowadzonych zajęć. Hospitacje są dokumentowane na protokołach hospitacji (instrukcja nr 4). Ponadto, nauczyciele akademicki podlegają ocenie dokonywanej przez studentów w anonimowej ankiecie, która obejmuje pytania dotyczące prowadzenia zajęć, organizacji czasu, zakresu

tematycznego zajęć, przygotowania i obiektywności prowadzącego (instrukcja nr 6). Ankiety wypełniane są po zrealizowaniu danego kursu. Są one analizowane przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia, bezpośredniego przełożonego i dziekana, a ich wyniki są uwzględniane w ocenie okresowej pracownika. Wnioski wynikające z ankiet są podstawą podejmowania przez dziekana Wydziału działań korygujących (np. rozmowy dyscyplinujące, dodatkowe hospitacje).

Na UP w Lublinie prowadzona jest polityka reagowania na konflikty, dyskryminację i przemoc oraz zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa (wg stosownych instrukcji). Sytuacje konfliktowe, w których stronami są osoby prowadzące lub obsługujące kształcenie, mogą być zgłaszane bezpośrednio przełożonemu lub dziekanowi Wydziału. Podejmowane są wówczas próby rozwiązania sytuacji konfliktowej na drodze polubownej. W przypadku ujawnienia sytuacji noszącej znamiona mobbingu lub molestowania seksualnego stosuje się wewnętrzne procedury.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności posiadają aktualny, udokumentowany i znaczący dorobek naukowy. Badania naukowe mieszczą się w dyscyplinach technologia żywności i żywienia (dyscyplina wiodąca), zootechnika i rybactwo oraz rolnictwo i ogrodnictwo, do których jest przypisany oceniany kierunek. Struktura kwalifikacji kadry, współczynnik dostępności dydaktycznej oraz obciążenia godzinowe są zgodne z wymaganiami. Kadra posiada udokumentowane kompetencje dydaktyczne, umożliwiające prawidłową realizację zajęć, w tym nabywanie przez studentów kompetencji badawczych. Dla nauczycieli akademickich Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie jest podstawowym miejscem pracy. Kadra akademicka podlega ocenie okresowej oraz systematycznej ocenie dokonywanej przez przełożonych i studentów. Wyniki oceny bieżącej stanowią integralną część okresowej oceny pracowników dydaktycznych. Każda forma oceny jest wykorzystywana przez władze Wydziału do doskonalenia procesu kształcenia. Polityka kadrowa prowadzona na Uczelni i Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki jest czytelna i mobilizująca do wszechstronnego rozwoju. Transparentna polityka kadrowa sprzyja podnoszeniu kwalifikacji naukowych i kompetencji dydaktycznych. Obejmuje również procedury rozwiązywania konfliktów i prawidłowego reagowania na różne formy dyskryminacji.

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

Brak

Rekomendacje

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową adekwatną do potrzeb kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności oraz do prowadzenia badań naukowych w dyscyplinach technologia żywności i żywienia, zootechnika i rybactwo oraz rolnictwo i ogrodnictwo, do których przypisany jest kierunek. Są to sale wykładowe, audytoryjne, seminaryjne i laboratoryjne należące do Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, innych jednostek organizacyjnych Uczelni (Wydziału Medycyny Weterynaryjnej, Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, Wydziału Agrobioinżynierii), których pracownicy prowadzą zajęcia na akredytowanym kierunku oraz sale ogólnouczelniane (dwie aule wykładowe w budynku „Agro I”, trzy specjalistyczne sale wykładowo-konferencyjne w budynku „Agro II”, sale wykładowe w budynku Centrum Innowacyjno-Wdrożeniowego Nowych Technik i Technologii w Inżynierii Rolniczej). W celach dydaktycznych wykorzystywane są również obiekty Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji oraz Centrum Kultury Fizycznej i Sportu. Sale dydaktyczne są wyposażone w sprzęt audiowizualny, komputery z oprogramowaniem i dostępem do sieci Internet, ekrany, tablice, nagłośnienie, regulację oświetlenia, a część z nich jest klimatyzowana.

Zajęcia związane z działalnością naukową, prowadzone są w laboratoriach i pracowniach specjalistycznych, wyposażonych w aparaturę przystosowaną do prowadzonych badań. Studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności korzystają z pracowni półtechniki, należących do Katedry Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego WNoZiB, przystosowanej do prowadzenia zajęć technologiczno-produkcyjnych, zwłaszcza w zakresie praktycznego poznawania technologii mięsa, budowy, zasad działania i użytkowania aparatury technologicznej, zgłębiania zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP). Studenci mogą poznać technologie produkcji żywności, a zwłaszcza specyfikę działania i użytkowania urządzeń technicznych w branży spożywczej. Pracownia ta jest dobrze wyposażona, m.in. w: urządzenia rozdrabniające (wilk z chłodzoną gardzielą SIRMAN, kutry masarskie do przygotowywania farszów, emulsji), nastrzykiwarkę igłową do mięs (solenie, peklowanie), mieszkarkę łapową (przygotowywanie farszów, ciasta), tumbler próżniowy GLASS (peklowanie i kruszenie przy produkcji wędzonek), nadziewarkę hydrauliczną TALSA, automatyczną formierkę wyrobów kulinarnych IMS (produkcja pierogów, pasztecików), komorę wędzarniczo-parzelniczą (produkcja kiełbas, szynki wędzonych, parzonych), półautomatyczną zamykarkę puszek, autoklaw wsadowy pionowy (sterylizacja konserw w puszkach), piec konwekcyjno-parowy UNOX z systemem MIND (pieczenie mięs, obróbka cieplna potraw, wypieki), komory klimatyzacyjne do dojrzewania wyrobów, zamrażarki, chłodziarki, przyrządy pomiarowe (areometry, decybelomierz, luxometr, rotometr, pirometry IR, higrometry, rejestratory), lampy UV do higienizacji pomieszczenia. Również inne laboratoria należące do Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, dostępne dla studentów ocenianego kierunku, posiadają specjalistyczne wyposażenie. Są to, m.in.: dygestoria, automatyczny Analizator Aminokwasów AAA 500 (INGOS-Merazet), dejonizator, zamrażarki niskotemperaturowe, destylarki, wagi laboratoryjne, wirówki laboratoryjne MPW, termostaty wodne, Spectrofotometr X-Rite Color, komputerowy system wizyjny z mikroskopem stereoskopowym, zestaw

Kjeltec (FOSS), liofilizator stołowy Labconco, lepkościomierz Brookfield, multimetry laboratoryjne, oscyloskop cyfrowy, wielokanałowy rejestrator temperatury, bezprzewodowe mini-rejestratory temperatury i ciśnienia (Elab), procesory technologiczne ultradźwiękowe, suszarki komorowe laboratoryjne, chłodziarki laboratoryjne, zamrażarki laboratoryjne, termostaty laboratoryjne (ogrzewanie/chłodzenie), homogenizatory/rozdrabniacze rotacyjne, pH-metry, konduktometry, wagi analityczne.

Dobrze wyposażone w sprzęt i urządzenia specjalistyczne, dla studentów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, są laboratoria i pracownie macierzystego Wydziału. Wyposażenie to stanowią m.in.: spektrofotometry, chromatografy, kolorymetr do pomiaru barwy (Minolta CR-310), piec mikrofalowy do mineralizacji (Mars Xpress, CEM), suszarki Memmert, dejonizator HLP 20UV Hydrolab, liofilizator ChristAlpha, laktodynamograf LDG, analizator składu mleka, linia półtechniczna do przetwórstwa mleka, aparat do oznaczania komórek somatycznych w mleku, zestaw do oznaczania i identyfikacji aminokwasów i peptydów Agilent 1260). Również pracownie Wydziału Agrobiotechnologii, wykorzystywane w procesie dydaktycznym na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są dobrze wyposażone, np. w spektrofotometr 3Color 9000Neo, zestaw do oznaczania zawartości olejków eterycznych (aparat Derynga z płaszczem grzewczym i chłodnicą), gęstościomierz zbożowy (Sadkiewicz), Farinotom, prasa do tłoczenia oleju Yoda, Teksturometr Brookfield, pH-metry, refraktometry, mini prasę koszową do otrzymywania moszczu).

Wyposażenie laboratoriów i pracowni badawczych jest nowoczesne i gwarantuje prowadzenie zajęć i wykonywanie prac na wysokim poziomie, co sprzyja wysokiemu poziomowi kształcenia studentów na kierunku o profilu ogólnoakademickim.

Ze specjalistycznej infrastruktury badawczej i związanego z nią oprogramowania studenci mogą korzystać po uprzednim przeszkoleniu przez pracowników, pod ich nadzorem i w godzinach ich pracy. Istnieje możliwość dostępu studentów do laboratoriów naukowych poza godzinami pracy. Wówczas kierownicy jednostek, w których są realizowane prace dyplomowe lub inne badania naukowe upoważniają pracowników do opieki nad studentami. Osoby te są odpowiedzialne za pomoc w obsłudze urządzeń itp. Najczęściej opiekę taką zapewniają opiekunowie prac dyplomowych i/lub opiekunowie kół naukowych.

Zajęcia z języków obcych odbywają się w laboratoriach językowych Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji. CNJOiC dysponuje sześcioma salami multimedialnymi, o łącznej powierzchni 252 m², dla zróżnicowanych pod względem liczebności grup studentów. Ważną część infrastruktury dydaktycznej stanowi baza Centrum Kultury Fizycznej i Sportu. Do dyspozycji studentów kierunku jest hala sportowa, nowoczesny obiekt z pełnowymiarowymi boiskami do piłki ręcznej, futsalu, koszykówki, siatkówki, tenisa ziemnego, badmintona. W obrębie hali mieści się ścianka wspinaczkowa. Hala sportowa wyposażona jest w profesjonalny sprzęt sportowy, system nagłośnienia oraz elektroniczną tablicę wyników. Posiada trybuny na 383 miejsca. Ponadto do dyspozycji studentów są specjalistyczne sale sportowe: sala fitness, sala sportów walki, sala taneczna, sala cardio (do rekreacji ruchowej i treningu wytrzymałościowego), dwie siłownie o powierzchni 261m² i 128 m², wyposażone w profesjonalny sprzęt.

Zajęcia dydaktyczne prowadzone są również w stacjach i gospodarstwach doświadczalnych, przede wszystkim w Ośrodku Jeździeckim wraz z Areną Konną oraz w Stacji Doświadczalnej Małych Przeżuwaczy w Bezku i w Stacji Dydaktyczno-Badawczej Zwierząt Drobnych w Felinie. W OJ utrzymywane są konie wykorzystywane zarówno w dydaktyce jak i w rekreacji. W skład infrastruktury OJ wchodzi również 2 sale dydaktyczne wyposażone w rzutniki multimedialne, komputery, sprzęt DVD/TV, 2 szatnie, pracownie terenowe, łazienki z natryskami i toalety. Do dyspozycji studentów,

oprócz rzędów jeździeckich, uprząży, bryczek i wozów konnych jest profesjonalny sprzęt jak: telemetryczne mierniki pracy serca koni (wraz ze specjalistycznymi programami służącymi do analizy zapisów HR i HRV) oraz kamery termowizyjne z programami do analizy zdjęć. W gospodarstwie utrzymywane są również inne gatunki zwierząt (krowy białogrzbiecie, kozy, alpaki), które mogą być wykorzystywane w zajęciach praktycznych ze studentami kierunku certyfikacja i bezpieczeństwo żywności. W stacji Dydaktyczno-Badawczej Zwierząt Drobnych w Felinie utrzymywane są kury dwóch ras objętych programem ochrony zasobów genetycznych – zielononóżka kuropatwiana i polbar oraz 6 rodów przepiórki japońskiej. Nowocześnie wyposażona pasieka doświadczalna prowadzi hodowlę pszczoł zgodnie ze światowymi standardami. Pasieka posiada zaplecze dydaktyczno-doświadczalne wyposażone między innymi w sprzęt i aparaturę badawczą wykorzystywaną we współczesnych badaniach apidologicznych. Okazjonalnie, do zajęć prowadzonych na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, wykorzystywane jest zaplecze stacji Dydaktyczno-Badawczej Małych Przeżuwaczy w Bezku, gdzie są utrzymywane stada doświadczalne owiec o różnych typach użytkowania, w tym owiec rasy Uhruskiej i świniaarki objętych programem ochrony zasobów genetycznych. Stacja spełnia funkcję obiektu dydaktycznego, badawczego, hodowlanego i produkcyjnego. Na terenie Stacji funkcjonuje terenowe laboratorium analiz mięsa, mleka i wełny. Dodatkowe wyposażenie tego laboratorium stanowi nowoczesna aparatura umożliwiająca stosowanie takich technik badawczych jak ultrasonografia czy laparoscopia. Istotnym jest, że stacja posiada również bazę noclegową dla 12–15 studentów. Obie stacje doświadczalne są doskonałym zapleczem do kształcenia studentów różnych kierunków, również związanych z produkcją bezpiecznej żywności i jej certyfikacją, umożliwiającym realizację zajęć terenowych, praktyk studenckich, a także badań naukowych, m.in. w ramach prac dyplomowych czy działalności studenckich kół naukowych. Uczelnia dysponuje również gospodarstwami doświadczalnymi, z których dwa mogą być wykorzystywane w dydaktyce na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności (w miejscowości Uhrusk oraz w miejscowości Czesławice).

We wszystkich salach dydaktycznych, laboratoriach, pracowniach i innych pomieszczeniach, gdzie odbywają się zajęcia lub przebywają studenci znajdują się informacje o obowiązujących w danym pomieszczeniu zasadach BHP. Aparatura oznakowana jest piktogramami, a odczynniki wraz z kartami charakterystyk są przechowywane w zabezpieczonych szafach. Materiał biologiczny, odpowiednio opisany znajduje się w lodówkach/zamrażarkach, do których nie mają dostępu studenci.

Uczelnia oferuje studentom szeroki dostęp do usług informatycznych, a informacja na temat dostępności usług IT dla studentów znajduje się na stronie internetowej. Studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności mają dostęp do bezprzewodowej sieci komputerowej zarówno na Uczelni jak i w Domach Studenckich. W domenie Uczelni posiadają adres mailowy, dzięki czemu mogą w nieograniczony sposób korzystać z pakietu Office 365, platformy MS TEAMS oraz platformy e-learningowej EduPortal. Obie platformy są wykorzystywane zarówno do dydaktyki (możliwość zamieszczania materiałów dydaktycznych przez nauczycieli), jak i komunikacji bezpośredniej (np. konsultacji). Platformy te pozwalają również na przeprowadzanie egzaminów i testów. Należy zaznaczyć, że infrastruktura informatyczna umożliwia kształcenie na odległość, w bezpośredniej interakcji studentów, w tym studentów z niepełnosprawnościami, z nauczycielami akademickimi. Studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności mogą korzystać z programów specjalistycznych, na przykład, na zajęciach *metody oceny żywności* prezentowane są studentom możliwości wykorzystania specjalistycznego oprogramowania do zbierania i zarządzania wynikami pomiarów tekstury środków spożywczych wykonanymi za pomocą analizatorów tekstury Zwick/Roell (program TestExpert) i TA.XT Plus C (Exponent Connect), na zajęciach *analiza instrumentalna żywności* wykorzystywane jest specjalistyczne oprogramowanie do analizy wyników uzyskanych za pomocą

spektrofotometrów (NIX Toolkit), chromatografu cieczowego i gazowego (Star GC workstation, LabSolutions GC), na zajęciach *statystyka w ocenie bezpieczeństwa żywności* studenci wykorzystują specjalistyczne oprogramowanie statystyczne STATISTICA 13, na zajęciach *zagrożenia w przetwórstwie i produkcji drobiarskiej* wykorzystywane jest oprogramowanie do aparatu wytrzymałościowego Instron mini 55 (do oceny wytrzymałości skorupy), oprogramowanie do zestawu EQM (Egg Quality Measurement) firmy TSS (do analizy jakości jaj) i oprogramowanie do aparatu wylęgowego Jarson.

Większość zajęć odbywa się w budynkach wolnych od barier architektonicznych dla studentów z niepełnosprawnościami. Są one wyposażone w podjazdy, windy, platformy oraz sanitariaty dla tych osób. W budynkach, w których z przyczyn technicznych nie ma rozwiązań architektonicznych umożliwiających dostęp do wszystkich pięter, zastosowano inne rozwiązania zwiększające dostępność. Studenci mogą korzystać z urządzeń wspomagających (na zajęciach oraz egzaminach) np. dyktafonów, notebooków, lup powiększających.

Na Wydziale jest powołany Koordynator ds. studentów z niepełnosprawnościami, którego rolą jest m.in. wszechstronna pomoc tym osobom w trakcie studiowania, np. pośredniczenie w kontaktach z pracownikami dydaktycznymi i administracyjnymi, a także pomoc i mobilizacja do aktywności w życiu Uczelni. Od 2020 roku, osoby z niepełnosprawnością mają możliwość skorzystania ze wsparcia asystenta dydaktycznego. Student ubiegający się o taką pomoc zgłasza potrzebę w biurze ds. osób z niepełnosprawnościami. Osoba będąca asystentem zobowiązana jest do uczestnictwa w procesie kształcenia osoby z niepełnosprawnościami (zajęcia praktyczne lub laboratoryjne, wykłady, oraz inne przewidziane na danym kierunku studiów, pomocy w notowaniu, pozyskiwaniu materiałów dydaktycznych oraz dotarciu na zajęcia i do miejsca zamieszkania. Informacje nt. różnych form wsparcia studentów z niepełnosprawnością znajdują się na stronie internetowej Uczelni.

Baza dydaktyczno-naukowa Wydziału jest monitorowana w sposób ciągły. Za funkcjonalność i stan techniczny tej infrastruktury odpowiada dziekan Wydziału oraz kierownicy jednostek organizacyjnych. Okresowo dokonywany jest przegląd pomieszczeń laboratoryjnych i dydaktycznych, a także wyposażenia technicznego (instrukcja nr 8). Wnioski wynikające z tych przeglądów są podstawą do doskonalenia infrastruktury dydaktycznej i naukowej. Na przykład, w latach 2016-2024 zmodernizowano sale dydaktyczne i pomieszczenia dziekanatu, przeprowadzono remonty i adaptację laboratoriów w Katedrze Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych, Katedrze Biochemii i Toksykologii, Instytucie Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej oraz Instytucie Żywienia Zwierząt i Bromatologii, w obrębie Zakładu Animaloterapii i Psychologii Zwierząt utworzono trzy sale do ćwiczeń praktycznych oraz strefę animaloterapii.

Wizytacja bazy przeprowadzona w trakcie pobytu zespołu oceniającego w Uczelni potwierdziła, że liczba sal dydaktycznych, ich powierzchnia, układ i liczba miejsc w salach oraz wyposażenie pomieszczeń dydaktycznych, a także liczba stanowisk badawczych i komputerowych są dostosowane do specyfiki zajęć i liczby studentów w grupie i umożliwiają prawidłową realizację zajęć oraz wykonywanie czynności badawczych przez studentów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

Studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności mają dostęp do zasobów bibliotecznych znajdujących się w Bibliotece Głównej (BG), zlokalizowanej na terenie kampusu UP w Lublinie. BG UP gromadzi literaturę polską i zagraniczną związaną z profilem badawczym pracowników oraz kierunkami kształcenia. Tematycznie księgozbiór obejmuje szeroko pojęte nauki rolnicze, liczy blisko 400 000 woluminów książek, czasopism i zbiorów specjalnych. Poprzez udział w licznych konsorcjach bibliotek naukowych, BG ma dostęp do pełnych tekstów kilkunastu tys. tytułów książek i czasopism z komputerów podłączonych do serwerów UP lub dostępnych po zalogowaniu.

BG udostępnia 83 bazy bibliograficzno-bibliometryczno-abstraktowe (m.in. CAB Abstracts, Scopus, Web of Science, Journal Citation Reports) oraz pełnotekstowe (m.in. Serwis EMIS, Science Direct, Elsevier, Springer, Wiley, Oxford, Knovel, Cabi Descriptions of Fungi and Bacteria, American Chemical Society, Publications, BazaBioOne, Serwis EBSCOhost, Wydawnictwo Cambridge), a także bazy polskojęzyczne (m.in. Agro, Baztech, Bibliografia Ekonomiki Rolnictwa, Ibuk Libra, Polskie Normy). Studenci i pracownicy Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie mogą korzystać z dostępu do e-czasopism, e-książek i e-norm. Istnieje również możliwość korzystania, na indywidualne zamówienie, z dokumentów Polskiego Komitetu Normalizacyjnego. W BG są katalogowane na bieżąco prace doktorskie, magisterskie, inżynierskie i licencjackie (system komputerowy). Biblioteka posiada własną stronę internetową umożliwiającą przeszukiwanie wszystkich zasobów biblioteki. Pomocą w wyszukiwaniu literatury służy Oddział Informacji Naukowej. Publikacje niedostępne w Bibliotece można zamówić w Wypożyczalni Międzybibliotecznej.

Zasoby BG są udostępniane na miejscu w czytelni, są wypożyczane za pośrednictwem wypożyczalni oraz przez zdalny dostęp do baz danych, książek i czasopism elektronicznych. Wypożyczanie zbiorów bibliotecznych odbywa się na podstawie ważnej elektronicznej legitymacji studenckiej lub karty bibliotecznej. W ramach Biblioteki funkcjonują: Oddział Gromadzenia, Opracowywania i Automatyzacji, Oddział Informacji Naukowej, Oddział Udostępniania i Przechowywania Księgozbioru, Oddział Wolnego Dostępu do Zbiorów. Do 2020 roku Biblioteka Główna użytkowała zintegrowany system biblioteczny VTLS/Virtua, a od 2020 r. wdrożono system Koha, który umożliwia pracownikom i studentom korzystanie z katalogu komputerowego, z dowolnego miejsca na świecie.

Biblioteka jest dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Budynek Biblioteki wyposażony jest w windę, podjazdy, platformy oraz sanitariat dla osób z niepełnosprawnościami. W budynku Biblioteki Głównej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie znajdują się: komputer ze specjalistycznym oprogramowaniem dla osób niedowidzących i słabowidzących: JAWS, MAGic, ABBYY Fine Reader; stacjonarny powiększalnik tekstu – stanowisko dla użytkowników z dysfunkcją wzroku; lupa elektroniczna RUBY wyposażona w 4,3 calowy ekran LCD z możliwością powiększenia obrazu od 2 do 14 razy; skaner z ruchomym panelem sterowania umożliwiającym korzystanie osobom poruszającym się na wózku inwalidzkim, myszka dla osób z niesprawnością nadgarstka, biurko z elektryczną regulacją blatu dostosowane do pracy w pozycji siedzącej jak i stojącej. Zapewniona jest całkowita zgodność infrastruktury bibliotecznej oraz zasad korzystania z niej, z przepisami BHP.

Biblioteka w sposób ciągły monitoruje i analizuje wykorzystanie zbiorów oraz oferty wiodących wydawnictw naukowych i uzupełnia zasoby literaturowe na bieżąco, w ilości zabezpieczającej potrzeby czytelni i kilku egzemplarzy na potrzeby wypożyczalni. Niezbędne pozycje do aktualizacji księgozbioru mogą wskazywać Rady Programowe kierunków studiów i władze wydziałów (zgłaszanie poprzez stronę internetową BG). Zespół oceniający potwierdza, że studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności mają dostęp do specjalistycznego księgozbioru, w tym: pozycji zalecanych w sylabusach. W trakcie wizytacji zespół oceniający poprosił o informację nt. dostępności literatury zamieszczonej w sylabusach przedmiotów: *produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej* oraz *audyt systemów*. W odpowiedzi Biblioteka udostępniła 4 pozycje dotyczące pierwszego i 2 pozycje dotyczące drugiego modułu. Czytelnia i wypożyczalnia są dostępne dla studentów od poniedziałku do piątku: 08:00 – 18:00, w soboty od godz. 8-14, a w soboty w godz. 9-14. Czas funkcjonowania biblioteki spełnia oczekiwania studentów.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie dysponuje bardzo dobrą infrastrukturą dydaktyczną i naukową oraz zapleczem do zajęć praktycznych, umożliwiającą realizację programu kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności i osiąganie przez studentów założonych efektów uczenia się. Liczba, powierzchnia i wyposażenie sal dydaktycznych oraz laboratoriów naukowo-badawczych, a także dostęp do profesjonalnej bazy Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji Centrum Kultury Fizycznej i Sportu oraz stacji doświadczalnych i dydaktyczno-badawczych dowodzą, że warunki kształcenia są adekwatne do potrzeb. Biorąc pod uwagę liczbę studentów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, można stwierdzić, że zaplecze dydaktyczne znacznie przekracza wymagania do właściwego prowadzenia zajęć. Uczelnia oferuje studentom szeroki dostęp do usług informatycznych, m.in. platformy e-learningowej EduPortal oraz platformy MS Teams, a także specjalistycznych dla kierunku programów komputerowych. Studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności mają nieograniczony dostęp do bogatych zasobów Biblioteki Głównej UP w Lublinie (gromadzonych w formie tradycyjnej jak i elektronicznej), co należy uznać za istotny element podnoszący jakość kształcenia. Biblioteka mieści się w nowoczesnym obiekcie, położonym w centrum kampusu. Gromadzi literaturę związaną z profilem badań naukowych pracowników oraz kierunkami kształcenia, w tym na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Studenci ocenianego kierunku mają dostęp do specjalistycznego księgozbioru, w tym: pozycji zalecanych w sylabusach. Studentom udostępnia się również materiały dydaktyczne opracowane w formie elektronicznej, z możliwością ich wykorzystania w warunkach kształcenia na odległość, dostępne także dla studentów z niepełnosprawnością. Większość obiektów Uczelni, w tym budynek Biblioteki Głównej są przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Za infrastrukturę dydaktyczną, w tym wykorzystywaną w kształceniu na odległość oraz infrastrukturę naukową, wyposażenie techniczne pomieszczeń, aparaturę badawczą i specjalistyczne oprogramowanie odpowiada dziekan Wydziału. Stan bazy dydaktycznej i naukowej jest monitorowany w sposób ciągły oraz okresowy. W proces bieżącej kontroli włączeni są wszyscy pracownicy i studenci kierunku. Przeprowadzanie okresowej oceny infrastruktury dydaktycznej i naukowej oraz zasobów bibliotecznych, informacyjnych i edukacyjnych jest prowadzone w oparciu o stosowną instrukcję, z udziałem studentów. Wnioski wynikające z monitoringu są wykorzystywane do doskonalenia infrastruktury dydaktycznej i naukowej.

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

Bak

Rekomendacje

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

Zgodnie z przyjętą ogólnouczelnianą strategią, na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest prowadzona szeroka współpraca z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego w ramach instytucji reprezentujących następujące grupy zawodowe:

- jednostki sprawujące nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności
- zakłady produkcyjne branży rolno-spożywczej
- producentem maszyn pakujących
- gospodarstwami indywidualnymi prowadzącymi przetwórstwo surowców na poziomie gospodarstwa
- gospodarstwa rybne,
- rzemieślnicze tłocznie olejów
- jednostki certyfikujące
- zrzeszenia producentów, np. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

Rodzaj, zakres i zasięg działalności powyższych grup zawodowych jest zgodna z dyscyplinami, do których kierunek jest przyporządkowany, koncepcją i celami kształcenia oraz potrzebami rynku pracy. Współpraca ta jest inicjowana i realizowana przez pracowników i studentów kierunku na bazie formalnych i nieformalnych kontaktów z dużym wsparciem władz Wydziału oraz struktur Uczelni.

Organizacja formalnej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest realizowana w ramach Rady Interesariuszy powołanej Uchwałą Rady Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki z dnia 15 września 2017 r. W skład rady wchodzi przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego wskazani przez Rady programowe funkcjonujące na każdym kierunku w ramach Wydziału. Lista członków Rady jest opublikowana na stronie www z podziałem na odpowiednie podmioty pod względem aktywności zawodowej w odniesieniu do każdego kierunku, w tym bezpieczeństwa i certyfikacji żywności.

Określono zadania Rady Interesariuszy na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, które obejmują w szczególności: wspieranie Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki oraz Rad programowych poszczególnych kierunków:

- w zapewnieniu jakości kształcenia zgodnie z potrzebami rynku pracy i z Polską Ramą Kwalifikacji,
- opiniowanie efektów kształcenia i programów kształcenia,
- monitorowanie funkcjonowania programów kształcenia oraz analizę i wymianę doświadczeń w tym zakresie.

Rada Interesariuszy jest również przewidziana do wyrażania opinii na temat prac dyplomowych i prowadzonych badań w odniesieniu do potrzeb rynku pracy. Dodatkowo do wspierania WKdsJK i Rady programowej kierunku w trakcie organizowania konferencji, warsztatów, i innych działań zmierzających do podniesienia jakości kształcenia.

W składzie obecnej Rady Interesariuszy liczącej kilkadziesiąt członków w ramach całego Wydziału znajdują się reprezentanci 5 firm, których aktywność zawodowa jest ściśle związana z programem kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności:

- Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Lublinie
- Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A. w Warszawie

- Firma QMR – jednoosobowa działalność w zakresie certyfikacji: ISO 9001, ISO 22000, BRC Food
- Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Lublinie
- firma żywieniowa Ewrol produkcja i sprzedaż pasz

Należy zaznaczyć, że wśród reprezentantów zabrakło przedstawicieli produkcji pierwotnej oraz przemysłu-producentów żywności, grupy zawodowej wskazanej jako jednej z większych potencjalnych, docelowych pracodawców, z uwagi również na kompetencje inżynierskie absolwentów.

Przyjęty tryb zwoływania posiedzeń Rady dopuszcza tryb zdalny, co w przypadku ewentualnego czasowego ograniczenia funkcjonowania Uczelni zapewnia utrzymanie kontaktów. W ostatnim okresie nie realizowano spotkań w ramach zespołu przypisanego do kierunku. Mimo braku regularnych spotkań utrzymywano stały, indywidualny kontakt z przedstawicielami reprezentującymi podmioty w ramach Rady Interesariuszy oraz spoza tego zespołu, co pozwoliło kontynuować współpracę w kluczowych obszarach, takich jak ocena programu, praktyki, staże oraz działania edukacyjne.

Zasady współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym jej organizacji, zostały włączone do systemu jakości kształcenia i opisane w instrukcji współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w tworzeniu oraz doskonaleniu efektów uczenia się dla kierunków studiów realizowanych na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, w tym bezpieczeństwa i certyfikacji żywności.

W Instrukcji szczegółowo określono sposoby współpracy z otoczeniem społeczno – gospodarczym oraz analizę informacji uzyskanych z konsultacji z przedstawicielami podmiotów zewnętrznych. Analizy dokonuje Rada Programowa kierunku i Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia raz w roku na podstawie protokołów i sprawozdań sporządzanych w czasie konsultacji. Analiza prowadzona przez Radę programową kierunku i przedstawiana Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia. Dotyczy w szczególności identyfikacji składowych sytuacji na rynku pracy, które mogłyby wymagać dostosowania programów kształcenia, zwłaszcza efektów uczenia się dla kierunku i głównych uwag podmiotów zewnętrznych, mogących mieć znaczenie dla zapewniania i doskonalenia jakości kształcenia. Udostępniono przykłady z dnia 26.04.2021 i 25.03.2023 sprawozdań okresowych z przeglądu konsultacji z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, w których zaopiniowano program i efekty uczenia się przez przedstawiciela produkcji podstawowej (ferma drobiu, EWROL -pasze), przedstawiciela organów urzędowej kontroli Żywności (WSSE i WIW w Lublinie) i innych jednostek działających w obszarze szeroko pojętej jakości i certyfikacji żywności (fima QMR, Polskie Centrum Badan i Certyfikacji S.A., Bentley Polska Sp. z o.o. Zakłady Mięsne Zakrzewscy Sp. J., Ajtel Seafood Sp. z o.o.), przedsiębiorstwa produkującego innowacyjną żywność i dodatki do żywności Innovation Sp. z o.o. Z udostępnionych materiałów wynika, że wymienieni interesariusze zewnętrzni nie mają większych uwag do programu studiów i jest opracowany prawidłowo, a osiągnięte efekty uczenia są zgodne z oczekiwaniami rynku pracy ukierunkowanego na produkcję bezpiecznej żywności. Potwierdzono również prawidłowe przygotowanie do praktycznych zadań w zakresie wdrażania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (HACCP, ISO 22000, ISO 9001) oraz ich weryfikacji poprzez prowadzenie audytów wewnętrznych. Podkreślono również, że ćwiczenia laboratoryjne w trakcie których studenci mają styczność z nowoczesną aparaturą analityczną, pozwalają nabyć umiejętności pożądane m.in. w zakładowych laboratoriach kontroli jakości. Nabyta wiedza i umiejętności przygotowuje absolwenta do pracy w przemyśle spożywczym w tym w produkcji pierwotnej i organów urzędowej kontroli oraz firmach prowadzących audyty systemowe.

W sprawozdaniach okresowych jest informacja, że Rada Programowa za pośrednictwem wyznaczonego członka, o ile jest to konieczne, przekazuje zalecenia i sugestie zgłaszane przez interesariuszy, osobom odpowiedzialnym za zajęcia, których dotyczą - jednak z uwagi na brak udokumentowanych zaleceń, nie było możliwości potwierdzenia realizacji tego procesu.

W Instrukcji współpracy z otoczeniem sformalizowano ścieżkę zgłaszania wniosków do zmian w celu doskonalenia programu studiów w postaci Sprawozdania z konsultacji z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz preferowanych form współpracy i oceny studenta i jest to główne źródło informacji analizowanych przez Radę Programową i WKdsJK.

Udostępniono przykłady sprawozdań:

- IBPRS w Warszawie ocena odnosi się do wiedzy i umiejętności w zakresie badań laboratoryjnych z wykorzystaniem zaawansowanej aparatury np. HPLC, GC, AAS, UV VIS, FTIR. Nie zaproponowano form współpracy i nie przeprowadzono analizy kompetencji absolwentów (15.01.2025).
- Bentley Polska Sp. z o.o. brak uwag związanych z efektami, wskazanie na dostęp studentów do nowoczesnej aparatury, zaproponowane formy współpracy to udział w kształceniu w zakresie metod i technik uczenia (9.03.2021).
- Starszy Inspektor Weterynaryjny - zespół ds. pasz utylizacji zgłosił potrzebę rozszerzenia zagadnień dot. bezpieczeństwa surowców i żywności pochodzenia zwierzęcego o aspekty sprzedaży bezpośredniej, rolniczego handlu detalicznego, działalności marginalnej lokalnej i ograniczonej z uwagi na coraz większe zainteresowanie tymi formami aktywności zawodowej. Wyrażono zainteresowanie współpracą w ramach praktyk (19.11.2021).
- Biolive innovation - producent żywności funkcjonalnej wskazał na potrzebę położenia nacisku na systemy zarządzania z uwzględnieniem bieżącej aktualizacji treści z uwagi na nowelizowanie standardów oraz dla zajęć *żywność funkcjonalna* rozszerzenie zagadnień o novel food i suplementy diety. Zaproponowano formy współpracy: praktyki, staże, prace dyplomowe (10.05.2022).
- Ajtel Seafood SP. Z o.o., wskazano na potrzebę rozszerzenia tematyki dot. jakości surowca rybnego na etapie przyjęcia surowca. Proponowana współpraca to praktyki, staże, prace dyplomowe.
- Zakłady Mięsne Zakrzewscy – wskazano na doskonalenie zajęć z umiejętności miękkich związanych z audytowaniem. Propozycja form współpracy w ramach ćwiczeń terenowych, prac dyplomowych (1.12.2023).

Powyższe informacje w formularzach z konsultacji z otoczeniem zawierają cenne uwagi/wnioski dotyczące wiedzy i umiejętności pożądanych na rynku pracy oraz propozycje różnych form współpracy, stąd niejasne jest, dlaczego tych informacji nie zawierają roczne sprawozdania z przeglądu konsultacji a co się z tym wiąże, pojawia się wątpliwość czy są przekazywane przez odpowiedniego członka Rady programowej osobom odpowiedzialnym za zajęcia i jakie są dalsze losy tych rekomendacji otoczenia. Pomimo brakującego ogniwa w przekazywaniu informacji potwierdzono wykorzystanie wybranych zaleceń interesariuszy zewnętrznych zgłaszanych w trakcie konsultacji w postaci uaktualnienia zagadnień związanych z nową wersją programu FSSC 22000, Food Fraud czy Food Defense, które wprowadzono do modułu *branżowe systemy zarządzania jakością* (konsultacje Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji S.A).

Ponadto w wyniku sugestii interesariuszy zewnętrznych zmniejszono liczbę godzin dla zajęć: *programy jakościowe dla produktów żywnościowych* (o 5 godz.) oraz *narzędzia kompleksowego zarządzania jakością* (o 5 godz.). Zgodnie z propozycjami otoczenia gospodarczego dokonano zmiany nazwy zajęć z *metody i narzędzia zarządzania jakością* na *narzędzia kompleksowego zarządzania jakością*, zmodyfikowano również treści kształcenia, kładąc nacisk na konieczność kompleksowego prowadzenia działań w zakresie utrzymania jakości. Zmodyfikowano również treści kształcenia w ramach zajęć *zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mleka*, w których wprowadzono więcej informacji na temat

identyfikacji potencjalnych wad produktów mlecznych. Na ćwiczeniach z zajęć *ryby jako żywność* wprowadzono opracowanie instrukcji dotyczącej zapewnienia bezpieczeństwa surowców rybnych na poziomie produkcji pierwotnej, jak również arkusz oceny jakości surowca rybnego na etapie przyjęcia w oparciu o system QIM (Quality Index Method for fish quality control).

Obecnie są realizowane następujące główne formy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

- formalne i przeważające nieformalne spotkania, podczas których są pozyskiwane opinie interesariuszy o potrzebach rynku pracy oraz kompetencjach absolwentów, kluczowych z punktu widzenia rozwijającego się rynku pracy;
- opiniowanie przez interesariuszy programów zajęć i ocena efektów uczenia oraz propozycja form współpracy w ramach zbieranych sprawozdań z konsultacji;
- włączanie interesariuszy zewnętrznych, których działalność jest zgodna z profilem zawodowym kierunku w proces prowadzenia zajęć;
- ustalanie tematów i realizacja prac dyplomowych na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, oraz realizowanie wspólnych projektów badawczych, co ma również charakter wsparcia doradczego, np. w trybie rozwiązywania problemów naukowych na potrzeby interesariuszy zewnętrznych przez studentów i pracowników kierunku, czemu towarzyszy publikowanie efektów współpracy w celu promowania i podnoszenia prestiżu podmiotów współpracujących oraz promowaniu innowacyjnych rozwiązań zgodnych z kierunkami rozwoju branż;
- współpraca w ramach praktyk zawodowych i staży;
- organizacja konferencji i spotkań z otoczeniem w celu popularyzacji nauki;
- angażowanie studentów w podejmowanie społecznych i przemysłowych inicjatyw oraz działalność Koła Naukowego.

Podczas oceny udostępniono następujące przykłady będące potwierdzeniem realizacji przytoczonych form współpracy.

Przedstawiciel WIJHARS w Lublinie został włączony w realizację procesu dydaktycznego na ocenianym kierunku prowadząc zajęcia - *systemy oceny zgodności w obszarze żywności* w trakcie których studenci mają zajęcia terenowe i wizytują WIJHARS w Lublinie, gdzie naocznie mogą zapoznać się z zakresem i specyfiką pracy ww. Inspekcji. Gościnnie zapraszani są przedstawiciele OSG (m.in. z produkcji podstawowej, Sanepidu, jednostki przeprowadzającej audyty) na spotkania ze studentami przybliżając im tematykę związaną z reprezentowaną działalnością z zakresu bezpieczeństwa i systemów kontroli jakości żywności.

Jest prowadzona współpraca w ramach realizacji ćwiczeń terenowych oraz wyjazdów studyjnych do zakładów z branży rolno-spożywczej tj. mleczarni (SM Spomlek z Radzyna Podlaskiego, OSM Krasnystaw, SM Ryki), zakładów mięsnych (P.P.H.U. Gramar z Włodawy, Zakładem Przetwórstwa Mięsa Matthias, Sp. z o.o. z Modliborzyc), gospodarstw indywidualnych prowadzących przetwórstwo surowców na poziomie gospodarstwa (Majątek Rutka - wytwarzanie serów rzemieślniczych, gospodarstwo rybackie Pustelnia z Woli Rudzkiej, rzemieślnicza tłocznia olejów Manufaktura Łucka). Ponadto realizowane są zajęcia terenowe w WIJHARS w Lublinie oraz WSSE w Lublinie. Studenci często korzystają z możliwości realizacji praktyk w ww. jednostkach oraz zakładach.

Ponadto współpraca z właścicielem firmy QMR dotycząca przystąpienia do egzaminu na audytora wewnętrznego systemu bezpieczeństwa wzbogaciła kompetencje studenta o uzyskanie certyfikatu Audytor Wewnętrzny Systemu HACCP, co w przypadku tego obszaru zawodowego podnosi atrakcyjność absolwenta na rynku pracy.

Zorganizowano konferencję pt. „Poznaj znaki jakości – wyróżniki lubelskiej żywności” z udziałem przedstawicieli otoczenia reprezentujących: Lubelski Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych - znaki jakości nadzorowane przez IJHARS, Jednostkę Certyfikującą Ekogwarancja PTRE sp. z o.o. - znak rolnictwa ekologicznego i PCBC w Warszawie- znak jakości Q, Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego - znak Jakość Tradycja.

W spotkaniu Zespołu Oceniającego PKA z otoczeniem społeczno-gospodarczym przeprowadzonym w trybie hybrydowym wzięli udział przedstawiciele następujących 4 podmiotów: WIJHARS, Wojewódzki Inspektorat Weterynarii, Firma QMR-Auditor wiodący, EWROL firma żywieniowa, produkcja i sprzedaż pasz. Uczestnicy potwierdzili różne formy współpracy, tj. przyjmowanie studentów na praktyki, prowadzenie zajęć i współpracę w ramach możliwości uzyskania certyfikatu po zdanym egzaminie, współorganizacja konferencji. Wszyscy potwierdzili potrzebę kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności i szerokie możliwości zatrudnienia. Obecni na spotkaniu potwierdzili, że są zatrudniani absolwenci kierunku w firmach, które reprezentują i są bardzo zadowoleni z poziomu wiedzy i przygotowania absolwentów również do pracy w terenie. Koncepcja kształcenia oraz profil zawodowy, w tym z kompetencjami inżynierskimi, umożliwia szerokie spektrum zatrudnienia zależnie od preferencji absolwenta. Uczestnicy spotkania nie byli świadomi, że jest problem z zmniejszającą się liczbą kandydatów aplikujących na bezpieczeństwo i certyfikację żywności. Obecni są członkami Rady Interesariuszy w zespole przypisanym do kierunku, ale nie spotykają się w grupie w celu omówienia programu, oceny osiągania zakładanych efektów, przedyskutowania kierunków rozwoju programu zgodnie z potrzebami rynku pracy. Swoje indywidualne opinie przekazują w Sprawozdaniu z konsultacji i raczej nie mają zwrotnych informacji, co do dalszego postępowania. Uczestnicy zadeklarowali kontynuację współpracy oraz działania zmierzające do poprawy przepływu informacji w tym w zakresie zwiększenia liczby kandydatów.

Doskonalenie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest realizowane poprzez interpersonalne, częste kontakty, rozmowy w celu pozyskiwania informacji na temat programu studiów, jakości kształcenia oraz preferowanych form współpracy z interesariuszami zewnętrznymi pod kątem ich potrzeb. Śledzenie losów absolwentów realizowane w formie ankiet jest kolejnym potwierdzeniem świadomego zaangażowania się w pozyskiwanie informacji zwrotnych związanych z potrzebami rynku pracy. Dobór członków Rady Interesariuszy jest prawidłowy ze wskazaniem na rozszerzenie o nowych członków reprezentujących profil zawodowy zgodny z kierunkiem.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Potwierdzono szeroki zakres różnorodnych form kontaktów i współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym poprzez wykorzystanie komunikacji zdalnej. Współpraca i angażowanie przedstawicieli otoczenia w opiniowanie programów i zakładanych efektów uczenia się oraz inne formy wpływu na proces kształcenia zgodny z profilem zawodowym i oczekiwaniami rynku pracy odbywa się głównie w oparciu o nieformalne kontakty, w tym z przedstawicielami członków Rady Interesariuszy.

Współpraca jest prowadzona systematycznie i ma charakter stały. Rodzaj i zakres działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, z którymi kierunek współpracuje w ramach doskonalenia i realizacji programu studiów, jest zgodny z dyscyplinami, do których kierunek jest przyporządkowany. Niemniej jednak jest płaszczyzną do doskonalenia tego obszaru w ramach zasad działania Rady Interesariuszy pod kątem popularyzacji kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Potwierdzono różnorodne formy współpracy z otoczeniem oraz właściwe przygotowanie absolwentów do pełnienia ról zawodowych i społecznych, wynikających ze specyfiki kierunku oraz potrzeb zawodowych związanych z trendami zmian na rynku pracy. Kadra i studenci kierunku podejmują różnorodne inicjatywy włączając do współpracy interesariuszy zewnętrznych oraz angażując przedstawicieli otoczenia w proces uczenia. Podejmowane są inicjatywy nawiązywania nowych kontaktów i współpracy z przedstawicielami podmiotów o aktywności zawodowej spójnej z realizowanymi tematami naukowo-badawczymi i dydaktycznymi.

Informacje pozyskiwane podczas analizy danych uzyskiwanych w ramach ankiet/formularzy ocen oraz systematycznych spotkań dotyczących oceny programu oraz analizy i wymiany informacji z interesariuszami zewnętrznymi o charakterze formalnym i nieformalnym są właściwym narzędziem do monitorowania współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym i oceny jej efektów w odniesieniu do programu studiów i podnoszenia kompetencji absolwentów. Zgłaszane zmiany podczas opiniowania przez pracodawców programu i zakładanych efektów są uwzględniane i traktowane jako potrzeby pracodawców, co potwierdza, że w ramach działań na kierunku są podejmowane nowe wyzwania w celu ciągłego dostosowywania programu do potrzeb zmieniającego się rynku pracy, przy czym zauważono obszary do doskonalenia. Zatem można stwierdzić, że prowadzone są okresowe przeglądy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów, obejmujące ocenę poprawności doboru instytucji współpracujących, skuteczności form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów.

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

Brak

Rekomendacje

Rekomenduje się:

1. doskonalenie procesu pozyskiwania od otoczenia społeczno-gospodarczego opinii na temat programu i zakładanych efektów uczenia, w celu ich wykorzystania do rozwoju kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, zgodnie z potrzebami rynku pracy, co może być osiągnięte, np. poprzez rozszerzenia liczby podmiotów reprezentujących adekwatną aktywność zawodową,
2. poprawę przepływu informacji, szczególnie w ramach działania Rady Interesariuszy i struktur kierunku analizujących uwagi/wnioski i decydujących o zmianach w programie z uwzględnieniem głosów przedstawicieli otoczenia.

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Jednym z priorytetów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, zgodnie ze strategią Uczelni, jest intensyfikacja współpracy międzynarodowej w obszarze naukowo-dydaktycznym oraz mobilności w przestrzeni międzynarodowej, zarówno kadry, jak i studentów, w celu wszechstronnego wykształcenia absolwentów i przygotowania ich do konkurencyjności na międzynarodowym rynku pracy. Proces umiędzynarodowienia kształcenia stanowi spójny system, w który włączeni są zarówno studenci, jak i nauczyciele akademicki i jest rozumiany szeroko, nie tylko jako mobilność, ale również aplikowanie o granty realizowane w międzynarodowych zespołach, zgłaszanie kandydatów do programów wymiany akademickiej z jednostkami zagranicznymi, udział nauczycieli w międzynarodowych gremiach naukowych, dydaktycznych i redakcjach czasopism, poszerzanie oferty dydaktycznej w językach obcych i in.

Na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności studenci uczestniczą w obowiązkowych zajęciach z wybranego języka obcego (do wyboru: język angielski, niemiecki, francuski, rosyjski), prowadzonych przez specjalistów z Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji. Nauczanie języka obcego ma na celu podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego, rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym oraz przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. Na studiach pierwszego stopnia nauka języka obcego realizowana jest w wymiarze łącznym 105 godzin na studiach stacjonarnych (3 semestry, 8 ECTS) i 63 godzin na studiach niestacjonarnych (4 semestry, 8 ECTS). Kurs językowy kończy się egzaminem poświadczającym znajomość języka na poziomie B2 (sprawność językowa w zakresie słuchania, mówienia, czytania i pisanie), zgodnie z Europejskim Systemem Opisu Kształcenia Językowego. Natomiast na studiach drugiego stopnia zajęcia z języka obcego prowadzone są w jednym semestrze, w wymiarze 30 godzin (2 ECTS) i kończą się zaliczeniem poświadczającym znajomość języka obcego na poziomie B2+. Wymagania odnośnie efektów uczenia się w zakresie języka obcego podane są w sylabusach.

W ramach zwiększania kompetencji językowych studentów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności Uczelnia posiada ofertę zajęć prowadzonych w języku angielskim: *animal genetics, commodity science of animal products, hazards in poultry production and processing, information technologies, statistics in animal science, methods of food assessment, organic food production, technical Physics*. W ocenianym okresie, żaden ze studentów kierunku nie realizował zajęć w języku obcym. Natomiast studenci z zagranicy studiowali następujące moduły prowadzone przez nauczycieli kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności: *animal genetics, animal nutrition and feedstuffs, cattle breeding and husbandry, dairy and beef production technologies, information technologies, poultry breeding and husbandry*.

Uczelnia stwarza możliwość podnoszenia umiejętności językowych studentom (i pracownikom) na specjalistycznych kursach, np.: kursie przygotowującym do egzaminu z języka technicznego przeprowadzanego przez MONDIALE (Accredited Test Centre z siedzibą w Szwajcarii), który sprawdza znajomość języka zgodnie z Europejskim Systemem Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy (CEFR): mówienie, pisanie, słuchanie i czytanie; w 100-godzinny kursie przygotowującym do egzaminu TELC (The European Language Certificate) z języka angielskiego lub niemieckiego (na poziomach: B1, B2, C1); kursach doszkalających do Egzaminu Centralnego z języków: angielskiego, niemieckiego, rosyjskiego i

francuskiego (A1-C1). Uczelnia umożliwia również obcokrajowcom studiującym na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie bezpłatne kursy języka polskiego.

Proces umiędzynarodowienia kształcenia jest realizowany także przez wymianę studencką, w ramach różnych programów stypendialnych i szkoleniowych, głównie programu Erasmus+. Studenci UP w Lublinie mogą studiować na ponad 100 uczelniach partnerskich, z którymi Uczelnia ma podpisane umowy w zakresie studiów wymiennych, a także korzystać z możliwości realizacji praktyk zawodowych. Lista uczelni partnerskich jest publikowana na stronie www.Uczelni. W ramach programu Erasmus+ studenci mają również możliwość korzystania z mobilności krótkoterminowej realizowanej dla studentów pierwszego i drugiego poziomu kształcenia składających się z dwóch komponentów: pobytu fizycznego w uczelni zagranicznej od 5 do 30 dni oraz komponentu wirtualnego przed lub po pobycie stacjonarnym (czas nieokreślony).

Szczegółowe informacje dotyczące programu ERASMUS+ m.in. warunków naboru na studia wymienne oraz dokumentów aplikacyjnych znajdują się stronie internetowej Uczelni. Należy zaznaczyć, że studenci zamierzający wyjechać za granicę w ramach programu ERASMUS+ mają wsparcie językowe na platformie Online Linguistic Support (OLS). Po wstępnej ocenie umiejętności danego uczestnika, na platformie OLS zostają przyznane/udostępnione kursy językowe, które umożliwiają studentom podnoszenie swoich kompetencji językowych. Studentom z niepełnosprawnościami, którzy chcą uczestniczyć w wymianie międzynarodowej Uczelnia zapewnia wsparcie, również finansowe. Ponadto, powołany na Uczelni specjalista do spraw osób z niepełnosprawnościami, który jest odpowiedzialny za umożliwienie wszystkim studentom równego dostępu do procesu kształcenia, obejmuje indywidualną opieką niepełnosprawnych studentów chcących skorzystać z oferty wymiany międzynarodowej.

Pomimo dogodnych warunków stworzonych przez Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki i wszechstronnego wspierania mobilności międzynarodowej przez Uczelnię, studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, w niewielkim stopniu wykorzystują możliwość wzbogacenia swoich kwalifikacji w procesie kształcenia zagranicznego. W ocenianym okresie do zagranicznej uczelni partnerskiej wyjechało 16 studentów Wydziału (w tym 1 student na praktykę). Wśród osób wyjeżdżających (na studia/praktykę) nie było studentów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. W analizie SWOT Uczelnia przyznaje, że niska aktywność studentów w zakresie wymiany międzynarodowej jest słabą stroną kierunku.

Innowacyjne badania naukowe i atrakcyjna oferta kształcenia stanowią zachętę dla studentów z uczelni partnerskich do realizacji studiów/praktyk na UP w Lublinie. W latach akademickich 2019-2024 na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki studiowało 51 studentów z zagranicy, 3 osoby odbywały praktykę, a 2 realizowały prace doktorskie. Według informacji władz Wydziału, w roku akademickim 2024/25, 21 studentów z zagranicy zadeklarowało gotowość realizacji studiów na Wydziale w ramach programu Erasmus+. Studenci zagraniczni rekrutują się głównie z Turcji, Hiszpanii, Francji i Włoch.

Skuteczną formę umiędzynarodowienia procesu kształcenia stanowi możliwość uczestniczenia studentów w wykładach pracowników naukowych z zagranicy, współpracujących z pracownikami Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. Studenci mogą brać udział w organizowanych wykładach otwartych np. w ramach cyklu Open Seminar czy Visiting Professors in Lublin, które prowadzone są przez uznanych zagranicznych przedstawicieli świata nauki. W okresie od 2022 roku, specjalistyczne wykłady wygłosili profesorowie z: University of Edinburgh, Agriculture Cairo University Egipt, National Reference Laboratory Veterinary Drug Residues Lviv, Ludwig-Maximilians-University of Munich, Institute of Animal Breeding in Prague. Należy wspomnieć także o aktywnym udziale studentów członków kół naukowych w międzynarodowych konferencjach naukowych. Na przykład w 2023 roku, studentka kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, zajęła IV miejsce w I międzyuczelnianym

konkursie na prezentację multimedialną wygłoszoną w języku angielskim pt. Microbiological aspects of food safety.

Istotnym ogniwem w systemie umiędzynarodowienia kształcenia jest współpraca naukowo-badawcza i dydaktyczna nauczycieli akademickich z naukowcami z ośrodków zagranicznych, m.in.: w formie wizyt, stażów, czy realizacji międzynarodowych projektów badawczych, a także wymiana kadry naukowo-dydaktycznej z uczelniami zagranicznymi, zarówno w celach naukowych jak i dydaktycznych. W latach 2022-2025 pracownicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku 14-krotnie wyjeżdżali za granicę w celach służbowych (realizacja wspólnych projektów badawczych, staże naukowe, podnoszenie kwalifikacji dydaktycznych), głównie do Włoch, Czech, Turcji i na Litwę. W tym okresie na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki przebywało 15 pracowników naukowych z uczelni zagranicznych (program ERASMUS+), w tym 2 profesorów wizytujących (z Agricultural University of Iceland oraz z Lithuanian University of Health Sciences).

Uczelnia wszechstronnie wspiera pracowników w procesie mobilności międzynarodowej, m.in. organizując szkolenia bądź umożliwiając udział w kursach i szkoleniach. Na przykład, w ramach programu „Mistrzowie Dydaktyki” (Podniesienie kompetencji kadry akademickiej Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki w zakresie stosowania nowoczesnych, innowacyjnych metod dydaktycznych) 7 pracowników naukowo-dydaktycznych uczestniczyło w 10-15 dniowych szkoleniach na wybranych renomowanych uczelniach europejskich (m.in. University of Groningen, Holandia; Ghent University, Belgia i Aarhus University, Dania). W ramach programu „Welcome to Poland”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (projekt: Podniesienie kompetencji kadry akademickiej i administracyjnej oraz potencjału instytucjonalnego w przyjmowaniu osób z zagranicy przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie), były organizowane bezpłatne kursy języka angielskiego. Z oferty skorzystało 13 nauczycieli akademickich Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki (2019-2021). Kadra akademicka może skorzystać z oferty „PROM - Międzynarodowa wymiana stypendialna doktorantów i kadry akademickiej”, finansowanej przez NAWA czy wyjazdów dydaktycznych (STA) i/lub szkoleniowych (STS) w ramach programu ERASMUS+ „Mobilność edukacyjna”.

Kompleksowym wsparciem umiędzynarodowienia zajmuje się Biuro Mobilności Akademickiej (BMA), podlegające Prorektorowi ds. organizacji i rozwoju. BMA organizuje wyjazdy studentów (na studia zagraniczne, praktyki i staże absolwenckie) oraz przyjazdy studentów z zagranicznych uczelni w celu odbycia części studiów w UP w Lublinie. Ponadto, wspiera pracowników Uczelni wyjeżdżających za granicę w celach szkoleniowych, dydaktycznych oraz pracowników uczelni zagranicznych przyjeżdżających w celach naukowych lub dydaktycznych.

Z Biurem Mobilności Akademickiej ściśle współpracuje powołany na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki Koordynator Programu Erasmus+. Jego głównym zadaniem jest wspieranie studentów i nauczycieli akademickich w procesie umiędzynarodowienia kształcenia. Koordynator przeprowadza wśród studentów kierunku nabór na studia wymienne w ramach programu Erasmus+ oraz nabór ciągły na praktyki zagraniczne. Pomaga również w szerokim zakresie studentom z zagranicy chcących przyjechać na Wydział w celach dydaktycznych lub na praktykę. Szczegółowe zadania określa instrukcja nr 14 w sprawie monitorowanie wymiany krajowej i międzynarodowej.

Wydział prowadzi bieżący i okresowy monitoring procesu umiędzynarodowienia kształcenia. W proces ten włączeni są: Dziekan Wydziału (jednocześnie przewodnicząca Kolegium Wydziału i przewodnicząca Rady Dyscypliny Zootechnika i Rybactwo), Koordynator ds. Erasmus+ oraz uczelniane Biuro Mobilności Akademickiej. Ocena dokonywana jest corocznie, a jej podstawę stanowi sprawozdanie z działalności międzynarodowej (dydaktycznej i badawczej) przedstawiane przez koordynatora, na podstawie

materiałów własnych i z BMA. Dokumentację w tym zakresie gromadzi Koordynator ds. Erasmus+, Dziekanat i Biuro Mobilności Akademickiej. Zakres współpracy oraz dane dotyczące liczby wyjazdów nauczycieli akademickich oraz studentów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są przedstawiane i dyskutowane podczas obrad Rady Programowej kierunku i Kolegium Wydziału. Wnioski wynikające z tych analiz stanowią podstawę do działania władz Wydziału, w celu intensyfikacji procesu umiędzynarodowienia kształcenia.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie proces umiędzynarodowienia kształcenia stanowi spójny system, w który włączeni są zarówno studenci jak i nauczyciele akademicy. Uczelnia stworzyła sprzyjające warunki do współpracy międzynarodowej w obszarze naukowo-dydaktycznym w celu wszechstronnego przygotowania studentów do konkurencyjności na międzynarodowym rynku pracy. Wypracowany na Uczelni system umiędzynarodowienia procesu kształcenia jest zgodny z koncepcją i założonymi celami kształcenia. Elementami systemu są, m.in.: obowiązkowy kurs nauki języka obcego (na poziomie B2 i B2+ zgodnie z Europejskim Systemem Opisu Kształcenia Językowego), oferta studiów w języku angielskim, dobra praktyka wykorzystywania piśmiennictwa obcojęzycznego w pracach dyplomowych, możliwość realizowania programów wymiany studenckiej, możliwość uczestniczenia w wykładach i seminariach prowadzonych przez przedstawicieli uczelni i instytucji zagranicznych, możliwość wyjazdów pracowników i przyjazdów przedstawicieli uczelni zagranicznych, realizacja międzynarodowych projektów badawczych i organizacja międzynarodowych konferencji naukowych. Zespół oceniający stwierdza, że stworzone zostały możliwości do rozwijania aktywności międzynarodowej, zarówno nauczycieli jak i studentów. Aktywność ta jest promowana i wspierana. Władze Wydziału monitorują i dokonują okresowej oceny stopnia umiędzynarodowienia kształcenia, a wnioski wykorzystują w celu intensyfikacji aktywności międzynarodowej.

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

Brak

Rekomendacje

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8

Na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie wsparcie studentów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności przebiega prawidłowo, ma ono charakter stały i kompleksowy oraz przybiera zróżnicowane formy. Wsparcie na ocenianym kierunku jest prowadzone adekwatnie do celów kształcenia w tym potrzeb wynikających z realizacji programu studiów. Studenci ocenianego kierunku mają zapewniony mechanizm wsparcia i motywacji do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się, a także przygotowanie na wejście do rynku pracy odpowiadający ocenianemu kierunkowi.

Najważniejszą formą wsparcia na ocenianym kierunku są opiekunowie. Rola opiekunów jest obszerna i zróżnicowana początkując od wsparcia organizacyjnego i merytorycznego po wsparcia w sytuacjach dyskryminacyjnych oraz konfliktowych. Studenci cenią sobie obecność opiekunów i są to ich osoby wsparcia oraz pierwszego kontaktu z uczelnią. Kontakt z opiekunami jest w głównej mierze realizowany poprzez kontakt student- starosta- opiekun lub student- samorząd- opiekun, a w razie potrzeby każdy student może bezpośrednio się zgłosić do opiekuna. Studenci ocenili współpracę z opiekunami pozytywnie oraz nie zgłosili żadnych uchybień. Istotną rolą wsparcia w zakresie przygotowania do korzystania z infrastruktury i oprogramowania stosowanego w kształceniu na odległość, zapewniają dedykowani pracownicy uczelni. Jedyny system zdalny, na którym bazuje oceniany kierunek to: "wirtualna uczelnia". Zajęcia prowadzone są tylko w formie stacjonarnie, dlatego kształcenie na innych systemach nie jest realizowane. Główny kontakt formalny ze studentami jest prowadzony również przez "wirtualną uczelnię". Studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności mogą skorzystać ze wsparcia biura kształcenia praktycznego i rozwoju kompetencji, które odpowiada za ułatwienie startu zawodowego absolwentom oraz włączenie praktyk w proces uczenia (biuro oferuje w swojej ofercie wiele miejsc praktyk, stażów oraz prac). Studenci mogą również otrzymać wsparcie poprzez uczęszczanie na m.in. warsztaty i szkolenia przygotowujące studentów na wejście na rynek pracy, doradztwa zawodowe oraz spotkania z potencjalnymi pracodawcami. Studenci wykazali aktywność związaną z podejmowanymi formami wsparcia przez biuro kształcenia praktycznego i rozwoju kompetencji.

Wsparcie merytoryczne w zakresie przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności jest stawiane na bardzo wysokim poziomie ze względu na profil ogólnoakademicki ocenianego kierunku. Wsparcie przybiera różnorodne formy, które są dostosowane do potrzeb studentów. Główne wsparcie w działalności naukowej jest realizowane przez opiekuna, który aktywnie włącza się w pracę kół naukowych działających na Wydziale. Działalność ta opiera się na wsparciu m.in. realizacji badań naukowych, tworzeniu artykułów, publikowanie artykułów, organizacja konferencji oraz prezentację badań na konferencjach. Studenci mają możliwość ubiegania się o finansowanie swoich badań naukowych oraz wyjazdów na konferencję. Dobrą praktyką Uczelni jest wspieranie finansowe kół i pomimo częstych braków środków na niektóre wyjazdy naukowe, Dziekan wspiera studentów finansując je ze swojego budżetu. Studenci wykazali, że mogą liczyć na wsparcie merytoryczne swoich opiekunów oraz Uczelni w wybranych przez siebie działalnościach.

Uczelnia uwzględnia systemowe wsparcie oraz motywację dla studentów wybitnych do osiągania lepszych wyników w nauce poprzez stypendium Rektora. Stypendium jest przyznawane na podstawie wysokiej średniej, osiągnięć sportowych, osiągnięć naukowych oraz osiągnięć artystycznych. Studenci mają również możliwość uzyskania wyróżnienia od Rektora w trakcie inauguracji za wybitne osiągnięcia naukowe, sportowe, organizacyjne oraz za najlepszą pracę dyplomową. Dodatkowo, jeśli w trakcie

roku akademickiego studenci osiągnęli jedno z wyżej wymienionych wybitnych osiągnięć, są również zapraszani przez Rektora na dodatkowe spotkanie, gdzie wręczane są podziękowania oraz nagrody dla studentów. Jedną z podstawowych form systemu wsparcia studentów jest również możliwość uzyskania indywidualnej organizacji studiów. Studenci mogą ubiegać się IOS (indywidualna organizacja studiów) w przypadku np. wyróżniającej działalności samorządowej, kulturalnej lub sportowej. IOS umożliwia modyfikację tygodniowego terminarza zajęć dydaktycznych poprzez wybór grup zajęciowych i godzin odbywania zajęć, co umożliwia realizację zakładanego programu studiów.

Studenci ocenianego kierunku mogą brać udział w różnorodnych formach aktywności wykraczających poza program studiów tak jak: Stowarzyszenie Studentów Nauk Przyrodniczych, Związek Młodzieży Wiejskiej, magazyn studentów "Radar", Chór Akademicki Uniwersytetu Przyrodniczego, Zespół Pieśni i Tańca "Jawor", Studencka Akademia Fotograficzna "Szafir", Duszpasterstwo akademickie oraz sekcje Akademickiego Związku Sportowego. Studenci mają do wyboru z aż 31 sekcji sportowych na Uniwersytecie Przyrodniczym, w tym najpopularniejsze sporty typu: piłka siatkowa, tenis, unihokej, piłka ręczna, piłka nożna, koszykówka oraz futsal.

Wsparcie studentów na wizytowanym kierunku jest dostosowane do potrzeb różnych grup studentów. Główną formą wsparcia jest stypendium socjalne, dla osób z niepełnosprawnościami oraz zapomoga. Studenci studiujący na dwóch lub więcej kierunkach studiów, odbywający część studiów w innych uczelniach krajowych lub zagranicznych, znajdujący się w wyjątkowo trudnej sytuacji życiowej, studenci z niepełnosprawnością, w ciąży lub będący rodzicem może ubiegać się o przyznanie wyżej wymienionego IOS. Uczelnia wspiera studentów ocenianego kierunku również poprzez możliwość skorzystania ze żłobka na terenie Uczelni, gdzie zarówno studenci jak i pracownicy mogą zostawić tam na czas zajęć swoje dzieci. Umożliwia to studentom pogodzenie bycia rodzicem a studentem UP.

Osoby z niepełnosprawnościami mogą dodatkowo liczyć na wsparcie z uczelni w postaci wielu zróżnicowanych oraz zindywidualizowanych instrumentów wsparcia takich jak:

- wsparcie asystenta w czynnościach związanych z nauką
- wypożyczanie sprzętu technicznego odpowiadającemu potrzeby studenta
- indywidualny tok nauczania języków obcych
- dostosowanie materiałów dydaktycznych do potrzeb indywidualnych
- Studium Wychowania Fizycznego i Sportu organizuje zajęcia sportowe poprawiające kondycję i aktywność studentów z niepełnosprawnościami
- zmianę miejsca odbywania zajęć
- stanowisko komputerowo ze specjalistycznym sprzętem i oprogramowaniem w budynku biblioteki uczelnianej

Studenci z niepełnosprawnościami mają możliwość otrzymania wsparcia od powołanego pełnomocnika do spraw osób z niepełnosprawnościami. W obowiązkach pełnomocnika należą głównie: zapewnienie informacji, doradztwa, konsultacji, poradnictwa osobom z niepełnosprawnościami w zakresie przysługującym im praw, uregulowań prawnych, dostępności usług, organizowanie form wsparcia, które mają na celu wyrównywanie szans edukacyjnych osobom z niepełnosprawnościami.

Powyższe formy wsparcia mają na celu ułatwienie studentom pełnego skorzystania z oferty wydziału, w tym osiągnięcia niezbędnych efektów uczenia się i kompetencji przewidzianych programem studiów. Na Uczelni występuje również wsparcie w postaci bezpłatnych konsultacji psychologicznych. Konsultacje psychologiczne są umawiane bezpośrednio z psychologiem, co sprzyja anonimowości studentów. Studenci mogą korzystać ze wsparcia psychologa bez ograniczeń liczbowych - można

skorzystać raz lub uczęszczać regularnie w razie potrzeby indywidualnej studenta. Studenci pozytywnie opiniowali wsparcie psychologa pod względem merytorycznym jak i organizacyjnym.

Uczelniany system składania skarg oraz wniosków jest jasny i przejrzysty zgodny z potrzebami studentów ocenianego kierunku. Uczelnia posiada swój wewnętrzny system składania oraz rozpatrywania skarg, gdzie pracownicy dziekanatu są odpowiedzialni za prawidłowe wprowadzanie do ewidencji skarg lub wniosków i przestrzegania terminów ich załatwiania. Student również jest w takiej sytuacji jasno poinformowany przez pracowników uczelni o terminie odpowiedzi oraz dalszym postępowaniem sprawy. System oprócz drogi oficjalnej również przewiduje bardziej nieformalne drogi komunikacji jak np. zgłaszanie skarg do opiekunów. Studenci jasno wykazali, że większość spraw zgłaszają poprzez drogi nieformalne i są zadowoleni z rezultatów załatwianych spraw. Wsparcie studentów w tym przypadku wskazuje jasno, że uczelnia dostosowuje się do indywidualnych potrzeb studenta.

System wsparcia studentów zapewnia działania informacyjne i edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa studentów oraz instrumenty przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy. Na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie został powołany Pełnomocnik Rektora ds. bezpieczeństwa osobistego pracowników, studentów i doktorantów. Jego zadaniem jest: przyjmowanie zgłoszeń studentów, dokonywanie wstępnej oceny zgłoszeń oraz prowadzenie wstępnych rozmów z osobami zgłaszającymi przypadki mobbingu lub molestowania seksualnego oraz inicjowanie postępowania mediacyjnego. Studenci mają również możliwość zgłoszenia sprawy do opiekuna roku, który również jest może podejmować się działaniu zgodnie z instrukcją - Zasady reagowania na konflikty, dyskryminację i przemoc oraz zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. Na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nie wykazano przypadku zgłaszanych spraw.

Kadra wspierająca proces nauczania i uczenia się na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności odpowiada potrzebom studentów oraz umożliwia wszechstronną pomoc w rozwiązywaniu spraw studenckich. Do dziekanatu można się zgłosić i umówić stacjonarnie lub w pełni załatwić wszelkie potrzeby w sposób zdalny. Studenci wykazali, że w większości spraw stawiają się fizycznie w dziekanacie, gdyż łatwiej jest im na miejscu zrealizować swoje potrzeby oraz czują, że pracownicy dziekanatu wspierają ich na każdym kroku studiów. Kadra dydaktyczna również została pochwalona, a studenci jasno wykazali, że prowadzący na Wydziale odpowiadają ich potrzebom naukowym i dydaktycznym.

System wsparcia uwzględnia instrumenty wsparcia przedstawicieli samorządu studenckiego, grup aktywności studenckich i kół naukowych. Na wydziale prężnie działa Wydziałowa Rada Samorządu Studenckiego Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, która spełnia swoje ustawowe zadania – reprezentuje społeczność studencką w zakresie spraw studenckich, w tym socjalno-bytowych oraz kulturalnych stymulujących aktywność studencką. Wydziałowa Rada Samorządu Studenckiego również bierze aktywny udział w pracach rady wydziałów, radzie bibliotecznej, komisji wydziałowych oraz podejmują opiniowanie programów studiów (w tym program studiów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności). Wydział wspiera Studentów angażującym się w dodatkową działalność samorządową, naukową i organizacyjną poprzez zapewnia szeregu instrumentów wsparcia takich jak: organizacyjnie - udostępnienie pomieszczeń na Wydziale, merytorycznym - wsparcie opiekunów i dydaktyków uczelni, oraz finansowym - poprzez złożenie odpowiedniego wniosku.

Na Uczelni prowadzone są działania związane z przeprowadzaniem przeglądów wsparcia studentów, organizowane z ich udziałem. System wsparcia posiada procedury monitorowania oraz ewaluacji poszczególnych jego elementów. Zaplanowane przeglądy wsparcia studentów mają zaplanowaną i

systematyczną formę zgodnie z Harmonogramem działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki UP w Lublinie który jest zaplanowany na każdy rok akademicki. Wyniki przeglądów są wykorzystywane do doskonalenia systemu wsparcia studentów, a studenci oznajmili, że widzą realne zmiany po wypełnieniu przeglądów.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

System wsparcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności działa w sposób zgodny z potrzebami studentów oraz cechuje się wystarczającą ilością wykorzystywanych instrumentów. Uczelniane wsparcie oferuje studentom rozwiązania pozwalające i zachęcające do rozwoju naukowego. System uwzględnia rozwiązania dla studentów wybitnych i rozwiązania motywujące do osiągnięcia efektów uczenia się. Uwzględnione są zróżnicowane i indywidualne potrzeby studentów, w tym studentów znajdujących się stale lub przejściowo w trudnej sytuacji życiowej, a także studentów z niepełnosprawnościami. W ramach wsparcia studentów prowadzony jest system składania skarg i wniosków. Samorząd studencki, koła naukowe i organizacje studenckie otrzymują odpowiednie wsparcie na rzecz podejmowanych działań. System wsparcia oraz proces kształcenia studentów podlega monitoringowi w ramach różnych ankiet i badań, a wyniki są wykorzystywane do doskonalenia jakości kształcenia i systemu wsparcia.

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

Brak

Rekomendacje

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Publiczny dostęp do informacji publicznej na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności realizowany jest głównie przez stronę internetową Uniwersytetu a dodatkowo przez stronę internetową Wydziału, Biuletyn Informacji Publicznej oraz media społecznościowe. Wszystkie kanały są na bieżąco aktualizowane, dzięki czemu zamieszczone tam treści są rzetelne i zgodne z

obowiązującym prawem. Uczelnia dba o to, by dostęp do informacji był prosty i wygodny, niezależnie od miejsca czy i czasu korzystania ze strony. Strona internetowa jest przystosowana do potrzeb różnych użytkowników, w tym osób z niepełnosprawnościami a realizuje poprzez: możliwość zmiany rozmiaru czcionki oraz korzystanie z trybu wysokiego kontrastu. Uczelnia przygotowała dostosowaną do różnych potrzeb osób z niepełnosprawnościami aplikację uczelnianą na system Android. Cała strona ma strukturę przejrzystą i intuicyjną, a dodatkowo dzięki wyszukiwarce na stronie głównej umożliwia w szybki i prosty sposób znalezienie potrzebnych informacji.

W trosce o przejrzystość, uczelnia udostępnia pełne informacje o kierunku: cel kształcenia, kompetencje oczekiwane od kandydatów, warunki przyjęcia na studia i kryteria kwalifikacji kandydatów, terminarz procesu przyjęć na studia, program studiów, w tym efekty uczenia się, opis procesu nauczania i uczenia się oraz jego organizacji, charakterystykę systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się, w tym uznawania efektów uczenia się uzyskanych w systemie szkolnictwa wyższego oraz zasad dyplomowania, przyznawane kwalifikacje i tytuły zawodowe, charakterystykę warunków studiowania i wsparcia w procesie uczenia się. Wszystkie informacje są ogólnodostępne, co pozwala każdemu studentowi na weryfikację oraz wyszukanie potrzebnych informacji związanych z podejmowanym kierunkiem studiów

Informacje znajdujące się na stronie internetowej Uczelni przedstawiają wsparcie w zakresie wykorzystania metod i technik kształcenia na odległość. Na stronie znajdują się zakładka "centrum informatyki" gdzie znajdują się podstawowe informacje dla studentów dotyczące systemów Uczelnianych oraz poradniki ułatwiające rozwiązywanie problemów.

Za monitorowanie aktualności, kompleksowości oraz weryfikację dostępności informacji odpowiada Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia. Szczegółowe informacje dotyczące sposobów, częstości i zakresu oceny publicznego dostępu do informacji określa Uczelniana Instrukcja dotycząca gromadzenia i udostępniania informacji o jakości kształcenia. Zakres informacji udostępniany na stronie internetowej jest monitorowany (również poprzez ankietyzację studentów i absolwentów) i na bieżąco aktualizowany, a w razie pojawienia się błędu lub niejasności, Uczelnia szybko reaguje i je poprawia. Dodatkowo studenci również mogą zgłaszać swoje uwagi odnośnie strony zarówno anonimowo, jak i bezpośrednio do pracowników uczelni.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Publiczny dostęp do informacji kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności zapewniony jest w sposób zgodny ze standardami, kompleksowy oraz odpowiedni w odniesieniu do potrzeb interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych.

Witryny dostosowane są do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, a ich przygotowanie pozwala na intuicyjny i łatwy dostęp do treści się tam znajdujących. Publiczny dostęp do informacji opracowany w sposób umożliwiający nieskrępowany i niezależny od czasu i miejsca dostęp do materiałów.

Stosowane ścieżki przekazywania informacji obejmują różne formy, a informacje zawarte w ich ramach są aktualne, kompletne i zgodne z potrzebami interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Zapewniona jest czytelność prezentowanych materiałów i informacji.

Dostęp do informacji publicznej podlega stałej i bieżącej ewaluacji poprzez monitorowanie aktualności i stanowi podstawę do wdrażania działań doskonalących.

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

Brak

Rekomendacje

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

Polityka jakości kształcenia została określona w Strategii Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie na lata 2019-2030. Do priorytetowych zadań Uczelni należy stałe doskonalenie wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia. Na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie funkcjonuje Wewnętrzny System Zarządzania Jakością Kształcenia, wprowadzony Uchwałą nr 53/2019-2020 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 28 lutego 2020 r. w sprawie wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. W oparciu o powyższą uchwałę WSZJK obejmuje trzy obszary działania, tj. ocenę, zapewnienie i doskonalenie jakości kształcenia na poziomie Uczelni, Wydziałów i kierunków studiów. Najważniejsze zadania w zakresie działania WSZJK dotyczą analizy jakości procesu kształcenia, badania karier zawodowych absolwentów oraz opinii interesariuszy zewnętrznych w zakresie przygotowania absolwentów do pracy zawodowej i dostosowania efektów uczenia się do aktualnych potrzeb rynku pracy, analizy zgodności kierunku studiów ze strategią Uczelni oraz potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego, sposobów weryfikacji osiąganych przez studenta efektów uczenia się, organizacji i warunków prowadzenia zajęć, opracowania metod doskonalenia programu studiów, weryfikacji i opracowania metod doskonalenia jakości obsługi administracyjnej procesu dydaktycznego w zakresie kontaktów z pracownikami Uczelni oraz działania systemów informatycznych oraz analizy warunków socjalno-bytowych studentów.

Nadzór nad funkcjonowaniem WSZJK na szczeblu Uczelni sprawuje Rektor, którego działania wspiera Prorektor ds. Studenckich i Dydaktyki, a na szczeblu Wydziału i kierunku Dziekan. Na poziomie Uczelni działania WSZJK realizowane są za pośrednictwem senackiej Komisji ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia, która koordynuje prace nad jakością kształcenia prowadzonego w uczelni.

Na poziomie Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki Dziekan powołuje Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia (WKdsJK). W jej skład wchodzi prodziekan jako przewodniczący, 7 nauczycieli akademickich zatrudnionych na wydziale, przedstawiciel pracowników inżynieryjno-technicznych, przedstawiciel doktorantów oraz przedstawiciel studentów wskazany przez wydziałową radę

samorządu studentów. Do podstawowych zadań WKdsJK należy podejmowanie działań na rzecz zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na poziomie wydziału. Działania te dotyczą m.in. monitorowania prawidłowego stosowania punktacji ECTS, jakości prac dyplomowych, spójności tematyki prac dyplomowych z kierunkiem studiów, prawidłowego przebiegu procesu dyplomowania, opracowanie, aktualizację i doskonalenie własnych procedur jakości kształcenia dostosowanych i wynikających ze specyfiki prowadzonych przez wydział kierunków studiów.

Na poziomie kierunku studiów Rektor powołuje Rady Programowe (zarządzenie nr 10 Rektora UP w Lublinie z dnia 1 lutego 2021 r.). W skład Rady Programowej ocenianego kierunku wchodzi przewodniczący, 5 nauczycieli akademickich oraz 1 student. Brak jest natomiast przedstawiciela otoczenia społeczno-gospodarczego. Nadzór organizacyjny i administracyjny nad procesem kształcenia sprawuje Dziekan i Prodziekan. Rada Programowa ma za zadanie m.in.: 1) projektowanie i doskonalenie programu studiów zgodnie z posiadaną wiedzą na temat wymogów rynku pracy, 2) dbałość o właściwą realizację i wysoki poziom procesu kształcenia, 3) kształtowanie właściwej dla kierunku studiów sylwetki absolwenta zgodnej z zakładanymi efektami uczenia się, 4) właściwy dobór i sekwencję modułów, form zajęć dydaktycznych i ich wzajemnych proporcji, 5) analizę poszczególnych modułów pod kątem osiągania kierunkowych efektów uczenia się, eliminowanie powtarzających się treści oraz prawidłowe przypisywanie punktów ECTS, 6) określenie właściwych dla kierunku pod względem metodologicznym i merytorycznym zasad i kryteriów oceny prac dyplomowych i przebiegu egzaminu dyplomowego, 7) współpracę z interesariuszami zewnętrznymi kierunku studiów. Ponadto do Rady Programowej należy nadzór nad: 1) doбором tematów prac dyplomowych, zwłaszcza ich zgodności z kierunkiem studiów, 2) właściwym opracowaniem przez jednostki kryteriów oceniania studentów w ramach poszczególnych zajęć z uwzględnieniem oceny osiągania efektów uczenia się w zgodności z koncepcją kształcenia na kierunku, 3) weryfikacją tematyki i wymiarem realizowanych na kierunku zajęć fakultatywnych, 4) prawidłowym wymiarem i terminem praktyk, 5) właściwym, optymalnym i zgodnym z higieną pracy umysłowej tygodniowym i dziennym rozkładem zajęć dydaktycznych, 6) merytorycznym doбором promotorów i recenzentów prac dyplomowych, zwłaszcza pod względem ich kwalifikacji, 7) właściwymi warunkami studiowania, w tym pojemnością sal dydaktycznych, wyposażeniem sal, laboratoriów, ich stanem sanitarnym etc., 8) aktualizacją zasobów bibliotecznych odpowiednio do wykazów piśmiennictwa obowiązującego w realizacji poszczególnych modułów.

Wewnętrzny System Zarządzania Jakością Kształcenia opiera się na realizacji procedur, które zostały wprowadzone na podstawie Zarządzenia nr 20/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 28 lutego 2020 r. w sprawie wprowadzenia procedur funkcjonowania wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia oraz określenia wzorów ankiet oceniających jakość kształcenia w UP w Lublinie. Zarządzenie formułuje 10 procedur, w tym 8 dotyczących zarządzania dydaktyką oraz 8 wzorów ankiet, tj. m.in.: 1) ankietę studenta w zakresie oceny wypełniania obowiązków dydaktycznych przez nauczyciela akademickiego, 2) ankietę dyplomanta, 3) ankietę absolwenta, 4) arkusz hospitacyjny oceny pracy nauczyciela akademickiego. Uzupełnieniem tych procedur są instrukcje wprowadzone do Wydziałowej Księgi Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Do najważniejszych należy zaliczyć te, które obejmują m.in. a) weryfikację efektów uczenia się na kierunkach, b) współpracę Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym, c) gromadzenie i udostępnianie informacji o jakości kształcenia, d) przeprowadzanie hospitacji, e) zapewnienie jakości kadry dydaktycznej, f) przeprowadzanie ankietyzacji, g) praktyki zawodowe, h) ocenę bazy materialnej i dydaktycznej, i) okresową weryfikację instrukcji, j) ocenę jakości prac dyplomowych, k) weryfikację modułów, l) wybór zajęć fakultatywnych, t) ocenę mobilności studentów w zakresie wymiany krajowej

i międzynarodowej. Każda z tych instrukcji jest dokładnie opisana z uwzględnieniem celu, odpowiedzialności, przedmiotu i zakresu działań. Porządkują, regulują i optymalizują one wszystkie aspekty procesu kształcenia co wskazuje, że WKdsJK odgrywa aktywną i twórczą rolę w tworzeniu wysokiej jakości kształcenia na kierunkach funkcjonujących na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, w tym na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. W zdecydowanej większości przyjęte przez Wydział procedury pozwalają na prawidłową analizę jakości kształcenia na ocenianym kierunku. Zdaniem zespołu oceniającego wewnętrzny system zarządzania jakością kształcenia wdrożony na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie i przyjęty na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki jest skonstruowany w sposób właściwy, zawiera elementy umiejscowione na odpowiednich szczeblach zarządzania jakością i powinien zapewnić adekwatny nadzór nad procesem kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

Realizacja nadzoru nad procesem kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest dla wielu aspektów procesu kształcenia właściwa. Na początku roku akademickiego, tworzony jest harmonogram działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale obejmujący m.in. takie zadania jak: sporządzenie notatki do WKdsJK o uzyskanych efektach uczenia się w jednostce w sytuacjach newralgicznych, opracowanie sprawozdania z przeprowadzonych hospitacji za poprzedni rok akademicki i złożenie go do dziekanatu, ocena stanu jakości bazy materialnej i dydaktycznej jednostki do realizacji poszczególnych zajęć i grup zajęć i przekazanie informacji Radzie Programowej ocenianego kierunku, opracowanie rocznego sprawozdania w zakresie jakości kształcenia dla Dziekana wraz z rekomendacją dla Rady Programowej i nauczycieli odpowiedzialnych za moduły, sporządzenie protokołu z prowadzonych konsultacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym w ramach posiedzenia Rady Programowej oraz spotkań z interesariuszami zewnętrznymi. Zespół oceniający PKA dokonał weryfikacji realizacji przedstawionego harmonogramu działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia i stwierdził, że jest on realizowany oraz jest rzetelnie dokumentowany.

Na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie program studiów ustala Senat Uczelni. Projektowanie i modyfikowanie programów studiów podlega formalnym zasadom zgodnie z Uchwałą nr 3/2023-2024 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 27 października 2023 r. w sprawie wytycznych dotyczących przygotowania i doskonalenia programów studiów w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. Zmiany w programie studiów inicjuje pod nadzorem Dziekana Rada Programowa kierunku, jak również mogą być proponowane przez nauczycieli akademickich odpowiedzialnych za realizację zajęć, studentów, w szczególności w odniesieniu do sekwencji zajęć w programie, obciążenia dydaktycznego w poszczególnych semestrach, treści programowych oraz wykorzystywanych środków i metod dydaktycznych, jak również przez przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego. Proponowane zmiany w programie studiów są przekazywane do Dziekana, który kieruje je do Rady Programowej i WKdsJK. Program podlega opinii Wydziałowej Rady Samorządu Studentów i Kolegium Wydziałowego. Po pozytywnym zaopiniowaniu Dziekan przedkłada program Rektorowi z wnioskiem o skierowanie pod obrady Senatu. Senat podejmuje uchwałę w sprawie ustalenia programu studiów dla kierunku, po uzyskaniu pozytywnej opinii Uczelnianej Komisji ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia. Plany studiów przedkładane są do akceptacji Prorektora ds. Studenckich i Dydaktyki. Po pozytywnym zaopiniowaniu proponowanych zmian, rozpatrywane i zatwierdzane są w formie uchwały przez Senat UP. Na podstawie przedłożonych protokołów z prac Rady Programowej kierunku od roku akademickiego 2019/2020 stwierdzić należy, że Rada Programowa doskonała program studiów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Z przedłożonych protokołów wynika, że w r.a. 2021/2022 wprowadzono nowe zajęcia do wyboru na studiach pierwszego stopnia: w grupie: „przedmiot do wyboru 11” (Prozdrowotne właściwości produktów pochodzenia zwierzęcego /

Żywność funkcjonalna), „przedmiot do wyboru 13” (Żywność modyfikowana genetycznie/Genetically modified food / Molecular methods of detecting food adulterations) oraz na studiach drugiego stopnia (Metodologia badań przyrodniczych/ Research Methodology in Life Sciences/ Komunikacja interpersonalna / Interpersonal communication). Niemniej jednak, jak pokazała analiza programu studiów dokonana przez zespół oceniający PKA, opisana przede wszystkim w kryterium 2, ale również w kryterium 1, program studiów wymagał głębszych zmian, a przede wszystkim dostosowania go do aktualnych wymagań w zakresie bezpieczeństwa produkcji żywności, nadzoru nad jej produkcją, w tym zapoznania studentów z nowymi systemami zarządzania jakością w produkcji i dystrybucji żywności, systemami audytu i certyfikacji żywności. Działania Rady Programowej w w/w zakresie były niewystarczające. Nie stwierdzono, aby Rada Programowa analizowała efekty uczenia kierunku i poszczególnych zajęć, jak również nie dokonano weryfikacji sylabusów zajęć, w szczególności w zakresie realizowanych na kierunku treści programowych.

Choć zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nie są obecnie prowadzone z wykorzystaniem metod kształcenia na odległość, to jednak w projektowaniu i modyfikowaniu programu studiów uwzględnia się innowacje dydaktyczne, które wykorzystywane są podczas zajęć dydaktycznych. Wprowadzono nowe metody dydaktyczne, inspirujące studentów do kreatywności, analizy problemu i dyskusji, takie jak flipped classroom, peer assesment, collaborative working, tutoring. Studenci korzystają również z sal audytoryjnych i audytoryjno-laboratoryjnych jednostek wyposażonych w najnowocześniejszy sprzęt audiowizualny, za pomocą którego można przeprowadzić zajęcia hybrydowe. Innowacyjność w kształceniu to także udoskonalanie programów w treści zawierające aktualne, innowacyjne osiągnięcia współczesnej nauki, które są na bieżąco włączane w program studiów.

Przyjęcie na studia odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów. Zasady rekrutacji na kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są systematycznie określone w drodze uchwał Senatu. W roku akademickim 2024/2025 zasady rekrutacji określone zostały w Uchwale nr 63/2022-2023 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 30 czerwca 2023 r. w sprawie określenia warunków, trybu oraz terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na pierwszy rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych magisterskich w UP w Lublinie w roku akademickim 2024/2025. Informacje o zasadach, rozpoczęciu oraz zakończeniu rekrutacji i trybie przyjmowania kandydatów dostępne są na stronie Internetowej Uczelni w zakładce “Rekrutacja” oraz w informatorze uczelnianym. Podane w uchwale rekrutacyjnej zasady są jasne i czytelne dla wszystkich uczestników procesu rekrutacyjnego.

Monitorowanie kształcenia na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki prowadzone jest w każdym roku akademickim. Co roku Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia przygotowuje Raport z doskonalenia jakości kształcenia prezentowany na Kolegium Wydziału, w celu dyskusji i zaopiniowania, a po zatwierdzeniu przez Dziekana i Kolegium Raport przekazywany jest Prorektorowi ds. Studenckich i Dydaktyki, a następnie zamieszczany jest na stronie Wydziału. Raport ten opracowany jest na podstawie: analizy wyników przeprowadzonych egzaminów i innych form weryfikowania efektów uczenia się, analizy średniej oceny ze studiów, oceny prac dyplomowych, wyników egzaminu dyplomowego oraz średniej oceny ukończenia studiów, analizy i oceny wyników ankiet studentów; analizy i oceny wyników ankiet dyplomantów; raportu Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego z realizacji praktyk zawodowych oraz informacji o wynikach hospitacji. W procesie monitorowania bierze się pod uwagę: opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych; gromadzone z wykorzystaniem ankiet funkcjonujących w ramach WSZJK. Zespół oceniający zapoznał się z Raportem WKdsJK opracowanym w roku akademickim 2023/2024, w szczególności z działaniami podjętymi w

odniesieniu do kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Stwierdził, że raport został opracowany rzetelnie i starannie. Zespół oceniający zapoznał się także z protokołami pohospitacyjnymi, z oceny procesu dyplomowania, z raportami z analizy ankietyzacji studentów oraz absolwentów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacji żywności.

Przedmiotem działalności Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia w roku akademickim 2023/24 były prace związane z zapewnieniem jakości kształcenia oraz oceną jakości kształcenia m.in. poprzez: aktualizowanie Wydziałowej Księgi Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (WKSZJK); wspieranie rad programowych poszczególnych kierunków studiów na Wydziale, w pracach nad doskonaleniem efektów uczenia się oraz programów kształcenia zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawnymi; wspieranie rad programowych w zakresie prowadzenia konsultacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym dla kierunków funkcjonujących na Wydziale; analiza funkcjonujących programów studiów na Wydziale zgodnie z obowiązującymi instrukcjami wydziałowymi; prowadzenie działań monitorujących i doskonalących w zakresie obsługi administracyjnej procesu dydaktycznego; analiza metod i form kształcenia oraz sposobów weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych przez studenta; analiza ankiet dyplomantów poszczególnych kierunków studiów na Wydziale i przekazywanie uzyskiwanych informacji poszczególnym radom programowym; koordynowanie ankietyzacji dotyczącej studenckiej oceny nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne; analiza wyników oceny jakości kształcenia, w szczególności wyników przeprowadzonych egzaminów i innych form weryfikowania efektów uczenia się osiągniętych w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych; analiza raportów z jednostek Wydziału w zakresie realizacji planowych hospitacji; analiza oceny dokonywanej przez studentów i pracowników oraz wniosków z monitorowania karier absolwentów uczelni; ocena warunków socjalnych studentów, w tym możliwości uzyskiwania stypendiów i zapomóg; analiza wyników procesu dyplomowania na Wydziale; działanie zgodne z opracowanym harmonogramem w zakresie doskonalenia jakości kształcenia; nadzorowanie wprowadzania na Wydziale zaleceń i rekomendacji Uczelnianej Komisji ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia. W związku z tym można stwierdzić, że Wydziałowa komisja monitorowała wszystkie aspekty kształcenia na ocenianym kierunku studiów.

Ocena osiągnięcia założonych efektów uczenia się na ocenianym kierunku realizowana jest na bieżąco, na podstawie analizy uzyskanych przez studentów ocen końcowych w kolejnych terminach sesji, analizy średniej ze studiów i oceny na dyplomie oraz analizy ankiety dyplomanta i studenta. Udział ocen pozytywnych i negatywnych jest miernikiem osiągnięcia przez studentów zaplanowanych efektów uczenia się. Uzyskanie oceny pozytywnej świadczy o posiadaniu przez studenta wszystkich zakładanych w module efektów uczenia się w zakresie wiedzy i umiejętności – w stopniu co najmniej dostatecznym oraz kompetencji społecznych.

Jako jedno z narzędzi w ocenie jakości kształcenia na kierunku wykorzystywane są hospitacje. Hospitacje zajęć dydaktycznych prowadzone są zgodnie z procedurą określoną w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (WA-K1). Hospitacje prowadzono w obu semestrach zgodnie z przedłożonym harmonogramem i obowiązującą instrukcją. Na ocenianym kierunku co roku ocenia się zwykle około 3-5 zajęć dydaktycznych. Protokoły z hospitacji zajęć zostały rzetelnie opracowane. Wszyscy hospitowani nauczyciele akademicy uzyskali pozytywne oceny. Podobnie pracę nauczycieli akademickich ocenił zespół oceniający PKA, hospitując wyznaczone zajęcia dydaktyczne.

Kolejnym narzędziem służącym monitorowaniu jakości kształcenia na kierunku jest ankieta studentów. Wewnętrzną ocenę jakości kształcenia przeprowadzono na podstawie następujących kryteriów: (1) doboru treści i umiejętność przekazu. (2). jasności kryteriów i obiektywności oceniania, (3) postawy interpersonalnej i stosunku nauczyciela do studenta, (4). przygotowania nauczyciela do zajęć

dydaktycznych, (5). terminowości, punktualności i efektywności wykorzystania czasu. W przypadku kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności pracy w r.a. 2023/2024 łącznie wypełniono 730 ankiet dla 21 zajęć obejmujących studia pierwszego stopnia. Analiza procesu ankietyzacji, pozwala stwierdzić, iż studenci na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności bardzo dobrze ocenili jakość zajęć dydaktycznych, bowiem poszczególne kryteria oceniono w ankietach od 4,80 do 4,88 w skali pięciostopniowej. Po zakończeniu ankietyzacji w danym semestrze, nauczyciele akademicki mają wgląd do wyników własnej oceny na indywidualnym koncie w systemie Wirtualny Dziekanat.

Zgodnie z analizą podaną w raporcie Wydziałowej Komisji realizacja praktyki na kierunku przebiegała zgodnie z obowiązującymi planami studiów i ramowym programem praktyk. Informacje o osiągniętych efektach uczenia w ramach praktyk Wydziałowa Komisja pozyskała z opinii osób sprawujących opiekę nad praktyką zawodową, zamieszczanych w dzienniczku praktyk. Zespół oceniający PKA potwierdził dokonaną przez Wydziałową komisję ocenę.

Osiąganie efektów uczenia się kierunku monitorowane jest także za pomocą narzędzi do oceny jakości prac dyplomowych. Zespół oceniający miał wgląd do protokołów z oceny prac dyplomowych na kierunku i stwierdził, że ocena ta została przeprowadzona prawidłowo. Przeprowadzona szczegółowa weryfikacja zrealizowanych prac dyplomowych przez Radę Programową, wykazała nieliczne niespójności z założonymi wymaganiami. Najczęściej dotyczyły one niedostatecznie jasnego sformułowania wniosków, braku fachowego opisu metodyki badań lub problemów z odpowiednim cytowaniem publikacji. Wszystkie prace oceniane merytorycznie realizują przypisane im efekty uczenia dla kierunku studiów. Wykazano, że prace dyplomowe studentów spełniały wytyczne dotyczące opracowania prac dyplomowych i były zgodne z kierunkiem studiów. Ocena prac dyplomowych dokonana przez zespół oceniający PKA jest zgodna z oceną Rady Programowej. Należałoby jednak podjąć skuteczne działania w celu eliminacji wykazanych błędów przy redakcji prac dyplomowych. Studenci w ankiecie absolwenta także oceniali współpracę z promotorem w trakcie przygotowania pracy dyplomowej. Dodać należy, że studenci kierunku bezpieczeństwa i certyfikacji żywności współpracę z promotorem ocenili na 5,00 (ocena na podstawie jedynie 3 ankiet), najwyższej spośród wszystkich kierunków realizowanych na Wydziale.

Zgodnie z uchwałą 53/2019-2020 Senatu Uniwersytetu oraz Zarządzeniem 14 Rektora UP w Lublinie z 14 kwietnia 2015 r. absolwenci poszczególnych kierunków studiów na Wydziale składają ankiety. Analizami i oceną sytuacji studentów i absolwentów na rynku pracy zajmuje się Biuro Karier funkcjonujące w strukturze Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego UP w Lublinie. Efekty pracy Biura są przekazywane władzom Uczelni i jej wydziałów wraz ze wskazaniem trendów i tendencji na rynku pracy mogących mieć wpływ na profil kształcenia. Pracownicy Biura prowadzą ankietyzację absolwentów wszystkich kierunków UP w Lublinie po upływie roku od momentu ukończenia przez nich studiów. W trakcie roku akademickiego 2023/24 studenci stacjonarni kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności złożyli jedynie 3 ankiety. Zatem wnioski z przeprowadzonej ankiety mogą być mało miarodajne, niemniej jednak z analizy ankiet wynika, że studenci kierunku generalnie dobrze oceniają jakość kształcenia na kierunku i przydatność zdobytej wiedzy i umiejętności na rynku pracy. Szczególnie zadowoleni byli z opieki promotora w trakcie realizacji pracy dyplomowej oraz z odbytych praktyk w trakcie studiów. Jednocześnie wyrazili opinię, że „tematyka realizowanych przedmiotów powinna być bardziej związana z kierunkiem studiów”, co w zasadzie jest zgodne z oceną treści kształcenia dokonaną przez zespół oceniający PKA.

Wydziałowa Komisja poddała również szczegółowej analizie warunki socjalne studentów na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki w roku akademickim 2023/24. W analizie rozpatrywano liczbę

złożonych i rozpatrzonych wniosków o stypendia socjalne, stypendium rektora, stypendium dla osób z niepełnosprawnością oraz liczbę zapomóg.

Na podstawie analizy dokumentów przedłożonych przez Uczelnię, w szczególności raportów Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia i Rady Programowej kierunku oraz przeprowadzonych w trakcie wizytacji rozmów stwierdzono, że Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki systematycznie stosuje opracowanie na Uniwersytecie instrukcje i procedury do oceny jakości kształcenia na kierunku oraz wykorzystuje wyniki i informacje pozyskane w oparciu o przeprowadzone badania do doskonalenia programu studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Niemniej jednak zalecić należy większą wnikliwość dokonywanych ocen.

Studenci jako interesariusze wewnętrzni oraz pracodawcy mają wpływ na kształt programu studiów, co odbywa się przy wykorzystaniu różnych mechanizmów. Udział studentów polega na możliwości corocznej oceny zajęć oraz praktyk. Wyniki tych ankiet są wykorzystywane do analizy programów zajęć oraz sposobu ich realizacji i zaliczania. Przedstawiciele studentów są członkami Rady Programowej kierunku oraz Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia, na posiedzeniach których mogą przekazywać opinie studentów. Przegląd protokołów z posiedzeń Rady Programowej kierunku oraz spotkanie ze studentami wykazały, że studenci aktywnie włączają się w proces doskonalenia programu studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Ponadto organizowane są cykliczne spotkania z opiekunami roku, przedstawicielami Samorządu Studentów, na których mają oni możliwość przekazania opinii i postulatów dotyczących programu studiów oraz poszczególnych zajęć dydaktycznych. Nauczyciele/ Koordynatorzy zajęć jako kolejna grupa interesariuszy, mogą na bieżąco zgłaszać potrzebę lub konieczność wprowadzania zmian do programów studiów, treści programowych, form i metod dydaktycznych, sposobów weryfikacji efektów uczenia się, a także form i sposobów ich dokumentowania.

W trakcie wizytacji stwierdzono zaangażowanie interesariuszy zewnętrznych w ocenę i doskonalenie programu studiów i efektów uczenia się na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Przy Wydziale działa Rada Interesariuszy, która wspomaga władze Wydziału w dostosowaniu programów studiów do wymagań otoczenia społeczno-gospodarczego. Uwagi na temat programu studiów są przekazywane władzom Wydziału najczęściej w ramach formalnych i nieformalnych spotkań z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, studentami oraz z nauczycielami akademickimi. Na spotkaniach z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego omawiane są ważne aspekty związane z programem studiów i przygotowaniem studentów pod względem wiedzy, umiejętności i kompetencji do rynku pracy. W przypadku kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności oprócz wykorzystania Rady Interesariuszy, Rada Programowa korzystała także z konsultacji z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. Przedłożono protokoły z takich konsultacji, jak również na spotkaniu zespołu oceniającego z interesariuszami zewnętrznymi poinformowano o takich konsultacjach. Osoby te są bardzo aktywne, o czym świadczy spotkanie zespołu oceniającego z pracodawcami. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego aktywnie włączali się w opiniowanie programu i efektów uczenia się, wskazując m.in. na potrzebę „optymalizacji programu studiów, rozszerzanie i dostosowywanie od najnowszych trendów i wymagań dotyczących systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności utrzymywanego w przedsiębiorstwach branży spożywczej, o aktualne zagadnienia, jak np. nowa wersja programu FSSC 22000 (wersja 5.1), Food Fraud, Food Defence (sprawozdanie z konsultacji z dnia 28.11.2019 r.), czy też zwrócenie szczególnej uwagi w treściach programowych przedmiotów realizowanych w toku studiów na zasady znakowania żywności, w tym na tak zwane informacje dobrowolne (n.in. oświadczenia żywieniowe i zdrowotne), jak również zwrócenie szczególnej uwagi na zagadnienia związane z suplementami diety, żywnością modyfikowaną

genetycznie, żywnością dla określonych grup oraz nową żywnością. Z przedłożonych dokumentów wynika, że otoczenie społeczno-gospodarcze aktywnie włączało się w proces doskonalenia jakości kształcenia na kierunku.

Kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nie jest poddawany cyklicznej ocenie zewnętrznej innej niż dokonywana przez PKA. Ocena przeprowadzona przez zespół oceniający PKA była kolejną oceną kierunku.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Prowadzona polityka jakości na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności w ramach funkcjonowania wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia w sposób przejrzysty i uporządkowany określa postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, oceny i doskonalenia programów kształcenia. Wyznaczone zostały osoby i zespoły osób sprawujące nadzór nad kierunkiem bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Określono ich kompetencje i odpowiedzialność w procesie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku. W tym procesie zapewniony jest udział wszystkich interesariuszy, czyli kadry akademickiej i studentów oraz przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego. Projektowanie, monitorowanie i zmiany programu studiów na kierunku są dokonywane na podstawie przyjętych procedur, z udziałem interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Program studiów zatwierdza Senat Uczelni w formie uchwały. Dokonana ocena wykazała, że na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności niezbyt wnikliwie analizowano program studiów, m.in. nie przeprowadzono weryfikacji efektów uczenia się oraz treści programowych, w związku z czym stwierdzono w trakcie wizytacji m.in., że efekty uczenia nie są w pełni dostosowane do odpowiedniego poziomu PRK oraz efekty uczenia i treści programowe w niewystarczającym stopniu obejmują aktualną wiedzę i umiejętności związane z zarządzaniem i audytowaniem systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz z certyfikacją żywności.

Przyjęcie na studia odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte przez Senat UP w Lublinie warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów na studia.

Na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności dokonywana jest także systematyczna ocena realizowanego programu studiów, a także monitorowany jest stopień osiągania zakładanych efektów uczenia na podstawie systematycznie zbieranych i analizowanych danych. Proces monitorowania programu kształcenia dotyczy wszystkich rodzajów zajęć i każdego etapu kształcenia. Niemniej jednak na podstawie przeprowadzonej wizytacji kierunku stwierdzono małą wnikliwość ocen, co nie pozwoliło na zidentyfikowanie popełnionych błędów w konstrukcji programu studiów. Przeprowadzona ocena kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest kolejną oceną dokonaną przez zespół oceniający PKA, kierunek nie był poddawany innej ocenie.

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

Brak

Rekomendacje

Brak

Zalecenia

Zaleca się:

- systematyczną i skuteczną analizę programu studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności w aspekcie doskonalenia koncepcji kształcenia, efektów uczenia się kierunku, dostosowując je do sylwetki absolwenta i do odpowiedniego poziomu PRK oraz weryfikacji i dostosowania treści kształcenia do aktualnego stanu wiedzy w zakresie bezpieczeństwa i certyfikacji żywności.
- zweryfikowanie przez Radę Programową wskaźników określających program studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, w tym w szczególności rodzaje zajęć lub grup zajęć i liczbę punktów ECTS związanych z prowadzoną w Uczelni działalnością naukową w dyscyplinach, do których został przyporządkowany kierunek oraz liczby punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów.