



Profil ogólnoakademicki

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

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

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Uniwersytet
Warmińsko-Mazurski w Olsztynie**

Data przeprowadzenia wizytacji: **26-27 maja 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	5
4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	6
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	6
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	13
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	24
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	31
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	34
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	37
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	42
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	44
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	47
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	48

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 Stadnik, ekspert PKA
2. dr hab. inż. Anna Czubaszek, ekspert PKA
3. dr inż. Anna Bugajewska, eksperta PKA ds. pracodawców
4. Wojciech Tomaszewicz, 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 Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie (dalej również: UWM) 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 pierwszy oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku.

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

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

2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów

Nazwa kierunku studiów	bezpieczeństwo i certyfikacja żywności	
Poziom studiów (studia pierwszego stopnia/studia drugiego stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia - inżynierskie	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{[1],[2]}	technologia żywności i żywienia	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	7 semestrów 210 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych ^[3] /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	160 godz. (4 tygodnie) 6 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	-	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	21	-
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ^[4]	2621	-
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	109,9	-
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	154	-
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	65	-

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

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

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

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

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

Szczegółowe kryterium oceny programowej	Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium określona przez zespół oceniający PKA ¹ kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione
Kryterium 1. konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	kryterium spełnione 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
Kryterium 3. przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	kryterium spełnione
Kryterium 4. kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	kryterium spełnione
Kryterium 5. infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	kryterium spełnione
Kryterium 6. współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	kryterium spełnione
Kryterium 7. warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	kryterium spełnione
Kryterium 8. wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	kryterium spełnione
Kryterium 9. publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	kryterium spełnione

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

Kryterium 10. polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	kryterium spełnione
--	---------------------

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

Kształcenie na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności prowadzone jest na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim (UWM) w Olsztynie na Wydziale Nauki o Żywności (WNoŻ) na siedmiosemestralnych studiach o profilu ogólnoakademickim w formie stacjonarnej od roku akademickiego 2021/2022. Koncepcja i cele kształcenia na ocenianym kierunku zakładające nabycie przez absolwentów wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych do zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności oraz identyfikacji zagrożeń i oceny ryzyka, wpisują się w założenia misji Uczelni określonej w Statucie Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, którą jest kształcenie absolwentów i kadry naukowej na możliwie najwyższym poziomie merytorycznym, prowadzenie badań naukowych wynikających z potrzeb gospodarki i życia społecznego regionu i kraju, twórcze podtrzymywanie i rozwijanie kultury narodowej rozumianej jako dziedzictwo europejskie i ogólnoludzkie. Ciągły rozwój i doskonalenie systemów zarządzania jakością stwarza zapotrzebowanie na specjalistów w tym zakresie, mogących podjąć zatrudnienie nie tylko w zakładach produkujących żywność, jak również w jednostkach certyfikujących i państwowych organach sprawujących nadzór nad produkcją i obrotem żywności. Koncepcja i cele kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności wychodzą naprzeciw tym potrzebom. Są one także zgodne ze strategią UWM w Olsztynie na lata 2021-2030, w której założono m.in. podejmowanie działań na rzecz rozwoju oferty dydaktycznej Uniwersytetu z uwzględnieniem wysokiej kultury jakości kształcenia oraz inicjowanie i rozwijanie kierunków kształcenia zgodnych z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego. Koncepcja i cele kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności wychodzące naprzeciw zapotrzebowaniu na specjalistów w obszarze "Żywność wysokiej jakości" stanowiącym jedną z czterech inteligentnych specjalizacji zidentyfikowanych i wskazanych w Strategii rozwoju społeczno-gospodarczego województwa warmińsko-mazurskiego do roku 2030, są zgodne ze strategią Uczelni. Przyjęta koncepcja i cele kształcenia na ocenianym kierunku są także zgodne z polityką zapewniania jakości, określoną w Statucie UWM w Olsztynie i Zarządzeniu Rektora UWM w Olsztynie w sprawie Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia. Nad realizacją polityki zapewniania jakości na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nadzór sprawuje: Uczelniany Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia (UZdsZJK), Wydziałowy Zespół ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (WZdsZJK) oraz Komisja Programowa ds. Kierunku (KPdsK).

Kształcenie absolwentów mających wiedzę, umiejętności zawodowe i kompetencje społeczne niezbędne do realizacji zadań związanych z bezpieczeństwem i certyfikacją żywności mieści się w dyscyplinie wiodącej - technologia żywności i żywienia, do której kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności został przyporządkowany w 100%. Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny wiodącej jest wypadkową potencjału naukowo-dydaktycznego i infrastruktury Uczelni.

Koncepcja i cele kształcenia są ściśle związane z prowadzoną w Uczelni działalnością naukową w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Prace naukowe nauczycieli akademickich biorących udział w kształceniu na ocenianym kierunku mają charakter badań podstawowych oraz aplikacyjnych związanych z planowaniem, zarządzaniem i kontrolą jakości żywności na każdym etapie jej wytwarzania i obrotu. Obejmują one m.in.: badania nad uwarunkowaniami wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przemyśle spożywczym; badania nad kształtowaniem jakości procesów, surowców i produktów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego; badania dotyczące bezpieczeństwa mikrobiologicznego surowców, produktów spożywczych oraz produkcji żywności z uwzględnieniem aspektów związanych z antybiotykoopornością i tworzeniem biofilmów; ocenę autentyczności żywności, badania nad obecnością w żywności składników niepożądanych (insektycydy chloroorganiczne i polichlorowane bifenyle, mikroplastik); analizę bioinformatyczną oraz chemiczną białek alergennych. Działalność naukowa pracowników WNoŻ ma odzwierciedlenie w publikacjach naukowych, realizowanych projektach badawczych i uzyskanych patentach. Dyscyplina naukowa technologia żywności i żywienia, do której Uczelnia przyporządkowała oceniany kierunek studiów w ostatniej ewaluacji działalności naukowej uzyskała kategorię B+.

Potwierdzeniem zgodności koncepcji i celów kształcenia z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz z polityką samorządu województwa warmińsko-mazurskiego jest uwzględnienie w koncepcji kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, a co za tym idzie w programie studiów i zawartych w nim treściach kształcenia, zagadnień ujętych w inteligentnych specjalizacjach województwa warmińsko-mazurskiego zawartych w „Warmińsko-Mazurskie 2030 Strategia rozwoju społeczno-gospodarczego”. Wśród inteligentnych specjalizacji odgrywających znaczącą rolę w rozwoju gospodarczym regionu wskazano „Żywność wysokiej jakości”. Specjalizacja ta opiera się na przemyśle rolno-spożywczym i dynamicznym rozwoju rolnictwa lokalnego i tradycyjnym przetwórstwie żywności opartym o regionalne surowce i krótkie łańcuchy sprzedaży oraz produkcji żywności o projektowanych funkcjach. W obszar tej specjalizacji wpisuje się nadrzędny cel kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, którym jest wykształcenie przyszłych pracowników mających wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne zgodnie z kwalifikacjami na poziomie 6 PRK, niezbędne do realizacji zadań związanych z zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności oraz przygotowaniem i prowadzeniem procesów certyfikacji systemów i wyrobów. Zgodnie z koncepcją kształcenia na ocenianym kierunku, absolwenci potrafią identyfikować i minimalizować ryzyko zagrożeń chemicznych, biologicznych i fizycznych żywności na każdym etapie jej przetwarzania, dystrybucji i przechowywania, co wpisuje się w potrzeby każdego przedsiębiorstwa zajmującego się produkcją i obrotem żywnością. Tym samym koncepcja kształcenia, ukierunkowana na wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne wymienione powyżej, stanowi odpowiedź na potrzeby rynku pracy i regionu zdominowanego przez produkcję rolno-spożywczą, która musi spełniać bezwarunkowe kryterium bezpieczeństwa wytwarzanych produktów. Źródłem informacji o aktualnych wymogach rynku pracy są dla Uczelni konsultacje z potencjalnymi pracodawcami, w tym z interesariuszami zewnętrznymi, którymi są przedstawiciele podmiotów społeczno-gospodarczych zrzeszeni w Radzie Patronackiej. Do zadań Rady Patronackiej należy m.in. opiniowanie oferty kształcenia, promowanie zatrudniania absolwentów Wydziału, a także współudział w organizowaniu praktyk dla studentów oraz działań promocyjnych.

W proces tworzenia i doskonalenia koncepcji kształcenia jest zaangażowane szeroko rozumiane otoczenie społeczno-gospodarcze oraz interesariusze zewnętrzni, w tym przedstawiciele pracodawców w Radzie Patronackiej. Przykładem udziału interesariuszy zewnętrznych w doskonaleniu

programu studiów ocenianego kierunku były konsultacje w sprawie zmian w programie studiów polegających na zastąpieniu zajęć takich jak *chemia ogólna i nieorganiczna* oraz *fizyka* zajęciami z: *podstaw chemii w ocenie jakości żywności*, *podstaw fizyki w ocenie jakości żywności* oraz dodanie przedmiotów: *wybrane zagadnienia higieny i technologii gastronomicznej* oraz przedmiotu kierunkowego do wyboru 11 (*analiza danych w przemyśle spożywczym* oraz *bazy danych wykorzystywane w przemyśle spożywczym*). Istotny wpływ na koncepcję kształcenia mają również inni interesariusze wewnętrzni, czyli studenci i nauczyciele akademicy oraz inne osoby prowadzące zajęcia. Studenci byli włączeni w proces opracowania koncepcji kształcenia, co potwierdza opinia Samorządu Studenckiego WNoŻ. Studenci przedstawiają swoje opinie odnośnie doskonalenia programu studiów oraz sposobów jego realizacji poprzez wypełnienie ankiety „Jakość realizacji zajęć dydaktycznych” w systemie USOS, jak również za pośrednictwem swoich przedstawicieli biorących udział w posiedzeniach organów Wydziałowych, m.in.: Zespołu ds. Promocji Wydziału, Dziekańskiej Komisji Edukacyjnej, Zespołu ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia. W doskonaleniu koncepcji i celów kształcenia biorą udział także nauczyciele będący członkami Komisji Programowej ds. kierunku studiów oraz wszyscy pracownicy zaangażowani w proces dydaktyczny. Nauczyciele mogą dzielić się swoimi spostrzeżeniami i sugestiami z Prodziekanem ds. kształcenia, który następnie przekazuje je Przewodniczącemu Komisji Programowej. Zarówno koncepcja kształcenia, jak i wszelkie jej modyfikacje, w tym zmiany programu studiów są konsultowane z przedstawicielami otoczenia zewnętrznego i wewnętrznego, co potwierdzono podczas spotkań zespołu oceniającego PKA z przedstawicielami otoczenia-społeczno-gospodarczego, kadrą prowadzącą zajęcia na kierunku i studentami.

W koncepcji kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nie uwzględniono prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Środki komunikacji na odległość tj. platforma Moodle, aplikacja Teams są wykorzystywane pomocniczo w celu usprawnienia przepływu informacji między nauczycielem prowadzącym zajęcia a studentami oraz do udostępniania materiałów dydaktycznych.

Efekty uczenia się obowiązujące od roku akademickiego 2020/2021 określono w kategoriach wiedzy (23 efekty), umiejętności (14 efektów) i kompetencji społecznych (5 efektów). Są one zasadniczo zgodne z koncepcją i celami kształcenia. Wyjątek stanowi brak jednoznacznie sformułowanych efektów uczenia się związanych z certyfikacją żywności, przez co koncepcja kształcenia zakładająca “zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie oceny bezpieczeństwa i jakości żywności, jej certyfikacji, nadzoru sanitarnego i handlowego oraz produkcji żywności ze szczególnym uwzględnieniem regulacji prawnych w zakresie bezpieczeństwa” oraz cele kształcenia dotyczące “przekazania wiedzy dotyczącej zjawisk i procesów zachodzących w żywności, na wszystkich etapach jej przetwarzania, związanych z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa, systemów zarządzania jakością oraz regulacji prawnych w zakresie bezpieczeństwa i jakości oraz certyfikacji żywności, a także zasad urzędowej kontroli żywności”; nie są w pełni odzwierciedlone w efektach uczenia się określonych dla kierunku. Do certyfikacji żywności odnosi się tylko jeden efekt uczenia się w zakresie wiedzy: KA6_WK6 zna i rozumie rodzaje i zakres certyfikacji produktów żywnościowych oraz znormalizowanych systemów zarządzania. Do tego efektu kierunkowego odnoszą się jedynie efekty dla zajęć *bezpieczeństwo w produkcji roślinnej*. Efekt ten nie został także zaliczony do kluczowych kierunkowych efektów uczenia się. Jednocześnie jako zajęcia prowadzące do uzyskania kluczowych efektów uczenia się wymieniono: *certyfikacja produktów żywnościowych; normalizacja, certyfikacja, akredytacja*. Nie sformułowano także korespondujących z celami i koncepcją kształcenia efektów w zakresie umiejętności odnoszących się do certyfikacji żywności, pomimo iż w koncepcji kształcenia założono, że “absolwenci będą

przygotowani do prowadzenia procesów certyfikacji systemów i wyrobów”, “opracowywania dokumentacji wymaganej np. w procesach certyfikacji czy ubieganiu się o znaki promocyjne” oraz “potrafią przygotować laboratoria do akredytacji i certyfikacji”, “Absolwent jest przygotowany do podjęcia zatrudnienia w jednostkach prowadzących usługi w zakresie certyfikacji”. Biorąc powyższe pod uwagę, efekty uczenia się nie odzwierciedlają w pełni przyjętej koncepcji kształcenia i potrzeb wynikających ze specyfiki kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Kierunkowe efekty uczenia się są zgodne z profilem ogólnoakademickim. Zapewniają przygotowanie absolwentów do prowadzenia działalności badawczej. W opisie kierunkowych efektów uczenia się jednoznacznie wskazano, jakie kompetencje badawcze nabywają studenci, np.: absolwent potrafi: KA6_UW1 prawidłowo dobierać metody i narzędzia, dokonywać obserwacji, pomiarów i obliczeń podczas produkcji i obrotu żywnością, a także analizować i interpretować uzyskane dane z wykorzystaniem dostępnych źródeł informacji i technik informacyjnych, a także dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne; KA6_UW7 zaplanować eksperyment, zgodnie z zadaną specyfikacją, oraz stosować do jego przeprowadzania i interpretacji wyników metody statystyczne i symulacje komputerowe. Efekty uczenia się dla kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności uwzględniają wszystkie charakterystyki drugiego stopnia PRK określone w Rozporządzeniu MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218) niezbędne do uzyskania kwalifikacji pełnej na poziomie 6.

Określone dla kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności efekty uczenia się są zgodne z aktualnym stanem wiedzy i jej zastosowaniami w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której został przyporządkowany kierunek oraz z prowadzoną w Uczelni działalnością naukową. Niektóre kierunkowe efekty uczenia się nie są jednak specyficzne, a stanowią jedynie powielenie charakterystyk drugiego stopnia PRK określonych w Rozporządzeniu MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218) niezbędnych do uzyskania kwalifikacji pełnej na poziomie 6. Przykładowo efekt KA6_UO1 “potrafi planować i organizować pracę indywidualną i w zespole” jest powieleniem charakterystyki P6S_UO “planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym)”, zaś efekt KA6_UU1 “potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie” ma brzmienie identyczne z P6S_UU. Efekty uczenia się dla zajęć są specyficzne i stanowią uszczegółowienie i rozwinięcie kierunkowych efektów uczenia się. Przykładowo efekt kierunkowy KA6_WG12 zna i rozumie zagrożenia bezpieczeństwa żywności, metody ich identyfikacji, monitorowania i eliminowania - student uzyskuje przez realizację takich zajęć jak np.: *nadzór weterynaryjny i sanitarny w gospodarce żywnościowej; opakownictwo produktów spożywczych/bezpieczeństwo opakowań; biologiczne zagrożenia bezpieczeństwa żywności; chemiczne zagrożenia bezpieczeństwa żywności; analiza i ocena jakości żywności; systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.*

Przykładowym rozwinięciem kierunkowego efektu uczenia się w zakresie umiejętności KA6_UW2 - potrafi posługiwać się systemami normatywnymi oraz normami i regulacjami (prawnymi, zawodowymi, etycznymi) w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności, są efekty uczenia się dla takich zajęć jak, m.in.: *wprowadzenie do bezpieczeństwa żywności; podstawy prawa; podstawy towaroznawczej oceny żywności; prawo żywnościowe; normalizacja, certyfikacja, akredytacja.*

Rozwinięciem przykładowego kierunkowego efektu uczenia się dotyczącego kompetencji społecznych KA6_KK2 - jest gotów do wzięcia odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo żywności, prawidłowe jej znakowanie oraz konsultowania przypadków spornych z ekspertami są m.in. efekty uczenia się dla zajęć: *certyfikacja produktów żywnościowych; dobre praktyki higieniczne w łańcuchu żywnościowym; praktyka zawodowa; systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności; analiza ryzyka w łańcuchu żywnościowym.*

Do kierunkowego efektu KA6_WK6 w zakresie wiedzy: zna i rozumie rodzaje i zakres certyfikacji produktów żywnościowych oraz znormalizowanych systemów zarządzania; odnoszą się efekty uczenia się tylko jednych zajęć: *bezpieczeństwo w produkcji roślinnej*. Biorąc pod uwagę, iż jest to jedyny efekt uczenia się odnoszący się do certyfikacji, a zajęcia są realizowane na pierwszym semestrze I roku należy uznać to za niewystarczające. Niemniej analiza treści programowych pozostałych zajęć wskazuje, że wiele innych zajęć, np. *normalizacja, certyfikacja, akredytacja; certyfikacja produktów żywnościowych; systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności* dają możliwość uzyskania przez studentów tego efektu uczenia się, co świadczy o nieprawidłowym powiązaniu efektów uczenia się dla zajęć z efektami kierunkowymi określonymi w programie studiów.

W opisie kierunkowych efektów uczenia się uwzględniono umiejętności praktyczne niezbędne absolwentom do prowadzenia działalności naukowej. Umiejętności te studenci nabywają podczas zajęć prowadzonych w formie ćwiczeń laboratoryjnych oraz realizując badania do pracy inżynierskiej. Na zajęciach kształtowane są kompetencje społeczne niezbędne w działalności naukowej (KA6_KK1 absolwent jest gotów do: krytycznej oceny posiadanej wiedzy i jej rozwijania w oparciu o dostępne źródła, zmian języka branżowego (również obcego) oraz innych, pozatechnicznych uwarunkowań wykonywania zawodu). Studenci nabywają umiejętności posługiwania się językiem obcym (do wyboru m.in. język angielski, język niemiecki) w mowie i piśmie na poziomie B2 w zakresie kierunkowej terminologii (KA6_UK1 absolwent potrafi przygotowywać wystąpienia ustne oraz prace pisemne w języku polskim i języku obcym na poziomie B2 ESOK, z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii; KA6_WG15 absolwent zna i rozumie terminologię stosowaną w zarządzaniu bezpieczeństwem żywności w języku polskim i obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego).

Efekty uczenia się zostały sformułowane w sposób jasny i precyzyjny. Umożliwiło to stworzenie skutecznego sposobu weryfikacji ich osiągnięcia. Wszystkie efekty uczenia się dla zajęć oraz przyporządkowane im metody weryfikacji są ujęte w kartach zajęć (sylabusach).

Efekty uczenia się zdefiniowane dla kierunku zawierają pełny zakres efektów umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich. Kompetencje inżynierskie studenci uzyskują przede wszystkim na 3., 4. oraz 5. semestrze studiów. Efekty uczenia się, wskazane przez Uczelnię, prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich uwzględniają pełen zakres efektów zawartych w charakterystykach drugiego stopnia. Należą do nich: W zakresie wiedzy – absolwent zna i rozumie: KA6_WG6 wybrane techniki analizy chemicznej, instrumentalnej, mikrobiologicznej i sensorycznej oraz ich znaczenie w zapewnianiu jakości i bezpieczeństwa żywności; KA6_WG7 podstawy budowy, eksploatacji maszyn i urządzeń oraz przyrządów pomiarowych w produkcji bezpiecznej żywności; KA6_WG8 procesy technologiczne i operacje jednostkowe wykorzystywane do wytwarzania produktów spożywczych oraz czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo żywności w całym cyklu ich życia; KA6_WG16 podstawowe zasady wykonywania pomiarów w łańcuchu żywnościowym. W zakresie umiejętności – absolwent potrafi: KA6_UW7 zaplanować eksperyment, zgodnie z zadaną specyfikacją, oraz stosować do jego przeprowadzania i interpretacji wyników metody statystyczne i symulacje komputerowe; KA6_UW8 zaprojektować wdrożenie systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności; KA6_UW9 dostrzegać wpływ działań inżynierskich łącznie z aspektami etyki zawodowej na otoczenie, funkcjonowanie obiektów, jakość żywności i stan środowiska naturalnego; KA6_UW10 wykorzystać posiadaną wiedzę do formułowania i rozwiązywania zadań inżynierskich, z wykorzystaniem metod analitycznych, symulacyjnych, eksperymentalnych i projektowych.

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 wpisują się w misję i strategię Uczelni. Kształcenie jest realizowane na studiach o profilu ogólnoakademickim na poziomie pierwszego stopnia studiów stacjonarnych. Kierunek jest właściwie przyporządkowany do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia, w zakresie której kadra naukowa realizująca zajęcia na ocenianym kierunku prowadzi badania naukowe. Wydział współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym, co w połączeniu z bardzo dobrze wyposażoną bazą naukowo-dydaktyczną umożliwia wykształcenie studentów zgodnie z zapotrzebowaniem współczesnego rynku pracy. W koncepcji kształcenia przyjęto, że absolwent jest przygotowany do podjęcia zatrudnienia w jednostkach prowadzących usługi w zakresie certyfikacji, stacjach sanitarno-epidemiologicznych oraz w zakładach przemysłu spożywczego, szczególnie w działach związanych z kontrolą jakości. Koncepcja i cele kształcenia zostały określone we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. Koncepcja kształcenia nie uwzględnia nauczania i uczenia się z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Efekty uczenia się są zgodne z profilem ogólnoakademickim oraz aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, uwzględniają także charakterystyki uczenia się dla kwalifikacji na odpowiednich poziomach Polskiej Ramy Kwalifikacji. Efekty uczenia się umożliwiają uzyskanie kompetencji badawczych, znajomości języka obcego na poziomie B2 oraz wszystkich kompetencji inżynierskich. Efekty uczenia się sformułowane dla zajęć są rozwinięciem i uszczegółowieniem efektów kierunkowych. Efekty uczenia się zdefiniowane w sposób umożliwiający stworzenie systemu ich weryfikacji, są możliwe do osiągnięcia i sformułowane w sposób zrozumiały.

O propozycji oceny kryterium spełnione częściowo zdecydowała poniższa nieprawidłowość:

1. Nieadekwatna w stosunku do ogólnej liczby efektów uczenia się w zakresie wiedzy (23) liczba efektów uczenia się związanych z certyfikacją (1) oraz brak korespondujących z celami i koncepcją kształcenia efektów uczenia się w zakresie umiejętności odnoszących się do certyfikacji żywności, przez co koncepcja kształcenia i specyfika kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nie są w pełni odzwierciedlone w kierunkowych efektach uczenia się.

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

Brak

Rekomendacje

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

Rekomenduje się:

1. zdefiniowanie unikalnych i specyficznych kierunkowych efektów uczenia się;
2. powiązanie efektów uczenia się dla zajęć z właściwymi efektami kierunkowymi określonymi w programie studiów.

Zalecenia

Zaleca się uwzględnienie w opisie kierunkowych efektów uczenia się zagadnień dotyczących certyfikacji, do których odnosi się koncepcja i cele kształcenia, zgodnie z potrzebami wynikającymi ze specyfiki kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

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

Kluczowe treści programowe dotyczą charakterystyki i identyfikacji zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz środków nadzoru nad zagrożeniami w przemyśle spożywczym i gastronomii. Program studiów obejmuje także treści kształcenia związane z oceną jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz wymagań znormalizowanych systemów zarządzania jakością (ISO 9001, FSSC 22000+) i systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności (ISO 22000, FSSC 22000). Do kluczowych treści programowych należą również zagadnienia związane z doskonaleniem, audytowaniem i certyfikacją systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz walidacją metod analitycznych. Treści programowe są zgodne z kierunkowymi efektami uczenia się. Treści te uwzględniają aktualną wiedzę i metodyki badań z zakresu dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany, normy i zasady dotyczące produkcji i dystrybucji żywności, są także zgodne z zakresem działalności naukowej Uczelni w tej dyscyplinie.

Treści programowe ujęte w programie studiów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności mają charakter kompleksowy, gwarantujący absolwentom wszechstronną wiedzę, umiejętności i kompetencje niezbędne na konkurencyjnym rynku pracy. Zajęcia prowadzone są w grupach modułów ogólnych (16 ECTS), podstawowych (27 ECTS), kierunkowych (159 ECTS), praktyki zawodowej (6 ECTS) oraz inne (2 ECTS). Treści programowe odpowiadają specyfice zajęć przewidzianych w programie studiów, dając możliwość uzyskania założonych efektów uczenia się. Efekty uczenia się, odnoszące się do kompetencji inżynierskich, osiągnane są przez studentów w ramach realizacji zajęć, do których należą m.in.: *miernictwo w ocenie jakości żywności; analiza i ocena jakości żywności; biotechnologia w produkcji żywności; instrumentalne metody oceny jakości i bezpieczeństwa żywności; prowadzenie działalności gospodarczej; normalizacja; certyfikacja, akredytacja; ocena autentyczności i zafałszowań żywności; podstawy budowy oraz eksploatacji maszyn i urządzeń w przetwórstwie żywności; bezpieczeństwo w produkcji roślinnej.*

Plan studiów na ocenianym kierunku został ustalony Uchwałą Nr 636 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 31 stycznia 2020 r. w sprawie ustalenia programu studiów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności dla poziomu studiów pierwszego stopnia -inżynierskich o profilu ogólnoakademickim. W celu doskonalenia programu studiów, wprowadzono zmiany: Uchwałą Nr 165 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 25 lutego 2022 roku polegające na zastąpieniu zajęć: *chemia ogólna i nieorganiczna* oraz *fizyka* przedmiotami: *podstawy chemii w ocenie jakości żywności* oraz *podstawy fizyki w ocenie jakości żywności*. Do programu studiów

wprowadzono również: *wybrane zagadnienia higieny i technologii gastronomicznej; dobre praktyki higieniczne w tańcu żywnościowym; techniki twórczego myślenia; analiza danych w przemyśle spożywczym; bazy danych wykorzystywane w przemyśle spożywczym*. Powyższe zmiany obowiązują od cyklu kształcenia 2022/2023. Na mocy Uchwały Nr 295 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 24 lutego 2023 roku dla cyklu kształcenia 2020/2021 dodano: *wybrane zagadnienia higieny i technologii gastronomicznej oraz dobre praktyki higieniczne w tańcu żywnościowym*. Zmiana ta wynikała z oczywistego błędu edycyjnego w pierwotnie uchwalonym planie studiów. Studia trwają 7 semestrów, a łączna liczba godzin zajęć wynosi 2621. Wykłady realizowane są w wymiarze 976 godzin, a ćwiczenia w wymiarze 1645 godzin. Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów wynosi 210. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów pierwszego stopnia jest poprawnie oszacowany. Z analizy zespołu oceniającego wynika jednak, że czas przeznaczony na realizację zajęć służących osiągnięciu efektów uczenia się związanych z certyfikacją nie został właściwie określony. Zajęcia z *certyfikacji produktów żywnościowych* są realizowane w wymiarze 45 godzin dydaktycznych (w tym 15 godzin wykładów i 30 godzin ćwiczeń) co jest dalece niewystarczające biorąc pod uwagę koncepcję i cele kształcenia ocenianego kierunku. Konsekwencją tego jest brak w treściach programowych zdefiniowanych w sylabusie tych zajęć m.in. zagadnień odnoszących się do certyfikacji na zgodność z wymaganiami krajowych systemów jakości żywności (QAFP, PQS, QMP, Jakość Tradycja), czy też dotyczących żywności bezglutenowej. Nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do pozostałych zajęć lub grup zajęć jest poprawnie oszacowany i zapewnia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi 109,9 (52,3%) i jest zgodna z wymaganiami dla studiów stacjonarnych oraz pozwala na osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Do tej grupy zaliczono zajęcia dydaktyczne realizowane na Uczelni (2621 godz.) oraz konsultacje (126 godz.). Dodatkowo studenci odbywają obowiązkowe *praktyki zawodowe* w wymiarze po 160 godz. (6 punktów ECTS).

Zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności prowadzone są w formie wykładów, ćwiczeń audytoryjnych, laboratoryjnych, projektowych i terenowych oraz praktyk dyplomowych zawodowych i pracowni dyplomowej. Dominują zajęcia służące samodzielnemu zdobywaniu wiedzy przez studentów, wykłady stanowią jedynie 37% wszystkich godzin dydaktycznych. Wśród ćwiczeń dominują ćwiczenia laboratoryjne i projektowe, co potwierdza inżynierski charakter studiów. Obciążenia godzinowe oraz nakład pracy niezbędny do osiągnięcia założonych efektów uczenia przypisany do poszczególnych form zajęć jest określony prawidłowo. Sekwencja zajęć lub grup zajęć zapewnia stopniowy rozwój wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów. W planie studiów przewidziano realizację przedmiotów kształcenia ogólnego i podstawowego, które dają podstawy teoretyczne i metodyczne do kształcenia kierunkowego. Na realizację zajęć ogólnych przeznaczono w planie studiów 300 godzin i 16 punktów ECTS. Zajęcia podstawowe realizowane są w wymiarze 345 godzin i 27 punktów ECTS, zaś zajęcia kierunkowe w łącznym wymiarze 1960 godzin i 159 punktów ECTS. W semestrze 1. i 2. w grupie treści ogólnych są to zajęcia takie jak: *repetitorium (matematyka i chemia), technologie informacyjne*, przedmioty ogólnouczelniane (do wyboru *ekonomia, prawo, filozofia, pierwsza pomoc przedmedyczna, poprawna polszczyzna w praktyce*) oraz zajęcia z *wychowania fizycznego*, którym nie przyznano punktów ECTS - realizowane przez dwa semestry studiów (3 i 4), w każdym po 30 godzin zajęć dydaktycznych, a w grupie treści podstawowych: m.in. *matematyka, podstawy chemii w ocenie jakości żywności, statystyka, podstawy fizyki w ocenie jakości żywności*. Przykładowo treści z *podstaw chemii w ocenie jakości żywności* (grupa treści

podstawowych) stanowią przygotowanie i umożliwiają zrozumienie treści realizowanych w dalszych etapach kształcenia, nabywanych w ramach zajęć kierunkowych, takich jak np. *chemia żywności, analiza i ocena jakości żywności, toksykologia żywności/chemiczne zagrożenia bezpieczeństwa żywności*. Od 1. semestru studiów studenci uczestniczą również w zajęciach kierunkowych, wprowadzających ich w tematykę związaną z bezpieczeństwem żywności (m. in. zajęcia: *wprowadzenie do bezpieczeństwa żywności, bezpieczeństwo w produkcji roślinnej, bezpieczeństwo w produkcji zwierzęcej* - semestr 1.) oraz metodami oceny jakości żywności (zajęcia: *podstawy towaroznawczej oceny żywności, analiza sensoryczna* – semestr 2., *mikrobiologia ogólna i żywności* – semestr 3., *miernictwo w ocenie jakości żywności* – semestr 4.). Od semestru 3. przewidziano m.in. zajęcia zapoznające studentów z działaniem organów nadzorujących bezpieczeństwo żywności (tj. *nadzór weterynaryjny i sanitarny w gospodarce żywnościowej*) oraz zagadnieniami dotyczącymi systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności (m.in. *normalizacja, certyfikacja, akredytacja; certyfikacja produktów żywnościowych, systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności*). Od 3. do 5. semestru studiów studenci realizują treści związane z technologią żywności (m.in. zajęcia takie jak *ogólna technologia żywności, wybrane zagadnienia higieny i technologii gastronomicznej technologia i higiena produktów pochodzenia roślinnego, technologia i higiena produktów pochodzenia zwierzęcego 1 i 2*), które umożliwiają im zrozumienie zjawisk zachodzących podczas produkcji żywności i wykorzystanie tej wiedzy m.in. na zajęciach przewidzianych w kolejnych semestrach (m.in. *systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, ocena autentyczności i zafałszowań żywności analiza ryzyka w łańcuchu żywnościowym*), podczas *praktyki zawodowej* (realizowanej w semestrze 6.) oraz przygotowania pracy inżynierskiej (semestr 7.).

W programie studiów formalnie umożliwiono wybór zajęć, którym przypisano 65 punktów ECTS na ogólną liczbę 210 punktów ECTS (czyli 31% ogólnej liczby punktów ECTS). Tym samym spełniony jest wymóg określony w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów dotyczący umożliwienia studentom wyboru zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS, koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie. W puli zajęć do wyboru znajdują się zajęcia *repetitorium (z matematyki lub z chemii), języka obcego*, realizujące treści kształcenia ogólnego z dziedziny nauk społecznych lub nauk humanistycznych (przedmioty ogólnouczelniane 1 i 2: *ekonomia, prawo, filozofia, pierwsza pomoc przedmedyczna, poprawna polszczyzna w praktyce, praca dyplomowa*). W planie studiów (od 3 semestru) przewidziano jedenaście przedmiotów fakultatywnych z grupy treści kształcenia kierunkowego, zapewniając w ten sposób studentom możliwość wyboru ścieżki kształcenia. Większość tych zajęć realizowana jest w semestrach piątym, szóstym i siódmym, a ich łączny wymiar to 495 godzin i 34 ECTS. Zasady wyboru zajęć są jasno sformułowane.

Liczba punktów ECTS obejmujących zajęcia związane z prowadzoną w UWM w Olsztynie działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia wynosi 154 pkt. ECTS (73% liczby punktów ECTS koniecznych do ukończenia studiów). Wartość tę określono prawidłowo i przekraczając 50% ogólnej liczby punktów ECTS, jest ona zgodna z wymaganiami dla studiów o profilu ogólnoakademickim. Najwięcej punktów ECTS studenci uzyskują w ramach zajęć kierunkowych związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową, łącznie 139 ECTS.

Program studiów obejmuje kształcenie w zakresie języka obcego (do wyboru m.in. *język angielski, język niemiecki*) w wymiarze 120 godz., zajęciom tym realizowanym w ciągu czterech semestrów przypisano 8 punktów ECTS. Liczba godzin zajęć z języka obcego jest wystarczająca do nabycia umiejętności posługiwania się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Zajęcia z języka obcego są realizowane w grupach, w zależności od początkowej

znajomości języka obcego wynikającej z testu poziomującego. Kształtowaniu kompetencji językowych w zakresie znajomości języka angielskiego służą również zajęcia kierunkowe do wyboru w języku angielskim (*food safety vocabulary/food science vocabulary*). Ich celem jest doskonalenie umiejętności językowych studentów, szczególnie w zakresie posługiwania się fachowym słownictwem z zakresu nauki o żywności i bezpieczeństwa żywności, zapoznanie studentów z zasadami przygotowywania krótkich tekstów naukowych z zakresu nauki o żywności, zaznajomienie ze słownictwem stosowanym w przepisach prawa żywnościowego, kodeksach praktyk oraz zawartych w normach dobrowolnych i dokumentach normatywnych związanych z bezpieczeństwem żywności. Poziom biegłości językowej określony w wymaganiach wstępnych dla zajęć *food science vocabulary* jako średniozaawansowany może utrudniać osiągnięcie zakładanych dla tych zajęć efektów uczenia się studentom, którzy jako język obcy wybiorą np. *język niemiecki*. Dla zajęć *food safety vocabulary* nie określono wymaganego poziomu biegłości językowej.

W ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych studenci realizują: *prowadzenie działalności gospodarczej* (2 ECTS), *organizacja i zarządzanie* (2 ECTS) oraz przedmiot ogólnouczelniany I i II, każdy po 2 ECTS, co łącznie stanowi 3,8% ogólnej liczby pkt. ECTS. Łączna liczba punktów ECTS przypisana w planie studiów do tych zajęć wynosi 8 ECTS i jest zgodna z wymaganiami. Tym samym warunek zapewnienia w programie studiów zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, którym przyporządkowano liczbę punktów ECTS nie mniejszą niż 5 jest spełniony. Program studiów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nie uwzględnia wykorzystywania metod i technik kształcenia na odległość jako formy realizacji zajęć.

Osiągnięcie założonych efektów uczenia się w kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uzyskuje się przez zastosowanie różnorodnych metod kształcenia. Dobór metody kształcenia zależy przede wszystkim od formy zajęć i ich specyfiki, celów kształcenia w ramach danych zajęć, a także od wyposażenia pracowni dydaktycznej. Metody dobierane są pod kątem specyfiki danego przedmiotu tak, aby uzyskać zakładane efekty uczenia się. Osiągnięciu efektów w kategorii wiedza służą metody dotyczące asymilacji wiedzy przekazywanej przez nauczyciela (wykład informacyjny), jak i samodzielne dochodzenia do wiedzy (ćwiczenia laboratoryjne, projektowe, komputerowe, praktyki zawodowe, pracownia dyplomowa, samokształcenie). Kształtowaniu umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych służą metody aktywizujące, bazujące na pracy grupowej i samodzielnej. Studenci rozwijają techniki komunikacji społecznej za pomocą referatów lub prezentacji multimedialnych na ustalony temat lub grupowej analizy wybranego problemu. Stosowane metody kształcenia rozwijają twórcze myślenie, kreatywność i samodzielność, a tym samym przygotowują studentów do skutecznego pełnienia ról zawodowych. Zaletą wykorzystywanych na zajęciach metod i form pracy jest też rozwój krytycznego myślenia studentów, umiejętności pracy indywidualnej i w zespole, a także umiejętności poszukiwania rozwiązań i podejmowania decyzji. Przykładem zajęć, na których stosuje się metody rozwijające kreatywność oraz umiejętność pracy zespołowej są zajęcia *techniki twórczego myślenia*, którego realizacja jest oparta na ćwiczeniach projektowych, w ramach których wykorzystywane są metody aktywizujące takie jak: gry dydaktyczne, studia przypadków, konwersatorium problemowe, inscenizacja. Realizowane są także zajęcia terenowe w zakładach produkcyjnych, jednostkach nadzoru nad produkcją, laboratoriach, które ułatwiają studentom pogłębianie wiedzy oraz zdobywanie umiejętności praktycznych. Przykładem są zajęcia terenowe realizowane m.in. w ramach zajęć *wprowadzenie do bezpieczeństwa żywności* (Grupa ŻYWIEC Browar w Elblągu), *nadzór weterynaryjny i sanitarny w gospodarce żywnościowej* (Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Olsztynie; Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego w Mrągowie), *miernictwo w ocenie jakości żywności* (Animex Foods Sp. z o.o.

Oddział w Iławie; Foss Polska), *technologia i higiena produktów pochodzenia zwierzęcego 2* (Bel Polska Sp. z o.o. w Chorzelach; Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Olsztynie). Metody kształcenia są różnorodne, specyficzne i zapewniają osiągnięcie przez studentów kierunkowych efektów uczenia się.

W procesie kształcenia studentów ocenianego kierunku wykorzystywane są tradycyjne metody kształcenia dostosowane do rodzaju zajęć realizowanych w programie: wykład (z prezentacją multimedialną), ćwiczenia (obejmujące zarówno pracę laboratoryjną, jak również ćwiczenia obliczeniowe i o charakterze projektowym), seminaria. Zajęcia te są realizowane z wykorzystaniem technik informacyjno-komunikacyjnych obejmujących całość technologii służących do zarządzania i przekazywania informacji, w tym sprzęt komputerowy, oprogramowanie, sieci telekomunikacyjne oraz związane z nimi usługi i aplikacje, wykorzystywane są podczas ćwiczeń komputerowych, audytoryjnych i seminariów, a także w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych (oprogramowanie zaawansowanych technicznie urządzeń pomiarowych, np. chromatografów np. Agilent Mass, HunterGCMS Solution, ChemStation Edition, OpenLab CDS, teksturometrów np. Bluehill); oprogramowania dostępne online z zakresu mikrobiologii prognostycznej tj. comBase, Pathogen Modeling Program, CANVA, LabSolution software, Statistica PL, wirtualne przestrzenie warsztatowe, jak: MIRO, MURAL, Lucia G, Nis Elements Br. (Nikon) - oprogramowanie systemu wizyjnej analizy obrazu, DietetykPro (wersja edukacyjna) do układania jadłospisów). Dobór i różnorodność metod kształcenia umożliwia studentom osiągnięcie efektów uczenia się. Wykorzystywane metody kształcenia są zróżnicowane i dostosowane do form i tematyki prowadzonych zajęć dydaktycznych, w ich doborze uwzględniono najnowsze osiągnięcia dydaktyki akademickiej, a w nauce i uczeniu się stosowane są właściwie dobrane środki i narzędzia dydaktyczne wspomagające osiąganie przez studentów efektów uczenia się.

W planie studiów metody i techniki kształcenia na odległość są wykorzystywane pomocniczo wyłącznie w celu usprawnienia przepływu informacji między nauczycielem prowadzącym zajęcia a studentami oraz do udostępniania materiałów dydaktycznych.

Metody kształcenia stymulują studentów do samodzielności i aktywności podczas zajęć z udziałem nauczycieli akademickich oraz w ramach pracy własnej. Stosowane narzędzia dydaktyczne motywują ich do aktywnego udziału w procesie uczenia się i doskonałą umiejętność pracy w grupie, w której przyjmują różne role. Zajęcia te prowadzone są w formie dyskusji, rozwiązywania problemów, projektowania, analizy danych, prezentacji. W ramach pracy własnej studenci zobowiązani są do pogłębiania wiedzy na podstawie wskazanej literatury. Samodzielna praca studenta obejmuje opracowanie wyników i przygotowanie sprawozdań z wykonanych ćwiczeń, wyszukiwanie i studiowanie literatury, przygotowanie prezentacji i projektów oraz przygotowanie się do sprawdzianów w oparciu o dostępne materiały informacyjne wskazane przez nauczyciela lub wyszukane samodzielnie przez studenta.

Metody kształcenia są zorientowane na studentów i umożliwiają im osiągnięcie efektów uczenia się, w tym w szczególności umożliwiają przygotowanie do działalności naukowej w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia i stosowania właściwych metod i narzędzi (w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych). Kształcenie na ocenianym kierunku zakłada kształtowanie u studentów umiejętności analitycznego myślenia, kreatywności, umiejętności rozwiązywania problemów, zdolności do pracy zespołowej oraz sprawnego komunikowania się w języku polskim i obcym z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii. Istotne znaczenie w realizacji programu studiów mają metody oparte na prowadzeniu eksperymentów w trakcie ćwiczeń laboratoryjnych. Jest to główny element przygotowujący studentów do prowadzenia działalności naukowej w dyscyplinie

technologia żywności i żywienia. Do prowadzenia działalności naukowej przygotowują studentów także seminaria dyplomowe, na których omawiane są zagadnienia związane z gromadzeniem informacji ze źródeł naukowych oraz techniki i zasady przygotowania tekstów naukowych oraz pracownia dyplomowa. Dodatkowo studenci zachęceni są do podnoszenia kompetencji w tym zakresie przez aktywny udział w pracy kół naukowych angażujących się w realizację projektów badawczych. Studenci są przygotowywani do prowadzenia działalności naukowej zgodnie z wymaganiami profilu ogólnoakademickiego.

Metody kształcenia wykorzystywane przez lektorów języków obcych takie, jak m.in.: metoda gramatyczno-tłumaczeniowa, komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się umożliwiają zyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego na poziomie B2.

W Uczelni obowiązują zasady i wewnętrzne regulacje prawne umożliwiające dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również realizowanie indywidualnych ścieżek kształcenia (indywidualna organizacja studiów). W programie studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności uwzględniono grupy zajęć obieralnych, co daje studentom możliwość realizacji indywidualnych ścieżek kształcenia. Ponadto, indywidualne zainteresowania studentów uwzględniane są przy wyborze miejsca praktyki zawodowej oraz seminarium dyplomowego, gdzie student wybiera tematykę pracy dyplomowej.

Studenci nabywają umiejętności praktyczne podczas zajęć laboratoryjnych, komputerowych i projektowych, a także w trakcie realizacji *praktyki zawodowej*. Ich kompetencje badawcze rozwijane są w ramach zajęć laboratoryjnych, *seminarium dyplomowego* oraz przygotowywania *pracy dyplomowej*, a dodatkowo – dla zainteresowanych – podczas prac w kołach naukowych. W trakcie tych zajęć nie są wykorzystywane metody i techniki kształcenia na odległość.

Praktyki zawodowe zostały włączone do programu studiów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jako zajęcia obowiązkowe. Studenci kierunku realizują zajęcia na 6 semestrze inżynierskich studiów pierwszego stopnia w trybie ciągłym w następujących po sobie tygodniach lub w trybie wybranych dni w tygodniu. *Praktyki zawodowe* nie kolidują z innymi zajęciami przewidzianymi w planie. Zajęcia są realizowane w wymiarze 160 godzin w kontakcie oraz 20h pracy własnej studenta, z prawidłowo przypisanymi 6 punktami ECTS.

Ze względu na specyfikę studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacji przyjęto zasadę realizacji *praktyk zawodowych* w trybie stacjonarnym, co ma na celu zapewnienie studentom możliwości pełnego osiągnięcia wszystkich zakładanych efektów uczenia się, zgodnie z wymaganiami programowymi kierunku. Ramy realizacji *praktyk* są określone z poziomu Uczelni i opublikowane w Załączniku Nr 1 do Zarządzenia Nr 54/2021 Rektora UWM w Olsztynie z dnia 11 maja 2021 roku -Zasady realizacji *praktyk*, oraz w Załącznik do Uchwały Nr 528 z dnia 25 czerwca 2019 roku - Regulamin studiów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, w których określono bazowe wytyczne dotyczące organizacji, *praktyk zawodowych* studenta.

Opiekun *praktyk zawodowych* jest wyznaczany na dany rok akademicki przez Dziekana Wydziału w konsultacji z kierownikiem danej jednostki naukowo-dydaktycznej. Określono obowiązki opiekuna do których należy m.in. zapoznanie studentów z ramowym programem *praktyk*, sprawowanie nadzoru dydaktyczno-wychowawczego i organizacyjnego nad przebiegiem *praktyki* oraz kontrola i ocena realizacji zajęć.

Opiekun praktyk zapoznaje studentów podczas spotkania organizacyjnego z wszelkimi dokumentami związanymi z realizacją zajęć, wyjaśnia warunki zaliczenia, w tym system kontroli *praktyk* określony przez Dziekana Wydziału oraz wymagania stawiane przez zakład pracy.

Na Wydziale nie funkcjonuje formalny wykaz zatwierdzonych miejsc praktyk dostępny dla studentów w formie stałej listy, ale w ramach podmiotów współpracujących na bazie podpisanej umowy, opublikowanych na stronie www, część z nich zawiera opcję realizacji *praktyk*, o czym studenci są informowani podczas spotkania informacyjnego. Podmioty zatwierdzone do realizacji *praktyk*, w ramach zawartych umów, oferowane studentom przez Uczelnię, obejmują zakłady przemysłu spożywczego oraz inne organizacje uczestniczące w łańcuchu żywnościowym, przedsiębiorstwa zajmujące się produkcją dystrybucją, handlem i logistyką towarów żywnościowych, laboratoria i instytuty naukowe zajmujące się oceną i badaniami dotyczącymi jakości i bezpieczeństwa żywności, jednostki urzędowej kontroli żywności. Niestety wśród opublikowanej listy brak jednostek certyfikujących.

Zgodnie z przyjętą procedurą, student zobowiązany jest do samodzielnego wskazania propozycji miejsca odbywania *praktyki*, z możliwością skorzystania z podmiotów ze strony www, które wyraziło gotowość przyjęcia na *praktyki*. Propozycja ta podlega akceptacji opiekuna praktyk, który ocenia, czy dana instytucja lub przedsiębiorstwo umożliwi realizację zajęć zgodnie z programem kształcenia i pozwala na osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się.

Informacje dotyczące zasad odbywania *praktyk*, wymaganych dokumentów oraz procesu akceptacji miejsca *praktyk* są udostępniane studentom za pośrednictwem strony internetowej Wydziału. Weryfikacja nowego miejsca odbywa się indywidualnie i jest dokumentowana w postaci zatwierdzonego programu praktyk oraz umowy między Uczelnią a instytucją przyjmującą. W ramach tej procedury oceniana jest m.in. możliwość osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się oraz odpowiedniość warunków i infrastruktury oferowanych przez dany podmiot. Podsumowanie realizacji zajęć stanowi zaliczenie ustne, podczas którego weryfikowane jest uzyskanie przez studenta założonych programem studiów efektów uczenia się w oparciu o ocenę praktykanta przeprowadzoną przez opiekuna z ramienia podmiotu przyjmującego na *praktyki* w karcie oceny *praktyki*, ocenę prawidłowości konstrukcji sprawozdania oraz jego treści merytorycznej oraz ocenę odpowiedzi praktykanta na pytania pozwalające na weryfikację efektów uczenia się. Nie są sporządzane przez opiekuna praktyk pisemne, roczne podsumowania wskazujące np. na mocne i słabe strony procesu realizacji zajęć realizowanych na zewnątrz i prowadzonych przez różnych przedstawicieli praktykodawców.

Przy wyborze miejsc obejmujących różne działy, kluczowym kryterium jest ocena infrastruktury, a co się z tym wiąże możliwość osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się, np. : w dziale analizy fizykochemicznej, analizy instrumentalnej, analizy sensorycznej, badań biologii molekularnej, zapobiegawczego nadzoru sanitarno-epidemiologicznego, związanego z bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, możliwość udziału w pracach kontroli żywności w konkretnych obszarach, w pracach nadzoru nad produkcją, przetwórstwem i obrotem żywności w Polsce, działu kontroli jakości, praca z regulacjami prawnymi w zakresie bezpieczeństwa, jakości i certyfikacji żywności, systemami gwarantującymi jakość i zasadami urzędowej kontroli żywności. W roku akademickim 2023/2024 studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności odbyli *praktykę* w Wojewódzkim Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Olsztynie, Powiatowych Stacjach Sanitarno-Epidemiologicznych w Ostrołęce i Iławie, zakładach przemysłu spożywczego (Spółdzielnia Mleczarska „Mlekpol” w Grajewie, Polmlek Sp. z o.o, Lidzbark Warmiński, MARDI Sp. z o. o., Biskupiec. Wśród podmiotów brak jednostki certyfikującej.

W nawiązaniu do zaprezentowanej listy, dobór miejsc jest adekwatny pod względem charakteru działalności firm z podkreśleniem, że większość to jednostki inspekcyjne oraz podmioty przemysłowe umożliwiające realizację zakładanych efektów w tym inżynierskich oraz związanych z certyfikacją systemów zarządzania oraz wyrobów. Dominują jednostki urzędowej kontroli, takie jak Główny oraz Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Powiatowe Stacje Sanitarно-Epidemiologiczne, a także laboratoria zajmujące się oceną jakości artykułów rolno-spożywczych. Są to podmioty odpowiedzialne głównie za monitorowanie zgodności z normami i egzekwowanie przepisów, co odpowiada wymaganiom i celom *praktyki zawodowej* na kierunku z naciskiem na bezpieczeństwo żywności z znacznie mniejszym uwzględnieniem certyfikacji żywności, co stwierdzono również w oparciu o treści zawarte w udostępnionych przykładach dzienników praktyk i sprawozdań. Realizacja *praktyk* w takich jednostkach umożliwia studentom osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się, określonych w programie kształcenia dla tego kierunku łącznie z aspektami dotyczącymi akredytacji i certyfikacji o ile taka potrzeba zostanie właściwie przekazana opiekunowi z ramienia praktykodawcy. Nawiązując do możliwości zapoznania się z praktycznymi aspektami procesów certyfikacji wyrobu czy systemu jakości oraz związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności, każda z instytucji i firm przemysłowych, w której odbywały się *praktyki zawodowe*, to miejsca odznaczające się wdrożonymi, certyfikowanymi systemami zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Dodatkowo część studentów skorzystało z możliwości określonej w Zarządzeniu Rektora, uznania odbycia *praktyki* na podstawie aktywności zawodowej realizowanej w zakładach produkcyjnych takich jak „JBB” IMPORT–EKSPORT, Goedhart Convenience B.V. w Holandii czy Top Barn Produce Ltd w Wielkiej Brytanii. Udostępnione dokumenty trybu zaliczenia zajęć na podstawie pracy zawodowej są kompletne i analogiczne do wymaganych zgodnie z zasadami zaliczenia *praktyk*, co potwierdza, że zasady zaliczenia są prawidłowe.

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

Zasady przystąpienia do zajęć, ich realizacja oraz zaliczenie są określone w sposób czytelny i właściwie komunikowane studentom podczas organizowanego spotkania informacyjnego przez opiekuna praktyk. Podstawą rozpoczęcia zajęć jest podpisanie z instytucją przyjmującą umowy zawierającej zasady współpracy pod kątem obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności jedyne co warto rozważyć to wskazanie w umowie konkretnych osób z ramienia pracodawcy i kierunku wraz z danymi kontaktowymi przypisanymi do studenta.

Dokumentacja związana z rozpoczęciem praktyk to sylabus, umowa o realizacji praktyk oraz program praktyk. Dokumentacja stanowiącą podstawę weryfikacji uzyskania założonych w programie studiów efektów uczenia się, obejmującą dziennik praktyk, kartę oceny praktyki, sprawozdanie z realizacji *praktyk*, pytania stanowiące element weryfikacji uzyskania efektów uczenia się oraz protokół zaliczeniowy. Udostępniono do wglądu powyższe dokumenty łącznie z ocenami końcowymi wskazującymi na wyrównany stopień osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się.

Celem *praktyki* jest poznanie i krytyczna analiza zasobów organizacji, stosowanych technologii i procedur analitycznych w aspekcie zapewniania bezpieczeństwa żywności, analiza funkcjonowania wdrożonych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, poznanie i analiza uwarunkowań produkcji żywności certyfikowanej według wybranych schematów i programów, poznanie i analiza zasad funkcjonowania laboratoriów zakładowych/usługowych/nadzoru urzędowego lub poznanie i krytyczna analiza działalności jednostek nadzoru urzędowego lub jednostek certyfikujących.

W sylabusie opisano zakładane efekty przedmiotowe, które odniesiono do efektów kierunkowych w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, tj. student:

w zakresie wiedzy:

- zna strukturę, zakres działalności i organizację firmy,
- zna i rozumie procesy technologiczne, procedury analityczne, metody badań lub procedury kontrolne stosowane w organizacji.

w zakresie umiejętności:

- potrafi wykonywać zadania związane ze specyfiką firmy, przeanalizować stosowane procesy w aspekcie zapewniania bezpieczeństwa żywności, metody analityczne lub procedury kontrolne,
- posługiwać się terminologią charakterystyczną dla branży, obowiązująca w firmie,
- organizować pracę własną i zespołową, współpracować z opiekunem praktyki oraz z osobami zatrudnionymi w zakładzie.

w zakresie kompetencji społecznych:

- jest gotów do dbania o stanowisko pracy i przekazaną dokumentację techniczną/technologiczną/systemową,
- jest gotów do postępowania zgodnego z regułami obowiązującymi w firmie; profesjonalnego wykonywania zawodu i dbałości o bezpieczeństwo żywności.

Zaliczenie końcowe zajęć, podane w sylabusie, stanowi wynik kompleksowej oceny poziomu uzyskania efektów uczenia się przewidzianych dla *praktyk* i obejmuje kolokwium ustne, ocenę odpowiedzi ustnej, co stanowi 40% oceny końcowej, sprawozdanie i ocena sprawozdania zaliczeniowego stanowi 35% oceny końcowej. Ocena zaangażowania i kreatywności studenta w realizację *praktyki* (ocena wystawiona przez osobę z zakładu w karcie oceny studenta), stanowi 25% oceny końcowej. Proces jest w całości dokumentowany w protokole zaliczenia oraz w dokumencie zawierającym ocenę poszczególnych obszarów weryfikacji uzyskania założonych efektów uczenia.

Udostępniono ww. dokumenty do wglądu, co pozwala na potwierdzenie, że zostały spełnione wszystkie zasady realizacji zajęć, łącznie z zaliczeniem w trybie analogicznym do pozostałych zajęć z możliwością odniesienia się do udokumentowanego stopnia realizacji każdego z zakładanych efektów. Udostępniono wybraną dokumentację dotyczącą realizacji *praktyk* w latach 2023/24 w następujących podmiotach:

- Oddział ZPM MLEKPOL KOLNO, SM MLEKPOL w Grajewie,
- Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych Laboratorium w Olsztynie,
- Zakład Przetwórstwa Mięsnego JBB Import – Eksport, J. Bałdyga, Rozbiór w Dylewie
- Zakład Goedhart Convenience BV, Marconistraat 5, 8912 AZ Leeuwarden, Holandia
- Zakłady Mięsne MARDI Sp. z o.o., Zakłady Mięsne WARMIA
- Top Barn Produce Ltd, Wielka Brytania
- POLMLEK Sp. z o.o., dział jakości/laboratorium Whey Protein Concentrate,
- Powiatowa Stacja Sanitarno Epidemiologiczna w Ostrołęce
- SM MLEKPOL

W ramach dostarczonych przykładów dokumentacji z realizacji zajęć potwierdzono, że wybór powyższych miejsc odbywania *praktyk* umożliwił osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie wiedzy (np. struktury zakładu lub laboratorium, zakresu produkcji lub badań, technologii, podstawowych koncepcji zarządzania jakością, zasad HACCP, akredytacji), umiejętności (m.in. umiejętności obsługi stanowiska w tym urządzeń i aparatury laboratoryjnej) oraz kompetencji społecznych (np. punktualność, bezpieczeństwo, higiena, praca w zespole). W sprawozdaniu student podaje

charakterystykę zakresu działalności firmy, rodzaj i cel wykonywanych badań, kontrolę lub rodzaj produkcji. W sprawozdaniu z praktyk opisane są również zasoby techniczne firmy (linie produkcyjne, maszyny i urządzenia, wyposażenie laboratorium i inne). Procesy i operacje jednostkowe mające miejsce podczas produkcji żywności lub procedury analityczne i metody badań bądź procedury kontrolne. Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w zakładzie, stosowane normy i standardy lub systemy jakości, standardy i normy obowiązujące w laboratorium lub jednostce nadzoru urzędowego/certyfikującej. Uwarunkowania ekonomiczne, społeczne i prawne działalności firmy. Struktura sprawozdania z praktyk i wymagane informacje nawiązują do sprawozdań dotyczących działań certyfikacyjnych, nie mniej nie we wszystkich sprawozdaniach były odniesienia do obszaru certyfikacji lub informacje były bardzo ograniczone w porównaniu do pozostałych zagadnień związanych z bezpieczeństwem i technologią.

W ramach kontroli przebiegu *praktyk* jest prowadzona hospitacja zajęć w formie osobistych wizyt opiekuna praktyk. Udostępniono udokumentowane przykłady z odbycia hospitacji *praktyk* w roku 2024 (pierwsza tura zajęć) oraz dowody w postaci protokołów z posiedzeń Dziekańskiej Komisji Edukacyjnej na włączenie oceny tych zajęć do systemu zapewnienia jakości kształcenia.

Do dnia oceny zrealizowano jeden cykl dydaktyczny, uwzględniający realizację *praktyk zawodowych* wg zakładanego programu. Program praktyk, uwzględniający możliwość realizacji ich w różnych miejscach (firmy, instytucje kontrolne, laboratoria, jednostki certyfikujące) został opracowany przez Komisję Programową ds. Kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, a następnie przedyskutowany i zatwierdzony w ramach Dziekańskiej Komisji Edukacyjnej, w skład której wchodzi zarówno pracownicy jak i studenci. Wydziałowa procedura nadzorowania realizacji zajęć dydaktycznych w zakresie hospitacji *praktyk zawodowych* przewiduje systematyczną ocenę zajęć, dającą możliwość zgłaszania uwag (w tym programowych) zarówno przez praktykodawcę jak i studenta. W ocenianym cyklu realizacji *praktyk* nie zgłoszono uwag/postulatów.

Zajęcia na I, II i III roku odbywają się od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00-20.00 – zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem roku akademickiego oraz planem zajęć na kierunku. Na IV roku studiów zajęcia są planowane od poniedziałku do środy, dzięki czemu studenci mogą poświęcić czas na przygotowanie pracy dyplomowej. Semestralne harmonogramy zajęć są przygotowywane przed rozpoczęciem semestru zimowego i letniego. Po zatwierdzeniu przez Prodziekana ds. kształcenia oraz Przewodniczącego Samorządu Studenckiego, są udostępniane na stronie internetowej Wydziału. Studenci mają możliwość modyfikacji harmonogramu po konsultacji z prowadzącymi zajęcia, planistą i po akceptacji Prodziekana ds. Kształcenia. Średnia liczba godzin dydaktycznych zaplanowana w semestrach od pierwszego do piątego wynosi od 25 do 32 godzin. Wyraźnie mniejsza jest w semestrze szóstym – 18 godzin i w semestrze siódmym - 15 godzin. Wskazać należy, że na początku szóstego semestru studenci wybierają temat pracy dyplomowej i w semestrze tym realizują praktykę zawodową (160 godzin), w związku z tym liczba godzin dydaktycznych została dostosowana do dodatkowych obowiązków studentów. Studenci kierunku na spotkaniu z zespołem oceniającym PKA nie zgłaszali zastrzeżeń do harmonogramu zajęć dydaktycznych.

Organizacja procesu nauczania i uczenia się zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczanego na nauczanie i uczenie się. Na początku każdego semestru nauczyciele akademicy są zobowiązani do ustalenia systemu konsultacji ze studentami. Czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się umożliwia ich weryfikację, a studenci terminowo otrzymują wyczerpujące informacje o osiągniętych wynikach.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Treści programowe uwzględniają aktualną wiedzę i jej zastosowanie z zakresu dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowany jest kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Treści programowe są kompleksowe i specyficzne dla zajęć tworzących program studiów oraz gwarantują uzyskanie wszystkich efektów uczenia się. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć lub grup zajęć są poprawnie oszacowane. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich jest właściwie oszacowana i zgodna z przepisami. Sekwencja zajęć jest prawidłowa. Udział liczby punktów ECTS przypisanych zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia przekracza 50% i spełnia wymagania dla studiów o profilu ogólnoakademickim. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji w zakresie znajomości języka obcego na poziomie B2 ESKJ. W planie studiów przewidziano zajęcia z nauk humanistycznych i społecznych w wymiarze zgodnym z wymaganiami. Indywidualizacja toku studiów realizowana jest przez możliwość wyboru zajęć w wymiarze co najmniej 30% sumy liczby punktów ECTS. Metody kształcenia są różnorodne i dopasowane do osiągnięcia efektów uczenia się, uwzględniają udział studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia badań. Studenci mają możliwość dostosowania procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. Rozplanowanie zajęć umożliwia studentom efektywny udział w zajęciach. Organizacja procesu nauczania i uczenia się jest prawidłowa.

Praktyki zawodowe zorganizowano w sposób prawidłowy. Uczelnia wypracowała metody, dzięki którym monitoruje poziom osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się przewidzianych dla *praktyk*, w sposób kompleksowy odnoszący się do każdego z efektów uczenia się. *Praktyki zawodowe* są zajęciami obowiązkowymi, włączonymi do programu studiów pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim. Organizacja *praktyk*, nadzór i ich realizacja odbywają się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady. Treści programowe określone dla *praktyk zawodowych* są właściwe. Dobór miejsc realizacji zajęć pod kątem profilu zawodowego umożliwia spełnienie założonych celów oraz efektów uczenia się przewidzianych dla *praktyk*, ale wymaga doskonalenia pod kątem obszarów związanych z certyfikacją. Opinie pozyskiwane od pracodawców w ramach osobistych wizyt podczas hospitacji i interesariuszy wewnętrznych podczas ustnego zaliczenia są uwzględniane w ewaluacji zajęć. *Praktyki zawodowe* są właściwie umiejscowione w planie studiów. Zapewniono odpowiednią liczbę opiekunów o właściwych kompetencjach, realizujących wymagane zadania. Miejsca *praktyk* oferowane studentom i zatwierdzane w ramach wskazań przez studentów są dobierane z uwzględnieniem przyjętych kryteriów możliwości osiągnięcia zakładanych efektów uczenia. Kompleksowa forma zaliczenia *praktyk*, bazująca na opisie zadań realizowanych podczas *praktyk* w dzienniku oraz przygotowanym sprawozdaniu i ocenie zaliczenia ustnego przez opiekuna *praktyk* z ramienia praktykodawcy, jest trafnie dobrana i umożliwia rzetelne sprawdzenie i ocenę stopnia

osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów. Na podkreślenie zasługuje fakt, że studenci doceniają znaczenie zajęć, często decydując się na ich przedłużenie, w ramach których mają możliwość rozwoju i podnoszenia swojej konkurencyjności na rynku pracy zgodnie z potrzebami tego rynku i trendami rozwoju.

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

Ustalony proces zaliczenia *praktyk* obejmuje bardzo trafnie dobrane etapy, łącznie z ich transparentnym udokumentowaniem zawierającym zaliczenie ustne, podczas którego weryfikowane jest uzyskanie przez studenta założonych programem studiów efektów uczenia się w oparciu o ocenę praktykanta przeprowadzoną przez opiekuna z ramienia przyjmującego na *praktyki* w karcie oceny *praktyki*, ocenę prawidłowości konstrukcji sprawozdania oraz jego treści merytorycznej oraz ocenę odpowiedzi praktykanta na pytania pozwalające na kompleksową weryfikację efektów uczenia się oraz uzyskanie opinii studenta na temat przebiegu zajęć w celu ich doskonalenia. Dodatkowo osobiste wizyty w podmiotach w ramach hospitacji pozwalają na uzyskanie opinii na temat przygotowania studenta w celu modyfikacji programu adekwatnie do potrzeb rynku pracy.

Rekomendacje

Rekomenduje się:

1. określenie poziomu biegłości językowej zajęć *food safety vocabulary/food science vocabulary* w sposób umożliwiający osiągnięcie zdefiniowanych dla nich efektów uczenia się przez studentów, którzy jako język obcy wybiorą zajęcia z języka innego niż angielski;
2. określenie czasu przeznaczanego na realizację zajęć służących osiągnięciu efektów uczenia się związanych z certyfikacją adekwatnie do nazwy kierunku oraz celów i koncepcji kształcenia;
3. doskonalenie działań związanych z uwzględnieniem w szerszym stopniu efektów powiązanych z zagadnieniami dotyczącymi certyfikacji na etapie formułowania zakładanych efektów uczenia dla *praktyk* oraz rozszerzania miejsc *praktyk* o firmy, w których jest możliwe zrealizowanie tych efektów.

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

Rekrutacja na kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności prowadzona jest zgodnie z przepisami obowiązującymi w Uczelni, a w szczególności z Uchwałą Senatu określającą warunki, tryb oraz terminy rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji kandydatów na I rok studiów wyższych w UWM w Olsztynie. Kandydat rejestruje się w systemie internetowej rekrutacji, a następnie składa wymagane dokumenty. Kwalifikacja odbywa się według listy rankingowej. O pozycji kandydata na liście rankingowej decyduje liczba punktów uzyskanych na świadectwie dojrzałości z przedmiotów kwalifikacyjnych preferowanych na kierunku: biologia, chemia, fizyka, język obcy nowożytny (jeden do wyboru przez kandydata), geografia oraz matematyka. Kandydat musi dokonać wyboru trzech spośród wymienionych

przedmiotów, które będą brane pod uwagę w postępowaniu kwalifikacyjnym. Dla przedmiotów kwalifikacyjnych określonych dla kierunku, z których egzamin maturalny złożony został na poziomie rozszerzonym z wynikiem co najmniej 30% do obliczenia wyniku punktowego z danego przedmiotu stosuje się zasadę: liczbę % uzyskaną na poziomie rozszerzonym mnoży się przez współczynnik 2. Zasady przyjmowania na studia laureatów oraz finalistów olimpiad stopnia centralnego określa odrębna Uchwała Senatu. Warunki rekrutacji na studia pierwszego stopnia nie budzą zastrzeżeń.

Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury kwalifikacyjne zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

W warunkach rekrutacji na kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nie są formalnie 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. Niemniej jednak, Uczelnia oferuje wsparcie i dostęp do rozbudowanego zaplecza infrastruktury informatycznej, w tym dla studentów z niepełnosprawnościami, w ramach ogólnodostępnych zasobów Uczelni.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów określone zostały w Uchwale Senatu. W wyniku potwierdzenia efektów uczenia się można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS przypisanych do zajęć objętych programem studiów. O kolejności przyjęcia na studia na podstawie potwierdzenia efektów uczenia się decyduje wynik potwierdzenia efektów uczenia się poszczególnych kandydatów. Liczba studentów, którzy zostali przyjęci na studia na podstawie potwierdzenia efektów uczenia się, nie może być większa niż 20% ogólnej liczby studentów na danym kierunku, poziomie i profilu. Potwierdzanie efektów uczenia się polega na przeprowadzeniu przez Uczelnię formalnego procesu weryfikacji posiadanych przez daną osobę efektów uczenia się, mającego na celu przyjęcie jej na studia. Weryfikacją efektów uczenia się kandydatów zajmują się powołane w tym celu Komisje. Za organizację procesu potwierdzania efektów uczenia się na poszczególnych Wydziałach odpowiedzialni są Dziekani. Za potwierdzenie efektów uczenia się Uczelni pobiera od kandydata opłatę. Sposób jej naliczania oraz wysokość określa odrębne zarządzenie Rektora. Osoba ubiegająca się o uznanie efektów uczenia się podpisuje umowę o warunkach odpłatności za przeprowadzenie procedury potwierdzania efektów uczenia się. Zasady dotyczące potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów są opisane precyzyjnie, zapewniają możliwość ich identyfikacji oraz ocenę ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym dla kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Na ocenianym kierunku w ciągu ostatnich lat nikt nie ubiegał się o przeprowadzenie postępowania prowadzącego do potwierdzenia efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów.

Warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni określa Regulamin studiów oraz procedura wydziałowa. Student innej uczelni, w tym także zagranicznej, może ubiegać się o przyjęcie do UWM w Olsztynie w trybie przeniesienia pod warunkiem uzyskania zakładanych efektów uczenia się i uzyskania wymaganej liczby punktów ECTS, zgodnej z programem studiów, niezbędnych do zaliczenia semestru. Decyzję o przeniesieniu zajęć podejmuje, na wniosek Studenta Prodziekan ds. Kształcenia, po zapoznaniu się z przedstawioną dokumentacją przebiegu studiów odbytych na innym kierunku studiów albo odbytych poza UWM w Olsztynie, w tym w uczelni zagranicznej. Prodziekan, podejmując decyzję o przeniesieniu zajęć, uwzględnia efekty uczenia się uzyskane w innej jednostce organizacyjnej Uniwersytetu albo w innej uczelni w wyniku realizacji zajęć i praktyk odpowiadających zajęciom i praktykom określonym w programie studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Warunkiem przeniesienia punktów ECTS uzyskanych poza UWM w Olsztynie, w tym uczelniach zagranicznych, w miejsce punktów przypisanych zajęciom i praktykom zawodowym

określonym w programie studiów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, jest stwierdzenie zbieżności uzyskanych efektów uczenia się. Elementami podlegającymi weryfikacji są także forma i wymiar zajęć oraz sposób ich zaliczania. Zasady uznawania efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej są opisane prawidłowo, zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz ich oceny w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

Zasady, warunki i tryb dyplomowania zostały określone w Regulaminie Studiów oraz w Procedurze Wydziałowej dotyczącej procedur wyboru i zatwierdzania tematów prac dyplomowych. Dodatkowo w Poradniku Dyplomanta opisano przebieg egzaminu dyplomowego oraz szczegółowe wytyczne pisania pracy, obejmujące między innymi takie informacje jak objaśnienie struktury pracy, sposób numerowania rozdziałów, sposób cytowania literatury. Studenci kierunku są zapoznawani z tymi wytycznymi na seminariach dyplomowych. Proces dyplomowania na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności obejmuje realizację przez studenta pracy dyplomowej pod kierunkiem nauczyciela akademickiego, ocenę pracy przez promotora i recenzenta oraz egzamin dyplomowy. Zgodnie z Regulaminem Studiów, student przygotowuje pracę dyplomową pod kierunkiem promotora, który jest nauczycielem akademickim ze stopniem co najmniej doktora habilitowanego. W wyjątkowych przypadkach funkcję promotora może pełnić nauczyciel akademicki ze stopniem doktora. Tematy prac dyplomowych zgłaszane są przez Kierowników Katedr i opiniowane przez Dziekańską Komisję Dydaktyczną. Studenci zapoznawani są z propozycjami tematów i dokonują wyboru na początku szóstego semestru w ramach seminarium dyplomowego. Przydział tematu nie może nastąpić później niż 12 miesięcy od planowanej daty ukończenia studiów. W celu weryfikacji samodzielności napisanej pracy stosowany jest Jednolity System Antyplagiatowy (JSA). Zasady weryfikacji pisemnych prac dyplomowych z wykorzystaniem JSA zostały ustalone w Zarządzeniu Rektora. Oceny pracy dyplomowej dokonuje promotor oraz jeden recenzent powołany przez Dziekana spośród nauczycieli posiadających co najmniej stopień doktora habilitowanego. Egzamin dyplomowy jest egzaminem w formie ustnej i odbywa się przed komisją złożoną z 3 osób: przewodniczącego, promotora, recenzenta. Celem egzaminu dyplomowego jest sprawdzenie wiedzy, umiejętności i kompetencji dyplomanta z zakresu studiowanego kierunku oraz problematyki związanej z przygotowaną przez niego pracą dyplomową. Zasady i procedury dyplomowania są trafne, specyficzne i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów. Ponadto po zakończeniu egzaminów dyplomowych prace dyplomowe wraz z ich recenzjami są weryfikowane wyrywkowo przez Dziekańską Komisję Edukacyjną. Informacje na temat kontroli przekazywane są Kolegium Dziekańskiemu i pracownikom Wydziału.

Zapisy zawarte w Regulaminie studiów definiują ramy organizacyjne dla procesu weryfikacji osiągania efektów uczenia się, określają konsekwencje braku zaliczenia zajęć i formułują procedury odwoławcze. Sposoby weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się dla zajęć określone są w sylabusach, w których zdefiniowano metody weryfikacji w odniesieniu do poszczególnych efektów. Za sprawdzanie i ocenę stopnia osiągania efektów uczenia się odpowiada nauczyciel akademicki, który na pierwszych zajęciach zobowiązany jest przedstawić sylabus zajęć (dostępny również w systemie elektronicznym USOS) ze szczególnym uwzględnieniem efektów uczenia się dla zajęć, metod weryfikacji ich osiągnięcia oraz zasad oceniania. Wszystkie zajęcia przewidziane w harmonogramie realizacji programu studiów (w tym praktyki zawodowe) kończą się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę. Weryfikacja i ocena osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się prowadzona jest na wszystkich etapach procesu kształcenia. Podstawę do zaliczenia zajęć stanowi uzyskanie przez studenta oceny w skali od 3,0 - 5,0, która potwierdza, że każdy z założonych efektów uczenia się

określonych na poziomie zajęć został osiągnięty. Tabele odniesienia efektów uczenia się są dokumentem poświadczającym, że wszystkie efekty uczenia się określone w programie studiów są przez studentów osiągnięte w trakcie cyklu kształcenia, co oznacza, że absolwent kończący studia, po uzyskaniu pozytywnych ocen z zajęć objętych programem studiów, osiąga wszystkie efekty uczenia się ujęte w programie ocenianego kierunku. Regulamin studiów określa zasady dostosowania procesu weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. Decyzję o zastosowaniu określonych rozwiązań alternatywnych podejmuje Prodziekan ds. studenckich na pisemny wniosek studenta po zasięgnięciu opinii Kierownika Biura ds. Osób Niepełnosprawnych, Wydziałowego Opiekuna Studentów z Niepełnosprawnościami oraz Koordynatora ds. Osób Niestyszających i Niedostyszających. Indywidualizacja procesu weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na potrzeby studentów z niepełnosprawnościami obejmuje adaptowanie metod weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się, np. poprzez dostosowanie formy zaliczeń kolokwium i egzaminów oraz czasu ich trwania do indywidualnych możliwości i preferencji osób z niepełnosprawnościami.

Proces weryfikacji i oceniania osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się jest przejrzysty, umożliwia równe traktowanie studentów, zapewnia bezstronność i rzetelność procesu weryfikacji. Prace etapowe pozwalają na obiektywną ocenę efektów uczenia się. Wyniki oceny prac etapowych, a także oceny egzaminu dyplomowego są przekazywane studentom niezwłocznie. Studenci mają wgląd do swoich ocenionych prac etapowych w czasie zajęć dydaktycznych w obecności prowadzącego oraz w godzinach konsultacji.

Regulamin studiów przewiduje, że student kwestionujący procedury zaliczenia zajęć może wnieść o komisyjne sprawdzenie jego wiedzy i umiejętności. Zapis ten określa podstawowe zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją efektów uczenia się. W czasie wizytacji potwierdzono, że studenci rozumieją zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów uczenia się. Studenci, którzy zgłaszają uzasadnione zastrzeżenia co do bezstronności oceny, mają prawo wnioskować o komisyjne sprawdzenie wiadomości w terminie trzech dni od ogłoszenia wyników. Zaliczenie odbywa się przed komisją, w której skład wchodzi kierownik jednostki organizacyjnej, opiekun roku, dwóch specjalistów z danego przedmiotu oraz przedstawiciel Samorządu Studenckiego. Egzamin komisyjny nie stanowi dodatkowego terminu w stosunku do przysługujących trzech terminów egzaminów. Student może również wskazać osobę pełniącą funkcję obserwatora podczas egzaminu komisyjnego. Na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nie jest prowadzona weryfikacja efektów uczenia się z wykorzystaniem narzędzi zdalnych.

W programie studiów zostały określone metody weryfikacji tj. celowo określone i systematycznie stosowane sposoby sprawdzania efektów uczenia się nabywanych przez studentów stosowane przez nauczycieli akademickich lub inne osoby prowadzące zajęcia, wykorzystywane zarówno do oceny ciągłej w trakcie realizacji zajęć w semestrze oraz na zakończenie zajęć jako oceny podsumowującej, w tym w szczególności metody umożliwiające sprawdzenie i ocenienie nabytych przez studentów kompetencji badawczych. Metody weryfikacji efektów uczenia się uzyskiwanych w ramach realizacji poszczególnych zajęć i wymogi, jakie student musi spełnić, aby uzyskać zaliczenie są opisane w sylabusach. Nauczyciele akademicy w trakcie sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia założonych efektów uczenia się przez studenta na poziomie zajęć wykorzystują tradycyjną skalę ocen: bardzo dobry (5), dobry plus (4,5), dobry (4), dostateczny plus (3,5), dostateczny (3) i niedostateczny (2). Po zakończonym procesie zaliczeniowym każda osoba odpowiedzialna za dane zajęcia wypełnia protokół zamieszczony w USOS. Efekty uczenia się uzyskane w trakcie *praktyk zawodowych* weryfikowane są na

podstawie sprawozdania zaliczeniowego, oceny wiedzy i umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych przez opiekuna praktyki w miejscu jej realizacji oraz przez nauczyciela akademickiego podczas kolokwium ustnego. W sylabusach zajęć określone są formy oraz warunki zaliczenia zajęć, które zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się. Weryfikacja wiedzy odbywa się najczęściej poprzez egzaminy pisemne (np. na zajęciach: *podstawy towaroznawczej oceny żywności, chemia żywności, ogólna technologia żywności*) oraz testy zawierające ustrukturyzowane pytania i zadania obliczeniowe (np. na zajęciach: *analiza i ocena jakości żywności, bezpieczeństwo w produkcji roślinnej, podstawy żywienia człowieka*). Ocena umiejętności opiera się na obserwacji wykonywania laboratoryjnych czynności praktycznych i analizie sprawozdań z ćwiczeń (np. na zajęciach: *podstawy chemii w ocenie jakości żywności, analiza sensoryczna*) oraz ocenie sposobu przygotowania (treść i forma) i prezentowania wyników indywidualnych i zespołowych – w formie ustnej lub multimedialnej (m.in. *seminarium dyplomowe, systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności*). Inną formą weryfikowania efektów uczenia się wykorzystywaną podczas zajęć na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest raport stosowany np. w trakcie zajęć z przedmiotu: *wprowadzenie do bezpieczeństwa żywności*. Raporty przygotowywane przez studentów obejmują: analizę wycofania wyrobów z rynku oraz rezultaty prowadzenia wyszukiwania aktów prawnych i ich nowelizacji. Na podstawie raportów weryfikowane są umiejętności studentów do wskazywania zagrożeń bezpieczeństwa żywnościowego, żywieniowego i żywności oraz ich gotowość do podejmowania działań w zakresie zapewniania bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym (kompetencje). Dodatkowo, umiejętności studentów oceniane są w kontekście przygotowania projektów, takich jak np. projekt dokumentacji dobrych praktyk dla wybranego zakładu przemysłu spożywczego (na zajęciach z przedmiotu: *dobre praktyki higieniczne w łańcuchu żywnościowym*) czy projekt wybranych elementów systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności (na zajęciach z przedmiotu: *systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności*). Przygotowanie projektów pozwala na praktyczne zastosowanie wiedzy związanej ze standardami bezpieczeństwa oraz zasadami monitorowania procesów w łańcuchu dostaw żywności. Kompetencje społeczne są sprawdzane poprzez ocenę pracy zespołowej (np. na zajęciach: *mikrobiologia ogólna i żywności, prawo żywnościowe*), a także zdolności organizacyjnych, samodzielności, przestrzegania zasad etyki, aktywnego uczestnictwa w dyskusji, postępowania zgodnie z zasadami etyki w zakresie poszanowania praw autorskich. (np. na zajęciach: *ocena autentyczności i zafałszowań żywności, seminarium dyplomowe analiza i ocena jakości żywności*). Prezentacja oraz udział w dyskusji są metodami weryfikowania wiedzy, umiejętności i kompetencji stosowanymi na zajęciach m.in. z *seminarium dyplomowego* oraz z przedmiotów *food science vocabulary*. Bazują one z jednej strony na samodzielnej pracy studenta (przygotowanie prezentacji) jak i interakcjach studentów z innymi uczestnikami procesu dydaktycznego oraz nauczycielem (dyskusja). Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych są weryfikowane poprzez obserwację studentów podczas wykonywania zadań praktycznych, obronę zaproponowanych rozwiązań i tez, ocenę kreatywności, umiejętności współpracy w zespole, zaangażowania w realizację zadań oraz umiejętności prowadzenia dyskusji naukowej. Dodatkowo oceniana jest zdolność do poszanowania praw autorskich podczas opracowywania prac seminaryjnych oraz pracy dyplomowej.

Efekty uczenia się, powiązane z przygotowaniem do prowadzenia działalności naukowej, są weryfikowane za pomocą prac etapowych, egzaminów oraz projektów. Obejmują one zagadnienia dotyczące m.in. monitorowania i zapewniania jakości produktów spożywczych, metod analiz chemicznych i fizykochemicznych stosowanych w ocenie bezpieczeństwa żywności. Istotną częścią są również zagadnienia dotyczące znormalizowanych systemów zarządzania jakością (ISO 9001, FSSC

22000+) i systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności (ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC), które gwarantują zgodność z międzynarodowymi standardami jakości i bezpieczeństwa żywności. Potwierdzeniem przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej są realizowane przez nich eksperymentalne prace dyplomowe inżynierskie na dobrym i bardzo dobrym poziomie merytorycznym, w których niejednokrotnie zastosowano najnowsze metody badań, także przy wykorzystaniu specjalistycznej aparatury badawczej. Studenci są dobrze przygotowywani do interpretacji wyników badań, co potwierdzono w trakcie oceny prac etapowych z *analizy i oceny jakości żywności*.

Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się umożliwiają sprawdzenie i ocenę umiejętności z języka obcego na poziomie B2, z uwzględnieniem słownictwa specjalistycznego. Zajęcia z języka obcego kończą się egzaminem, weryfikującym kompetencje językowe. Dodatkowo studenci realizują przedmiot kierunkowy w języku angielskim *food safety vocabulary* lub *food science vocabulary*, które koncentrują się na specjalistycznej terminologii oraz zagadnieniach związanych z bezpieczeństwem i certyfikacją żywności. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji na tych przedmiotach są weryfikowane poprzez ocenę prezentacji ustnej w języku angielskim, aktywności studenta w konwersacji, dyskusji i pracach grupy oraz na podstawie pracy pisemnej.

Komplet dokumentów obejmujący sylabusy zajęć, listy obecności studentów na ćwiczeniach i seminariach, karty ocen cząstkowych oraz prace etapowe (sprawozdania, projekty, raporty, prezentacje, prace zaliczeniowe, kolokwia, itp.) gromadzi nauczyciel akademicki realizujący dane zajęcia i pozostaje on do dyspozycji władz Wydziału oraz osób przez nie upoważnionych. Dokumentacja odbycia przez studenta praktyk oraz osiągnięcie efektów uczenia się wynikających z odbytych praktyk zawodowych obejmuje: umowę o realizacji praktyk zawartą pomiędzy UWM w Olsztynie, a podmiotem gospodarczym przyjmującym studenta na praktykę, program praktyk, zaświadczenie o odbyciu praktyk, dziennik praktyk, kartę oceny praktykanta, pisemne sprawozdanie, zaliczenie u opiekuna praktyk potwierdzające uzyskanie założonych efektów uczenia się. Dokumentację procesu dyplomowania stanowi praca dyplomowa, raport z JSA, formularz oceny promotora, formularz oceny recenzenta oraz protokół egzaminu dyplomowego podpisywany przez członków komisji egzaminacyjnej. Stopień przydatności na rynku pracy efektów uczenia się osiągniętych na ocenianym kierunku jest monitorowany poprzez prowadzenie analiz pozycji absolwentów na rynku pracy. Badania losów zawodowych absolwentów mają charakter etapowy i są przeprowadzane po 6 miesiącach oraz po 2 latach od ukończenia studiów, za pośrednictwem elektronicznych systemów ankietujących z wykorzystaniem wzorów kwestionariuszy określonych Zarządzeniem Rektora UWM w Olsztynie. Badania są realizowane wielopłaszczyznowo i obejmują: badanie losów zawodowych absolwentów Uniwersytetu, w tym opinii absolwenta na temat zrealizowanych studiów oraz badanie opinii pracodawców o absolwentach Uniwersytetu. Ze względu na fakt, że pierwsi absolwenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności ukończyli studia w roku akademickim 2024/2025, do tej pory losy absolwentów tego kierunku nie były jeszcze badane.

Na podstawie oceny prac etapowych dokonanej przez zespół oceniający (załącznik 3) stwierdzono właściwy dobór metod weryfikacji efektów uczenia się, na ogół zgodny z zaplanowanym w sylabusach zajęć. Metody stosowane przez nauczycieli były różnorodne, co pozwoliło na weryfikację wszystkich efektów uczenia się, także przygotowania do prowadzenia działalności naukowej oraz udziału w tej działalności. Pytania zadawane na egzaminach i kolokwiah były właściwie i jasno sformułowane, a stopień ich trudności był odpowiedni dla studiów pierwszego stopnia. Wszystkie weryfikowane przez zespół prace etapowe były rzetelnie ocenione. Do oceny prac wykorzystywano zwykle cały zakres ocen

od 2,0 do 5,0, przy czym przeważały oceny 4,0. Nie stwierdzono przypadków niezgodności tematyki z sylabusami, a metody weryfikacji było odpowiednio dobrane do weryfikowanych efektów. Ocena prac etapowych z wybranych zajęć dokonana przez Zespół oceniający PKA nie wykazała nieprawidłowości. Tematy prac dyplomowych są charakterystyczne i specyficzne dla kierunku i poziomu studiów, zapewniają potwierdzenie osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów uczenia się na zakończenie studiów, w tym na weryfikację kompetencji inżynierskich. Dyplomowe prace inżynierskie mają charakter projektowy, eksperymentalny lub stanowią ekspertyzę. Zwraca uwagę znaczny odsetek prac dotyczących monitorowania jakości i bezpieczeństwa środków spożywczych przy jednoczesnym braku prac dyplomowych związanych z certyfikacją żywności. Prace dyplomowe realizowane na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są związane z działalnością naukowo-badawczą nauczycieli akademickich i mieszczą się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. W Załączniku nr 3 przedstawiono ocenę wybranych losowo prac inżynierskich. Oceniono 8 prac inżynierskich. Wszystkie prace były o charakterze czynnościowym, tematycznie zgodne z kierunkiem studiów i weryfikowały efekty inżynierskie (pewne zastrzeżenia dotyczyły jedynie jednej pracy inżynierskiej). Zazwyczaj oceniane prace były o charakterze ekspertyzy bądź projektu dokumentacji systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Prace były o różnym poziomie merytorycznym, przy czym w zdecydowanej większości przypadków oceny promotora i recenzenta były prawidłowe, a niedociągnięcia w pracy wskazane w recenzjach tych prac. Niewielkie zawyżenie oceny stwierdzono w jednym przypadku.

Potwierdzeniem przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej jest ich dość powszechne zaangażowanie w realizację projektów naukowych i popularyzatorskich w ramach działalności studenckich kół naukowych, które skutkuje m.in. współautorstwem 5 publikacjach naukowych oraz doniesień konferencyjnych.

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 pierwszego stopnia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są przejrzyste i selektywne. Nabór kandydatów prowadzony jest w systemie rekrutacji elektronicznej, co sprawia, że sposób postępowania rekrutacyjnego jest transparentny i uwzględnia zasadę równych szans. Warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz uzyskanych w innych uczelniach nie budzą zastrzeżeń. Rodzaj, forma, tematyka i metodyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów itp. jest dostosowana do poziomu i profilu, kierunkowych efektów uczenia się oraz dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której oceniany kierunek jest przyporządkowany. Prace dyplomowe mają z reguły charakter eksperymentalny i projektowy, a ich zakres merytoryczny świadczy o ich inżynierskim charakterze. Przyjęty system weryfikacji i oceny uzyskania efektów uczenia umożliwia właściwe monitorowanie postępów studentów w procesie uczenia się. Stosowane metody zapewniają weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Pozwalają także na weryfikację

przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej i efektów inżynierskich. Zasady weryfikacji i oceny uzyskania efektów uczenia się zapewniają obiektywność procesu weryfikacji i umożliwiają adaptowanie metod i organizacji sprawdzania efektów do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Stosowane metody umożliwiają sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2. O dobrym przygotowaniu studentów do pracy naukowej świadczy zaangażowanie w działalność kół naukowych oraz publikacje, których są współautorami.

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

Brak

Rekomendacje

Rekomenduje się ograniczenie liczby prac dyplomowych dotyczących monitorowania jakości i bezpieczeństwa środków spożywczych na rzecz realizacji większej liczby prac dyplomowych związanych z certyfikacją żywności.

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

Kadra stanowiąca obsadę zajęć dydaktycznych na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności to 73 nauczycieli akademickich z czego 48 jest zatrudnionych na Wydziale Nauki o Żywności. Pracownicy Wydziału reprezentują przede wszystkim dziedzinę nauk rolniczych, dyscyplinę technologia żywności i żywienia. Niektórzy prowadzący zajęcia reprezentują dyscypliny naukowe takie jak: nauki o zarządzaniu i jakości oraz nauki weterynaryjne. Struktura kwalifikacji kadry dydaktycznej zatrudnionej na Wydziale jest zróżnicowana: 4 nauczycieli posiada tytuł naukowy profesora, 16 stopień naukowy doktora habilitowanego, 26 stopień naukowy doktora oraz 2 tytuł zawodowy magistra lub magistra inżyniera. Nauczyciele podnoszą swoje kwalifikacje, świadczy o tym fakt, że w latach 2020-2024 nastąpił wzrost liczby pracowników posiadających tytuł naukowy profesora (2) oraz stopień naukowy doktora habilitowanego (7), a 10 pracowników Wydziału Nauki o Żywności uzyskało stopień naukowy doktora. Pozostali nauczyciele akademicy to pracownicy innych jednostek UWM takich jak Wydział Matematyki i Informatyki, Wydział Nauk Ekonomicznych, Wydział Bioinżynierii Zwierząt, Wydział Rolnictwa i Leśnictwa oraz jednostki ogólnouczelniane. Reprezentują oni dyscypliny odpowiednie do realizowanych treści zajęć. W proces dydaktyczny zaangażowanych jest również 7 doktorantów, którzy współprowadzą zajęcia. Nauczyciele biorący udział w realizacji zajęć programu kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności w zdecydowanej większości są związani z dyscypliną odpowiadającą prowadzonym treściom kształcenia i posiadają aktualny i udokumentowany dorobek naukowy oraz doświadczenie zawodowe w zakresie tej dyscypliny. Czwórka nauczycieli prowadzi zajęcia niezwiązane z dyscypliną, do której są przypisani, lecz w swoich kartach wykazali odbyte szkolenia i/lub studia podyplomowe mieszczące się w zakresie realizowanej tematyki zajęć.

Dorobek naukowy pracowników Wydziału Nauki o Żywności zaangażowanych w kształcenie na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności w latach 2020-2024 obejmuje ponad 1400 publikacji, w tym 507 w czasopismach z listy JCR. Ponadto w wymienionym okresie czasu pracownicy Wydziału uzyskali 5 patentów, z których 2 zostały wdrożone w zakładach przemysłu spożywczego oraz uzyskali 2 prawa ochronne na znak towarowy. Wskaźniki te świadczą, że nauczyciele realizujący zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności reprezentują wysoki poziom naukowy mierzony jakością prac opublikowanych w czasopismach specjalistycznych związanych z dyscypliną technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowany jest ten kierunek. Można zatem stwierdzić, że realizacja kształcenia jest na wysokim poziomie i pozwala na nabywanie przez studentów kompetencji badawczych.

Należy zwrócić uwagę, że wielu pracowników Wydziału zwiększa swoje kompetencje dydaktyczne poprzez udział w różnych szkoleniach, ukończenie studiów podyplomowych lub staże na innych uczelniach w tym zagranicznych. Uczelnia wspiera nauczycieli akademickich pod względem podnoszenia kwalifikacji w zakresie dydaktyki umożliwiając udział w różnych szkoleniach i stażach. W tym oferowane są również szkolenia i warsztaty z zakresu obsługi platform e-learningowych wykorzystywanych w procesie kształcenia (Moodle i Microsoft Teams). Na podkreślenie zasługuje fakt, że nauczyciele mają dostęp do materiałów instruktażowych oraz kursów e-learningowych, które można realizować w dogodnym dla siebie terminie, co umożliwi samodzielne doskonalenie umiejętności. Wiele osób w swoim dorobku posiada takie formy działalności zawodowej jak: udział w projektach badawczych, wdrożeniowych i edukacyjnych, udział w pracach dla przemysłu, prowadzenie szkoleń i doradztwo zawodowe, uprawnienia audytora wewnętrznego i wiodącego systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Przedstawione wyżej informacje pozwalają stwierdzić, że nauczyciele akademicy posiadają kompetencje zarówno badawcze jak i dydaktyczne umożliwiające prawidłową realizację zajęć. Ponadto stwierdzono, że polityka kadrowa Wydziału i Uczelni sprzyja rozwojowi nauczycieli akademickich. Uczelnia stwarza warunki pracy stymulujące i motywujące członków kadry prowadzącej kształcenie na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności do rozpoznawania własnych potrzeb rozwojowych i wszechstronnego doskonalenia.

Kadra dydaktyczna, w stosunku do ogólnej liczby studentów kierunku (37 studentów, roczniki liczą od 2 studentów na II roku do 15 studentów na I roku), jest bardzo liczna (73 osoby). Wskaźnik dostępności dydaktycznej (stosunek liczby studentów do liczby nauczycieli) wynosi prawie 1:2 co zapewnia doskonałe warunki realizacji zajęć. Wszystkie zajęcia prowadzone są w formie stacjonarnej, a metody i techniki kształcenia na odległość są czynnikiem uzupełniającym kształcenie stacjonarne. Wykorzystywane są takie narzędzia jak platformy Moodle i Microsoft Teams, które służą do komunikowania się ze studentami (przesyłanie plików przez studentów z zadaniami wykonanymi podczas ćwiczeń, sprawozdań i prezentacji) i repozytorium, na którym zamieszczone są materiały dydaktyczne (przewodniki, skrypty, literatura związana z treściami przedmiotu, przykładowe zadania, testy, interaktywne ćwiczenia). W sytuacji, gdy nauczyciele mają zastrzeżenia odnośnie działania i możliwości oferowanych przez dostępne platformy mogą swoje uwagi przekazywać kolegium dziekańskiemu. Nauczyciele nie zgłaszali problemów i zastrzeżeń w funkcjonowaniu ww. platform. Sposób przydzielania zajęć jest bardzo transparentny, określa go procedura Wydziałowego Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Decyzję o powierzeniu koordynowania przedmiotu podejmuje dziekan na podstawie karty charakterystyki nauczyciela akademickiego sporządzanej raz na 5 lat lub na wniosek kolegium dziekańskiego i w przypadku prowadzenia zajęć po raz pierwszy. Podstawowym kryterium wyboru jest zgodność tematyki zajęć dydaktycznych z obszarem prac badawczych, zainteresowaniami naukowymi i umiejętnościami dydaktycznymi. Każde zajęcia

realizowane na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są przypisane do jednostki odpowiedzialnej za ich realizację, w której zatrudniony jest nauczyciel realizujący zajęcia. Obciążenia godzinowe prowadzeniem zajęć nauczycieli akademickich zatrudnionych w uczelni zgodnie z Regulaminem Pracy Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego wahają się w zakresie od 180 godzin dla profesora zatrudnionego na stanowisku w grupie pracowników badawczo dydaktycznych do 540 godzin dla lektora lub instruktora zatrudnionego w grupie pracowników dydaktycznych. Obciążenia godzinowe nauczycieli realizujących zajęcia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności wahają się od 2 do 130 godzin i mieszczą się w obowiązującym na UWM pensum.

Nauczyciele akademicy są poddawani okresowej ocenie zgodnie z Zarządzeniem nr 100/2020 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego. Szczegółowe kryteria tej oceny obejmują działalność naukową, dydaktyczną i organizacyjną. W ocenie działalności dydaktycznej zwraca się uwagę na opracowanie nowych materiałów dydaktycznych, opiekę nad działalnością Studenckich Kół Naukowych i opinię studentów. System zapewnienia jakości kształcenia działający na UWM uwzględnia ocenę zajęć i nauczycieli przez studentów w ankiecie przeprowadzanej po każdym semestrze oraz hospitację nauczycieli akademickich z częstotliwością nie rzadziej niż raz na 4 lata. Harmonogram hospitacji jest ustalany przez Radę Dziekańską. Ankieta studencka obejmuje zarówno ocenę realizacji zajęć jak i ocenę prowadzącego. W ramach hospitacji zwracana jest uwaga na zgodność tematyki zajęć z sylabussem, przygotowanie merytoryczne nauczyciela, realizacja efektów uczenia się, dostosowanie sali i sprzętu do zajęć. Wyniki ankiet studenckich i hospitacji są analizowane i brane pod uwagę przy doborze kadry dydaktycznej. Dodatkowo samorząd studencki corocznie organizuje konkurs „Belfer Roku”, w którym wybierany jest najlepszy nauczyciel na wydziale.

Przedstawione w Raporcie Samooceny dokumenty pozwalają stwierdzić, że na UWM prowadzona jest właściwa polityka reagowania na konflikty, przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, objawy dyskryminacji i przemocy. Zachowania naruszające zasady moralne i etyczne zgłaszane są do władz dziekańskich, a pierwsze działanie naprawcze to rozmowa z dziekanem lub prodziekanem. W przypadku rażącego naruszenia norm etycznych sprawy kierowane są do Rzecznika Dyscyplinarnego ds. Nauczycieli Akademickich lub Rzecznika Dyscyplinarnego ds. Studentów, a następnie do właściwej komisji dyscyplinarnej. Procedurę antymobingową opisuje Zarządzenie nr 31/2016 Rektora UWM z dnia 22 marca 2016 roku. W Uczelni powołano również Rzecznika Praw Studenckich, Rzecznika ds. Równości Szans i Komisję ds. Równości Szans.

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

Struktura i kwalifikacje kadry prowadzącej kształcenie na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności umożliwiają prawidłową realizację programu studiów. Wykłady i ćwiczenia są prowadzone przez nauczycieli akademickich o bogatym dorobku naukowym związanym z problematyką prowadzonych zajęć. Obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich oraz liczebność kadry w stosunku do liczby studentów jest właściwa i zapewnia prawidłową realizację procesu

dydaktycznego. Kadra posiada odpowiednie kompetencje dydaktyczne oraz dorobek naukowy. Metody i techniki kształcenia na odległość są wykorzystywane tylko do wspierania kształcenia stacjonarnego. Uczelnia umożliwia pracownikom podnoszenie kwalifikacji poprzez realizację staży zagranicznych, szkoleń i innych form doskonalenia. Dobór nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia jest bardzo transparentny i adekwatny do potrzeb związanych z prawidłową realizacją przedmiotów ujętych w programie studiów. Weryfikacja jakości realizowanego procesu dydaktycznego odbywa się poprzez coroczną ocenę dokonywaną przez studentów w ankietach oraz hospitacje zajęć. Polityka kadrowa jest właściwa, sprzyja rozwojowi naukowemu i podnoszeniu kompetencji dydaktycznych przez nauczycieli. Świadczy o tym liczba awansów naukowych w latach 2020-2024. Uczelnia określiła zasady rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, jak również wszelkich form dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie oraz formy pomocy ofiarom.

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

Katedry prowadzące kształcenie na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności zlokalizowane są w 6 budynkach. Ponadto studenci korzystają z nowoczesnych obiektów Studium Wychowania Fizycznego takich jak: hala sportowa, stadion, kompleks boisk, korty tenisowe, pływalnia. Wydział Nauki o Żywności posiada nowoczesne zaplecze i innowacyjną infrastrukturę w tym: zmodernizowaną halę technologicznego Centrum Edukacyjno-Badawczego Mleczarstwa, nowoczesne Centrum Gastronomii i Dietetyki i Bioocenę Żywności oraz bardzo dobrze wyposażone pracownie technologii produktów roślinnych i zwierzęcych. Umożliwia to zdobycie praktycznych umiejętności w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności od surowca po gotowy produkt. Sale wykładowe i audytoryjne są wyposażone w rzutniki multimedialne, komputery, mikrofony i ekrany (aula im. Prof. Pijanowskiego na 220 osób i 18 sal na 24-50 osób). Bardzo ważnym składnikiem infrastruktury dydaktycznej są sale ćwiczeniowe/laboratoria. Wydział posiada 51 sal ćwiczeniowych o zróżnicowanym profilu oraz trzy pracownie komputerowe. Laboratoria są wyposażone zgodnie ze specyfiką prowadzonych w nich zajęć. Znajduje się w nich sprzęt laboratoryjny i aparatura badawczo-pomiarowa umożliwiająca kształcenie z wykorzystaniem zaawansowanych technik analitycznych. Liczba stanowisk badawczych w salach ćwiczeniowych jest dostosowana do liczby studentów i pozwala na samodzielne wykonywanie czynności badawczych przez każdego studenta. Rozplanowanie i wyposażenie pomieszczeń jest zgodne z przepisami BHP. Dbłość o odnawianie infrastruktury leży w gestii kierowników Katedr. Pracownicy

Wydziału są aktywni w pozyskiwaniu środków zewnętrznych (w tym z Unii Europejskiej) na zakup aparatury badawczej i tworzenie nowych laboratoriów dzięki temu baza dydaktyczna i naukowa w ostatnich latach została rozbudowana.

W laboratoriach i pracowniach znajdują się instrukcje obsługi sprzętu oraz apteczki. Aparatura badawcza i wyposażenie techniczne pomieszczeń są nowoczesne, co pozwala w pełni realizować działalność dydaktyczną, a także naukową. Pracownie komputerowe są wyposażone w stanowiska komputerowe i drukarki. Ogląd bazy i wyposażenia dydaktycznego podczas wizytacji potwierdził, że infrastruktura służąca kształceniu studentów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest dostosowana do potrzeb i nowoczesna. Pomiędzy zajęciami studenci mogą korzystać z ogólnodostępnych stref relaksu i pracy zlokalizowanych w różnych budynkach Wydziału.

Oceniając infrastrukturę informatyczną stwierdzono, że studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności mogą korzystać z pracowni komputerowych zarówno na zajęciach jak i po nich. Niemniej jednak na wizytowanych zajęciach z *organizacji i zarządzania* i systemów *zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności* studenci wykorzystywali własne laptopy do realizacji zadań. Z rozmów ze studentami wynika, że oni sami zaproponowali taki sposób realizacji zadań i dotychczas nie było takiej sytuacji by któryś z zespołów nie miał sprzętu komputerowego.

Każdy student posiada unikalne konto w systemie USOS, które pozwala na komunikację z nauczycielami akademickimi oraz na korzystanie z szeregu aplikacji i usług edukacyjnych. Studenci mają bezpłatny dostęp do Microsoft Office 365, sieci bezprzewodowej EDU-ROAM, serwisu UL (do rejestrowania się na przedmioty), Platformy Obsługi Nauki PLATON (zapewnia dostęp do specyficznych aplikacji w systemach MS Windows i Linux), programów statystycznych i wspomagających projektowanie (Statistica, SPSS, IBM, AutoCAD, Sigma Plot v12, BricsCAD, MegaCAD, Adobe Reader X10, Corel Draw). Sprzęt komputerowy jest sukcesywnie modernizowany dla zachowania kompatybilności z najnowszym oprogramowaniem wymaganym do prowadzenia zajęć. Dla studentów dostępne są specjalistyczne bazy danych, w tym również te opracowane przez pracowników Wydziału (MetaComBiow-metabaza związków biologicznie ważnych, BIOPEP-UWM-baza sekwencji białek i bioaktywnych peptydów). Dostęp do sieci bezprzewodowej umożliwia korzystanie z zasobów informatycznych, baz danych w tym z baz bibliotecznych. Studenci w ramach pracy własnej mogą korzystać poza godzinami zajęć z aparatury badawczej, dydaktycznej i komputerów ze specjalistycznym oprogramowaniem po przeszkoleniu i pod opieką pracowników inżynieryjno-technicznych (badania w ramach kół naukowych, realizacja prac dyplomowych).

W czasie wizytacji potwierdzono, że na Wydziale infrastruktury dydaktyczna, naukowa i biblioteczna jest dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. W miarę możliwości sukcesywnie likwidowane są występujące bariery w dostępie do sal dydaktycznych. W budynkach znajdują się podjazdy dla wózków inwalidzkich, windy. W latach 2020-2023 realizowano projekt "Żagiel możliwości-model dostępności UWM" finansowany przez NCBiR. Dzięki niemu w budynkach Wydziału zainstalowano schodofaz gąsienicowy do pokonywania barier architektonicznych oraz wzmacniacz pętli indukcyjnej w Auli im. Prof. E. Pijanowskiego. Specjalistyczne wyposażenie znajduje się również w jednostkach ogólnouczelnianych Studium Języków Obcych, Studium Wychowania Fizycznego i Sportu oraz Bibliotece. Biblioteka jest wyposażona w elektroniczne powiększalniki przenośne, oprogramowania komputerowe udźwiękowiające, powiększające i rozpoznające tekst na zdjęciach. Dla osób z niepełnosprawnością udostępniona jest platforma Akademickiej Biblioteki Cyfrowej. Uczelnia dysponuje szczegółową cyfrową mapą po infrastrukturze istotnej dla osób z niepełnosprawnościami. Jest ona dostępna także w formie aplikacji na urządzenia mobilne. Niemniej jednak brakuje tablic informacyjnych dla osób posługujących się alfabetem Braille'a. Studenci mogą liczyć na szeroko pojęte

wsparcie w tym pomoc stenotypisty, tłumacza języka migowego (na terenie uczelni znajduje się 9 terminali z dostępem do tłumacza języka migowego on-line), doradcy zawodowego, asystenta czy psychologa. Na UWM funkcjonuje Biuro Osób Niepełnosprawnych oraz Akademicki Ośrodek Pomocy Psychologicznej Terapii "Empatia", powołano Rzecznika ds. Równości Szans.

Ważnym elementem wsparcia procesu osiągania efektów uczenia przez studentów jest biblioteka. Biblioteka Uniwersytecka UWM to nowoczesny budynek wyposażony w inteligentne systemy zarządzania instalacjami, zaprojektowany z wszelkimi udogodnieniami dla studentów (wypożyczalnie książek i czasopism, czytelnie strefy do pracy własnej, pokoje do pracy cichej i wyciszenia. Księgozbiór liczy 1 117 865 woluminów. Dostęp do aktualnych zasobów jest możliwy w formie tradycyjnej i elektronicznej. Księgozbiór udostępniany jest w czytelniach tematycznych (Kolekcje Dziedzinowe) oraz w wypożyczalni podręczników (Kolekcja Dydaktyczna). Czytelnicy mogą korzystać z zasobów Działu Informacji Naukowej oraz Sekcji Zbiorów Specjalnych. Dział Informacji Naukowej oferuje bogaty zasób czasopism tradycyjnych w wolnym dostępie, możliwy jest także elektroniczny dostęp do publikacji w usłudze cyfrowej. Studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności korzystają przede wszystkim z Kolekcji Dydaktycznej oraz Kolekcji Nauk Przyrodniczo-Technicznych (specjalistyczna czytelnia z wolnym dostępem). Ponadto mają oni do dyspozycji bogaty zbiór czasopism związanych z dyscypliną technologia żywności i żywienia w wersji tradycyjnej oraz cyfrowej (Biblioteka Cyfrowa UWM). Studenci mogą korzystać z polskich i zagranicznych baz bibliograficznych, abstraktowych i pełnotekstowych. Do baz szczególnie przydatnych dla studentów ocenianego kierunku zaliczyć można: AGRO, BazTech, BazTOL, SIGMA-NOT, SIGŻ, CAB Abstracts, CABI Publishing, Food Science Source, Core Collection, Cambridge Journals, CEEOL, De Gruyter eJournal, EBSCOhost, JoVE, JSTOR, KNOVEL, ProQuest, SpringerLink, Taylor&Francis, Wiley Online Library. Ofertę Biblioteki wzbogacają platformy książek (eBOOK ACADEMIC COLLECTION –EBSCO, IBUK Libra). W Punkcie Informacji Normalizacyjnej studenci mają dostęp do pełnych informacji normalizacyjnych oraz do treści Polskich Norm. W Bibliotece możliwe jest kopiowanie niektórych materiałów za pomocą skanera dostępnego dla posiadaczy karty bibliotecznej lub legitymacji studenckiej. Skany mogą być wysyłane na e-mail lub zapisywane na dowolnym nośniku. Lokalizacja Biblioteki liczba, wielkość i układ pomieszczeń bibliecznych ich wyposażenie techniczne, liczba miejsc w czytelni, udogodnienia dla czytelników, godziny otwarcia zapewniają warunki do swobodnego korzystania z zasobów bibliecznych w formie tradycyjnej i cyfrowej. Dostępne zasoby w większości przypadków są zgodne co do aktualności i zakresu tematycznego z potrzebami procesu nauczania i uczenia się. Zasoby Biblioteki obejmują zalecaną przez osoby odpowiedzialne za przedmiot literaturę wykazaną w sylabusach. Od 2017 roku w Bibliotece funkcjonuje Zespół ds. Kształtowania Księgozbioru, który utrzymuje kontakt z przedstawicielami Wydziałów w zakresie zapotrzebowania na określone pozycje. Kierownicy Katedr mogą na bieżąco zgłaszać potrzeby uzupełnienia dla studentów piśmiennictwa czy liczby woluminów. Corocznie można też zgłaszać prenumeratę periodyków branżowych. Wobec tego należy uznać, że Uczelnia podejmuje działania mające na celu zapewnienie wystarczającej liczby egzemplarzy materiałów dydaktycznych. W sytuacjach, stwierdzenia ograniczonej ilości zasobów (np. w przypadku pozycji trudno dostępnych lub wyczerpanych nakładów), wykładowcy starają się zapewnić studentom dostęp do materiałów alternatywnych, skryptów autorskich lub fragmentów tekstów udostępnianych zgodnie z przepisami o dozwolonym użytku edukacyjnym. Wydział monitoruje stan infrastruktury dydaktycznej i naukowej. Okresowe przeglądy infrastruktury co roku są przeprowadzane przez zespoły ds. przeglądu warunków pracy powołane przez Rektora UWM. Podczas kontroli identyfikują one bieżące potrzeby w salach ćwiczeniowych, laboratoriach i pracowniach technologicznych. W monitorowaniu bazy dydaktycznej Dziekana wspiera Komisja ds. Infrastruktury, której członkami oprócz pracowników Wydziału są

przedstawiciel studentów i przedstawiciel doktorantów. Dodatkowo kierownicy Katedr mogą zgłaszać potrzeby remontów i modernizacji infrastruktury w jednostkach, którymi kierują. Bieżący stan aparatury monitorowany jest przez opiekunów poszczególnych urzędzeń. Stan wyposażenia pracowni dydaktycznych jest analizowany i uzupełniany na bieżąco.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Infrastruktura dydaktyczna Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego tj: sale wykładowe, audytoryjne, ćwiczeniowe: pracownie, laboratoria oraz ich wyposażenie są zgodne z potrzebami studentów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności i umożliwiają osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Liczba sal wykładowych i ćwiczeniowych ich wyposażenie techniczne w aparaturę badawczą, sprzęt laboratoryjny, liczbę stanowisk oraz infrastrukturę informatyczną umożliwiają prawidłową realizację zajęć wspomaganą technikami i metodami kształcenia zdalnego. Pozwalają także na przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej. Zasoby biblioteczne (podręczniki, czasopisma naukowe i branżowe) są zgodne z potrzebami procesu kształcenia pod względem tematycznym i ilościowym. Są one dostępne zarówno w formie tradycyjnej jak elektronicznej. Uczelnia dokłada wszelkich starań by infrastruktura była dostosowana do potrzeb dla osób z niepełnosprawnością.

Uczelnia jak i Wydział prowadzi bieżące monitorowanie swych zasobów w celu szybkiego reagowania na potrzeby modernizacji i aktualizacji infrastruktury dydaktycznej, naukowej, angażując w ten proces wszystkie grupy interesariuszy.

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

Brak

Rekomendacje

Rekomenduje się zainstalowanie m.in. w bibliotece tablic informacyjnych z alfabetem Braille'a.

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 jest prowadzona szeroka współpraca z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego w ramach takich grup instytucji krajowych publicznych i prywatnych oraz zagranicznych jak: jednostki badawcze, ośrodki wdrożeniowe, laboratoria, organizacje oraz przedsiębiorstwa produkcyjne działające w sektorze żywności. Główne aktywności realizowane w podmiotach to: badania naukowe i laboratoryjne, nadzór inspekcyjny i produkcja przemysłowa. Podmioty współpracujące reprezentują spójny profil zawodowy swojej działalności powiązany z obszarem nauk o żywności, co pozwala na potwierdzenie, że rodzaj zakres i zasięg działalności otoczenia społeczno-gospodarczego jest zgodny z dyscypliną, do której kierunek jest przyporządkowany, koncepcją i celami kształcenia oraz oczekiwaniami rynku pracy.

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

Wybór instytucji do współpracy jest prowadzony według kryterium zgodności ich podstawowej działalności z koncepcją i celami kształcenia na kierunku. Prowadzone działania uwzględniają również współpracę w zakresie umożliwienia zatrudnienia absolwentów przez potencjalnych pracodawców, pozwalając na podjęcie pracy w atrakcyjnym miejscu spełniającym ich oczekiwania zawodowe.

Współpraca ta jest inicjowana i realizowana przez pracowników i studentów kierunku na bazie formalnych i nieformalnych kontaktów z dużym wsparciem władz Wydziału oraz Uczelni. Organizacja formalnej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest realizowana w ramach ustalonych zasad i powołanych struktur. Zasady współpracy są określone w ramach podpisanych umów i porozumień, których obecnie w ramach całego Wydziału jest 107. Kluczowe zasady współpracy obejmują m.in. kształcenie kadr, prowadzenie badań naukowych oraz wspieranie działalności dydaktycznej i inne inicjatywy. Dowodem wpływu otoczenia społeczno-gospodarczego na koncepcję kształcenia wdrożoną na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są również działania podejmowane przez Radę Patronacką, działającą na Wydziale. Została ona powołana uchwałą nr 1 Rady Wydziału Nauki o Żywności z dnia 26 września 2014 roku (ze zm.). Do podstawowych zadań Rady należy m. in. opiniowanie oferty kształcenia, promowanie zatrudniania absolwentów Wydziału, a także współudział w organizowaniu praktyk i staży dla studentów i doktorantów oraz działań promocyjnych. Obecnie w skład Rady Patronackiej wchodzi przedstawiciele następujących firm: Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny w Warszawie, MLEKOVITA, Maspex, OBRAM, Europejka Grupa Technologiczna, CSK Food Enrichment, Zentis, Milk Hydrosan, Minibrowary.pl, LACPOL, WILD, Animex Foods, Zakład Przetwórstwa Spożywczego „Piekarnia” Zbigniew Dąbkowski, Dr. Oetker, TREPKO, SPX Flow Technology, PSS „Społem”, CHR. HANSEN, Biuro Kwatermistrzowsko-Inwestycyjne Centralnego Zarządu Służby Więziennej.

Pomimo krótkiego czasu działania kierunku wprowadzono zmiany w programie będące również efektem rekomendacji zgłaszanych przez otoczenie społeczno-gospodarcze. Przed modyfikacją programu studiów ocenianego kierunku prowadzone były konsultacje z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, czego dowodem są udostępnione opinie zawarte w protokołach z posiedzeń Rady Patronackiej Wydziału Nauki o Żywności UWM z dnia 1.10.2021 oraz 6.10.2023. Komisja Programowa opracowała opis projektu zmian polegających m.in. na usunięciu przedmiotów fizyka oraz chemia ogólna i nieorganiczna oraz wprowadzeniu przedmiotów podstawy fizyki w ocenie jakości żywności oraz podstawy chemii w ocenie jakości żywności, które przekazała przez Prodziekana

ds. kształcenia do Biura ds. kształcenia. Zmiany w programie studiów ustalone zostały w drodze uchwały Senatu.

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

Realizowane formy współpracy to:

- wspólne inicjatywy realizowane z otoczeniem społeczno-gospodarczym, takie jak targi i konkursy, spotkania branżowe, uroczystości wydziałowe, np.:
 - ✓ regularnie organizowane konferencje, sympozja czy seminaria, takie jak np. TECHMILK – Postęp techniczny w przetwórstwie mleka (25 edycji, organizator Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej, uczestnictwo ok. 50 firm produkujących na rzecz przemysłu spożywczego),
 - ✓ Sympozjum Technika i technologia w przemyśle mleczarskim (30 edycji, organizator Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością oraz uczestnictwo ok. 30 firm z otoczenia społeczno-gospodarczego),
 - ✓ Konferencja Problemy Gospodarki Energią i Środowiskiem (43 edycji, organizator Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Energia i Środowisko w Mleczarstwie, Wydział Nauk Ekonomicznych i Wydział Nauki o Żywności),
 - ✓ Ogólnopolskie święto sera – festiwal serów i twarogów polskiego mleczarstwa (9 edycji, organizator Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością, uczestnictwo ok. 20 zakładów mleczarskich i 12 wystawców zrzeszonych w sieci Dziedzictwo kulinarne Warmii, Mazur i Powiśla),
 - ✓ Sympozjum Mrożenie, pakowanie, kontrola procesów – innowacyjne technologie dla przemysłu spożywczego (3 edycje, organizator Katedra Technologii i Chemii Mięsa oraz udział 5 firm z branży mięsnej);
- sporządzanie opinii i ekspertyz dla różnych podmiotów, np. wykonane między innymi dla Zakładu Drobiarskiego Wipasz, Van Pur S.A., Kapmar Serwis sp. z o.o., Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Łowiczu, Edpol Food & Innovation sp. z o.o., Zakładu Mleczarskiego Polmlek sp. z o.o. czy AQM LAB Polska sp. z o.o. czy też na prośbę takich organów państwowych, jak sądy czy policja;
- działania na rzecz lokalnych producentów, m.in. w ramach stworzenia innowacyjnych i bezpiecznych rozwiązań utrwalania pulp owocowych dla Argana Fruit Polska;
- członkostwo nauczycieli akademickich kierunku w różnego rodzaju gremiach opiniotwórczych, np. zespole doradczym Marszałka Województwa Warmińsko-Mazurskiego ds. sieci "Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury", ławskim Stowarzyszeniu Producentów Gęsi;
- współpraca z spółką Zentis Polska polegająca m.in. na realizacji finansowanego z funduszy europejskich projektu dotyczącego pozyskiwania z materiału roślinnego preparatów barwiących oraz z Krajowym Związkiem Spółdzielni Mleczarskich prowadzona na rzecz rozwoju kompetencji pracowników zakładów mleczarskich oraz dostawców mleka;
- współpraca z Polskim Centrum Badań i Certyfikacji w ramach, której są wykorzystywane umiejętności kadry Wydziału w zakresie szkolenia audytorów takich systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, jak np. ISO 22000, FSSC 22000. Potwierdzono, że w ramach kadry jest dwóch pracowników naukowo-dydaktycznych, którzy m.in. byli akredytowanymi

ekspertami PARP w zakresie wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, prowadzili konsultacje w zakładach przemysłu spożywczego w zakresie wdrażania ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRS, HACCP, współpracując z jednostkami certyfikującymi. Jedną z tych osób jest również, audytorem wiodącym ISO 9001 oraz trenerem audytorów PCBC;

- prowadzenie zajęć z udziałem przedstawicieli otoczenia w tym zajęcia wyjazdowe prowadzone na miejscu w podmiotach z udziałem przedstawicieli otoczenia reprezentujących, np. jednostki inspekcyjne w ramach zajęć *nadzór weterynaryjny i sanitarny w gospodarce żywnościowej*, przemysł w zakładzie MLEKPOL w ramach zajęć *wprowadzenie do bezpieczeństwa żywności*. W latach 2023 i 2024 zrealizowano 18 zajęć z udziałem przedstawicieli otoczenia, przy czym niewielki udział miała tematyka dotycząca certyfikacji;
- ustalanie tematów prac dyplomowych, interesujących dla przedstawicieli otoczenia oraz ich wspólna realizacja, np. ocena skuteczności kultur bioprotekcyjnych w ograniczaniu rozwoju *Listeria monocytogenes* w produktach mleczarskich realizowana na potrzeby i w wyniku współpracy z LACTO, dystrybutorem bioprotekcyjnych szczepionek mleczarskich włoskiej firmy IGEA;
- współpraca w ramach praktyk i staży zawodowych, dzięki którym nawiązywane są kontakty wykorzystywane w przyszłości zarówno przez poszukujących pracy absolwentów ocenianego kierunku, jak i przez przedsiębiorców poszukujących pracowników;
- zaangażowanie pracowników kierunku w projekt z udziałem otoczenia na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego finansowany z dotacji celowej Ministra Edukacji i Nauki na podstawie umowy nr MEiN/2023/DPI/2875 z dnia 3 października 2023 r.,

Szpecially ciekawą inicjatywą wynikającą z malejącej liczby kandydatów w ramach współpracy z otoczeniem reprezentującym szkołę, jest przygotowanie opinii dotyczącej założeń eksperymentu pedagogicznego oraz merytorycznej zawartości autorskiego programu nauczania "Jakość i bezpieczeństwo żywności", który zakłada kształcenie w zawodzie technika kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności w 4- i 5-letnim cyklu w Technikum nr 2 w Zespole Szkół Technicznych i Ogólnokształcących we Wrześni

W spotkaniu z otoczeniem społeczno-gospodarczym przeprowadzonym w formie stacjonarnej wzięło udział 10 przedstawicieli reprezentujących 9 następujących podmiotów:

- Laboratorium Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
- Zentis Polska Sp. z o.o.
- ANIMEX FOODS Sp. z o.o. Oddział w Iławie
- Tetra Pak Processing Equipment Sp. z o.o.
- Polmlek Sp. z o.o.
- Warmińsko-Mazurski Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
- Octim Wytwórnia Octu i Musztardy Sp. z o.o.
- Lactalis Polska Sp. z o.o.
- Zakład Higieny Weterynaryjnej

Znaczna część przedstawicieli jest członkiem Rady Patronackiej.

Podczas spotkania zostały potwierdzone różnorodne formy współpracy. Aktywność zawodowa uczestników jest powiązana z obszarem bezpieczeństwa i certyfikacji żywności. Podczas rozmów uczestnicy podkreślali, że jest to młody kierunek, dopiero zakończył się pierwszy cykl studiów, co oznacza, że w tym roku są pierwsi absolwenci, którzy mogą być poddani ocenie. Dotychczas mogli ocenić studentów tego kierunku wyłącznie na podstawie udziału w prowadzeniu zajęć, w tym praktyk

i staży, co pozwala im na potwierdzenie, że studenci są bardzo dobrze przygotowani w ramach studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacji do realizacji powierzanych zadań. Główne formy współpracy prowadzonej przez przedstawicieli podmiotów to praktyki zawodowe, staże, które bardzo wysoko są cenione, ponieważ przynoszą obopólne korzyści, a także stanowią bazę do możliwości zatrudnienia stażystów, co jest realizowane. Członkowie Rady potwierdzili swój udział w opiniowaniu programu i efektów uczenia oraz udział w przygotowywaniu koncepcji i profilu zawodowego przed uruchomieniem kierunku. Z wypowiedzi przedstawicieli otoczenia, którzy w części byli absolwentami Wydziału, wynikało, że są przekonani o dużym potencjale tego kierunku, dlatego z ogromną satysfakcją i zaangażowaniem biorą udział w projektach NCBR, wspólnych sympozjach, uczestniczą w seminariach i wizytach studyjnych dzieląc się swoją wiedzą i doświadczeniem oraz pomysłami związanymi z badaniami wdrożeniowymi. Ponadto fundują nagrody w ramach konkursu młode talenty i w ten sposób zapewniają atrakcyjne miejsca pracy dla najlepszych stażystów i absolwentów. Wyrazili swoją pełną gotowość i zaangażowanie w kontynuowanie współpracy i wspieranie kierunku w doskonaleniu dostosowującym kształcenie do potrzeb zmieniającego się rynku pracy z skoncentrowaniem uwagi na obszarze certyfikacji, który obecnie jest realizowany z znacznie mniejszym udziałem w porównaniu do bezpieczeństwa żywności.

Ocena efektów współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz doskonalenie współpracy są realizowane poprzez systematyczne badanie opinii na temat programu studiów, jakości kształcenia oraz możliwości współpracy interesariuszy zewnętrznych z kierunkiem pod kątem ich potrzeb, poprzez zbieranie i analizę informacji, badania losów absolwentów, analizę dzienników praktyk, zbieranie opinii praktykodawców oraz absolwentów w trakcie formalnych i nieformalnych spotkań. Należy zaznaczyć, że od 2025 kierunek posiada pierwszych absolwentów. Monitorowanie współpracy z otoczeniem w zakresie kształcenia realizowane jest na bieżąco.

Okresowe przeglądy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w powiązaniu z programem studiów prowadzone są systematycznie w ramach działalności Rady Patronackiej, w której skład wchodzi przedstawiciele instytucji i firm branżowych, aktywnie uczestniczący w opiniowaniu treści kształcenia oraz w formułowaniu rekomendacji rozwojowych. Dobór instytucji współpracujących z kierunkami oparty jest na realnym dopasowaniu profilu działalności danego partnera do zakresu kształcenia oraz do chęci udziału przedsiębiorców w pracach Rady. Skuteczność form współpracy, takich jak: wizyty studyjne w firmach, organizacja praktyk i staży, konsultacje programów zajęć, jest regularnie oceniana, a wyniki tych ocen wykorzystywane są w procesie corocznych przeglądów programów kształcenia, które odbywają się m.in. w ramach przygotowywania Raportu z Jakości Kształcenia.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Potwierdzono różnorodne formy kontaktów i współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym poprzez wykorzystanie komunikacji zdalnej, jak również podejmowanie działań, które w związku

z zakończeniem pierwszego cyklu kształcenia mogą opierać się na analizie tego co zrealizowano i jakie to przyniosło efekty w ramach planowanej oceny kompetencji pierwszych absolwentów w roku 2025. Potwierdzono, że to jest dobry moment dla członków Rady Patronackiej, do kompleksowego przeglądu programu i efektów w celu doskonalenia kształcenia i dostosowywania profilu zawodowego absolwenta do zmieniających się potrzeb rynku pracy. Współpraca jest prowadzona systematycznie i ma charakter stały z trendem rozwoju. Rodzaj i zakres działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, z którymi jest prowadzona współpraca w zakresie doskonalenia i realizacji programu studiów, jest zgodny z dyscypliną, do której kierunek jest przyporządkowany. Poprzez rozległą współpracę kadry i studentów z otoczeniem ma miejsce właściwe przygotowanie absolwentów do pełnienia ról zawodowych i społecznych, wynikających ze specyfiki kierunku oraz potrzeb zawodowych związanych głównie z lokalnymi trendami zmian na rynku pracy. Kadra i studenci kierunku doceniają znaczenie interesariuszy zewnętrznych w procesie kształcenia podejmując inicjatywy nawiązywania nowych kontaktów i współpracy z przedstawicielami podmiotów o aktywności zawodowej spójnej z realizowanymi tematami naukowo-badawczymi i dydaktycznymi, co również jest wykorzystywane do doskonalenia programu studiów i zmian efektów uczenia się. Pozyskiwane informacje podczas spotkań i oceny programu oraz ich analiza, systematyczna wymiana informacji z interesariuszami zewnętrznymi są właściwym narzędziem do monitorowania współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym i oceny jej efektów w odniesieniu do programu studiów i podnoszenia kompetencji absolwentów. Wprowadzane zmiany do programu, zgłaszane i opiniowane przez pracodawców, są uwzględniane, co potwierdza, że w ramach działań na kierunku, są podejmowane nowe wyzwania w celu ciągłego dostosowywania programu do potrzeb zmieniającego się rynku pracy, doskonalenia efektów uczenia się i tym samym zwiększenia atrakcyjności absolwentów.

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

Brak

Rekomendacje

W związku z wyraźną przewagą treści kształcenia powiązanych z bezpieczeństwem żywności, co zaobserwowano również w ramach współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, rekomenduje się doskonalenie tej współpracy w kierunku rozszerzenia obszarów związanych z certyfikacją.

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Rodzaj, zakres i zasięg umiędzynarodowienia są zgodne z koncepcją i celami kształcenia. Działania związane z umiędzynarodowieniem wpisują się w cele strategiczne Uniwersytetu Mazursko-Warmińskiego. Zarówno studenci jak i pracownicy mają możliwość uczestniczenia w wielu programach wymiany i współpracy międzynarodowej m.in.: Erasmus+, POWER, NAWA, PROM, Regionalny Punkt Kontaktowy Programów Ramowych UE Programu HORYZONT Europa. Dostępne są również takie

programy jak: "Regionalna Inicjatywa Doskonałości 2024-2027", "Sieć badawcza Uczelni Przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego" i inne projekty oparte na porozumieniach z zagranicznymi jednostkami naukowo-badawczymi i uczelniami. Duże możliwości wymiany zarówno studentów jak i pracowników daje sojusz Uniwersytetów Europejskich (ChallengeEU) obejmujący 9 uczelni europejskich (w tym Uniwersytet Warmińsko Mazurski), którego misją jest eliminowanie barier w edukacji i uczeniu się poprzez tworzenie otwartego i zróżnicowanego kampusu. Rozwój naukowy i dydaktyczny pracowników wspierany jest poprzez programy finansowania mobilnościowego jak np. Program Rozwojowy Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, dzięki któremu wielu pracowników Wydziału odbyło staże w prestiżowych Uniwersytetach w wielu krajach.

Ważnym aspektem umiędzynarodowienia jest przyjmowanie zagranicznych studentów i naukowców na Wydziale. W latach 2020-2024 na Wydziale gościło 7 naukowców z zagranicy, którzy wygłaszali wykłady, w tym również dla studentów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności (4 osoby). W ramach realizowanego na Wydziale międzynarodowego projektu edukacyjnego "Innovative Dairy Science Education Material Development, Focused on Products, Process, Quality, Safety & Entrepreneurship, Using Information and Communication Technologies (ICTs) and Open Educational Resources (OER), 2018-1-EL01-KA203-047844" opracowano cyfrowe materiały dydaktyczne dostępne studentom nieodpłatnie on-line na platformie Moodle. Materiały te są dostosowane do aktualnych potrzeb otoczenia gospodarczo-społecznego oraz preferencji studentów w zakresie nowoczesnych metod kształcenia. Obecnie realizowany jest kolejny projekt edukacyjny we współpracy z jednostkami badawczymi 5 krajów (Grecji, Hiszpanii, Portugalii, Włoch) - InnoMeatEdu w ramach, którego powstaną prezentacje, case studies, filmy, testy, przewodniki do ćwiczeń z zakresu technologii mięsa. Będą one dostępne dla studentów na platformie Moodle. Program "Regionalna Inicjatywa Doskonałości 2024-2027" umożliwi studentom udział w międzynarodowych konferencjach naukowych.

Umiędzynarodowieniu sprzyja dobre kształcenie w zakresie umiejętności językowych. Stanowi to podstawę uczestniczenia w studiach wymiennych na uczelniach partnerskich. Oprócz kursów językowych na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności realizowane są przedmioty fakultatywne *food science vocabulary* i *food safety vocabulary*, których celem jest zapoznanie studentów ze specjalistycznym słownictwem związanym z kierunkiem studiów.

Międzynarodowa aktywność kadry naukowej przejawia się w realizacji staży, misji naukowych, udziału w międzynarodowych szkołach letnich, konferencjach i szkoleniach w wielu krajach europejskich (Niemcy, Grecja, Dania, Francja, Belgia, Szkocja, Wielka Brytania, Szwecja, Norwegia, Hiszpania, Finlandia, Portugalia, Włochy, Turcja, Chorwacja) i poza Europą (Japonia, Kanada, Chiny, USA). Mobilność studentów w ramach programu Erasmus+ koordynowana jest przez Biuro Współpracy Międzynarodowej UWM, które prowadzi działania promocyjne, informacyjne jak i wspiera studentów w procesie aplikacyjnym. Dotychczas żaden ze studentów ocenianego kierunku nie wyjechał na uczelnię zagraniczną na studia lub praktyki. Uczestniczyli oni natomiast w międzynarodowym konkursie European Dairy Sensorial Evaluation Contest EUROPEL w Rumunii.

Wydział Nauki o Żywności prowadzi systematyczny monitoring umiędzynarodowienia kształcenia zarówno pod względem ilościowym jak i jakościowym. Dokumentacja gromadzona jest w Dziekanacie, a coroczne zestawienie omawiane jest na posiedzeniach Kolegium Dziekańskiego w celu podejmowania działań doskonalących. Procedura ta jest zgodna z Zarządzeniem nr 85/2019 Rektora UWM. W celu podniesienia skuteczności monitorowania umiędzynarodowienia powołano Komisję ds. Współpracy Międzynarodowej, która ma opracować nowe metody analizy i oceny efektów umiędzynarodowienia. Ponadto ocena umiędzynarodowienia Uczelni i Wydziału realizowana jest

poprzez udział w międzynarodowych rankingach takich jak QS World University Rankings, The World University Rankings, których wyniki są analizowane w aspekcie porównania z podobnymi uczelniami krajowymi i zagranicznymi. Analiza wyników dotyczących umiędzynarodowienia stanowi podstawę do planowania dalszych działań jak np. Rozwój nowych umów partnerskich.

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

Uniwersytet Warmińsko Mazurski i Wydział Nauki o Żywności stwarza wiele możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności tak dla pracowników jak i studentów. Słabą stroną umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest brak zainteresowania studentów możliwością studiów czy praktyk za granicą. Stwierdzono, że Uczelnia prowadzi działania promujące program Erasmus+ jednak, żaden ze studentów ocenianego kierunku nie skorzystał z takiej możliwości. Wydział umożliwia studentom uczestnictwo w wykładach, szkoleniach i warsztatach prowadzonych przez gości zagranicznych, specjalistów z zakresu technologii i bezpieczeństwa żywności oraz w międzynarodowych konferencjach naukowych.

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

System wsparcia studentów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest rozbudowany i wieloaspektowy, odpowiadający na różnorodne potrzeby studentów zarówno w sferze dydaktycznej, jak i społecznej, naukowej oraz zawodowej. Uczelnia zapewnia wsparcie w procesie uczenia się poprzez szeroki dostęp do konsultacji z kadrą akademicką, indywidualne podejście do studentów oraz możliwość korzystania z nowoczesnych narzędzi komunikacji, takich jak platformy e-learningowe i MS Teams. Harmonogram konsultacji jest dostępny publicznie, a nauczyciele akademicy są otwarci na

kontakt również poza wyznaczonymi godzinami, co umożliwia studentom uzyskanie pomocy w dogodnym dla nich czasie.

Ważnym elementem wsparcia jest indywidualizacja procesu kształcenia, która przejawia się m.in. w możliwości uzyskania indywidualnej organizacji studiów oraz dostosowania formy zajęć do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Uczelnia oferuje również wsparcie psychologiczne oraz doradztwo edukacyjne i zawodowe, co stanowi istotny element profilaktyki problemów w środowisku akademickim oraz wspiera studentów w radzeniu sobie z wyzwaniami życia studenckiego.

Studenci mają szerokie możliwości angażowania się w działalność naukową poprzez uczestnictwo w kołach naukowych, projektach badawczych oraz konferencjach branżowych. Wydział Nauki o Żywności aktywnie wspiera inicjatywy studenckie, zapewniając opiekę merytoryczną ze strony doświadczonych pracowników naukowych oraz dostęp do infrastruktury badawczej. Studenci mogą ubiegać się o granty na realizację własnych projektów badawczych, a także uczestniczyć w konkursach i wydarzeniach naukowych organizowanych zarówno na Uczelni, jak i poza nią. Uczestnictwo w tych aktywnościach pozwala studentom rozwijać umiejętności badawcze, prezentacyjne oraz współpracy w zespole, co jest szczególnie istotne w kontekście przyszłej pracy zawodowej.

Uczelnia promuje także udział studentów w międzynarodowych programach wymiany, takich jak Erasmus+, umożliwiając zdobycie doświadczenia w zagranicznych ośrodkach naukowych i przedsiębiorstwach branży spożywczej.

Kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest silnie zorientowany na przygotowanie studentów do podjęcia pracy w branży spożywczej, laboratoriach badawczych, instytucjach certyfikujących oraz jednostkach kontrolujących jakość i bezpieczeństwo żywności. W ramach programu studiów przewidziano obowiązkowe praktyki zawodowe, których organizacja i nadzór są ściśle powiązane z wymaganiami rynku pracy. Uczelnia utrzymuje stałe kontakty z przedsiębiorstwami i instytucjami branżowymi, co umożliwia studentom realizację praktyk w renomowanych placówkach oraz zdobycie cennego doświadczenia zawodowego.

Studenci mają możliwość rozwijania swoich zainteresowań sportowych poprzez udział w sekcjach klubu AZS. Studenci mogą wybierać z kilkunastu różnorodnych sekcji m.in.: futsal, koszykówka, piłka ręczna, pływanie i ratownictwo wodne, tenis stołowy, sporty siłowe, taniec czy ergometr wioślarski. Dodatkowo rozwój artystyczny i sportowy studentów wspierany jest przez liczne organizacje studenckie działające w ramach Akademickiego Centrum Kultury UWM, takie jak m.in.: Chór Uniwersytecki, Studio Wokalne, Zespół Pieśni i Tańca „Kortowo”, Orkiestra Akademicka, Teatr Studencki, Akademicki Klub Turystyczny czy Akademicki Klub Żeglarski.

Za obsługę spraw studenckich odpowiada Dziekanat. Studenci otrzymują kompleksowe wsparcie w zakresie składania dokumentów oraz wszelkich problemów związanych ze studiowaniem. Dodatkowo pracownicy dziekanatu nadzorują działanie systemu elektronicznego USOS, w którym studenci mają dostęp do wszystkich niezbędnych dokumentów oraz bieżących informacji dotyczących organizacji toku studiów. Harmonogram pracy dziekanatu jest udostępniony na stronie internetowej i w pełni odpowiada na potrzeby studentów.

Proces składania i rozpatrywania wniosków regulowany jest zarządzeniem rektora.

Biuro Karier UWM oferuje studentom wsparcie w zakresie doradztwa zawodowego, przygotowania dokumentów aplikacyjnych, prowadzenia rozmów kwalifikacyjnych oraz organizuje cykliczne targi pracy i spotkania z pracodawcami z sektora spożywczego. Dzięki temu studenci mają możliwość bezpośredniego kontaktu z potencjalnymi pracodawcami, poznania aktualnych wymagań rynku oraz nawiązania relacji, które mogą zaowocować zatrudnieniem po ukończeniu studiów.

Działania uczelni w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa oraz przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy są kompleksowe i systemowe. W Uczelni funkcjonuje formalna procedura zapobiegania wszelkim formom dyskryminacji i przemocy. Procedura zawiera dokładne wytyczne, jak należy zgłaszać występowanie niepożądanych zjawisk i drogę postępowania.

Uczelnia oferuje szeroki system wsparcia materialnego, obejmujący stypendia socjalne, naukowe, stypendia dla osób z niepełnosprawnościami oraz zapomogi. Studenci mogą korzystać z różnych form pomocy finansowej, które mają na celu wyrównanie szans edukacyjnych i umożliwienie pełnego uczestnictwa w życiu akademickim. Osoby znajdujące się w trudnej sytuacji życiowej mogą liczyć na indywidualne podejście oraz wsparcie ze strony pracowników administracyjnych.

Szczególną uwagę poświęca się studentom z niepełnosprawnościami, którzy mogą korzystać z usług Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami. Biuro to diagnozuje potrzeby, organizuje wsparcie asystenckie, dostosowuje infrastrukturę oraz zapewnia dostęp do specjalistycznego sprzętu i oprogramowania. Proces składania skarg i wniosków przez studentów i ich rozpatrywania regulowany jest zarządzeniem rektora.

System wsparcia studentów jest regularnie oceniany i doskonalony. Uczelnia prowadzi cykliczne badania ankietowe wśród studentów, zbiera opinie i sugestie dotyczące funkcjonujących form wsparcia oraz wdraża działania naprawcze w przypadku zidentyfikowania obszarów wymagających poprawy. Studenci mają możliwość aktywnego uczestnictwa w procesie doskonalenia wsparcia, zgłaszając swoje potrzeby zarówno bezpośrednio do władz wydziału, jak i za pośrednictwem samorządu studenckiego. Wyniki prowadzonych ewaluacji są wykorzystywane do wprowadzania innowacji w zakresie oferowanych usług oraz dostosowywania ich do aktualnych oczekiwań studentów.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wsparcie studentów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest kompleksowe, wieloaspektowe i dostosowane do indywidualnych potrzeb. Obejmuje zarówno pomoc w procesie uczenia się, jak i wsparcie w rozwoju naukowym, społecznym oraz zawodowym. Uczelnia zapewnia dostęp do konsultacji, praktyk, doradztwa zawodowego, stypendiów oraz wsparcia dla osób z niepełnosprawnościami. System wsparcia jest regularnie monitorowany i doskonalony z udziałem studentów, co przekłada się na wysoką jakość oferowanych usług.

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

Wydział Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego zapewnia szeroki i łatwy dostęp do informacji dotyczących kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Informacje są systematycznie publikowane na oficjalnej stronie internetowej Uczelni, w Biuletynie Informacji Publicznej, tablicach ogłoszeniowych na korytarzach Wydziału oraz na dedykowanych podstronach Wydziału. Strony te są regularnie aktualizowane i zawierają szczegółowe dane dotyczące programu studiów, efektów uczenia się, zasad rekrutacji, wymagań dotyczących praktyk zawodowych, możliwości rozwoju naukowego oraz perspektyw zawodowych po ukończeniu studiów.

Uczelnia dba o przejrzystość i zrozumiałość prezentowanych treści, dostosowując je do potrzeb różnych grup odbiorców, w tym kandydatów na studia, studentów, absolwentów oraz pracodawców. Strona internetowa jest dostosowana do wymagań osób z niepełnosprawnościami, umożliwiając regulację kontrastu, wielkości czcionki oraz oferując tłumaczenie na język migowy. Dzięki temu informacje są dostępne bez ograniczeń związanych z miejscem, czasem czy używanym sprzętem.

Zakres udostępnianych informacji obejmuje:

- szczegółowy opis programu studiów, w tym wykaz zajęć, efekty uczenia się, harmonogram realizacji zajęć oraz wymagania dotyczące zaliczeń i egzaminów,
- zasady rekrutacji, warunki przyjęcia na studia oraz wymagane dokumenty,
- informacje o praktykach zawodowych, w tym regulaminy, wzory dokumentów oraz listę instytucji współpracujących,
- możliwości rozwoju naukowego i zawodowego, w tym udział w kołach naukowych, projektach badawczych oraz programach wymiany międzynarodowej,
- perspektywy zatrudnienia po ukończeniu studiów, w tym przykłady ścieżek kariery absolwentów,
- informacje o wsparciu materialnym, stypendiach oraz pomocy dla osób z niepełnosprawnościami,
- aktualności dotyczące życia Wydziału, sukcesów studentów i kadry, organizowanych wydarzeń oraz inicjatyw społecznych.

Uczelnia prowadzi systematyczne monitorowanie jakości i zakresu udostępnianych informacji. Proces ten obejmuje zbieranie opinii od studentów, kandydatów oraz pracodawców, a także analizę zgłaszanych uwag i sugestii. Wyniki tych ocen są wykorzystywane do doskonalenia systemu informacyjnego, aktualizacji treści oraz dostosowywania prezentowanych materiałów do oczekiwań odbiorców.

Wydział regularnie przeprowadza ewaluację dostępności i przejrzystości informacji, a w przypadku zidentyfikowania barier wdraża działania naprawcze, takie jak poprawa nawigacji na stronie internetowej, uproszczenie języka komunikatów czy wprowadzenie nowych form prezentacji treści (np. infografiki, filmy instruktażowe).

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Publiczny dostęp do informacji o kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest zapewniony na wysokim poziomie. Informacje są kompletne, aktualne, dostosowane do potrzeb różnych grup odbiorców i prezentowane w sposób przejrzysty oraz zrozumiały. System informacyjny podlega regularnej ocenie i doskonaleniu, co gwarantuje jego skuteczność i użyteczność dla wszystkich zainteresowanych.

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

Na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie politykę jakości reguluje zarządzenie nr 10/2023 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 6 lutego 2023 roku w sprawie polityki kształcenia w Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie. Realizowana jest ona w ramach funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia (WSZJK), który obejmuje wszystkie elementy związane z jakością kształcenia. Strukturę i zasady funkcjonowania WSZJK określa zarządzenie Nr 58/2024 Rektora UWM w Olsztynie z dn. 1 lipca 2024 r. Strukturę Systemu tworzą: (1) Uczelniany Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia, który koordynuje działania związane z wprowadzeniem i funkcjonowaniem Systemu w Uniwersytecie, powoływany decyzją Rektora; (2) Zespoły ds. Zapewniania Jakości Kształcenia, powoływane decyzją kierownika jednostki organizacyjnej; (3) Zespół ds. Zarządzania Jakością Kształcenia, funkcjonujący w strukturze biura właściwego ds. kształcenia. (4) Organy i zespoły opiniodawczo-doradcze Uniwersytetu (Senat, Administrator Programów Studiów, Rada Edukacyjna, Kolegium Rektorskie); (5) jednostki administracyjne Uniwersytetu, które w zakresie działalności realizują działania projakościowe (m.in. biuro właściwe ds. analiz strategicznych). Za wprowadzenie i sprawne funkcjonowanie Systemu odpowiedzialni są odpowiednio: prorektor właściwy ds. kształcenia oraz kierownik jednostki

organizacyjnej. Podstawowym założeniem WSZJK jest rozwój procesu dydaktycznego, poprzez doskonalenie jakości kształcenia z uwzględnieniem krajowych i międzynarodowych wzorców i standardów kształcenia. Za priorytetowe w polityce jakości uznaje się m.in. działania w zakresie monitorowania i weryfikacji efektów uczenia się, ewaluację i doskonalenie efektywności Systemu, przeprowadzanie samooceny funkcjonowania jednostki, powiązanie kształcenia z potrzebami społecznymi i gospodarczymi kraju oraz regionu, zapewnienie powiązania dydaktyki z badaniami naukowymi, upowszechnianie idei uczenia się przez całe życie, zwiększanie podmiotowości studentów i doktorantów w procesie kształcenia, podnoszenie jakości procesu dydaktycznego poprzez doskonalenie kompetencji dydaktycznych nauczycieli akademickich, podnoszenie prestiżu, atrakcyjności oraz konkurencyjności Uniwersytetu na krajowym i zagranicznym rynku edukacyjnym. Zgodnie z założeniami Systemu analizie i ocenie poddawane są wszystkie elementy procesu dydaktycznego, w tym m.in. opracowywanie, monitorowanie i aktualizacja programów studiów i innych form kształcenia, internacjonalizację programów studiów, dobór i jakość kadry.

Na poziomie jednostek organizacyjnych (Wydziału) działania związane z oceną, doskonaleniem i weryfikacją efektów uczenia się koordynuje Wydziałowy Zespół ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (WZdsZJK), powoływany decyzją dziekana. W jego skład wchodzi: przewodniczący, przedstawiciele nauczycieli akademickich, przedstawiciel studentów i doktorantów. Obecnie Zespół liczy 12 osób, w tym jest przedstawiciele studentów. Organy opiniotwórczo-doradcze Wydziału to: Wydziałowa Rada Edukacyjna, Rada Naukowa Dyscypliny, Rada Dziekańska oraz Rada Patronacka.

Wydziałowy Zespół ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia analizuje wyniki badań prowadzonych w oparciu o procedury związane z zapewnianiem jakości kształcenia takie jak m.in.: opracowanie, monitorowanie i aktualizację programów kształcenia, zasady postępowania w zakresie korzystania z zasobów nauki oraz środków wsparcia studentów, postępowanie w zakresie funkcjonowania systemu informacyjnego i publikowania informacji, prowadzenia i dokumentowania hospitacji zajęć dydaktycznych, badania ankietowe pracodawców o absolwentach i badania ankietowe absolwentów, wyboru zakresu kształcenia, tematów prac dyplomowych oraz zajęć fakultatywnych na studiach I i II stopnia, postępowania w sprawach spornych i problemowych w zakresie kształcenia, kontroli pomieszczeń dydaktycznych, zasady postępowania w zakresie realizacji praktyk studenckich, weryfikacji i ewaluacji efektów uczenia się, oceny jakości prac dyplomowych, czy też doboru kadry dydaktycznej do procesu kształcenia.

Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów w zakresie projektowania i doskonalenia programu studiów sprawuje Komisja Programowa ds. Kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności (KPdsK) we współpracy z Prodziekanem ds. kształcenia. Do podstawowych obowiązków KPdsK należy: coroczna weryfikacja pod kątem zgodności z profilem kształcenia, badawczym i dydaktycznym tematów prac dyplomowych; dyskusja nad efektami uczenia się oraz sylabusami; opiniowanie nowych i zaktualizowanych procedur związanych z procesem kształcenia; dyskusja nad zmianami w ofercie kształcenia na wydziale. Prodziekan ds. kształcenia we współpracy z Prodziekanem ds. studenckich nadzoruje funkcjonowanie kierunku na Wydziale. W obecnej kadencji w skład KPdsK wchodzi przewodnicząca, 9 nauczycieli akademickich oraz przedstawiciel studentów.

Zasady projektowania nowych programów kształcenia oraz zasady modyfikacji programów kształcenia już realizowanych na Wydziale reguluje Uchwała Nr 428 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 24 listopada 2023 r. roku w sprawie zasad opracowywania programów studiów wyższych oraz programów kształcenia w szkołach doktorskich. Władze Wydziału, pracownicy oraz studenci mają możliwość złożenia propozycji zmian w programach studiów do Prodziekana ds. kształcenia, który przekazuje je

przewodniczącemu KPdsK. Przy tworzeniu kierunku studiów oraz modyfikacji programu KPdsK prowadzi konsultacje z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz studentami. Efekty pracy KPdsK, po zaopiniowaniu przez Samorząd Studencki i Dziekańską Komisję Edukacyjną są przedstawiane podczas obrad Rady Dziekańskiej. Po pozytywnej opinii Rady Dziekańskiej Dziekan składa wnioski o utworzenie studiów na kierunku, poziomie i profilu kształcenia do prorektora ds. kształcenia zgodnie z zasadami określonymi w załączniku nr 1 zarządzenia nr 61/2024 Rektora UWM w Olsztynie z dnia 1 lipca 2024 roku w sprawie procedury zmiany oferty kształcenia studiów wyższych oraz zmian w programach studiów. Po uzyskaniu akceptacji Rady Edukacyjnej treści kształcenia i plan studiów zatwierdzone są decyzją Administratora Programów Studiów, natomiast w sprawie określenia efektów uczenia się uchwałę podejmuje Senat UWM.

Analiza protokołów WZdsZJK jak KPdsK wskazuje, że na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności systematycznie aktualizowano program studiów, dostosowując go do zmieniających się potrzeb w zakresie kształcenia. Przykładowe modyfikacje programu studiów dotyczyły m.in.: sekwencji zajęć, punktów ECTS przypisanych poszczególnym zajęciom, wprowadzenia nowych zajęć zgodnych z efektami uczenia się kierunku, czy też modyfikacji treści zajęć.

Uchwały Senatu regulują corocznie zasady rekrutacji na wszystkie kierunki studiów prowadzonych w Uczelni, w tym na kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. W uchwałach Senatu określa się warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów oraz terminy rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na studia pierwszego stopnia kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury kwalifikacyjne zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na kierunku bezpieczeństwo i produkcja żywności. Stosowane zasady są jasne, przejrzyste i pozwalają na dobór odpowiednich kandydatów na studia.

Oceną jakości programów studiów i zasad weryfikacji efektów uczenia się reguluje Zarządzenie Nr 62/2024 2024 Rektora UWM w Olsztynie z dn. 1 lipca 2024 r. w sprawie ramowych procedur: oceny jakości programów studiów oraz zasad weryfikacji efektów uczenia się. System weryfikacji efektów uczenia się w toku studiów jest monitorowany w każdym roku akademickim i przebiega wieloetapowo. Głównymi narzędziami monitorowania jakości procesu dydaktycznego są badania jakości realizacji zajęć dydaktycznych określone Zarządzeniem Nr 59/2024 Rektora UWM w Olsztynie z dn. 1 lipca 2024 r. w sprawie określenia wzoru kwestionariusza ankiety oraz procedury przeprowadzania badań jakości realizacji zajęć dydaktycznych. Prowadzący zajęcia mogą zapoznać się z wynikami ankiet studenckich na indywidualnym koncie w systemie USOS. Prodziekan ds. kształcenia opracowuje corocznie raport z badania jakości realizacji zajęć dydaktycznych realizowanych na Wydziale, który jest publikowany na stronie internetowej. Raport ten jest przedmiotem dyskusji podczas obrad Rady Dziekańskiej Wydziału Nauki o Żywności. W przypadku niskiej oceny zajęć z jakiegoś przedmiotu lub komentarzy wskazujących na zastrzeżenia co do pracy nauczyciela Prodziekan ds. kształcenia przekazuje informację Dziekanowi oraz kierownikowi Katedry. Wspólnie z kierownikiem Katedry podejmowane są dalsze kroki obejmujące kontakt z nauczycielem i przedstawienie rekomendacji. Z opublikowanego ostatniego raportu za rok akademicki 2023/2024 wynika, że spośród wszystkich kierunków prowadzonych przez Wydział najbardziej zadowoleni ze sposobu realizacji zajęć są studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

Elementem monitoringu jakości zajęć dydaktycznych są także hospitacje zajęć realizowane zgodnie z procedurą WSZJK-A-NoŻ-1. Zgodnie z procedurą opracowywany jest roczny harmonogram hospitacji zajęć. Przykładowo w roku akademickim 2024/2025 zaplanowano do hospitacji 5 zajęć dydaktycznych. Przy doborze zajęć poddawanych hospitacji pod uwagę brane są: rozkłady ocen dla danego przedmiotu we wcześniejszych cyklach, realizowanie przedmiotu po raz pierwszy, regularność oceny zajęć

nauczyciela akademickiego (nie rzadziej niż raz na 4 lata), wyniki ankiet „Jakość realizacji zajęć dydaktycznych”, w szczególności negatywne komentarze. Przykładowo w roku akademickim 2023/2024 na ocenianym kierunku hospitażom poddane zostały zajęcia realizowane po raz pierwszy dla studentów ocenianego kierunku: przedmiot kierunkowy do wyboru 5: *instrumentalne metody oceny jakości i bezpieczeństwa żywności*, przedmiot kierunkowy do wyboru 7: *bioprodukty i nanomateriały*. Hospitażom poddano również *podstawy chemii w ocenie jakości żywności* –moduł zajęć wprowadzony zmianą programową w roku akademickim 2022/2023. W trakcie wizytacji udostępniono także najnowszy raport z hospitażu z dnia 8.05.2025 r. obejmujący rok akademicki 2023/2024. Na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności hospitażu poddano 4 wykłady i 3 ćwiczenia. Analiza protokołów pohospitażowych wykazała, że zajęcia są prawidłowo prowadzone. Przy okazji hospitażu oceniono także sylabusy zajęć i wskazano w nielicznych przypadkach na konieczność ich aktualizacji. Wydziałowy Zespół ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia zwrócił uwagę także Zespołom hospitażującym na jakość wypełnianych protokołów pohospitażowych, tak aby w nich nie znajdowały się zdawkowe określenia. Działania WZdsZJK wskazuje na jego duże i realne zaangażowanie w kształtowanie polityki jakości na ocenianym kierunku.

Zgodnie z obowiązującymi na Uczelni procedurami (Zarządzenie Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie nr 83/2024 z dnia 4 października 2024 roku w sprawie określenia wzorów kwestionariuszy ankiet oraz procedur przeprowadzania badań ankietowych dotyczących losów zawodowych absolwentów oraz opinii pracodawców o absolwentach Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie) oceny programu studiów na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności dokonują także absolwenci kierunku. Pierwsza ocena zostanie przeprowadzona po 6 miesiącach od zakończenia studiów w oparciu o wyniki badań ankietowych „Studia z perspektywy absolwenta UWM w Olsztynie”. Następnie po 2 latach od zakończenia studiów absolwenci wypełnią ankietę „Losy zawodowe absolwenta UWM w Olsztynie”. Na Uczelni pozyskuje się także informacje w oparciu o „Opinię pracodawcy o absolwentach UWM w Olsztynie”. Pierwsi absolwenci ocenianego kierunku ukończyli studia w lutym 2025 r., w związku z tym Wydział nie dysponuje jeszcze wynikami badania losów absolwentów kierunku.

Weryfikacja efektów uczenia się ma miejsce na wszystkich etapach procesu kształcenia. Po zakończeniu roku akademickiego, przeprowadza się szczegółową analizę ocen końcowych uzyskanych ze wszystkich egzaminów (z uwzględnieniem zdawalności w poszczególnych terminach) oraz zajęć kończących się zaliczeniem. Metodyka weryfikowania efektów uczenia się osiągniętych przez studentów i absolwentów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych jest opisana w procedurze WSZJK-A-NoŻ-2 Weryfikacja i dokumentowanie efektów uczenia się. Wyniki weryfikacji osiągnięcia poziomu efektów uczenia się poddawane są analizie ilościowej i jakościowej zgodnie ze schematem procesu weryfikacji i ewaluacji i dokumentowane są w karcie przedmiotu. Na podstawie przeprowadzonej analizy pozyskiwana jest wiedza na temat zdawalności egzaminów w ramach terminów przewidzianych Regulaminem studiów i rozkładu ocen uzyskanych z egzaminów i zaliczeń końcowych. Koordynator przedmiotu ocenia, czy zastosowane metody weryfikacji efektów uczenia się, były adekwatne i pozwoliły osiągnąć zamierzone efekty w każdym z obszarów: wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, a prodziekan ds. kształcenia dokonuje takiej oceny na poziomie całego toku studiów. Analiza rozkładu ocen zajęć realizowanych na ocenianym kierunku wskazuje na bardzo wysoki odsetek osób osiągających efekty uczenia się i rozkład ocen z reguły nie wykazuje nieprawidłowości. Dbłość o jakość kształcenia ma miejsce zarówno na etapie przygotowywania przez studenta pracy dyplomowej (procedura wyboru tematów prac dyplomowych), w trakcie egzaminu dyplomowego, którego zasady zapisano w Regulaminie studiów i wydziałowej procedurze dyplomowania, a także po

zakończeniu procesu dyplomowania (procedura WSZJK-DJK-NoŻ-1 Ocena jakości prac dyplomowych i systemu recenzowania). Zespół oceniający PKA zapoznał się z wynikami oceny prac dyplomowych na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności dokonanej przez Dziekańską Komisję Edukacji. Ocena ta wykazała, że poziom realizowanych prac dyplomowych jest dobry i bardzo dobry. Zwraca uwagę wnikliwość przeprowadzonych ocen prac dyplomowych, wykazano np. nieadekwatność zacytowanych pozycji literaturowych w jednej z prac dyplomowych. Ocena prac dyplomowych dokonana przez PKA pokrywa się z wnioskami oceny dokonanej przez Komisję uczelnianą.

W kontekście monitoringu jakości kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności zwraca uwagę wnikliwa praca Komisji Programowej ds. Kierunku, która od uruchomienia kierunku systematycznie oceniała program studiów, wskazując na potrzebę jego modyfikacji (np. zmianę sekwencji zajęć, ich treści, liczby punktów ECTS przypisanej poszczególnym zajęciom itd.). Kilukrotnie Komisja zajmowała się realizowanymi na kierunku praktykami, m.in. doprowadziła do zmiany programu praktyk. Działania te udokumentowane są rzetelnymi protokołami z prac w/w Komisji.

Zgodnie z polityką jakości kształcenia UWM w Olsztynie, każdego roku Wydziałowe Zespoły ds. Zapewniania Jakości Kształcenia sporządzają szczegółową kartę samooceny Wydziałów w obszarze dydaktyki (Zarządzenie nr 85/2019 Rektora UWM w Olsztynie z dn. 14 października 2019 r.). Na podstawie Kart samooceny poszczególnych wydziałów Uczelniany Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia oraz Zespół ds. Zarządzania Jakością Kształcenia Biura ds. Kształcenia opracowuje corocznie raport oraz zalecenia i rekomendacje co do optymalizacji/usprawnienia/poprawienia procesu kształcenia na dany rok akademicki. Raporty publikowane są na stronie internetowej Uczelni. Karta samooceny jednostki zamieszczana jest na stronie internetowej Wydziału w zakładce Kształcenie – Zalecenia i rekomendacje działań dla jednostek Uniwersytetu, ostatni taki raport obejmuje rok akademicki 2024/2025. Niemniej jednak pomimo wnikliwej i rzetelnej pracy wszystkich ciał kolegialnych biorących udział w zapewnieniu jakości kształcenia na kierunku nie zidentyfikowano uchybienia, które wskazał Zespół oceniający PKA w kryterium 1. Zabrakło spojrzenia całościowego na kierunek, z drugiej strony pierwszy cykl kształcenia zakończył się w lutym 2025 r., a więc Uczelnia nie miała możliwości całościowej oceny programu studiów.

Nauczyciele akademicy oraz studenci jako interesariusze wewnętrzni mają wpływ na kształt programu studiów, co odbywa się przy wykorzystaniu różnych mechanizmów. Nauczyciele biorą udział w pracach Wydziałowego Zespołu ds. Zapewniania Jakości Kształcenia, w Wydziałowej Radzie Edukacji oraz Komisji Programowej ds. Kierunku. Mogą też zgłaszać swoje uwagi do programu bezpośrednio do przełożonych oraz na bieżąco modyfikują treści kształcenia. Przedstawiciel studentów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są członkami Zespołu ds. Promocji Wydziału, Dziekańskiej Komisji Edukacyjnej, Zespołu ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia. Studenci Wydziału Nauki o Żywności są także członkami Wydziałowej Komisji ds. Kół Naukowych, Wydziałowej Komisji Wyborczej na kadencję 2023-2026 oraz Wydziałowej Komisji Oceniającej. Podczas posiedzeń komisji studenci mają możliwość przekazywania propozycji odnośnie doskonalenia programu studiów oraz sposobów jego realizacji. Wskazaniem na obszary wymagające doskonalenia są też wyniki badania ankietowego „Jakość realizacji zajęć dydaktycznych”. Jak wynika z analizy udostępnionych protokołów i raportów wyniki ankiet są analizowane i w miarę możliwości wykorzystywane do modyfikacji programów zajęć oraz sposobu ich realizacji i zaliczania. Opinie studentów były także podstawą do opracowania projektu przeciwdziałania zjawisku „drop-outu” na UWM w Olsztynie. W styczniu 2025 r. do Narodowego Centrum Badań i Rozwoju został złożony wniosek o dofinansowanie projektu dotyczącego sposobów ograniczania „drop-out”, m.in. przez zapewnienie studentom dodatkowych materiałów edukacyjnych mających im pomóc w przyswojeniu wiedzy. Analizie poddaje się także sytuację związaną z „odsiewem”

na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, gdzie to zjawisko wystąpiło na niektórych latach ze szczególnym nasileniem.

Interesariusze zewnętrzni procesu kształcenia zapraszani są do konsultacji przez Kolegium Dziekańskie i Komisję Programową ds. kierunku. Przy Wydziale funkcjonuje również Rada Patronacka. Współpraca z interesariuszami zewnętrznymi odbywa się także na etapie realizacji praktyk zawodowych studentów oraz podczas sympozjów, seminariów i konferencji organizowanych przez Wydział. Wydział wypracował bardzo dobrą płaszczyznę do współpracy z interesariuszami zewnętrznymi również w trakcie nieformalnych spotkań. Informacje pozyskane od otoczenia społeczno-gospodarczego wykorzystywane są w procedurze określania efektów uczenia się oraz zmian w programach studiów, a także zmian w ofercie edukacyjnej. Przykładem udziału interesariuszy zewnętrznych w doskonaleniu programu studiów ocenianego kierunku były konsultacje w sprawie zmian w programie studiów polegających na zastąpieniu zajęć z *chemii ogólnej i nieorganicznej* oraz *fizyki* zajęciami efektami uczenia bardziej związanymi z kluczowymi treściami kierunku czyli zajęciami z *podstaw chemii w ocenie jakości żywności*, *podstaw fizyki w ocenie jakości żywności* oraz dodanie zajęć: *wybrane zagadnienia higieny i technologii gastronomicznej* oraz przedmiotu kierunkowego do wyboru 11 (*analiza danych w przemyśle spożywczym* oraz *bazy danych wykorzystywane w przemyśle spożywczym*). Interesariusze uczestniczą także w zajęciach dydaktycznych odbywających się na terenie Uczelni, jak i poza nią (zajęcie terenowe w podmiotach związanych z kontrolą jakości żywności, zakładach produkujących żywność, itp.). Współpraca systemowa z otoczeniem społeczno-gospodarczym zasługuje na wyróżnienie.

Kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nie jest poddawany cyklicznej ocenie zewnętrznej innej niż ta dokonywana przez PKA. Obecna ocena dokonana przez PKA była pierwszą 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

Uzasadnienie

Na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie polityka jakości prowadzona jest w ramach funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia w sposób przejrzysty i uporządkowany. Określa postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, oceny i doskonalenia programów studiów. Wyznaczone zostały osoby i zespoły osób sprawujące nadzór nad kierunkiem bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Zapewniony jest udział kadry akademickiej, studentów oraz interesariuszy zewnętrznych w powyższym procesie. Na wyróżnienie zasługuje systemowe włączenie przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w ocenę i modyfikację procesu kształcenia na ocenianym kierunku. Program studiów jest systematycznie monitorowany a uzyskane wyniki są w przeważającej mierze wykorzystywane do jego doskonalenia. Podejmuje się także systematyczne działania umożliwiające ocenę realizacji programu studiów oraz przyjętych sposobów weryfikacji osiąganych przez studentów efektów uczenia na każdym etapie kształcenia i wszystkich rodzajach zajęć. Wnioski wynikające z oceny programu studiów są wykorzystywane w procesie doskonalenia jakości kształcenia. Sprawozdania z funkcjonowania Uczelnianego Systemu Zapewnienia

i Doskonalenia Jakości Kształcenia są corocznie publikowane na stronie internetowej Uczelni. Kierunek został po raz pierwszy oceniony przez PKA.

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

Systemowe i nieformalne ponad standardowe angażowanie otoczenia społeczno-gospodarczego we wszystkie działania związane z polityką jakością, co przedkłada się na efektywne wykorzystywanie ich opinii w kształtowaniu jakości kształcenia na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

Rekomendacje

Brak

Zalecenia

Brak