



Profil ogólnoakademicki

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **gastronomia i sztuka kulinarna**

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

Data przeprowadzenia wizytacji: **13-14 stycznia 2021 r.**

Warszawa, 2021

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu	4
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej	4
1.2. Informacja o przebiegu oceny	4
2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów	5
3. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	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	9
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	15
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	18
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	22
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	25
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	27
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	29
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	32
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	35
4. Ocena dostosowania się uczelni do zaleceń o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (w porządku wg poszczególnych zaleceń)	38
Nie dotyczy – jest to pierwsza ocena kierunku gastronomia i sztuka kulinarna w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie.	
5. Załączniki:	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

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

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

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

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

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

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

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

członkowie:

1. prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska – ekspert PKA,
2. prof. dr hab. Monika Bronkowska – ekspert PKA,
3. dr Grażyna Dębicka-Ozorkiewicz – ekspert reprezentant pracodawców,
4. Maria Pożoga – ekspert reprezentant studentów,
5. mgr Agnieszka Socha-Woźniak, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku gastronomi i sztuka kulinarna prowadzonym przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2019/2020 – z powodu pandemii nastąpiło przesunięcie oceny na rok akademicki 2020/2021. Polska Komisja Akredytacyjna po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku.

Wizytacja została przeprowadzona zdalnie, zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej przeprowadzanej zdalnie.

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

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

2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów

Nazwa kierunku studiów	gastronomia i sztuka kulinarna	
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia I stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne i niestacjonarne	
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	Studia stacjonarne - 7 semestrów, 210 ECTS studia niestacjonarne – 8 semestrów, 210 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	160 godz./6 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów		
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	150	22
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	2400	1440
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	105	63
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	156	156
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	63	63

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 MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2018 poz. 1818).

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

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

Oceniany kierunek studiów gastronomia i sztuka kulinarna został utworzony na mocy Uchwały nr 42/2013-2014 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 30 maja 2014 r. jako studia pierwszego stopnia, o profilu ogólnoakademickim, w formie stacjonarnej i niestacjonarnej na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Studia stacjonarne trwają siedem, a niestacjonarne - osiem semestrów. Absolwent studiów otrzymuje tytuł zawodowy inżyniera. Kształcenie na ocenianym kierunku rozpoczęto w roku akademickim 2015/2016. Koncepcja i cele kształcenia są zgodne ze strategią rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie na lata 2019-2030, wprowadzoną uchwałą Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie nr 66/2018-2019 z dnia 24 maja 2019 r. Jak wynika z powyższego dokumentu misja Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie jest ściśle związana z badaniami naukowymi w obszarach inteligentnych specjalizacji regionu tj. biogospodarką opartą o produkcję roślinną i zwierzęcą, przetwórstwo rolno-spożywcze, biotechnologie oraz przemysł i usługi środowiskowe (ekobiznes). Koncepcja i cele kształcenia są także zgodne ze strategią Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii na lata 2019-2030. Spełniają zawarte w nich postulaty dotyczące m.in.: systematycznej poprawy jakości i efektywności kształcenia poprzez koncentrację potencjału badawczego, wdrożeniowego, kształcenie kadr, rozwijanie i poszerzenie oferty kształcenia w nawiązaniu do potrzeb rynku pracy. Koncepcja ta odpowiada oczekiwaniom kandydatów na studia zainteresowanych problematyką gastronomiczną, o czym świadczą zadowolające nabory studentów. Potwierdzają to także pracodawcy, podkreślając fachowe umiejętności, wiedzę i kompetencje absolwentów, umożliwiające karierę zawodową w branży gastronomicznej. Na tej podstawie określono cele kształcenia i sylwetkę absolwenta posiadającego wiedzę i umiejętności niezbędne do samodzielnego prowadzenia działalności gospodarczej w branży gastronomicznej, w pełni przygotowanego do podjęcia pracy na stanowiskach kierowniczych, również w firmach doradczych projektujących obiekty gastronomiczne i specjalizujących się w sprzedaży aparatury i wyposażenia dla tych obiektów.

Kierunek gastronomia i sztuka kulinarna został w 100% przyporządkowany do dyscypliny technologia żywności i żywienia na mocy Uchwały Senatu nr 117/2018-2019 z dnia 28.06.2019 w sprawie dostosowania programu studiów kierunku gastronomia i sztuka kulinarna dla cykli kształcenia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do wymagań określonych w ustawie. Szczegółowa charakterystyka programu studiów, w której określono przyporządkowanie kierunku do dyscypliny technologia żywności i żywienia stanowi załącznik nr 3 do wymienionej Uchwały Senatu. Koncepcja i cele kształcenia mieszczą się w dyscyplinie, do której zostały przyporządkowane, a także są związane z prowadzoną na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany. Jak wynika z informacji zawartych w raporcie samooceny, potwierdzonych w czasie wizytacji, realizowane zajęcia są związane z działalnością naukową jednostek.

Strategia i cele kształcenia są zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy, a do opracowania koncepcji kształcenia i programu studiów doszło na skutek dyskusji z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego i obserwacji dynamicznie rozwijającego się sektora usług gastronomicznych w Polsce. Na podstawie konsultacji z

otoczeniem społeczno-gospodarczym zidentyfikowano zapotrzebowanie rynku pracy na absolwentów studiów inżynierskich posiadających interdyscyplinarną wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne do pracy w branży gastronomicznej.

Jak wskazano powyżej efekty uczenia się są przyporządkowane do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia i profilu ogólnoakademickiego (uchwała Senatu UP w Lublinie nr 117/2018-2019 z dnia 28 czerwca 2019 r.). Efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia. Opis efektów uczenia się uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomu 6 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 określone w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy. Efekty kształcenia (do 2019 r.) /efekty uczenia się na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna są specyficzne i zgodne z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany, jak również z zakresem działalności naukowej uczelni w tej dyscyplinie. Pracownicy realizujący proces dydaktyczny na kierunku prowadzą badania naukowe związane m.in. z technologicznymi, żywieniowymi, organizacyjnymi i higienicznymi aspektami przygotowania potraw. Efekty uczenia się uwzględniają kompetencje badawcze, także komunikowanie się w języku obcym i kompetencje społeczne niezbędne w działalności naukowej. Lista kierunkowych efektów uczenia się zawiera 11 efektów w zakresie wiedzy, 9 efektów w zakresie umiejętności i 5 efektów w zakresie kompetencji społecznych. Założone kierunkowe efekty uczenia się w kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych są spójne z koncepcją i celami kształcenia, poziomem i profilem studiów oraz metodami i formami kształcenia stosowanymi w celu ich osiągnięcia. Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się obejmują wiedzę dotyczącą: zagadnień z zakresu chemii, fizyki, matematyki, mikrobiologii oraz nauk pokrewnych pozwalających na zrozumienie i interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw, a także pojęć z zakresu fizjologii i żywienia człowieka; procesów technologicznych, operacji i procesów jednostkowych w gastronomii oraz etapów i zasad projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii; pojęć i zagadnień dotyczących składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości surowców i produktów spożywczych oraz metod oceny ich jakości. Zgodnie z przedstawionymi w raporcie samooceny tabelami pokrycia kierunkowych efektów inżynierskich, wszystkie efekty uczenia się umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich założone w programie ocenianego kierunku są uzyskiwane w wyniku realizacji modułów przewidzianych w planie studiów. Dzięki nim absolwent zna i rozumie podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu zadań inżynierskich związanych z produkcją gastronomiczną oraz zagadnienia dotyczące budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń gastronomicznych. Studenci nabywają umiejętności projektowania oraz realizacji procesów technologicznych, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i surowców. W programie studiów przewidziano 33 moduły umożliwiające absolwentom uzyskanie kompetencji inżynierskich. Na podstawie przeprowadzonej analizy, za kluczowe uznano efekty uczenia się: w zakresie wiedzy: GA_W01 (Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, mikrobiologii, fizyki, matematyki oraz nauk pokrewnych pozwalającą na zrozumienie i interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw. Zna podstawowe pojęcia z zakresu fizjologii i żywienia człowieka), GA_W03 (Ma podstawową wiedzę z zakresu budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną. Zna wyposażenie techniczne i zasady projektowania zakładów gastronomicznych), GA_W04 (Ma wiedzę na temat procesów technologicznych, operacji i procesów jednostkowych w gastronomii. Zna etapy i zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii), GA_W06 (Zna tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i

serwowania potraw, ciast i deserów oraz napojów. Rozumie wpływ przechowywania i przetwarzania na jakość potraw i napojów); w zakresie umiejętności: GA_U01 (Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii oraz jej otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować), GA_U03 (Wykorzystuje nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii), GA_U06 (Potrafi zaplanować działalność zakładu gastronomicznego, w tym jego strategię marketingowe, wyposażenie, wystrój oraz obsługę gości); w zakresie kompetencji społecznych: GA_K01 (Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy i samodoskonalenia się w zakresie wykonywanego zawodu), GA_K03 (Jest świadomy odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływ na stan środowiska). Tak sformułowane efekty uczenia się uwzględniają zaawansowanie wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Efekty uczenia się sformułowane w sposób zrozumiały, pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji. Wiedza przekazywana jest w ramach 31 modułów ściśle powiązanych z tematami i problemami badawczymi, które są przedmiotem działalności naukowej kadry dydaktycznej w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Jak stwierdzono w czasie wizytacji, w pracach nad doskonaleniem efektów uczenia się biorą udział interesariusze zewnętrzni tj. przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego. Nadzór nad osiąganiem efektów uczenia się podlega Wewnętrznemu Systemowi Zapewniania Jakości Kształcenia (WSZJK). Efekty uczenia się na ocenianym kierunku umożliwiają uzyskanie kompetencji inżynierskich określonych w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2218). Efekty uczenia się zawierają pełny zakres efektów dla studiów, umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji: 5 dla wiedzy i 4 dla umiejętności. Przykładowe efekty to: Posiada umiejętność odczytywania i posługiwania się dokumentacją techniczną (InzGA_U02); Umie dobierać i łączyć poszczególne operacje jednostkowe w proces produkcyjny (InzGA_U04); Potrafi zaplanować potrzeby w zakresie: surowców, urządzeń technicznych, przestrzeni produkcyjnej, czynników energetycznych i obsady personalnej, niezbędnych do zrealizowania projektowanego procesu produkcji (InzGA_U04). Program studiów przewiduje typowe dla uzyskania kompetencji inżynierskich zajęcia (między innymi: Projektowanie zakładów gastronomicznych, Zarządzanie jakością w gastronomii). Dodatkowo nowy program (obowiązujący od r.a. 2019/20) przewiduje na zakończenie studiów pierwszego stopnia realizację projektu inżynierskiego w miejsce pracy inżynierskiej, co w jednoznaczny sposób określa charakter pracy przedstawianej na zakończenie tego etapu kształcenia.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna są w pełni zgodne z misją i strategią Uczelni. Kształcenie jest realizowane na profilu ogólnoakademickim na studiach pierwszego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Kierunek został prawidłowo przyporządkowany do dyscypliny technologia żywności i żywienia. W procesie kształcenia wykorzystywane jest nowoczesne zaplecze naukowo-badawcze, co umożliwia wykształcenie studentów zgodnie z wymogami potencjalnych pracodawców. Nauczyciele akademicy biorący udział w kształceniu na kierunku,

prowadzą badania naukowe na wysokim poziomie, związane z efektami uczenia kierunku, a także współpracują z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Koncepcja i cele kształcenia powstały we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. W koncepcji kształcenia przyjęto, że absolwent studiów jest przygotowany do samodzielnego prowadzenia działalności gospodarczej w branży gastronomicznej, a także przygotowany do podjęcia pracy na stanowiskach kierowniczych w gastronomii oraz w firmach doradczych projektujących obiekty gastronomiczne i specjalizujących się w sprzedaży aparatury i wyposażenia dla tych obiektów. Efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia na profilu ogólnoakademickim oraz z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Efekty uczenia się uwzględniają charakterystyki dla kwalifikacji na 6 poziomie Polskiej Ramy Kwalifikacji, w tym kompetencje badawcze, znajomości języka obcego na poziomie B2, a także wszystkie właściwe kompetencje inżynierskie.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2

Treści programowe są zgodne z założonymi efektami uczenia się. Jak wynika z przedstawionych w raporcie samooceny tabel pokrycia kierunkowych efektów uczenia się uzyskiwanych w ramach modułów kształcenia, efekty są osiągane w ramach modułów przewidzianych w planie studiów. Treści programowe są zgodne z aktualnym stanem wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie, do której kierunek jest przyporządkowany. Jednak zespół oceniający wskazuje na brak podstawowego przedmiotu dyscypliny technologia żywności i żywienia: *ogólnej technologii żywności*, w ramach którego studenci poznają ogólne zasady prowadzenia procesów i zabiegów charakterystycznych dla klasycznej technologii żywności, ale są to zasady, które dotyczą także procesów i zabiegów technologicznych właściwych dla technologii gastronomicznej. Brak tego przedmiotu powoduje, że przykładowo efekty GA1A_W02 i GA1A_W04 czy GA1A_U02 nie mogą być w pełni zrealizowane. W czasie wizytacji uzyskano informacje, że w programie studiów kierunku gastronomia i sztuka kulinarna treści programowe dotyczące ogólnej technologii żywności są przekazywane studentom w ramach innych przedmiotów uwzględnionych w programie studiów, np. podstaw technologii gastronomicznej, procesów cieplnych w gastronomii, chłodnictwa i zamrażalnictwa w gastronomii, inżynierii produkcji w gastronomii. Jednocześnie jednak absolwenci kierunku gastronomia i sztuka kulinarna są przyjmowani na studia drugiego stopnia na kierunek technologia żywności i żywienia człowieka. Niemniej jednak tłumaczenie Uczelni jest niewystarczające stąd rekomenduje się uwzględnienie w programie studiów przedmiotu ogólna technologia żywności lub podstawy technologii żywności. Treści programowe są zgodne z zakresem działalności naukowej uczelni w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Program studiów na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna obejmuje zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, co więcej działalność ta jest związana także z technologią gastronomiczną. Treści programowe są

kompleksowe i specyficzne dla zajęć tworzących program studiów i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się.

Czas trwania studiów przedstawia się następująco: liczba semestrów studiów - 7 dla studiów stacjonarnych, 8 dla studiów niestacjonarnych, natomiast liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów dla obu form to 210. Łączna liczba godzin na studiach stacjonarnych wynosi 2400, a na niestacjonarnych 1440. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do kierunku są poprawnie oszacowane i zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się zarówno na studiach stacjonarnych jak i na niestacjonarnych. Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi 105 (50%) i w przypadku studiów stacjonarnych, jest zgodna z wymaganiami. W przypadku studiów niestacjonarnych analogiczna liczba ECTS wynosi 63 i pozwala na osiągnięcie tych samych efektów uczenia co na stacjonarnych.

Sekwencja zajęć lub grup zajęć, a także dobór form zajęć i proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Plan studiów umożliwia wybór zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS, koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie, według zasad, które pozwalają studentom na elastyczne kształtowanie ścieżki kształcenia. Łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć podlegających wyborowi - 63 (30%). W planie studiów uwzględniono 12 przedmiotów do wyboru oraz umożliwiono studentom wybór języka obcego (angielski, francuski, niemiecki, rosyjski). Jednak wiele zajęć do wyboru jest podobnych w treściach kształcenia i często wybór dokonywany jest pomiędzy dwoma zajęciami prowadzonymi przez tę samą osobę. W czasie wizytacji uzyskano informację, że katalog przedmiotów do wyboru został stworzony w oparciu o zalecenia zawarte w publikacji wydanej przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego „Jak przygotowywać programy kształcenia zgodnie z wymaganiami Krajowych Ram Kwalifikacji dla Szkolnictwa Wyższego?” autorstwa prof. dr hab. Andrzeja Kraśniewskiego. Z zawartych w niej informacji wynika, że zadaniem jednostki prowadzącej studia jest stworzenie odpowiednich mechanizmów zapewniających, że wybór (przedmiotów składających się na indywidualny program studiów) jest w pewien sposób „sterowany”, a efekty uczenia się są spójne i podobne, niezależnie od wybranych przez studenta przedmiotów. Analiza treści kształcenia zajęć do wyboru w czasie wizytacji, doprowadziła do sformułowania rekomendacji. Rekomenduje się weryfikację listy proponowanych zajęć obieralnych i wprowadzenie takich zmian, aby proponowane studentom zajęcia różniły się w treściach kształcenia i stanowiły rzeczywisty wybór dla studenta. W tym celu należy np. opracować zasady doboru przedmiotów, które są zróżnicowane pod względem treści kształcenia, a także przy uwzględnieniu różnych kompetencji osób prowadzących zajęcia dydaktyczne.

Program studiów obejmuje zajęcia związane z prowadzoną na uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowany jest kierunek studiów i jest to 1695 godzin na studiach stacjonarnych i 1071 godzin na studiach niestacjonarnych, odpowiadające 156 ECTS (74%), co jest zgodne z wymaganiami. Program studiów obejmuje zajęcia poświęcone kształceniu w zakresie znajomości co najmniej jednego języka obcego; liczba godzin zajęć dydaktycznych z języka obcego i punktów ECTS dla studiów stacjonarnych pierwszego wynosi: 105 godzin, 8 punktów ECTS i przedstawia się następująco: semestr studiów 2 - 30 godzin, 2 ECTS; semestr studiów 3 - 30 godzin, 2 ECTS; semestr studiów 4 - 45 godzin, 4 ECTS; egzamin; liczba godzin zajęć dydaktycznych z języka obcego i punktów ECTS dla studiów niestacjonarnych pierwszego wynosi: 63 godziny, 8 punktów ECTS i przedstawia się następująco: semestr studiów 1 - 18 godzin, 2 ECTS; semestr

studiów 2 - 15 godzin, 2 ECTS; semestr studiów 3 – 15 godzin, 2 ECTS; semestr studiów 4 - 15 godzin, 2 ECTS; egzamin. Studenci mogą wybrać jeden z języków (angielski, francuski, niemiecki, rosyjski) oferowanych przez Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych UP w Lublinie. Treści kształcenia w zakresie znajomości języków obcych umożliwiają studentom doskonalenie umiejętności komunikacji z otoczeniem w języku obcym w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym z użyciem specjalistycznej terminologii gastronomicznej. Dobór treści kształcenia pozwala na nabycie znajomości języka na poziomie B2.

Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych wynosi 8 i jest zgodny z wymaganiami.

Metody kształcenia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna są różnorodne, specyficzne i zapewniają osiągnięcie przez studentów wszystkich efektów uczenia się. Studenci studiów I stopnia realizowanych w systemie stacjonarnym i niestacjonarnym zapoznają się z treściami kształcenia na zajęciach dydaktycznych oraz praktykach zawodowych. Zajęcia dydaktyczne (tzw. godziny kontaktowe) prowadzone są w formie wykładów oraz ćwiczeń w grupach audytoryjnych i laboratoryjnych. Wykłady realizowane są w formie informacyjnej lub problemowej na ogół z wykorzystaniem technik wizualnych (rzutników, projektorów multimedialnych, filmów dydaktycznych). Ćwiczenia służą uzyskaniu przez studentów wiedzy i umiejętności praktycznych niezbędnych w pracy w placówkach gastronomicznych i w dużej mierze realizowane są w nowoczesnej i w pełni wyposażonej pracowni gastronomicznej. Przeprowadzone w czasie wizytacji hospitacje zajęć wskazały na wysoki poziom prowadzonych wykładów i ćwiczeń. Metody dydaktyczne były adekwatne do realizowanych treści. Stosowane metody kształcenia umożliwiają przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia i udział w tej działalności. Część zajęć realizowana jest w warunkach laboratoryjnych, w trakcie których wykorzystywane są następujące metody dydaktyczne: nauka technik laboratoryjnych i obsługi urządzeń laboratoryjnych i analitycznych, wykonanie eksperymentów i analiza wyników podczas pracy samodzielnej lub grupowej. Podczas ćwiczeń audytoryjnych stosowane są następujące metody nauczania; pogadanka, pokaz, prezentacja multimedialna, metoda projektów, zadania do samodzielnego rozwiązania, moderowane dyskusje dydaktyczne, metody kreatywnego nauczania, studium przypadku, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, metody programowe z wykorzystaniem komputera.

Studenci uczestniczą w projektach naukowych i są współautorami publikacji. W czasie wizytacji przedstawiono zarówno listę projektów jak i listę wspólnych publikacji. Studenci mogą także brać udział w pracy naukowej, uczestnicząc w działalności koła naukowego technologów żywności. W czasie wizytacji zauważono brak koła naukowego przeznaczonego specjalnie dla studentów ocenianego kierunku lub ewentualnie sekcji w istniejącym kole naukowym. Można byłoby taką zmianę rozpatrzyć w przyszłości w porozumieniu ze studentami kierunku.

Metody kształcenia umożliwiają uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego (angielskiego, francuskiego, rosyjskiego, niemieckiego) co najmniej na poziomie B2. Lektorzy wykorzystują metody dydaktyczne: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa, komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. W ramach zajęć studenci rozwijają techniki komunikacji społecznej poprzez możliwość wygłoszenia przygotowanego samodzielnie lub w grupie referatu lub prezentacji multimedialnej na ustalony temat lub grupowej analizie wybranego problemu z wykorzystaniem różnorodnych metod kreatywnych.

Pracownicy realizujący proces dydaktyczny wykorzystują opracowane przez siebie podręczniki oraz treści z publikowanych prac naukowych, które umożliwiają studentom nabycie umiejętności

prowadzenia badań oraz kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej. W zakresie zajęć prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich wykorzystuje się komputerowe programy informatyczne, statystyczne i graficzne.

Metody kształcenie stymulują studentów do samodzielności i pełnienia aktywnej roli w procesie uczenia się. W ramach pracy własnej (godziny niekontaktowe) studenci zobowiązani są do pogłębiania wiedzy na podstawie wskazanej literatury. Niektóre zajęcia uwzględniają wstępne przygotowanie studentów do zajęć i są realizowane po uprzednim zweryfikowaniu wiadomości przez prowadzącego. 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 podane przez nauczyciela lub wyszukane samodzielnie przez studenta.

Na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna nie prowadzi się wyspecjalizowanej oferty dla studentów z niepełnosprawnością, ale udzielana jest pomoc w nauce studentom mającym orzeczenie niepełnosprawności. Studenci z niepełnosprawnością mają możliwość indywidualnych konsultacji z pracownikami naukowo-dydaktycznymi prowadzącymi zajęcia na kierunku. Podejmowane działania dotyczące studentów z niepełnosprawnością na Uniwersytecie koordynuje specjalista ds. osób niepełnosprawnych w Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich. Na kierunku gastronomia i sztuka Kulinarna nie ma oferty kształcenia w języku angielskim, chociaż nauczyciele akademicki realizujący zajęcia dydaktyczne na tym kierunku wyrażają chęć prowadzenia zajęć w języku angielskim. Możliwość prowadzenia zajęć dydaktycznych oraz sprawdzianów wiedzy lub umiejętności w języku obcym, pod warunkiem wyrażenia zgody przez wszystkich studentów w grupie, dopuszcza Regulamin studiów (§ 15). W planie studiów jest możliwość wyboru przedmiotu realizowanego w języku angielskim Bases of human nutrition.

Na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych jest realizowana 4-tygodniowa praktyka zawodowa, obejmująca 160 godzin, umożliwiającą studentom uzyskanie 6 punktów ECTS. Efekty uczenia się zakładane dla praktyk są zgodne z efektami uczenia się przypisanymi do kierunku, a tym samym przypisanymi do pozostałych zajęć lub grup zajęć. Szkolenie praktyczne stanowi integralną część procesu dydaktycznego i ma na celu przygotowanie studentów do wykonywania przyszłego zawodu oraz stworzenie warunków do aktywizacji zawodowej studentów na rynku pracy. Treści programowe określone dla praktyk, wymiar praktyk i przyporządkowana im liczba punktów ECTS, a także umiejscowienie praktyk w planie studiów, jak również dobór miejsc odbywania praktyk, zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Organizacja praktyk i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady ogólne dla całej Uczelni. Rektor lub pisemnie upoważniony przez niego pracownik Uczelni zawiera z instytucją przyjmującą Porozumienie w sprawie organizacji praktyk zawodowych. Pisemnie upoważniony przez Rektora pracownik Uczelni zawiera z instytucją przyjmującą Porozumienie w sprawie organizacji praktyk zawodowych. Uczelnia organizuje praktyki programowe, zapewnia miejsca odbywania i sprawuje nadzór dydaktyczny nad ich przebiegiem. Dziekan Wydziału oraz Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji organizują seminaria i konsultacje ze studentami zobowiązanymi do odbycia praktyk programowych, udostępniają im materiały dydaktyczne, dzienniczki praktyk i inne wymagane dokumenty. Uczelnia wskazuje każdemu studentowi miejsce odbywania praktyki programowej Uczelni a także ubezpiecza studentów odbywających praktyki programowe od następstw nieszczęśliwych wypadków. Celem praktyki jest zapoznanie z organizacją produkcji potraw w zakładzie gastronomicznym. Pogłębienie wiedzy z zakresu produkcji potraw z uwzględnieniem wpływu surowców, półproduktów i procesu technologicznego na ich jakość. Kształtowanie umiejętności pracy

w zespole, przestrzegania przepisów BHP oraz wymogów higienicznych przy produkcji potraw. Infrastruktura i wyposażenie miejsc odbywania praktyk są zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się, umożliwiając osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się oraz prawidłową realizację praktyk. Studenci ocenianego kierunku odbywali praktyki w zakładach gastronomicznych typu otwartego: m.in. restauracja Armenia-kuchnia kaukaska w Lublinie, cukiernia UMAM Patisserie w Gdańsku, Bar Mewa w Helu, w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego: m.in. Samodzielny Publiczny Psychiatryczny Zakład Opiekuńczo-Leczniczy w Celejowie, Szkole Podstawowej nr 11 w Puławach, w gastronomii hotelowej: m.in. Lublin Grand Hotel, Hotel In Between w Jastkowie, Hotel Edels w Chełmie, w obiektach gastronomii systemowej: m.in. Mc Donald's Polska Spółka z o.o., IKEA Retail Sp. z o.o. Praktyka realizowana jest w trakcie wakacji letnich po semestrze VI. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk, a także sposób dokumentowania przebiegu praktyk i realizowanych w ich trakcie zadań są trafnie dobrane i umożliwiają skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów. W trakcie praktyk studenci uzupełniają dzienniczki praktyk, których treść jest potwierdzana przez zakład pracy i stanowi podstawę do uzyskania zaliczenia praktyk. Nadzór nad przebiegiem praktyki zawodowej sprawuje pracownik Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji podległego pod Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich UP w Lublinie, w zakładzie pracy jest osoba prowadząca nadzór bezpośredni (zakładowy opiekun praktyk). Podczas praktyk pracownik biura może kontaktować się z wybranym zakładem pracy w celu uzyskania informacji o przebiegu praktyk. Wspólne kompetencje i kwalifikacje opiekunów praktyk z ramienia zakładu, wspomagane przez kompetentnego i doświadczonego pracownika Biura, umożliwiają prawidłową realizację praktyk. Zaliczenie praktyki zawodowej przeprowadzane jest w formie egzaminu ustnego przed komisją powołaną przez Dziekana, w skład której wchodzi Prodziekan jako przewodniczący, dwóch nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na danym kierunku studiów oraz pracownik Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji. Szczegółowe zasady odbywania praktyki przez studentów określa Regulamin krajowych studenckich praktyk programowych UP w Lublinie oraz Instrukcja przeprowadzania praktyk programowych dla studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Hospitacje praktyk odbywają się według wcześniej ustalonego harmonogramu przez pracowników Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji. Sporządzając harmonogram uwzględnia się fakt, aby hospitacje obejmowały różne regiony Polski oraz miejsca nie powtarzały się co roku. Nie wszyscy studenci z danego kierunku są kontrolowani w danym roku akademickim, tylko wybierani są losowo. Hospitacje praktyk odbywają się w okresie wakacyjnym, czyli w czasie obecności studentów na praktyce. Hospitacja jest niezapowiedziana i obejmuje wizytę pracownika Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji w zakładzie pracy wybranym przez studenta. Hospitacja ma na celu sprawdzenie obecności studenta na praktyce oraz realizacji przez niego zadań przewidzianych w programie praktyki. Jeśli zakład pracy przyjmujący studenta na praktykę zapewnia mu nocleg to wówczas kontroli podlegają także warunki socjalno-bytowe stworzone przez pracodawcę. W czasie wizytacji zapoznano się z przykładowymi sprawozdaniami z hospitacji, potwierdzającymi ich prowadzenie. Program praktyk, osoby sprawujące nadzór nad praktykami z ramienia uczelni oraz opiekunowie praktyk, realizacja praktyk, efekty uczenia się osiągane na praktykach podlegają systematycznej ocenie z udziałem studentów. Studenci oceniają praktyki wypełniając ankietę oceny Zawodowych Praktyk Studenckich, w wersji papierowej po zakończeniu praktyki, przed egzaminem z praktyk. Poprzez ankietę studenci dokonywali: oceny ogólnej praktyki zawodowej, programu praktyki zawodowej oraz podsumowanie praktyki zawodowej. Badanie ankietowe przeprowadzają pracownicy Biura Kształcenia Praktycznego i

Rozwoju Kompetencji. Wyniki są wykorzystywane w ustawicznym doskonaleniu programu praktyk i ich realizacji. W czasie wizytacji ZO zapoznał się z wynikami ankiet.

Rozplanowanie zajęć umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na udział w zajęciach i samodzielne uczenie się. Na ocenianym kierunku godziny kontaktowe realizowane są w trakcie zajęć dydaktycznych trwających 45 minut (52 minuty podczas siódmego semestru studiów stacjonarnych pierwszego stopnia) i polegają na wspólnej pracy nauczyciela z grupą studentów. Przy realizacji ćwiczeń laboratoryjnych biorą udział pracownicy techniczni, którzy wspierają nauczycieli akademickich w zakresie przestrzegania zasad BHP i utrzymania porządku na stanowiskach pracy studentów. Liczebność studenckich grup dydaktycznych w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie reguluje Zarządzenie Rektora nr 44 z 11 września 2017 r. Grupy ćwiczeniowe audytoryjne, terenowe, rachunkowe oraz zajęcia z wychowania fizycznego liczą 30-34 osoby. Natomiast grupy ćwiczeniowe laboratoryjne, projektowe, w tym związane z uzyskaniem efektów inżynierskich, lektoraty języków obcych i grupy seminaryjne liczą od 15 do 17 osób. W uzasadnionych przypadkach po akceptacji Prorektora ds. studenckich i dydaktyki grupy mogą mieć inną liczebność. Czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się umożliwia weryfikację wszystkich efektów uczenia się oraz dostarczenie studentom informacji zwrotnej o uzyskanych efektach. Na początku każdego semestru pracownicy dydaktyczni są zobowiązani do ustalenia terminów konsultacji dla studentów. Rozkład konsultacji jest dostępny w poszczególnych Jednostkach. Ważną rolę odgrywa poczta internetowa, za pomocą, której mogą w dogodny sposób komunikować się z pracownikiem. Dane teleadresowe (jednostka organizacyjna, telefon, e-mail) pracowników są dostępne na uczelnianej stronie internetowej. Na ocenianym kierunku nie prowadzi się zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, ale ze względu na pandemię, w ostatnich dwóch semestrach była taka konieczność. Zajęcia są prowadzone głównie na platformie TEAMS i EDUPORTAL. Wykłady i ćwiczenia prowadzone w tej formie, zostały ocenione w czasie wizytacji. Wykłady prowadzono z wykorzystaniem prezentacji w Power Point, prowadzący mieli kontakt ze studentami i byli bardzo dobrze przygotowani do prowadzenia zajęć. Ćwiczenia prowadzono w postaci pokazów np. na przedmiocie Technologia potraw i napojów. Pracownia Gastronomiczna, prowadzący prezentował wygląd i działanie drobnego sprzętu gastronomicznego, na przedmiocie Gastronomia systemowa przedstawiono praktyczne ostrzenie narzędzi w gastronomii. Prowadzący prezentowali także krótkie filmy np. na przedmiotach Technologia potraw i napojów. Pracownia Gastronomiczna oraz Technologia potraw i napojów. Odbływały się także prezentacje studentów. Zajęcia przebiegały sprawnie i zapewniały osiągnięcie przez studentów efektów uczenia.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Treści programowe realizowane w programie ocenianego kierunku gastronomia i sztuka kulinarna są zgodne z efektami uczenia się, z aktualnym stanem wiedzy oraz z metodami badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowano kierunek. Treści programowe umożliwiają osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się. Harmonogram realizacji zajęć, treści programowe, metody kształcenia, proporcje liczby godzin zajęć realizowanych na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych odpowiadają specyfice programu studiów i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się, w tym nabycie odpowiednich kompetencji inżynierskich. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich jest zgodna z wymaganiami. Sekwencja zajęć jest prawidłowa, a 30 % ECTS przypisano

przedmiotom do wyboru. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji na poziomie B2 w zakresie znajomości języka obcego. Program studiów obejmuje zajęcia związane z prowadzoną na wydziale działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowany jest kierunek studiów. Metody kształcenia umożliwiają przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia i udział w tej działalności. Program i wymiar praktyk, ich umiejscowienie w planie studiów i dobór miejsc praktyk na ocenianym kierunku umożliwiają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, dokumentowanie przebiegu praktyk, harmonogram realizacji są dobrane właściwe i dają możliwość skutecznej weryfikacji stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów. Organizacja procesu nauczania i wsparcie udzielane studentom przez prowadzących, na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych, umożliwia wykorzystanie czasu przeznaczonego na uczenie się, właściwą weryfikację efektów uczenia się i dostarczenie studentom informacji zwrotnej o uzyskanych efektach.

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

Zalecenie

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

Warunki rekrutacji na studia są przejrzyste i selektywne oraz umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się i są określone w Uchwale Senatu nr 23/2018-2019 z dnia 20 grudnia 2018 r. Informacje o wymaganiach stawianym kandydatom, warunkach rekrutacji na studia oraz kryteriach kwalifikacji dostępne są na głównej stronie internetowej Uczelni, a informacje dla kandydatów dotyczące kierunku są zamieszczone na stronie Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Rekrutacja na studia na kierunek gastronomia i sztuka kulinarna prowadzona jest z wykorzystaniem Systemu Internetowej Rekrutacji Kandydatów, w którym kandydaci dokonują rejestracji na wybrany kierunek oraz formę studiów. Przyjęcia kandydatów na studia pierwszego stopnia, w ramach ustalonego dla kierunku limitu miejsc, odbywają się na podstawie list ranking owych sporządzonych przez Wydziałową Komisję Rekrutacyjną na podstawie liczby punktów uzyskanych w postępowaniu kwalifikacyjnym. Liczba miejsc na pierwszym roku studiów stacjonarnych na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna wynosi 60. O przyjęcie na studia na kierunek mogą ubiegać się kandydaci posiadający świadectwo dojrzałości uzyskane przed 2005 r. („stara matura”) i po 2005 r. („nowa matura”). Postępowanie kwalifikacyjne dla kandydatów ze „starą maturą” oparte jest na konkursie świadectw dojrzałości. Jeżeli kandydat nie zdawał egzaminu dojrzałości z przedmiotów objętych konkursem, wówczas brane są pod uwagę oceny końcowe z tych przedmiotów uwzględnione na świadectwie ukończenia szkoły. Postępowanie kwalifikacyjne dla kandydatów z „nową maturą” oparte jest na wynikach części pisemnej zewnętrznego egzaminu maturalnego. W ocenie konkursowej stosowane są mnożniki odnoszące się do ocen z przedmiotów zdawanych na maturze na poziomie podstawowym lub rozszerzonym. Przedmioty

wymagane w postępowaniu rekrutacyjnym na studia I stopnia na ocenianym kierunku, które stanowią podstawę w ustalaniu rankingu kandydatów, to: język obcy nowożytny - przedmiot obowiązkowy oraz jeden przedmiot do wyboru: matematyka, biologia, chemia, fizyka i astronomia, informatyka, geografia. Zasady przyjmowania na studia laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów określa Uchwała nr 64/2018-2019 Senatu UP w Lublinie.

Ogólne zasady i warunki potwierdzania efektów uczenia się (PEU) uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów oraz powoływania i sposobu działania komisji weryfikujących efekty uczenia się, określa Uchwała nr 69/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dnia 24 maja 2019 r. Zasady, warunki i tryb PEU określa załącznik do ww. Uchwały. Kandydat może zapoznać się z ogólnymi zasadami dotyczącymi PEU zamieszczonymi na stronie internetowej uczelni oraz skontaktować się z konsultantem PEU (pracownik Działu Organizacji Studiów - obecnie Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich), który pełni rolę pierwszego kontaktu w procedurze PEU na poziomie uczelni. Konsultant wyjaśnia kandydatowi zasady, warunki i tryb postępowania przy potwierdzaniu efektów uczenia się, weryfikuje spełnienie warunków formalnych, wstępnie rozpoznaje kierunki, poziomy i profile dla których efekty uczenia się mogą zostać potwierdzone, wskazuje sposób postępowania w procedurze PEU oraz kieruje do właściwego pełnomocnika dziekana ds. PEU. Weryfikacji efektów uczenia się dokonuje Wydziałowa Komisja PEU - powołana przez Pełnomocnika dziekana ds. PEU w trybie określonym w Załączniku do uchwały Senatu nr 69/2018-2019z dnia 24 maja 2019 r. W wyniku PEU studentowi można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS wymaganych do uzyskania kwalifikacji na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna. Do tej pory nie korzystano z tej formy potwierdzania efektów uczenia się na ocenianym kierunku.

Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej, określa Regulamin Studiów UP w Lublinie. Student innej uczelni, po zaliczeniu co najmniej pierwszego semestru może być przyjęty na studia na ocenianym kierunku za zgodą Dziekana Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, wyrażoną w drodze decyzji, jeżeli dostarczył zaświadczenie potwierdzające status studenta i informujące o wypełnieniu wszystkich obowiązków wynikających z przepisów obowiązujących w uczelni, którą opuszcza, i ponadto spełnia wymagania rekrutacyjne na kierunku. W przypadku stwierdzenia różnic programowych w liczbie nie większej niż 24 punkty ECTS, Dziekan wyznacza przedmioty w celu uzupełnienia brakujących w programie efektów uczenia się. Realizacja przedmiotów uzupełniających odbywa się w trakcie pierwszych dwóch semestrów po przeniesieniu. Studenci kierunku gastronomia i sztuka kulinarna mogą realizować część programu studiów poza UP w Lublinie, w innej uczelni polskiej lub zagranicznej w szczególności na podstawie porozumień międzyuczelnianych wynikających z uczestnictwa UP w Lublinie w krajowych (MOSTAR) lub międzynarodowych programach wymiany studentów (ponad 30 umów zawartych z partnerami zagranicznymi w ramach programu ERASMUS+ oferujących kształcenie w zakresie Food Science). Realizacja określonej części programu studiów poza macierzystą uczelnią odbywa się za zgodą Dziekana według procedur obowiązujących dla poszczególnych program

Zasady dyplomowania określa Regulamin Studiów UP Lublin oraz procedura wydziałowa określająca tryb wyboru i zatwierdzania tematów prac dyplomowych oraz instrukcji pisanie prac dyplomowych. Pracę dyplomową na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna stanowi praca inżynierska. Tematy prac inżynierskich są ustalane na początku przedostatniego semestru studiów, odpowiednio - 6 na studiach stacjonarnych i 7 na studiach niestacjonarnych. Warunkiem przystąpienia do egzaminu dyplomowego jest uzyskanie wymaganych zaliczeń i zdania egzaminów ze wszystkich przewidzianych programem studiów przedmiotów. Egzamin dyplomowy jest egzaminem przed komisją powołaną przez Dziekana. Egzamin składa się z prezentacji założeń i wyników projektu inżynierskiego lub pracy dyplomowej oraz

3 pytań, zadawanych przez członków komisji. Od roku akademickiego 2019/2020 na ocenianym kierunku została dokonana zmiana, zgodnie z Uchwałą nr 42/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie wprowadzania zmian do programów studiów pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych magisterskich w UP w Lublinie rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020. Plan studiów stacjonarnych i niestacjonarnych przewiduje przygotowanie projektu inżynierskiego i złożenie egzaminu dyplomowego. W załączniku nr 3 w części II przedstawiono oceny losowo wybranych prac dyplomowych. Tematy i zakres prac odpowiadają efektom kształcenia/uczenia na kierunku. Oceniane wybrane prace były najczęściej projektami. Spełniają warunki stawiane pracom inżynierskim (w dwóch przypadkach częściowo). W niewielu przypadkach stwierdzono zawyżenie ocen zarówno przez promotora jak i recenzenta. Rekomenduje się coroczną weryfikację losowo wybranych prac np. przez członków Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia.

Zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku są uregulowane w UP w Lublinie: Regulamin studiów, Wewnętrzny System Zarządzania Jakością Kształcenia oraz 34 procedury przyjęte na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, zawarte w Wydziałowej Księdze Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia. Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się dobierane są przez nauczycieli odpowiedzialnych za zajęcia oddzielnie w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiąganych przez studentów w procesie kształcenia. W zakresie wiedzy są to najczęściej pisemne sprawdziany etapowe i końcowe w formie testów, pytań otwartych lub zadań problemowych oraz prezentacje i projekty przygotowywane przez studentów, rzadziej są to odpowiedzi ustne. Sposoby weryfikacji efektów dotyczących umiejętności obejmują: sprawdziany etapowe i końcowe, prezentacje multimedialne, projekty i sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych wykonane przez studentów oraz oceny stawiane studentom za nabycie określonych umiejętności manualnych podczas pracy na zajęciach i umiejętności dyskusowania czy uzasadniania swoich racji. Efekty w zakresie kompetencji społecznych są najczęściej oceniane bezpośrednio na zajęciach, a dotyczą zachowania studenta w czasie czynności laboratoryjnych, pracy studenta jako lidera lub członka grupy, aktywności na ćwiczeniach, udziału w dyskusji. W załączniku nr 3 w części I przedstawiono ocenę prac etapowych losowo wybranych modułów dokonaną przez ZO. Potwierdziły one, w większości modułów, wybór prawidłowych metod weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia. Pytania były sformułowane dobrze i jasno. Często wykorzystywano testy różnego rodzaju. Sprawozdania i projekty były wykonane starannie, na dobrym poziomie, we wszystkich przypadkach oceniane i komentowane przez prowadzących. W niektórych przypadkach (2 moduły) dostarczona dokumentacja nie była pełna np. brakowało zaliczenia wykładów. W jednym przypadku (Tłuszcze specjalne/ ćwiczenia i wykład) stwierdzono, że metody weryfikacji efektów są niejasne, a poza tym trudno było ocenić zasadność ocen (brak przedstawionych jasnych założeń i kryteriów uzyskiwania przez studentów ocen cząstkowych). W ocenach wykorzystywano cały zakres ocen, studenci zdawali w różnych terminach, uzyskując zróżnicowane oceny, również świadczy o tym, że system weryfikacji działa właściwie. Przyjęte na kierunku zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia zapewniają w dużym stopniu bezstronność, rzetelność procesu weryfikacji i porównywalność ocen, umożliwiają adaptowanie metod i organizacji sprawdzania efektów do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Przewidują również zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych.

Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są monitorowane poprzez badanie losów absolwentów przez pracowników Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji, którzy również utrzymują kontakty z absolwentami.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia są przejrzyste i uwzględniają zasadę równych szans. Warunki i procedury potwierdzania i uznawania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz uzyskanych w innych uczelniach nie budzą zastrzeżeń. Zasady i procedury dyplomowania są prawidłowe, przejrzyste, dostosowane do kierunku i zapewniają ocenę osiągnięcia w czasie studiów zdefiniowanych efektów uczenia. Tematyka prac dyplomowych jest zgodna z koncepcją kształcenia na kierunku i efektami uczenia. Prace są najczęściej projektowe i są dobrze opracowane pod względem merytorycznym i formalnym, a także spełniają wymagania właściwe dla prac inżynierskich. Stosowane metody weryfikacji i oceny osiągnięcia efektów uczenia się są właściwie dobrane do specyfiki kierunku i zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę osiągnięcia wszystkich efektów uczenia oraz monitorowanie postępów studenta w procesie kształcenia. Zapewniają obiektywność procesu weryfikacji i umożliwiają adaptowanie metod i organizacji sprawdzania efektów do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Przewidują również zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Proces dydaktyczny na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna realizuje ponad 70 nauczycieli akademickich. Nauczyciele akademicki realizujący zajęcia podstawowe i kierunkowe na ocenianym kierunku gastronomia i sztuka kulinarna to przede wszystkim pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (WNoŻiB) z: Katedry Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii; Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego; Analizy i Oceny Jakości Żywności; Biochemii i Chemii Żywności; Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka; Chemii oraz Wydziału Inżynierii Produkcji (WIP) z Katedry Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz; Inżynierii i Maszyn Spożywczych; Techniki Ciepłej i Inżynierii Procesowej. W bieżącym roku akademickim zajęcia dydaktyczne prowadziło 30 nauczycieli akademickich z WNoŻiB i 25 z WIP. Pod względem struktury stopni/tytułów wśród nauczycieli dominują doktorzy. W kadrze kierunku jest 8 profesorów tytularnych oraz 16 doktorów habilitowanych. Zajęcia na kierunku prowadzą także praktycy zatrudnieni w podmiotach związanych z technologią gastronomiczną (np. szefowie kuchni, bariści, kucharze), którzy swoją wiedzę dzielą ze studentami oraz umiejętnościami nabytymi w różnego typu punktach gastronomicznych (branża HoReCa - Hotel, Restaurant, Catering). Nauczyciele prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku legitymują się odpowiednio szeroką wiedzą i znajomością z zakresu prowadzonych zajęć, jak również doświadczeniem i umiejętnościami niezbędnymi do skutecznego osiągania celów kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Jednym z podstawowych kryteriów obsady

zajęć dydaktycznych jest także zgodność badań osoby prowadzącej/koordynującej zajęcia z ich treściami programowymi. Dorobek naukowy kadry dydaktycznej prowadzącej zajęcia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna jest zróżnicowany i pokrywa efekty uczenia kierunku, jak również większość istotnych zagadnień przypisanych do dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Nauczyciele akademicki zatrudnieni na Wydziale mają bardzo dobry dorobek naukowy, mieszczący się w zdecydowanej większości w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której odnoszą się efekty uczenia się kierunku. W latach 2015-2019 pracownicy opublikowali 427 publikacji z Impact factor związane z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Oznacza to, że kompetencje naukowe i dydaktyczne kadry są bezpośrednio powiązane z dyscypliną naukową, do których odnoszą się efekty uczenia się założone dla kierunku i są adekwatne z potrzebami wynikającymi z prawidłowej realizacji zajęć dydaktycznych na kierunku. Co więcej, dorobek naukowy zdecydowanej większości nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne na kierunku jest związany z tematyką prowadzonych zajęć, dzięki temu studenci są przygotowywani do prowadzenia działalności badawczej. W celu zapewnienia jakości kadry dydaktycznej prowadzącej zajęcia z przedmiotów kierunkowych i specjalistycznych zajęcia powierza się pracownikom dydaktycznym i naukowo-dydaktycznym zgodnie z Uchwałą RW z dn. 24.04.2018 roku. Polityka kadrowa na Wydziale umożliwia dobór kadry zapewniającej właściwy przebieg procesu dydaktycznego. Zespół oceniający stwierdził jednak pewne niewielkie nieprawidłowości w doborze kadry do realizowania zajęć: *catering i organizacja* eventów; sztuka kulinarna i kuchnie świata; estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii/dekoracje okolicznościowe w gastronomii. Dorobek naukowy kadry obsadzającej ww. przedmioty nie pozwala na właściwą realizację zajęć, bowiem nie jest związany z treściami wymienionych zajęć. Rekomenduje się zatem zmianę osób prowadzących wymienione powyżej zajęcia dydaktyczne. Obsada kadrowa pozostałych zajęć dydaktycznych, a szczególnie najważniejszych przedmiotów, realizujących podstawowe efekty uczenia dla kierunku jest prawidłowa. Także obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich włączonych w proces dydaktyczny jest prawidłowe. dobrym przygotowaniem merytorycznym i dydaktycznym nauczycieli świadczą hospitowane przez zespół oceniający zajęcia. Nauczyciele byli bardzo dobrze przygotowani i prezentowali zagadnienia w sposób przejrzysty. Starali się także aktywizować studentów. Większość hospitowanych zajęć była prowadzona on-line, przy wykorzystaniu technik zdalnego kształcenia przy wykorzystaniu platformy Eduportal oraz MS Teams. Hospitacje wykazały, że nauczyciele posługują się sprawnie tymi narzędziami, wykorzystując je umiejętnie do przekazywania treści kształcenia. Uczelnia zapewniła odpowiednie szkolenia w zakresie wykorzystania metod i technik kształcenia na odległość. Sposób realizacji zajęć on-line jest też na bieżąco kontrolowany przez władze Wydziału i Uczelni.

Pracownicy zatrudniani są na drodze konkursów na dane stanowisko. Nauczyciele akademicki podlegają okresowej ocenie, na podstawie arkusza oceny okresowej oceny, który uwzględnia osiągnięcia naukowe, działalność dydaktyczną i organizacyjną. Komisja ds. Kadr i Oceny Nauczycieli weryfikuje informacje i wystawia ocenę. Pracownik dodatkowo podlega ocenie bezpośredniego przełożonego oraz Dziekana na podstawie hospitacji w czasie zajęć ze studentami. Nauczyciel akademicki o stażu pracy dydaktycznej powyżej 5 lat jest hospitowany raz na cztery lata, jeżeli staż pracy nauczyciela akademickiego wynosi do 5 lat to zajęcia prowadzone przez niego muszą być hospitowane raz w roku. Zajęcia prowadzone przez doktorantów są hospitowane dwukrotnie w ciągu roku akademickiego. Zajęcia do hospitacji typuje się w każdym semestrze kierownik danej jednostki i również kierownik jednostki jest jedyną osobą hospitującą zajęcia. Podczas hospitacji oceniany jest sposób prowadzenia zajęć, spójność treści, zgodność treści nauczania z założeniami i kartą przedmiotu oraz założonymi efektami uczenia. W przypadku, gdyby hospitowany pracownik uzyskał negatywną

opinię w protokole hospitacji zajęć dydaktycznych, dziekan i kierownik katedry są zobowiązani do przeprowadzenia rozmowy wyjaśniającej i ustalenia czynności mających doprowadzić do poprawy zaistniałej sytuacji. Jeżeli bardzo niska ocena pracy danego nauczyciela powtarza się, wówczas jest on zagrożony zwolnieniem. ZO PKA po zapoznaniu się z udostępnionymi protokołami z hospitacji zajęć stwierdza, że przygotowanie merytoryczne nauczycieli akademickich było odpowiednie, co zostało potwierdzone przez członków ZO PKA w czasie wizytacji. Hospitacje zajęć przeprowadzone on-line potwierdzają odpowiednie przygotowanie kadry dydaktycznej prowadzącej zajęcia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna.

Nauczyciele akademicy prowadzący badania starają się wprowadzać wyniki badań własnych do realizacji wykładów i ćwiczeń. Tematyka badań jest aktualna, mają one charakter interdyscyplinarny. Umożliwia to wprowadzanie nowych treści i zapewnia uwzględnienie współczesnego stanu wiedzy przekazywanej na zajęciach oraz zaproponowanie dużej gamy przedmiotów do wyboru. Pracownicy wykazują się także innymi formami aktywności naukowej, m.in. jako kierownicy lub wykonawcy w projektach badawczych, wdrożeniowych i edukacyjnych. Nauczyciele akademicy realizujący zajęcia na ocenianym kierunku mianują się bardzo wysokim potencjałem badań aplikacyjnych, licznymi projektami (NCN, NCBiR, MNiSW). Prowadzą także prace zlecane przez otoczenie gospodarcze, które z jednej strony umożliwiają zapoznanie studentów z potrzebami szeroko rozumianej gastronomii, a z drugiej przyczyniają się do rozwoju pracowników. Są wykładowcami na kursach, szkoleniach i konferencjach branżowych. Wiele stanowisk laboratoryjnych wykorzystywanych w dydaktyce przygotowano w ramach prowadzonych projektów naukowych. Udział studentów w badaniach jest realizowany głównie poprzez prace dyplomowe. Tematyka prac dyplomowych realizowanych na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna w dużym stopniu jest powiązana z tematami badawczymi. Studenci są współautorami licznych publikacji. Do prac badawczych włączani są studenci ocenianego kierunku.

Wydział opracował politykę kadrową opierającą się na takim doborze pracowników badawczo-dydaktycznych, który umożliwia bardzo wysoki poziom prowadzonych badań naukowych, jak i odpowiednio wysoki poziom realizowanej dydaktyki. Tryb i kryteria obowiązujące przy przeprowadzaniu konkursów, awansach oraz ocenie pracowników określają stosowne dokumenty. Potwierdzeniem właściwej polityki kadrowej jest dorobek naukowy pracowników zgodny z tematem zajęć oraz określonymi w sylabusach efektami uczenia się. Pracownicy prowadzący zajęcia na kierunku publikują w uznanych czasopismach krajowych i zagranicznych (indeksowanych w bazie SCOPUS, Web of Science oraz na liście ministerialnego wykazu czasopism/wykazie czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych z grudnia 2019), a także w monografiach wydawanych przez uznane polskie i światowe wydawnictwa. Dorobek kadry kształcącej na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna za lata 2015 - 2019 jest imponujący i wynosi – 17319 punktów o łącznym IF 961,29, 18 monografii oraz 17 patentów i praw ochronnych.

Realizowana przez Uczelnię i Wydział polityka kadrowa ma na celu stymulowanie i motywowanie nauczycieli akademickich do ciągłego rozwoju i podnoszenia kompetencji naukowych i dydaktycznych. Wydział w pełni rozpoznaje potrzebę tworzenia atrakcyjnego środowiska pracy badawczej, aby naukowcy zatrudnieni na wydziale czuli się zmotywowani do aktywnej pracy w środowisku naukowym krajowym i zagranicznym. Władze UP i Wydziału wspierają i motywują pracowników do rozwoju naukowego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych. Co roku przyznawane są nagrody JM Rektora za działalność naukową, dydaktyczną, organizacyjną i całokształt dorobku. Dodatkowe przyznawane są nagrody Rektora naukowe w 3 kategoriach: za publikację o największej liczbie cytowań, za publikację z największym IF oraz za badania aplikacyjne.

Od 2017 roku 10% pracowników Wydziału/dyscypliny otrzymuje nagrody pro jakościowe, które stanowią dodatkowy środek motywujący dla podnoszenia kwalifikacji przez kadrę realizującą zajęcia na ocenianym kierunku. Pracownicy mogą korzystać ze środków funduszu szkoleniowego Prorektora ds. Organizacji i Rozwoju Uczelni, na dofinansowanie podniesienia kwalifikacji zawodowych.

Pozytywnym wyrazem polityki kadrowej Wydziału jest liczba awansów naukowych. W latach 2015-2019 nastąpił również przyrost liczby pracowników posiadających tytuł profesora (2 osoby) oraz ze stopniem doktora habilitowanego (11 osób).

Jak potwierdzono w czasie wizytacji, realizowana polityka kadrowa obejmuje zasady rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa oraz wszelkich form dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie. Na Uniwersytecie przyrodniczym w Lublinie został opracowany w roku 2019/2020 Regulamin antymobbingowy UP w Lublinie. W regulaminie została opisana procedura mediacji prowadzonych przez wyznaczone osoby z wykształceniem prawniczym i psychologicznym. Procedura ta obejmuje zarówno mediacje pomiędzy pracownikami zatrudnionymi na UP w Lublinie na umowę o pracę, jak również pracownikami zatrudnionymi na umowę zlecenie, a także pomiędzy pracownikami a studentami oraz studentami i studentkami. Regulamin antymobbingowy przedstawiony w czasie wizytacji jest projektem, aktualnie na etapie wdrażania (procedowany jest przez Senat UP w Lublinie i JM Rektora).

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Liczba osób realizujących zajęcia dydaktyczne na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna jest duża w stosunku do liczby studentów ocenianego kierunku. W obsadzie kadrowej kierunku są osoby posiadające tytuł zawodowy inżyniera, w tym nauczyciele legitymujący się dorobkiem z technologii żywności i żywienia oraz współpracujący z firmami z branży technologii gastronomicznej. Nauczyciele akademicy systematycznie podnoszą swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestniczą w licznych konferencjach naukowych, w tym międzynarodowych, szkoleniach, kursach doszkalających, często legitymują się certyfikatem lub dodatkowymi kwalifikacjami zawodowymi. Odbывают także długo- i krótkoterminowe staże naukowe. Wiedzę zdobytą w ten sposób starają się przekazywać studentom podczas zajęć ćwiczeniowych, wykładów, seminariów, projektów oraz przy realizowaniu prac dyplomowych.

Wydział określił politykę kadrową, ukierunkowaną na stymulowanie rozwoju naukowego pracowników Wydziału. Dobór nauczycieli jest dość jasno i transparentnie określony, adekwatny do potrzeb z właściwą realizacją zajęć. Nauczyciele akademicy oceniani są przez studentów w zakresie spełniania obowiązków związanych z kształceniem oraz przez komisję ds. kadrowych.

Wydział prowadzi badania naukowe adekwatne do efektów uczenia się w danej dyscyplinie. Wyniki badań są włączane do treści programowych kierunku.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Baza dydaktyczna Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie prowadzący kształcenie na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna dysponuje nowoczesną bazą lokalową i aparaturową mieszczącą się w 5 obiektach m.in.:

- zajęcia realizowane są w budynku Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (ul. Skromna 8), w którym znajdują się: dwie aule wyposażone w systemy audiowizualne i multimedialne, 2 sale komputerowe, 5 sal seminaryjnych, trzy hale półtechniczne, pracownia gastronomiczna, sale ćwiczeniowe i pracownie magisterskie oraz specjalistyczne laboratoria naukowo – badawcze Katedry Biochemii i Chemii Żywności oraz Katedry Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka;
- zajęcia realizowane są w budynku Agro I (ul. Akademicka 15), w którym znajduje się 2 laboratoria chemiczne, pracownia fitochemii i sala seminaryjna należąca do Wydziału, Katedry Chemii, oraz budynku Agro II, gdzie wykorzystywane są sale wykładowe, 2 sale komputerowe, w których prowadzone są zajęcia z technologii informacyjnych.
- zajęcia realizowane są w Centrum Innowacyjno - Wdrożeniowe Nowych Technik i Technologii Wydziału Inżynierii Rolniczej (CIW, ul. Głęboka 28). Obiekt składa się z pomieszczeń, w którym mieszczą się sale dydaktyczne w tym aule, sale ćwiczeniowe, sale komputerowe, sale laboratoryjne oraz wyspecjalizowane laboratoria. W obiekcie tym odbywają się zajęcia m.in. z BHP z ergonomią, matematyki z elementami statystyki, wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, grafika inżynierska, inżynieria produkcji w gastronomii, catering i organizacja eventów, chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii, gastronomia a środowisko, projektowanie potraw i napojów, gastronomia hotelowa/żywnienie w agroturystyce i inne.
- zajęcia z języków obcych na ocenianym kierunku odbywają się w 6 salach językowych.
- zajęcia z wychowania fizycznego są realizowane w Centrum Sportowo – Rekreacyjnym (ul. Głęboka 31).

Sale dydaktyczne oraz zaplecze badawcze wyposażone są w projektory, ekrany, tablice suchościerne, komputery, wizualizery, mikrofony i nagłośnienie. Wszystkie sale w budynku CIW wyposażone są w interkom umożliwiający komunikację z obsługą techniczną. W salach komputerowych znajduje się 16 stanowisk komputerowych, wyposażonych w specjalistyczne oprogramowanie, m.in. Statistica. do układania jadłospisów. Sale laboratoryjne wyposażone są w stanowiska umożliwiające wykonywanie doświadczeń chemicznych i fizycznych oraz biochemicznych, mikrobiologicznych. Na Wydziale funkcjonuje nowouruchomiona profesjonalna pracownia gastronomiczna. Główna sala składa się z 15 samodzielnych stanowisk roboczych i profesjonalnego baru. Wyposażona jest w sprzęt zgodny z najnowszymi standardami, znajdują się tam między innymi piec konwekcyjno – parowy, płyty indukcyjne AEG, piekarniki elektryczne, zmywarko – wyparzarki, maszynę do lodów, frytownice, pakowarki, szybkowary, parowary, szafy chłodnicze, szafy mroźnicze, sokowirówki, maszyny ręczne do makaronu oraz inny drobny sprzęt niezbędny do realizacji zajęć dydaktycznych w pracowni gastronomicznej.

W budynku Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii znajdują się także trzy hale półtechniki technologii zbóż, wyposażona w laboratoryjny piec piekarniczy z wyposażeniem: komorą garowniczą i

miesiarką oraz maszyny do produkcji makaronów: prasę makaronową i suszarnię komorową. Hala półtechniki technologii surowców pochodzenia zwierzęcego wyposażona jest m.in. w laboratoryjną linię do produkcji wędlin z komorą wędzarniczo - parzelniczą oraz linię do produkcji konserw w puszkach. Trzecia hala półtechniki przystosowana jest do produkcji wyrobów fermentowanych alkoholowych i bezalkoholowych. Dodatkowo w ramach realizacji zajęć dydaktycznych wykorzystywane są laboratoria wchodzące w skład Centralnego Laboratorium Badawczego. W jego strukturze znajdują się: pracownia analizy podstawowych składników odżywczych, pracownia wysokosprawnej chromatografii cieczowej, pracownia chromatografii gazowej, pracownia spektrometrii, pracownia mikroskopii optycznej i elektronowej. W ramach badań studenci mogą korzystać tu ze stanowisk badawczych i dydaktycznych z zakresu: badania in vitro, mikrobiologia, mikroskopia elektronowa, chromatografia gazowa, wykorzystanie izotopów, analizy żywności i analizy aminokwasów. Sprzęt, z którego mogą swobodnie korzystać studenci to m.in. mikroskopy, spektrofotometry, teksturometry, suszarki, liofilizatory, ekstrudery, dodatkowo można prowadzić tu procesy ekstrakcji, absorpcji i inne.

Dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnej i ich wykorzystanie jest na wysokim poziomie. Internet jest dostępny w pomieszczeniach użytkowanych przez pracowników dydaktycznych, naukowych i technicznych oraz dla studentów w pracowniach i salach komputerowych i na terenie domów studenckich. W czasie pandemii Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie uruchomił dla studentów i doktorantów usługę „Office365”, która zapewnia dostęp online do narzędzi typu: poczta, Word, Excel, Power Point, Skydrive, Skype za pomocą przeglądarki internetowej. Uniwersytet Przyrodniczy zakupił subskrypcję oprogramowania Statistica Rozszerzony Pakiet Akademicki (z licencją akademicką Site License dla wszystkich pracowników, pracowni studenckich, studentów i doktorantów). Z oprogramowania można korzystać bezpłatnie na terenie Uniwersytetu i poza nim.

Infrastruktura dydaktyczna i naukowa jest zgodna z przepisami BHP.

Zasoby biblioteczno-informacyjne Biblioteki Głównej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, w formie tradycyjnej oraz elektronicznej są dostosowane do kształcenia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna. Księgozbiór w Bibliotece Głównej liczy ok. 390 000 woluminów książek, czasopism i zbiorów specjalnych. Ponadto Biblioteka abonuje dostęp do ponad 20 000 tys. tytułów czasopism naukowych i książek w wersji elektronicznej. Księgozbiór obejmuje zbiory z zakresu ściśle związanego z kierunkiem, a więc z technologią żywności, technologii gastronomicznej, żywienia człowieka, dietetyki, obsługi konsumenta, ale również z szeroko pojętych nauk rolniczych, m.in. rolnictwa, agrobiznesu, techniki rolniczej, ogrodnictwa, zootechniki, medycyny weterynaryjnej, jak również biologii, biotechnologii, ochrony środowiska. Biblioteka posiada także zasoby z nauk podstawowych: matematyki, fizyki, chemię. Zasoby biblioteczne obejmują piśmiennictwo zalecane w sylabusach zajęć dydaktycznych. Od 1995 r. Biblioteka użytkuje zintegrowany system biblioteczny VTL (Virginia Tech Library System), który w 2003 r. zastąpiony został jego unowocześnioną wersją o nazwie VIRTUA. Studenci mają pełny dostęp do podręczników, skryptów, czasopism naukowych i zawodowych. Dostępne są bazy bibliograficzno-bibliometryczno-abstraktowe (CAB Abstracts, Scopus, Web of Science, Journal Citation Reports) oraz pełnotekstowe (Serwis EMIS, Science Direct - Elsevier, Springer, Wiley, Oxford, Knovel, American Chemical Society Publications, BazaBioOne, Serwis EBSCOhost, Wydawnictwo Cambridge). Bezpośrednio związany z kierunkiem serwis Knovel, który udostępnia książki z kolekcji: biochemia, biologia i biotechnologia; chemia i inżynieria chemiczna; środowisko i inżynieria środowiska; żywność i żywienie. W zasobach znajdują się m.in. podręczniki i interaktywne tabele. Pracownicy, doktoranci i studenci UP posiadają dostęp do wybranych źródeł elektronicznych z komputerów znajdujących się w sieci uczelnianej oraz możliwość logowania z dowolnego komputera do elektronicznych zasobów

poprzez system HAN (Hidden Automatic Navigation). W czasie wizytacji stwierdzono, że aktualności, zakres tematyczny oraz zasięg językowy zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych są dostosowane do potrzeb wynikających z realizacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku, w tym w szczególności mających na celu osiągnięcie przez studentów przygotowania do prowadzenia badań lub zapewnienie udziału w badaniach.

Infrastruktura i wyposażenie instytucji, w których prowadzone są praktyki zawodowe i zajęcia praktyczne są odpowiednio dobrane do kierunku studiów.

Infrastruktura większości budynków, w których odbywają się zajęcia dydaktyczne oraz Biblioteka Główna UP jak również ich wyposażenie są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Posiadają wejścia bez progów, windy i odpowiednie toalety przystosowane do poruszania się na wózkach. Do tej pory na ocenianym kierunku studiów nie było studentów z niepełnosprawnościami, w przypadku zaistnienia potrzeby prowadzenia zajęć dla takich osób, zajęcia będą planowane w budynkach do tego celu przystosowanych. Zespół oceniający rekomenduje dostosowanie wszystkich budynków do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Na Uniwersytecie znajduje się stanowisko specjalisty do spraw studentów z niepełnosprawnościami.

W czasie wizytacji potwierdzono, że prowadzone są okresowe przeglądy infrastruktury dydaktycznej i naukowej i bibliotecznej, wyposażenia technicznego, a wyniki okresowych przeglądów są wykorzystywane do ich doskonalenia. Zapewniona jest także zgodność infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej oraz zasad korzystania z niej z przepisami BHP.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Infrastruktura pozostająca do dyspozycji Wydziału, pozwala w sposób właściwy realizować proces kształcenia i osiągać zakładane dla kierunku gastronomia i sztuka kulinarna efekty uczenia. Wydział dysponuje wystarczającą liczbą sal dydaktycznych, laboratoriów i pracowni, w tym specjalistyczną dla kierunku dobrze wyposażoną pracownią gastronomiczną, co jest mocną stroną kierunku. Uczelnia jest dobrze przygotowana do prowadzenia zajęć w formie zdalnej, gdyż unowocześniła system informatyczny, który jest dostępny dla pracowników i studentów. Biblioteka jest nowoczesna, wyposażona w zasoby zgodne z potrzebami nauczania i uczenia się na kierunku, co do aktualności i zakresu tematycznego. Infrastruktura dydaktyczna, naukowa i biblioteczna jest dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej oraz likwidację barier w dostępie do sal dydaktycznych, pracowni i laboratoriów i również zaplecza sanitarnego, jednak nie we wszystkich budynkach. Wyniki okresowych przeglądów, w tym wnioski z oceny dokonywanej przez studentów, są wykorzystywane do doskonalenia infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej wyposażenia technicznego pomieszczeń, pomocy i środków dydaktycznych, aparatury badawczej, specjalistycznego oprogramowania, zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

Uczelnia nie posiada sformalizowanego ciała doradczego takiego jak rada interesariuszy zewnętrznych/rada biznesu. Punktem wyjścia do opracowania koncepcji kształcenia i programu studiów były wnioski wynikające z dyskusji z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego i obserwacji dynamicznie rozwijającego się sektora usług gastronomicznych w Polsce, świadczące o zapotrzebowaniu rynku pracy na absolwentów studiów inżynierskich posiadających interdyscyplinarną wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne do pracy w branży gastronomicznej. Na tej podstawie określono cele kształcenia i sylwetkę absolwenta posiadającego wiedzę i umiejętności niezbędne do samodzielnego prowadzenia działalności gospodarczej w branży gastronomicznej, w pełni przygotowanego do podjęcia pracy w tej branży na stanowiskach kierowniczych, jak również w firmach doradczych projektujących obiekty gastronomiczne i specjalizujących się w sprzedaży aparatury i wyposażenia dla tych obiektów.

W procesie kształtowania koncepcji kształcenia w pracach konsultacyjnych nad projektem programu studiów uczestniczyli m.in. następujący interesariusze zewnętrzni: Insomnia Cafe & Restaurant - Restauracja Lublin, Palarnia kawy Coffee & Sons, Od kuchni - Restauracja Lublin.

W celu zagwarantowania stałego doskonalenia jakości kształcenia opracowano Instrukcję współpracy Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Zgodnie z tą instrukcją zagwarantowano udział interesariuszy zewnętrznych w tworzeniu oraz doskonaleniu efektów uczenia się na danym kierunku studiów. Konsultacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym prowadzone są nie rzadziej niż raz w roku, dla każdego kierunku i poziomu studiów. Konsultacje z interesariuszami może prowadzić Dziekan i Prodziekani, kierownik jednostki, nauczyciel akademicki jednego z kierunków studiów prowadzonych na Wydziale, nauczyciel akademicki realizujący zajęcia na danym kierunku studiów. Konsultacje te mają formę: wywiadów przeprowadzanych z otoczeniem społeczno-gospodarczym, spotkań seminaryjnych, konferencji, wywiadów przeprowadzanych przez opiekunów praktyk z podmiotami przyjmującymi studentów.

Z prowadzonych konsultacji sporządza się sprawozdanie, które niezwłocznie jest przekazywane przewodniczącemu Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia. Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia przeprowadza analizę sprawozdań z konsultacji nie rzadziej niż jeden raz w roku i przekazuje zalecenia Radom Programowym kierunków studiów prowadzonych na Wydziale i Dziekanowi.

Współpraca z interesariuszami zewnętrznymi odbywa się także w sposób niesformalizowany. Władze Wydziału i nauczyciele akademicy wykorzystują swoje kontakty osobiste z przedstawicielami szeroko pojętej gastronomii i sztuki kulinarnej w celu stałego dostosowywania treści programowych do potrzeb rynku pracy.

Wśród kadry naukowo-dydaktycznej zaangażowani są przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego zbieżnego z nauczaniem kierunkiem (szefowie kuchni, właściciele restauracji).

Reasumując, stwierdzono, że rodzaj, zakres i zasięg działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym pracodawców, z którymi Instytut współpracuje w zakresie projektowania i realizacji programu studiów jest zgodny z dyscypliną, do której kierunek jest przyporządkowany, koncepcją i celami kształcenia oraz wyzwaniem zawodowego rynku pracy właściwego dla kierunku gastronomia i sztuka kulinarna.

Uczelnia prowadzi stałą i aktywną współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym o zasięgu regionalnym i ponadregionalnym adekwatnym do potrzeb wizytowanego kierunku. Do podmiotów ściśle współpracujących z Uczelnią należą zarówno małe, średnie jak i duże przedsiębiorstwa.

Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego współpracują z kadrami ocenianego kierunku również na rzecz studentów. Współpraca ta polega na: organizacji obowiązkowych praktyk studenckich. W proces ten zaangażowane są takie instytucje jak: bary, restauracje, pizzerie, kawiarnie, cukiernie, Herbapol Lublin, McDonald, Lubella, itp.; organizacji wizyt studyjnych do takich instytucji jak: Hotel i restauracja Agit, Fabryka Cukierków „Pszczółka”, Palarnia Kawy „Kaffe 2009” w Biłgoraju, Multivag, Lubella; organizacji konferencji branżowych, podczas których odbywają się spotkania studentów z praktykami związanymi z ocenianym kierunkiem. Współpraca w tym zakresie prowadzona jest z Lubelskim Kluibem Biznesu; organizacji warsztatów i szkoleń ponadprogramowych np. warsztaty kuchni włoskiej prowadzone przez szefa kuchni – Włocha, warsztaty „Ryby i owoce morza”, „Cultural melting pot”, „The tastes of America”, warsztaty kulinarne prowadzone przez finalistę Top Chef Polska; formułowania tematów prac dyplomowych pod potrzeby interesariuszy zewnętrznych; organizacji staży w restauracji Heban w Lublinie, a także staży zagranicznych w ośrodkach kolonijnych i restauracjach w USA realizowanych we współpracy z firmą Camp Leaders Poland; prowadzeniu wspólnych prac badawczych z takimi firmami jak: Browary „Perła” w Lublinie, Herbapol – Lublin; realizacji wspólnych konkursów kulinarnych.

Współpraca z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym z pracodawcami jest prowadzona systematycznie, ma charakter stały i przybiera zróżnicowane formy, zapewnia udział przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w prowadzeniu zajęć i weryfikacji efektów uczenia się (praktyki), wizyt studyjnych, analiz potrzeb rynku pracy kierunku, adekwatnie do celów kształcenia i potrzeb wynikających z realizacji programu studiów i osiągania przez studentów efektów uczenia się. Prowadzone są okresowe przeglądy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów, obejmujące ocenę poprawności doboru instytucji współpracujących, skuteczności form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji, osiąganie przez studentów efektów uczenia się i losy absolwentów, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do rozwoju i doskonalenia współpracy, a w konsekwencji programu studiów. Monitorowania tej współpracy dokonuje cyklicznie zespół składający się z dziekana i prodziekanów, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do rozwoju i doskonalenia współpracy oraz doskonalenia programu studiów. Przykładem może tu być stale rosnąca liczba interesariuszy zewnętrznych współpracujących z Wydziałem, reprezentujących coraz większy przekrój instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego związanego z gastronomią i sztuką kulinarną, rosnąca lista instytucji przyjmujących studentów na obowiązkowe praktyki zawodowe.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Rodzaj, zakres i zasięg działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym pracodawców, z którymi Uczelnia współpracuje w zakresie projektowania i realizacji programu studiów jest zgodny z dyscypliną do której kierunek jest przyporządkowany, koncepcją i celami kształcenia oraz wyzwaniem zawodowego rynku pracy właściwego dla wizytowanego kierunku. Potwierdzono, iż współpraca z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym z pracodawcami ma charakter stały i przybiera zróżnicowane formy (organizacji praktyk, wizyt studyjnych, wspólnych konferencji, udziału przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w prowadzeniu zajęć), adekwatnie do

celów kształcenia i potrzeb wynikających z realizacji programu studiów i osiągania przez studentów kierunku gastronomia i sztuka kulinarna efektów uczenia się. Prowadzone są okresowe przeglądy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym (zespół składający się z dziekana i prodziekanów), w tym z pracodawcami, w odniesieniu do programu studiów, obejmujące ocenę poprawności doboru instytucji współpracujących, skuteczności form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji, osiąganie przez studentów efektów uczenia się i losy absolwentów, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do rozwoju i doskonalenia współpracy, a w konsekwencji programu studiów.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Umiędzynarodowienie kształcenia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna przejawiają się włączeniem studentów oraz kadry naukowo-dydaktycznej w międzynarodową wymianę akademicką w ramach dostępnych programów stypendialnych i szkoleniowych. Kadra naukowo-dydaktyczna prowadząca zajęcia na ocenianym kierunku, podnosi swoje kwalifikacje uczestnicząc w różnych formach wymiany i współpracy międzynarodowej. Aktywność międzynarodowa pracowników najczęściej odbywa się w ramach programów wspierających mobilność międzynarodową. Nauczyciele akademicki uczestniczą w wymianie korzystając z programu Erasmus+ i CEEPUS. W latach 2015-2020 pracownicy Wydziału odbyli wiele wyjazdów zagranicznych, w celach dydaktycznych, naukowych i szkoleniowych. Z zestawienia przedstawionego w raporcie samooceny i potwierdzonych w czasie wizytacji wynika, że w latach 2015-2020 odbyło się 28 wyjazdów w celach dydaktycznych, w których uczestniczyło 10 nauczycieli akademickich. Przykładowe Uczelnie przyjmujące pracowników Wydziału na staże to: Technological Educational Institute of Larissa, Grecja, Technological Educational Institute of Peloponese, Grecja, Czech University of Life Sciences Prague, Czechy, Slovak University of Agriculture in Nitra, Słowacja, University of Cordoba, Hiszpania, University of Naples Federico, Włochy, University of Molise, Włochy, Universidad Politecnica de Valencia, Hiszpania. Nauczyciele odbywają także wyjazdy na konferencje zagraniczne oraz nawiązują kontakty z uczelniami i firmami z Chin. Przykładem takiej aktywności jest wyjazd pracownika do Beijing, (China).

Na Uczelni realizowany był także projekt „Mistrzowie Dydaktyki”, którego celem było podniesienie kompetencji kadry akademickiej WNoŻiB w zakresie stosowania nowoczesnych, innowacyjnych metod dydaktycznych, takich jak metody tutoringu w kształceniu. W ramach projektu 8 pracowników naukowo-dydaktycznych zaangażowanych w proces dydaktyczny na kierunku uczestniczyło w 10-15 dniowych wizytach studyjnych na wybranych renomowanych uczelniach europejskich, znajdujących się w pierwszej setce rankingu szanghajskiego (m.in. Uniwersytet w Groningen, Uniwersytet Aarhus, University College London). Następnie kadra akademicka przeprowadziła zajęcia z wykorzystaniem metody tutoringu ze studentami kierunku. Kolejnym programem wspierającym umiędzynarodowienie

są bezpłatne kursy języka angielskiego realizowane w ramach projektu „Podniesienie kompetencji kadry akademickiej i administracyjnej oraz potencjału instytucjonalnego w przyjmowaniu osób z zagranicy przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie”, realizowany w ramach programu „Welcome to Poland”, który jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. W ramach tego projektu podnosi swoje umiejętności grupa nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku.

Wydział aktywnie promuje kształcenie w ramach międzynarodowej wymiany studenckiej. Studenci kierunku mogą studiować na 107 uczelniach partnerskich, z którymi UP Lublin ma podpisane umowy dwustronne w zakresie studiów wymiennych. Wyjazdy studentów odbywają się głównie z programu edukacyjnego Erasmus+, ale również z programu CEEPUS, dedykowanego dla uczelni środkowoeuropejskich. W ramach programu Erasmus+ studenci także odbywają praktyki zawodowe. Studenci kierunku gastronomia i sztuka kulinarna wykazują niewielką aktywność w korzystaniu z możliwości umiędzynarodowienia swojego procesu kształcenia i przez to podnoszenia swoich kompetencji w zakresie wiedzy i umiejętności. Zgodnie z informacją podaną w raporcie samooceny i w czasie spotkań ze studentami i kadrą dydaktyczną, mała mobilność studentów kierunku wynika z trudności znalezienia odpowiednich przedmiotów na uczelni partnerskiej oraz braku możliwości skonstruowania karty uzgodnień i karty porównań w taki sposób, aby na swoim macierzystym kierunku mieć jak najmniej zaległości. Większym zainteresowaniem cieszą się programy oferowane przez inne podmioty takie jak firma CampLeaders Poland oferująca wyjazdy wakacyjne do pracy w ośrodkach kolonijnych i restauracjach w Stanach Zjednoczonych, z których skorzystało kilkoro studentów. W 2019 roku próby rekrutacji studentów kierunku gastronomia i sztuka kulinarna podjął również Shanghai University w ramach dwóch programów DHIC Program & Silk Road to China, jednak nie spotkały się one z zainteresowaniem studentów.

Na Wydziale jest powołany Koordynator ds. współpracy międzynarodowej, który ściśle współpracuje z Biurem Wymiany Akademickiej (BWA). Biuro Wymiany Akademickiej (BWA) podlega Prorektorowi ds. organizacji i rozwoju uczelni. Rolą koordynatora jest wspieranie studentów i pracowników dydaktycznych w umiędzynarodowieniu procesu kształcenia. Koordynator przeprowadza wśród studentów kierunku nabór na studia wymienne w ramach programu Erasmus+ oraz nabór ciągły na wyjazd na praktykę, pomaga studentom ułożyć program studiów na uczelni partnerskiej, znajduje opiekuna naukowego dla studentów z zagranicy chcących przyjechać na Wydział w ramach praktyki. Informacje dotyczące naboru na studia wymienne oraz dokumenty aplikacyjne udostępniane są na stronie internetowej Uczelni w zakładce „Erasmus+”.

Widoczny jest natomiast bardzo wyraźny wzrost zainteresowania studentów z zagranicznych kształceniem na kierunku szczególnie w roku 2018/2019. Coraz większym zainteresowaniem cieszą się praktyki zawodowe odbywane na wydziale przez studentów zagranicznych. Jak wynika z danych zaprezentowanych w raporcie samooceny w latach 2015-2019 studiowało na kierunku 25 studentów z zagranicy, a 3 odbywało praktykę.

Prowadzony jest ciągły nadzór i monitoring umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Dokumentację w tym zakresie gromadzi Koordynator ds. współpracy międzynarodowej, Dziekanaty i Biuro Wymiany Akademickiej. Ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia i oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu stopnia tego zakresu, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację, odbywa się raz w roku. Jak potwierdzono w czasie wizytacji, dane dotyczące ilości wyjazdów nauczycieli akademickich Wydziału oraz studentów w ramach projektów międzynarodowych były przedstawiane i dyskutowane podczas obrad Rady Wydziału, a w obecnej sytuacji organizacyjnej będą prezentowane odpowiednio Radzie Programowej

Kierunku. Sprawozdania przygotowywane są na podstawie danych z Biura WA. Obecne Władze Uczelni deklarują wzmoczenie wysiłków w zakresie współpracy międzynarodowej. W czasie spotkania z pracownikami zespół oceniający PKA uzyskał potwierdzenie, że wyjazdy są możliwe i popierane przez Władze.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wydział prowadzi działania związane z umiędzynarodowieniem procesu kształcenia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna. Rodzaj, zakres i zasięg umiędzynarodowienia procesu kształcenia są zgodne z koncepcją i celami kształcenia. Wymiana międzynarodowa dotyczy głównie wyjazdów i w większym stopniu niektórych pracowników niż studentów ocenianego kierunku studiów. Mocną stroną działalności nauczycieli akademickich kierunku jest ich zaangażowanie w różne formy współpracy międzynarodowej, w tym także podejmowanie wspólnych badań naukowych we współpracy z międzynarodowymi zespołami badawczymi. W przypadku studentów Uczelnia stwarza duże możliwości korzystania z wyjazdów międzynarodowych, jednak ze względów obiektywnych nie we wszystkich obszarach przynoszą one zamierzone efekty. Prowadzone są okresowe oceny stopnia umiędzynarodowienia kształcenia. Obecne Władze dążą do zintensyfikowania działań w tym zakresie.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8

Na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna studenci otrzymują stałe, systematyczne, wieloaspektowe i kompleksowe wsparcie. Jest ono dostosowane do potrzeb studentów i obejmuje wsparcie w procesie uczenia się, rozwoju społecznym i naukowym oraz przygotowanie do wejścia na rynek pracy. Uczelnia i Wydział oferują pomoc, która ma formę zarówno finansową jak i motywacyjną.

Osobami odpowiedzialnymi za sprawy studenckie oraz ich nadzór są na Wydziale Dziekan oraz Prodziekani ds. Studenckich i Dydaktyki. Władze Wydziału są otwarte i reagują na potrzeby studentów, czego przykładem może być spotkanie organizacyjne z Dziekanem, mające na celu odpowiedzenie studentom na pytania i wyjaśnienie wątpliwości związanych z nową organizacją studiów. Dla każdego rocznika studiów jest wyznaczany opiekun roku, który jest wybierany spośród nauczycieli akademickich. Jego zadaniem jest wsparcie studentów w funkcjonowaniu w środowisku akademickim oraz pomoc w rozwiązywaniu problemów związanych z przebiegiem studiów. Opiekun roku koordynuje wybory starosty na każdym roczniku, czyli reprezentanta studentów, odpowiedzialnego za ułatwienie przepływu informacji. Na stronie internetowej Uczelni znajdują się również informacje na temat bezpłatnego wsparcia psychologicznego, które jest dostępne dla studentów i pracowników.

Studenci mają możliwość uczestnictwa w konsultacjach ze wszystkimi nauczycielami akademickimi. Terminy dostępności nauczycieli są podawane na początku semestru do wiadomości studentów. Istnieje również możliwość ustalenia konsultacji indywidualnych poza wskazanymi terminami. Podczas spotkania z zespołem oceniającym PKA studenci potwierdzili, że nigdy nie spotkali się z odmową ze strony prowadzących. Przejście Uczelni na zdalny tryb organizacji nie wpłynęło na dostępność nauczycieli, istnieje możliwość konsultowania się przy pomocy platform online. Poza tym, w razie potrzeby terminy indywidualnych konsultacji wyznaczają również Dziekan i Prodzekani Wydziału, by studenci mogli się z nimi skontaktować.

Za bieżące wsparcie administracyjne studentów odpowiada dziekanat. Wśród pracowników została wyznaczony koordynator odpowiedzialny za pomoc studentom kierunku gastronomia i sztuka kulinarna. Dziekanat jest otwarty dla studentów w ciągu czterech dni roboczych oraz w soboty, aby umożliwić kontakt również dla studentów niestacjonarnych. Pracownicy dziekanatu są przygotowani merytorycznie do udzielania odpowiedniego wsparcia. Podczas spotkania z zespołem oceniającym PKA studenci potwierdzili, że zawsze sprawnie otrzymują pomoc, a pracownicy szybko odpowiadają na zapytania nie tylko osobiście, ale również telefonicznie i mailowo.

Studenci z niepełnosprawnościami mogą uzyskać niezbędne wsparcie w trakcie studiowania. Mogą oni skorzystać z wsparcia asystenta i wypożyczenia specjalistycznego sprzętu. Istnieje możliwość dostosowania materiałów dydaktycznych do ich potrzeb. Mogą się również starać o indywidualizację toku nauczania. Studenci z niepełnosprawnością mają możliwość uczestniczenia w dedykowanych zajęciach wychowania fizycznego. W Bibliotece Głównej znajduje się również stanowisko komputerowe ze specjalistycznym sprzętem i oprogramowaniem oraz stanowiska dla osób słabowidzących z ogólnodostępnym powiększalnikiem oraz sale do nauki, dostępne dla studentów.

Studenci kierunku gastronomia i sztuka kulinarna mogą otrzymać wszystkie stypendia wskazane w ustawie Prawo o Szkolnictwie Wyższym i Nauce. Stypendium Rektora jest przyznawane za wybitne osiągnięcia naukowe, artystyczne lub sportowe, co dodatkowo motywuje studentów do aktywności poza studiowaniem. Proces przyznawania stypendiów jest ogólnodostępny i przejrzysty, a dokładne informacje dotyczące wymagań i formalności są zamieszczone na stronie internetowej Biura Stypendiów Studenckich, które odpowiada za obsługę programów stypendialnych i pomocy materialnej.

Za wsparcie studentów w wejściu na rynek pracy odpowiada Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji UP w Lublinie. Biuro jest odpowiedzialne za utrzymywanie kontaktów z otoczeniem gospodarczym oraz wsparcie studentów w procesie realizacji praktyk zawodowych. Biuro odpowiada także za monitoring losów absolwentów oraz ich analizę i wyciąganie odpowiednich wniosków. Ze względu na specyfikę kierunku, na Wydziale został wyznaczony nauczyciel akademicki odpowiedzialny za wsparcie studentów w zakresie odbywania przedmiotu Praktyka zawodowa. Jego zadaniem jest przeprowadzenie egzaminu z zakresu tego przedmiotu. Studenci mogą się również do niego zgłosić w przypadku problemów ze znalezieniem odpowiedniego zakładu do realizacji praktyk. Posiada on bazę kontaktów, na podstawie której może zaproponować studentom możliwe miejsca odbycia praktyk.

Studenci, którzy podejmują pracę zawodową mogą liczyć na wsparcie w zakresie indywidualizacji toku nauczania. Wydział umożliwia studentom dołączanie do zajęć innych grup, których terminy pasują do grafiku pracy studentów. Poza tym, nauczyciele są życzliwi i uwzględniają dostępność studentów podczas planowania terminów zaliczeń. Dodatkowo studenci, którzy podczas pracy zawodowej nabyli specjalistyczne umiejętności są często proszeni o poprowadzenie prezentacji lub warsztatów dla grupy. Na Uczelni funkcjonuje Dział Komunikacji i Wymiany Akademickiej, który jest odpowiedzialny za współpracę z zagranicą. Poza tym, na wydziałach funkcjonują Koordynatorzy, których zadaniem jest

wsparcie studentów i wykładowców z zagranicy oraz w razie potrzeby pomoc studentom planującym zagraniczny wyjazd. Pracownicy Uczelni informują ich o możliwości aplikowania o międzynarodowe stypendia lub realizacji zagranicznych praktyk studenckich. Ważnym kryterium kwalifikacji jest średnia ze studiów. Podczas spotkania z zespołem oceniającym PKA studenci wyrazili opinię, że możliwość odbycia zagranicznych praktyk jest interesująca i chętnie z niej korzystają.

Studenci są motywowani do podejmowania działalności naukowej i zawodowej. Nauczyciele zachęcają ich do udziału w konferencjach, projektach naukowych oraz prowadzenia warsztatów poza Uczelnią. Przed sytuacją pandemiczną studenci byli także zachęceni do udziału w zajęciach dodatkowych, organizowanych przez Wydział. Były to między innymi warsztaty ze znanymi szefami kuchni i wyjścia do hoteli i restauracji na różnorodne warsztaty, między innymi z zakresu kuchni molekularnej lub carvingu. Studenci są także zachęceni do uczestnictwa w projektach naukowych, które są koordynowane przez pracowników Wydziału. Na Uczelni funkcjonują koła naukowe częściowo powiązane z tematyką kierunku. Studenci mają możliwość dołączyć między innymi do Koła Naukowego Technologów Żywności. Na Wydziale nie funkcjonuje koło naukowe dedykowane dla studentów gastronomii i sztuki kulinarnej. Zespół oceniający PKA rekomenduje zainicjowanie utworzenia koła, w którym studenci kierunku mogliby rozwijać swoje zainteresowania, ściśle powiązane z tematyką studiów.

Na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie działają organizacje studenckie, w których studenci mogą rozwijać swoje zainteresowania i talenty. Są to między innymi Stowarzyszenie Studentów Nauk Przyrodniczych, Akademicki Związek Sportowy, Związek Młodzieży Wiejskiej, Magazyn Studentów „Radar”, Chór Akademicki Uniwersytetu Przyrodniczego, Zespół Pieśni i Tańca „Jawor”, Duszpasterstwo akademickie.

Na Wydziale istnieje samorząd studencki, który reprezentuje środowisko studenckie w gremiach Wydziałowych oraz aktywnie uczestniczy w procesach dotyczących między innymi powoływania Wydziałowej Komisji Stypendialnej i Odwoławczej Komisji Stypendialnej. Samorząd studencki organizuje również inicjatywy i wydarzenia skierowane do studentów oraz chętnie angażuje społeczność akademicką w akcje charytatywne. Przedstawiciele samorządu podczas spotkania z zespołem oceniającym PKA podkreślili, że Władze Wydziału chętnie podejmują współpracę oraz udostępniają infrastrukturę niezbędną do działalności.

Studenci mają możliwość zgłaszania wniosków i skarg. Mogą wnioskować w sposób formalny, jednak ze względu na dobrą atmosferę chętniej zgłaszają propozycje w sposób nieformalny. Osobami do których mogą się zwrócić są starości, opiekunowie roczników, przedstawiciele samorządu studenckiego, Władze Wydziału. Studenci często zwracają się również bezpośrednio do prowadzących, z którymi mają dobry kontakt lub do dziekanatu.

Studenci mają możliwość korzystania z bezpłatnego wsparcia psychologicznego, które oferuje Uczelnia. Dyżury dla studentów są wyznaczone indywidualnie. Jest również udostępniony kontakt do dyżurującego psychologa. Uczelnia podkreśla, że studenci mogą liczyć na anonimowość. Uczelnia zachęca, aby zgłaszać się po pomoc nie tylko w sytuacjach osobistych, dotyczących stresu, zaburzeń lub innych trudności, ale także w sytuacjach związanych z przemocą i powodujących cierpienie lub dyskomfort.

W ramach Wewnętrznego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia zostały opracowane różnorodne ankiety. Studenci co semestr mają możliwość wypełnienia ankiety i wyrażenia opinii na temat prowadzonych zajęć oraz nauczycieli akademickich. Wyniki są analizowane, a zgłoszone problemy są rozwiązywane. Dodatkowo, ankiety absolwentów zawierają pola do oceny pracy dziekanatu, innych jednostek odpowiedzialnych za wsparcie studentów, możliwości rozwoju naukowego, kulturalnego i

sportowego. Poza tym, dodatkową ankietyzację, mającą na celu rozwój kierunku gastronomia i sztuka kulinarna, prowadzi Rada programowa kierunku. Studenci mają możliwość zgłaszania propozycji zmian w toku studiów. Na wniosek studentów zostały wprowadzone zmiany zarówno na studiach stacjonarnych, jak i niestacjonarnych. Na studiach stacjonarnych dotyczyły między innymi poszerzenia oferty przedmiotów z zakresu cukiernictwa i technologii deserów oraz połączenia przedmiotów o tematyce gastronomii hotelowej. Na studiach niestacjonarnych ważną zmianą wprowadzoną na wniosek studentów było zwiększenie liczby zjazdów oraz rezygnacja z prowadzenia zajęć w piątki. Poza systemem ankietyzacji studenci mają możliwość przekazywania swoich sugestii odnośnie doskonalenia systemu wsparcia studentów oraz warunków studiowania podczas rozmów z nauczycielami akademickimi.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna studenci otrzymują wieloaspektowe, kompleksowe wsparcie w procesie uczenia się, rozwoju społecznym oraz wejściu na rynek pracy. Mają możliwość kontaktu z osobami odpowiedzialnymi za wsparcie studentów oraz z prowadzącymi zajęcia. Informacje, które są im niezbędne w toku studiów są dostępne na stronie internetowej. Na Uczelni zostały wyróżnione jednostki odpowiedzialne za wsparcie studentów, których kompetencje i zakres działań są jasno określone. Oferowane wsparcie jest dostosowane do potrzeb studentów, a Wydział wykazuje się dużym zrozumieniem studentów podejmujących pracę zawodową. Studenci są motywowani do poszerzenia wiedzy i uczestnictwa w aktywnościach dodatkowych. Uczelnia prowadzi regularną ankietyzację. Studenci mają możliwość oceny zajęć, nauczycieli akademickich oraz innych aspektów związanych ze studiowaniem. Systemy wsparcia studentów są badane przez ankiety oraz rozmowy ze studentami. Prowadzone badania dają możliwość zebrania sugestii i wniosków studentów odnośnie programu studiów i poziomu jakości kształcenia. Władze Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii dokonują analizy przeprowadzanych badań i w razie potrzeby podejmują działania naprawcze,

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Podstawowym źródłem informacji dla kandydatów, studentów, pracowników i innych interesariuszy jest prawidłowo zorganizowana i aktualna strona internetowa Uczelni oraz Wydziału. Informacje dotyczące rekrutacji są dostępne ze strony głównej Uczelni jak i Wydziału. W zakładce Rekrutacja zaprezentowano ofertę edukacyjną Uczelni w języku polskim i ukraińskim, w tym także dla kierunku gastronomia i sztuka kulinarna. W odniesieniu do ocenianego kierunku zamieszczono podstawowe, ale

wystarczające informacje dotyczące sylwetki absolwenta, realizowanych w trakcie studiów przedmiotów, perspektyw zawodowych oraz zasad i harmonogramu rekrutacji na kierunek. Z poziomu Rekrutacji można także pobrać Informator dla kandydatów na studia, w którym zaprezentowano wszystkie kierunki oferowane przez UP w Lublinie. Uzupełnieniem strony internetowej jest wydany przez UP w Lublinie folder o prowadzonych kierunkach studiów. Materiały te są udostępniane podczas Targów Edukacyjnych, na Salonie Maturzystów Perspektywy, Dniach Otwartych Drzwi Uczelni oraz Pikniku Naukowym organizowanym w ramach Lubelskiego Festiwalu Nauki jak również w czasie takich imprez jak „Próbna Matura z Chemii u Przyrodników” oraz „Ścieżką CHEMICzną: uczę, doświadczam, rozumiem, korzystam, inspiruję”. Pracownicy Wydziału regularnie odbywają także spotkania z uczniami szkół średnich województwa lubelskiego i województw ościennych, w czasie których udzielają informacji na temat prowadzonego kierunku studiów.

Ze strony głównej Uczelni są dostępne także informacje dla studentów takie jak m.in.: organizacja roku akademickiego, instrukcja realizacji praktyk zawodowych, ramowe programy praktyk (też dla kierunku gastronomia i sztuka kulinarna), system stypendialny. O stażach, o programie Erasmus. Z poziomu studenta można także zapoznać się z informacjami przeznaczonymi dla osób z niepełnosprawnościami. Wśród nich uwagę zwracają informacje dotyczące form wsparcia, udogodnień, porad i pomocy psychologicznej oraz stypendiów socjalnych.

Informacje dotyczące programu kształcenia podawane są do publicznej wiadomości za pośrednictwem strony wydziałowej, w zakładce dziekanat. W zakładce tej zamieszczono całą dokumentację związaną z prowadzonym kierunkiem. Udostępniono efekty uczenia się, plany studiów archiwalne i obecnie realizowane, jak również opisy modułów (karty przedmiotów dla wszystkich realizowanych cykli kształcenia. W zakładce tej podane są również: organizacja roku akademickiego i rozkłady zajęć. Jest także zakładka praktyki zawodowe, niemniej jednak system błędnie przekierowuje osobę szukającą. Z poziomu dokumenty można z kolei pobrać wzory różnych podań (np. warunkowy wpis na semestr, zwolnienie z opłaty, przedłużenie sesji, podanie o urlop zdrowotny, dziekański itp. Z poziomu dziekanat udostępniono także wejście do zakładki Pracownia gastronomiczna, gdzie umieszczone są informacje o prowadzonych warsztatach kulinarnych

Na stronie wydziałowej zamieszczono w zakładce jakość kształcenia zamieszczono instrukcje Wydziałowej Komisji Jakości Kształcenia (WKJK) przeznaczone dla studentów oraz raporty (WKJK) od roku akademickiego 2012/2013 do 2019/2020. Wśród instrukcji są zamieszczone takie jak np: Instrukcja przeprowadzania hospitacji, instrukcja przeprowadzania praktyk programowych dla studentów Wydziału, Instrukcja pisania prac dyplomowych.

Zakres łatwo dostępnych informacji jest w pełni wystarczający dla potrzeb, zarówno interesariuszy wewnętrznych, jak i zewnętrznych. Strony internetowe uczelni są przyjazne dla użytkowników, wszelkie informacje są dostępne zarówno w języku polskim, jak i angielskim.

Uczelnia posiada także narzędzia informatyczne usprawniające dostęp do informacji studentom i pracownikom uniwersytetu. System USOSweb zawiera m.in. takie informacje jak o aktualnym planie zajęć oraz miejscu ich realizacji, łącznie ze wskazaniem budynku na mapie, o ocenach i zaliczeniach (e-indeks), o przedmiotach, na które jest zapisany (punkty ECTS, forma zliczenia, sylabus, dane koordynatora oraz prowadzącego zajęcia). System udostępnia także moduł wysyłania wiadomości do prowadzącego zajęcia lub osób współuczestniczących w zajęciach; możliwy jest także podgląd katalogu zawierającego dane kontaktowe do pracowników naukowo-dydaktycznych. Dzięki systemowi możliwe jest złożenie podania o przyznanie stypendium (rektorskie, socjalne, zapomoga, projakościowe, doktoranckie) oraz odbiór decyzji administracyjnej. Uczelnia wykorzystuje system USOSweb do rekrutacji studentów na wyjazdy w ramach umów wymiany międzynarodowej oraz do przyznawania

stypendiów na ten cel. Poprzez moduł wymiany międzynarodowej student ma dostęp do informacji o umowach międzynarodowych, podpisanych przez uczelnię oraz do ofert wyjazdów w ramach tychże umów.

Informator ECTS to serwis, który zawiera informacje o aktualnych planach studiów, pełną informację o realizowanych przedmiotach (punkty, forma zaliczenia, sylabus), a APD to system, który obsługuje proces dyplomowania, w którym student ma dostęp do pełnej ścieżki procesu, a także treści recenzji. Aktualne informacje dotyczące toku studiów z uwzględnieniem roczników studentów zamieszczone są na tablicach ogłoszeń umieszczonych przed dziekanatem oraz aktywnie działających mediach społecznościowych (facebook, instagram). Na dobrze funkcjonujące media społecznościowe uwagę ZO PKA zwrócili studenci kierunku, którzy docenili, że Uczelnia oraz Wydział aktywnie prowadzi nie tylko strony internetowe, ale również media społecznościowe, które są teraz popularne wśród młodych osób. Podkreślili, że informacje bieżące o życiu Uczelni oraz najważniejsze sprawy organizacyjne docierają do nich bardzo szybko, dzięki zamieszczeniu ich na kanałach społecznościowych Facebook i Instagram.

Inną płaszczyzną pozyskiwania informacji o przebiegu i organizacji procesu dydaktycznego niezwykle istotną dla studentów są także organizowane spotkania z opiekunami roku, pierwsze zajęcia organizacyjne, konsultacje,

Za wprowadzanie nowych informacji na stronę internetową Uczelni odpowiada dziekan Wydziału. Informacje oraz zasady obowiązujące podczas rekrutacji na wydziale są aktualizowane przed rozpoczęciem procedury rejestracji kandydatów w danym roku akademickim. Aktualność informacji jednoznacznie wskazuje, że ten system funkcjonuje bardzo sprawnie.

Wydział nie ocenia publicznego dostępu do informacji.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej oraz zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o kształceniu i realizacji procesu kształcenia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna. Spośród narzędzi, którymi posługuje się Uczelnia w polityce informacyjnej wymienić należy przede wszystkim stronę internetową Uczelni, jednak wykorzystywane są także inne środki przekazu jak np. targi, konferencje, spotkania informacyjne, czy też ulotki i informatory. Informacje podawane przez Uczelnię jak i Wydział do publicznego obiegu dotyczą wszystkich aspektów procesu kształcenia na ocenianym kierunku. Przekazywane są informacje dotyczące programu studiów, w tym m.in. efekty uczenia, sylabusy realizowanych, ale również interesariusze mogą zapoznać się z corocznymi sprawozdaniami z działalności wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia, w których podano opinie absolwentów o ocenianym kierunku. Informacje zamieszczone na stronach internetowych oraz w gablotach są systematycznie aktualizowane. Publiczny dostęp do informacji nie jest jednak oceniany w ramach funkcjonującego wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia. Ocena taka dokonywana jest doraźnie przez Dziekana i pracownika odpowiedzialnego za zamieszczanie informacji na stronie Uczelni.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

Polityka jakości, w tym projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie i przegląd programów studiów funkcjonują w ramach wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia (WSZJK). Służą temu celowi opracowane w ramach WSZJK Instrukcje oraz stosowne uchwały Rady Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Przykładowo Instrukcje I.1 – I.11 oraz uchwała Rady Wydziału 37/2016-17 określają sposób monitorowania, oceny i doskonalenia realizacji procesu kształcenia, natomiast uchwała Rady Wydziału 16/2017-18 określa zasady oceny jakości kadry dydaktycznej.

Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii funkcjonuje Wydziałowa Komisja do Spraw Jakości Kształcenia (WKdsJK), która realizuje procedury związane z funkcjonowaniem WSZJK. W skład WKdsJK wchodzi Prodzikan jako przewodniczący, pięciu nauczycieli zatrudnionych na Wydziale, przedstawiciel studentów wskazany przez Wydziałową Radę Samorządu studentów oraz przedstawiciel doktorantów studiujących na Wydziale wskazany przez Radę Doktorantów. WKdsJK systematycznie monitoruje i ocenia proces kształcenia na wszystkich kierunkach i poziomach studiów prowadzonych na Wydziale w zakresie realizacji i sposobów weryfikacji zakładanych efektów uczenia się, analizy dostosowania efektów uczenia do wymogów rynku pracy, poprawności aktualizacji programów studiów z obowiązującymi przepisami prawnymi, oceny poziomu merytorycznego jakości prac dyplomowych oraz prawidłowości przeprowadzania egzaminu dyplomowego, koordynowanie ankietyzacji dotyczącej studenckiej oceny nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na realizowanych kierunkach studiów, analizy wyników oceny jakości kształcenia. Na stronie internetowej Wydziału są dostępne coroczne raporty z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia, które zostały pozytywnie zaopiniowane przez Dziekana, kolegia wydziałowe oraz Uczelnianą Komisję ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia.

Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów w zakresie projektowania, zatwierdzania i doskonalenia programu studiów sprawuje Rada Programowa kierunku we współpracy z Prodzikanem ds. kształcenia. W skład Rady Programowej wchodzi 6 nauczycieli prowadzących zajęcia na kierunku oraz dwóch studentów (po jednym z każdego stopnia studiów). Rada Programowa kierunku konsultuje proponowane efekty uczenia się z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. Następnie przekazuje do zaopiniowania WKdsJK w celu oceny zgodności z dyscypliną naukową, do której przyporządkowano kierunek kształcenia.

Przyjęcie na studia odbywa się w oparciu o zrozumiałe i przejrzyste kryteria, które są dostępne na stronie Uczelni. Zasady i tryb przyjmowania kandydatów określają Uchwały Senatu nr 63/2018-2019 i 64/2018-2019 z dnia 26 kwietnia 2019. Obowiązujący na Uczelni System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia opisuje wszystkie działania na rzecz jakości kształcenia, określa odpowiedzialność osób objętych systemem za wykonanie przypisanych działań oraz wskazuje sposób wykorzystywania informacji o sukcesach i niepowodzeniach w realizacji przypisanych zadań oraz wykorzystania tych informacji do prowadzenia racjonalnej polityki kształcenia na Wydziale.

Projektowanie programów kształcenia przebiega zgodnie z wytycznymi sformułowanymi przez Senat Uczelni (Uchwała nr 56/2019-2020 z dnia 28 lutego 2020 roku) Szczegółowe zasady przygotowania, modyfikacji programów kształcenia, a także udział w tych procesach interesariuszy wewnętrznych i

zewnętrznych dokonywane są przez Radę Programową kierunku studiów. Proces kształcenia monitorowany jest w każdym roku akademickim i przebiega wieloetapowo w ramach opracowanych procedur WSZJK. Zmiany w efektach uczenia się są dokonywane wraz z napływającymi sugestiami od interesariuszy, nauczycieli akademickich kierunku, studentów oraz współpracujących z kierunkiem firm z otoczenia społeczno-gospodarczego (np. Cukiernią Staropolską w Lublinie, Bakalland S.A.). Systematycznie Rada Programowa kierunku gastronomia i sztuka kulinarna zwraca się do interesariuszy zewnętrznych o wyrażenie opinii dotyczącej przygotowania teoretycznego i praktycznego studentów tego kierunku, analizuje również opinię opiekunów praktyk zawartą w dzienniku praktyk. Ważną rolę w tym procesie odgrywają informacje pozyskane w drodze analizy ankiet przesłanych przez dyplomantów. Zebrane informacje pozwoliły Wydziałowi w 2019 roku na modyfikację efektów uczenia się kierunku, jednocześnie dostosowując je do kwalifikacji na poziomie 6 (studia I stopnia) i 7 (studia II stopnia) PRK.

Corocznie wprowadzone są zmiany w programie studiów kierunku gastronomia i sztuka kulinarna, które także są wynikiem rzetelnie prowadzonego monitoringu realizowanego programu studiów, reagowania na zmieniające się potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, jak również postępu w naukach związanych z technologią gastronomiczną i z żywieniem człowieka. Przykładowo dla cyklu kształcenia 2019/2020 - 2023/2024 wprowadzono dwa nowe przedmioty ściśle związane z kierunkiem studiów tj. kuchnie świata oraz sztuka kulinarna.

Procedury WSZJK pozwalają również na monitorowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się na każdym poziomie, formie i etapie kształcenia, w tym w procesie dyplomowania. Ważną rolę w ocenie osiągania efektów uczenia się przez studentów pełni ankietyzacja studentów, dzięki której oceniani są nauczyciele realizujący zajęcia z danego modułu (Instrukcja I.6). Natomiast stopień osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się zawarty jest w Instrukcji weryfikacji efektów uczenia (Instrukcja I.1). Istotny wpływ na proces doskonalenia i realizację programu kształcenia mają studenci uczestniczący w pracach Rady Programowej kierunku gastronomia i sztuka kulinarna i WKdsJK.

Zgodnie z wytycznymi zawartymi w Instrukcji obiegu dokumentacji i działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii (Instrukcja I.9) każdego roku Rada Programowa opracowuje i przekazuje do WKdsJK Raport Rady Programowej z oceny efektów i jakości kształcenia, zawierający informacje na temat realizacji założonych efektów uczenia w minionym roku akademickim. Raport ten jest przygotowywany na podstawie składanych opinii osób odpowiedzialnych za moduły kształcenia o realizacji efektów dla poszczególnych modułów. Nauczyciele akademicy realizujący zajęcia dokonują oceny indywidualnych osiągnięć studenta w zakresie osiągania efektów uczenia przypisanych do zajęć. Dokumentują także osiągnięcia studenta oraz analizują je i na tej podstawie podejmują decyzję w sprawie ewentualnego doskonalenia procesu realizacji przedmiotu. Rada Programowa kierunku studiów bierze także udział w ewaluacji prac dyplomowych przez zatwierdzenie tematów prac inżynierskich i magisterskich. Członkowie Rady Programowej kierunku gastronomia i sztuka kulinarna przeprowadzają walidację teczek programowych przez losowy wybór przedmiotów. Zespół oceniający PKA na podstawie analizy prac etapowych stwierdził, że przyjęte metody ich weryfikacji są właściwe.

Członkowie Rady Programowej wyznaczeni do przeprowadzenia oceny dokonują weryfikacji sylabusów wszystkich przedmiotów występujących w programie kształcenia na ocenianym kierunku i poziomie kształcenia w celu sprawdzenia poprawności w ich wypełnianiu, oceniają zgodność sylabusów z programem kształcenia, oceniają poprawność zaplanowanej liczby godzin zajęć i proporcji wykładów do ćwiczeń dla realizacji założonych treści i efektów uczenia, sprawdzają trafność doboru metod weryfikacji efektów uczenia przedstawionych przez prowadzących w sylabusach, oceniają poprawność

wymagań egzaminacyjnych i zaliczeniowych ustalonych w sylabusie przedmiotu, weryfikują poprawność przypisania przedmiotowi punktów ECTS, liczbę godzin przeznaczonych na pracę własną studenta, zadania pracy własnej studenta, czas przeznaczony na konsultacje, egzamin lub zaliczenie przedmiotu; oceniają dobór i kwalifikacje nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne z przedmiotu, w oparciu o dorobek dydaktyczny, naukowy lub doświadczenie zawodowe i ich związek z efektami uczenia zdefiniowanymi dla prowadzonego przedmiotu.

Polityka jakości procesu kształcenia prowadzona jest również przez hospitacje zajęć dydaktycznych. Częstotliwość hospitowanych zajęć zależy od czasu zatrudnienia nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia, jak omówiono w kryterium 4. Uczelnia wykorzystuje wyniki hospitacji do doskonalenia procesu kształcenia. Nauczyciel otrzymujący niskie noty jest motywowany przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia, bezpośredniego przełożonego, dziekana. Nauczyciele są oceniani także przez studentów, w ankietach prowadzonych po zakończeniu cyklu przedmiotu i po zakończeniu studiów.

Na podstawie raportów Rad Programowych kierunków prowadzonych przez Wydział Wydziałowa Komisja do Spraw Jakości Kształcenia przygotowuje raport ogólny z oceny efektów uczenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, który jest prezentowany na Radzie Wydziału w celu dyskusji i zaopiniowania. Raport ten opracowany jest na podstawie: Raportów Rad Programowych z oceny efektów i jakości kształcenia, analizy jakości prac dyplomowych oraz raportu z kontroli prac dyplomowych systemem antyplagiatowym, analizy ankiet dyplomantów przeprowadzonych wśród absolwentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I i II stopnia, analizy ankiet dotyczących wewnętrznej oceny jakości kształcenia przeprowadzonych wśród studentów kierunku gastronomia i sztuka kulinarna, informacji o hospitacjach, kursach i szkoleniach pracowników oraz kontaktach ze środowiskiem społeczno-gospodarczym uzyskanych od kierowników. Z lektury raportu WSdSJK przygotowanego w grudniu 2020 r za rok akademicki 2019/2020 wynika, że proces kształcenia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna w analizowanym okresie przebiegał prawidłowo. Uzyskano bardzo wysoką i wysoką osiągalność efektów uczenia z obszaru wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Studenci kierunku dobrze ocenili pracę nauczycieli, dziekanatu oraz dostęp do baz danych i biblioteki. Według raportu prace dyplomowe były na bardzo dobrym i dobrym poziomie na studiach stacjonarnych oraz dobrym i dostatecznym poziomie na studiach niestacjonarnych. Analiza ankiet absolwentów przedstawiona w powyższym raporcie wskazała, że absolwenci kierunku generalnie bardzo dobrze i dobrze oceniają kompetencje zawodowe zdobyte w trakcie studiów (ponad 92% odpowiedzi), ale też 92% ankietowanych absolwentów wskazało na potrzebę doskonalenia programu studiów, wskazując na zwiększenie kształcenia praktycznego.

Elementy wydziałowego systemu zapewniania jakości kształcenia tworzą spójną strukturę, wpisującą się w system ogólnouczelniany. Swoim działaniem obejmują wszystkie kluczowe obszary związane z szeroko pojętym procesem kształcenia, umożliwiając jego monitoring i doskonalenie. Udział interesariuszy wewnętrznych w monitorowaniu programów kształcenia na wizytowanym kierunku zapewniony jest poprzez ich uczestnictwo w posiedzeniach wymienionych powyżej organów kolegialnych. Nauczyciele akademicy i przedstawiciele studentów są członkami zespołów roboczych działających w ramach WSZJK. Ponadto nauczyciele akademicy odpowiedzialni za moduły na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna, mogą składać propozycje ewentualnych zmian w modułach w celu poprawy osiągnięcia przewidywanych efektów uczenia do Przewodniczącego Rady Programowej kierunku. Wnioski z systematycznej oceny programu studiów są wykorzystywane do doskonalenia programu studiów kierunku gastronomia i sztuka kulinarna.

Jakość kształcenia na kierunku dotychczas nie była poddawana żadnej ocenie zewnętrznej.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Prowadzona polityka jakości w ramach funkcjonowania wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia w sposób przejrzysty i uporządkowany określa postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, oceny i doskonalenia programów kształcenia. Zapewniony jest udział wszystkich grup interesariuszy w tym procesie, a więc kadry akademickiej, studentów oraz przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego. Nauczyciele akademicki i studenci biorą udział w pracach Wydziałowej Komisji do Spraw Jakości Kształcenia oraz w Radzie Programowej kierunku. Natomiast udział interesariuszy zewnętrznych zapewnia się poprzez sięganie ich opinii w zakresie realizowanego programu studiów bądź wyrażenia stanowiska na temat proponowanych zmian w programie kształcenia. Przeprowadzana jest systematyczna ocena programu studiów, a także monitorowany jest stopień osiągania zakładanych efektów uczenia na podstawie systematycznie zbieranych i analizowanych informacji. Monitorowanie programu kształcenia dotyczy wszystkich rodzajów zajęć i jest prowadzone na każdym etapie kształcenia. Wnioski z analizy programów wykorzystywane są przy jego doskonaleniu. Działania doskonalące dotyczące programu kształcenia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna podejmowane przez Wydział są odpowiednio skuteczne.

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

Zalecenia

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

Nie dotyczy – jest to pierwsza ocena kierunku gastronomia i sztuka kulinarna w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie.



Polska
Komisja
Akredytacyjna

