



Profil ogólnoakademicki

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: gastronomia- sztuka kulinarna

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

Data przeprowadzenia wizytacji: 15-16 grudnia 2020 r.

Warszawa, 2020

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	12
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	20
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	25
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	28
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	31
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	36
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	37
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	41
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	43
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)	47
5. Załączniki:	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

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

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

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

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

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

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

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. Monika Bronkowska, ekspert PKA
2. prof. dr hab. Joanna Stadnik, ekspert PKA
3. dr hab. Anna Bąkiewicz, ekspert PKA ds. pracodawców
4. Agnieszka Kowalska, ekspert PKA ds. studenckich
5. mgr Agnieszka Socha-Woźniak, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku gastronomia- sztuka kulinarna prowadzonym w Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie 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 ww. 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-sztuka kulinarna
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia I stopnia
Profil studiów	ogólnoakademicki
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{1,2}	technologia żywności i żywienia
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	7 semestrów, 210 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	160 godzin/6 ECTS
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	Brak
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	Inżynier
Liczba studentów kierunku	101
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	2732
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	109
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	117,5
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	57

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

Kształcenie na kierunku gastronomia - sztuka kulinarna na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie prowadzone jest od roku akademickiego 2011/2012 jako studia stacjonarne I stopnia o profilu ogólnoakademickim. Pierwszy nabór kandydatów na studia II stopnia przeprowadzono w lutym 2020 r., a zakończenie pierwszego pełnego cyklu kształcenia przewidziane jest na czerwiec 2021 r.

Utworzenie ocenianego kierunku było związane z włączeniem się Uczelni w strategię rozwoju województwa warmińsko-mazurskiego w ramach programu Poprawa jakości usług gastronomicznych i hotelarskich w regionie Warmii i Mazur w latach 2007-2013. Strategia ta nadała istotne znaczenie działalności branży turystyczno-hotelarskiej, jako kluczowej dla rozwoju i funkcjonowania regionu. Ponieważ usługi gastronomiczne są niezbędnym elementem tej działalności, zapewnienie dobrze wykształconej kadry miało umożliwić podniesienie poziomu usług gastronomicznych w regionie, co z kolei miało zaowocować zwiększonym zainteresowaniem turystów krajowych i zagranicznych. Utworzenie kierunku miało także duże znaczenie społeczne ze względu na umożliwienie kontynuowania kształcenia na poziomie akademickim absolwentom szkół gastronomicznych, często pochodzących z niewielkich miejscowości regionu, poprawiając ich szanse i konkurencyjność na rynku pracy.

Kształcenie na ocenianym kierunku jest zgodne z misją UWM w Olsztynie która, zgodnie z Uchwałą Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego z dnia 21 maja 2019 r., zakłada: „kształcenie absolwentów i kadry naukowej na możliwie najwyższym poziomie merytorycznym, prowadzenie badań naukowych wynikających z potrzeb gospodarki i życia społecznego regionu i kraju, twórcze podtrzymywanie i rozwijanie kultury narodowej rozumianej jako dziedzictwo europejskie i ogólnoludzkie”. Wydział Nauki o Żywności realizuje tę misję poprzez rozwijanie kwalifikacji kadry naukowej i dydaktycznej, prowadzenie badań ukierunkowanych na podniesienie jakości życia w aspekcie produkcji innowacyjnej żywności wysokiej jakości i profilaktyki chorób dietozależnych, realizację współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz rozwijanie kształcenia międzynarodowego. Zgodnie z misją Wydziału zadania podejmowane w obszarze kształcenia mają na celu: zapewnienie i ciągłe doskonalenie jakości kształcenia i dostosowanie programów studiów do zmieniających się potrzeb rynku pracy oraz doskonalenia jakości i zakresu badań naukowych, poszerzenie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, sprzyjających zwiększeniu innowacyjności.

Celem kształcenia na ocenianym kierunku jest przygotowanie absolwentów do pracy w zakładach gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego, na stanowiskach kucharza, szefa kuchni, intendenta, menadżera obiektu a także do pracy w szkołach średnich o profilu spożywczym i gastronomicznym jako nauczyciel przedmiotów zawodowych (po uzupełnieniu kompetencji pedagogicznych). Absolwent winien być ekspertem kulinarnym posiadającym wiedzę o charakterze praktyczno-aplikacyjnym, nie tylko w zakresie gastronomii, ale także nauk humanistycznych i ekonomicznych umożliwiającą podjęcie działalności gastronomicznej z uwzględnieniem świadomości pozyskiwania surowców roślinnych i zwierzęcych, wyboru odpowiednich operacji jednostkowych w procesie sporządzania potraw, techniki przygotowania potraw ze szczególnym uwzględnieniem dań regionalnych, prowadzenia zakładu gastronomicznego zarówno od strony technologicznej, ekonomicznej jak i organizacyjno-prawnej.

Na zakończenie studiów student przygotowuje pracę inżynierską i zdaje egzamin dyplomowy, uzyskując tytuł zawodowy inżyniera.

Koncepcja i cele kształcenia są związane z prowadzoną na Wydziale działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany w 100% (uchwały Senatu UWM w Olsztynie nr 449/2019 i 450/2019) oraz wpisują się w inteligentną specjalizację województwa warmińsko-mazurskiego „Żywność wysokiej jakości”. Zajęcia dydaktyczne prowadzone są przez pracowników specjalizujących się i wykonujących badania w dyscyplinie naukowej, do której przyporządkowany jest oceniany kierunek studiów. Prace naukowe nauczycieli akademickich biorących udział w kształceniu na kierunku gastronomia-sztuka kulinarna mają charakter badań podstawowych oraz aplikacyjnych i obejmują badania nad strukturą, właściwościami i interakcjami biomolekuł, badania nad kształtowaniem jakości procesów, surowców i produktów żywnościowych; przetwórstwo mleka wraz z inżynierią procesową; doskonalenie żywienia ludzi wraz z oceną wartości odżywczej i zdrowotnej surowców i produktów; doskonalenie cech biotechnologicznych drobnoustrojów oraz procesy enzymatyczne. Kształcenie na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna ma ścisły związek z tematyką prowadzonych badań naukowych dotyczących wpływu zabiegów technologicznych i dodatków naturalnych na cechy fizykochemiczne i organoleptyczne surowców i wyrobów gotowych, a także ich oddziaływanie na jakość i trwałość żywności oraz analizy zachowań konsumentów dotyczących zakupu i spożycia różnych rodzajów żywności, w tym wyrobów kulinarnych. Wyniki badań naukowych są wykorzystywane przez prowadzących zajęcia jako materiały dydaktyczne i studia przypadków do treści wykładów, ćwiczeń laboratoryjnych, seminariów i prac dyplomowych, ilustrując zagadnienia uwzględnione w programie kształcenia.

Koncepcja kształcenia otwiera absolwentom szeroki wachlarz aktywności zawodowej, zgodnie z oczekiwaniami otoczenia społeczno-gospodarczego. W koncepcji uwzględniono również przygotowanie absolwentów do prowadzenia działalności gospodarczej poprzez włączenie aspektów ekonomicznych prowadzenia działalności gastronomicznej. W szczególności, absolwent zna ekonomiczne i organizacyjno-prawne uwarunkowania prowadzenia zakładu gastronomicznego i jest przygotowany do kierowania zespołami ludzkimi oraz rozwijania własnych umiejętności zawodowych. Koncepcja kształcenia i efekty uczenia się były konsultowane z interesariuszami zewnętrznymi na etapie tworzenia kierunku i zostały pozytywnie przyjęte przez lokalnych przedsiębiorców prowadzących usługi gastronomiczne.

Współpraca Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie doskonalenia koncepcji kształcenia na ocenianym kierunku celem jej dostosowania do potrzeb zawodowego rynku pracy, przybiera różne formy. Obejmuje dyskusje z przedstawicielami przemysłu podczas targów, konferencji, seminariów i sympozjów, warsztatów, szkoleń, uroczystości wydziałowych. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego włączani są również w proces kształcenia. Do prowadzenia zajęć zaangażowani zostali specjaliści-praktycy, m.in. doświadczeni szefowie kuchni, cukiernicy, barista. Pozwala to na bieżące doskonalenie koncepcji kształcenia i wprowadzanie aktualnych trendów do treści kształcenia. Sformalizowaną formą współpracy z interesariuszami zewnętrznymi jest Rada Patronacka powołana 26 września 2014 r., do kompetencji której należy współuczestnictwo w funkcjonowaniu i rozwoju Wydziału, w tym: opiniowanie oferty kształcenia, promowanie zatrudniania absolwentów, współudział w organizowaniu praktyk i staży dla studentów oraz działaniach promocyjnych. Uwagi dotyczące programu kształcenia na kierunku ze strony interesariuszy zewnętrznych zwykle dotyczyły modyfikacji treści programowych czy form realizacji już istniejących przedmiotów.

W proces tworzenia i doskonalenia koncepcji kształcenia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna są zaangażowani interesariusze wewnętrzni: władze Wydziału, rada programowa kierunku studiów, Wydziałowa Komisja Dydaktyczna (obecnie Dziekańska Komisja Edukacyjna), kierownicy Katedr, opiekunowie praktyk, pracownicy, studenci, samorząd studentów. W odpowiedzi na sugestie interesariuszy wewnętrznych do programu studiów wprowadzono jako obowiązkowe przedmioty: *technologia potraw dietetycznych* i *żywność specjalnego przeznaczenia*, a także przedmioty fakultatywne: *żywienie w warunkach ekstremalnych* lub *żywienie w wysiłku fizycznym*. Udział interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych w doskonaleniu koncepcji i celów kształcenia został potwierdzony podczas spotkań zespołu oceniającego PKA z przedstawicielami pracodawców, kadrami prowadzącą zajęcia na kierunku i studentami.

W Raporcie samooceny zamieszczono efekty kształcenia uchwalone przez Senat Uchwałą nr 673 z dnia 6 marca 2015 r. Efekty te zostały w pełni odniesione do efektów określonych przez Rozporządzenie MNiSW z dnia 2 listopada 2011 r. w sprawie Krajowych Ram kwalifikacji dla Szkolnictwa Wyższego. Liczba kierunkowych efektów kształcenia wynosi 60 i obejmuje 26 efektów w zakresie wiedzy, 24 w zakresie umiejętności oraz 10 w zakresie kompetencji społecznych. Efekty kształcenia zostały przyporządkowane do obszaru wiedzy w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia. Uwzględniają one także wszystkie kompetencje inżynierskie zapisane w w/w rozporządzeniu. Efekty kształcenia obejmują bardzo odległe obszary tematyczne (od dziejów sztuki na przestrzeni wieków, styli i gatunków muzycznych od średniowiecza do współczesności poprzez wiedzę z zakresu geografii, znajomość fizyki, chemii, biochemii, matematyki finansowej, metod hodowli i uprawy, różnorodności gatunkowej w funkcjonowaniu ekosystemów po cały wachlarz efektów dotyczących wiedzy typowo gastronomicznej). Kierunkowe efekty kształcenia: K1A_W04 Ma ogólną wiedzę z zakresu geografii, zwłaszcza turystycznych rejonów Polski i świata; K1A_W08 Zna dzieje sztuki na przestrzeni wieków, m.in. style i gatunki muzyczne od średniowiecza do współczesności; K1A_W23 Uzasadnia znaczenie różnorodności gatunkowej dla funkcjonowania ekosystemów; K1A_U11 Proponuje metody hodowli nowych odmian roślin o korzystnym wpływie na zdrowie ludzi; nie mieszczą się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz nie są zgodne z rzeczywistymi potrzebami wynikającymi z koncepcji, celów kształcenia i sylwetki absolwenta. Jednym z zakładanych celów kształcenia jest zdobycie przez absolwenta wiedzy i umiejętności w zakresie planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności, rozpoznawania czynników ryzyka chorób dietozależnych i zapobiegania tym chorobom, oceny stanu odżywienia i prowadzenia edukacji żywieniowej. Cel ten nie znajduje jednak odzwierciedlenia w efektach uczenia (K1A_W17 Zna podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz metody określania wartości energetycznej żywności) i w planie studiów, w którym uwzględniono jedynie przedmiot *podstawy żywienia człowieka* w wymiarze 60 godzin dydaktycznych, co w opinii zespołu oceniającego jest dalece niewystarczające do realizacji tego celu. Do raportu samooceny nie dołączono kierunkowych efektów uczenia się ani efektów prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich zgodnych z rozporządzeniem Ministerstwa 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). Działania takie dla cykli kształcenia rozpoczynających się 1 października 2019 r., zgodnie z Uchwałą Nr 368 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 30 listopada 2018 roku w sprawie zasad opracowywania programów studiów wyższych, studiów podyplomowych i innych form kształcenia oraz programów kształcenia w szkołach doktorskich, powinny być sfinalizowane najpóźniej do 31 maja 2019 r.

Zawarty w Raporcie samooceny opis efektów uczenia nie uwzględnia wszystkich charakterystyk drugiego stopnia PRK właściwych dla poziomu 6. Efekty w zakresie wiedzy, w większości przypadków, zakładają jej zdobycie na poziomie podstawowym a nie zaawansowanym, jak określono dla P6S_WG. Nie uwzględniono w efektach uczenia etycznych uwarunkowań działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym podstawowych pojęć z zakresu prawa autorskiego oraz zasad tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości - uwzględniono jedynie formy indywidualne (P6S_WK). W kategorii umiejętności nie uwzględniono charakterystyki P6S_UK obejmującej komunikowanie się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii oraz udziału w debacie, jak również organizacji pracy - planowania i pracy zespołowej (P6S_UO) oraz planowania własnego rozwoju i rozwoju innych osób (P6S_UU). Te efekty zostały wykazane w zakresie kompetencji społecznych, co jest niezgodne z Rozporządzeniem. W tym zakresie założono umiejętność kierowania zespołem, co jest właściwe dla poziomu 7 PRK.

Opis zakładanych efektów uczenia umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich nie jest zgodny z charakterystykami drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226). Efekty uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6 i 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich zostały określone dla dwóch kategorii charakterystyk: wiedzy i umiejętności. W Raporcie samooceny efekty uczenia prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich określono także w kategorii kompetencji społecznych co jest niezgodne z w/w Rozporządzeniem.

Efekty uczenia przewidują nabycie przez absolwentów umiejętności posługiwania się językiem obcym na poziomie B2 z wykorzystaniem słownictwa z zakresu kierunku studiów i uwzględniają przygotowanie absolwentów do prowadzenia badań naukowych (m.in. K1A_U06 – *Wykonuje podstawowe pomiary i eksperymenty z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych z zastosowaniem zasad BHP i ergonomii*) oraz weryfikacji uzyskanych wyników (K1A_U04 – *Dokonyuje statystycznej analizy danych doświadczalnych*). Osiąganiu tych efektów sprzyja włączanie studentów do prac naukowo-badawczych, których efektem są publikacje naukowe i komunikaty konferencyjne oraz udział w badaniach w ramach kół naukowych, w których jednak aktywność studentów ocenianego kierunku jest niewielka (10 członków).

Efekty uczenia uwzględniają również funkcjonowanie absolwenta na rynku pracy. Przykładowo świadczą o tym takie efekty jak: K1A_W10 – wyjaśnia istotę procesu planowania w przedsiębiorstwie gastronomicznym oraz zastosowanie wybranych metod i technik organizatorskich; K1A_W25 - zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w gastronomii; K1A_W26 - objaśnia zastosowanie podstawowych technik i narzędzi związanych z zakładaniem i prowadzeniem działalności gospodarczej oraz sposoby budowania strategii marketingowej przedsiębiorstw gastronomicznych; K1A_U21 - projektuje strategie marketingowe i działalność przedsiębiorstw gastronomicznych; K1A_K10 - jest świadomy ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii.

Efekty dla zajęć zostały na ogół określone poprawnie, w sposób zrozumiały, umożliwiając stworzenie właściwego systemu weryfikacji uzyskania efektów kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. W kilku przypadkach efekty dla zajęć są nieprawidłowo powiązane z efektami kierunkowymi. Np. przedmiot *genetyka w życiu człowieka* efekt W1 „Zna organizację i funkcjonowanie genu i genomu” został odniesiony do efektu kierunkowego K1A_W02 “Zna podstawowe zjawiska fizyczne przydatne do interpretacji procesów i zmian podczas przechowywania surowców oraz produkcji żywności i potraw”. Dla przedmiotu szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i

higieny pracy efekt W1 „Student powinien posiadać wiedzę na temat ogólnych zasad postępowania w razie wypadku podczas nauki i w sytuacjach zagrożeń, okoliczności i przyczyn wypadków studentów, zasad udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku” został odniesiony do efektu kierunkowego K1A_W03 „Ma wiedzę z zakresu chemii ogólnej, biochemii i chemii żywności niezbędną do zrozumienia i opisu budowy materii oraz objaśnienia jej wpływu na właściwości chemiczne, biochemiczne, fizykochemiczne i interakcje składników surowców i żywności”. W przypadku *wychowania fizycznego* efekt W1 „Zna pozytywny wpływ ćwiczeń fizycznych na organizm człowieka oraz sposoby podtrzymania zdrowia i sprawności fizycznej. Zna główne zasady bezpieczeństwa obowiązujące na obiektach krytych/hale sportowe, pływalnie/ i odkrytych/boiska, korty i stadiony/ oraz przepisy w wybranej grze sportowej lub rekreacyjnej” został odniesiony do efektu kierunkowego K1A_W17 „Zna podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz metody określania wartości energetycznej żywności”.

Na poziomie przedmiotów efekty bywają nieuszczegóławiane. Przykładowo przedmiot *catering* efekt W1 - Student zna rodzaje usług cateringowych - efekt kierunkowy K1A_W12 Zna poszczególne rodzaje usług cateringowych oraz ich zagrożenia w postaci możliwych zatruc pokarmowych; *gastronomia w aspekcie historycznym, kulturowym, religijnym* efekt U1 - Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii oraz jej otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować - efekt kierunkowy K1A_U01 Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii oraz jej otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej; efekt W1 - Zna historyczne kultury żywieniowe, style kulinarne, najważniejsze dzieła i motywy kulinarne w historii gastronomii, najważniejsze religijne regulacje żywieniowe oraz postaci najśłynniejszych kucharzy, w aspekcie kuchni naturalnej, regionalnej i tradycyjnej - efekt kierunkowy K1A_W07 Zna historyczne kultury żywieniowe, style kulinarne, najważniejsze dzieła i motywy kulinarne w sztuce oraz postaci najśłynniejszych kucharzy w aspekcie kuchni naturalnej, regionalnej i tradycyjnej; *komputerowe wspomaganie w gastronomii* efekt W1 - zna narzędzia informatyczne pomocne w zarządzaniu lokalem gastronomicznym - efekt kierunkowy K1A_W11 Zna narzędzia informatyczne pomocne w zarządzaniu lokalem gastronomicznym.

Na poziomie efektów dla zajęć często przenoszone jest niewłaściwe dla PRK przyporządkowanie planowania i organizacji pracy indywidualnej oraz w zespole do efektów w zakresie kompetencji społecznych np. *Geografia turystyczna Polski* K1 - Organizuje zespołowe prace zmierzające do przygotowania projektu produktu turystycznego, opartego na regionalnych walorach geograficzno – krajoznawczych; *Savoir vivre* K1 - Organizuje podział pracy podczas wykonywania prac projektowych, dokonuje podziału zadań, koordynuje je i współpracuje z kolegami z zespołu dzieląc się obowiązkami podczas ich wykonywania; *towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych* K1 - Organizuje podział pracy na stanowisku badawczym. Współpracuje w zespole badawczym przy sporządzaniu sprawozdania oraz świadomie ocenia wkład własnej pracy.

Podane zajęcia to tylko przykłady, rekomenduje się poprawienie sposobu formułowania efektów uczenia się dla zajęć i zapewnienie ich prawidłowego powiązania z efektami kierunkowymi.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku gastronomia - sztuka kulinarna są zgodne z misją i strategią Uczelni. Kształcenie jest realizowane na studiach o profilu ogólnoakademickim na poziomie I stopnia

studiów stacjonarnych. Kierunek jest prawidłowo przyporządkowany do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia, w której to dyscyplinie jednostki Wydziału Nauki o Żywności prowadzą badania naukowe związane ze specyfiką kierunku oraz legitymują się współpracą z otoczeniem społeczno-gospodarczym. W połączeniu z nowoczesną bazą naukowo-badawczą i dydaktyczną umożliwia to wykształcenie studentów zgodnie ze współczesnymi wymogami rynku pracy. Koncepcja i cele kształcenia zostały określone we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. W koncepcji kształcenia założono, że absolwent studiów I stopnia jest przygotowany do pracy na różnych stanowiskach w zakładach gastronomicznych i jest ekspertem kulinarnym posiadającym wiedzę o charakterze praktyczno-aplikacyjnym, nie tylko w zakresie gastronomii, ale także nauk humanistycznych i ekonomicznych.

O ocenie kryterium zadecydowały poniższe nieprawidłowości:

1. Efekty uczenia nie w pełni korespondują z koncepcją i celami kształcenia. Nie wszystkie kierunkowe efekty uczenia mieszczą się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której został przyporządkowany kierunek.
2. Dla kierunku nie zostały określone efekty uczenia się uwzględniające wszystkie charakterystyki drugiego stopnia PRK właściwe dla poziomu 6.
3. Efekty uczenia umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich nie określono zgodnie z charakterystykami drugiego stopnia dla kwalifikacji na poziomie 6PRK dotyczących uzyskania kompetencji inżynierskich.

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

Zalecenia

1. Zaleca się uwzględnienie w opisie zakładanych efektów uczenia się wszystkich charakterystyk drugiego stopnia PRK właściwych dla poziomu 6 zgodnych z rozporządzeniem 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).
2. Zaleca się prawidłowe określenie efektów uczenia się umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich jedynie w kategoriach wiedzy i umiejętności, zgodnie z rozporządzeniem 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).
3. Zaleca się określić efekty kierunkowe i efekty dla zajęć zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz zakładaną sylwetką absolwenta oraz wyeliminować efekty uczenia odnoszące się do zagadnień nie związanych z sylwetką absolwenta, ukierunkowanego na poznanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych związanych z tematyką gastronomii i sztuki kulinarnej.
4. Zaleca się podjęcie przez uczelnię skutecznych działań projakościowych, związanych z funkcjonowaniem systemu zapewnienia jakości kształcenia zapobiegających nieprawidłowościom w zakresie opisu zakładanych efektów uczenia się.

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

W programie studiów przewidziano przedmioty i treści programowe zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz umożliwiające studentom nabycie wszystkich zakładanych efektów kształcenia. Jednak w programie studiów zaplanowano także treści kształcenia, które wykraczają poza ramy właściwe dla dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której w całości został przyporządkowany kierunek. Jest to konsekwencją zawarcia w opisie zakładanych efektów kształcenia dla kierunku efektów nie mieszczących się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz niezgodnych z koncepcją, celami kształcenia i sylwetką absolwenta, na co wskazano w analizie stanu faktycznego kryterium 1.

W planie studiów uwzględniono zbyt wiele zajęć dotyczących pozyskiwania surowców: *hodowla roślin i nasiennictwo* - 30 godz.; *uprawa roślin a jakość surowca* - 30 godz.; *towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego* - 60 godz.; *chów i hodowla zwierząt a jakość produktu* - 30 godz.; *pozyskiwanie i ocena surowców zwierzęcych* - 30 godz.; *pozyskiwanie i ocena ryb oraz bezkręgowców wodnych* - 30 godz.; *pszczelarstwo i miodosytnictwo* – 30 godz.; *towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego* - 60 godz. Zajęciom tym przypisano 22 punkty ECTS, co stanowi aż 10% sumy punktów dla programu studiów. Dodać także należy, że treści większości wymienionych wyżej zajęć przekraczają ramy dyscypliny technologia żywności i żywienia. Treści programowe niektórych zajęć są nadmiernie rozbudowane w stosunku do rzeczywistych potrzeb wynikających z celów kształcenia i sylwetki absolwenta. Np. treści przedmiotu *uprawa roślin a jakość surowca* obejmują m.in.: Parametry jakościowe surowca dla przemysłu młynarsko-piekarskiego. Parametry jakościowe surowca dla przemysłu browarnego. Parametry jakościowe surowca dla przemysłu cukrowniczego. Parametry jakościowe surowca dla przemysłu olejarskiego, które nie są niezbędne osobom przygotowującym się do pracy w branży gastronomicznej. Podobnie jak wiedza dotycząca: Ogólnych zasad zakładania pasiek. Budowy morfologicznej i anatomicznej pszczoł. Biologii rodziny pszczoł, przekazywana studentom w ramach przedmiotu *pszczelarstwo i miodosytnictwo*. Zespół oceniający nie neguje zasadności uwzględnienia w programie studiów kierunku gastronomia-sztuka kulinarna treści programowych dotyczących wpływu metod pozyskiwania surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego na ich jakość i przydatność kulinarną. Należy jednak zapewnić zgodność związku treści przekazywanych w ramach wymienionych wyżej zajęć z rzeczywistymi potrzebami wynikającymi z celów kształcenia i sylwetki absolwenta.

Na podstawie analizy sylabusów stwierdzono powtarzanie treści w ramach zajęć: *pozyskiwanie i ocena surowców zwierzęcych* - Charakterystyka podstawowych (mięso, mleko, jaja) jadalnych surowców zwierzęcych i *towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego* - Określanie składu chemicznego i cech technologicznych mięsa zwierząt rzeźnych, jak również *technologia potraw mięsnych* - Ocena jakości mięsa zwierząt rzeźnych. Potwierdzają to zbliżone tematycznie pytania w pracach etapowych (kolokwiach) z tych przedmiotów.

Podobne treści programowe zawarto również w sylabusach zajęć: *technologia potraw z ryb i owoców morza* - Podział i charakterystyka ryb ich wartość odżywcza i *pozyskiwanie, i ocena ryb oraz bezkręgowców wodnych* - Przekazanie podstawowych informacji nt. połowu oraz chowu i hodowli ryb i owoców morza, oraz ich wartości odżywczej. Rekomenduje się wyeliminowanie powtarzających się treści w ramach przedmiotów. W planie studiów kierunku gastronomia – sztuka kulinarna założono stopniowy rozwój umiejętności studenta. W trakcie pierwszych dwóch semestrów prowadzone są

zajęcia z przedmiotów podstawowych, jak *fizyka, chemia, mikrobiologia, chemia żywności*. Zajęciom tym przypisano 36,5 punktu ECTS. Poszerzają one i systematyzują wiedzę podstawową oraz stanowią podstawę do realizacji przedmiotów kierunkowych, takich jak: *towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego, towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego, ogólna technologia żywności, technologia gastronomiczna, aparatura gastronomiczna, technologia ciast i deserów, technologia potraw dietetycznych*. Przedmiotom kierunkowym przypisano 152 punkty ECTS, co stanowi 72% wszystkich punktów objętych programem studiów.

Dobór treści programowych w zakresie kształcenia kierunkowego odpowiada efektom uczenia prowadzącym do nabycia przez studentów pełnego zestawu kompetencji inżynierskich, a tym samym umożliwia studentom osiągnięcie tych kompetencji. Osiąganie kompetencji inżynierskich w zakresie wiedzy i umiejętności odbywa się podczas wszystkich zajęć kierunkowych, a zwłaszcza na zajęciach: *procesy cieplne w gastronomii, technologia gastronomiczna, technologiczne projektowanie w gastronomii*. Dzięki wiedzy i umiejętnościom nabytym w trakcie realizacji tych zajęć studenci potrafią między innymi przygotowywać schematy technologiczne potraw, zaplanować rozmieszczenie maszyn i urządzeń w zakładzie gastronomicznym, sporządzić harmonogram pracy urządzeń w zakładzie gastronomicznym i obliczyć zużycie czynników energetycznych. Poznają także zasady działania maszyn i urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych. Wszystkie te umiejętności są charakterystyczne dla kompetencji inżynierskich. Nabywaniu tych kompetencji służy także *praktyka zawodowa* oraz realizacja pracy dyplomowej.

Sylabusy poszczególnych przedmiotów są opracowane prawidłowo pod względem merytorycznym. Zawierają one informacje o treści przedmiotu, efekty kształcenia, odniesienie do efektów kierunkowych, formy i warunki weryfikacji efektów oraz literaturę. Wykaz literatury w niektórych przypadkach jest sformułowany zbyt ogólnie jako "Różni autorzy. Różne czasopisma" bez tytułów konkretnych publikacji. Rekomenduje się uszczegółowienie wykazów literatury. W niektórych przypadkach wykaz literatury podstawowej jest zbyt obszerny w stosunku do liczby realizowanych godzin zajęć: Wykład z przedmiotu *etykieta* realizowanego w wymiarze 4 godzin wykładu (0,5 punktu ECTS) liczy aż 7 pozycji literatury. Tak obszerne wykazy sugerują, że zakres treści programowych w ramach tych przedmiotów jest nieadekwatny do czasu przewidzianego na ich realizację. W przypadku konieczności korzystania z wielu pozycji bibliograficznych rozwiązaniem może być wskazanie zakresu stron.

Studia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna trwają 7 semestrów przy koniecznym nakładzie pracy studenta 210 punktów ECTS. Obciążenia godzinowe oraz nakład pracy niezbędny do osiągnięcia założonych efektów uczenia przypisany do poszczególnych zajęć jest oszacowany prawidłowo z wyjątkiem opisanych powyżej przypadków, na co wskazuje lista literatury podstawowej koniecznej do przestudiowania przez studentów. Liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia wynosi 2732, za które student uzyskuje 109 punktów ECTS, co jest zgodne z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.

Wszystkie przedmioty podstawowe mają status zajęć obligatoryjnych. Wskazana przez Uczelnię w Raporcie samooceny łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru wynosi 63, co stanowi 30% łącznej liczby punktów uzyskiwanych w toku studiów. Do tej grupy zajęć zaliczono m.in. *praktykę zawodową* (6 ECTS), w ramach której wszyscy studenci osiągają te same efekty uczenia. Zatem rzeczywista liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru wynosi 57, co stanowi 27% łącznej liczby punktów przewidzianych w programie studiów. Zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia przyporządkowano 117,5 punktu ECTS, co stanowi 56% i spełnia wymagania dla studiów o profilu ogólnoakademickim.

Język obcy (angielski, francuski, hiszpański, niemiecki, rosyjski, włoski) wybierany przez studentów jest realizowany w trakcie czterech semestrów, poczynając od drugiego, w łącznym wymiarze 120 godzin (8 ECTS), co pozwala na uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego na poziomie B2. Ponadto w planie studiów znajdują się warsztaty językowe do wyboru: *english in gastronomy* lub *gastronomy vocabulary*, które umożliwiają studentom doskonalenie umiejętności językowych, zapoznanie z pojęciami i zwrotami odnoszącymi się do działalności gastronomicznej w kontekście wykorzystania w praktyce oraz rozumienia i tłumaczenia prostych tekstów specjalistycznych. Określone w sylabusach wymagania wstępne dla tych przedmiotów zakładają znajomość języka angielskiego na poziomie B2+. Warunek ten nie może być spełniony przez studentów, którzy w trakcie studiów wybrali inny język obcy niż język angielski. Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych wskazana przez Uczelnię w Raporcie samooceny wynosiła 11,5. Do grupy tej zaliczono takie przedmioty jak: *język obcy*, *etykieta*, *protokół dyplomatyczny*, *savoir vivre*. Po odjęciu 8 punktów ECTS za zajęcia z języka obcego, liczba punktów ECTS przyporządkowana tej grupie zajęć wynosi 3,5 wobec wymaganych 5.

Dobór form zajęć do treści kształcenia oraz sekwencja przedmiotów jest prawidłowa. Zespół rekomenduje jedynie przeniesienie przedmiotu *chemia żywności* z semestru pierwszego na semestr drugi, tak aby nie był on realizowany równolegle z przedmiotem *chemia*, bowiem osiągnięcie efektów uczenia z przedmiotu *chemia* jest niezbędne do osiągnięcia efektów z przedmiotu *chemia żywności*.

Dobór metod kształcenia w przedstawionym programie studiów nie budzi zastrzeżeń. Wykłady mają charakter problemowy, w niektórych przypadkach również konwersacyjny, najczęściej są wspomagane prezentacjami multimedialnymi. Na ćwiczeniach prowadzone są aktywne metody pracy z grupą w formie dyskusji, burzy mózgów, projektowania, analizy danych czy prezentacji. Metody te stymulują studentów do aktywności, samodzielności i współpracy w zespołach. Dużą część zajęć stanowią zajęcia o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe lub warsztatowe), za które student otrzymuje 24% ogólnej liczby punktów ECTS. Metody kształcenia stosowane przy realizacji zajęć praktycznych zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się prowadzących do nabycia pełnego zestawu kompetencji inżynierskich. W trakcie ćwiczeń projektowych i laboratoryjnych o charakterze technologicznym studenci zapoznają się z funkcjonowaniem urządzeń stosowanych w gastronomii, realizacja procesów jednostkowych i produkcją potraw. Bogato wyposażona baza dydaktyczna UWM w Olsztynie zapewnia możliwość realizacji tego typu zajęć.

W czasie pandemii Covid-19 zajęcia na ocenianym kierunku realizowane są w układzie hybrydowym tj. z wykorzystaniem zarówno nauczania zdalnego oraz zajęć dydaktycznych w bezpośrednim kontakcie z nauczycielami akademickimi. Zajęcia w bezpośrednim kontakcie z nauczycielami akademickimi, których realizacja wymaga wykorzystania laboratoriów, urządzeń i aparatury dydaktycznej, pomiarowej lub eksperymentalnej zostały zrealizowane w formie zblokowanej w siedzibie uczelni. Zajęcia hospitowane podczas wizytacji były prowadzone w formie zadanej z wykorzystaniem platformy MS Teams. Tematyka zajęć była zgodna z sylabusami przedmiotów, a nauczyciele byli dobrze przygotowani do ich realizacji. Dzięki licznym pytaniom aktywizującym zadawanym przez większość nauczycieli, studenci na ogół czynnie uczestniczyli w zajęciach. Materiałami dydaktycznymi najczęściej wykorzystywanymi w trakcie hospitowanych zajęć były prezentacje multimedialne. Na jednym z przedmiotów przeprowadzono pokaz zastosowania i zasady działania urządzeń stosowanych w zakładach gastronomicznych. W przypadku wykładu z przedmiotu *pszczelarstwo i miodosytnictwo* Zespół oceniający nie miał możliwości weryfikacji materiałów dydaktycznych ze względu na trudności techniczne z ich udostępnieniem w trakcie hospitacji. Zastrzeżenia zespołu wzbudził sposób realizacji ćwiczeń z tego przedmiotu (metoda podająca) właściwy raczej dla wykładu niż ćwiczeń praktycznych.

Zajęcia te zakończyły się 45 minut wcześniej niż wynikało to z harmonogramu. Szczegółowa informacja o hospitowanych zajęciach stanowi załącznik nr 5 do Raportu.

Studenci otrzymują przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej, obejmującej formułowanie i analizę problemów badawczych, dobór metod, planowanie eksperymentu i ocenę statystyczną wyników. Umiejętności te pogłębiają realizując prace dyplomowe oraz biorąc udział w seminariach. Mają również możliwość uczestniczenia w pracach badawczych prowadzonych na Wydziale, czego efektem są publikacje wspólne z pracownikami. Na Wydziale działają koła naukowe, lecz aktywność naukowa studentów ocenianego kierunku jest w nich niewielka. Członkami kół jest 10 studentów.

Studenci mają możliwość studiowania w ramach indywidualnego programu kształcenia i planu studiów. Obecnie jedna studentka kierunku gastronomia - sztuka kulinarna korzysta z indywidualnej organizacji studiów w związku z realizacją studiów na więcej niż jednym kierunku.

Metody kształcenia umożliwiają również dostosowanie procesu uczenia dla studentów z niepełnosprawnościami. Zajęcia z języka obcego są realizowane w formie lektoratów i prowadzą do jego znajomości na poziomie B2.

W okresie przed pandemią Covid-19 na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna nie prowadzono zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. W roku akademickim 2020/2021 przewidziane programem studiów zajęcia realizowane są w układzie hybrydowym, tj. z wykorzystaniem zarówno nauczania zdalnego (platforma MS Teams) oraz zajęć dydaktycznych w bezpośrednim kontakcie z nauczycielami akademickimi. Zajęcia, których realizacja wymaga wykorzystania laboratoriów, urządzeń i aparatury dydaktycznej, pomiarowej lub eksperymentalnej są realizowane w formie zblokowanej z zachowaniem wytycznych sanitarnych w zakresie epidemiologicznym zarówno przez pracowników, jak i studentów.

Warunki realizacji praktyki są określone formalnie na poziomie Uczelni w następujących dokumentach: Regulamin Studiów UWM w Olsztynie, Zarządzenie Nr 35/2019 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 6 maja 2019 roku w sprawie zasad realizacji praktyk studenckich. Na wydziałowej stronie internetowej znajdują się wszystkie niezbędne informacje dla studenta pomocne przy wyborze i realizacji praktyki: dokumenty i druki, przewodniki do praktyk, obowiązujące procedury, kontakty do opiekunów praktyk, terminarz zaliczania przedmiotu oraz oferty przedsiębiorstw produkcyjnych i usługowych. W sylabusie praktyk podane wszystkie niezbędne informacje, w tym szczegółowe warunki weryfikacji efektów uczenia się.

Praktykom zawodowym przypisano następujące efekty uczenia się: wiedza - W1 - Zna i opisuje strukturę zakładu i organizację produkcji; W2 - Wyjaśnia i analizuje procesy technologiczne stosowane w zakładzie; umiejętności - U1 - Wykonuje zadania związane ze specyfiką zakładu; U2 - Dokonuje krytycznej analizy stosowanych procesów technologicznych; U3 - Posługuje się terminologią w zakresie systemów kontroli jakości produkcji i produktów; Kompetencje społeczne - K1 - Organizuje pracę własną w zakładzie/laboratorium, dba o stanowisko pracy i przekazaną dokumentację techniczną/technologiczną; K2 - Współpracuje z opiekunem praktyki oraz z osobami zatrudnionymi w zakładzie. Określenie efektów dla praktyki zawodowej na ocenianym kierunku jest zasadne.

W obowiązującym sylabusie praktyki zawodowej przewidziano m.in. następujące treści: „Uwarunkowania ekonomiczne działalności zakładu przemysłowego (rentowność i obroty branży, koszty działalności, możliwość zwiększenia zysku w zakładzie). Społeczne aspekty produkcji w zakładzie przemysłowym (gospodarka odpadami, ściekami, ochrona środowiska).” oraz cele kształcenia: „Poznanie i krytyczna analiza zasobów technicznych zakładu produkcyjnego (stan wyposażenia, jego innowacyjność). Poznanie i krytyczna analiza uwarunkowań ekonomicznych działalności zakładu przemysłowego oraz społecznych aspektów produkcji w zakładzie przemysłowym (gospodarka

odpadami, ściekami, ochrona środowiska).” Te elementy treści i celów nie są w pełni spójne z efektami uczenia się zakładanych dla praktyki zawodowej, programem praktyk zawartym w udostępnionych ZO PKA dzienniczkach praktyk ani listą zagadnień, będących przedmiotem rozmowy zaliczeniowej. Ponadto, przy tak szerokim ujęciu zagadnień, które mają być poruszane na praktyce zawodowej, przy jej 4-tygodniowym wymiarze i dla studenta, który osiągnął efekty uczenia się na poziomie 3 roku studiów I stopnia pojawiają się wątpliwości, czy studenci mają możliwość zrealizowania wszystkich wymaganych celów i treści. W szczególności, chodzi tu o potencjał oceny innowacyjności stosowanej technologii oraz krytyczną analizę uwarunkowań ekonomicznych. W związku z powyższym - nie negując znaczenia rozpoznania przez praktykanta całokształtu zagadnień związanych z funkcjonowaniem podmiotu świadczącego usługi gastronomiczne - rekomenduje się doprecyzowanie celów przypisanych praktyce zawodowej i określenie konkretnych treści, które powinny być zrealizowane w trakcie praktyk, ze szczególnym naciskiem na zachowanie zgodności z efektami kształcenia przypisanymi dla praktyk.

Opiekunowie praktyk na poziomie kierunku są powołani przez dziekana i odpowiadają za poprawność kształcenia w ramach praktyk zawodowych. W szczególności: pomagają oni w doborze miejsca praktyki, nadzorują realizację praktyk, weryfikują osiągnięcie zakładanych dla praktyk efektów uczenia się oraz prowadzą ewaluację całokształtu praktyk zawodowych z punktu widzenia doskonalenia kształcenia na ocenianym kierunku. Opiekun praktyk organizuje spotkania informacyjne dla studentów, na których omawiane są zasady odbywania praktyk, prezentowane są rekomendowane podmioty, umożliwiające osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje opiekuna praktyk na ocenianym kierunku umożliwiają prawidłową realizację praktyk. Studenci odbywają praktyki zawodowe po zakończeniu zajęć dydaktycznych trzeciego roku studiów. Czas trwania praktyki zawodowej wynosi 4 tygodnie (160 godzin). Miejscem praktyki powinna być gastronomia otwarta (restauracje, kawiarnie, stołówki, zajazdy, cukiernie itp.) lub zakłady przygotowujące gotowe produkty dla gastronomii (np. garmazernie, firmy cateringowe). Infrastruktura miejsc, w których studenci odbywają praktyki zawodowe na kierunku gastronomia - sztuka kulinarna obejmuje działy w ramach typowej infrastruktury gastronomicznej: kuchnia właściwa z zapleczem magazynowym; przygotowalnia brudne owoców, warzyw, jaj, ryb lub mięsa; zmywalnię i pomieszczenia na odpady pokonsumpcyjne; zaplecze socjalne; zaplecze kelnerskie; sala konsumencka oraz biuro menadżera gastronomii lub intendenta. Obiekty, w których studenci odbywają praktyki powinny być wyposażone w podstawowy sprzęt gastronomiczny: urządzenia chłodnicze, grzewcze, do obróbki wstępnej, drobny i pomocniczy sprzęt gastronomiczny i urządzenia do utylizacji odpadów.

Student może skorzystać z propozycji miejsc praktyk wskazanych przez opiekunów praktyk. Studenci są często kierowani na praktyki do organizacji firm, z którymi nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku współpracują na płaszczyźnie naukowej i eksperckiej. Dzięki temu, studenci mają dobre warunki do wykorzystania możliwości uczenia się w ramach praktyki zawodowej. W przypadku samodzielnego wyboru miejsca praktyk przez studenta opiekun weryfikuje miejsce praktyki pod kątem możliwości osiągnięcia przez studenta wymaganych programem studiów efektów uczenia się. W ocenie przydatności danego podmiotu w realizacji praktyk opiekun wykorzystuje też informacje pozyskane w trakcie wizyt studyjnych, zajęć terenowych oraz wspólnych przedsięwzięć o charakterze szkoleniowym i edukacyjnym, jak również sprawozdania praktykantów. Tryb weryfikacji możliwości osiągnięcia przez praktykanta zakładanych efektów uczenia się jest starannie realizowany i gwarantuje adekwatność miejsc praktyk do zakładanych efektów uczenia się.

Studenci ocenianego kierunku realizują praktyki zawodowe w takich obiektach, jak: Cukiernia UMAM Patisserie, Gdańsk; Hotel Warmia Park w Pluskach – Stawiguda; Hotel Przyszań & Spa – AREON –

Olsztyn; Hotel Gołębiowski, Mikołajki; Restauracja "Złoty Strug" Pluski – Stawiguda, Browar Zamkowy Młyn - Browar Warmia – Olsztyn. Liczba i różnicowanie miejsc praktyk dostępnych dla studentów są wystarczające dla zapewnienia odpowiedniego doboru miejsc praktyk.

Realizacja praktyk odbywa się na podstawie zawartej umowy pomiędzy jednostką przyjmującą studenta na praktykę a UWM w Olsztynie, do której załącza się program praktyk. Jednostka przyjmująca na praktykę potwierdza możliwość realizacji programu praktyk koniecznego dla osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się.

W trakcie realizacji praktyki student wypełnia dziennik praktyk: wymienia i opisuje czynności wykonywanych w kolejnych tygodniach praktyki. Wpisy w dzienniku praktyk są potwierdzane przez zakładowego opiekuna praktyk. Ponadto, student jest zobowiązany do przygotowania sprawozdania z praktyki, czyli kilkunastostronicowego, szczegółowego opracowania, w którym zawiera się dane i informacje (opisy, schematy, zestawienia, projekty, bilanse, itp.), wyniki badań własnych, wnioski, spis literatury wraz z załącznikami. Udział pracodawcy w nadzorze i ocenie praktykanta znajduje swój formalny wyraz w szczegółowej ocenie, w której uwzględnia się m.in. znajomość struktury podmiotu, zakresu produkcji; wyposażenia; technologii; społecznych aspektów produkcji; zdobyte umiejętności praktyczne; punktualność, odpowiedzialność za powierzone zadanie; umiejętność współpracy, przestrzeganie zasad BHP i ppoż.; samodzielność i kreatywność. Dodatkowo wystawiane jest zaświadczenie z miejsca odbywania praktyki. Weryfikacja dzienniczków i sprawozdań przez ZO PKA potwierdza staranność i wszechstronność danych rejestrowanych w trakcie praktyki zawodowej przez studenta oraz kompleksowość oceny dokonywanej przez zakładowego opiekuna praktyk.

Kontrola przebiegu praktyki polega na wrywkowo przeprowadzanych hospitacjach na miejscu przez opiekuna praktyk (określony podmiot jest wizytowany nie rzadziej niż raz na 5 lat), rozmowach telefonicznych w przedstawicielem zakładu pracy lub/i praktykantem. Przewiduje się również wizyty interwencyjne w przypadku zgłoszenia przez praktykanta nieprawidłowości w realizacji praktyki, z tym, że jak dotychczas nie było takiej potrzeby. Notatki mają być sporządzane jedynie z hospitacji interwencyjnych. Rekomenduje się uporządkowanie kwestii nadzoru nad realizacją praktyk w trakcie odbywania przez studenta w zakładzie pracy, z uwzględnieniem harmonogramu, większej częstotliwości wizyt oraz prowadzenia odpowiedniej dokumentacji.

Opiekun praktyk weryfikuje osiągnięcie przez praktykanta efektów uczenia się na podstawie dokumentacji: dziennika praktyk, pisemnego sprawozdania, oceny osiągnięcia poszczególnych efektów uczenia się i zaświadczenia o odbyciu praktyk wystawionych przez zakładowego opiekuna. Ponadto, warunkiem zaliczenia praktyki jest wykazanie się wiadomościami z zagadnień objętych programem praktyki w czasie egzaminu ustnego. Ocena osiągnięcia efektów uczenia się dokonywana przez opiekuna ma charakter kompleksowy i odnosi się do każdego z zakładanych efektów wedle określonych kryteriów.

Zasady odbywania praktyk zawodowych określone na poziomie Uczelni stanowią, że możliwe jest „...zaliczenia praktyki zawodowej bez jej odbywania ... na podstawie zaświadczenia o pracy zawodowej w zakładzie ... Należy wówczas przedstawić podaniewraz z dokumentami poświadczającymi pracę zawodową oraz zakresem obowiązków... Praktyki zagraniczne są również organizowane w ramach program Erasmus+. Od roku akademickiego 2014/2015 praktykę w zagranicznych podmiotach odbywało 17 studentów Wydziału Nauki o Żywności. Ostateczną formą zaliczenia praktyki w każdym przypadku jest formalna weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się przez opiekuna praktyk z uwzględnieniem szczegółowego pisemnego sprawozdanie z praktyki oraz ustną weryfikacją osiągniętych efektów uczenia się.

Przewodniczący Zespołu ds. Zapewniania Jakości Kształcenia w porozumieniu z Wydziałowym Koordynatorem Praktyk/Prodziekanem ds. studenckich analizuje opinie od opiekunów praktyk zawodowych oraz przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego i inicjuje dalsze działania w zakresie zmian w efektach uczenia się i treściach kształcenia. Program praktyk, ich realizacja oraz efekty uczenia się osiągnięte na praktykach podlegają ocenie dokonywanej z udziałem studentów, z tym, że jak dotychczas nie stwierdzono wykorzystania tej ewaluacji w doskonaleniu kształcenia na ocenianym kierunku. Również, jak dotychczas nie stwierdzono problemów związanych z praktykami zawodowymi, które wymagałyby interwencji ze strony Uczelni.

Plan studiów kierunku gastronomia – sztuka kulinarna przewiduje w każdym semestrze realizację zajęć, za które student uzyskuje 30 punktów ECTS. Natomiast obciążenie tygodniowe godzinami zajęć dydaktycznych nie jest równomierne w poszczególnych latach, co jest zrozumiałe, bowiem na wyższych latach studenci więcej pracują samodzielnie. Zajęcia dydaktyczne odbywają się od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 20.00 zgodnie z harmonogramem roku akademickiego i planem zajęć. Pomiędzy poszczególnymi zajęciami przewidziane są przerwy. Obecnie ze względu na sytuację pandemiczną zajęcia odbywają się w formie hybrydowej, o czym wspomniano powyżej. Studenci kierunku na spotkaniu z zespołem oceniającym PKA nie zgłaszali zastrzeżeń do harmonogramu zajęć dydaktycznych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Treści programowe w ramach zajęć na kierunku gastronomia - sztuka kulinarna są zgodne z efektami kształcenia. Jednak zakres treści programowych w przypadku niektórych przedmiotów (*hodowla roślin i nasiennictwo; uprawa roślin a jakość surowca; chów i hodowla zwierząt a jakość produktu; pszczelarstwo i miodosytnictwo*) nie jest zgodny z celami kształcenia i sylwetką absolwenta i zdecydowanie wykracza poza zasób niezbędny osobie przygotowującej się do pracy w branży gastronomicznej. Za wyjątkiem zakwestionowanych powyżej zajęć dydaktycznych treści pozostałych przedmiotów są zgodne z aktualnym stanem wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której w całości przyporządkowano kierunek. Treści zajęć dydaktycznych umożliwiają także osiągnięcie wszystkich efektów inżynierskich. Treści programowe są na ogół specyficzne dla zajęć, jednak w kilku przypadkach stwierdzono ich powtarzanie w ramach różnych przedmiotów. Sylabusy przedmiotów zawierają wszystkie niezbędne informacje i są przygotowane w zasadzie poprawnie. Zauważono jednak, że wykazy zalecanej do niektórych przedmiotów literatury podstawowej są mało precyzyjne lub zbyt obszerne w stosunku do nakładu pracy studenta mierzonego liczbą punktów ECTS.

Plan studiów określający czas trwania studiów oraz oszacowany nakład pracy w punktach ECTS zapewnia osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich jest zgodna z przepisami. Sekwencja zajęć jest prawidłowa, z wyjątkiem przedmiotów *chemia* i *chemia żywności*. Udział liczby punktów ECTS przypisanych zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia przekracza 50% i spełnia wymagania dla studiów o profilu ogólnoakademickim. W planie studiów przewidziano przedmioty z nauk humanistycznych i społecznych w wymiarze niezgodnym z wymaganiami. Liczba punktów ECTS przyporządkowana tej grupie zajęć wynosi 3,5 wobec wymaganych 5. Plan studiów nie zapewnia możliwości wyboru zajęć w wymiarze określonym w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa

Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów. Zajęciom fakultatywnym przypisano 27% łącznej liczby punktów ECTS uzyskiwanych w toku studiów, zamiast wymaganych 30%.

Metody kształcenia są różnorodne i dopasowane do osiągnięcia efektów kształcenia, uwzględniają udział studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia badań oraz pozwalają na osiągnięcie wszystkich kompetencji inżynierskich. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji w zakresie znajomości języka obcego na poziomie B2. Program studiów nie przewiduje możliwości zapoznania ze słownictwem specjalistycznym w każdym z języków obcych wybranym przez studentów. Przedmioty to umożliwiające są realizowane jedynie w języku angielskim. Studenci mają możliwość dostosowania procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnościami.

Organizacja praktyk i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady obejmujące wskazanie osób, które odpowiadają za organizację i nadzór oraz określenie ich zadań i odpowiedzialności, kryteria, które muszą spełniać placówki, w których studenci odbywają praktyki, reguły zatwierdzania miejsca odbywania praktyki samodzielnie wybranego przez studenta, warunki kwalifikowania na praktykę, procedurę potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w miejscu pracy i określania ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym dla praktyk, zadania opiekunów praktyk w miejscu ich odbywania oraz zakres współpracy osób nadzorujących z opiekunami praktyk i sposoby komunikowania się. Sylabus praktyk zawiera wszystkie niezbędne informacje. Wymiar i punktacja ECTS, a także umiejscowienie w planie studiów i dobór miejsc praktyk na wizytowanym kierunku zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, z tym, że dopracowania wymagają cele i treści przypisane praktykom. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów kształcenia się, 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. Ocena osiągnięcia efektów uczenia się dokonywana przez opiekuna ma charakter kompleksowy i odnosi się do każdego z zakładanych efektów uczenia się. Kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje opiekunów praktyk oraz ich liczba umożliwiają prawidłową realizację praktyk. Infrastruktura i wyposażenie miejsc odbywania praktyk są zgodne z potrzebami procesu uczenia się, umożliwiają osiągnięcie efektów uczenia się oraz prawidłową realizację praktyk. Dopracowania wymaga nadzór nad przebiegiem praktyk (hospitacje).

Organizacja procesu nauczania i uczenia się jest prawidłowa, rozplanowanie zajęć umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na udział w zajęciach i samodzielną naukę studentom. O ocenie kryterium zdecydowały poniższe nieprawidłowości:

1. Brak zgodności treści programowych w ramach niektórych zajęć oferowanych w programie studiów z celami kształcenia i sylwetką absolwenta.
2. Brak możliwości zapoznania ze słownictwem specjalistycznym w każdym z języków obcych wybranym przez studentów.
3. Niezapewnienie w planie studiów możliwości wyboru zajęć w wymiarze określonym w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów.
4. Niezapewnienie w planie studiów wymaganej przepisami minimalnej liczby punktów przyporządkowanym przedmiotom z nauk humanistycznych i społecznych
5. Nadmierny nakład pracy studenta mierzonego liczbą punktów ECTS w przypadku niektórych zajęć, na co wskazują wykazy zalecanej literatury podstawowej.

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

Zalecenia

1. Zaleca się zapewnienie zgodności treści programowych w ramach zajęć oferowanych w programie studiów z zakładanymi efektami uczenia, wynikającymi z celów kształcenia i sylwetki absolwenta.
2. Zaleca się zapewnienie możliwości zapoznania ze słownictwem specjalistycznym w każdym z języków obcych wybieranym przez studentów.
3. Zaleca się zapewnienie w programie studiów możliwości swobodnego wyboru zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% łącznej liczby punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów, tj. co najmniej 63 ECTS zgodnie z wymogiem określonym w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. z 2018 r. poz. 1861 ze zm.).
4. Zaleca się wprowadzenie zmian w programie studiów celem zapewnienia studentom możliwości uzyskania w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych liczby punktów ECTS nie mniejszej niż 5, zgodnie z wymogiem określonym w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów.
5. Zaleca się dostosowanie liczby pozycji literatury wymaganej w ramach przedmiotów przewidzianych w planie studiów do mierzonego liczbą punktów ECTS nakładu pracy przewidzianego na ich realizację oraz wdrożenie skutecznych sposobów zapewnienia jakości kształcenia zapobiegających nieprawidłowościom w zakresie doboru literatury adekwatnie do szacowanego nakładu pracy studenta.
6. Zaleca się wdrożenie działań projakościowych, związanych z funkcjonowaniem systemu zapewnienia jakości kształcenia, zapobiegających nieprawidłowościom w zakresie trafnego doboru treści kształcenia.

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

Zasady i tryb przyjmowania kandydatów na I rok studiów na kierunku gastronomia - sztuka kulinarna określają Uchwały nr 530 z 2019 r. i 648 z 2020 r. Senatu UWM w Olsztynie. Nabór odbywa się na zasadzie konkursu świadectw dojrzałości. Zasady punktacji zależą od systemu, w którym uzyskano maturę. Ranking kandydatów ustala się na podstawie sumy procentowych punktów uzyskanych na świadectwie dojrzałości z trzech, wskazanych przez kandydata przedmiotów występujących na świadectwie dojrzałości w części pisemnej egzaminu maturalnego. W postępowaniu kwalifikacyjnym na kierunek gastronomia - sztuka kulinarna brane są pod uwagę następujące przedmioty: *biologia, chemia, fizyka (lub fizyka i astronomia), geografia, historia, język obcy nowożytny* (do wyboru przez kandydata) i *matematyka*. Przepisy uczelniane definiują również zasady przeliczania punktów w przypadku absolwentów posiadających dyplomy Matury Europejskiej (EB) lub Międzynarodowej (IB). Na studia bez postępowania kwalifikacyjnego mogą być przyjmowani laureaci i finaliści wybranych

olimpiad i konkursów stopnia centralnego wskazanych w uchwale Senatu UWM w Olsztynie. Zasady rekrutacji są przejrzyste i bezstronne. Umożliwia również dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności niezbędne do osiągnięcia efektów uczenia się, które są wynikiem zakończonej edukacji na poziomie szkoły średniej.

Zasady, warunki i tryb potwierdzenia efektów uczenia się uzyskanych poza systemem szkolnictwa wyższego reguluje Uchwała nr 576 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 20 września 2019 roku w sprawie określenia zasad potwierdzania efektów uczenia się w Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie. Funkcję Wydziałowego Koordynatora do spraw potwierdzania efektów uczenia się pełni Prodziekan ds. studenckich. Na Wydziale Nauki o Żywności w ramach kształcenia na kierunku gastronomia - sztuka kulinarna w ciągu ostatnich pięciu lat poprzedzających wizytację nie stosowano tego typu weryfikacji.

Warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej, lub na innym Wydziale UWM określone są w Regulaminie Studiów oraz w procedurze wydziałowej, w których przewidziano możliwość przeniesienia osiągnięć z określonego przedmiotu. Zasady dotyczące uznawania efektów uczenia się są opisane precyzyjnie i nie budzą wątpliwości. W ostatnich trzech latach poprzedzających wizytację z procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni korzystało 5 studentów kierunku gastronomia – sztuka kulinarna: 1 osoba – wniosek o przeniesienie z innej uczelni, 4 osoby – wyjazdy w ramach programu Erasmus+.

Zasady dyplomowania określa Regulamin Studiów UWM oraz procedura wydziałowa określająca tryb wyboru i zatwierdzania tematów prac dyplomowych. Tematykę pracy dyplomowej studenci kierunku gastronomia – sztuka kulinarna wybierają w trakcie 5 semestru studiów, spośród propozycji tematów zgłoszonych przez nauczycieli akademickich i zatwierdzonych przez Wydziałową Komisję Dydaktyczną (obecnie Dziekańską Komisję Edukacyjną). Analiza komisji dotyczy głównie zgodności tematu pracy z realizowanym kierunkiem studiów oraz planowanym zakresem i charakterem pracy.

W stanowiącym załącznik do procedury Poradniku dyplomanta zawierającym zalecenia dotyczące realizacji i opracowywania prac inżynierskich założono, że praca inżynierska musi być pracą o charakterze eksperymentalnym. Za eksperyment uznano m.in. przygotowanie projektu technologicznego, przeprowadzenie analiz chemicznych i instrumentalnych, opracowanie książki jakości produktu. W wyniku tych zapisów część prac dyplomowych ma charakter analityczny, co dla studiów przyporządkowanych do dyscypliny technologia żywności i żywienia jest dopuszczalne, lecz w przypadku ocenianego kierunku jest zjawiskiem dość częstym. Przyjęta w Poradniku dyplomanta struktura pracy dyplomowej obejmująca: wstęp - zagadnienie w świetle literatury, cel pracy, część doświadczalną, omówienie i dyskusję wyników, wnioski i/lub podsumowanie, wykaz piśmiennictwa oraz załączniki jest typowa dla prac badawczych/analitycznych a nie inżynierskich. Rekomenduje się wprowadzenie zasad dotyczących realizacji i opracowywania prac inżynierskich, które będą wyraźnie wskazywały na ich technologiczny/projektowy charakter. Z raportów Wydziałowej Komisji Dydaktycznej/Dziekańskiej Komisji Edukacyjnej wynika, iż zdecydowana większość prac inżynierskich jest realizowana pod kierunkiem nauczycieli akademickich zatrudnionych w Katedrze Żywienia Człowieka. Prowadzi to do znacznego zawężenia tematyki realizowanych prac do zagadnień wynikających z profilu naukowego jednostki, w której są realizowane i stanowi bardzo duże obciążenie dla nauczycieli, którzy co roku kierują nawet 8 pracami dyplomowymi studentów tego kierunku jednocześnie. Biorąc pod uwagę zakładane w programie studiów cele kształcenia i sylwetkę absolwenta oraz bardzo szeroki zakres tematyczny przedmiotów ujętych w planie studiów, rekomenduje się włączanie w większym stopniu nauczycieli pozostałych Jednostek do opieki nad pracami dyplomowymi studentów ocenianego kierunku.

Warunkiem przystąpienia do egzaminu dyplomowego jest uzyskanie zaliczeń oraz złożenie egzaminów ze wszystkich przedmiotów i praktyk przewidzianych w planie studiów oraz uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej z pracy dyplomowej. Egzamin dyplomowy przeprowadza komisja powołana przez Dziekana. Egzamin składa się z prezentacji założeń i wyników pracy dyplomowej oraz 3 pytań z zagadnień towaroznawczo - technologicznych (2 pytania) oraz kulturowych i ekonomicznych (1 pytanie). Propozycje zagadnień wskazywane są przez radę programową kierunku gastronomia - sztuka kulinarna, opiniowane przez Wydziałową Komisję Dydaktyczną (obecnie Dziekańską Komisję Edukacyjną), w skład której wchodzi przedstawiciele Wydziałowej Rady Samorządu Studenckiego. Zagadnienia egzaminacyjne są przekazywane do wiadomości studentów za pośrednictwem strony internetowej Wydziału. Za wynik pozytywny egzaminu uznaje się uzyskanie przez studenta oceny co najmniej dostatecznej za odpowiedź na każde z wylosowanych pytań.

W załączniku nr 3 przedstawiono oceny wybranych losowo prac dyplomowych. Tematy i zakres prac odpowiadają efektom kształcenia dla ocenianego kierunku. Poziom większości prac należy uznać za dobry. W niektórych pracach wnioski są mało wnikliwe, a tytuły dwóch prac nie są zgodne z ich treścią. Literatura źródłowa jest wystarczająca, w większości prac uwzględniono również literaturę obcojęzyczną z ostatnich lat. Zwrócono uwagę, że struktura ok. 30% prac nie odpowiada ich treści. Oceny pracy promotora i recenzenta są niekiedy zawyżone, gdyż w ocenie nie uwzględniono słabo wyartykułowanego celu pracy lub zbyt skromnego materiału źródłowego.

Zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się określa Regulamin Studiów UWM w Olsztynie uchwalony Uchwałą Senatu z dnia 25 czerwca 2019 r. Umożliwiają one równe traktowanie studentów w procesie weryfikacji, a w przypadku studentów z niepełnosprawnościami możliwe jest adaptowanie zasad weryfikacji i oceny do potrzeb indywidualnych. Nauczyciel realizujący zajęcia dydaktyczne jest zobowiązany do przekazania studentom na pierwszych zajęciach informacji zawartych w sylabusie, w tym treści programowych, zakładanych efektów kształcenia, sposobu ich osiągania i weryfikacji, zasad zaliczenia przedmiotu oraz literatury. Nauczyciel omawia również formy zaliczenia i realizacji zajęć np.: konstrukcję sprawozdań, prezentacji, sprawdzianów i sposób ich weryfikacji. Sylabus jest dostępny do wglądu przez cały czas trwania zajęć u Koordynatora/prowadzącego zajęcia. Sylabusy zamieszczone są również w systemie USOS.

Studenci są na bieżąco informowani o osiąganych wynikach oraz mają wgląd do swoich prac. Wyniki z egzaminów i informacje o zaliczeniu ćwiczeń z danego przedmiotu dodatkowo są widoczne w systemie USOS na koncie każdego studenta. W przypadku wystąpienia sytuacji konfliktowych studenci mają możliwość zgłaszania ewentualnych zastrzeżeń bezpośrednio do nauczycieli akademickich, a także Dziekana Wydziału.

Metody weryfikacji i oceniania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia w przypadku poszczególnych przedmiotów określono w sylabusach zgodnie z zapisami Regulaminu Studiów UWM w Olsztynie oraz procedurą wydziałową (Weryfikacja i dokumentowanie efektów kształcenia).

Metodami weryfikacji efektów kształcenia/uczenia się w zakresie wiedzy są: kolokwia sprawdzające wiedzę z zagadnień omawianych na ćwiczeniach oraz w przypadku przedmiotów kończących się zaliczeniem testy lub sprawdziany z treści wykładowych, pisemne prace egzaminacyjne z treści ćwiczeń i wykładów, odpowiedzi na pytania zadawane w trakcie głoszenia seminariów. Efekty kształcenia/uczenia się w zakresie umiejętności weryfikowane są poprzez ocenę sprawozdań z ćwiczeń, ocenę zadania praktycznego np. dobranie odpowiedniej metody oceny sensorycznej do potrawy lub produktu i przygotowanie karty oceny, przeprowadzenie oceny oraz dokonanie interpretacji uzyskanych wyników, przygotowanie projektu zakładu gastronomicznego w zespole, wykonanie

konkretnego rodzaju kawy, serwowania wina, przygotowania nakrycia stołu dla gości, przygotowania dekoracji na stół z kwiatów oraz elementów dekoracji do potraw z owoców i warzyw. Efekty kształcenia/uczenia się w zakresie kompetencji społecznych weryfikowane są przez obserwację studentów w trakcie wykonywania zadań praktycznych, obrona przedstawionych rozwiązań i też w czasie np. zaliczania projektu zakładu gastronomicznego, doboru metod oceny sensorycznej, ocena kreatywności, umiejętności współpracy w zespole, zaangażowanie w trakcie wykonywania konkretnych zadań, umiejętności dyskusji naukowej, poszanowania praw autorskich w czasie opracowania prac seminaryjnych.

Opisane w sylabusach sposoby weryfikacji efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w przypadku większości przedmiotów są prawidłowe. Niemniej w przypadku niektórych zespół oceniający PKA ma zastrzeżenia. Dotyczą one weryfikacji kompetencji społecznych czy umiejętności wyłącznie na podstawie kolokwium czy pisemnego egzaminu (np. „jest świadomy potrzeby uczenia się przez całe życie i rozwijania kreatywności” - weryfikacja kolokwium pisemne *marketing w gastronomii*; „ma świadomość zawodowej odpowiedzialności za produkcję zdrowej żywności” weryfikacja kolokwium pisemne na ocenę *uprawa roślin a jakość surowca*). Bardzo często także jednakowe metody weryfikacji są stosowane do weryfikacji wszystkich trzech kategorii efektów kształcenia, co nie zawsze jest najlepszym rozwiązaniem, zwłaszcza w odniesieniu do umiejętności czy kompetencji społecznych. Dlatego rekomenduje się przejrzanie sylabusów i wprowadzenie stosownych zmian w zakresie weryfikacji efektów uczenia się.

System sprawdzania uwzględnia efekty dla zajęć związanych z działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz kompetencji inżynierskich. Weryfikację efektów uczenia zdobytych przez studenta podczas praktyki weryfikuje powołany przez Dziekana opiekun praktyk danego kierunku. Po odbyciu przez studenta praktyki dokonuje on weryfikacji osiągniętych przez studenta efektów uczenia, na podstawie wymaganej dokumentacji związanej z realizacją praktyki zawodowej, w tym pisemnego sprawozdania oraz zaliczenia ustnego jego treści.

Stosowane metody weryfikacji umożliwiają również sprawdzenie i ocenę opanowania przez studentów języka obcego na poziomie B2 z uwzględnieniem słownictwa specjalistycznego.

Podczas zajęć zdalnych sposób weryfikacji efektów uczenia jest dostosowywany do możliwości platform, na których realizowane są zajęcia i zapewnia sprawdzenie nabywania przez studentów efektów uczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Efekty uczenia w zakresie wiedzy są weryfikowane przez testy, kolokwia pisemne, a także ustne na platformach MS Teams i Moodle. Weryfikacja efektów uczenia w zakresie umiejętności podczas zajęć zdalnych obejmuje przygotowanie i przedstawienie prezentacji na zadany temat, przygotowanie sprawozdań na podstawie danych uzyskanych z doświadczenia przeprowadzonego w warunkach domowych (jeśli to możliwe), danych uzyskanych z symulacji lub przekazanych przez nauczyciela oraz projektów. Efekty inżynierskie są weryfikowane poprzez zadania projektowe, zazwyczaj są to projekty technologiczne lub techniczne, opracowywane na różnych zajęciach dydaktycznych. Weryfikacja efektów uczenia w zakresie kompetencji społecznych obejmuje m.in. ocenę aktywności na zajęciach, zaangażowanie oceniane jest przez pracę w „pokojach” na MS Teams, aktywność na czacie.

Stosowane metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się są dostosowane do treści i celów zajęć, uwzględniają zasady sprawiedliwości, a także są pomocne w procesie uczenia się. System sprawdzania i oceniania efektów uczenia się jest przejrzysty, nauczyciele szczegółowo go omawiają w trakcie pierwszych zajęć dydaktycznych w semestrze.

W załączniku nr 3 przedstawiono ocenę prac etapowych dokonaną przez zespół oceniający. Na jej podstawie stwierdzono właściwy dobór metod weryfikacji efektów kształcenia, zgodny z

zaplanowanym w sylabusach przedmiotów. Metody stosowane przez nauczycieli były różnorodne, co pozwoliło na weryfikację wszystkich efektów kształcenia, także kompetencji inżynierskich. Pytania zadawane na egzaminach i kolokwium były dobrze i jasno sformułowane, a stopień ich trudności dostosowany do zakładanych efektów kształcenia i celów przedmiotu. Wszystkie weryfikowane przez zespół prace etapowe były rzetelnie ocenione. Do oceny prac wykorzystywano zwykle cały zakres ocen od 2 do 5, przeważały oceny 3,0 - 4,0. Ocena prac etapowych z wybranych przedmiotów dokonana przez zespół PKA nie wykazała nieprawidłowości.

Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są monitorowane poprzez badanie losów absolwentów za pomocą uczelnianego systemu informatycznego. W przypadku absolwentów z lat 2013 - 2015, w zawodzie ściśle zgodnym z kierunkiem studiów pracowało od 43 do 66%, a w zawodach częściowo związanych od 17 do 34%. Ponadto blisko 30% absolwentów rocznika 2015 po 3 latach od zakończenia studiów zajmowało stanowisko kierownicze.

Potwierdzeniem przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej są publikacje naukowe, których są współautorami. W latach 2015-2019 studenci ocenianego kierunku byli współautorami 10 publikacji naukowych (w tym 4 artykułów naukowych) oraz 9 doniesień na konferencjach naukowych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia na kierunku gastronomia-sztuka kulinarna są przejrzyste i umożliwiają przyjęcie kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności niezbędne do podjęcia studiów na ocenianym kierunku. Nabór kandydatów prowadzony jest w systemie Internetowej Rejestracji Kandydatów, co sprawia, że sposób postępowania rekrutacyjnego jest transparentny i uwzględnia zasadę równych szans. Warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz uzyskanych w innych uczelniach nie budzą zastrzeżeń.

Przyjęta przez Uczelnię procedura dyplomowania jest dostosowana do specyfiki kierunku. Jednak zalecenia zawarte w Poradniku dyplomanta dotyczące realizacji i opracowywania prac inżynierskich oraz przyjęta struktura pracy nie wskazują jednoznacznie na ich technologiczny/projektowy charakter. Przyjęty system weryfikacji efektów uczenia umożliwia monitorowanie postępów studentów w procesie uczenia się. Stosowane metody w większości zapewniają weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia efektów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Pozwalają także na weryfikację efektów inżynierskich. Niewłaściwym jest jednak weryfikowanie kompetencji społecznych i umiejętności wyłącznie na podstawie kolokwium czy pisemnego egzaminu. Rodzaj, forma i tematyka prac etapowych są dostosowane do poziomu studiów i profilu ogólnoakademickiego. Są one zgodne z dyscypliną technologia żywności i żywienia oraz pozwalają na weryfikację zakładanych efektów uczenia. Stosowane metody weryfikacji umożliwiają sprawdzenie przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej i opanowania języka obcego na poziomie B2. Uczelnia systematycznie monitoruje i ocenia postępy studentów w procesie uczenia.

Prace etapowe i dyplomowe są zgodne z celami kształcenia i większością efektów uczenia, odnoszą się do dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowano oceniany kierunek studiów. Tematyka prac dyplomowych jest w pełni zgodna z kierunkiem studiów, mają one w zdecydowanej większości przypadków charakter inżynierski.

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

Na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna przedmioty podstawowe i kierunkowe prowadzi 99 pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych zatrudnionych na Wydziale oraz w innych jednostkach Uniwersytetu UWM w Olsztynie. Pracownicy Wydziału reprezentują przede wszystkim dziedzinę nauk rolniczych, dyscyplinę technologię żywności i żywienia, ale także takie dyscypliny naukowe, jak: nauki o zarządzaniu i jakości, inżynieria chemiczna, nauki biologiczne, nauki fizyczne, nauki chemiczne, nauki farmaceutyczne, inżynieria biomedyczna. Wśród pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych 7 posiada tytuł naukowy profesora, 28 stopień doktora habilitowanego, 53 stopień doktora oraz 11 tytuł zawodowy magistra lub magistra inżyniera. Zajęcia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna prowadzi także praktycy zatrudnieni w podmiotach związanych z technologią gastronomiczną (np. szefowie kuchni, bariści, kucharze), którzy swoją wiedzę i oraz umiejętnościami nabytymi w różnego typu punktach gastronomicznych (branża HoReCa - Hotel, Restaurant, Catering) dzielą się ze studentami. Zgodnie z obowiązującymi na Uczelni zasadami powierzania zajęć dydaktycznych nauczyciele prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku powinni legitymować się odpowiednio szeroką wiedzą i znajomością wykładanego przedmiotu, jak również posiadać doświadczenie i umiejętności dydaktyczne. Jednym z podstawowych kryteriów obsady zajęć dydaktycznych jest także zgodność realizowanych badań naukowych przez osoby prowadzące/koordynujące zajęcia z treściami programowymi tych zajęć. Większość kadry dydaktycznej realizującej zajęcia na ocenianym kierunku posiada dorobek naukowy w dziedzinie nauk rolniczych i dyscyplinie naukowej technologii żywności i żywienia, do której odnoszą się efekty uczenia określone dla wizytowanego kierunku. Jednak stosunkowo niewielu nauczycieli akademickich legitymuje się dorobkiem z zakresu technologii gastronomicznej. Pomimo tego stwierdzić należy, że dorobek naukowy kadry dydaktycznej prowadzącej zajęcia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna jest zróżnicowany i pokrywa większość istotnych zagadnień z realizowanych na kierunku, a związanych z dyscypliną technologią żywności i żywienia. Jest on adekwatny do tematyki prowadzonych zajęć. Zgodnie z Regulaminem Studiów, wykłady prowadzą nauczyciele akademicy z tytułem naukowym profesora lub stopniem naukowym doktora habilitowanego, a także pozytywnie zaopiniowani i upoważnieni przez Radę Wydziału (obecnie Radę Dziekańską) nauczyciele ze stopniem doktora. Zasady doboru nauczycieli akademickich do koordynowania przedmiotu określa procedura Wydziałowego Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia (WSZJK-DJK-NoŻ-2). Kierownik jednostki organizacyjnej składa wnioski o powierzenie funkcji koordynatora do Prodziekana ds. kształcenia. Wydziałowa Komisja Dydaktyczna (obecnie Dziekańska Komisja Edukacyjna) opiniuje, czy wykazane kompetencje są wystarczające do prowadzenia zajęć dydaktycznych i wnioski przekazuje Prodziekanowi ds. kształcenia. Karta charakterystyki nauczycieli powinna być sporządzana co 5 lat lub

na wniosek Kolegium Dziekańskiego oraz w przypadku prowadzenia zajęć z danego przedmiotu po raz pierwszy. Ostateczną decyzję o powierzeniu realizacji zajęć z danego przedmiotu podejmuje Dziekan. Hospitacje zajęć przeprowadzone w trakcie wizytacji wskazują, iż w nauczyciele prowadzący zajęcia mają właściwe kompetencje wykazane w kartach charakterystyki załączonych do raportu samooceny. Nauczyciele w większości stosowali różnorodne metody dydaktyczne, w większości były to multimedialne wykłady informacyjne. Jednak warto podkreślić, że nie wszyscy nauczyciele zachęcali studentów do podejmowania dyskusji i wykazywali dobry kontakt ze studentami. Jednak treści przekazywane w trakcie zajęć były jak najbardziej aktualne, a tematyka zajęć była zgodna z sylabusami prowadzonych przedmiotów.

Nauczyciele akademicki 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 zajęć do wyboru. Pracownicy wykazują się także innymi formami aktywności naukowej, m.in. jako kierownicy lub wykonawcy w projektach badawczych, wdrożeniowych i edukacyjnych. 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.

Polityka kadrowa na Wydziale realizowana jest w oparciu o wytyczne zawarte w Uchwałach nr 223 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 24 listopada 2017 roku w sprawie polityki kadrowej, nr 249 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 21 czerwca 2013 roku w sprawie zasad, kryteriów i trybu oceny pracy nauczyciela akademickiego (zm. Uchwałą nr 613 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 28 listopada 2014 roku), nr 338 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 29 listopada 2013 roku w sprawie kryteriów oceny kandydatów przy zatrudnianiu nauczycieli akademickich na poszczególnych stanowiskach na wydziałach UWM oraz w jednostkach międzywydziałowych (zm. Uchwałą nr 333 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 26 czerwca 2018 roku), Uchwały nr 494 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 21 maja 2019 roku w sprawie Statutu UWM w Olsztynie (Załącznik nr 4 Dodatkowe wymagania kwalifikacyjne niezbędne do zajmowania stanowisk w grupie pracowników badawczo-dydaktycznych i badawczych oraz wymagania kwalifikacyjne niezbędne do zajmowania stanowisk w grupie pracowników dydaktycznych na wydziałach) oraz na podstawie Zarządzenia nr 50/2014 Rektora UWM w Olsztynie z dnia 27 czerwca 2014 roku w sprawie Regulaminu oceny nauczycieli akademickich UWM w Olsztynie. Wydział Nauki o Żywności, UWM w Olsztynie opracował politykę kadrową opierającą się na takim doborze pracowników badawczo-dydaktycznych, który umożliwia zarówno 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. Wydział kieruje się zasadą przyjmowania do pracy jak najlepszych kandydatów, czemu służą przyjęte procedury konkursowe. Kwestie te są regulowane przez przepisy ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, Statut, uchwały Senatu UWM i zarządzenia Rektora UWM. Potwierdzeniem właściwej polityki kadrowej jest dorobek naukowy pracowników zgodny z tematyką 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 wymienionych 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. W jednostkach

Wydziału prowadzone są badania naukowe w ramach badań statutowych/badań finansowanych z subwencji badawczej oraz grantów NCN, NCBR MNiSW i dla młodych naukowców, a także finansowane z innych źródeł. Rada Wydziału wyrażała swoje stanowisko w sprawie badań naukowych i polityki kadrowej podczas corocznych posiedzeń RW. Były one formułowane w postaci akceptacji postanowień przedstawianych przez Prodziekana ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą i poddawanych pod głosowanie przez Dziekana Wydziału (Stanowisko Rady Wydziału w sprawie działalności naukowej i rozwoju kadr). Od 01.10.2019 r. polityka kadrowa prowadzona jest wspólnie przez Dziekana Wydziału i Przewodniczącego Dyscypliny Naukowej Technologia Żywności i Żywienia.

Zagwarantowaniu dobrej jakości procesu dydaktycznego i badań naukowych służy przeprowadzana na UWM ocena nauczycieli akademickich na podstawie ankiet przeprowadzanych wśród studentów, oceniających jakość realizacji zajęć dydaktycznych. Pozwala to na eliminowanie uchybień i podnoszenie kwalifikacji dydaktycznych kadr. Ocenia podlega także działalność naukowa, uwzględniająca kształcenia kadr naukowych, działalność dydaktyczna oraz działalność organizacyjna i popularyzatorska. Przy ocenie działalności naukowej i kształcenia kadr, działalności dydaktycznej, organizacyjnej i popularyzatorskiej stosuje się kryteria określone w Uchwale nr 234 Rady Wydziału o Żywności UWM w Olsztynie z dn. 16.03.2018 r. Ocena nauczycieli akademickich polega na wypełnieniu przez pracownika ankiety oceny okresowej. W ocenie działalności dydaktycznej ocenia się opracowanie nowych materiałów dydaktycznych, opiekę nad kołami naukowymi i opinię studentów. Studenci mają możliwość oceny każdego zajęcia i prowadzących w formie zestandaryzowanej ankiety internetowej, uruchamianej pod koniec każdego semestru. W ocenie działalności dydaktycznej oraz przy doborze obsady zajęć dydaktycznym uwzględnia się także wyniki prowadzonych hospitacji zajęć dydaktycznych. Formą oceny działalności dydaktycznej pracowników jest przeprowadzany co roku przez Samorząd Studencki konkurs „Belfer Roku”. Zwycięstwo w tym konkursie jest traktowane przez nauczycieli akademickich bardzo prestiżowo.

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.

Co roku na wniosek Dziekana wyróżniającym się pracownikom przyznawane są nagrody JM Rektora za całokształt działalności na rzecz UWM oraz za szczególne osiągnięcia w zakresie działalności naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej. Na Wydziale wykorzystywane są działania zachęcające do rozwoju naukowego, jak np. Zwiększone wynagrodzenia dla pracowników, którzy uzyskali najwyższą punktację za osiągnięcia w działalności naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej. Elementem systemu wsparcia kadry naukowo – dydaktycznej jest możliwość otrzymywania dodatkowych środków finansowych na badania naukowe, wyjazdy na staże, uczestnictwo w kursach, szkolenia i konferencjach naukowych krajowych i zagranicznych.

Pozytywnym wyrazem polityki kadrowej Wydziału jest liczba awansów naukowych. W latach 2014-2019 nastąpił również przyrost liczby pracowników posiadających tytuł profesora (2 osoby) oraz ze stopniem doktora habilitowanego (13 osób). W latach 2014 – 2019 przeprowadzono 41 przewodów doktorskich. Aktualnie wszczęte są 4 postępowania o nadanie tytułu profesora nauk rolniczych oraz otwartych jest 30 przewodów doktorskich.

Na Wydziale kreuje się także warunki pracy, które motywują kadrę akademicką do rozwoju i doskonalenia. Nauczyciele znają tryb postępowania w sytuacjach konfliktowych, sposoby reagowania na przypadki zagrożenia, dyskryminacji i przemocy oraz formy pomocy ofiarom tego typu działania.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Liczba osób realizująca zajęcia na ocenianym kierunku jest duża w stosunku do liczby studentów ocenianego kierunku. W obsadzie kadrowej kierunku są osoby posiadające tytuł zawodowy inżyniera, w tym nauczyciele legitymujące się dorobkiem z technologii żywności i żywienia oraz współpracujący z firmami z branży technologii gastronomicznej. Nauczyciele akademicki systematycznie podnoszą swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestniczą w licznych konferencjach naukowych, w tym międzynarodowych, szkoleniach, kursach doszkalcących, często mianujących się certyfikatem lub dodatkowymi kwalifikacjami zawodowymi, zdobywają także długo- lub krótkoterminowe staże naukowe. Wiedzę zdobytą w ten sposób starają się przekazywać studentom podczas zajęć ćwiczeniowych, wykładów, seminariów oraz przy realizacji prac dyplomowych.

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

Wydział prowadzi badania naukowe adekwatne do obszaru kształcenia. Wyniki badań są włączane do treści programowych kierunku. Jednak wskazane jest zintensyfikowanie badań naukowych w celu zwiększenia dorobku naukowego nauczycieli akademickich z zakresu technologii gastronomii. Choć studenci są włączani w badania naukowe, to jednak warto zwrócić uwagę na zwiększenie ich zaangażowania.

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 Nauki o Żywności UWM w Olsztynie kształcenie na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna rozmieszczona jest w 6 obiektach. Główna część kształcenia na ocenianym kierunku realizowana jest w budynku Wydziału Nauki o Żywności na pl. Cieszyńskim 1, gdzie znajduje się 5 Katedr oraz aula wykładowa im. Prof. T. Pijanowskiego na 220 miejsc. Pozostałe budynki to obiekty zlokalizowane przy ulicy Heweliusza 1 i 6, Oczapowskiego 4. Szczególne znaczenie w procesie dydaktycznym i badawczym ma nowoczesne Centrum Gastronomii z Dietetyką i Biooceną Żywności przy ulicy Słonecznej 45 F, których wyposażenie należy do najnowocześniejszych w skali kraju oraz Centrum Edukacyjno-Badawcze Mleczarstwa zlokalizowane przy ulicy Oczapowskiego 7. Ponadto studenci mają zapewniony dostęp do nowoczesnych obiektów Studium Wychowania Fizycznego i Sportu.

Sale wykładowe wyposażone są w rzutniki multimedialne, komputery, mikrofony i ekrany. W zestawy multimedialne wyposażone są również sale audytoryjne, będące w dyspozycji jednostek

organizacyjnych wydziału. Obok sal wykładowych i seminaryjnych (aula im. Prof., Pijanowskiego i 18 sal na 24-50 osób), istotne miejsce w procesie dydaktycznym mają bardzo dobrze wyposażone laboratoria wydziałowe (51 sal ćwiczeniowych) oraz pracownie komputerowe. Wyposażone są one nie tylko w podstawowy sprzęt laboratoryjny niezbędny do nauki takich przedmiotów jak np. chemia czy chemia żywności, ale również w specjalistyczną aparaturę wykorzystywaną w procesie dydaktycznym. W budynkach dydaktycznych rozmieszczono punkty dostępowe (hot-spoty) do bezprzewodowego szerokopasmowego Internetu (WiFi). Studenci mają bezpłatny dostęp do bezprzewodowej sieci Eduroam na terenie budynków jednostki. Infrastruktura IT pozwala na korzystanie z zasobów internetowych w czasie zajęć, w pracach badawczych, przygotowanie zajęć, w procesie studiowania, a także umożliwia sprawną komunikację z wykorzystaniem poczty elektronicznej (na serwerach sieci uczelnianej studenci mają założone konto pocztowe na czas trwania studiów). Każdy ze studentów posiada konto w systemie USOS (Uniwersytecki System Obsługi Studiów), które pozwala nie tylko na bieżącą kontrolę postępów w nauce i komunikację z Rektorem, Dziekanem, obsługą administracyjną, nauczycielami akademickimi, ale daje również możliwość korzystania z wybranych programów i usług. Studenci poprzez system USOS w sieci wewnętrznej UWM mogą uzyskać dostęp do następujących usług: Office 365, UL (serwis Uniwersyteckie Lektoraty służący studentom do rejestrowania się na przedmioty), Eduroam (międzynarodowy projekt sieci edukacyjnej umożliwiający dostęp do Internetu pracownikom i studentom ośrodków akademickich w całej Europie) oraz Platforma Obsługi Nauki PLATON (zapewniający elastyczny, skalowalny dostęp do specyficznych aplikacji, zarówno w systemie MS Windows, jak i Linux, z uwzględnieniem potrzeb określonych grup zawodowych). Dostępność do stanowisk komputerowych wskazano w wykazie infrastruktury badawczej i dydaktycznej. Studenci kierunku Gastronomia – sztuka kulinarna mają dostęp do specjalistycznych baz danych: MetaComBiow, BIOPEP-UWM. Nauczyciele akademicy mają również możliwość wykorzystania platformy edukacyjnej Moodle w procesie dydaktycznym. Zakres wykorzystania platformy e-learningowej, jako narzędzia wspierającego, w realizacji procesu dydaktycznego na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna, jest zależny od rodzaju prowadzonych zajęć.

Sale ćwiczeń i pomieszczenia naukowo-dydaktyczne w poszczególnych Katedrach są wyposażone zgodnie ze specyfiką ich działalności dydaktyczno-naukowej w danej dziedzinie. Jednostki spoza Wydziału Nauki o Żywności realizujące zajęcia dydaktyczne dla studentów ocenianego kierunku dysponują odpowiednią infrastrukturą, co wynika z ich profilu badawczo-dydaktycznego i prowadzenia zajęć ze studentami innych kierunków studiów UWM w Olsztynie.

Wydział posiada też bardzo dobrze wyposażone w nowoczesną aparaturę laboratoria badawcze. Zajęcia związane z technologią gastronomii, obsługą konsumenta, baristyką, technologią żywności i żywienia, żywienia człowieka odbywają się w salach wyposażonych w urządzenia do obróbki surowców i przygotowywania żywności, jak np. maszyna wieloczynnościowa (rozdrabniarka), frytownice, mieszarki, piece konwekcyjne i mikrofalowo-konwekcyjne, grille, kotły warzelne, a ponadto aparaty do wykonywania analiz - spektrofotometr UV/Vis, mikroskop stereoskopowy, system kontroli pomiaru i rejestracji temperatury, chromatografy gazowe sprzężone ze spektrometrią masową i chromatografy cieczowe. Wyposażenie sal do analizy żywności, żywienia człowieka, toksykologii żywności obejmuje chromatograf cieczowy, spektrofotometr UV/Vis, piec do mineralizacji, aparat ASA, aparat do oznaczania zawartości tłuszczu metodą Soxhleta, analizatory składu ciała, wagi, dynamometry. Na wydziale są też sale do prowadzenia zajęć wymagających zaplecza informatycznego, wyposażone w kilkanaście stanowisk komputerowych. Komputery wyposażone są w najnowsze programy żywieniowe, które ułatwiają realizację zajęć dydaktycznych, prac inżynierskich realizowanych na wydziale.

Studenci wydziału mają do dyspozycji zbiory Biblioteki, księgozbiór Biblioteki Uniwersyteckiej liczy 1 073 054 woluminów (jednostek), z czego 816 841 woluminów to wydawnictwa zwarte, 191 559 woluminów – wydawnictwa ciągłe, a 64 654 – jednostki zbiorów specjalnych. Około 250 tysięcy woluminów pozostaje do dyspozycji użytkowników w wolnym dostępie. Zasoby Biblioteki są na bieżąco aktualizowane i zgodne z potrzebami pracowników i studentów. Biblioteka Uniwersytecka jest skomputeryzowana, dla czytelników przeznaczonych jest 159 stanowisk w celu przeszukiwania katalogowych baz komputerowych, zagranicznych i polskich bibliograficznych baz danych oraz zasobów internetowych. Czytelnie, informatorium, sala katalogowa, wypożyczalnia podręczników wyposażone są w nowoczesny sprzęt komputerowy i kserograficzny, który ułatwia korzystanie ze zbiorów bibliotecznych i baz bibliograficznych. Zasób czasopism gromadzonych na potrzeby Wydziału dla kierunku gastronomia – sztuka kulinarna wynosi 255 tytułów. Studenci kierunku mają do dyspozycji kilkanaście polskich i zagranicznych baz – bibliograficznych, abstraktowych i pełnotekstowych. Biblioteka Uniwersytecka korzysta z krajowej licencji Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, pozwalającej na swobodne poruszanie się w Wirtualnej Bibliotece Nauki. Z baz bibliograficznych Biblioteka oferuje dostęp m.in. do AGRO obejmującej część nauk o życiu, Medline – obejmującej nauki o żywieniu, BazTech, obejmującej nauki techniczne i część nauk ścisłych, SIGŹ - System informacji o gospodarce żywnościowej czy serwisu BazTOL o szerokim wachlarzu tematycznym (w tym zarządzanie i nauki techniczne). Z baz zagranicznych o charakterze abstraktowym wymienić można: SCOPUS oraz Web of Sciences Core Collection. Zagraniczne bazy pełnotekstowe to m.in. EBSCO, Science Direct (Elsevier), ProQuest, Wiley Online Library, SpringerLink. Bazy abstraktowe i pełnotekstowe dostępne są dla użytkowników zarówno w sieci uniwersyteckiej, jak i w dostępie zdalnym z komputerów domowych (za pośrednictwem systemu identyfikacji HAN). Ofertę Biblioteki w dziedzinie źródeł elektronicznych wzbogacają platformy książek elektronicznych – IBUK Libra oraz eBook ACADEMIC COLLECTION (EBSCO).

Zdaniem studentów wielkość sal dydaktycznych jest dostosowana do liczby studentów w grupach ćwiczeniowych, laboratoryjnych oraz wykładowych. W opinii studentów baza dydaktyczna Uczelni zapewnia odpowiednie warunki do realizacji programu kształcenia. Zgłaszali oni jednak uwagi co do możliwości pełnego korzystania z infrastruktury dydaktycznej. Dodatkowo studenci zgłaszali problem związany z możliwościami korzystania z baz bibliotecznych, szczególnie w przypadku pojedynczych egzemplarzy specjalistycznych podręczników, które są w długotrwałym wypożyczeniu. Są one wtedy dostępne tylko i wyłącznie u osób aktualnie korzystających z tych egzemplarzy. Czasem bywa trudne do zidentyfikowania, w którym miejscu znajduje się dany egzemplarz biblioteczny. Warto zwrócić uwagę na to, aby uzupełnić księgozbiór w woluminy, podręczniki, które dotychczas były dostępne w pojedynczych egzemplarzach. Jeden egzemplarz powinien znajdować się w czytelni tak, aby w miarę potrzeb każdy student miał do niego dostęp.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wydział dysponuje bardzo dobrą bazą dydaktyczną i naukową. Sale wykładowe oraz laboratoria dydaktyczne i badawcze są dobrze wyposażone, adekwatnie do przypisanych zadań dydaktycznych i badawczych. Baza jest na wysokim poziomie, a Wydział dość dynamicznie zdobywa środki zewnętrznych na jej udoskonalanie. Wydział zapewnia studentom dostęp do laboratoriów i infrastruktury badawczej w celu realizacji zadań dydaktycznych i badawczych. Studenci ocenianego kierunku mają możliwość korzystania z dobrze wyposażonej biblioteki głównej i wydziałowej. Zasoby

biblioteki są w stanie zrealizować potrzeby naukowe i dydaktyczne studentów i pracowników ocenianego kierunku, choć sporadycznie odnotowano trudności z dostępem do podręczników występujących w pojedynczych egzemplarzach.

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

Współpraca Jednostki prowadzącej oceniany kierunek z otoczeniem społeczno-gospodarczym ma na celu dostosowanie oferty kształcenia do wymagań rynku pracy, umożliwia realizację praktyk zawodowych, zapoznanie studentów ze specyfiką organizacji działających na rynku gastronomicznym oraz zdobycie praktycznych umiejętności inżynierskich. Związek kształcenia z potrzebami rynku pracy i współpraca z pracodawcami, zostały docenione w 2018 roku w III edycji Ogólnopolskiego Konkursu i Programu Akredytacji Kierunków Studiów: kierunek otrzymał uzyskał certyfikat „Studia z przyszłością”. Na poziomie Jednostki sformalizowano reguły współpracy i konsultacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz monitorowania zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy. Określono zadania poszczególnych podmiotów, takich jak np.: Rada Dziekańska – powołanie i aktualizacja członków Rady Patronackiej; dziekan – zwoływanie posiedzeń i koordynacja współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, monitorowanie umów o współpracy i porozumień; Wydziałowy Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia – analiza efektów uczenia się i programów studiów, wnioskowanie o zmiany na podstawie zaleceń Rady Patronackiej; Rada Programowa kierunku – bieżąca współpraca z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego w zakresie realizacji efektów uczenia się, analiza zgodności efektów uczenia się z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego; nauczyciele akademicy – bieżąca współpraca z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, realizacja działań wynikających z zawartych umów i porozumień.

W 2014 roku na Wydziale powołano Radę Patronacką jako organ doradczy. W pracach Rady uczestniczą m.in. przedstawiciele Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich; MLEKOVITA, OBRAM, CSK Food Enrichment, Zentis, Minibrowary.pl, LACPOL, Zakład Przetwórstwa Spożywczego „Piekarnia” Zbigniew Dąbkowski, Dr.Oetker, SPX Flow Technology, PSS „Społem”, CHR. HANSEN oraz Biura Kwatermistrzowsko-Inwestycyjnego Centralnego Zarządu Służby Więziennej. W ramach swoich kompetencji Rada opiniuje kształcenie na pod kątem oczekiwań pracodawców, wspiera absolwentów w wejściu na rynek pracy oraz pomaga w nawiązywaniu kontaktów dot. współpracy eksperckiej i popularyzatorskiej z interesariuszami zewnętrznymi.

Ponadto, interesariusze zewnętrzni są zapraszani do konsultacji przez Kolegium Dziekańskie i Radę Programową kierunku. Pracodawcy uczestniczą również w cyklicznym badaniu ankietowym „Opinie pracodawców o absolwentach UWM w Olsztynie”. Badanie opiera się na rozbudowanym kwestionariuszu, w którym uwzględnia się liczne, dość szczegółowe kwestie związane z programem studiów. Organizowane są również spotkania interesariuszy zewnętrznych prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku. Te ostatnie mają na celu pozyskanie informacji od interesariuszy dot.

konkretnych kwestii związanych z realizacją zadań praktycznych, włącznie ze szczegółowym omówieniem treści realizowanych na konkretnych zajęciach oraz wykorzystaniem konkretnych materiałów do zadań praktycznych. Doskonaleniu kształcenia na ocenianym kierunku ma służyć również badanie losów absolwentów Wydziału Nauki o Żywności oraz kontakty indywidualne z absolwentami. Dotychczas pracodawcy zgłaszali zasadność rozwoju określonych umiejętności i kompetencji absolwentów, takich jak: samodzielność, znajomość języków obcych, umiejętność pracy w zespole i kreatywność.

Współpraca z interesariuszami zewnętrznymi jest prowadzona w sformalizowanym trybie - na podstawie umów z przedsiębiorstwami oraz porozumień ze szkołami i ośrodkami badawczymi, jak również ma charakter nieformalny, obejmujący spotkania i dyskusje podczas targów, konferencji, konkursów i ocen produktów spożywczych, spotkań branżowych, uroczystości wydziałowych, jak i bezpośrednich kontaktów pracowników Jednostki z przedstawicielami przemysłu. W Jednostce i na Uczelni odbywają się liczne spotkania z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, które są okazją do wymiany informacji dot. kształcenia na ocenianym kierunku. Interesariusze zewnętrzni mają możliwość sugerowania modyfikacji w programie i treściach kształcenia, szczególnie w odniesieniu do zajęć ukierunkowanych na rozwój umiejętności praktycznych.

Współpraca Jednostki prowadzącej oceniany kierunek jest realizowana w odniesieniu do kształtowania koncepcji kształcenia i programu studiów oraz ich modyfikacji. I tak, interesariusze zewnętrzni z branży gastronomicznej uczestniczyli w tworzeniu koncepcji kształcenia oraz programów poszczególnych modułów. Wśród interesariuszy zewnętrznych znaleźli się przedstawiciele takich podmiotów jak na przykład: Mercure Mrongovia, Zajazd Tusinek, Hotel Bryza, Traveland Olsztyn i Urząd Marszałkowski w Olsztynie. Jak dotychczas na ocenianym kierunku nie modyfikowano sylwetki absolwenta, celów ani efektów uczenia się pod wpływem sygnałów płynących z otoczenia społeczno-gospodarczego. Natomiast wprowadzono modyfikacje będące bezpośrednią konsekwencją sugestii pracodawców takie jak dodanie modułów: *technologia potraw dietetycznych* oraz *żywienie w wysiłku fizycznym*; modyfikacja treści w ramach modułu *technologia ciast i deserów* oraz zwiększenie o 15 liczby godzin w module: *technologia gastronomiczna*.

Współpraca z podmiotami zewnętrznymi obejmuje bezpośrednie wspieranie dydaktyki poprzez udział praktyków pracujących na co dzień w branży gastronomicznej w zajęciach dydaktycznych, przyjmowanie studentów na zajęcia terenowe, praktyki, staże zawodowe oraz prace związane z przygotowaniem prac inżynierskich. Zajęcia prowadzone z udziałem przedstawicieli otoczenia mają bardzo zróżnicowany profil i obejmują zarówno technologię produkcji potraw (np. w ramach przedmiotu: *kuchnia naturalna, regionalna, tradycyjna* prowadzone przez przedstawiciela Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie nt. tradycyjnych i regionalnych produktów; w ramach modułu: *technologia ciast i deserów* pracownicy firmy Debic prezentują możliwości wykorzystania najnowszych technologii w cukiernictwie); stosowanie technik komputerowych w gastronomii (np. na zajęciach z *komputerowego wspomagania w gastronomii* zajęcia nt. najnowszego oprogramowania dla gastronomii i hotelarstwie z przedstawicielem LSI Software S.A.); oraz rachunek ekonomiczny (np. na ćwiczeniach z *podstaw kelnerstwa i barmaństwa* twórca BARSCHOOL.PL prowadził zajęcia nt. racjonalnej produkcji składników koktajlowych). Oprócz możliwości zdobywania wiedzy, umiejętności i rozwijaniu kompetencji inżynierskich, zajęcia te służą nawiązywaniu kontaktów między studentami a podmiotami gospodarczymi. Ponadto, reprezentanci podmiotów branży gastronomicznej organizują dodatkowe warsztaty kulinarne dla studentów kierunku gastronomia - sztuka kulinarna, zapewniając surowce oraz często trenera kulinarnego, co pozwala poznać inne

techniki kulinarne, daje nowe spojrzenie na kreatywność w kuchni i w efekcie poszerza umiejętności praktyczne studentów (np. firmy Nestle Professional, Debic, Zeelandia, Majonezy Kętrzyńskie, Kames). Zajęcia terenowe i wizyty studyjne w zakładach gastronomicznych umożliwiają studentom poznanie w praktyce określonych rozwiązań produkcyjnych i usługowych. W ramach modułów *technologiczne projektowanie w gastronomii, catering, enologia, podstawy kelnerstwa i barmaństwa* oraz *podstawy hotelarstwa* zajęcia nt. wyposażenia i układu funkcjonalnego zakładu organizowane są w restauracjach i hotelach (ze szczególnym uwzględnieniem kuchni i restauracji hotelowej). Przedsiębiorstwa, w których odbywają się takie zajęcia są dobierane przez koordynatora przedmiotu, który bierze pod uwagę możliwości organizacyjne przedsiębiorstwa i Jednostki oraz innowacyjność stosowanych przez podmiot rozwiązań produkcyjnych i organizacyjnych. Studenci kierunku, również w ramach aktywności kół naukowych zdobywają wiedzę zawodową i umiejętności praktyczne dzięki współpracy z doświadczonymi szefami kuchni i renomowanymi restauracjami.

Współpraca z interesariuszami zewnętrznymi odbywa się również na etapie realizacji praktyk zawodowych. Podmioty przyjmujące studentów na praktyki zawodowe są zwykle dobrze znane opiekunom praktyk, chociażby dlatego, że współpracują z Jednostką od dłuższego czasu i na wielu płaszczyznach. Niejednokrotnie też są to firmy, w których pracują absolwenci ocenianego kierunku, mający bardzo dobre rozeznanie w potencjale naukowym i dydaktycznym Jednostki.

We współpracy z podmiotami zewnętrznymi realizowane są również niektóre prace dyplomowe, w szczególności są to prace w których wykorzystuje się infrastrukturę i dane pozyskane od podmiotów zewnętrznych, np. w roku akademickim 2016/17 obroniono następujące prace: "Ocena aplikacyjności oprogramowania stosowanego w gastronomii w restauracjach częstochowskich"; "Stan sanitarno-higieniczny wybranego zakładu żywienia zbiorowego"; "Wpływ stopnia palenia kawy na wybrane cechy ziaren i naparów".

Pracownicy i studenci kierunku bardzo cenią sobie współpracę z przedsiębiorstwami (np. CSK Food Enrichment, Ch. Hansen), które oferują im wsparcie w wyjazdach na konkursy międzynarodowe i konsultacje do ośrodków zagranicznych. Ważnym czynnikiem mobilizującym studentów są corocznie przyznawane nagrody dla najlepszych absolwentów Wydziału fundowane przez Tetra Pak Polska, Ecolab i Zentis. Z kolei w ramach współpracy z renomowaną cukiernią z Gdańska i prowadzącym ją cukiernikiem z międzynarodowym doświadczeniem corocznie troje wyróżnionych studentów może odbyć miesięczne staże w tej cukierni.

W ramach kooperacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym realizowane są prace o charakterze eksperckim. Pracownicy Jednostki wydają opinie o innowacyjności produktowej dla lokalnych podmiotów gospodarczych, takich jak: ośrodek Ostoja Dwa Jeziora; Zajazd Wika i WIPASZ S.A. Również w ramach działań eksperckich realizowane są umowy na wydanie opinii naukowych o kontynuacji tradycji produkcyjnych istniejących na terenie województwa warmińsko-mazurskiego przed rokiem 1989, również opinie dot. odtworzenia wybranych produktów kuchni regionalnej połączone z modernizacją zaplecza kuchennego, wytwarzania tradycyjnych produktów piekarniczych i wyrobów ciastkarskich wykonanych z surowców ekologicznych. W ramach współpracy wykonywane są również analizy fizyko-chemiczne artykułów rolno-spożywczych z uwzględnieniem określonych receptur wyrobów gotowych. Te ostatnie są realizowane we współpracy z lokalnymi producentami, m.in. z: DAMAXPOL; Plac zabaw MEKSYK; Zajazd Wika; ASKUS Sp. z o.o.

Ważne miejsce w działalności Jednostki zajmuje współpraca z administracją lokalną, ukierunkowana na tworzenie rozwiązań wspierających rozwój regionu. Współpraca z Urzędem Marszałkowskim w Olsztynie dotyczy w szczególności działania w zakresie promowania żywności regionalnej i tradycyjnej oraz zdrowego żywienia. W Jednostce organizowane są konferencje i seminaria oraz przedsięwzięcia

ukierunkowane na popularyzację wiedzy. M.in. we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym organizowane są cykliczne imprezy, takie jak „Ogólnopolskie święto sera – festiwal serów i twarogów polskiego mleczarstwa” (7 edycji, organizator Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością oraz ok. 20 zakładów mleczarskich i 12 wystawców zrzeszonych w sieci Dziedzictwo kulinarne Warmii, Mazur i Powiśla). Jednostka współpracuje również z TVP Olsztyn w zakresie promowania zasad zdrowego i racjonalnego odżywiania oraz sztuki kulinarnej. Pracownicy Wydziału są członkami jury na konkursach organizacji branżowych takich jak np. „Nasze kulinarne dziedzictwo – smaki regionów” (Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego i Polska Izba produktu Regionalnego i Lokalnego) oraz „Smaki Warmii, Mazur oraz Powiśla na stołach Europy” (Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego, Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie); również są członkami komisji konkursowej Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych szczebla regionalnego. Pracownicy Jednostki uczestniczyli w powołaniu konsorcjum „Miasteczka Smaku”, będącego wsparciem dla lokalnych producentów żywności w utrzymaniu produkcji wysokiej jakości i promocji. Wydział bierze czynny udział w przedsięwzięciach związanych z popularyzacją zasad prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży oraz prowadzi szkolenia intendentek i kucharzy z zasad przygotowywania posiłków i potraw; również w inicjatywie Kuźnia Społeczna ukierunkowanej na rozwój przedsiębiorczości i aktywizację zawodową, działania ekologiczne i wsparcia organizacji pozarządowych z Warmii i Mazur. Jednostka bierze udział również w programie dożywiania dzieci z regionu województwa warmińsko-mazurskiego.

Studenci działają również na rzecz popularyzacji wiedzy o żywności i żywieniu, prowadzą wykłady popularnonaukowe dla młodzieży szkolonej, biorą udział w audycjach radiowych. Studenci organizują Dni Nauki i Sztuki, Europejskiej Nocy Naukowców i Dni Funduszy Europejskich, w ramach których goście mogą wziąć udział w pokazach, warsztatach oraz wykładach. Ponadto, biorą udział w pracach Uniwersytetu Trzeciego Wieku w Olsztynie i Uniwersytetu Dzieci w Olsztynie oraz uczestniczą czynnie w Drzwiach Otwartych corocznie organizowanych przez Uczelnię. Studenci prowadzą warsztaty na temat kuchni innych narodów i zdrowego żywienia. Wzięli też udział w Targach Żywności Naturalnej „Bo ze wsi” w Gdyni we współpracy z Kołem Naukowym „Strateg” z Uniwersytetu Gdańskiego oraz przygotowali prezentacje kulinarne dla podopiecznych Fundacji „Pomóż im” w Białymstoku. We współpracy z Bankiem Żywności studenci z Koła Naukowego uczestniczą w zbiórkach żywności, promując idee propagowane przez Bank, np. „Świadomi nie marnują” poprzez pokazanie jak można zagospodarować pozostałości żywności oraz przygotowują poczęstunek dla odwiedzających na wydarzenia organizowane przez Bank Żywności. Studenci są również zaangażowani w realizację prestiżowych, formalnych uroczystości i wydarzeń o szerokim odbiorze społecznym. Współpraca obejmuje m.in.: udział w obsłudze kulinarnej finału Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy w Warszawie (2017 r.) we współpracy z renomowanym Klubem Szefów Kuchni; obsługę techniczną Ogólnopolskiego Konkursu Młodych Talentów Sztuki Kulinarnej l’Art de la Cuisine Martell, organizowanego przez Hotel Zamek Ryn; udział w warsztatach kulinarnych szefa działu Rekonstrukcji Historycznej Muzeum Pałacu Króla Jan II Sobieskiego w Wilanowie; organizowanie spotkań z przedstawicielami branży gastronomicznej (szefami kuchni, menadżerami restauracji Tiffi, Sarmatia, Przysań). Studenci kierunku brali udział między innymi w organizacji: Restauracji Mistrzów podczas Międzynarodowych Turniejów Siatkówki Piłkowej, w tym Mistrzostw Świata w Siatkówce Piłkowej (Hotel Anders w Starych Jabłonkach) oraz Gali Belfer UWM w Olsztynie.

Istotnym czynnikiem rozwoju współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest infrastruktura Jednostki oferująca nowoczesne warunki dla prac badawczo-rozwojowych oraz aktywności popularyzatorskiej.

Na poziomie Uczelni i Jednostki podejmowane są działania umożliwiające studentom kontakt z przedstawicielami otoczenia gospodarczo-społecznego, co sprzyja poznaniu zakresu działalności przedsiębiorstw wraz ze specyfiką potrzeb kadrowych w gastronomii z uwzględnieniem trendów rynkowych. Takie spotkania stwarzają studentom możliwość wyboru miejsca realizacji praktyk ukierunkowanych na ich dalszy rozwój i podejmowaną pracę zawodową. Okazją do bezpośredniego kontaktu studentów i pracodawców są „Targi pracy i praktyk branży spożywczej”, z udziałem przedstawicieli jednostek gastronomicznych.

Współpraca z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego jest monitorowana przez dziekana Jednostki prowadzącej oceniany kierunek i jest elementem corocznej samooceny Wydziału. Ewaluacja współpracy jest realizowana również na poziomie Uczelni w ramach aktywności Konwentu, w skład którego wchodzi przedstawiciele najważniejszych podmiotów gospodarczych, administracyjnych i instytucjonalnych z terenu województwa warmińsko-mazurskiego. W strukturze Konwentu funkcjonują dwa zespoły: Zespół ds. rozwoju i promocji nowych form kształcenia oraz Zespół ds. inicjacji i promocji nowych rozwiązań naukowych i technologii w regionie. Do zadań Zespołu ds. rozwoju i promocji nowych form kształcenia należy m. in. ocena integracji Uniwersytetu z regionalnym środowiskiem gospodarczym i otoczeniem społecznym. Wyniki ewaluacji są obecnie wykorzystywane w doskonaleniu kształcenia na ocenianym kierunku.

W celu spełnienia zaleceń poprzedniej oceny PKA odnoszących się do formalizacji i uporządkowania w ramach procedur WSZJK wpływu interesariuszy zewnętrznych na ocenę i określanie efektów uczenia się oraz doskonalenie kształcenia na ocenianym kierunku powołano Radę Patronacką, w skład której wchodzi przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Jednostka docenia znaczenie współpracy z interesariuszami zewnętrznymi, stara się współpracować na wielu płaszczyznach z nowoczesnymi ośrodkami o rozpoznanej renomie. Interesariusze zewnętrzni, z którymi współpracuje Jednostka przy prowadzeniu ocenianego kierunku mają zróżnicowany charakter, ich zakres działalności jest bezpośrednio związany z dyscypliną, do której kierunek jest przyporządkowany, również z koncepcją i celami kształcenia oraz wyzwaniem rynku pracy właściwego dla kierunku. Współpraca z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego jest prowadzona systematycznie i przybiera zróżnicowane formy odpowiednie do wymogów realizacji programu studiów, w szczególności osiągania przez studentów efektów uczenia się. W świetle przeprowadzonych działań przez zespół oceniający PKA znajduje pełne potwierdzenie zawarta w SWOT informacja o silnej stronie kształcenia na ocenianym kierunku: „zgodne z aktualnymi potrzebami rynku pracy, w ścisłej współpracy z praktykami/specjalistami z zakresu gastronomii.” Prowadzone są przeglądy współpracy z otoczeniem 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 współpracy, a przede wszystkim doskonalenia kształcenia na ocenianym kierunku.

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

Wydział współpracuje z wieloma zagranicznymi jednostkami naukowymi, głównie z UE np. Niemiec, Grecji, Danii, Francji, Belgii, Anglii, Szwecji, Norwegii, Hiszpanii, a także Japonii, Kanady i USA. Wyjazdy nauczycieli w poszczególnych latach mają tendencję wzrostową. Na Wydziale realizowany jest program Erasmus+, z którego dość często korzystają pracownicy Wydziału. W ocenianym okresie 11 pracowników skorzystało z tego programu, a wydział gościł 53 pracowników zagranicznych, w tym 21 skorzystało z programu Erasmus+.

W latach 2014- 2019 na studia przyjechało na Wydział 64 osoby oraz 3 osoby, aby odbyć praktyki, W tym samym okresie 37 studentów Wydziału wyjechało na studia w zagranicznych uczelniach oraz 17 studentów, aby odbyć praktyki. Kierunek gastronomia – sztuka kulinarna jest czynnie zaangażowany w kształcenie związane z wymianą międzynarodową studentów w ramach programu Erasmus/Erasmus+, to jednak studenci ocenianego kierunku stosunkowo rzadko biorą udział w zagranicznych wyjazdach.. Od roku akademickiego 2014/2015 w zajęciach prowadzonych na tym kierunku wzięło udział 13 studentów z uczelni z Turcji, Grecji i Hiszpanii. W czasie ćwiczeń praktycznych studenci współpracowali w podgrupach ze studentami polskimi. Również studenci kierunku gastronomia – sztuka kulinarna skorzystali z możliwości wymiany studenckiej w ramach programu Erasmus. W roku 2014/2015 dwoje studentów wyjechało do EGE University w Turcji, a jedna osoba do Technische Universität München w Niemczech. W latach 2017/2018 i 2018/2019 łącznie 4 studentów wyjechało do Holandii, gdzie uczestniczyli w kształceniu na uczelni Hogeschool van Amsterdam w Holandii. Pomimo działań Wydziału na rzecz zwiększenia mobilności studentów kierunku rekomenduje się dalszą motywację studentów ocenianego kierunku do zwiększenia mobilności i zintensyfikowania udziału w projektach międzynarodowych.

Wydział przywiązuje dużą wagę do kształtowania umiejętności językowych. Oprócz standardowych zajęć z języka obcego studenci kierunku realizują przedmioty wybieralne w ramach programu studiów, tzw. warsztaty językowe. Celem tych zajęć jest nauka specjalistycznego słownictwa typowego dla dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz specyficznego dla gastronomii. W ramach studiów I stopnia mają one na celu przygotowanie studenta do rozumienia tekstów naukowych, które będą wykorzystywane podczas realizacji pracy dyplomowej. Niemniej jednak oferowane w module obieralnym są tylko zajęcia w języku angielskim, co stwarza trudności z zaliczeniem tych zajęć przez studentów uczących się innych języków obcych niż język angielski. Zatem rekomenduje się wprowadzenie tego typu zajęć także w innych językach proponowanych studentom do uczenia.

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia jest monitorowane poprzez sporządzanie Karty Samooceny Podstawowej, Międzywydziałowej lub Ogólnouczelnianej Jednostki organizacyjnej Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Dodatkowo studenci z zagranicy biorą udział w ocenie jakości zajęć dydaktycznych. Pełna dokumentacja dotycząca wymiany studenckiej gromadzona jest w Dziekanacie i u wydziałowego koordynatora Erasmus+. Po zakończeniu roku akademickiego wydziałowy koordynator Erasmus+ i opiekunowie studentów przyjeżdżających w ramach porozumień przygotowują zestawienie dotyczące liczby studentów przyjeżdżających i wyjeżdżających w ramach wymiany. Władze Wydziału systematycznie analizują dane dotyczące wyjazdów studentów i

nauczycieli akademickich do uczelni zagranicznych. Wyniki tych analiz są omawiane na Kolegium Dziekańskim. Efektem kontroli stopnia umiędzynarodowienia kształcenia przez władze Wydziału jest m.in. jak wskazano powyżej, systematyczny wzrost liczby nauczycieli akademickich i studentów biorących udział w różnych programach międzynarodowych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wydział współpracuje z wieloma zagranicznymi jednostkami naukowymi, głównie z UE np. Niemiec, Grecji, Danii, Francji, Belgii, Anglii, Szwecji, Norwegii, Hiszpanii, a także Japonii, Kanady i USA. Wyjazdy nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna na przestrzeni ostatnich lat ma tendencję wzrostową. Celem wyjazdów są zarówno różnorodne ośrodki naukowo-dydaktyczne, jak również zagraniczne konferencje naukowe, warsztaty naukowo-dydaktyczne. Także studenci ocenianego kierunku uczestniczą w wymianie międzynarodowej, choć skala zagranicznych wyjazdach jest niezbyt duża jak na potencjał Wydziału. Natomiast Uczelnia przyjmuje dość dużo studentów z zagranicy, którzy uczestniczą w zajęciach prowadzonych na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna. Na Wydziale Nauki o Żywności gościli także naukowcy z uczelni zagranicznych, którzy prowadzili wykłady dla studentów. Część wykładów realizowana była w ramach wykładów otwartych organizowanych przez Uniwersytet Warmińsko – Mazurski, np. w ramach inauguracji roku akademickiego.

Wydział przywiązuje dużą wagę do kształtowania umiejętności językowych. Jednak w programie studiów studenci mają do wyboru realizację zajęć związanych z nabyciem specjalistycznego słownictwa tylko i wyłącznie w języku angielskim, choć w ramach wyboru są oferowane i nauczane inne języki obce, co może być problematyczne w sytuacji, kiedy student nie uczył się wcześniej języka angielskiego.

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 Wydziale Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie funkcjonuje system motywowania i wspierania studentów w procesie uczenia się. Zarówno Wydział, jak i Uczelnia oferują studentom różnorodne formy wsparcia, które mają charakter formalny, jak i nieformalny.

Wydział zapewnia studentom wsparcie dydaktyczne udzielane przez nauczycieli akademickich. Studenci kierunku gastronomia – sztuka kulinarna mają możliwość odbywania konsultacji z nauczycielami akademickimi podczas wyznaczonych dyżurów, a także za pośrednictwem poczty elektronicznej. W ramach konsultacji istnieje możliwość omówienia bieżących postępów w uczeniu się, otrzymania dodatkowej literatury czy też przedyskutowania trudniejszych zagadnień. Terminy konsultacji są dostosowane do potrzeb studentów wizytowanego kierunku. Studenci mają dostęp do dodatkowych materiałów dydaktycznych i pomocy naukowych, takich jak artykuły czy prezentacje.

Osoby studiujące na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna mają możliwość działalności naukowej. W ramach aktywności naukowej studenci mogą prowadzić badania naukowe, opracowywać publikacje, jak również uczestniczyć w różnego rodzaju konferencjach. Na Wydziale funkcjonują również koła naukowe, które umożliwiają studentom rozwój naukowy i osobisty. Studenci wizytowanego kierunku aktywnie działają w Kole Naukowym Gastronomii Sztuki Kulinarnej. Osoby działające w kole naukowym mają zapewnione wsparcie merytoryczne i organizacyjne ze strony władz jednostki. Studenci obecni na spotkaniu z zespołem oceniającym stwierdzili, że dofinansowanie ich działalności jest niewystarczające, co uniemożliwia realizację części projektów. Rekomenduje się przegląd systemu wsparcia finansowego kół naukowych oraz w miarę możliwości jednostki podjęcie działań doskonalących.

Wydział Nauki o Żywności dostosowuje ofertę wsparcia do specyficznych potrzeb różnych grup studentów. Uczelnia zapewnia studentom z niepełnosprawnościami wsparcie w sferze dydaktycznej oraz materialnej. Na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie jednostką odpowiedzialną za wsparcie studentów z niepełnosprawnościami jest Biuro ds. Osób Niepełnosprawnych. Dodatkowo na Wydziale funkcjonuje Wydziałowy Opiekunem Studentów Niepełnosprawnych oraz Koordynator ds. osób niesłyszących i niedosłyszących. Studenci z niepełnosprawnościami mogą liczyć na indywidualną organizację studiów, szczególne warunki uczestnictwa w zajęciach oraz indywidualne formy i terminy ich zaliczania, wsparcie asystenta, pomoc psychologa, opiekę koordynatora/specjalisty, tłumacza języka migowego, pomoc „stenotypisty”, doradcę zawodowego, transport, dedykowany lektorat, dedykowane zajęcia z wychowania fizycznego, a także szereg dodatkowych warsztatów i szkoleń. Zgodnie art. 86, ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce studenci z niepełnosprawnościami mogą ubiegać się o stypendium specjalne dla osób niepełnosprawnych.

Uczelnia zapewnia wsparcie oraz możliwości rozwoju studentom wybitnym oraz wymagającym indywidualnego podejścia. Zgodnie z regulaminem studiów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie studenci mają możliwość ubiegania się o indywidualną organizację studiów, która upoważnia do indywidualnych terminów realizacji obowiązków dydaktycznych wynikających z programu studiów. Wyróżniający się studenci są motywowani do dalszego rozwoju poprzez system pomocy materialnej, w tym stypendium Rektora dla najlepszych studentów, włączanie ich w działalność kół naukowych, udział w krajowych i międzynarodowych konkursach oraz możliwość udziału w konkursach organizowanych przez otoczenie społeczno-gospodarcze. Firma Tetra Pak nagradza najlepszych absolwentów Wydziału Nauki o Żywności. Firma ECOLAB jest fundatorem nagrody dla najlepszego absolwenta – członka studenckich kół naukowych. W trakcie studiów studenci mogą także uczestniczyć w konkursie ogłaszanym każdego roku przez firmę Zentis. Konkurs kierowany jest do wszystkich studentów Wydziału Nauki o Żywności, którzy wykazują się kreatywnością i mają pomysł na innowacyjne i niepowtarzalne produkty spożywcze.

Wszystkich niezbędnych informacji w zakresie spraw związanych z procesem dydaktycznym udziela studentom dziekanat. W opinii studentów osoby pracujące w dziekanacie mają odpowiedni zakres wiedzy związanej z procesem kształcenia oraz udzielają im niezbędnego wsparcia związanego z tokiem studiów. Godziny pracy dziekanatu dostosowane są do potrzeb studentów. Osoby obecne na spotkaniu z zespołem oceniającym wyraziły pozytywną opinię dotyczącą pracowników dziekanatu oraz ich dostępności. Na Wydziale funkcjonują także opiekunowie roku, do których zadań należy udzielanie pomocy studentom w rozwiązywaniu problemów związanych ze studiami, a także pośredniczenie w komunikacji pomiędzy studentami, a władzami jednostki. Podczas spotkania z zespołem oceniającym studenci wyrazili opinię, że w razie potrzeby otrzymują wsparcie ze strony opiekunów.

W ramach wsparcia materialnego studenci mogą wnioskować o przyznanie wszystkich świadczeń wskazanych w art. 86 ust. 1 pkt 1–4, ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Wszystkich niezbędnych informacji dotyczących pomocy materialnej udzielają pracownicy dziekanatu. Dyżury osób odpowiedzialnych za pomoc materialną są dostosowane do potrzeb studentów. Należy pozytywnie zaopiniować system przyznawania pomocy materialnej i dostępność osób odpowiedzialnych za proces przyznawania stypendiów. System pomocy materialnej oferowany studentom jest racjonalny i przejrzysty. System stypendialny jest dla studentów motywacją do osiągnięcia lepszych wyników w nauce.

W przypadku pojawienia się sytuacji problematycznych związanych z tokiem studiów oraz funkcjonowaniem na uczelni studenci mogą zgłaszać skargi i wnioski do opiekunów roku, Prodziekana ds. studenckich, innych członków Kolegium Dziekańskiego, a także za pośrednictwem Rady Wydziałowego Samorządu Studenckiego. Skargi i wnioski kierowane przez studentów mogą mieć formę pisemną (tradycyjną lub elektroniczną z użyciem systemu informatycznego USOS) bądź ustną. Skargi zgłaszane przez studentów są rozpatrywane bezpośrednio przez Prodziekana ds. studenckich, jeżeli dotyczą spraw prostych do wyjaśnienia i rozstrzygnięcia. Zgłoszenia bardziej skomplikowane, wymagające weryfikacji wskazywanych zastrzeżeń lub nieprawidłowości analizowane są przez Kolegium Dziekańskie lub specjalnie powołaną komisję/zespół. W skład komisji/zespołów oraz w rozstrzygnięcia prowadzone przez Kolegium Dziekańskie, włączani są przedstawiciele Samorządu Studenckiego oraz opiekun roku. W przypadku uznania przez którąś ze stron, sposobu rozpatrzenia sprawy za niewłaściwy lub krzywdzący, przysługuje im prawo skierowania sprawy do ponownego rozpatrzenia przez właściwego Prorektora.

Uczelnia podejmuje działania na rzecz informowania i edukacji studentów z zakresu bezpieczeństwa. Wszyscy studenci I roku uczestniczą w obowiązkowym szkoleniu z zakresu BHP. Przestrzeganie zasad BHP są weryfikowane na bieżąco przez nauczycieli oraz pracowników wspierających proces dydaktyczny. W przypadkach rażącego naruszania przez studentów zasad BHP i stwarzania zagrożenia dla zdrowia lub życia innych, student podlega procedurze dyscyplinarnej. W przypadku wystąpienia sytuacji związanych z dyskryminacją lub przemocą studenci mogą liczyć na wsparcie opiekuna roku oraz władz Wydziału. W Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim powołano także rzecznika ds. równości szans, którego głównym zadaniem jest reprezentowanie studentów w zakresie zwiększania szans i respektowania praw osób z niepełnosprawnościami oraz dysfunkcjami, a także koordynacja działań biur realizujących zadania na rzecz studentów z niepełnosprawnościami i dysfunkcjami. Ponadto na UWM funkcjonuje Akademickie Centrum Wsparcia „Empatia”, które oferuje studentom nieodpłatne wsparcie psychologiczne. Podczas spotkania z zespołem oceniającym studenci nie zgłosili zastrzeżeń w obszarze bezpieczeństwa na uczelni, stwierdzili także, że nie spotkali się z przejawami dyskryminacji i przemocy.

Uczelnia wspiera studentów w zakresie przedsiębiorczości oraz w procesie wchodzenia na rynek pracy. Na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie funkcjonuje Biuro Analiz Edukacyjnych i Rozwoju Kształcenia, w ramach którego działa Akademicki Ośrodek Kariery. Do zadań Ośrodka należy gromadzenie ofert pracy, staży i praktyk dla studentów, organizacja szkoleń i warsztatów rozwijających kompetencje społeczne i zawodowe oraz przygotowujących do płynnego wyjścia na rynek pracy, doradztwo zawodowe, diagnoza kompetencji i zarządzanie talentami, coaching kariery, prowadzenie konsultacji z zakresu rozwoju osobistego i zawodowego, a także organizacja targów pracy oraz spotkań z pracodawcami. Ponadto studenci Wydziału Nauki o Żywności mogą wziąć udział w „Programie Rozwojowym Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie” współfinansowanym przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego z Programu Operacyjnego Wiedza

Edukacja Rozwój (POWER). Obecnie realizowane jest między innymi zadanie 6 „Warsztaty i wizyty studyjne dla studentów WNoŻ”, w ramach którego studenci mają możliwość bezpłatnego udziału w warsztatach z oprogramowania do projektowania bryłowego Solidworks.

Studenci wizytowanego kierunku mają możliwość uczestniczenia w działalności sportowej i kulturalnej, a także rozwijania swoich pasji i zainteresowań. Na Uczelni działa Akademickie Centrum Kultury, Akademicki Klub Turystyczny, Yacht Klub UWM, Akademicki Klub Żeglarski „Szkwał”, Studencka Grupa Motocyklowa „Tabun”, Akademicki Klub Płetwonurków „Skorpena”, Kortowski Klub Łuczników, Uniwersytecka Drużyna Quidditcha „HoneyBadgers”, Chór Uniwersytecki im. Prof. Wiktora Wawrzyczka, Zespół Pieśni i Tańca „Kortowo”, grupy teatralne „Kłoszart” i „Cezar”, Zespół Sygnalistów Myśliwskich „Artemis”, Akademicka Orkiestra Dęta, Agencja Fotograficzna „Jamnik”, Akademicki Klub Miłośników Fantastyki „Olifant”, a także Liga Szuwarowa.

Na Wydziale funkcjonuje Rada Wydziałowego Samorządu Studenckiego, która aktywnie uczestniczy w działaniach organów kolegialny Wydziału, pośredniczy w komunikacji pomiędzy studentami a władzami Wydziału, a także organizuje projekty o charakterze społecznym, promocyjnym i integracyjnym, takie jak otrzęsiny, wydarzenia okazjonalne, czy też wybory Belfra UWM. Członkowie Samorządu mają zapewnione odpowiednie wsparcie ze strony Władz Wydziału. Mogą oni korzystać z infrastruktury uczelni, mają zapewnione pomieszczenie oraz w razie potrzeby środki finansowe na realizację projektów.

W związku z pandemią kształcenie na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna odbywa się w formie hybrydowej, część zajęć realizowanych jest poprzez platformę Microsoft Teams. Wsparcie studentów zostało dostosowane do obecnej sytuacji i jest realizowane częściowo w formie wirtualnej. Poprzez platformę studenci mają możliwość kontaktu z Dziekanatem i pracownikami Uczelni, a także odbywania konsultacji z nauczycielami akademickimi. Studenci obecni na spotkaniu z zespołem oceniającym poinformowali, że proces kształcenia zdalnego funkcjonuje prawidłowo, a w razie wystąpienia problemów mogą liczyć na wsparcie pracowników Uczelni.

Skuteczność systemu motywowania i wspierania studentów w procesie uczenia się jest systematycznie badana oraz w miarę możliwości uczelni udoskonalana. Wsparcie dydaktyczne jest przez studentów oceniane w ramach Kwestionariusza ankiety „Jakość realizacji zajęć dydaktycznych”. W ankiecie znajduje się pytanie dotyczące konsultacji, a także miejsce na dodatkowe uwagi i opinii studentów. Na uczelni funkcjonuje również „Ankieta oceny pracowników dziekanatu”, która umożliwia studentom ocenę pracowników administracyjnych. Studenci mogą zgłaszać swoje dotyczące systemu wsparcia również w sposób nieformalny poprzez Radę Wydziałowego Samorządu Studenckiego oraz bezpośrednio do władz Wydziału. Ponadto Kolegium dziekańskie regularnie spotyka się z przedstawicielami Samorządu Studenckiego, podczas spotkań podejmowane są dyskusje dotyczące potrzeb studentów, dostępności potrzebnych informacji, stosowanych form wsparcia i możliwości korzystania z nich. Uwagi, opinie i sugestie studentów stanowią podstawę do doskonalenia systemu wsparcia. Należy pozytywnie ocenić system wsparcia, który funkcjonuje prawidłowo.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Na Wydziale Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie funkcjonuje system motywowania i wspierania studentów w procesie uczenia się, który jest dostosowany do specyficznych potrzeb różnych grup studentów. Zgodnie z Regulaminem Studiów studenci mają możliwość ubiegania się o indywidualną organizację studiów. Studenci z niepełnosprawnościami mają zapewnione wsparcie

w sferze dydaktycznej oraz materialnej. Uczelnia zapewnia także odpowiednie wsparcie studentom wybitnym. Doskonalenia wymaga system wsparcia finansowego kół naukowych. Rekomenduje się przegląd systemu wsparcia finansowego kół naukowych oraz w miarę możliwości jednostki podjęcie działań doskonalących. Studenci mają zapewnione wsparcie dydaktyczne udzielane przez nauczycieli akademickich. Na Uczelni funkcjonuje system stypendialny, który w opinii studentów jest motywacją do osiągania lepszych wyników w nauce. Studenci mają możliwość podejmowania aktywności naukowej, w ramach której mogą prowadzić badania naukowe, opracowywać publikacje, jak również uczestniczyć w różnego rodzaju konferencjach. Wszystkich niezbędnych informacji w zakresie spraw związanych z procesem dydaktycznym udziela studentom dziekanat. Uczelnia podejmuje działania na rzecz informowania i edukacji studentów z zakresu bezpieczeństwa. W przypadku pojawienia się sytuacji problematycznych związanych z tokiem studiów oraz funkcjonowaniem na uczelni studenci mogą liczyć na wsparcie pracowników jednostki. Uczelnia wspiera studentów w zakresie przedsiębiorczości oraz w procesie wchodzenia na rynek pracy. Studenci wizytowanego kierunku mają możliwość uczestniczenia w działalności sportowej i kulturalnej, a także rozwijania swoich pasji i zainteresowań. Członkowie Rady Wydziałowego Samorządu Studenckiego, mają zapewnione odpowiednie wsparcie merytoryczne i finansowe. Skuteczność systemu motywowania i wspierania studentów w procesie uczenia się jest systematycznie badana, zarówno w sposób formalny, jak i nieformalny. Spostrzeżenia studentów stanowią podstawę do doskonalenia systemu wsparcia.

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, a przede wszystkim zakładka Wydziału. Strona jest dostosowana do potrzeb osób niedowidzących. Oprócz tego aktywne są konta na mediach społecznościowych – Facebook i Instagram. Ze strony internetowej można korzystać również w pracowniach komputerowych. Doskonałym uzupełnieniem tych narzędzi jest USOSweb, Informator ECTS, APD, informacje umieszczone w gablotach, a także informacje przekazywane bezpośrednio przez pracowników Uczelni w czasie targów, spotkań w szkołach średnich oraz dn. Otwartych Drzwi UWM, Olsztyńskich Dni Nauki i Sztuki oraz podczas maratonu projektowania Service Jam Olsztyn

Informacje dotyczące systemu kształcenia, programów studiów, treści kształcenia, zasad rekrutacji etc. podawane są do publicznej wiadomości za pośrednictwem głównej strony internetowej Uczelni w zakładce Kandydaci oraz Informator ECTS. Natomiast informacje związane z działalnością studencką, kształceniem itp. w zakładce Studenci. Portal rekrutacyjny umożliwia zarejestrowanie się kandydata w systemie IRK, obsługującym proces rekrutacji w Uczelni. Przegląd strony pozwala na szybki i skuteczny sposób otrzymywania informacji dotyczących potrzeb różnych grup odbiorców (kandydatów na studia, studentów, doktorantów i nauczycieli akademickich).

W ulotkach informacyjnych Uczelni podawane są informacje umożliwiające przyszłym studentom poznanie charakterystyki programów nauczania, kierunków oraz trybu i zasad przyjmowania kandydatów na I rok studiów wszystkich kierunków, w tym gastronomia – sztuka kulinarna.

Na czas rekrutacji przez Rektora powoływany jest także zespół rekrutacyjny odpowiadający na pytania dotyczące rekrutacji na studia, zadawane przez kandydatów osobiście, telefonicznie lub z wykorzystaniem kanałów elektronicznych.

Na stronie internetowej Wydziału udostępnione są także informacje i dokumenty dotyczące także zasad i harmonogramu rekrutacji na kierunek gastronomia i sztuka kulinarna. Ponadto umieszczono tam szczegółowe informacje na temat procesu kształcenia, w szczególności: efektów kształcenia; zasad odbywania praktyk studenckich i procesu dyplomowania; planów zajęć, terminów zjazdów na studiach niestacjonarnych, działalności kół naukowych, dokumentów związanych z polityką jakości kształcenia, zasad zapisów na przedmioty w ramach modułu ogólnouczelnianego, lektoratów, wychowania fizycznego; wykładach otwartych, konkursach, ofertach pracy i stażach. W zakładce wydziałowej Egzamin-dyplomowy znajduje się Poradnik Dyplomanta oraz niezbędne dokumenty i wzory dokumentów przeznaczone dla studentów.

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 zaliczenia, 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 na stronie internetowej wydziału oraz aktywnie działających mediach społecznościowych (facebook, instagram).

Za wprowadzanie nowych informacji na stronę internetową Uczelni odpowiada Biuro Mediów i Promocji, natomiast na Wydziale – Dziekan i Prodziekani oraz koordynator obsługujący stronę internetową. 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.

Ocena publicznego dostępu do informacji jest dokonywana na posiedzeniach Wydziałowego Zespołu ds. Zapewniania Jakości Kształcenia (WZZJK) z udziałem przedstawiciela studentów, a wnioski są przekazywane Prodziekanowi ds. studentów. Kompleksowa ocena dostępu do informacji jest

prowadzona w oparciu o Kartę samooceny podstawowej jednostki UWM w Olsztynie w obszarze dydaktyki. Studenci mają możliwość zgłaszania ewentualnych uwag dotyczących dostępu do informacji oraz przydatności udostępnianych treści bezpośrednio do Władz Wydziału oraz za pośrednictwem Rady Wydziałowego Samorządu Studenckiego Wydziału Nauki o Żywności UWM. W aktualizacji informacji czynny udział biorą: Kolegium Dziekańskie oraz Rada Wydziałowa Samorządu Studentów oraz pracownicy odpowiedzialni za moderowanie wydziałowej strony, stron katedralnych oraz na portalu Facebook. Skuteczność tych działań jest bardzo duża i przekłada się na wysoką jakość systemu informacyjnego Wydziału.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, zrozumiałej oraz zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o kształceniu i realizacji procesu kształcenia na kierunku gastronomia - 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. Są one systematycznie aktualizowane. Publiczny dostęp do informacji jest także oceniany w ramach Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia.

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 realizowana jest w ramach funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia (WSZJK), który obejmuje wszystkie elementy związane z jakością kształcenia. Zasady projektowania nowych programów kształcenia oraz zasady modyfikacji programów kształcenia już realizowanych na wydziale reguluje Uchwała nr 368 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 30 listopada 2018 w sprawie zasad opracowywania programów studiów wyższych, studiów podyplomowych i innych form kształcenia oraz programów kształcenia w szkołach doktorskich (ze zm.). Na Wydziale Nauki o Żywności funkcjonuje Wydziałowy Zespół ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (WZZJK), które realizuje procedury związane z funkcjonowaniem WSZJK. Natomiast nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów w zakresie projektowania, zatwierdzania i doskonalenia programu studiów sprawuje Rada Programowa kierunku we współpracy z Prodziekanem ds. kształcenia. Rada Programowa kierunku konsultuje proponowane efekty uczenia się z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. Następnie przekazuje do zaopiniowania WZZJK w celu oceny zgodności z dyscypliną naukową, do której przyporządkowano kierunek kształcenia. Po pozytywnej opinii WZZJK, Rada Programowa przystępuje do opracowania sekwencji

przedmiotów i ich zakresu merytorycznego. Sekwencja przedmiotów, liczba przypisanych punktów ECTS, wymiar godzinowy zajęć dydaktycznych są przedmiotem obrad Dziekańskiej Komisji Edukacyjnej (wcześniej Komisji dydaktycznej). Niezależnie od obecności studentów i doktorantów w WZZJK i wydziałowej komisji dydaktycznej, Samorząd Studentów dodatkowo opiniuje proponowany program studiów. Dziekańska Komisja Edukacyjna przedstawia opinię Radzie Dziekańskiej i rekomenduje przyjęcie programu studiów na danym kierunku, stopniu i profilu kształcenia. Po pozytywnej opinii Rady Dziekańskiej program studiów przekazywany jest do Biura ds. Kształcenia. Po uzyskaniu akceptacji Rady Edukacyjnej program studiów (efekty uczenia się, treści kształcenia oraz plan studiów) przekazywane są pod obrady Senatu Akademickiego, który podejmuje uchwałę. W procesie formułowania efektów uczenia się uwzględniane są opinie interesariuszy zewnętrznych. Pracownicy oraz studenci mają także możliwość złożenia propozycji zmian w programach studiów prodziekanowi ds. kształcenia, który przekazuje je przewodniczącemu Rady Programowej kierunku. Prodziekan ds. kształcenia koordynuje i sprawuje nadzór formalny i merytoryczny nad wszystkimi działaniami na etapie projektowania, a we współpracy z Prodziekanem ds. studenckich nadzoruje funkcjonowanie kierunku gastronomia – sztuka kulinarna.

Proces kształcenia monitorowany jest w każdym roku akademickim i przebiega wieloetapowo. Jakość realizacji zajęć dydaktycznych jest oceniana z wykorzystaniem elektronicznej ankiety wypełnianej przez studentów po zakończeniu semestru zajęć, w której każdy student może wyrazić opinię o sposobie realizacji zajęć i prowadzącym zajęcia. Prowadzący zajęcia mogą zapoznać się z wynikami ankiet studenckich na indywidualnym koncie w systemie USOS. Prodziekan ds. kształcenia opracowuje roczny raport z badania jakości realizacji zajęć dydaktycznych, który jest przedmiotem dyskusji na Radzie Wydziału. W przypadku niskiej oceny zajęć z jakiegoś przedmiotu przekazuje informację do Wydziałowego Zespołu ds. Zapewniania Jakości Kształcenia w celu określenia dodatkowych form nadzoru. W przypadku, nauczyciela, który uzyskałby niskie oceny oraz w stosunku, do którego studenci wpisują komentarze budzące zastrzeżenia, co do pracy nauczyciela, dodatkowo informacja jest przekazywana kierownikowi Katedry. Z przedłożonego zespołowi oceniającemu Sprawozdania z badania ankietowego wynika, że zajęcia na kierunku gastronomia-sztuka kulinarna zostały ocenione dość wysoko, średnio w r.a. 2019/2020 na 4,61 w semestrze zimowym i 4,78 semestrze letnim. W tych sprawozdaniach nie znalazły się jednak żadne opisowe uwagi (pozytywne i negatywne) studentów w odniesieniu do programu kształcenia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna, co jest tym zaskakujące, że na spotkaniu z zespołem oceniającym PKA studenci kierunku wskazywali na ułomności programu, które wcześniej zauważyli eksperci zespołu, a które opisano w kryterium 2 raportu.

Przeprowadza się także ocenę studiów na kierunku z perspektywy absolwenta oraz monitoruje się losy zawodowe absolwentów 3 i 5 lat po ukończeniu studiów. Na podstawie uzyskanych informacji Sekcja Praktyk i Biuro Karier opracowuje raport Ekonomiczne losy absolwentów (ELA), a w systemie elektronicznym udostępniane są dane dotyczące wydziału na podstawie, których Prodziekan ds. kształcenia opracowuje raport dotyczący absolwentów WNoŻ z podziałem na kierunki studiów. Jednak ze względu na to, że kierunek od niedawna funkcjonuje na rynku edukacyjnym na razie nie pozyskano wystarczającej liczby ankiet od studentów kierunku gastronomia-sztuka kulinarna. Natomiast władze wydziału poinformowały, że w roku 2015 zorganizowano pierwszy zjazd absolwentów, w czasie którego pozyskano nieformalne informacje o programie studiów, m.in. o realizowanych treściach w ramach zajęć, co poskutkowało zmodyfikowaniem niektórych treści programowych.

Oceny osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów kierunku dokonuje się na podstawie procedury Weryfikacja i dokumentowanie efektów kształcenia, na podstawie której opracowano sposób dokumentowania weryfikacji efektów uczenia. Narzędziem wykorzystywanym w ocenie efektywności

systemu weryfikowania osiągania efektów uczenia przez studentów jest analiza rozkładu ocen. Na jej podstawie WZZJK podejmuje działania związane z wskazaniem przedmiotów do hospitacji. Z raportu wynika, że na kierunku gastronomia-sztuka kulinarna nie zidentyfikowano nieprawidłowości. Na wydziale systematycznie analizowane są procedury dyplomowania prowadzonych kierunków. Przykładowo na spotkaniu WZZJK zalecono Wydziałowej Komisji Dydaktycznej opracowanie nowych zagadnień egzaminacyjnych na wszystkich kierunkach studiów oraz wskazano na potrzebę doprecyzowania zapisów dotyczących przebiegu egzaminu dyplomowego. Rada programowa kierunku ocenia także przedkładane przez nauczycieli tematy prac dyplomowych w aspekcie ich powiązania z „kierunkiem kształcenia” i profilem badawczych proponowanych opiekunów prac dyplomowych. Rady programowa postulowała także, aby wyróżniające się prace dyplomowe były publikowane. Dodatkowo na Wydziale powołano Wydziałową Komisję Procesu Dyplomowania (WKPD), która corocznie losowo ocenia prace dyplomowe. dokonuje oceny co najmniej 10% losowo wybranych prac dyplomowych pod względem spełniania wymagań wydziałowych oraz adekwatności ocen promotorów i recenzentów. Dzięki temu zostały wyeliminowane prace dyplomowe o charakterze przeglądowym. Niemniej jednak ani WZZJK ani WKPD nie zidentyfikowała problemu nadmiernej przewagi prac inżynierskich o charakterze analitycznym oraz faktu, że zaproponowana w Poradniku Dyplomanta struktura prac dyplomowej nie uwzględnia specyfiki prac o charakterze projektowania technologicznego i projektowania nowych produktów/potrav.

Z dokumentów przedłożonych przez Uczelnię wynika, że WZZJK spotyka się regularnie i ze spotkań opracowuje protokoły. Odnosząc się do uwag zespołu oceniającego zawartych w kryterium 1 i 2 należy stwierdzić, że WSZJK funkcjonujący na Wydziale zbyt późno zareagował na zmiany wprowadzone przez Ministerstwo. Przykładowo z protokołu spotkania z dnia 13 listopada 2019 r. wynika, że w roku akademickim 2019/2020 zalecono przegląd efektów kształcenia i programów studiów jeszcze wg KRK. Natomiast dopiero w protokole spotkania z dnia 14 stycznia 2020 roku przedmiotem obrad była analiza planu studiów na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna w kontekście jego zgodności z PRK. I dopiero wówczas zalecono Radzie programowej dokonanie analizy zgodności zakładanych efektów kształcenia i programu studiów z kwalifikacjami PRK i opracowanie dla kierunku nowych efektów uczenia się. Jednak te zalecenia nie zostały zrealizowane przez Radę programową kierunku, przed rozpoczęciem nowego roku akademickiego 2020/21. Na spotkaniu zespołu oceniającego z przedstawicielami komisji działającymi w ramach struktur WSZJK poinformowano, że takie działania dopiero rozpoczęto. Świadczy to o opieszałości w podejmowaniu stosownych działań.

W Uczelni prowadzone są także działania autoewaluacyjne systemu zapewniania jakości kształcenia. Jednostki corocznie dokonują samooceny działalności w obszarze dydaktyki, ze szczególnym uwzględnieniem funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia w oparciu o kryteria „Karty samooceny podstawowej, międzywydziałowej lub ogólnouczelnianej jednostki organizacyjnej Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w obszarze dydaktyki”. Karta samooceny jest zamieszczana na stronie internetowej wydziału. Elementem samooceny jest analiza mocnych i słabych stron oraz rekomendacje działań na rzecz doskonalenia jakości kształcenia. Na podstawie kart samooceny jednostek, Uczelniany Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia oraz Zespół ds. Zarządzania Jakością Kształcenia Biura ds. Kształcenia, opracowuje corocznie raport stanowiący analizę realizacji działań jednostek organizacyjnych oraz zalecenia i rekomendacje na dany rok akademicki. Raporty publikowane są na stronie internetowej Uniwersytetu. Analiza Karty samooceny dokonana przez zespół oceniający wykazała, że ocena prowadzona jest dość mechanicznie i w dużej mierze bezkrytycznie, bowiem nie wykazano w niej żadnych obszarów, które wymagają działań interwencyjnych.

Pod względem formalnym 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. Niemniej jednak zidentyfikowane przez zespół oceniający zastrzeżenia co do programu kształcenia realizowanego na kierunku świadczy, o tym, że procedury nie są w pełni realizowane, bądź ich efektywność jest niewielka, ze względu na opieszałość działania. Niektóre z procedur są wykonywane mechanicznie, bez refleksji nad ich znaczeniem w doskonaleniu programu kształcenia. Udział interesariuszy wewnętrznych w monitorowaniu programów kształcenia na wizytowanym kierunku zapewniony jest poprzez ich uczestnictwo w posiedzeniach wymienionych powyżej organów kolegialnych. Nauczyciele akademicki i przedstawiciele studentów są członkami zespołów roboczych działających w ramach WSZJK.

Współpraca z interesariuszami zewnętrznymi odbywa się na etapie realizacji praktyk zawodowych studentów oraz podczas sympozjów, seminariów i konferencji organizowanych przez Wydział. Jedną z form udziału interesariuszy zewnętrznych jest cykliczne badanie ankietowe „Opinie pracodawców o absolwentach UWM w Olsztynie”. Celem badania jest uzyskanie odpowiedzi pracodawców na pytania dotyczące ich oczekiwań wobec absolwentów szkół wyższych jako potencjalnych pracowników, pozyskanie opinii o absolwentach Uniwersytetu na rynku pracy, pozyskanie informacji służącej ocenie gotowości pracodawców do współpracy z Uniwersytetem w zakresie doskonalenia procesu kształcenia i przygotowania absolwenta do podjęcia pierwszej pracy. Informacje te wykorzystywane są w procedurze określania efektów uczenia się oraz zmian w programach studiów, a także zmian w ofercie edukacyjnej. Przykładowo dzięki sugestii interesariusza zewnętrznego zmodyfikowano treści kształcenia w przedmiotach związanych z cukiernictwem i technologią produkcji czekolady.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Pod względem formalnym polityka jakości w ramach funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewniania i Doskonalenia Jakości Kształcenia w sposób przejrzysty i uporządkowany określa postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, oceny i doskonalenia programów kształcenia. Zapewniony jest udział kadry akademickiej oraz studentów w powyższym procesie. Siega się także po opinie interesariuszy zewnętrznych dotyczące programu kształcenia oraz oceny przygotowania studentów i absolwentów kierunku do działalności zawodowej. Program kształcenia jest co prawda systematycznie monitorowany, niemniej jednak nie w pełni uzyskuje się miarodajne wyniki, które mogłyby zostać wykorzystywane do doskonalenia programu. Podejmuje się systematyczne działania umożliwiające ocenę realizacji programu kształcenia oraz przyjętych sposobów weryfikacji osiąganych przez studentów efektów uczenia na każdym etapie kształcenia i wszystkich rodzajach zajęć. W większości te działania są efektywne. Stwierdzono, że brak pełnej efektywności wewnętrznego systemu zapewnienia jakości w doskonaleniu programu kształcenia jest wynikiem z jednej strony opieszałości podejmowanych działań, jak również braku wiedzy i świadomości, co do znaczenia procedur WSZJK w doskonaleniu programu kształcenia.

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

Zalecenia

1. Zaleca upowszechnianie wśród nauczycieli i studentów wiedzy na temat wykorzystania narzędzi wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia do doskonalenia programu kształcenia.
2. Zaleca się wdrożenie systemu monitorowania prac zespołów działających w ramach WSZJK.

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 - sztuka kulinarna w Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie.