



Profil ogólnoakademicki

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: bezpieczeństwo żywności

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek:

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Data przeprowadzenia wizytacji: 27-28 października 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	10
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	18
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	23
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	27
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	29
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	33
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	34
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	39
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	40
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)	44
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. inż. Grażyna Jaworska, członek PKA

członkowie:

1. dr hab. inż. Anna Sylwia Tarczyńska, ekspert PKA
2. dr hab. inż. Grażyna Krasnowska, ekspert PKA
3. dr inż. Waldemar Grądzki, ekspert PKA – reprezentant pracodawców
4. Krzysztof Pszczołka, ekspert PKA – reprezentant studentów
5. Filip Bielec, sekretarz zespołu oceniającego PKA

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku bezpieczeństwo żywności prowadzonym w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (zwanej dalej SGGW) została przeprowadzona z inicjatywy PKA w ramach harmonogramu prac określonych na rok akademicki 2019/2020. Komisja po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na tym kierunku w ramach oceny programowej. W 2013 roku Wydział Nauk o Żywności SGGW (obecnie Wydział Technologii Żywności) poddany był ocenie instytucjonalnej, zakończonej wydaniem oceny pozytywnej.

Wizytacja została przygotowana i przeprowadzona zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej PKA. Ze względu na stan pandemii COVID-19, wizytacja przeprowadzona została zdalnie z wykorzystaniem systemów teleinformatycznych. Raport zespołu oceniającego (ZO) został opracowany na podstawie informacji uzyskanych z: raportu samooceny, zintegrowanego systemu informacji o nauce i szkolnictwie wyższym POL-on, stron internetowych SGGW, a także na podstawie przedstawionej w toku wizytacji dokumentacji, hospitacji zajęć dydaktycznych, analizy losowo wybranych prac etapowych oraz dyplomowych, przeglądu infrastruktury dydaktycznej, jak również wideorozmów przeprowadzonych z Władzami Uczelni, pracownikami i studentami ocenianego kierunku oraz przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. Przed zakończeniem wizytacji sformułowano uwagi i zalecenia, o których Przewodnicząca ZO oraz współpracujący z nią eksperci poinformowali Władze SGGW na spotkaniu podsumowującym.

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

2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów

Nazwa kierunku studiów	bezpieczeństwo żywności	
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	technologia żywności i żywienia – 100%	
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, 4 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	---	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	171	---
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	2871	---
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	108	---
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	146	---
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	61	---

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

Studia na kierunku bezpieczeństwo żywności prowadzone są na SGGW w Warszawie od 2012 roku. Realizowana koncepcja kształcenia jest wynikiem wieloletniej tradycji kształcenia i prowadzenia badań naukowych w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia oraz współpracy z przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego. Kształcenie na ocenianym kierunku wpisuje się w misję Uczelni, która została określona w uchwale nr 80-2018/2019 Senatu SGGW z dn. 26 kwietnia 2019 r. Misja SGGW zakłada: „służenie rozwojowi gospodarczemu i intelektualnemu polskiego społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem obszarów wiejskich, gospodarki żywnościowej i szeroko rozumianego środowiska przyrodniczego”, a celem prowadzonej działalności jest prowadzenie badań naukowych, rozwój kształcenia, działalności wdrożeniowej oraz promowanie kadr zawodowych i naukowych.

Wydział Technologii Żywności realizuje misję Uczelni poprzez prowadzenie badań naukowych, doskonalenie jakości kształcenia oraz dostosowywanie programów i treści kształcenia do zmieniających się potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego oraz ukierunkowanie na wprowadzanie nowych, bezpiecznych i bardziej komfortowych rozwiązań praktycznych dla przemysłu i gospodarstwa domowego. Priorytetem kształcenia na kierunku bezpieczeństwo żywności jest zapewnienie zrównoważonego rozwoju gospodarki żywnościowej z uwzględnieniem bezpieczeństwa konsumentów oraz funkcjonowanie w społeczeństwie opartym na wiedzy.

Kierunek bezpieczeństwo żywności został w całości przyporządkowany do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia (uchwała nr 11-2019/2020 Senatu SGGW z dn. 23 września 2019 r.). Studia na ocenianym kierunku prowadzone są w formie studiów stacjonarnych I stopnia o profilu ogólnoakademickim.

Celem kształcenia na studiach I stopnia na kierunku bezpieczeństwo żywności jest zdobycie interdyscyplinarnej wiedzy i umiejętności z zakresu szeroko rozumianych nauk o żywności i nauk pokrewnych, zgodnych ze współczesnymi potrzebami gospodarki, oraz przygotowanie absolwentów do kontynuacji nauki na studiach II stopnia lub podjęcia pracy zawodowej na stanowiskach wymagających specjalistycznych kwalifikacji. Absolwent powinien znać produkcję podstawową i przetwarzanie surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego z uwzględnieniem procesów biologicznych, chemicznych i fizycznych zachodzących w żywności na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, umieć zidentyfikować zagrożenia bezpieczeństwa żywności, przeprowadzić analizę ryzyka, znać zasady monitorowania, oceny i zarządzania zagrożeniami bezpieczeństwa żywności, znać podstawy prawa żywnościowego UE i krajowego oraz zadania i kompetencje służb nadzoru sanitarnego i weterynaryjnego oraz zasady konstruowania, kontroli, oceny bezpieczeństwa i ryzyka stosowania żywności genetycznie modyfikowanej. Na zakończenie studiów student przygotowuje pracę inżynierską oraz zdaje egzamin dyplomowy, uzyskując tytuł zawodowy inżyniera. Koncepcja kształcenia na studiach I stopnia nie zakłada podziału na specjalizacje. Absolwenci są przygotowani do podjęcia pracy na stanowiskach inżynierskich w przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją lub dystrybucją żywności oraz instytucjach odpowiedzialnych za kontrolę jakości i bezpieczeństwa żywności, placówkach badawczo-rozwojowych, firmach doradczych i audytujących. Z powyższego opisu wynika, że koncepcja i cele kształcenia są w pełni zgodne z dyscypliną technologia żywności i żywienia, do której kierunek został przyporządkowany.

Koncepcja i cele kształcenia są ściśle związane z prowadzoną w Instytucie Nauk o Żywności działalnością naukową. Wydział posiada kategorię naukową A, Uczelnia zaś pełne uprawnienia akademickie do nadawania stopnia naukowego doktora i doktora habilitowanego w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz tytułu profesora w dziedzinie nauk rolniczych. Prace naukowe nauczycieli akademickich biorących udział w kształceniu na kierunku bezpieczeństwo żywności mają charakter badań podstawowych i aplikacyjnych. Prowadzone prace badawcze obejmują: badania nad zmianami fizykochemicznymi, reologicznymi i strukturalnymi surowców i produktów spożywczych, procesy odwadniania, suszenia i powłoki jadalne w kształtowaniu jakości produktów, optymalizację procesów jednostkowych oraz projektowanie cech spożywczych produktów wielofazowych, optymalizację procesów technologicznych i badanie wpływu parametrów procesu na składniki bioaktywne oraz poprawę jakości żywności, badanie właściwości, przemian i oddziaływania odżywczych, bioaktywnych oraz toksycznych składników żywności, badania nad strukturą, przemianami i stabilnością tłuszczów i produktów zawierających tłuszcze, a także uwzględnienie aspektów mikrobiologicznych i biotechnologicznych w kształtowaniu jakości i bezpieczeństwa żywności. Studenci angażowani są w badania naukowe prowadzone na Wydziale Technologii Żywności, czego dowodem są publikacje, których są współautorami.

Wydział Technologii Żywności współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami z różnych branż przemysłu spożywczego. Dobrze wyposażona baza badawczo-dydaktyczna sprzyja tej współpracy i umożliwia ukierunkowanie kształcenia na aktualne potrzeby współczesnej gospodarki żywnościowej. Obecny program kształcenia na ocenianym kierunku jest efektem wieloletnich dyskusji w gronie pracowników zaangażowanych w dydaktykę, dostosowania programu kształcenia do zmieniających się przepisów prawa, konsultacji z pracodawcami oraz monitorowania i ankietowania losów absolwentów kierunku. Koncepcja i cele kształcenia zostały określone w porozumieniu z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi, co zostało potwierdzone podczas wizytacji wypełnione przez potencjalnych pracodawców ankiety dotyczące kompetencji absolwentów oraz opinie pracodawców, opinia RWSS WNoŻ z dn. 9 maja 2019 r. oraz opinia RWSS WTŻ z dn. 2 lipca 2020 r., a także uchwała nr 30/2020 Rady Programowej WTŻ o powołaniu zespołów roboczych), a także spotkań ZO PKA z przedstawicielami pracodawców, nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku i studentami. Reprezentanci studentów wchodzi w skład zespołów roboczych ds. hospitacji oraz zespołu ds. jakości kształcenia.

W okresie od 1 października 2012 r. do 30 września 2019 r. na kierunku bezpieczeństwo żywności kształcono w oparciu o efekty kształcenia przyjęte uchwałą Senatu SGGW nr 38-2011/2012 z dn. 25 czerwca 2012 r. Zakładane efekty kształcenia zostały w pełni odniesione do efektów określonych w rozporządzeniu MNiSW z dn. 2 listopada 2011 r. w sprawie Krajowych Ram Kwalifikacji dla szkolnictwa wyższego. Efekty kształcenia zostały prawidłowo przyporządkowane do obszaru kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych. Od 1 października 2019 r. obowiązują efekty uczenia się, przyjęte uchwałą Senatu SGGW nr 94-2018/2019 z dn. 27 maja 2019 r., które są zgodne z rozporządzeniem MNiSW z dn. 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk II stopnia dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Uchwałą nr 171-2019/2020 Senatu SGGW z dn. 13 lipca 2020 r. wprowadzono zmiany do programu studiów, dotyczące liczby godzin z poszczególnych przedmiotów, nie zmieniano kierunkowych efektów uczenia się. Wskazano także, że studia kończą się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera. Przyjęte efekty uczenia się odpowiadają koncepcji i celom kształcenia na profilu ogólnoakademickim, są zgodne z 6. poziomem Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Do najważniejszych kierunkowych efektów uczenia się należy zaliczyć: w zakresie wiedzy: BZ_KW01 (absolwent zna i rozumie) podstawy teoretyczne zjawisk zachodzących w naturze i pod wpływem działalności człowieka, przejawiających się podczas wytwarzania, przetwarzania, przechowywania i badania żywności; BZ_KW02 (absolwent zna i rozumie) skład i właściwości surowców, środków pomocniczych i produktów przemysłu spożywczego, których znajomość jest niezbędna w organizowaniu produkcji, przechowywania i wykorzystania żywności, oraz metody i sprzęt stosowane do ich badania; BZ_KW04 (absolwent zna i rozumie) zjawiska zachodzące podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania żywności, warunkujące jej bezpieczeństwo i jakość, oraz teorie wyjaśniające zależności między nimi; BZ_KW05 (absolwent zna i rozumie) zagrożenia bezpieczeństwa żywności, sposoby analizy ryzyka wynikającego z ich występowania oraz systemowe podejście do zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności; w zakresie umiejętności: BZ_KU01 (absolwent potrafi) wykorzystywać wiedzę podczas doboru metod i narzędzi oraz dokonywania obserwacji, pomiarów i obliczeń w zakresie zjawisk zachodzących podczas wytwarzania, przetwarzania, przechowywania i badania żywności, a także do krytycznej analizy i interpretacji uzyskanych danych oraz oceny ich wiarygodności; BZ_KU02 (absolwent potrafi) właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji dotyczących wytwarzania, przetwarzania, dystrybucji i kontroli żywności w celu skutecznego zarządzania jej produkcją i bezpieczeństwem oraz wyciągać stosowne wnioski postrzegając złożone uwarunkowania powyższych zagadnień, w tym etyczne, technologiczne, ekonomiczne i ekologiczne; BZ_KU06 (potrafi) organizować pracę w sposób indywidualny oraz w zakresie podstawowych działań zespołu, w tym działań interdyscyplinarnych oraz w zakresie kompetencji społecznych: BZ_KK01 (absolwent jest gotów do) uznawania głębokiego znaczenia wiedzy w życiu zawodowym, krytycznej analizy posiadanych jej zasobów oraz poszukiwania jej źródeł wśród ekspertów. Sformułowane dla kierunku efekty uczenia odpowiadają koncepcji i celom kształcenia.

Efekty kształcenia obowiązujące do 30 września 2019 r. zawierają pełny zakres efektów, umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich dla profilu ogólnoakademickiego zgodnych z Rozporządzeniem MNiSW z dn. 2 listopada 2011 r. w sprawie Krajowych Ram Kwalifikacji dla szkolnictwa wyższego. Także efekty uczenia się obowiązujące od 1 października 2019 r. zawierają pełny zakres efektów, umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich zgodnych z charakterystykami drugiego stopnia określonymi Rozporządzeniem MNiSW z dn. 14 listopada 2018 r. Wszystkie kierunkowe efekty uczenia się zostały uznane za efekty umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich (tab. B.2. RS). Jednak pewne wątpliwości formalne budzi odniesienie efektów uczenia się do charakterystyk drugiego stopnia PRK obejmujące kompetencje inżynierskie. Przykładami mogą być efekty uczenia się: BZ_KU05, który został przyporządkowany do P6S_UK; BZ_KU06 – przyporządkowany do P6S_UO; BZ_KU06 – przyporządkowany do P6S_UO; BZ_KU07 – przyporządkowany do P6S_UU. Przyporządkowanie to odnosi się do charakterystyk II stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6. PRK., a wspomniane wyżej rozporządzenie nie zawiera kompetencji społecznych w odniesieniu do kompetencji inżynierskich. W związku z tym umiejętności: BZ_KU05, BZ_KU06, BZ_KU06 nie powinny być zaliczane do katalogu efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich. Z punktu widzenia formalnego i zachowania spójności dokumentów ZO PKA rekomenduje uzupełnienie uchwały nr 171-2019/2020 Senatu SGGW o efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich, z uwzględnieniem wskazanych powyżej korekt.

Zakładane efekty uczenia się uwzględniają aktualny stan wiedzy w zakresie dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowano kierunek oraz są zgodne z zakresem działalności naukowej Uczelni, a podejmowana problematyka badawcza w pełni

odpowiada kierunkowemu zakresowi kształcenia na ocenianym kierunku. Zapewniają przygotowanie absolwentów do prowadzenia działalności badawczej i prezentacji uzyskanych wyników. Efekty uczenia się przewidują nabycie umiejętności komunikowania się w języku obcym na poziomie B2. Zostały sformułowane właściwie, w sposób zrozumiały i pozwalający na stworzenie właściwego systemu ich weryfikacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

Efekty uczenia się zakładane dla poszczególnych zajęć są rozwinięciem i uszczegółowieniem efektów kierunkowych, uwzględniają kompetencje inżynierskie, badawcze oraz komunikowanie się w języku obcym. Sformułowano efekty uczenia się w zakresie kształcenia językowego, które mają odzwierciedlenie w kierunkowym efekcie uczenia się w zakresie umiejętności – BZ_KU05 – (absolwent potrafi) skutecznie komunikować się z otoczeniem przy pomocy właściwej dla działalności zawodowej terminologii, brać udział w dyskusji nt. zagadnień zawodowych rozważając różne punkty widzenia, posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Jednakże niektóre sylabusy wymagają uzupełnienia. Generalnie efekty uczenia się dla poszczególnych zajęć zostały prawidłowo sformułowane i są specyficzne dla kierunku studiów, Jednak w kilku przedmiotach, w których realizowane są zajęcia praktyczne nie zdefiniowano efektów uczenia się w zakresie kompetencji społecznych. Dotyczy to takich przedmiotów jak: *biologia, bezpieczeństwo opakowań, chemia żywności, technologia i higiena żywności pochodzenia zwierzęcego, inżynieria żywności, prawo żywnościowe, toksykologia żywności, instrumentalne metody oceny bezpieczeństwa i jakości żywności, zagrożenia chemiczne i fizyczne żywności, analiza ryzyka, autentyczność i identyfikowalność żywności, systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności*. Są to przedmioty bardzo ważne merytorycznie dla kierunku bezpieczeństwo żywności i powinny one kształtować kompetencje społeczne. Przykładowe kompetencje społeczne mogą obejmować: absolwent (jest gotów do) świadomego działania na rzecz zapewniania bezpieczeństwa żywności, ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane decyzje w odniesieniu do kształtowania bezpieczeństwa żywności i jakości żywności, podejmowania decyzji w odniesieniu do spełnienia wymagań prawnych, poszukiwania i uzupełniania swojej wiedzy przez kontakt z ekspertami, itp. Należy też rozważyć określenie efektów uczenia się w zakresie kompetencji społecznych z języków obcych. W sylabusie przedmiotu *technologia i higiena żywności pochodzenia roślinnego* nie zdefiniowano efektów uczenia się odnoszących się do realizowanych zajęć. W ich miejscu znajdują się efekty kierunkowe. W sylabusie przedmiotu *Podstawy komunikacji społecznej* nie określono efektów uczenia się w zakresie wiedzy, przy jednoczesnym wskazaniu, że celem kształcenia jest „(...) przekazanie stosownej wiedzy (...)”, „zakres tego przedmiotu obejmuje m.in. przekaz podstawowej wiedzy na temat komunikowania (...)”. Również sylabus dotyczący pracy dyplomowej nie określa efektów uczenia się w zakresie wiedzy. W każdej pracy dyplomowej znajduje się przegląd piśmiennictwa, dotyczący realizowanej pracy, dlatego też należy w tym miejscu określić efekty dotyczące wiedzy. ZO PKA rekomenduje zatem dokonanie przeglądu sylabusów i uzupełnienie ich o kompetencje społeczne.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1

Kryterium spełnione.

Uzasadnienie

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku bezpieczeństwo żywności w pełni wpisują się w misję, strategię i politykę jakości SGGW w Warszawie. Kształcenie realizowane jest na studiach stacjonarnych

I stopnia o profilu ogólnoakademickim. Kierunek jest prawidłowo przyporządkowany do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia, w której prowadzone są badania naukowe. Wydział legitymuje się współpracą z otoczeniem społeczno-gospodarczym, co w połączeniu z dobrze wyposażoną bazą naukowo-dydaktyczną umożliwia wykształcenie studentów zgodnie z zapotrzebowaniem współczesnego 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 stanowiskach inżynierskich w zakładach przemysłu spożywczego oraz w instytucjach zajmujących się kontrolą i nadzorem jakości i bezpieczeństwa żywności. Ponadto absolwent nabywa kompetencje badawcze i jest przygotowany do podjęcia prac badawczych, posiada umiejętności komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 oraz nabywa wszystkie wymagane kompetencje inżynierskie. Efekty uczenia się ocenianego kierunku są sformułowane prawidłowo, są zgodne z koncepcją i celami kształcenia na studiach o profilu ogólnoakademickim oraz aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Odnoszą się do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na prawidłowym 6. poziomie Polskiej Ramy Kwalifikacji. Efekty uczenia się zakładane dla poszczególnych zajęć są rozwinięciem i uszczegółowieniem efektów kierunkowych, uwzględniają kompetencje inżynierskie, badawcze oraz komunikowanie się w języku obcym, jednak w kilku przedmiotach nie określono efektów odnoszących się do kompetencji społecznych.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2

Treści programowe na kierunku bezpieczeństwo żywności są zgodne z założonymi efektami uczenia się. Program studiów przewiduje przedmioty i treści programowe odnoszące się do aktualnego stanu wiedzy w zakresie bezpieczeństwa żywności i dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia.

Zajęcia prowadzone są w grupach zajęć podstawowych, kierunkowych i humanistyczno-społecznych. Zajęcia z przedmiotów podstawowych: *matematyka, chemia ogólna i nieorganiczna, biologia, chemia organiczna, chemia fizyczna, biochemia* są podstawą do realizacji przedmiotów kierunkowych: *chemia żywności, bezpieczeństwo opakowań, technologia i higiena żywności pochodzenia zwierzęcego, patogenne zmiany surowców roślinnych, podstawy biologii molekularnej i inżynierii genetycznej*. W 1. semestrze student ma możliwość wyboru jednego z trzech przedmiotów z zakresu zajęć humanistyczno-społecznych. Dwa przedmioty *matematyka* oraz *chemia ogólna i nieorganiczna* realizowane są na dwóch poziomach: podstawowym i zaawansowanym. Studenci

osiągają te same efekty uczenia się na obu poziomach. Wykonują te same ćwiczenia, zróżnicowane są treści wykładowe, jednak w wyniku ich realizacji na poziomie podstawowym osiągnany jest przez studentów odpowiedni efekt kierunkowy. Zasady wyboru są wyjaśniane na pierwszych zajęciach. Student, jeśli wyraża taką chęć, może uczestniczyć w zajęciach prowadzonych na obu poziomach, zajęcia nie kolidują ze sobą i prowadzą do uzyskania tych samych efektów uczenia się. W semestrach 4-7 studenci mają możliwość wyboru przedmiotów z grup „Przedmiotów obieralnych 2, 3, 4, 5”. W ostatnim semestrze studiów student rozwija swoje umiejętności przez udział w seminarium dyplomowym oraz wykonując pracę dyplomową.

W treściach kształcenia duży nacisk położono na metody oceny jakości i bezpieczeństwa żywności, wpływ jakości surowców na jej jakość i bezpieczeństwo, zasady nadzoru urzędowego nad zakładami przemysłu spożywczego oraz wymagania obligatoryjnych i dobrowolnych systemów zarządzania. Treści programowe obejmujące te zagadnienia są zgodne z kierunkowymi efektami uczenia się, np. BZ_KW04 (absolwent zna i rozumie) zjawiska zachodzące podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania żywności, warunkujące jej bezpieczeństwo i jakość, oraz teorie wyjaśniające zależności pomiędzy nimi; BZ_KW05 (absolwent zna i rozumie) zagrożenia bezpieczeństwa żywności, sposoby analizy ryzyka wynikającego z ich występowania oraz systemowe podejście do zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności; BZ_KU02 (absolwent potrafi) właściwie dobierać źródła i dokonywać syntezy uzyskanych informacji dotyczących wytwarzania, przetwarzania, dystrybucji i kontroli żywności w celu skutecznego zarządzania jej produkcją i bezpieczeństwem oraz wyciągać stosowne wnioski postrzegając złożone uwarunkowania powyższych zagadnień, w tym etyczne, technologiczne, ekonomiczne i ekologiczne; BZ_KU04 (absolwent potrafi) identyfikować nowe wyzwania i perspektywy rozwoju właściwe dla zapewnienia bezpieczeństwa i autentyczności żywności; kreatywnie poszukiwać sposobów ich realizacji z zastosowaniem nowoczesnych narzędzi, w tym eksperymentów, metod analitycznych, symulacji komputerowych i technik informacyjno-komunikacyjnych, czy też BZ_KK01 (absolwent jest gotów do) uznawania głębokiego znaczenia wiedzy w życiu zawodowym, krytycznej analizy posiadanych jej zasobów oraz poszukiwania jej źródeł wśród ekspertów. Dodać należy, że zaplanowane w ramach przedmiotów treści kształcenia realizują wszystkie efekty uczenia się kierunku i przygotowują studenta do prowadzenia badań naukowych.

Sylabusy większości przedmiotów są opracowane prawidłowo pod względem merytorycznym, zawierają informacje o celu kształcenia, treściach realizowanych podczas wykładów i/lub ćwiczeń, efektach uczenia się zakładanych dla danych zajęć wraz z ich odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się, sposobie ich weryfikacji oraz zawierają wykaz literatury. Wykaz literatury w sylabusach jest poprawny, jednak nie zawsze wskazano rok wydania rekomendowanej publikacji, np. sylabus z *ogólnej technologii żywności, chemii organicznej*. Należy też rozważyć uzupełnienie wykazu proponowanej literatury o artykuły naukowe publikowane w czasopiśmie polskich i obcojęzycznych oraz źródła internetowe, np. linki do dostępnych filmów.

Treści programowe poszczególnych przedmiotów są zgodne z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowano kierunek. Przykładem mogą być zajęcia z przedmiotu *instrumentalne metody oceny bezpieczeństwa i jakości żywności*, którego celem jest zapoznanie studentów z instrumentalnymi metodami i technikami związanymi z oceną bezpieczeństwa żywności oraz zapewnieniem jakości i kontroli autentyczności, a także *zagrożenia biologiczne w żywności*, którego celem jest zapoznanie studentów ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi w żywności i ryzykiem związanym z ich występowaniem. Realizowane treści programowe w pełni wpisują się w działalność naukową Uczelni.

Analiza planu studiów i sylabusów pozwala stwierdzić, że treści programowe są kompleksowe i specyficzne dla kierunku bezpieczeństwo żywności oraz zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się. Załączona matryca efektów uczenia się dla ocenianego kierunku wskazuje, że dwa kierunkowe efekty uczenia się w zakresie umiejętności (BZ_KU05 i BZ_KU06) nie są realizowane, jednak na podstawie analizy sylabusów stwierdzono, że efekt BZ_KU05 jest realizowany na zajęciach z języków obcych, a efekt BZ_KU06 na zajęciach z chemii ogólnej i nieorganicznej.

Studia I stopnia na kierunku bezpieczeństwo żywności realizowane są tylko w formie stacjonarnej, trwają 7 semestrów, przy wymaganym nakładzie pracy studenta równym 210 punktów ECTS. Nakład pracy mierzony liczbą punktów ECTS jest rozplanowany równomiernie, po 30 punktów ECTS w każdym semestrze. Uchwałą nr 171-2019/2020 Senatu SGGW skorygowano nakład pracy wyrażony liczbą punktów ECTS, który jest niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych poszczególnym zajęciom. Przypisana zajęciom liczba punktów ECTS, liczba godzin kontaktowych i samodzielnej pracy studenta została w większości określona prawidłowo. Nieprawidłowo natomiast określono liczbę punktów ECTS dla praktyki zawodowej, która trwa 4 tygodnie i obejmuje 160 godz. Po odbyciu praktyki zawodowej student opracowuje sprawozdanie. ZO PKA rekomenduje dokonanie korekty wyceny pracy studenta w odniesieniu do praktyk zawodowych, zakładając, że 1 punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta. Liczba egzaminów w poszczególnych semestrach nie jest równomiernie rozłożona. W semestrze 1. zaplanowano 3 przedmioty kończące się egzaminem, w semestrach 2,3,5 – 4 egzaminy, w semestrze 6 – 5 egzaminów, a w semestrze 4 aż 7 egzaminów. Studenci nie zgłaszali zastrzeżeń w tym zakresie, stwierdzili, że egzaminy są zaplanowane w terminach uzgodnionych z nimi i mają wystarczająco dużo czasu na przygotowanie się do nich.

Liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów na ocenianym kierunku wynosi 2871. Liczba godzin kontaktowych odpowiada 108 punktom ECTS, co stanowi 51,4%, a zatem jest zgodna z wymaganiami zawartymi w ustawie z dn. 20 lipca 2018 r. Prawo szkolnictwie wyższym i nauce.

Efekty uczenia się są osiągane przez studenta początkowo z przedmiotów podstawowych, a następnie (od 4. semestru) z przedmiotów kierunkowych. Sekwencja, dobór form zajęć i proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach są prawidłowe i zapewniają osiągnięcie przez studenta zakładanych efektów uczenia się. Studenci mają możliwość elastycznego kształtowania swojej ścieżki kariery. W planie studiów przewidziano realizację przedmiotów fakultatywnych z bloku przedmiotów kształcenia podstawowego – *matematyka i chemia ogólna i nieorganiczna* na poziomie podstawowym lub zaawansowanym, kierunkowego – „Przedmioty obieralne 2,3,4,5” i humanistyczno-społecznego – *najnowsza historia Polski, socjologia* lub *historia filozofii*, a ponadto do zajęć fakultatywnych zaliczono seminarium dyplomowe i pracę dyplomową. Za zajęcia te student uzyskuje 61 punktów ECTS. Uczelnia nieprawidłowo zaliczyła do grupy przedmiotów fakultatywnych praktykę zawodową (dodatkowe 4 punkty ECTS). ZO PKA rekomenduje uzupełnienie liczby punktów ECTS do wymaganych 30%, po ich wcześniejszej weryfikacji w odniesieniu do poszczególnych przedmiotów – w tym przeniesienie praktyki zawodowej do grupy przedmiotów obowiązkowych. Katalog kierunkowych przedmiotów obieralnych obejmuje 42 przedmioty bardzo zróżnicowane pod względem treści. Analiza treści kształcenia zawarta w sylabusach przedmiotów obieralnych wskazuje, że realizują one w pełni kierunkowe efekty uczenia się. Przykładem mogą być przedmioty o nachyleniu technologicznym i żywieniowym, których treści nie uwzględniają lub jedynie w minimalnym stopniu zagadnienia ukierunkowane na bezpieczeństwo żywności. Uwaga ta dotyczy takich przedmiotów jak: *bakterie mlekowe w technologii żywności, biotechnologiczne zastosowanie bakterii octowych, niekonwencjonalne metody produkcji piwa, podstawy dietytyki*. Wykaz przedmiotów fakultatywnych

przedstawiany jest studentom w trakcie semestru poprzedzającego ich realizację. W ramach przedmiotów do wyboru student może podjąć także realizację zajęć ogólnouczelnianych lub organizowanych poza Uczelnią, po wcześniejszym uzyskaniu zgody Prodziekana. Uzyskanie takiej zgody warunkowane jest analizą pod kątem zgodności efektów uczenia się proponowanego przedmiotu z efektami kierunkowymi.

Liczba punktów ECTS obejmująca zajęcia związane z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowano oceniany kierunek wynosi 146 punktów ECTS, co stanowi 70% ogólnej liczby punktów ECTS, a zatem spełnia wymagania dla studiów o profilu ogólnoakademickim określone w ustawie Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Prawidłowo zakwalifikowano zajęcia do grupy zajęć powiązanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową. Są to zajęcia typowe dla dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia, do której przypisano kierunek studiów. Przykładami tych zajęć są: *chemia ogólna i nieorganiczna, chemia organiczna, ogólna technologia żywności, bezpieczeństwo opakowań, chemia żywności, ekologia i ochrona środowiska, chemia fizyczna, analiza i ocena jakości żywności, mikrobiologia ogólna, mikrobiologia żywności, technologia i higiena żywności pochodzenia roślinnego, technologia i higiena żywności pochodzenia zwierzęcego, inżynieria żywności, toksykologia żywności, instrumentalne metody oceny bezpieczeństwa i jakości żywności, zagrożenia chemiczne i fizyczne w żywności, analiza ryzyka, żywność genetycznie modyfikowana, autentyczność i identyfikowalność żywności, zagrożenia biologiczne w żywności, systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności*. Zajęcia te w większości prowadzone są w formie wykładów oraz ćwiczeń laboratoryjnych, w trakcie których studenci wykonują zadania analityczne lub prowadzą doświadczenia. Charakterystyczne są także dla kierunku ćwiczenia projektowe, na których projektują m.in. technologię produkcji. Taki sposób realizacji zajęć dydaktycznych umożliwia przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej, a także udział w niej poprzez realizację prac dyplomowych.

W programie studiów przewidziano zajęcia z przedmiotów humanistyczno-społecznych w wymiarze 10 punktów ECTS, co jest zgodne z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu MNiSW z dn. 28 września 2018 r. w sprawie studiów (z późn.zm.) oraz zajęcia z języka obcego w wymiarze 7 punktów ECTS, realizowane w dwóch semestrach po 60 godzin w każdym. Studenci mogą wybrać jeden z czterech oferowanych języków. Wymiar punktów ECTS i liczba godzin przewidzianych dla zajęć z języka obcego pozwalają na osiągnięcie przez studentów założonego poziomu B2.

Plan studiów kierunku bezpieczeństwo żywności uwzględnia dwa przedmioty fakultatywne realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Są to *etyka biznesu i zarządzanie zasobami ludzkimi*. Przedmioty realizowane są w formie wykładów, w wymiarze 15 godz. każdy. Przedmioty wyceniono na 1 punkt ECTS, a zatem ich wymiar jest zgodny z wymaganiami w tym zakresie. Przedmioty te realizowane są na platformie webinarowej My Own Conference. Korzystanie z tej platformy jest łatwiejsze niż w przypadku Adobe Connect. W czasie zajęć studenci mają możliwość zadawania pytań lub odpowiadania na pytania prowadzącego na czacie. W związku z obecną sytuacją, zgodnie z zarządzeniem nr 102 Rektora Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z dn. 30 września 2020 r. w sprawie organizacji kształcenia i prowadzenia badań naukowych z udziałem studentów i doktorantów w semestrze zimowym roku akademickiego 2020/2021 w związku z zagrożeniem wirusem SARS-CoV-2 oraz uchYLENIA niektórych zarządzeń, zajęcia dydaktyczne realizowane są w trybie hybrydowym. Wszystkie wykłady i większość ćwiczeń odbywa się w trybie zdalnym. Zajęcia w formie zdalnej odbywają się w trybie synchronicznym, umożliwiającym kontakt nauczyciela ze studentami w czasie rzeczywistym, przy wykorzystaniu platformy MS Teams. Podczas ćwiczeń realizowanych zdalnie prezentowane są filmy edukacyjne, prezentacje wykonywania

poszczególnych eksperymentów w laboratorium, które opatrzone są bieżącym komentarzem prowadzącego zajęcia. Podczas ćwiczeń projektowych studenci opracowują wyznaczone zagadnienia, prezentują je i konsultują z nauczycielem kolejne elementy. Wybrane ćwiczenia laboratoryjne (np. *mikrobiologia ogólna*), wskazane przez koordynatorów przedmiotów, odbywają się w siedzibie uczelni z zachowaniem wymaganych zasad bezpieczeństwa. Dobór metod kształcenia jest prawidłowy. Wykłady najczęściej są wspomagane prezentacjami multimedialnymi, mają charakter podawczy lub problemowy. Podczas ćwiczeń laboratoryjnych studenci samodzielnie wykonują eksperymenty, pomiary, wytwarzają wybrane produkty spożywcze. Na pozostałych ćwiczeniach (projektowych, audytoryjnych) stosowane są aktywne metody pracy w formie projektowania, analizy informacji i prezentacji z wykorzystaniem technik informacyjno-komunikacyjnych. Metody te stymulują studentów do aktywności, samodzielności i pracy zespołowej. Zajęcia terenowe realizowane są na dwóch przedmiotach: *podstawy produkcji zwierzęcej* oraz *ekologia i ochrona środowiska*. Za zajęcia o charakterze praktycznym studenci uzyskują 41% punktów ECTS. Metody kształcenia są specyficzne dla ocenianego kierunku i zapewniają osiągnięcie przez studentów wszystkich zakładanych efektów uczenia się. Przyjęte metody kształcenia umożliwiają przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej, w tym do formułowania i analizowania problemu badawczego, doboru metod badawczych, planowania eksperymentu i oceny wyników, a także określenia założeń projektowych i wykonania projektu systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Umiejętności te pogłębiają podczas seminarium dyplomowego i w czasie realizacji pracy dyplomowej. Studenci mają także możliwość rozwijania swoich zainteresowań naukowych poprzez działalność w kołach naukowych. Na wydziale aktywnie funkcjonują dwa koła naukowe, legitymujące się publikacjami i udziałem w konferencjach kół naukowych. Ponadto studenci są włączani w prace naukowe realizowane na wydziale, czego potwierdzeniem są publikacje wieloautorskie. Zajęcia z języka obcego są realizowane w formie lektoratów oferowanych przez Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych SGGW. Realizacja efektów uczenia się z języka obcego prowadzi do jego znajomości na poziomie B2.

Studenci mają możliwość realizowania indywidualnego planu zajęć (IPZ). Odbywa się on pod opieką wybranego nauczyciela akademickiego i dotyczy studentów z niepełnosprawnością, studentek w ciąży, studentów będącymi rodzicami. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Prodziekan może podjąć decyzję o realizacji IPZ również przez innych studentów (np. zaangażowanych w działalność społeczną na rzecz Wydziału lub społeczności akademickiej, zaangażowanych w prace kół naukowych, wykazujących wybitne osiągnięcia sportowe, artystyczne). Studenci z niepełnosprawnościami mogą liczyć na wsparcie asystentów, tłumaczy języka migowego, dostosowanie formy zaliczeń i egzaminów do stopnia i rodzaju niepełnosprawności.

Na kierunku bezpieczeństwo żywności proces kształcenia uzupełniany jest przez obligatoryjne praktyki zawodowe. Podczas praktyk studenci mają możliwość poszerzenia zakresu swojej wiedzy oraz zdobycia umiejętności praktycznego jej wykorzystania, a także pracy w grupie oraz wzmocnienia umiejętności komunikacji interpersonalnej. Zasady i formę odbywania praktyk określają wewnętrzne akty prawne uczelni (np. załącznik do uchwały nr 53-2016/2017 Senatu SGGW z dn. 27 marca 2017 r. oraz załącznik do uchwały nr 76-2018/2019 Senatu SGGW z dn. 26 kwietnia 2019 r.), które wymieniają praktyki zawodowe, jako jedną z obowiązkowych form zajęć dydaktycznych na Uczelni.

Szczegółowe zasady, sposób i tryb realizacji praktyk zawodowych określa Regulamin studenckich praktyk zawodowych wprowadzony przez Radę Wydziału Nauk o Żywności (obecnie Radę Programową Wydziału Technologii Żywności). Program praktyk jest związany ze specyfiką kierunku i jest skonstruowany w sposób umożliwiający uzyskanie zakładanych efektów uczenia się.

Studenci odbywają praktykę na ogół w jednym zakładzie pracy, w sposób ciągły, ale w uzasadnionych przypadkach dopuszczalne jest odbycie praktyki w dwóch różnych zakładach pracy, w trybie dwóch praktyk trwających po 2 tygodnie. Na odbycie tych dwutygodniowych praktyk w dwóch różnych zakładach pracy wymagana jest zgoda osoby odpowiedzialnej za nadzór nad realizacją praktyk i obu zakładów pracy.

Studenci odbywają praktyki głównie w laboratoriach naukowo-badawczych lub laboratoriach przykładowych (np. zajmujących się badaniem żywności pod kątem analiz fizyko-chemicznych lub mikrobiologicznych oraz w jednostkach urzędowej kontroli jakości - np. w Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej). Do dość częstych praktyk należy realizacja programu praktyk także w jednostkach certyfikujących i akredytujących w obszarze badań żywności. W uzasadnionych przypadkach, za zgodą Koordynatora ds. praktyk, dopuszczone jest również odbycie praktyki w zakładach gastronomicznych, spełniających wymogi Uczelni.

Uwzględniając dotychczasową praktykę na kierunku bezpieczeństwo żywności należy stwierdzić, że dotychczasowe metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla praktyk, a także sposób dokumentowania przebiegu praktyk i realizowanych w ich trakcie zadań w pełni pozwalają na skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów.

Przy dokonywaniu oceny miejsc praktyk, Koordynator ds. praktyk bierze pod uwagę: zgodność profilu działalności przedsiębiorstwa z wymaganiami stawianymi dla kierunku bezpieczeństwo żywności, a także wymiar trwania praktyki, opis zadań realizowanych przez studenta w trakcie praktyki oraz ich zgodność z zakładanymi efektami uczenia się (uwzględnionymi w sylabusie przedmiotu *Praktyka zawodowa*). Wydział zapewnia miejsca praktyk dla studentów, a w przypadku samodzielnego wskazania przez studenta miejsca odbywania praktyki, osoba sprawująca nadzór nad praktykami, zatwierdza to miejsce w oparciu o z góry określone i formalnie przyjęte kryteria jakościowe. Należy zaznaczyć, że kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje wydziałowego Koordynatora ds. praktyk studenckich umożliwiają prawidłową realizację praktyk.

W trakcie 4. semestru Koordynator ds. praktyk przeprowadza spotkania ze studentami, w trakcie których wskazywane są zalecenia co do kryteriów wyboru miejsca odbycia praktyk. W przypadku zgłoszenia przez studenta propozycji odbycia praktyki w zakładzie odbiegającym od wytycznych dla kierunku studiów, wymagana jest zgoda od Koordynatora ds. praktyk, która jest uzależniona od możliwości uzyskania planowanych efektów uczenia się uwzględnionych w ramowym programie praktyk. Potwierdzeniem prowadzonej weryfikacji miejsc odbywania praktyk są coroczne sprawozdania składane przez osobę nadzorującą realizację praktyk studenckich. Jednocześnie osoba upoważniona do kontroli miejsc odbywania praktyk prowadzi wyrywkową ich ocenę poprzez kontakt telefoniczny, rozmowę z opiekunem praktyki po stronie zakładu pracy i studentem. Efektem tych działań jest coroczna kontrola co najmniej 4% praktyk studenckich, a jej wyniki są przedstawiane dziekanowi. Prawidłowość doboru miejsca praktyk, z uwzględnieniem kierunku studiów, dokonuje również upoważniony nauczyciel akademicki weryfikujący dokumentację dotyczącą praktyk. W przypadku stwierdzenia, że praktyka była zrealizowana w nieodpowiednim miejscu może on odmówić dalszego procesu zaliczenia praktyki. Dodatkową formą weryfikacji miejsc praktyk są także prezentacje przygotowywane przez studentów po odbyciu praktyki, które są prezentowane na zajęciach seminaryjnych w 7. semestrze. Po zakończeniu praktyk studenci wypełniają anonimową ankietę na temat przebiegu praktyk ze wskazaniem oceny miejsca jej odbywania. W przypadku oceny negatywnej i braku rekomendacji studenta na temat danego zakładu pracy, nie jest on uwzględniamy dla kolejnych roczników studentów. Wszystkie te działania pozwalają łącznie poprawnie weryfikować

infrastrukturę i wyposażenie miejsc praktyk. Na podstawie udostępnionej przez wizytowaną jednostkę dokumentacji można stwierdzić, że infrastruktura i wyposażenie miejsc odbywania praktyk były zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się.

Realizacja programu praktyk odbywa się na podstawie zawartej umowy pomiędzy Uczelnią, a wskazanym przez studenta przedsiębiorstwem lub instytucją publiczną. Umowa jest zawierana przed rozpoczęciem praktyki, a w jej trakcie student jest zobowiązany do prowadzenia na bieżąco dziennika praktyk, w którym zamieszcza sprawozdanie z jej przebiegu (z każdego dnia praktyki). Wiarygodność wpisów do dziennika praktyk jest potwierdzana podpisem zakładowego opiekuna praktyk.

Do dokonywania zaliczenia praktyk studenckich upoważniony jest wydziałowy Koordynator ds. praktyk, który dokonuje jej zaliczenia na zasadach oceny uogólnionej (tj. zaliczono lub nie zaliczono). Podstawą zaliczenia praktyk jest przedłożenie przez studenta: dokumentu podpisanego przez uprawnionego przedstawiciela zakładu pracy, pozytywnej opinii opiekuna praktyk, uzupełnionego dziennika praktyk oraz załączonego sprawozdania z praktyk (zawierającego opis przedsiębiorstwa lub instytucji i zakresu jego działalności). Dokumentacja dotycząca umowy o realizację praktyki oraz potwierdzenie jej zaliczenia przez nauczyciela akademickiego, są archiwizowane w aktach osobowych studenta. Pozostałe dokumenty (dziennik praktyk i sprawozdanie z praktyk) archiwizuje nauczyciel akademicki dokonujący zaliczenia praktyk.

Obecna matryca efektów uczenia się uwzględnia efekty uczenia się dla praktyk zawodowych i ich korelację z innymi przedmiotami. Treści programowe określone dla praktyk i ich wymiar zapewniają osiągnięcie przez studentów zakładanych dla praktyk efektów uczenia się.

W roku akademickim 2019/2020 pięcioro studentów kierunku bezpieczeństwo żywności uzyskało zgodę na zwolnienie z odbywania praktyki studenckiej z uwagi na wykonywaną pracę zawodową, zgodną z profilem studiów oraz zaliczyło praktykę na podstawie tej pracy. Wśród tych osób nie było studentów, którzy wskazywaliby formę zatrudnienia jako samozatrudnienie. W analizowanym okresie od 2016 r. ok. 10% studentów rocznie uzyskiwało możliwość zaliczenia praktyk na podstawie potwierdzonego przez zakład pracy doświadczenia zawodowego. Należy przy tym zauważyć, że zgodnie ze stanowiskiem interpretacyjnym nr 4/2020 Prezydium PKA z dn. 2 lipca 2020 r.: „Nie znajduje żadnego umocowania prawnego (...) działanie w postaci „zaliczania” praktyk zawodowych na podstawie indywidualnej, zawodowej aktywności studenta, wykazywanej przed rozpoczęciem studiów, lub w ich trakcie, realizowanej w całości poza zajęciami w postaci praktyk zawodowych, organizowanymi przez uczelnię. Działanie to stanowi naruszenie dyspozycji norm ustawy (...)” ZO PKA rekomenduje zaprzestanie dokonywania zaliczenia praktyk na tej zasadzie.

Zgodnie z przyjętym na Wydziale planem studiów, praktyki są zajęciami fakultatywnymi, pomimo przyjęcia w regulaminie studiów zapisu, że są formą zajęć obowiązkowych.

Warunki kwalifikowania na praktykę, procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w miejscu pracy i określania ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym dla praktyk, są zgodnie z wewnętrznymi przepisami obowiązującymi na Uczelni.

Studenci i osoby sprawujące nadzór nad praktykami z ramienia uczelni oraz opiekunowie praktyk w zakładach pracy, mają możliwość opiniowania zakładanych dla praktyk efektów uczenia się. Wyniki oceny programu praktyk i zakładanych dla niego efektów uczenia się były wykorzystywane w ustawicznym doskonaleniu tego programu i przy jego realizacji.

Zajęcia na ocenianym kierunku odbywają się od poniedziałku do piątku w godzinach 8-20, zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem. Studenci na spotkaniu z ZO PKA nie zgłaszali uwag odnośnie rozplanowania zajęć. Na wydziale funkcjonują jasno określone zasady przekładania zajęć

(wydziałowa instrukcja I.V.2), które nie mogą zostać realizowane zgodnie z harmonogramem. Czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się umożliwia ich weryfikację, a studenci otrzymują informację o osiągniętych wynikach. Studenci podczas spotkania z ZO PKA nie zgłaszali żadnych uwag w tym zakresie. Potwierdzili, że terminy zajęć i egzaminów są z nimi ustalane.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2

Kryterium spełnione.

Uzasadnienie

Treści programowe realizowane w programie kierunku bezpieczeństwo żywności są zgodne z efektami uczenia się oraz aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowano kierunek. Wskazane w sylabusach treści kształcenia są zgodne z zakresem działalności naukowej prowadzonej w Uczelni, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Treści programowe są kompleksowe i specyficzne dla zajęć tworzących program studiów i zapewniają możliwość uzyskania wszystkich efektów uczenia się, w tym nabycie kompetencji inżynierskich. Czas trwania studiów, nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do poszczególnych zajęć zostały oszacowane poprawnie i zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się wraz z kompetencjami inżynierskimi. Liczbę godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów określona w programie studiów łącznie oraz dla poszczególnych zajęć i liczbę punktów ECTS uzyskiwaną w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia określono prawidłowo. Sekwencja zajęć, formy zajęć i proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Studenci mają możliwość elastycznego kształtowania swojej ścieżki kariery poprzez katalog przedmiotów obieralnych. Udział liczby godzin zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, znacznie przekracza 50% i spełnia wymagania dla studiów o profilu ogólnoakademickim. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji w zakresie znajomości jednego języka obcego, umożliwiające uzyskanie kompetencji na poziomie B2. W planie studiów przewidziano zajęcia z nauk humanistycznych i społecznych, w liczbie punktów ECTS zgodnej z określonymi wymaganiami. Wymiar zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość jest zgodny z wymaganiami w tym zakresie. Praktyki zawodowe, ich program, organizacja i nadzór nad realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów zapewniają prawidłową realizację praktyk oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Organizacja praktyk i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady. Metody kształcenia są różnorodne, specyficzne, stosowane są właściwie dobrane środki i narzędzia dydaktyczne, aktywizujące i wspomagające osiąganie przez studentów efektów uczenia się, w tym nabycie kompetencji inżynierskich. Przyjęte metody kształcenia umożliwiają przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej w zakresie technologii żywności i żywienia, stosowania adekwatnych metod i narzędzi oraz technik informacyjno-komunikacyjnych. Organizacja procesu nauczania i uczenia się jest prawidłowa, rozplanowanie zajęć umożliwia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na udział w zajęciach i samodzielną naukę.

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

Zalecenia

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 rekrutacji kandydatów na studia są określone w uchwale nr 25-2018/2019 Senatu SGGW z dn. 17 grudnia 2018 r. Podstawą przyjęcia na studia pierwszego stopnia są wyniki uzyskane na egzaminie maturalnym albo wyniki uzyskane na egzaminie dojrzałości z przedmiotów matematyka lub chemia lub biologia. Wyniki kandydata są przeliczane na tzw. „punkty SGGW” według zasad określonych w uchwale Senatu, które są jasne i precyzyjne. Zasady przeliczania na „punkty SGGW” uzależnione są od systemu, w którym kandydat zdawał maturę. Wydziałowa Komisja Rekrutacyjna może ustalić minimalną liczbę „punktów SGGW” uprawniającą kandydata do dalszego postępowania rekrutacyjnego. Ranking kandydatów ustala się na podstawie sumy „punktów SGGW” uzyskanych z przedmiotów matematyka lub chemia, lub biologia. Z postępowania kwalifikacyjnego zwolnieni są laureaci olimpiad centralnych i konkursów. Zasady zwolnienia określono w uchwałach nr 24-2018/2019 Senatu SGGW z dn. 17 grudnia 2018 r. oraz nr 117-2018/2019 z dn. 24 czerwca 2019 r. Procedury kwalifikacyjne są przejrzyste. Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury kwalifikacyjne zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na kierunku bezpieczeństwo żywności.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów określa uchwała nr 146-2018/2019 Senatu SGGW z dn. 24 czerwca 2019 r. w sprawie zasad i trybu potwierdzania efektów uczenia się. Na kierunku bezpieczeństwo żywności dotychczas nikt nie ubiegał się o przeprowadzenie postępowania prowadzącego do potwierdzenia wskazanych efektów uczenia się. Zasady dotyczące potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów są opisane precyzyjnie i nie budzą wątpliwości.

Warunki i procedury uznawanie efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni określa Regulaminu studiów, wprowadzony uchwałą nr 76-2018/2019 Senatu SGGW z dn. 26 kwietnia 2019 r. Zasady przeniesienia kandydata są opisane precyzyjnie, prawidłowo, zapewniają one bezstronność i rzetelność procesu weryfikacji. Decyzję w indywidualnych sprawach studentów, w tym o przyjęciu kandydata podejmuje Prodziekan Wydziału Technologii Żywności. Uznawanie przez Prodziekana efektów uczenia się uzyskanych podczas studiów na innej uczelni lub na innym kierunku studiów dotyczy jednego toku studiów. Punkty ECTS uzyskane przez studenta w ramach zakończonych studiów na innym kierunku lub innej uczelni, które posłużyły do uzyskania dyplomu, nie są przenoszone na aktualnie realizowany przez studenta tok studiów. W ocenianym okresie jedna studentka kierunku realizowała część studiów w innej uczelni w ramach wymiany Erasmus+. Przedstawiona podczas wizytacji dokumentacja potwierdzająca uznanie efektów uczenia się nie budzi zastrzeżeń.

Zasady, warunki i tryb dyplomowania na kierunku bezpieczeństwo żywności określa Regulamin studiów SGGW. Proces dyplomowania obejmuje realizację przez studenta pracy dyplomowej, ocenę

pracy przez promotora i recenzenta oraz egzamin dyplomowy. Zasady wyboru tematu pracy dyplomowej określa wydziałowa instrukcja I.IV.4 – Wybór tematu pracy dyplomowej, która określa zasady zatwierdzania tematów, terminy i warunki wyboru przez studenta. Szczegółowe wymagania dotyczące struktury prac dyplomowych określa wydziałowa instrukcja I.VI.3. Terminy składania prac, zasady postępowania przed ich złożeniem, wymagane dokumenty wskazano w wydziałowej instrukcji I.VI.5., zasady weryfikacji oryginalności prac dyplomowych zawarto w instrukcji I.VI.6, natomiast zasady przeprowadzania egzaminu dyplomowego na pierwszym stopniu studiów określono w instrukcji I.VI.7. Zapisy znajdujące się w powyższych dokumentach wydziałowych są precyzyjne i zrozumiałe. Egzamin dyplomowy składany jest przed komisją powołaną przez Dziekana. Egzamin dyplomowy obejmuje odpowiedź studenta na trzy pytania oraz dyskusję na temat pracy dyplomowej. Jedno z pytań dotyczy zagadnień poruszanych w pracy i formułowane jest przez komisję. Dwa pozostałe pytania losowane są przez studenta z puli znanych zagadnień – 40 odnoszących się do przedmiotów kierunkowych i 40 wynikających z zagadnień poruszanych w pozostałych przedmiotach. Zagadnienia te są podane do wiadomości studentów na stronie internetowej. Ocena na dyplomie wystawiana jest zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie studiów SGGW. O wyniku egzaminu dyplomowego student informowany jest bezpośrednio po jego zakończeniu.

W Załączniku nr 3 przedstawiono ocenę wybranych losowo prac dyplomowych. Tematy i zakres prac odpowiada efektom uczenia się określonym dla ocenianego kierunku. Realizowane prace dyplomowe są zgodne z kierunkiem studiów i w większości mają charakter projektu inżynierskiego lub ekspertyzy inżynierskiej. Wykonane są w oparciu o własne badania laboratoryjne, przeprowadzone audyty i obserwacje w zakładach przemysłu spożywczego, analizy informacji zawartych na produktach spożywczych. Poziom merytoryczny prac dyplomowych nie budzi zastrzeżeń. Przyjęta na Wydziale struktura prac dyplomowych jest specyficzna dla prac o charakterze eksperymentalnym, analitycznym, może być dostosowana także do prac technologicznych. Nie uwzględnia specyfiki prac projektowych i eksperckich, co powoduje nieprawidłowości w określeniu materiału i metodyki oraz trudności w formułowaniu wniosków. Wśród ocenianych prac znalazły się takie, które ze względu na obowiązującą strukturę, nie miały wymaganego charakteru inżynierskiego. ZO PKA rekomenduje dostosowanie wymagań w zakresie struktury prac dyplomowych do specyfiki projektów i ekspertyz, w celu zapewnienia inżynierskiego charakteru realizowanych prac dyplomowych. Literatura źródłowa w ocenianych pracach jest obszerna, prawidłowo dobrana, uwzględniająca literaturę obcojęzyczną z ostatnich lat. Opinie i oceny wystawione przez promotora i recenzenta są spójne, a prace są prawidłowo ocenione. Zrealizowane prace dyplomowe podlegają procedurze weryfikacji (wydziałowa instrukcja I.II.2). Analizie podlegają wybierane losowo po 3 prace, których średnia ocena zawierała się w zakresie 3,00-3,75; 3,76-4,50 oraz 4,51-5,00. Analiza dotyczy oceny zgodności tematyki pracy z kierunkiem studiów, spełnienia wymagań formalnych, jakości merytorycznej oraz zgodności opinii promotora i recenzenta. Wyniki analizy są przedstawione w raporcie, który prezentowany jest Radzie Programowej.

Ogólne zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów uczenia się określono w Regulaminie Studiów SGGW (uchwała nr 76-2018/2019 Senatu SGGW z dn. 26 kwietnia 2019 r.). Zapisy zawarte w regulaminie określają również uprawnienia odwoławcze i określają konsekwencje braku zaliczenia przedmiotu. Na wniosek studenta z niepełnosprawnością, formy zaliczenia przedmiotu mogą zostać dostosowane do jego możliwości wynikających z niepełnosprawności. W zaliczeniach i egzaminach mogą uczestniczyć tłumacze języka migowego, a także asystenci osób z niepełnosprawnością ruchową i osób niewidomych. Ocena końcowa z danego przedmiotu ustalana jest na podstawie kryteriów zawartych w sylabusie przedmiotu. Studenci

na bieżąco są informowani o osiąganych wynikach oraz mają wgląd do swoich prac etapowych, co zostało potwierdzone w rozmowie ze studentami podczas wizytacji.

Na wydziale określone zostało postępowanie w przypadku sytuacji konfliktowych. Studentowi, który nie zaliczył zajęć, a zgłasza uzasadnione podejrzenia co do nieprawidłowości w toku przeprowadzania zaliczenia, przysługuje prawo złożenia pisemnego wniosku do Prodziekana o zaliczenie komisyjne. Na ocenianym kierunku jak dotąd nie było wniosków o przeprowadzenie zaliczenia komisyjnego. W przypadku innych sytuacji konfliktowych studenci mają możliwość zgłaszania ewentualnych zastrzeżeń do opiekuna roku i bezpośrednio do Prodziekana lub Dziekana. Ponadto studenci i pracownicy mogą zgłaszać ewentualne problemy, propozycje zmian w funkcjonowaniu wydziału w zakresie dydaktycznym i administracyjnym przez anonimowy, internetowy formularz tzw. „Okno Jakości”.

Metody weryfikacji i oceny osiągania przez studentów efektów uczenia się z poszczególnych przedmiotów określono w sylabusach. Sprawdzanie osiągnięcia efektów uczenia się w zakresie wiedzy z danego przedmiotu odbywa się podczas egzaminów, zaliczeń i kolokwium, wykorzystuje się m.in. sprawdziany pisemne z pytaniami otwartymi i zadaniami, testy, sprawozdania, projekty i prezentacje. Na zakończenie studiów student przygotowuje i przedstawia pracę dyplomową i przystępuje do egzaminu końcowego, potwierdzającego uzyskanie zakładanych efektów uczenia się, w tym kompetencji inżynierskich. Uzyskanie efektów uczenia się w zakresie umiejętności oceniane jest na podstawie sprawozdań z wykonanych ćwiczeń, notatek w dziennikach laboratoryjnych, prac projektowych, prezentacji oraz aktywności i zaangażowania studenta w realizację zajęć. Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych oceniane są na podstawie notatek w dziennikach laboratoryjnych, ocen przeprowadzanych doświadczeń, aktywności na zajęciach oraz umiejętności współpracy w grupie. Uczelnia przystosowała się do warunków panującej pandemii, metody weryfikacji efektów uczenia się dostosowała do sposobu realizacji zajęć. Egzaminy dyplomowe odbywają się w siedzibie uczelni, z zachowaniem wydziałowych procedur bezpieczeństwa. Na wniosek studenta egzamin dyplomowy może być realizowany zdalnie na platformie MS Teams. Do tej pory takie wnioski nie wpłynęły. Metody weryfikacji efektów uczenia się są dostosowane do formy zdalnej zajęć i obejmują testy, projekty, sprawozdania, odpowiedzi ustne oraz referaty i inne opracowania pisemne. W wyniku analizy sylabusów stwierdzono, że nie zawsze są weryfikowane wszystkie założone przedmiotowe efekty uczenia się. Dotyczy to przede wszystkim kompetencji społecznych w następujących przedmiotach: *matematyka, podstawy produkcji zwierzęcej, biochemia, patogenne zmiany surowców roślinnych*. Również przyjęte metody weryfikacji osiągania efektów uczenia nie zawsze są prawidłowe. Dotyczy to takich przedmiotów jak: *podstawy produkcji roślinnej, ogólna technologia żywności, mikrobiologia ogólna, technologia i higiena żywności pochodzenia roślinnego, podstawy badania i oceny weterynaryjnej zwierząt rzeźnych i mięsa, mikrobiologia żywności, zagrożenia chemiczne i fizyczne żywności, zagrożenia biologiczne w żywności, kreatywne myślenie*. Przykładowo w sylabusie z przedmiotu *ogólna technologia żywności* (ćwiczenia laboratoryjne) podano, że umiejętności i kompetencje społeczne weryfikowane są na podstawie kolokwium i oceny przeprowadzonego doświadczenia, należy określić w jaki sposób jest to doświadczenie oceniane, np. sprawozdanie, obserwacja na zajęciach; *mikrobiologia ogólna* (ćwiczenia laboratoryjne) – wskazano, że kompetencje społeczne są weryfikowane podczas egzaminu; *technologia i higiena żywności pochodzenia roślinnego* (ćwiczenia laboratoryjne) – w sylabusie podano, że kompetencje społeczne są weryfikowane na podstawie kolokwium i sprawozdania; *podstawy badania i oceny weterynaryjnej zwierząt rzeźnych i mięsa* (ćwiczenia laboratoryjne) – wszystkie efekty weryfikowane są na podstawie kolokwium i egzaminu; *zagrożenia chemiczne i fizyczne żywności* (ćwiczenia

laboratoryjne i projektowe) – wskazane metody weryfikacji odnoszą się tylko do ćwiczeń projektowych, nie określono metod weryfikacji efektów z ćwiczeń laboratoryjnych, np. sprawozdania, dzienniki obserwacji, dzienniki laboratoryjne prowadzone przez studentów; *zagrożenia biologiczne w żywności* (ćwiczenia laboratoryjne) – wskazano, że kompetencje społeczne weryfikowane są przez ocenę ćwiczeń i wykładów, należy wskazać na czym ta ocena polega i na jakiej podstawie jest wykonywana (np. obserwacja studenta, sprawozdanie, itp.); *kreatywne myślenie* (wykład) – nie podano sposobu oceny wykonania ćwiczenia (np. obserwacja, karta pracy) i oceny pracy zespołowej. W niektórych sylabusach w wierszu „Sposób weryfikacji efektów uczenia się” podano formę zaliczenia, a nie sposób oceny osiągnięcia efektów uczenia się, np. *ochrona własności intelektualnej, alergeny w żywności, bakterie mlekowe w technologii żywności, mikroorganizmy jako źródła składników bioaktywnych i funkcjonalnych technologicznie, mykologia w technologii żywności, niekonwencjonalne metody produkcji piwa, podstawy dietytyki, polityka wyżywienia ludności, polskie superowoce, przechowywalność żywności – warunki i zmiany w trakcie przechowywania, przekąski i napoje bezalkoholowe – charakterystyka i technologia, tłuszcze w technologii żywności, towaroznawstwo surowców i produktów przemysłu spożywczego, wykorzystanie drożdży w technologii, żywność minimalnie przetworzona*. Należy tu wskazać w jakiej formie będzie się odbywała weryfikacja efektów uczenia się, czy będzie to kolokwium, projekt, test, referat, itp. Ponadto w grupie przedmiotów obieralnych, jako sposób weryfikacji efektów uczenia się wskazano „egzamin” lub „egzamin pisemny (zaliczenie na ocenę)” lub „zaliczenie na ocenę (egzamin pisemny)”, podczas, gdy w planie studiów widnieje „zaliczenie na ocenę”, co budzi wątpliwości jaka jest ostatecznie forma zaliczenia zajęć: *biotechnologiczne zastosowanie bakterii octowych, dodatki do żywności – aspekty zdrowotne, domowy wyrób serów i wędlin, podstawy dietytyki, polityka wyżywienia ludności, polskie superowoce, tłuszcze w technologii żywności, towaroznawstwo surowców i produktów przemysłu spożywczego, wykorzystanie drożdży w technologii*. ZO PKA rekomenduje dokonanie przeglądu sposobów i metod weryfikacji osiągania zakładanych efektów uczenia się i wprowadzenie odpowiednich poprawek w sylabusach.

Dokumentacja dotycząca przebiegu praktyk zawodowych (umowa z zakładem pracy, dziennik praktyk, potwierdzenie odbycia praktyk wraz z opinią zakładowego opiekuna praktyk, sprawozdanie z praktyki i dokument zaliczenia praktyki przez nauczyciela akademickiego odpowiedzialnego z SGGW) w pełni potwierdza uzyskanie przez studenta zakładanych dla tej formy zajęć efektów uczenia się.

Przyjęte metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się uwzględniają efekty przedmiotowe przygotowujące do prowadzenia działalności naukowej oraz osiągania kompetencji inżynierskich. Przyjęty system umożliwia również sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2 ESOKJ, w tym języka specjalistycznego. W opinii studentów, uczestniczących w spotkaniu z ZO stosowane metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się są odpowiednio dostosowane do treści i celów przedmiotów, są sprawiedliwe i przejrzyste. System sprawdzania i oceniania efektów uczenia się jest szczegółowo przedstawiany przez nauczycieli akademickich na pierwszych zajęciach z przedmiotu.

W przypadku przedmiotów *etyka w biznesie* i *zarządzanie zasobami ludzkimi* prowadzonych z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość zapewniona jest bieżąca kontrola postępów w nauce.

Monitorowanie i ocena postępów studentów jest częścią corocznego sprawozdania z funkcjonowania wydziału w zakresie dydaktycznym. Sprawozdania były przedstawiane członkom Rady Wydziału Nauk o Żywności. Zaś od 1 października 2019 r. są przedmiotem obrad Rady Programowej, funkcjonującej na Wydziale Technologii Żywności.

W Załączniku 3 przedstawiono ocenę prac etapowych i egzaminacyjnych dokonanych przez ZO PKA. Były one zgodne z wymaganiami stawianymi na poziomie studiów I stopnia o profilu ogólnoakademickim w zakresie dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia. Weryfikację efektów uczenia się w zakresie wiedzy przeprowadzono w większości bardzo dobrze. Pytania na kolokwium i egzaminach oraz testach były sformułowane precyzyjnie i jasno, odnosiły się do treści kształcenia przedstawionych w sylabusie. Projekty i prezentacje były wykonane bardzo starannie i na dobrym poziomie merytorycznym. Umiejętności weryfikowane są poprzez obserwacje studentów podczas wykonywania ćwiczeń laboratoryjnych, wykonanie projektów, sprawozdań i wypełnienie dzienników laboratoryjnych. Wątpliwości budzi wykonywanie jednego sprawozdania przez całą grupę zajęciową, co stwierdzono w przypadku dwóch z przedmiotów. Ponadto w wielu analizowanych przedmiotach nie określono kompetencji społecznych i nie były one weryfikowane. Z przeprowadzonych przez ZO PKA hospitacji wynika wyraźnie, że zajęcia prowadzą do uzyskania odpowiednich kompetencji społecznych.

Potwierdzeniem dobrej weryfikacji przygotowania studentów do prowadzenia badań naukowych są publikacje z ich współautorstwem. W latach 2014-2020 studenci kierunku byli współautorami 10 publikacji naukowych oraz 18 zgłoszeń na konferencjach międzynarodowych, w tym 15 wynikających z działalności studentów kierunku w kołach naukowych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3

Kryterium spełnione.

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia są przejrzyste i zapewniają równe szanse wszystkim kandydatom. Warunki i procedury potwierdzenia efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz w innych uczelniach są prawidłowe, nie budzą zastrzeżeń. Procedury dyplomowania są przejrzyste, specyficzne dla kierunku i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się na zakończenie studiów. Przyjęte w Uczelni ogólne zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się zapewniają bezstronność, rzetelność i przejrzystość procesu weryfikacji, określają zasady przekazywania studentom informacji zwrotnej, umożliwiają równe traktowanie studentów, uwzględniają dostosowanie tych metod do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. Przewidują także zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych. Przyjęte metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się wymagają drobnych modyfikacji, w celu zapewnienia skuteczności sprawdzania stopnia ich osiągnięcia oraz w kilku przypadkach zdefiniowania dodatkowych efektów uczenia się. Są specyficzne dla kierunku studiów i uwzględniają weryfikację osiągnięcia wszystkich kierunkowych efektów uczenia się, w tym kompetencji inżynierskich. Umożliwiają sprawdzenie przygotowania do prowadzenia działalności naukowej i opanowania języka obcego na poziomie B2. Weryfikacja osiągnięcia efektów uczenia się z przedmiotów prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość odbywa się przez bieżącą kontrolę postępów w nauce. W systemie weryfikacji uwzględniono również efekty przedmiotowe odnoszące się do prowadzonej w uczelni działalności naukowej w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której kierunek został przyporządkowany. ZO PKA rekomenduje dokonanie przeglądu sposobów i metod weryfikacji osiągania zakładanych efektów uczenia się i wprowadzenie odpowiednich poprawek w sylabusach. Osiąganie przez studentów efektów uczenia się jest uwidocznione w pracach etapowych, egzaminacyjnych, projektach,

dziennikach i sprawozdaniach z praktyk. Rodzaj, forma i tematyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów jest dostosowana do poziomu studiów i profilu ogólnoakademickiego. Jest zgodna z dyscypliną technologia żywności i żywienia oraz pozwala na weryfikację zakładanych efektów uczenia się. Rodzaj, charakter i tematyka prac dyplomowych mieszczą się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Nie mniej jednak obowiązująca struktura prac dyplomowych nie w pełni pozwala na przedstawienie w nich aspektów inżynierskiego podejścia do problematyki. Rodzaj, forma i tematyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów i prac dyplomowych dostosowane są do poziomu studiów, profilu ogólnoakademickiego, efektów uczenia się oraz dyscypliny technologia żywności i żywienia. Studenci aktywnie uczestniczą w badaniach naukowych, czego dowodem jest aktywna działalność kół naukowych i liczne publikacje z ich współautorstwem.

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

Zajęcia dydaktyczne na kierunku bezpieczeństwo żywności realizowane są w znacznej części przez kadre, która posiada aktualny i udokumentowany dorobek naukowy w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, co stanowi przesłankę do prawidłowej realizacji zajęć na tym kierunku. Pracownicy badawczo-dydaktyczni i doktoranci Wydziału Nauk o Żywności stanowią ponad 54% wszystkich osób prowadzących dydaktykę na ocenianym kierunku i reprezentują dziedzinę nauki rolnicze, dyscyplinę technologia żywności i żywienia, czego potwierdzeniem jest dorobek naukowy przedstawiony w kartach nauczycieli załączonych do raportu samooceny. Ponadto wskazano na znaczące dokonania kadry badawczo-dydaktycznej w działalności naukowej przejawiające się w realizacji i pozyskiwaniu projektów badawczych związanych z tą dyscypliną naukową z różnych źródeł (NCN, NCBiR, MNiSW, MRiRW, funduszy samorządowych). Pracownicy Wydziału Technologii Żywności prowadzą krajową i międzynarodową współpracę naukową. Aktywność ta znajduje odzwierciedlenie w uzyskiwanych nagrodach podczas wielu konferencji naukowych, wyróżnieniach i nagrodach na uczelni oraz innych gremiach zewnętrznych (np. PTTŻ, za aktywność publikacyjną). Taka aktywność naukowa nauczycieli akademickich wskazuje zatem na możliwość efektywnego ukierunkowania zainteresowań i kompetencji badawczych studentów w tej dyscyplinie. Pracownicy ci wykazują się także innymi formami aktywności: prowadzą prace zlecane przez otoczenie gospodarcze, które z jednej strony pozwalają na zapoznanie studentów z potrzebami przemysłu, a z drugiej przyczyniają się do rozwoju pracowników. Są wykładowcami na kursach, szkoleniach i konferencjach organizowanych dla pracowników zakładów przemysłowych branży przemysłu spożywczego oraz niektórzy mają uprawnienia audytorów, co z pewnością efektywnie poszerza ich warsztat dydaktyczny kierowany do studentów kierunku bezpieczeństwo żywności.

Pozostali dydaktycy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku reprezentują inne dyscypliny naukowe. Są nim lektorzy języków, osoby prowadzące zajęcia humanistyczno-społeczne, ale również – istotni dla omawianego kierunku z punktu widzenia bezpieczeństwa żywności – lekarze weterynarii, osoby reprezentujące agronomię, rolnictwo, ogrodnictwo, zootechnikę i inne. Stanowi to podstawę prawidłowego ukierunkowania szerokiego spojrzenia na aspekty bezpieczeństwa w produkcji żywności “od pola do stołu”.

Wg danych z raportu samooceny struktura kwalifikacji kadry dydaktycznej pozwala wnioskować o prawidłowym toku realizacji dydaktyki. W roku akademickim 2019/20 zajęcia prowadziło 11 osób z tytułem profesora, 39 osoby z tytułem doktora habilitowanego, 71 doktorów oraz 40 magistrów. Z tego zestawienia wynika, że udział mało doświadczonej kadry dydaktycznej w kształceniu studentów ocenianego kierunku jest niewielki. Jednym z głównych kryteriów doboru pracowników do prowadzenia zajęć dydaktycznych jest zgodność tematyki zajęć z szeroko pojętą działalnością badawczą nauczyciela oraz jego umiejętności dydaktyczne. Szczegółowe zasady angażowania nauczycieli akademickich do prowadzenia zajęć na kierunku są zgodnie z Regulaminem studiów SGGW – wykłady prowadzą nauczyciele akademicki z tytułem naukowym profesora lub stopniem doktora habilitowanego, natomiast posiadający duże doświadczenie i wiedzę nauczyciele ze stopniem doktora muszą uzyskać pozytywną opinię i upoważnienie przez Radę Programową. Dobór nauczyciela akademickiego do pełnienia funkcji koordynatora przedmiotu określa stosowana na Wydziale zasada Dobrej Praktyki Dydaktycznej. Propozycje osób mających pełnić funkcje koordynatora przedmiotu zgłasza Kierownik Katedry, w której ma być on realizowany, a Wydziałowy Zespół ds. dydaktyki opiniuje zgłaszane kandydatury. Rozszerzone Kolegium dziekańskie (Dziekan, Prodzekani, kierownicy Katedr) po zapoznaniu się z sylwetką potencjalnego koordynatora (jego dorobkiem naukowym, dydaktycznym, wynikami oceny w ankiecie studenckiej) oraz opinią Wydziałowego Zespołu ds. dydaktyki podejmuje decyzję w tym zakresie. Można zatem wnioskować, że przyjęte kryteria są gwarancją prawidłowej realizacji zajęć dydaktycznych, tym bardziej, że zajęcia dydaktyczne prowadzone są przez nauczycieli akademickich specjalizujących się w danych zagadnieniach. Przedmioty z zakresu ogólnego (m.in. matematyka, fizyka, ekonomia/socjologia) realizowane są przez pracowników innych instytutów SGGW, posiadających dorobek naukowy w reprezentowanych dyscyplinach oraz dorobek dydaktyczny w tym zakresie. Przedmioty kierunkowe prowadzone są przez nauczycieli akademickich specjalizujących się i realizujących badania naukowe w obszarze wiedzy odpowiadającej realizowanym przedmiotom. Przedmioty z zakresu dyscypliny technologia żywności i żywienia realizują pracownicy Instytutu Nauk o Żywności wskazujący tę dyscyplinę jako wiodącą, a więc prowadzący badania i publikujący w tej dyscyplinie. Kadra prowadząca zajęcia kierunkowe na kierunku bezpieczeństwo żywności łączy działalność naukową z działalnością dydaktyczną, co potwierdza autorstwo publikacji naukowych w zakresie treści realizowanych przedmiotów. Potwierdzeniem wysokiego poziomu aktywności naukowej kadry są także wskazane w raporcie samooceny uzyskane przez pracowników Wydziału liczne wyróżnienia, nagrody, powołania do gremiów naukowych krajowych i międzynarodowych.

Obciążenia dydaktyczne kadry, wg załączonych do raportu samooceny kart pracowników, wskazują na prawidłowy przydział zajęć, a wykazane obciążenie godzinowe umożliwia prawidłową ich realizację. Na podstawie tych danych obciążenie pracowników zajęciami dydaktycznymi jest zgodne z przyjętymi zasadami Dobrej Praktyki Dydaktycznej.

Przyjęta w SGGW polityka kadrowa w zakresie zatrudniania i awansowania pracowników oraz oceny ich działalności ma na celu poprawę jakości nauczania i prowadzenia prac badawczych. Wytyczne te, realizowane na ocenianym kierunku, ukierunkowane są na zaspokojenie potrzeb

w zakresie kształcenia w uzależnieniu od liczby studentów (a więc zakładanej rekrutacji), a w konsekwencji liczby realizowanych godzin dydaktycznych przez osoby zatrudnione na stanowiskach badawczo-dydaktycznych. Ponadto w polityce kadrowej uczelni uwzględnia się również potrzeby obsługi zajęć i badań przez pracowników niebędących nauczycielami akademickimi oraz prowadzi się analizę ciągłości zatrudnienia. Wartym podkreślenia – służącym dobremu kształceniu studentów na określonym kierunku – jest wprowadzone na Wydziale Technologii Żywności dodatkowych wymagań konkursowych dla nowo zatrudnianych pracowników, związanych z profilem Katedry, w której ma być zatrudniana osoba. Ponadto, zgodnie z zaleceniami przyjętymi w całej Uczelni, tylko w wyjątkowych przypadkach zatrudnia się osoby, dla których Uczelnia nie jest podstawowym miejscem pracy, jak też przedłuża się na czas określony okres zatrudnienia pracownikom dydaktycznym. Podstawową zasadą jest zatrudnianie najlepszych kandydatów, czyli taki dobór pracowników badawczo-dydaktycznych, który zagwarantuje z jednej strony wysoki poziom prowadzonych badań naukowych, a z drugiej zapewni wysoki poziom prowadzonej dydaktyki. Dotychczasowa polityka kadrowa Wydziału była zgodna z zasadami zawartymi w uchwale nr 51-2017/2018 Senatu SGGW z dn. 28 maja 2018 r. w sprawie zmian w Statucie Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, a od 1 października 2019 r. zgodnie z zasadami zawartymi w uchwale nr 84-2018/2019 Senatu SGGW z dn. 27 maja 2019 r. w sprawie przyjęcia Statutu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Przed wdrożeniem zasad zawartych w uchwale nr 51-2017/2018 Senatu SGGW na Wydziale Nauk o Żywności obowiązywała uchwała Rady Wydziału (z dn. 24 września 2013 r. z aktualizacją z dn. 20 lutego 2015 r.), w której zawarte zostały wymagania stawiane osobom zatrudnianym lub awansowanym na Wydziale, jednak po wprowadzeniu powyższej uchwały Senatu zostały one anulowane. Reasumując, dobór nauczycieli akademickich i osób prowadzących zajęcia jest transparentny i adekwatny do potrzeb związanych z prawidłową realizacją zajęć dydaktycznych na kierunku.

Działalność dydaktyczna pracowników oceniana jest przez studentów, którzy mają możliwość oceny każdego zajęcia i prowadzących w formie zstandaryzowanej, elektronicznej ankiety uruchamianej pod koniec każdego semestru. Wyniki ankiet studenckich analizowane są w ramach Wydziału/Instytutu, a następnie udostępniane kierownikom Katedr oraz pracownikom. Przedstawiona w raporcie samooceny informacja, iż wyniki ankiet prezentowane były też na Radzie Wydziału, prowokuje pytanie co do zachowania indywidualnego podejścia do każdego nauczyciela akademickiego (sformułowanie, że taka analiza ankiet studenckich “umożliwia pracownikom umiejscowić siebie w Wydziale i Uczelni” jest dość “nieczytelna”?). W dalszej części raportu doprecyzowano jednak, że arkusze oceny okresowej pracownika dydaktycznego opiniowane są przez kierownika Katedry i przekazywane do Dziekanatu, gdzie kolejno prodziekan ds. nauki i współpracy międzynarodowej przekazuje materiały do Wydziałowej Komisji ds. oceny nauczycieli akademickich. Na posiedzeniu Komisji ankieta każdego nauczyciela poddawana jest analizie, w wyniku której dokonywana jest ocena działalności, w każdym ocenianym obszarze, jako ocena pozytywna lub negatywna. Z opinią Komisji zapoznaje się pracownik, a wyniki tej oceny są ważnym elementem brany pod uwagę przy doborze obsady zajęć dydaktycznym w kolejnym roku akademickim. Dodatkowym elementem brany pod uwagę przy dokonywaniu obsady zajęć dydaktycznych są hospitacje oraz opinie uzyskane w czasie rozmów ze studentami i samorządem. Niewątpliwie dodatkową motywacją dla nauczycieli w doskonaleniu swego warsztatu dydaktycznego jest przeprowadzany przez Radę Uczelnianą Samorządu Studentów konkurs na wydziałowych Mistrzów Edukacji. Pracownicy Wydziału/Instytutu wyróżniani byli w tym konkursie wielokrotnie i znajdują się wśród nich pracownicy realizujący dydaktykę na kierunku bezpieczeństwo żywności.

Ocena nauczycieli akademickich przeprowadzana jest zgodnie z uchwałą nr 74-2016/2017 Senatu SGGW w z dn. 26 czerwca 2017 r. w sprawie Regulaminu oceny nauczyciela akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie z późniejszymi zmianami (m.in. uchwała nr 13-2017/2018 Senatu SGGW z dn. 27 listopada 2017 r.; zarządzenie nr 59 Rektora SGGW z dn. 17 lipca 2017 r. w sprawie minimalnej liczby punktów, niezbędnych do uzyskania pozytywnej oceny działalności naukowej i organizacyjnej nauczyciela akademickiego w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Jakkolwiek **w przywołanym dokumencie nie ma wprost wymienionego kryterium działalności dydaktycznej**, choć w ocenie pracownika uwzględnia się takie aktywności, jak: prowadzenie zajęć w języku obcym, prowadzenie zajęć z modułów z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, promotorstwa i recenzje zakończonych prac dyplomowych, wydane publikacje dydaktyczne, uzyskane uprawnienia zawodowe, uzyskane granty dydaktyczne oraz zajęcia dydaktyczne realizowane na uczelniach zagranicznych. Jednak **ZO PKA rekomenduje wydzielenie kryterium dotyczącego oceny działalności dydaktycznej**. W Uczelni, co roku na wniosek Dziekana (obecnie Dyrektora Instytutu) po zaopiniowaniu przez Senacką Komisję Nauki wyróżniającym się pracownikom przyznawane są nagrody JM Rektora SGGW za całokształt działalności na SGGW oraz za szczególne osiągnięcia w zakresie działalności naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej. Każdego roku nagrody te otrzymuje wielu pracowników Instytutu Nauk o Żywności, w latach poprzednich (2015 i 2016) takie wyróżnienia były przyznawane również za działalność dydaktyczną.

Tak realizowana polityka kadrowa uwzględnia systematyczną ocenę kadry prowadzącej kształcenie, przeprowadzaną z udziałem studentów, której wyniki są wykorzystywane w doskonaleniu kadry oraz stwarza warunki stymulujące i motywujące kadrę do ustawicznego rozwoju i doskonalenia warsztatu dydaktycznego.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4

Kryterium spełnione.

Uzasadnienie

Dorobek naukowy i kompetencje dydaktyczne osób prowadzących zajęcia są w znaczącej większości związane z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Obsada zajęć odbywa się poprzez wypracowane procedury weryfikacji kompetencji, co gwarantuje prawidłową realizację zajęć. Pozostała kadra dydaktyczna ma kwalifikacje wpisujące się w założone dla kierunku efekty uczenia zakładające wielopłaszczyznowe podejście do problemów dotyczących bezpieczeństwa żywności.

Transparentna polityka kadrowa – dobór nauczycieli uwzględniający ich dorobek naukowy, przeprowadzana okresowa ocena nauczycieli akademickich oraz ocena przez studentów – zapewniają optymalne wykorzystanie potencjału dydaktycznego kadry. Wypracowane na uczelni zasady sprzyjają stabilizacji ich zatrudnienia i stwarzają możliwości rozwoju nauczycieli akademickich.

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

Wydział Technologii Żywności stanowi jednostkę dydaktyczną SGGW dysponującą odpowiednią infrastrukturą dydaktyczną oraz zapleczem badawczo-naukowym, które umożliwiają realizację procesu kształcenia i programu studiów na wysokim poziomie, a przez to osiągnięcie przez studentów zamierzonych efektów uczenia się. Wszystkie zajęcia dydaktyczne, łącznie z nauką języków obcych, zajęciami z wychowania fizycznego realizowane są w pomieszczeniach Uczelni znajdujących się na terenie jednego Kampusu. Podobnie Biblioteka Główna, akademiki i budynki administracyjne Uczelni są zlokalizowane na tym terenie, co niewątpliwie sprzyja studentom w uzyskiwaniu dostępu do całej infrastruktury i wszechstronnej możliwości jej wykorzystania.

Sale wykładowe ogólnouczelniane, jak i wydziałowe (wykładowe i seminaryjne) są wyposażone w podstawowe środki audiowizualne umożliwiające prezentacje multimedialne, posiadają dostęp do Internetu oraz telewizji. W większych salach dostępne jest również nagłośnienie. Należy podkreślić, że pracownie laboratoryjne (sale ćwiczeniowe oraz laboratoria) o zróżnicowanym profilu (chemiczne, mikrobiologiczne, chromatograficzne, czy też pracownie technologiczne) będące w dyspozycji Wydziału/ Instytutu wyposażone są w nowoczesną aparaturę zgodną ze specyfiką realizowanych prac naukowo-badawczych. Pracownie i laboratoria wyposażone są w podstawowy, drobny sprzęt laboratoryjny, umożliwiający studentom wykonywanie części praktycznej ćwiczeń zgodnie z założeniami dydaktycznymi, a specjalistyczna aparatura naukowo-badawcza umożliwia wykonywanie badań na wysokim poziomie merytorycznym. Dodatkowo Wydział Technologii Żywności dysponuje Halą Półtechniki, bardzo dobrze wyposażoną w aparaturę umożliwiającą realizację wielu eksperymentów badawczych i dydaktycznych, co stanowi dodatkowy atut edukacyjny, przy realizacji zajęć praktycznych. Dodać należy na podstawie oglądu zdalnego bazy dydaktycznej, że laboratoria spełniają podstawowe zasady BHP i umożliwiają pracę studentom i nauczycielom zgodnie z zasadami dobrych praktyk laboratoryjnych. Tak realizowane zajęcia pozwalają osiągać studentom oczekiwane efekty uczenia się i przygotować ich do realizacji własnych prac badawczych lub udział w takiej działalności w ramach prac dyplomowych, projektów kół naukowych oraz prac naukowo-badawczych pracowników Instytutu, w które włączani mogą być studenci.

Infrastruktura informatyczna i możliwość korzystania z tych zasobów przez studentów ocenianego kierunku, umożliwia im realizację zajęć w zakresie specjalistycznego projektowania zakładów produkcyjnych, laboratoriów, procesów technologicznych oraz urządzeń produkcyjnych. Studenci kierunku bezpieczeństwo żywności podczas zajęć dydaktycznych korzystają ze specjalistycznego oprogramowania: AutoCAD, Microsoft Office, oprogramowania przystosowanego do pracy poszczególnych urządzeń pomiarowych. Studenci mają możliwość codziennego korzystania z pracowni komputerowych z aktualnym i specjalistycznym oprogramowaniem. W ramach ogólnouczelnianej sieci Eduroam każdy student ma dostęp do bezpłatnej sieci bezprzewodowej. Student po zalogowaniu się do serwera uczelnianego posiada dostęp do bezpłatnych baz danych i umożliwia dostęp do czasopism elektronicznych z zakresu obejmującego obszar kształcenia studentów kierunku bezpieczeństwo żywności.

Infrastruktura informatyczna Wydziału umożliwia prowadzenie zajęć w trybie zdalnym. Podczas spotkania ze studentami w czasie rzeczywistym zajęcia takie przebiegały bez zakłóceń i żadna ze stron nie zgłaszała problemów, które przeszkadzałyby w ich realizacji. Uczelnia rekomenduje realizację zajęć za pomocą platformy MS Teams.

Zasoby Wydziału Technologii Żywności wyrażone liczbą i wielkością pomieszczeń, ich wyposażeniem technicznym są dostosowane do liczebności grup (do 16 osób w laboratoriach), co gwarantuje prawidłową realizację zajęć, w tym samodzielne i bezpieczne wykonywanie czynności badawczych przez studentów.

Biblioteka Główna SGGW udostępnia studentom nieograniczony dostęp do zasobów bibliotecznych. W ramach Biblioteki funkcjonują: Wypożyczalnia Studencka, Czytelnia i Wypożyczalnia Międzybiblioteczna, Oddział Informacji Naukowej, Informacja Katalogowa. W budynku Biblioteki Główny SGGW znajdują się 674 miejsca dla czytelników oraz 94 stanowiska komputerowe z dostępem do katalogowych baz danych, z czego 90 z dostępem do Internetu (w czytelniach możliwy jest dostęp bezprzewodowy). Biblioteka Główna posiada bardzo bogate zasoby własne jak i zapewnia dostęp do 58 pełnotekstowych baz danych, tak więc zapewnione są warunki do komfortowego korzystania z zasobów bibliotecznych w formie tradycyjnej i cyfrowej. Zasoby biblioteczne (ich aktualność, zakres tematyczny, zasięg językowy i formy wydawnicze) są zgodne z potrzebami procesu kształcenia i umożliwiają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Uczelnia zadbała również w zakresie infrastruktury i wyposażenia o przystosowanie ich do potrzeb osób z niepełnosprawnością, aby zapewnić im możliwość pełnego udziału w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej oraz korzystania z technologii informacyjno-komunikacyjnej. Do budynków – w szczególności budynków dydaktycznych Wydziału Technologii Żywności – prowadzą utwardzone dojścia i podjazdy z poręczami. Wejścia zaopatrzone są w drzwi automatyczne z napędem mechanicznym. Budynki wielopiętrowe wyposażone są w windy. Toalety, znajdujące się wewnątrz, przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Przygotowane są również specjalnie oznakowane miejsca postojowe dla samochodów, z których korzystają osoby z niepełnosprawnością. Dodatkowo, studenci z niepełnosprawnościami, na czas realizacji programu studiów, mają możliwość zakwaterowania w akademikach SGGW. Na terenie kampusu znajdują się dwa domy studenckie oferujące pokoje i segmenty dla osób z niepełnosprawnością – z pełną infrastrukturą w tym zakresie, również dla osób z dysfunkcją narządu ruchu.

Infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza są stale monitorowane, rozbudowywane i modernizowane. Unowocześnienie bazy naukowej i dydaktycznej na przestrzeni ostatnich lat miało miejsce przede wszystkim w ramach środków na działalność statutową, dydaktyczną oraz z pozyskanych grantów. Na Wydziale wyznaczone są osoby odpowiedzialne za stan techniczny pomieszczeń, aparatury naukowo-badawczej i innego sprzętu specjalistycznego, aby zapewnić niezawodność realizowanych zadań dydaktycznych i badawczych. W monitorowaniu stanu bazy dydaktycznej i naukowej uczestniczy Wydziałowy Zespół ds. dydaktyki. Stan wyposażenia pracowni dydaktycznych jest na bieżąco uzupełniany w ramach środków własnych poszczególnych jednostek, jak również ze środków ogólnouczelnianych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

Kryterium spełnione.

Uzasadnienie

Infrastruktura dydaktyczna (sale wykładowe, laboratoria, pracownie) i ich wyposażenie są zgodne z potrzebami studentów kierunku bezpieczeństwo żywności i umożliwiają osiągnięcie

zakładanych efektów uczenia się. Wyposażenie w aparaturę badawczą, infrastrukturę informatyczną i wyposażenie techniczne pomieszczeń oraz ich liczba i wielkość umożliwiają prawidłową realizację zajęć, również w trybie zdalnym, i przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej. Zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne są zgodne z aktualnymi potrzebami procesu nauczania zarówno w zakresie tematycznym jak i nowoczesności do ich dostępu. Ponadto są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością.

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

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

Na kierunku bezpieczeństwo żywności prowadzonym na SGGW, proces kształcenia odbywa się przy ścisłej współpracy z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego (zwanego dalej OSG). Wydział Technologii Żywności współpracuje z pracodawcami z różnych branż przemysłu spożywczego i stowarzyszeniami, w szczególności w celu zapewnienia udziału przedstawicieli tego otoczenia w określaniu efektów uczenia się i ich weryfikacji, organizacji staży i praktyk zawodowych oraz współpracy w realizacji prac badawczo-rozwojowych.

Rodzaj, zakres, a także zasięg działalności instytucji OSG, w tym pracodawców, z którymi uczelnia współpracuje w zakresie projektowania i realizacji programu studiów, jest zgodny z dyscypliną technologia żywności i żywienia (100%), do której oceniany kierunek jest przyporządkowany. W szczególności w ramach współpracy Wydziału z OSG nawiązano kontakty z takimi firmami przemysłu spożywczego, jak: Bactoforce Poland, ARSO POLAŃSKI, Novadan, JHJ, JARS, Kropla Omega, SAI, Global Assurance Services, Elopak i MODUS, a także z instytucjami badawczymi (np. Instytut Metodologii Badań).

W latach 2013-2019 podpisano 107 porozumień o współpracy z OSG, w tym 9 w 2018 r. i 9 w 2019 r. Współpraca ta jest dość aktywna i zróżnicowana, a opiera się głównie na systematycznych, wieloletnich i często bezpośrednich (także nieformalnych) relacjach nauczycieli akademickich z interesariuszami zewnętrznymi.

Od roku 2002 funkcjonuje Rada Promocji Wydziału, która w 2013 r. została przekształcona w Wydziałową Radę ds. Współpracy z Gospodarką. W skład Rady wchodzi przedstawiciele firm, które podpisały Porozumienie o współpracy z Wydziałem (m.in. z firm: Siliker, Mednolez, Inivator, Artyza, Provit, JHJ, Unilever oraz Krajowego Centrum Hodowli Zwierząt). Zadaniem Rady jest m.in. opiniowanie koncepcji kształcenia na kierunku bezpieczeństwo żywności, a także zgodności

założonych efektów uczenia się z aktualnymi potrzebami rynku pracy. Co najmniej raz w roku Wydziałowy Koordynator ds. współpracy z pracodawcami prezentuje na Radzie Programowej sprawozdanie ze współpracy z OSG. Sprawozdania te są zamieszczane na stronie Wydziału oraz odnotowywane w protokołach z tych spotkań, a także przekazywane do wiadomości Rektora.

Współpraca z instytucjami OSG jest prowadzona systematycznie i przybiera zróżnicowane formy, w tym specjaliści z wielu instytucji i firm komercyjnych biorą aktywny udział w prowadzeniu zajęć dydaktycznych. W przypadku prowadzenia zajęć we współpracy lub z udziałem podmiotów zewnętrznych, reprezentujących otoczenie gospodarcze, sposób prowadzenia i organizację tych zajęć określa porozumienie lub pisemna umowa zawarta pomiędzy Uczelnią, a danym podmiotem. Opracowana koncepcja i cele kształcenia oraz wyzwania zawodowego rynku pracy są właściwe dla tego kierunku.

Obecnie przedstawiciele firm realizują na kierunku bezpieczeństwo żywności jeden przedmiot: *Zintegrowane zarządzanie środowiskiem w łańcuchu żywnościowym*. Wybrane zajęcia dydaktyczne prowadzą praktycy na terenie swoich zakładów np. z przedmiotu *Ekologia i ochrona środowiska* (na terenie: Elektrociepłowni Żerań, MPWiK Filtry Warszawskie i Oczyszczalni Ścieków Południe). Odbłyły się także warsztaty oraz wykłady realizowane przez przedsiębiorców, w czasie których studenci tego kierunku mogli pogłębić swoją wiedzę i umiejętności praktyczne (np. w roku akademickim 2017/2018 – odbyły się 2 takie cykle). Dodatkowo Wydział podejmuje działania, które mają ułatwić absolwentom odnalezienie się na rynku pracy. Przykładem może być organizacja kilku spotkań studentów z przedstawicielami firm: Auchan Polska i Nestle Polska. Spotkania te dotyczyły m.in. możliwości realizacji staży i praktyk zawodowych w tych przedsiębiorstwach oraz przekazania informacji na temat oczekiwań pracodawców, w stosunku do potencjalnych pracowników.

Kolejnym przykładem współpracy z OSG są wspólne prace naukowo-badawcze i badawczo-rozwojowe, np. w ramach programu NCBiR – BIOSTRATEG II („Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” – „Nowe opakowania z wykorzystaniem surowców odnawialnych i innowacyjnych impregnatów parafinowych” , w którym udział biorą firmy: Natural Fibers Advanced Technologies, Opakowania Max i Tektura Opakowania Papier), a także BIOSTRATEG III („Opracowanie innowacyjnej metody obliczania śladu węglowego dla podstawowego koszyka produktów żywnościowych”, we współpracy z Przemysłowym Instytutem Maszyn Rolniczych i Unifreeze), Projekt RIA z programu UE pn. Horyzont 2020 („Innowacyjny system przetwarzania żywności na zmniejszoną skalę - FOX”, w którym liderem jest RISE - The Swedish Institute for Food and Biotechnology, Gothenburg, Szwecja, a partnerami: obok SGGW (Wydział Nauk o Żywności, obecnie Wydział technologii Żywności), RUBRuhr- Universität, Department Lehrstuhl für Feststoff Verfahrenstechnik, Bochum, Niemcy, Technische Universität, Department Fachgebiet Lebensmittelbiotechnologie und Prozesstechnik, Berlin, Niemcy), projekt „Opracowanie innowacyjnych metod stabilizacji oraz nowych formułacji barwników naturalnych i żywności barwiącej dla przemysłu spożywczego” współfinansowany z EFRR, a realizowany w przedsiębiorstwie BART.

Pracownicy Wydziału Technologii Żywności uczestniczą w realizacji wielu projektów wspólnie z przedstawicielami OSG, np.: z firmą Cedrus, z Instytutem Uprawy Nawożenia i Gleboznawstwa – PIB w Puławach i Instytutem Biochemii i Biofizyki PAN w Warszawie. Ponadto firma DSM Nutritional Products AG Szwajcaria sfinansowała projekt realizowany na SGGW przez Wydział Hodowli, Bioinżynierii Zwierząt wraz z Wydziałem Technologii Żywności. Dodatkowym polem współpracy z OSG jest realizacja wielu ekspertyz badawczych dla współpracujących przedsiębiorstw, np. w 2017 r. wykonano 65 ekspertyz, w 2018 r. – 19 ekspertyz, a w 2019 r. – 20 ekspertyz. Pracownicy badawczo-dydaktyczni Wydziału uzyskali 10 kart aplikacji produktu.

Rozwój współpracy naukowo-badawczej z OSG jest dość intensywny i ma istotne znaczenie praktyczne, gdyż w istotny sposób wpływa na proces dydaktyczny poprzez możliwość włączenia studentów w realizację zadań badawczych, czego efektem są powstałe 2 prace inżynierskie w roku akademickim 2018/2019.

Znacząca aktywnością nauczycieli akademickich na Wydziale są prospołeczne akcje edukacyjne, w ramach których pracownicy Wydziału organizują m.in. zajęcia warsztatowe dla uczniów szkół średnich w laboratoriach wydziałowych (np. warsztaty edukacyjne dla uczniów technikum w Opocznie współfinansowane ze środków UE) oraz wydarzenia popularyzujące naukę, takie jak: Uniwersytet dzieci (edycja: 2018 i 2019), Otwarte laboratoria - w ramach projektu koordynowanego przez Biuro Promocji SGGW, Dni SGGW, Festiwal Nauki, Piknik Naukowy Centrum Nauki Kopernik i Polskiego Radia. W przygotowanie i obsługę tych wydarzeń zaangażowani są studenci z kół naukowych funkcjonujących na Wydziale. W organizację Dni SGGW włączają się również zaprzyjaźnione z Wydziałem firmy, takie jak: Animex, ABW Agrocentrum, Browar Jabłonowo, Kropla Omega, OSM Garwolin, SM Mlekovita, Unilever, Wojlen, Zakłady Mięsne Jadów i inni.

Systematycznie dokonuje się analiz potrzeb rynku pracy i losów absolwentów tego kierunku, adekwatnie do celów kształcenia i potrzeb wynikających z realizacji programu studiów i osiągania przez studentów efektów uczenia się. Przykładem są uzyskiwane podczas okolicznościowych spotkań cenne dla Wydziału informacje o wymaganych przez przedsiębiorców kompetencjach absolwentów i studentów kierunku bezpieczeństwo żywności. Uzyskane informacje są brane pod uwagę podczas modyfikowania programu studiów. W szczególności informacje dotyczące aktualnego zapotrzebowania na określone specjalizacje na rynku pracy oraz oczekiwania środowiska zewnętrznego pozyskiwane są poprzez formalne i nieformalne kontakty pracowników Wydziału z przedstawicielami pracodawców. Przykładem są tu spotkania z pracodawcami np. „Zapotrzebowanie oraz możliwości utworzenia studiów doktoranckich o profilu aplikacyjnym” oraz konferencje współtworzone z interesariuszami zewnętrznymi. Przedstawiciele pracodawców biorą aktywny udział w inauguracjach roku akademickiego oraz w promocji absolwentów, co daje możliwość bezpośrednich kontaktów i dyskusji.

Pracodawcy wyrażają swoje opinie dotyczące aktualizacji treści programów kształcenia, a ich uwagi i sugestie są uwzględniane podczas tworzenia nowych przedmiotów obligatoryjnych i fakultatywnych, proponowanych studentom na różnych szczeblach nauczania. Ponadto konsultacje z reprezentantami społeczności studenckiej, zwłaszcza bezpośrednio po odbyciu przez nich studenckich praktyk zawodowych dostarczają informacji o rzeczywistych potrzebach na rynku pracy.

Na Wydziale Technologii Żywności prowadzona jest szeroka i wielopłaszczyznowa współpraca z OSG, a jej mocną stroną jest udział przedstawicieli świata biznesu w tworzeniu i kształtowaniu oferty edukacyjnej, realny wpływ na program kształcenia oraz zakres merytoryczny realizowanych przedmiotów, a także wspólna realizacja tematyki wybranych prac dyplomowych oraz doktoratów.

W celu monitorowania i doskonalenia form współpracy odbywają się spotkania z przedstawicielami OSG. W ramach dobrych praktyk dotyczących współpracy z OSG przeprowadzono badania (np. w roku akademickim 2017/2018) wśród przedstawicieli OSG, których efektem było określenie tzw. dobrych praktyk realizowanych i możliwych do wdrożenia w SGGW w zakresie współpracy z sektorem przedsiębiorstw oraz administracją rządową i samorządową.

Dodatkowym i bardzo wymiernym efektem współpracy z OSG było opracowanie i wdrożenie Platformy Wspomagającej Zdalną Weryfikację Programów Kształcenia przez Pracodawców. Platforma ta ułatwia wydziałom kontakt z przedsiębiorcami, którzy dokonują weryfikacji zarówno projektów

programów kształcenia, jak również obowiązujących w danym roku akademickim programów kształcenia na poszczególnych kierunkach studiów.

Ponadto w SGGW prowadzone są badania ankietowe dotyczące studenckiej oceny jakości kształcenia i badania losów zawodowych absolwentów Uczelni. Wyniki badań oceny jakości kształcenia dokonanej przez studentów przedstawiane są zarówno podczas obrad Senatu SGGW, jak i na posiedzeniach Rad Programowych na Wydziale i pozwalają m.in. na pozyskanie opinii o zasadach prowadzenia zajęć dydaktycznych, stosowanych formach i metodach kształcenia, relacjach interpersonalnych pomiędzy nauczycielem akademickim a interesariuszem procesu dydaktycznego jakim jest student oraz uzyskanie informacji o stosunku nauczyciela akademickiego do obowiązków dydaktycznych. Informacje te są wykorzystywane w procesie doskonalenia jakości realizowanych zajęć dydaktycznych. Z kolei wyniki badania losów zawodowych absolwentów Uczelni służą do pozyskania informacji na temat ich losów zawodowych oraz opinii na temat wykorzystania i przydatności zdobytej wiedzy oraz uzyskanych umiejętności i kompetencji społecznych w karierze zawodowej. Informacje te są także wykorzystywane podczas wprowadzania zmian i modyfikacji programów studiów w kontekście potrzeb OSG. Reasumując, należy stwierdzić, że na Wydziale Technologii Żywności prowadzone są okresowe przeglądy współpracy z OSG, które dotyczą też kierunku bezpieczeństwo żywności, w odniesieniu do programu studiów, obejmujące ocenę poprawności doboru instytucji współpracujących, skuteczności form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji, osiąganie przez studentów efektów uczenia się i losy absolwentów, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do rozwoju i doskonalenia współpracy, a w konsekwencji programu studiów.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6

Kryterium spełnione.

Uzasadnienie

Na kierunku bezpieczeństwo żywności prowadzona jest wielokierunkowa współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, przejawiająca się m.in. w konstruowaniu programu studiów, jego realizacji oraz doskonaleniu. Relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów i wpływ tego otoczenia na program i jego realizację podlegają systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących na Wydziale.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Umiędzynarodowienie kształcenia na studiach I stopnia kierunku bezpieczeństwo żywności przejawia się głównie w dobrym kształceniu w zakresie umiejętności językowych, zgodne z najwyższymi standardami. Stanowi to podstawę umożliwiającą uczestniczenie w studiach wymiennych na uczelniach partnerskich, włączanie studentów oraz kadry badawczo-dydaktycznej w międzynarodową wymianę akademicką w ramach dostępnych programów stypendialnych i szkoleniowych. Wymiana taka sprzyja zdobywaniu doświadczeń, wspierając tym samym doskonalenie badań naukowych oraz podnoszenie poziomu merytorycznego oferty dydaktycznej. W proces kształcenia studentów włączani są profesorowie wizytujący w ramach pobytów krótko- i długoterminowych. Goście zagraniczni realizują zajęcia dydaktyczne w formie wykładów, ćwiczeń i warsztatów, w których mogą uczestniczyć studenci kierunku bezpieczeństwo żywności. W latach 2016-2019 odbyło się 11 wizyt dydaktycznych naukowców z zagranicy, którzy prezentowali wykłady tematycznie związane z zainteresowaniami studentów ocenianego kierunku. Ponadto kadra badawczo-dydaktyczna Wydziału Technologii Żywności realizuje wszechstronne i innowacyjne badania naukowe, które sprzyjają nawiązaniu współpracy z ośrodkami zagranicznymi.

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia wspierane jest realizowanym w SGGW projektem „Sukces z natury – kompleksowy program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie”. W ramach niego w 2020 roku planowane jest zorganizowanie certyfikowanych szkoleń językowych dla studentów kierunku bezpieczeństwo żywności. Ich zakres tematyczny będzie dotyczył słownictwa związanego z szeroko rozumianą problematyką nauk o żywności oraz praktycznego słownictwa branży spożywczej oraz biznesu. W ramach tego samego projektu, przewiduje się również włączenie wykładowców zagranicznych w dydaktykę na Uczelni. Realizacja tego zadania jest przewidziana w na lata 2020-2021 (po jednym profesorze wizytującym w każdym roku realizacji).

W ramach mobilności międzynarodowej studenci ocenianego kierunku mogą studiować na 37 uczelniach partnerskich, z którymi Wydział Technologii Żywności ma podpisane umowy dwustronne w zakresie studiów wymiennych. Wyjazdy studentów odbywają się w ramach programu Erasmus+. Oprócz odbycia części studiów za granicą, program ten umożliwia studentom również odbycie zagranicznej praktyki zawodowej w ramach realizowanego programu studiów lub dodatkowo. Ponadto pracownicy Wydziału również mają możliwość zwiększenia swej mobilności, gdyż program Erasmus+ stwarza liczne możliwości udziału w projektach we współpracy z partnerami zagranicznymi.

Studenci mogą też uczestniczyć w międzynarodowych szkołach letnich i zimowych organizowanych przez uniwersytety zrzeszone w ramach Euroleague of Life Sciences, której SGGW jest członkiem. Uczestnictwo w tych szkoleniach może zostać wsparta finansowo przez Rektora SGGW lub w ramach funduszy pozyskiwanych przez Biuro Współpracy Międzynarodowej. Uczestnictwo w takich kursach umożliwia studentom zdobycie punktów ECTS.

Wymiana międzynarodowa doktorantów i pracowników badawczo-dydaktycznych SGGW jest wspierana finansowo, także ze środków z Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW, programu PROM Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej, programu CEEPUS i innych.

W przedstawionym raporcie samooceny podano wiele przykładów aktywności kadry dydaktycznej Wydziału Technologii Żywności we współpracy z ośrodkami zagranicznymi w ramach działalności naukowej i dydaktycznej. Natomiast wskazano na niewielkie zainteresowanie studentów

ocenianego kierunku taką wymianą (wykazano uczestnictwo tylko 2 studentów). Jako prawdopodobną przyczynę tego stanu rzeczy podano niską kompatybilność programu kształcenia na kierunku bezpieczeństwo żywności z ofertą dydaktyczną uczelni zagranicznych utrudniającą dobór przedmiotów do realizacji, bez konsekwencji braku uzyskania oczekiwanych efektów uczenia się. Niemniej, jednostka deklaruje chęć opracowania programu studiów w języku angielskim realizowanych jako studia dualne.

Wydział Technologii Żywności cieszy się zainteresowaniem wśród studentów przyjeżdżających w celu odbycia praktyki lub stażu naukowo-badawczego pod opieką merytoryczną pracowników Instytutu Nauk o Żywności. Praktyka taka polega z reguły na zrealizowaniu krótkiego projektu naukowego. Z takiego przyjazdu w ostatnich kilku latach skorzystało 22 studentów zagranicznych.

W ramach działań doskonalących umiędzynarodowienie aktywności akademickiej studentów i pracowników Wydział Technologii Żywności prowadzi ciągły nadzór i monitoring w tym zakresie. Ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających temu zadaniu, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację odbywa się raz w roku. Dane dotyczące ilości wyjazdów nauczycieli akademickich oraz studentów w ramach projektów międzynarodowych są przedstawiane i dyskutowane podczas obrad Rady Programowej Wydziału, aby intensyfikować te działania.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7

Kryterium spełnione.

Uzasadnienie

Uczelnia stwarza wiele możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności nauczycieli akademickich i studentów ocenianego kierunku. Jednak działalność ta powinna być w większym stopniu ukierunkowana na zwiększenie zainteresowania studentów wymianą. Do programu studiów sugeruje się wprowadzenie wykładów w języku angielskim (w formie zajęć fakultatywnych w stosunku do prowadzonych w języku polskim), co powinno zwiększyć umiejętności językowe studentów i zmniejszyć obawy studentów związane z wyjazdami zagranicznymi.

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

Studenci Wydziału Technologii Żywności są w pełni wspierani w procesie uczenia się, motywowania do nauki, rozwijania swoich umiejętności oraz działalności w organizacjach studenckich. Działania te opierają się m.in. na:

- wsparciu finansowym dla studenckich kół naukowych, organizacji studenckich, inicjatyw wydziałowego Samorządu Studenckiego oraz udziału studentów w wyjazdach konferencyjnych i dydaktycznych;
- wsparciu administracyjnym polegającym na pomocy w korzystaniu z wirtualnego dziekanatu e-HMS, przygotowywaniu i składaniu dokumentów, czy przygotowaniu do wyjazdów międzynarodowych;
- wsparciu merytorycznym w ramach konsultacji, przy realizacji badań naukowych, udostępnianiu zbiorów bibliotek oraz sieci informatycznej SGGW.

Nauczyciele akademicki są zobowiązani do ustalenia godzin konsultacji, w których studenci systematycznie mogą skorzystać z pomocy nauczycieli. Ponadto istnieje możliwość indywidualnego umówienia się z prowadzącymi. Nauczyciele akademicki są zaangażowani w proces dydaktyczny poprzez przygotowywanie autorskich podręczników, skryptów oraz rozdziałów w podręcznikach związanych bezpośrednio z ocenianym kierunkiem. Ponadto prowadzący udostępniają materiały pomocnicze poprzez platformy e-learningowe oraz szereg portali i stron internetowych, w tym Moodle, Dropbox, czy YouTube. Studentom zapewnia się pełne wsparcie w tym zakresie.

Tygodniowy harmonogram zajęć jest przygotowywany zgodnie z zasadami higieny pracy studenta. Wydziałowa Rada Studentów opiniuje plany zajęć przed ich oficjalną publikacją, co pozwala na dostosowanie do potrzeb studenckich. Ponadto grupy dziekańskie mogą w porozumieniu z nauczycielem akademickim dokonywać korekt w harmonogramie zajęć. ZO PKA pozytywnie ocenia aspekt związany z zachowaniem higieny pracy studenta.

Zgodnie z Regulaminem studiów, studenci mogą ubiegać się o zindywidualizowaną formę kształcenia w ramach indywidualnego programu studiów (IPS), indywidualnego planu zajęć (IPZ) oraz spersonalizowanego planu studiów (SPS). IPS dotyczy osób szczególnie uzdolnionych, które wyróżniają się wynikami w nauce i chcą pogłębić swoje zainteresowania oraz kompetencje. IPZ pozwala na dostosowanie planu zajęć do osób, które są niepełnosprawne, oczekują na dziecko, bądź są rodzicami. W uzasadnionych przypadkach o IPZ mogą się również ubiegać osoby zaangażowane w działalność organizacyjną, działalność w ramach kół naukowych bądź wyróżniają się wybitnymi osiągnięciami sportowymi, artystycznymi. SPS dotyczy z kolei osób, które zostały przyjęte na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się. Osoba taka otrzymuje swojego opiekuna naukowego, który pomaga studentowi ustalić plan studiów. Z perspektywy studenta jak również zdaniem ZO PKA wszystkie formy indywidualizacji procesu kształcenia są w pełni dostosowane do potrzeb studenckich.

SGGW posiada system motywowania studentów w procesie uczenia się. Podstawowym narzędziem są stypendia, w tym stypendium rektora dla najlepszych studentów, dla którego jest stworzona lista dodatkowych kryteriów premiujących osoby zaangażowane naukowo, sportowo i artystycznie. Dla osób, które odbywają studia na zasadach odpłatności przewidziane są częściowe zwolnienia z opłat za wybitne osiągnięcia w nauce. Ponadto organizowane są konkursy związane z prezentacją swoich badań naukowych oraz prac dyplomowych takie jak Przegląd Dorobku Kół Naukowych SGGW, Konkurs Studenckich Projektów Naukowych RUSS SGGW oraz we współpracy z podmiotami zewnętrznymi: konkurs firmy Statystyka, konkurs Marszałka Województwa Mazowieckiego. Z perspektywy studenckiej zapewnione jest pełne wsparcie w tym zakresie.

W SGGW funkcjonują liczne organizacje studenckie, w których studenci mogą rozwijać swoje pasje i zainteresowania. Wśród nich są m.in.: Klub Uczelniany AZS SGGW, Akademicki, Klub Turystyczny SGGW, Klub Żeglarski SGGW, Chór Akademicki SGGW, Kameralny Chór SGGW, Orkiestra Reprezentacyjna SGGW, Ludowy Zespół Artystyczny PROMNI im. Zofii Solarzowej. Uczelnia deklaruje, że studenci mają zapewnione zaplecze techniczne i pomieszczenia do organizacji spotkań oraz wsparcie finansowe agend studenckich, co studenci potwierdzili na spotkaniu z ZO PKA. Zespół

Oceniający stwierdza, że uczelnia wspiera studentów w rozwijaniu swoich pasji oraz zainteresowań w organizacjach studenckich.

Studenci ocenianego kierunku mają również zapewnione wsparcie w rozwoju postaw przedsiębiorczych. Na Uczelni działa Centrum Innowacji i Transferu Technologii, które organizuje spotkania dla osób zainteresowanych przedsiębiorczością, biznesem oraz Biuro Karier, które realizuje m.in. projekt „Sukces z natury – wsparcie studentek i studentów Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie wchodzących na rynek pracy poprzez wysokiej jakości usługi Biura Karier”, w trakcie którego studenci mają na przykład możliwość udziału w warsztatach z prowadzenia własnej działalności gospodarczej. Zdaniem ZO PKA wsparcie w tym zakresie jest w pełni zapewnione.

Studenci ocenianego kierunku mogą realizować się naukowo poprzez prowadzenie badań w ramach prac dyplomowych, pracy w kołach naukowych lub poprzez uczestnictwo w projektach naukowych koordynowanych przez pracowników badawczo-dydaktycznych Instytutu Nauk o Żywności. Wsparcie jest zapewnione poprzez możliwość samodzielnego wyboru tematu pracy dyplomowej i dobór odpowiedniego promotora. Zgodnie z obowiązującymi na SGGW zasadami pracą dyplomową może być artykuł lub rozdział w monografii recenzowanej przez recenzentów zewnętrznych, o ile charakter merytoryczny publikacji zgadza się z kierunkiem studiów. Studenci są aktywizowani również do prac badawczych w ramach kół naukowych. Na Wydziale Technologii Żywności działają: Koło Naukowe Technologów Żywności oraz Koło Naukowe Zielona Chemia. Do 2019 roku działało również Koło Naukowe Zarządzania Jakością, najbliższe kierunkowi bezpieczeństwo żywności, jednak zostało ono wygaszone, ze względu na brak chętnych studentów do działania. ZO PKA rekomenduje władzom Wydziału zachęcenie studentów kierunku do wznowienia działalności tego koła. Osoby aktywne mogą wyjeżdżać na konferencje krajowe oraz międzynarodowe, na których zdobywają nagrody za prezentowane wyniki swoich badań. Ponadto na SGGW odbywa się coroczny Przegląd Dorobku Kół Naukowych SGGW w Warszawie, gdzie studenci prezentują swoje referaty i osiągnięcia naukowe. W okresie czasowego ograniczenia działalności Uczelni związanego z pandemią studenci również mają możliwość pracowania w laboratoriach i uczestniczenia w pracach w ramach Kół Naukowych z zachowaniem odpowiedniego reżimu sanitarnego. Wydział zabezpiecza środki czystości oraz dba o właściwe warunki pracy w salach. Jednak ZO PKA wyraża zaniepokojenie związane z niewielką liczbą studentów kierunku bezpieczeństwo żywności, która działa w kołach naukowych. W związku z tym, ZO PKA rekomenduje, aby po powrocie do stacjonarnego kształcenia, władze Wydziału przeprowadziły ankietę wśród studentów w celu zidentyfikowania oczekiwań studentów odnośnie działalności kół naukowych, tematów badawczych realizowanych w ramach Kół, a związanych z kierunkiem, którymi interesują się studenci oraz ewentualnymi pomysłami na działalność Koła, z którym identyfikowaliby się studenci ocenianego kierunku. Pozostałe aspekty wsparcia studenckiego w działalności naukowej ZO PKA ocenia pozytywnie.

Szczególną opieką są otoczeni studenci z niepełnosprawnościami. Na Uczelni działa Pełnomocnik Rektora ds. Osób Niepełnosprawnych, natomiast na Wydziale Koordynator ds. Studentów Niepełnosprawnych, który w zakresie swoich obowiązków realizuje zadania związane m.in. z likwidowaniem barier, które uniemożliwiają bądź utrudniają studiowanie osobom z niepełnosprawnościami. W 2019 roku Koordynator złożył wnioski na zakup komputerów ze specjalistycznym oprogramowaniem dla osób niedowidzących, jak również wzmacniaczy akustycznych z pętlami indukcyjnymi dla osób niedosłyszących. Ponadto pracownicy przechodzą systematycznie szkolenia z zakresu postępowania i metod wsparcia osób z niepełnosprawnościami. Przykładem może być szkolenie: „Pracownicy SGGW wobec studentów niepełnosprawnych” realizowane w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Dla osób z niepełnosprawnościami

dedykowana jest strona internetowa – nie jest ona jednak w pełni dostosowana. Nie posiada możliwości powiększenia tekstu, czytania tekstu przez syntezator czy możliwość zmiany kontrastu. **ZO PKA rekomenduje usprawnienie i dostosowanie wspomnianej strony do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami.** Reasumując, z perspektywy studenckiej studenci z niepełnosprawnościami są w pełni wspierani przez Uczelnię.

Wszelkie skargi i wnioski są rozpatrywane bezpośrednio przez Władze Wydziału. W przypadku ustnego przekazania uwag sporządzana jest notatka służbowa. Istnieje możliwość kontaktu z prodziekanem za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail podany na stronie internetowej WTŻ. Skargi i wnioski mogą być również zgłaszane za pośrednictwem opiekuna roku, nauczycieli akademickich lub przedstawicieli samorządu studenckiego. Na wyróżnienie zasługuje utworzenie tzw. „Okna Jakości”, czyli formularza na stronie internetowej, który pozwala na szybkie zawiadomienie władz dziekańskich o nieprawidłowościach, które dostrzegają studenci. Sprawy dotyczące konkretnego nauczyciela akademickiego są rozwiązywane w trakcie bezpośredniej rozmowy z przedstawicielem władz dziekańskich oraz z udziałem przełożonego tej osoby. Studenci w trakcie spotkania z przedstawicielami Zespołu Oceniającego nie zgłosili uwag do przyjętego systemu. ZO PKA pozytywnie ocenia system zgłaszania skarg i wniosków.

Władze Wydziału Technologii Żywności deklarują, że poświęcają dużo uwagi kwestiom komfortu i bezpieczeństwa pracy studentów. Studenci i pracownicy są zobowiązani do zgłaszania wszelkich oznak dyskryminacji i przemocy do opiekunów oraz władz dziekańskich, którzy mają obowiązek podjęcia natychmiastowych działań w celu wyjaśnienia zgłoszenia. Oprócz tego studenci są zobowiązani do przejścia obowiązkowych szkoleń z BHP i są zobligowani do przestrzegania zasad w tym zakresie. W trakcie spotkania z Zespołem Oceniającym studenci nie zgłosili żadnej niebezpiecznej sytuacji, a jednocześnie przedstawili schemat postępowania w przypadku pojawienia się niebezpieczeństwa. Uczelnia zapewnia również odpowiednie wsparcie psychologiczne. Studenci mogą korzystać z profesjonalnych konsultacji psychologicznych oferowanych przez pracowników Katedry Pedagogiki Wydziału Socjologii i Pedagogiki SGGW, jak również z pomocy psychologa dyżurującego w Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej SGGW, oferującego bezpłatną pomoc studentom zarejestrowanym w przychodni uczelnianej. ZO PKA nie ma zastrzeżeń do oferowanej pomocy i wsparcia studentów w tym zakresie.

Po zmianach wynikających z wprowadzenia nowej ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce w SGGW wprowadzono nową strukturę organizacyjną. Zakłada ona, że nadzór nad procesem kształcenia, rekrutacją, realizowaniem programów studiów oraz nad nauczycielami akademickimi sprawuje Dziekan. Ponadto prodziekan odpowiada za podejmowanie decyzji administracyjnych w sprawach indywidualnych studentów oraz rozwiązuje bieżące problemy, przewodniczy egzaminom dyplomowym i komisyjnym oraz odpowiada za IPS. Działania władz dziekańskich wspierają dodatkowo Dyrektorzy Instytutów oraz podmiot opiniodawczo-doradczy jakim jest Rada Programowa. Oprócz tego powoływani są Koordynatorzy do spraw: Jakości Kształcenia, Praktyk, Współpracy Międzynarodowej, Współpracy z Pracodawcami, Monitorowania Losów Absolwentów, Studentów Niepełnosprawnych oraz Organizacji Dni SGGW którzy wspierają działania władz Wydziału. Studenci dobrze oceniają aktualną strukturę Wydziału, stwierdzając, że współpraca z władzami oraz pełnomocnikami układa się dobrze. ZO PKA pozytywnie ocenia wsparcie administracyjne oferowane studentom kierunku bezpieczeństwo żywności.

Dużą rolę wspierającą oraz informacyjną dla studentów pełni również dziekanat. Pracownicy dziekanatu poza umieszczaniem informacji w systemie e-HMS, na stronie internetowej Wydziału, utrzymują również kontakt telefoniczny oraz mailowy ze studentami. Pozwala to na szybkie

i bezpośrednie załatwienie wielu spraw studenckich. Dziekanat jest również dostępny dla studentów od poniedziałku do piątku w dogodnych godzinach. Zostały one dostosowane do postulatów studentów, który pojawił się w trakcie przeprowadzonej ankiety na temat działalności dziekanatu. Liczba studentów przypadająca na jednego pracownika pozwala na systematyczną i terminową pracę. Wsparcie studentów jest w tym aspekcie zapewnione.

Zgodnie z Regulaminem studiów SGGW każdy rocznik ma przypisanego swojego własnego opiekuna powołanego przez Dziekana. Opiekun roku pomaga studentom w funkcjonowaniu w środowisku akademickim, wspomaganie w rozwiązywaniu problemów związanych z przebiegiem studiów, sprawami bytowymi i socjalnymi studentów. Jednym z zadań opiekuna roku jest ocena rozłożenia zaliczeń i egzaminów w czasie sesji egzaminacyjnej.

Na Wydziale działa Samorząd Studentów Wydziału Technologii Żywności, który bierze aktywny udział w życiu Wydziału. Samorząd współpracuje z władzami Wydziału przy organizacji Dni Otwartych SGGW, Dni SGGW, Festiwalu Nauki, Pikniku Naukowego, Warszawskiego Salonu Maturzystów "Perspektywy" czy Wydziałowej Inauguracji Roku Akademickiego. Ponadto organizuje własne przedsięwzięcia takie jak Bal Inżyniera, Bal magistra, Otrzęsiny, Wielkie Grillowanie WTŻ, Wydziałowa Wigilia Studencka, "Wrotkowe śmigania". Samorząd wydziałowy w swoich działaniach jest wspierany finansowo przez władze WTŻ. Oprócz tego przedstawiciele studentów aktywnie uczestniczą w gremiach opiniotwórczych i decyzyjnych Wydziału. Zdaniem ZO PKA Samorząd Studentów WTŻ jest w pełni wspierany w swojej działalności przez władze dziekańskie.

Monitoring systemu wsparcia i motywowania odbywa się na poziomie wydziałowym oraz ogólnouczelnianym. Dużą rolę odgrywa tutaj współpraca z Samorządem Studentów, który przekazuje swoje uwagi i sugestie. Przeprowadzona została ankieta w sprawie pracy dziekanatu. Ponadto co roku odbywają się spotkania z prodziekanem właściwym do spraw studenckich, w trakcie, którego studenci mogą przekazać swoje uwagi oraz omawiane są najbardziej problematyczne obszary. Studenci niechętnie wypełniają ankiety dotyczące oceny nauczycieli akademickich, które są udostępniane na zakończenie semestru, ze względu na zbyt dużą liczbę pytań. Ważnym elementem jest Okno Jakości, czyli formularz zamieszczony na stronie internetowej. Studenci mogą zgłosić swoje uwagi, które trafiają bezpośrednio do władz wydziałowych. Dodatkowo władze wydziału organizują co semestr spotkania z Samorządem Studentów WTŻ w celu omówienia spraw bieżących. ZO PKA pozytywnie ocenia działania w kwestii monitoringu wsparcia i motywowania studentów, rekomenduje się jednak wypracowanie ostatecznego kształtu ankiety dotyczącej oceny nauczycieli akademickich wraz ze studentami.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8

Kryterium spełnione.

Uzasadnienie

System opieki i wspierania oraz motywowania studentów do osiągnięcia efektów kształcenia jest kompleksowy i skuteczny. Istotnymi elementami tego systemu są nauczyciele akademicy indywidualnie pomagający studentom, udzielający wsparcia w działalności naukowej, motywujący do wyjazdów zagranicznych. Studenci w procesie uczenia posiadają także wsparcie administracyjne. Właściwie funkcjonuje również system rozpatrywania skarg i wniosków. Studenci mogą aktywnie udzielać się w różnych kołach naukowych, organizacjach studenckich oraz samorządzie studenckim, które mają zapewnione wsparcie w prowadzonej działalności. Jednak oferta kół naukowych powinna

być bardziej dostosowana do potrzeb studentów kierunku bezpieczeństwo żywności. Osoby z niepełnosprawnościami mogą korzystać z oferty wsparcia w procesie uczenia się. Dopracowania wymaga strona internetowa przeznaczona do potrzeb osób niepełnosprawnych

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 na studia, studentów, pracowników i innych interesariuszy jest dobrze zaprojektowana, czytelna strona internetowa Uczelni. Na stronie internetowej wyraźnie zaznaczone są pola przeznaczone do wejścia w zasoby informacji skierowanych dla kandydatów, studentów, absolwentów i pracowników. Z punktu widzenia ocenianego kierunku bezpieczeństwo żywności istotne są treści zamieszczone w zakładkach Dydaktyka oraz Wydział Technologii Żywności. W pierwszej z wymienionych zamieszczone są informacje na temat treści oferowanych w trakcie studiowania na ocenianym kierunku oraz możliwości zatrudnienia jego absolwentów. Z tego poziomu można zalogować się do profilu e-edukacja. Z kolei w domenie Wydziału Technologii Żywności udostępniane są niezbędne w toku realizacji procesu kształcenia informacje takie jak m.in.: warunki rekrutacji, procedury dyplomowania, organizacja roku akademickiego, harmonogramy zajęć dydaktycznych, zasady odbywania praktyk zawodowych. Natomiast programy studiów, w tym efekty uczenia się, plan studiów oraz sylabusy wraz z warunkami i trybem zaliczania przedmiotów dostępne są po zalogowaniu na platformie SharePoint. Obecnie do publicznego obiegu podano za skromne informacje odnośnie programu studiów na kierunku bezpieczeństwo żywności. Na stronie internetowej powinny być zamieszczone tak charakterystyczne informacje dla kierunku jak efekty uczenia się oraz plan studiów, a przynajmniej wykaz realizowanych przedmiotów z podziałem na semestry, co pozwoli kandydatom na bardziej świadomy wybór kierunku. W trakcie wizytacji władze Wydziału wyjaśniły, że wskazane powyżej informacje były dostępne na stronie internetowej do końca września 2020 r. (co potwierdza ZO PKA), jednak z przyczyn technicznych, związanych m.in., z planowaną przebudową strony internetowej zostały przeniesione do obszaru wewnętrznego Uczelni. Obecnie Uczelnia jest w trakcie opracowywania nowej strony internetowej. ZO PKA przyjął wyjaśnienia Uczelni, niemniej jednak wskazuje na jak najszybsze rozwiązanie zaistniałej sytuacji.

Informacje na temat kierunku studiów oraz rekrutacji przekazywane są także w Informatorze dla kandydatów na studia w SGGW „Sukces z natury”, w ulotkach przeznaczonych dla kandydatów na studia, jak również podczas organizowanych przez Uczelnię targów i spotkań informujących o studiach na SGGW (np. Targi Edukacyjne – Food Expo, Dni Otwarte, Dni SGGW, Festiwal Nauki, Piknik Naukowy Polskiego Radia i Centrum Nauki Kopernik).

Najważniejsze informacje o działalności Wydziału przekazywane są także za pomocą mediów społecznościowych takich jak Facebook.

Informacje dotyczące programu studiów i realizowanych przedmiotów oraz godzin konsultacji prezentowane są również na tablicach informacyjnych Wydziału, Katedr, Zakładów.

Działania w obszarze przeglądu działań informacyjnych i promocyjnych jest w kompetencjach Koordynatora ds. promocji Wydziału, który przygotowuje z tego zakresu corocznie w lipcu raport, oceniany przez Dziekana i Radę Programową. Raporty te prawidłowo identyfikują działania Wydziału w zakresie publicznego dostępu do informacji.

Analiza strony internetowej Uczelni wskazuje, że jest prowadzona polityka informacyjna dotycząca studentów z niepełnosprawnościami. Studentom tym dedykowana jest specjalna strona internetowa, na której podano wyczerpującą informację pomocną w funkcjonowaniu osoby niepełnosprawnej, m.in. o możliwości skorzystania z pomocy psychologa, warunków ubiegania się o stypendia. Na tej stronie znajdują się także przydatne wskazówki dla nauczycieli w zakresie sposobu prowadzenia zajęć dydaktycznych ze studentami z określonymi trudnościami. Niemniej jednak strona jak wskazano już w kryterium 8 nie jest w pełni przystosowana do korzystania przez studentów z niepełnosprawnościami i wymaga wprowadzenia zmian o charakterze wizualnym i technicznym. ZO PKA rekomenduje dostosowanie strony internetowej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

Kryterium spełnione częściowo.

Uzasadnienie

Uczelnia dysponuje narzędziami do zapewnienia publicznego dostępu do aktualnej, zrozumiałej oraz zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o kształceniu i realizacji procesu kształcenia na kierunku bezpieczeństwo żywności. 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. działalność informacyjna o kierunku prezentowana na targach, konferencjach, spotkaniach z interesariuszami, czy też poprzez zamieszczanie informacji w informatorach. Mankamentem strony internetowej kierunku są niewystarczające informacje dostępne szerokiemu gronu odbiorców dotyczące efektów uczenia i programu studiów. W trakcie wizytacji Uczelnia poinformowała o pracach mających na celu zmodyfikowanie i unowocześnienie strony internetowej i wówczas do publicznego obiegu zostaną przekazane wszystkie informacje o kierunku. Publiczny dostęp do informacji jest także oceniany w ramach Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia. Ocena ta pozwala na doskonalenie przekazywanych informacji.

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

Zalecenia

Udostępnienie do obiegu publicznego, na stronie internetowej Uczelni informacji dotyczących programu studiów, m.in. efektów uczenia się.

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 i doskonalenia jakości kształcenia (WSZiDJK), który obejmuje wszystkie elementy związane z jakością kształcenia, m.in.: projektowanie, monitorowanie i doskonalenie programów kształcenia, monitorowanie, analizę i ocenę stopnia osiągania efektów uczenia się, zapewnienie spójności kształcenia i badań naukowych, doskonalenie jakości kadry, poprawę jakości infrastruktury naukowo-dydaktycznej, wykorzystanie potencjału otoczenia społeczno-gospodarczego, umiędzynarodowienie procesu kształcenia. System zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia podlega ciągłemu doskonaleniu i jest systematycznie dostosowywany do zmieniających się uwarunkowań prawnych, organizacyjnych, zmieniających się potrzeb rynku pracy oraz w związku z ciągłym rozwojem dziedziny i dyscypliny, do której odnoszą się efekty kształcenia studentów kierunku bezpieczeństwo żywności. Dla każdego kierunku studiów corocznie opracowywany jest Raport zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia. Wydział w trakcie wizytacji przedłożył taki raport dla kierunku bezpieczeństwo żywności, który powstał w styczniu 2020 r. i obejmował analizę jakości kształcenia w roku akademickim 2018/2019. Na podstawie dokonanej weryfikacji Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia rekomendowała: zwiększenie zaangażowania studentów w pracach komisji związanych z badaniem jakości kształcenia, zwiększenie współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i rozwijanie procesu umiędzynarodowienia kształcenia poprzez m.in. wprowadzenie do programu przedmiotu w języku angielskim. Władze Wydziału zareagowały, powołując reprezentantów studentów na członków Zespołu roboczego ds. hospitacji oraz Zespołu roboczego ds. jakości kształcenia.

Zasady projektowania nowych programów kształcenia oraz zasady modyfikacji programów kształcenia dla programów kształcenia realizowanych od roku akademickiego 2019/2020 reguluje uchwała nr 67-2018/2019 Senatu SGGW z dn. 25 marca 2019 r. w sprawie wytycznych tworzenia i zmiany programów studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich. Zgodnie ze wspomnianą uchwałą nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów w zakresie projektowania, zatwierdzania i doskonalenia programu studiów sprawuje Dziekan Wydziału we współpracy z wydziałowym Zespołem roboczym ds. dydaktyki oraz Radą Programową. Zaopiniowane przez Zespół roboczy ds. dydaktyki, Koordynatora ds. jakości kształcenia, Samorząd Studentów oraz Dziekana i Prodziekana propozycje programu kształcenia są przedkładane Radzie Programowej, która opiniuje projekt. Następnie projekt jest zatwierdzany przez Senat SGGW w Warszawie. Propozycje zmian w programach kształcenia składane są do Prodziekana, który przekazuje je do Dziekana, będącego przewodniczącym Rady Programowej. Rada Programowa opiniuje proponowane zmiany.

Oceny programu kształcenia dokonuje się poprzez badanie jakości prowadzonych zajęć dydaktycznych, weryfikację osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia, hospitację zajęć dydaktycznych, weryfikację procesu dyplomowania, a także analizuje opinie absolwentów i wyniki monitorowania ich losów zawodowych.

Narzędziami do oceny programu kształcenia i prawidłowości jego realizacji jakim posługuje się Wydział jest ankieta do badania weryfikacji efektów kształcenia. Po zakończeniu semestru nauczyciele dokonują samooceny osiągniętych efektów uczenia przy pomocy formularza dostępnego w systemie e-HMS. Następnie te ankiety są weryfikowane przez Koordynatora ds. jakości kształcenia,

który sporządza tzw. „Raport WEK”. ZO PKA analizował taki raport sporządzony dla roku akademickiego 2018/2019. W przypadku kierunku bezpieczeństwo żywności liczba złożonych ankiet przez nauczycieli była satysfakcjonująca i wynosiła 78, co stanowiło 81% wszystkich przedmiotów. Zdecydowana większość nauczycieli uważała, że poprawnie realizuje i weryfikuje efekty uczenia prowadzonych zajęć dydaktycznych. Zdaniem ZO PKA przyjęta na Wydziale metodologia oceny weryfikacji efektów uczenia jest mało skuteczna, o czym świadczą zgłoszone w poprzednich kryteriach uwagi ZO PKA dotyczące braku określonych efektów kompetencji społecznych w niektórych przedmiotach lub wykazanie, że nie zawsze były one weryfikowane. W związku z tym ZO PKA sugeruje, aby zmodyfikować sposób oceny i zaleca, aby taką ocenę prowadził odpowiedni Zespół.

Innym wykorzystywanym narzędziem jest systematyczna weryfikacja jakości prac dyplomowych dokonywana przez Zespół roboczy ds. dydaktyki. Przykładowo w roku 2020 oceniono 8 prac dyplomowych z roku akademickiego 2019/2020. Członkowie Zespołu wnikliwie przeanalizowali wylosowane prace (ZO PKA zapoznał się z bardzo dobrymi recenzjami) i na ich podstawie Zespół opracował sprawozdanie. Niemniej jednak samo sprawozdanie było dość lakoniczne (np. nie podano w nim jakie prace oceniano).

Na podstawie analizy dokumentów przedłożonych przez Uczelnię oraz przeprowadzonych w trakcie wizytacji rozmów stwierdzono, że Wydział Technologii Żywności efektywnie wykorzystuje pozyskane w oparciu o procedury WSZIDJK informacje. Od roku akademickiego 2020/2021 obowiązuje nowy program studiów, który powstał w oparciu o szerokie konsultacje jakie władze Wydziału przeprowadziły z interesariuszami wewnętrznymi, głównie studentami oraz ze środowiskiem społeczno-gospodarczym, wyniki badań ankietowych oraz przeglądu programu studiów dokonanego przez Zespół roboczy ds. dydaktyki. Zespół roboczy ds. dydaktyki z przeglądu programów studiów opracował raport, gdzie w pkt. 5. stwierdzono „(...) że po przeglądzie programów studiów w wyniku stwierdzonych błędów w czerwcu 2020 przystąpiono do wprowadzenia zmian w tych programach.” Jednak w raporcie nie wskazano jakie błędy zidentyfikowano. Działania doskonalące w nowym programie studiów na kierunku bezpieczeństwo żywności polegały na dostosowaniu kierunkowych efektów uczenia się do PRK, a jednocześnie dokonano przeglądu efektów kierunkowych i przedmiotowych w aspekcie ich uprzątnięcia zgodnie z sugestią pracodawców oraz w niektórych przypadkach zmieniono metody weryfikacji efektów. Zwiększono także liczbę godzin dydaktycznych w ramach kilku przedmiotów, co spowodowało zwiększenie liczby godzin kontaktowych na kierunku i spełnienie wskaźnika 50% pkt ECTS w kontakcie z nauczycielem akademickim. Wychodząc naprzeciw postulatowi studentów wprowadzono nauczanie chemii i matematyki na dwóch poziomach: podstawowym i zaawansowanym, a wskutek sugestii pracodawców wprowadzono przedmiot Podstawy komunikacji społecznej, w celu podniesienia kompetencji miękkich wśród studentów. ZO PKA analizując nowy program i porównując go do dotychczas funkcjonującego stwierdził, że zmiany te były uzasadnione i korzystne.

Jakość prowadzonych zajęć jest oceniana poprzez elektroniczną ankietę zamieszczoną w systemie e-HMS, wypełnianą przez studentów po zakończeniu semestru. Koordynator ds. jakości na ich podstawie sporządza roczny raport, który przekazywany jest Dziekanowi, a następnie dyskutowany na posiedzeniu Rady Programowej. Celem badania ankietowego dotyczącego studenckiej oceny jakości kształcenia jest pozyskanie opinii o zasadach prowadzenia zajęć dydaktycznych, stosowanych formach i metodach kształcenia, relacjach interpersonalnych pomiędzy nauczycielem akademickim a interesariuszem procesu dydaktycznego, jakim jest student oraz uzyskanie informacji o stosunku nauczyciela akademickiego do obowiązków dydaktycznych. Ankiety są weryfikowane przez Koordynatora ds. jakości, który sporządza raport i przekazuje go

do wiadomości Dziekana i Rady Programowej. Z informacji przekazanych przez Uczelnię wynika, że na skutek uwag studentów zawartych w ankietach w zeszłym roku akademickim zmieniono prowadzącego jeden z przedmiotów realizowanych na pierwszym roku. Uczelnia ma ustalony sposób działania w przypadku stwierdzenia zbyt niskich ocen zajęć dydaktycznych. Zajęcia takiego nauczyciela wyznaczane są do hospitacji. Ponadto informacje przekazywane są do kierownika Katedry, który przeprowadza stosowną rozmowę z nauczycielem akademickim, którego dotyczyła ta ocena.

Hospitacje zajęć na kierunku są przeprowadzane systematycznie, dokonuje je Zespół roboczy ds. hospitacji. Na podstawie przeprowadzonych hospitacji Zespół sporządza co semestralny raport. Z raportu z semestru zimowego 2019/2020 wynika, że ocenie poddano 8 nauczycieli, którzy zostali ocenieni pozytywnie i nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości w sposobie realizacji zajęć dydaktycznych.

Ocena studiów dokonywana przez absolwentów przeprowadza się po 3 i po 5 latach od ich ukończenia za pomocą elektronicznej ankiety. Zgodnie z procedurą badania dotyczące monitorowania losów zawodowych absolwentów są przeprowadzone zarówno drogą elektroniczną, jak też metodami tradycyjnymi: listownie lub za pośrednictwem strony internetowej Uczelni. Wyniki badań przedstawiane są zarówno podczas obrad Senatu SGGW, jak i na posiedzeniach Rad Programowych na Wydziale. Celem badania ankietowego dotyczącego badania losów zawodowych absolwentów Uczelni jest z kolei pozyskanie informacji na temat ich losów zawodowych oraz opinii na temat wykorzystania i przydatności zdobytej wiedzy oraz uzyskanych umiejętności i kompetencji społecznych w karierze zawodowej. W zamierzeniu pozyskane informacje powinny zostać wykorzystywane podczas wprowadzania zmian i modyfikacji w programach studiów. W przypadku kierunku bezpieczeństwo żywności ankietę do absolwentów kierunku wysłano na wiosnę 2020, a więc po 3 latach od ukończenia studiów przez pierwszych absolwentów. Na ankietę odpowiedziała jednak tylko jedna osoba, która nie zdecydowała się na kontynuowanie nauki na studiach II stopnia, i która wyraziła opinię, że została stosunkowo dobrze przygotowana do wykonywania pracy zawodowej związanej z kierunkiem studiów.

Udział interesariuszy wewnętrznych w projektowaniu efektów kształcenia oraz w programach kształcenia na wizytowanym kierunku zapewniony jest poprzez ich uczestnictwo w posiedzeniach wymienionych powyżej organów kolegialnych. Nauczyciele akademicy są członkami wyżej wymienionych Zespołów, w szczególności tych działających w ramach WSZiDJK, biorą udział w procesie projektowania efektów kształcenia poprzez uczestnictwo w posiedzeniach, na których omawiane są sposoby realizacji założonych efektów kształcenia i ich weryfikacji w ramach poszczególnych przedmiotów. Studenci uczestniczą w monitorowaniu programu kształcenia. Przedstawiciele Samorządu Studentów biorą udział w opracowaniu i monitorowaniu programów studiów oraz biorą udział w monitorowaniu jakości kształcenia poprzez udział w Radzie Programowej oraz Zespole roboczym ds. hospitacji oraz Zespole roboczym ds. jakości kształcenia oraz w innych komisjach funkcjonujących na Wydziale. W przypadku interesariuszy zewnętrznych sięga się po ich opinię w miarę prowadzenia prac doskonalących program kształcenia. Przedstawiciele otoczenia wypełniają ankiety, gdzie wyrażają opinię nt programu studiów, w ramach spotkań przekazują uwagi dotyczące programu studiów oraz w odniesieniu do przygotowania studentów do odbywania praktyk i do pracy zawodowej.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10

Kryterium spełnione.

Uzasadnienie

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. Sięga się także po opinie interesariuszy zewnętrznych dotyczące programu kształcenia oraz oceny przygotowania studentów i absolwentów kierunku do działalności zawodowej. Program kształcenia jest systematycznie monitorowany a uzyskane wyniki są wykorzystywane do doskonalenia programu. Podejmuje się także systematyczne działania umożliwiające ocenę realizacji programu kształcenia oraz przyjętych sposobów weryfikacji osiągniętych przez studentów efektów uczenia na każdym etapie kształcenia i wszystkich rodzajach zajęć.

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

Zalecenia

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

Kierunek oceniano po raz pierwszy ramach oceny programowej PKA.

