



Profil ogólnoakademicki

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **technologia żywności i żywienie człowieka**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek:

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Data przeprowadzenia wizytacji: **8-9 grudnia 2020 r.**

Warszawa, 2020

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu	4
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej	4
1.2. Informacja o przebiegu oceny	4
2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów	5
3. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	7
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	7
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	11
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	19
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	22
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	25
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	28
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	32
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	41
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	44
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)	50
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. Bożena Obmińska-Mrukowicz, członek PKA

członkowie:

1. prof. dr hab. Danuta Kołożyn-Krajewska, ekspert PKA
2. dr hab. Mariusz Witczak, ekspert PKA
3. dr hab. Anna Bąkiewicz, ekspert ds. pracodawców
4. Marcin Pioch, ekspert ds. studenckich
5. mgr Magdalena Pawłowska, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2020/2021. PKA po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na wizytowanym kierunku. Wizytacja została przeprowadzona w trybie zdalnym za pomocą platformy MS Teams.

Ocena programowa została przygotowana i przeprowadzona zgodnie z obowiązującą procedurą. Zespół oceniający PKA zapoznał się z raportem samooceny przekazanym przez władze Uczelni, odbył także spotkanie organizacyjne w celu omówienia kwestii w nim przedstawionych, spraw wymagających wyjaśnienia z władzami Uczelni oraz szczegółowego harmonogramu przebiegu wizytacji. Wizytacja rozpoczęła się od spotkania z władzami Uczelni, dalszy przebieg wizytacji odbywał się zgodnie z ustalonym harmonogramem. W trakcie wizytacji odbyły się spotkania ze studentami, nauczycielami akademickimi prowadzącymi kształcenie na ocenianym kierunku, z osobami odpowiedzialnymi za funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia, za praktyki, a także z przedstawicielami Samorządu Studenckiego, Biura Karier oraz z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. Ponadto dokonano przeglądu wybranych prac dyplomowych i etapowych, przeprowadzono hospitację zajęć oraz dokonano przeglądu bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie dydaktycznym. Przed zakończeniem wizytacji dokonano oceny stopnia spełnienia kryteriów, sformułowano rekomendacje, o których przewodniczący zespołu oraz eksperci poinformowali władze Uczelni na spotkaniu podsumowującym.

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

2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów

Nazwa kierunku studiów	technologia żywności i żywienie człowieka	
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne i niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{1,2}	technologia żywności i żywienia – 100%	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	7 semestrów – stacjonarne 8 semestrów – niestacjonarne 210 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	5 ECTS	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	- technologia żywności - żywienie człowieka	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	209	21
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	2400	1440
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	105	75
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	164	164
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	90	90

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

² Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2018 poz. 1818).

Nazwa kierunku studiów	technologia żywności i żywienie człowieka	
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia II stopnia	
Profil studiów	ogólnoakademicki	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne i niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{3,4}	technologia żywności i żywienia – 100%	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	3 semestry – stacjonarne 4 semestry - niestacjonarne 90 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	nie dotyczy	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	- technologii zbóż, owoców, warzyw i grzybów - żywności pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu, - biotechnologii w żywności i żywieniu człowieka, - technologii gastronomicznej, - analizy żywności, - bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - bioaktywnych składników żywności	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	126	18
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	900	540
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim	45	30

³ W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny - nazwa dyscypliny wiodącej, w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się oraz nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej oraz pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku

⁴ Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2018 poz. 1818).

udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów		
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	79	79
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	43	43

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 technologia żywności i żywienie człowieka na Uczelni są prowadzone od 1990 r. Realizowana koncepcja kształcenia jest efektem wieloletniej tradycji i ugruntowanego doświadczenia w kształceniu i prowadzeniu badań naukowych w tym zakresie oraz szerokiej współpracy z przedsiębiorstwami działającymi w różnych branżach powiązanych z produkcją żywności. Kształcenie na ocenianym kierunku wpisuje się w misję UP w Lublinie, która została przyjęta Uchwałą Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (66/2018-2019 z dnia 24 maja 2019 r.), w ramach opracowanej strategii na lata 2019-2030. Strategia ta zakłada między innymi: „*Misją Uniwersytetu jest również taki rozwój by uczelnia była wiodącym uniwersytetem przyrodniczym w kraju zarówno w obszarze edukacji, jak i badań w takich dziedzinach i dyscyplinach naukowych jak nauki rolnicze, w tym weterynaryjne, biologiczne, inżynieryjne oraz w gospodarce żywnościowej. Jednym z ważnych elementów misji Uniwersytetu są również badania ukierunkowane na produkcję żywności o wysokich walorach dietetycznych i prozdrowotnych, co jest jednym z istotnych elementów zapobiegania narastającego problemu chorób cywilizacyjnych w społeczeństwie.*” Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii realizują misję Uczelni zapewniając z jednej strony ciągłe doskonalenie kształcenia, zarówno w zakresie metod, jak i programów studiów, a z drugiej strony prowadząc na wysokim poziomie badania związane z żywnością. Koncepcja i cele kształcenia są ściśle związane z prowadzoną na Wydziale działalnością naukową. Wydział posiada kategorię naukową A, a zgodnie z nowymi regulacjami Uczelnia posiada pełne uprawnienia akademickie do nadawania stopnia naukowego doktora i doktora habilitowanego w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Wśród prac naukowych nauczycieli akademickich biorących udział w kształceniu na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka znajdują się prace o charakterze badań podstawowych, jak i aplikacyjnych. Tematy badawcze podejmowane przez pracowników obejmują cały zakres dyscypliny technologia żywności i żywienia. Od zagadnień związanych z żywieniem człowieka, takich jak opracowywanie innowacyjnych produktów o zwiększonej zawartości białka i obniżonej kaloryczności z jednej strony, do zagadnień związanych z projektowaniem nowych produktów, procesów i urządzeń, jak na przykład urządzenia do sonikacji żywności z drugiej strony. Jednocześnie Wydział stara się utrzymywać szerokie kontakty i rozwijać współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, uwzględniając w koncepcji i celach kształcenia zmiany jakie w nim zachodzą. Procedury doskonalenia jakości kształcenia, opracowana

koncepcja i cele kształcenia uwzględniają opinie i sugestie interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych. Program studiów przewiduje osiągnięcie efektów kształcenia uzasadnionych z punktu widzenia oczekiwań rynku pracy, m.in. na studiach pierwszego stopnia: TZ1A_W03 (absolwent zna i rozumie) podstawowe ekonomiczne, techniczne, ekologiczne, etyczne, prawne i społeczne aspekty produkcji żywności, prowadzenia procesu produkcyjnego i działalności gospodarczej, zasady ochrony własności intelektualnej i przemysłowej; TZ1A_K03 (absolwent jest gotów do) wzięcia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość produkowanej żywności, w tym planowania i podejmowania długofalowych działań w zakresie jej doskonalenia; TZ1A_K04 świadomego i odpowiedzialnego oddziaływania na produkcję żywności i żywienie człowieka z uwzględnieniem bieżących aspektów społecznych, prawnych, troski o środowisko naturalne, bezpieczeństwo żywności i bezpieczeństwo żywnościowe; na studiach drugiego stopnia: TZ2A_W03 w pogłębionym stopniu ekonomiczne i prawne uwarunkowania prowadzenia produkcji żywności i działalności gospodarczej, z uwzględnieniem bezpieczeństwa żywności i prawa żywnościowego, ekologii, zasad ochrony własności przemysłowej w technologii żywności i żywienia; TZ2A_K03 nieprzerwanego, systematycznego rozwoju zawodowego, doskonalenia umiejętności, pogłębiania wiedzy w aspekcie odpowiedzialnego uczestniczenia w łańcuchu dostaw żywności z uwzględnieniem aktualnych potrzeb społeczno-gospodarczych; TZ2A_K04 przedsiębiorczego działania i myślenia w zakresie organizowania pracy własnej i zespołowej, identyfikacji i podejmowania działań na rzecz rozwiązywania problemów i zadań o charakterze społecznymi i zawodowym.

Koncepcja kształcenia i efekty uczenia się tworzone są z uwzględnieniem aktualnych wymogów rynku pracy. Obecnie obowiązujące efekty uczenia się na ocenianym kierunku są konsultowane z interesariuszami zewnętrznymi, również na specjalnych spotkaniach z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, jak i podczas konferencji, seminariów i festiwali organizowanych w Jednostce i na uczelni. Mając na uwadze jak najlepsze przygotowanie absolwentów do rozpoznanych potrzeb otoczenia gospodarczego program studiów pierwszego stopnia jest realizowany w dwóch blokach: technologia żywności i żywienie człowieka. Blok jest wybierany przez studentów pod koniec trzeciego semestru.

W ramach kształcenia na drugim stopniu studiów, studenci mogą wybrać jeden z ośmiu modułów specjalizacyjnych: technologii zbóż, owoców, warzyw i grzybów, żywności pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu, biotechnologii w żywności i żywieniu człowieka, technologii gastronomicznej, analizy żywności, bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz bioaktywnych składników żywności. Również w tym przypadku dobór modułów specjalizacyjnych wynika z systematycznego rozpoznawania aktualnych potrzeb otoczenia gospodarczego.

Oceniany kierunek studiów w całości przypisano do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia (Uchwała nr 118/2018-2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 28 czerwca 2019 r. w sprawie dostosowania programu studiów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka dla cykli kształcenia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do wymagań określonych w ustawie). Studia o profilu ogólnoakademickim prowadzone są na pierwszym i drugim stopniu studiów w formie studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Analiza programu studiów wskazuje na zgodność opisu celów i koncepcji z treściami programowymi. W efekcie realne są zakładane przez Wydział cele kształcenia. Zakładają one przygotowanie absolwenta do pracy na różnych stanowiskach w przedsiębiorstwach i instytucjach związanych z żywnością i żywieniem. Absolwent jest przygotowany do pracy na stanowiskach inżynierskich, naukowych oraz kierowniczych różnych szczebli. W trakcie studiów absolwent nabywa wiedzę na temat przemian zachodzących w żywności w trakcie jej przetwarzania, utrwalania i dystrybucji, poznaje metody i urządzenia

stosowane w przetwarzaniu żywności, opanowuje umiejętność doboru operacji jednostkowych i podstawowych procesów właściwych dla danego surowca i oczekiwań jakościowych w stosunku do produktu, poznaje metody oceny i analizy surowców i produktów spożywczych, opanowuje umiejętność projektowania procesów technologicznych i opracowywania produktów, poznaje zasady i systemy związane z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności. Zarówno na pierwszym jak i drugi stopniu absolwent nabywa wiedzę związaną z ekonomicznymi uwarunkowaniami działalności przedsiębiorstw oraz ich zarządzaniem, a na drugi stopniu również z działalnością o charakterze innowacyjnym. W efekcie absolwent jest przygotowany do pracy w jednostkach związanych z badaniami i rozwojem nowych produktów w zakładach reprezentujących różne branże przemysłu spożywczego oraz instytucjach związanych z kontrolą jakości i bezpieczeństwem żywności. Studia pierwszego stopnia kończą się opracowaniem projektu inżynierskiego i egzaminem. Na drugim stopniu studiów absolwent nabywa szeroką wiedzę o działalności związanej z tworzeniem i wdrażaniem innowacyjnych rozwiązań w przedsiębiorstwach, pogłębioną wiedzę kierunkową oraz poznaje metodologię badań. Studia drugiego stopnia kończą się przygotowaniem pracy magisterskiej i egzaminem dyplomowym. W efekcie absolwent jest przygotowany do samodzielnego i kreatywnego rozwiązywania problemów i prowadzenia działalności naukowej.

Kształcenie na kierunku odbywa się obecnie w oparciu o efekty kształcenia (cykle kształcenia rozpoczynające się do roku akademickiego 2018/2019) oraz efekty uczenia się (cykle kształcenia rozpoczynające się od roku akademickiego 2019/2020). Od roku akademickiego 2019/2020 obowiązują efekty uczenia się wprowadzone Uchwałą nr 118/2018-2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 28 czerwca 2019 r. w sprawie dostosowania programu studiów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka dla cykli kształcenia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do wymagań określonych w ustawie. Efekty kształcenia dla pierwszego i drugiego stopnia zostały w pełni odniesione do efektów określonych przez Rozporządzenie 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. dla pierwszego i drugiego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych obowiązują efekty uczenia się zgodne z Rozporządzeniem MNiSW z dn. 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Odpowiadają one koncepcji i celom kształcenia na profilu ogólnoakademickim oraz są zgodne z właściwym poziomem Polskiej Ramy Kwalifikacji. W pełni uwzględniają aktualny stan wiedzy w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której w 100 % przypisany jest kierunek. Do najważniejszych kierunkowych efektów uczenia się należy zaliczyć na studiach I stopnia: z zakresu wiedzy: TZ1A_W04 – (absolwent zna i rozumie) zasady prowadzenia procesów technologicznych, operacji i procesów jednostkowych w stopniu zaawansowanym w produkcji żywności, ma wiedzę na temat parametrów procesów i rozumie związki przyczynowo-skutkowe z nimi związane, zna techniki kontrolowania procesów i ma wiedzę na temat narzędzi badawczych w technologii żywności oraz TZ1A_W07 – (absolwent zna i rozumie) zasady planowania i realizacji prac projektowych dotyczących środków spożywczych i procesów technologicznych z uwzględnieniem czynników istotnych dla bezpieczeństwa i jakości żywności na poziomie przedsiębiorstwa i sfery biogospodarki; z zakresu umiejętności: TZ1A_U02 - (absolwent potrafi) prowadzić badania żywności i procesów technologicznych wykorzystując standardowe metody i aparaturę badawczo-pomiarową, zaplanować i zrealizować standardowe zadanie badawcze (eksperyment) dotyczące oceny jakości żywności (surowców, produktów), udokumentować je, zinterpretować wyniki i sformułować wnioski oraz TZ1A_U03 - (absolwent potrafi) zaprojektować

środek spożywczy, proces technologiczny, opracować dokumentację systemu zapewnienia jakości, identyfikować i oceniać wpływ procesów technologicznych (zjawisk) na produkt, opracować z wykorzystaniem technologii informatycznych specyfikacje, procedury, instrukcje dotyczące produkcji żywności i żywienia. Z kolei na studiach drugiego stopnia wymienić należy: w zakresie wiedzy: TZ2A_W04 – (absolwent zna i rozumie) w stopniu pogłębionym zagadnienia dotyczące prowadzenia procesów technologicznych, aktualnych trendów w technologii żywności i żywienia wykorzystania mikroorganizmów i produktów ich działalności w technologii żywności i żywienia oraz TZ2A_W07 – (absolwent zna i rozumie) zaawansowane zagadnienia dotyczące racjonalnego żywienia człowieka z uwzględnieniem najnowszej wiedzy naukowej i trendów, rozróżnia przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania; z zakresu umiejętności: TZ2A_U05 - (absolwent potrafi) samodzielnie i efektywnie planować, realizować, modyfikować (doskonalić), weryfikować procesy i operacje technologiczne z uwzględnieniem różnych kryteriów jakości żywności i żywienia oraz TZ2A_U06 - (absolwent potrafi) zidentyfikować i ocenić zależności między jakością żywności, jakością żywienia i jakością życia, a także zaplanować i wdrożyć odpowiedni model żywienia. Brakuje jednak jednoznacznie sformułowanego efektu związanego z zagadnieniami dotyczącymi żywienia człowieka na studiach pierwszego stopnia, co w małym stopniu uwypukla w efektach uczenia się tę stronę kształcenia. ZO PKA rekomenduje zatem modyfikację efektów uczenia w celu wyraźnego wyodrębnienia, szczególnie w aspekcie modułu pod tą nazwą, efektu związanego z żywieniem człowieka. Zakres kształcenia kierunkowego i specjalistycznego w pełni pokrywa się z zagadnieniami badawczymi podejmowanymi przez pracowników Wydziału. Efekty uczenia się zapewniają przygotowanie absolwentów do prowadzenia badań naukowych i prezentacji ich wyników i są zgodne z aktualnym stanem wiedzy w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia. Osiągnięciu efektów uczenia się sprzyja włączenie studentów do prac naukowo-badawczych oraz ich aktywny udział w badaniach w ramach kół naukowych. Efekty uczenia się przewidują nabycie przez absolwentów umiejętności posługiwania się językiem obcym, a nabyte kompetencje potwierdzane są egzaminem na poziomie B2 na studiach pierwszego stopnia oraz B2+ lub C1 na studiach drugiego stopnia. Efekty uczenia się uwzględniają uzyskanie kompetencji społecznych zgodnych z profilem absolwenta, umożliwiające zarówno prowadzenie działalności naukowej, jak i przyjęcie właściwej roli w społeczeństwie. Analiza efektów uczenia się dla poszczególnych zajęć pozwala stwierdzić, że zostały one sformułowane poprawnie, w sposób umożliwiający opracowanie i realizację właściwego systemu weryfikacji uzyskania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

Efekty uczenia się zawierają pełny zakres efektów, umożliwiający uzyskanie kompetencji inżynierskich zgodnych z charakterystykami drugiego stopnia określonymi Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. Wymienić tu można w zakresie wiedzy: InzTZ1A_W01 – (absolwent zna i rozumie) budowę, działanie i zasady użytkowania aparatury technologicznej przemysłu spożywczego, podstawowe zjawiska i procesy związane z eksploatacją aparatury (systemów technicznych), InzTZ1A_W02 - (absolwent zna i rozumie) metody rozwiązywania podstawowych zadań inżynierskich w zakresie projektowania w technologii żywności oraz InzTZ1A_W03 – (absolwent zna i rozumie) podstawy zarządzania, w tym zarządzania jakością w sferze produkcji żywności i żywienia oraz zasady prowadzenia działalności gospodarczej; w zakresie umiejętności: InzTZ1A_U03 – (absolwent potrafi) planować, praktycznie realizować badania oraz pomiary aparatury technologicznej i procesów, dobierać metody i środki, interpretować wyniki i wyciągać wnioski czy InzTZ1A_U08 – (absolwent potrafi) przygotować dokumentację projektową według specyfikacji dotyczącą prostego urządzenia, produktu, systemu lub procesu z użyciem adekwatnych metod i środków. Program studiów przewiduje typowe dla uzyskania kompetencji

inżynierskich zajęcia (między innymi: *grafika inżynierska, projektowanie zakładów, aparatura przemysłu spożywczego*) oraz uwzględnia kompetencje inżynierskie w odpowiednim stopniu w innych przedmiotach. Dodatkowo nowy program (wprowadzony od roku 2019/2020) przewiduje na zakończenie studiów pierwszego stopnia realizację projektu inżynierskiego w miejsce pracy inżynierskiej, co w jednoznaczny sposób określa charakter pracy przedstawianej na zakończenie tego etapu kształcenia.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1⁵(kryterium spełnione/kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są w pełni zgodne z misją i strategią Uczelni. Kształcenie jest realizowane na profilu ogólnoakademickim na studiach pierwszego i drugiego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Kierunek został prawidłowo przyporządkowany do dyscypliny technologia żywności i żywienia. Pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, biorący udział w kształceniu na kierunku prowadzą badania naukowe na wysokim poziomie oraz prowadzą aktywną współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Koncepcja i cele kształcenia powstały we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. W koncepcji kształcenia przyjęto, że absolwent studiów jest przygotowany do pracy na różnych stanowiskach w różnych branżach przemysłu spożywczego oraz w jednostkach związanych z gospodarką żywnościową. Po studiach drugiego stopnia absolwent jest przygotowany do samodzielnego i kreatywnego rozwiązywania problemów technologicznych oraz do podjęcia pracy naukowej. Efekty uczenia są zgodne z koncepcją i celami kształcenia na profilu ogólnoakademickim oraz z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, uwzględniają charakterystyki uczenia się dla kwalifikacji na odpowiednich poziomach Polskiej Ramy Kwalifikacji, w tym dla kompetencji badawczych, znajomości języka obcego na odpowiednim poziomie oraz wszystkich właściwych kompetencji inżynierskich.

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

brak

Zalecenia

brak

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

⁵W przypadku gdy propozycje oceny dla poszczególnych poziomów studiów różnią się, należy wpisać propozycję oceny dla każdego poziomu odrębnie.

Treści programowe są zgodne z założonymi efektami uczenia się. Program studiów zarówno pierwszego, jak i drugiego stopnia przewiduje przedmioty i treści programowe odnoszące się do aktualnego stanu wiedzy w zakresie technologii żywności i żywienia. W ramach kierunku na studiach pierwszego stopnia funkcjonują dwa moduły: *technologia żywności* i *żywienie człowieka*. Pierwsze cztery semestry obejmują w zdecydowanej większości przedmioty podstawowe wspólne dla modułów. Prowadzone są zajęcia z przedmiotów podstawowych, takich jak: *chemia ogólna, matematyka z elementami statystyki, chemia organiczna, grafika inżynierska, inżynieria procesowa, aparatura przemysłu spożywczego, biochemia, mikrobiologia, chemia żywności i toksykologia*. Właściwie od 5 semestru (1 przedmiot w czwartym) pojawia się istotne zróżnicowanie programu związane z wybranym modułem o charakterze technologicznym lub silnie związanym z żywieniem człowieka. ZO PKA rekomenduje ujednolicenie programu na tym semestrze. Na drugim stopniu studenci mają możliwość kształtowania swoich umiejętności poprzez wybór treści z modułów do wyboru. Studenci pierwszego i drugiego stopnia w ostatnich dwóch semestrach biorą udział w zajęciach fakultatywnych oraz seminarium dyplomowym. Na pierwszym stopniu realizowany jest na zakończenie projekt inżynierski, a na drugim praca magisterska. Formy zakończenia odpowiadają poziomom kształcenia i pozwalają na kształtowanie odpowiednich kompetencji inżynierskich i naukowych.

Analiza programów wskazuje na duże oddziaływanie ważnych dla przemysłu zagadnień związanych z innowacjami i odpowiadających badaniom naukowym na Wydziale, jak m.in. zapewnienie bezpieczeństwa i jakości żywności, wykorzystanie nowych surowców, projektowanie produktów zgodnie ze współczesnymi wymaganiami żywieniowymi, zmniejszenie energochłonności i ilości odpadów. Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się na pierwszym stopniu. Wymienić tu można takie efekty przedmiotowe jak: student potrafi przygotować część technologiczną dokumentacji projektowej, w tym zaprojektować proces produkcji potraw, zaplanować potrzeby w zakresie surowców, urządzeń technicznych, przestrzeni produkcyjnej, czynników energetycznych i obsady personalnej; student zna zagadnienia dotyczące metod i technik zarządzania bezpieczeństwem żywności, planowania, wdrażania i doskonalenia zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznego punktu kontroli (HACCP); student posiada umiejętność doboru procesów jednostkowych w celu otrzymania nowego środka spożywczego; student posiada umiejętność oszacowania kosztów produkcji i ceny nowego środka spożywczego.

Na studiach drugiego stopnia prowadzone są zajęcia poświęcone szczególnie aktualnym zagadnieniom w naukach o żywności i żywieniu, są to m.in. *nutrigenomika, żywność ekologiczna, mikrobiom człowieka a dieta*. Tu również ważną rolę odgrywają wyzwania i problemy współczesnej gospodarki, szczególnie konkurencyjność na rynku, co widać w treściach takich przedmiotów jak: *działalność innowacyjna przedsiębiorstw czy innowacje w przetwórstwie roślinnym /zwierzęcym*. Wnikliwa analiza programów studiów i sylabusów pozwala na stwierdzenie, że treści programowe są kompleksowe i zgodne ze specyfiką kierunku studiów oraz zapewniają uzyskanie wszystkich określonych efektów uczenia się. Treści programowe są w wielu aspektach i fragmentach przedmiotów powiązane z działalnością naukową pracowników prowadzących zajęcia i badaniami prowadzonymi na uczelni. Szczególnie widoczne to jest w programach kursów oferowanych na drugim stopniu studiów. Wymienić tu można przedmioty takie jak: *mikrobiom a dieta, technologia zbóż, technologia produktów fermentowanych pochodzenia roślinnego, technologia tłuszczów specjalnych oraz trendy w żywieniu człowieka*. Czas trwania studiów uzależniony jest od ich formy. Studia pierwszego stopnia trwają 7 semestrów (studia stacjonarne) lub 8 semestrów (studia niestacjonarne). Studia drugiego stopnia to odpowiednio 3 semestry (studia stacjonarne) lub 4 semestry (studia niestacjonarne). Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich (bez uwzględniania praktyk, konsultacji

i egzaminów) wynosi na studiach stacjonarnych pierwszego stopnia 2400 godzin, na studiach drugiego stopnia 900 godzin, na niestacjonarnych odpowiednio 689 (pierwszego stopnia) i 540 (drugiego stopnia). Dodatkowo studenci biorą udział w konsultacjach z prowadzącymi zajęcia oraz odbywają praktyki w wymiarze 160 h. Na pierwszym stopniu studiów studenci uzyskują 210 punktów ECTS, a na drugim 90 pkt. ECTS. Harmonogram realizacji programu studiów nie budzi zastrzeżeń.

Na studiach pierwszego stopnia, według przedstawionych w raporcie samooceny danych i analizy sylabusów, w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich student musi uzyskać 105 punktów ECTS. Natomiast łączna liczba punktów ECTS, przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie, do której przyporządkowany jest kierunek studiów, wynosi 164 (78,1%), przy czym, łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu treści kierunkowych wynosi 122. Suma punktów ECTS, które student uzyskuje w ramach zajęć z obszaru nauk humanistycznych i społecznych wynosi 18, natomiast liczba punktów ECTS przypisana do zajęć z języka obcego wynosi 10. Łączna liczba punktów ECTS modułów do wyboru jest równa 90, co stanowi 42,9% wszystkich punktów. Zajęcia wykładowe pokrywają 43,4% wszystkich godzin zajęć. Przytoczone wskaźniki są w zasadzie zgodne z wymaganiami zawartymi w ustawie z dn. 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Pewne elementy są jednak nieprawidłowe. Przypisanie zajęć z zakresu *technologii informacyjnej* oraz *propedeutyki nauk o żywności* do obszaru nauk społecznych i humanistycznych jest nie uzasadnione i ZO PKA rekomenduje skorygowanie tego przypisania. Należy jednak zauważyć, że nawet wówczas spełnione będą wymagania Rozporządzenia. Za nieprawidłowe uznać należy również liczby godzin konsultacji przewidziane w sylabusach niektórych przedmiotów, jak np. *chemia organiczna*: 15h konsultacji czy *BHP z ergonomią* – 8h konsultacji. ZO PKA rekomenduje urealnienie liczby godzin konsultacji oraz przeliczenie liczby godzin kontaktowych i przypisania im punktów ECTS. Ponieważ konsultacje nie są zaliczane do pensum dydaktycznego pracowników oraz nie są im przypisane, jako formie realizacji zajęć dydaktycznych, efekty uczenia się i treści programowe, nie mogą one być traktowane jako godziny kontaktowe. Nieprawidłowe jest również przypisanie 5 pkt. ECTS za praktyki, przy 160 h. Ponieważ, zgodnie z Ustawą, 1 h to 25-30 pkt. ECTS, zatem 160 h praktyk daje zakres 5,33 – 6,4 pkt. ECTS, co uśredniając daje wartość 5,87 i powinno być zaokrąglone do 6 pkt. ECTS.. ZO PKA rekomenduje również zwiększenie możliwości wyboru treści programowych przez studentów studiów pierwszego stopnia. Wybór realizowanego modułu (*technologia żywności, żywienie człowieka*) narzuca pewną ścieżkę i wewnątrz modułów studenci mają bardzo ograniczone możliwości wyboru treści kształcenia. Pomimo spełnienia wymogów Rozporządzenia, ZO PKA rekomenduje Uczelni wprowadzenie większej możliwości wyboru przedmiotów również wewnątrz wybranych przez studentów modułów na pierwszym stopniu studiów.

Na studiach drugiego stopnia student musi uzyskać 45 punktów ECTS w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich. Natomiast łączna liczba punktów ECTS, przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową, w dyscyplinie do której przyporządkowany jest kierunek studiów, wynosi 79 (87,8%). Zajęcia z obszaru nauk humanistycznych i społecznych pokrywają 7 punktów ECTS, natomiast liczba punktów ECTS przypisana do zajęć z języka obcego wynosi 1. Łączna liczba punktów ECTS modułów do wyboru wynosi 43, co stanowi 47,8% wszystkich punktów ECTS. Wykłady na drugim stopniu studiów pokrywają 55 % wszystkich godzin zajęć. Na drugi stopniu studiów studenci mają dość szeroką możliwość kształtowania swojej ścieżki edukacyjnej, mając do wyboru treści o zróżnicowanym charakterze od zagadnień związanych z żywieniem człowieka (np. *żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie, żywienie w chorobach układu krążenia*) do rozbudowanych propozycji związanych z technologią żywności (np. *technologia owoców, warzyw*

i grzybów, technologia gastronomiczna). W tym przypadku rekomenduje się jedynie urealnienie liczby godzin konsultacji w poszczególnych modułach i przeliczenie liczby godzin kontaktowych bez uwzględniania godzin konsultacji, zgodnie z przedstawionym powyżej uzasadnieniem (studia pierwszego stopnia). Alternatywnym rozwiązaniem jest naturalnie zaliczenie przez Uczelnię liczby godzin konsultacji do pensum dydaktycznego nauczycieli oraz przypisanie im efektów uczenia się i metod ich weryfikacji.

Dobór form zajęć do treści kształcenia oraz sekwencyjność przedmiotów jest prawidłowa. Udział godzin obejmujących zajęcia związane z działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której przypisane są efekty uczenia stanowi dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia odpowiednio 78,1% i 87,8 % i przekracza wymagane 50%. Za zgodną z obowiązującymi przepisami należy uznać liczbę punktów ECTS za przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych, wahającą się od 7 (studia II stopnia) do-12 pkt. ECTS (studia pierwszego stopnia po usunięciu technologii informacyjnej i propedeutyki nauk o żywności z grupy przedmiotów z dziedziny nauk humanistycznych i społecznych). Odpowiednią liczbę punktów ECTS przypisano zajęciom z zakresu języka obcego (10 na pierwszym stopniu i 1 na drugim stopniu). Studenci mają do wyboru kilka języków (*angielski, rosyjski, niemiecki, francuski*), a liczba godzi umożliwia osiągnięcie właściwego poziomu opanowania języka (B2 na studiach pierwszego stopnia i B2+ na studiach drugiego stopnia).

Dobór metod kształcenia w przedstawionym programie studiów nie budzi zastrzeżeń. Zajęcia, bez względu na ich formę, mają charakter problemowy, a czasami wręcz dyskusyjny i polemiczny. Prowadzący wykorzystują nowoczesne formy przekazu. Stosowane metody aktywizują pracę w grupach w formie dyskusji, projektowania, analizy danych czy prezentacji. Metody te stymulują studentów do aktywności, samodzielności i współpracy w zespołach, a w efekcie przygotowania do pracy naukowej. Przygotowanie w zakresie pracy naukowej obejmuje formułowanie i analizę problemów badawczych, dobór metod, planowanie eksperymentu i ocenę statystyczną wyników. Umiejętności te pogłębiają realizując prace dyplomowe oraz biorąc udział w seminariach. Mają również możliwość uczestniczenia w pracach badawczych prowadzonych na Wydziale, w różnorodnych i aktywnie działających na Wydziale kołach naukowych. Stosowane metody nauczania umożliwiają również uzyskanie kompetencji językowych na wymaganych poziomach (B2/B2+) i pozyskanie umiejętności w zakresie języka specjalistycznego, związanego ze studiowanym kierunkiem. Charakter zajęć oraz ich powiązanie z prowadzoną przez nauczycieli działalnością naukową umożliwia studentom pozyskanie kompetencji przygotowujących ich do pracy naukowej. Potwierdzeniem tego jest liczny udział studentów w publikacjach naukowych, konferencjach oraz organizowanych warsztatach i prezentacjach popularyzujących naukę.

Zasady realizacji praktyk studenckich wraz z obowiązującą dokumentacją określone są na poziomie Uczelni przez Regulamin Studiów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (§ 21. Studenckie praktyki zawodowe) oraz Regulamin Krajowych Studenckich Praktyk Programowych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (Zarządzenia nr 7 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z 27.01.2020 r.). Na poziomie ocenianego kierunku realizację praktyk regulują następujące dokumenty: Plan studiów pierwszego stopnia, Instrukcja I.8. dotycząca praktyk programowych dla studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii oraz Program ramowy praktyk. Reguły praktyk na ocenianym kierunku zostały określone szczegółowo i zawierają wszystkie niezbędne elementy, w tym: kryteria, które muszą spełniać podmioty przyjmujące studentów na praktyki, treści programowe, zawartość dziennika praktyk, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się oraz kompetencje i obowiązki poszczególnych osób zaangażowanych w organizację i nadzór nad

praktykami. Zasady organizacji i zaliczania praktyk wypracowane na poziomie Uczelni są umieszczone na stronie internetowej UP. Na poziomie Jednostki studenci mają zagwarantowany dostęp do informacji o praktykach zarówno na stronie internetowej, jak i bezpośrednio od osób sprawujących nadzór nad przebiegiem praktyk.

Odpowiedzialność za całokształt praktyk na ocenianym kierunku spoczywa na: Prodziekanie ds. studenckich i dydaktyki, nauczycielu akademickim odpowiedzialnym za moduł oraz uczelniane Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji. Opiekunowie praktyk organizują przewidziane w programie studiów praktyki zawodowe, uczestniczą w nadzorowaniu planu praktyk, pomagają w wyszukiwaniu nowych atrakcyjnych miejsc ich odbywania, poddają ocenie przebieg praktyk. Opiekunowie wyznaczeni przez dziekana Jednostki prowadzącej oceniany kierunek studiów mają dobre rozeznanie o przedsiębiorstwach i instytucjach w regionie działających w przemyśle spożywczym.

Praktyka obowiązuje studentów studiów pierwszego stopnia, stacjonarnych i niestacjonarnych realizowana po 4. semestrze studiów, w dwóch blokach specjalnościowych w wymiarze 4 tygodni/160 godzin.

Celem praktyki zawodowej jest poszerzenie wiedzy zdobytej w czasie studiów poprzez praktyczne przeszkolenie w wybranych zakładach produkcji żywności. Praktyce przypisano następujące efekty uczenia się: absolwent zna podstawowe uwarunkowania dotyczące projektowania produkcji i organizowania pracy w przedsiębiorstwie spożywczym (blok: *technologia żywności*) w zakładzie żywienia zbiorowego (blok: *żywienie człowieka*). Absolwent potrafi kontrolować parametry procesu produkcji, nadzorować operacje technologiczne w warunkach nie w pełni przewidywalnych. Absolwent jest gotów do pracy zespołowej i współdziałania w ramach zadań związanych z technologią żywności. W sylabusach określono szczegółowo treści programowe modułu odpowiednio dla bloku *technologia żywności* i *żywienie człowieka*. Sylabusy zawierają ponadto wymagania wstępne, wymogi odnośnie podmiotów przyjmujących na praktyki oraz wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej; sposoby weryfikacji poszczególnych efektów uczenia się wraz ze skalą ocen; określenie form dokumentowania praktyki i bilans punktów ECTS.

Zasady odbywania praktyk szczegółowo określają miejsca, w których student może realizować praktyki: zakłady branży spożywczej zajmujące się produkcją żywności, m.in. zakłady mięsne, mleczarskie, owocowo-warzywne, zbożowo-młynarskie, oraz w zakładach żywienia zbiorowego, np. kuchnie szpitalne, restauracje, itp. Preferowane są zakłady produkcyjne, w których student może uczestniczyć w całym procesie produkcyjnym, z uwzględnieniem sfer zarządzania, socjalnych i bezpieczeństwa żywności.

Student ma możliwość skorzystania z propozycji miejsc praktyk wskazanych przez Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji i opiekunów praktyk. Uczelnia dysponuje bardzo bogatą listą dostępnych miejsc praktyk. Studenci mają też możliwość samodzielnego wyboru miejsca praktyki i przedstawienia do akceptacji przez opiekuna. Organizowane na Wydziale spotkania studentów z przedstawicielami przemysłu, np. Targi Pracy, umożliwiają zapoznanie się z zakresem działalności firm i stwarzają studentom możliwość wyboru miejsca realizacji praktyk. Wymagane jest podanie charakterystyki przedsiębiorstwa/organizacji przygotowanej pod kątem efektów uczenia się przypisanych do praktyki. Instytucje przyjmujące na praktyki są weryfikowane przez osoby sprawujące nadzór nad przebiegiem praktyk z ramienia Uczelni. Miejsca praktyk są weryfikowane przez opiekunów pod kątem możliwości osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się.

Uczelnia zawiera z instytucją przyjmującą umowę w sprawie organizacji praktyk programowych. Umowa określa szczegółowo program praktyki a jednostką przyjmującą na praktykę zobowiązana jest

do potwierdzenia możliwości realizacji tego programu. Instytucja przyjmująca jest obowiązana do zapewnienia warunków niezbędnych do realizacji praktyki, w szczególności do: zapewnienia odpowiednich stanowisk pracy, urządzeń, narzędzi i materiałów, zapoznania studentów z zakładowym regulaminem pracy, przepisami bhp i przepisami przeciwpożarowymi, przeprowadzenia szkolenia stanowiskowego; zapewnienia nadzoru przez zakładowego opiekuna praktyk nad pracami wykonywanymi przez studentów. Przed rozpoczęciem praktyk student otrzymuje „Dziennik Praktyk” zawierający regulamin praktyk studenckich i ich ramowy program.

Praktyki są realizowane w podmiotach, których działalność związana jest z kierunkiem kształcenia oraz studiowaną specjalnością/zakresem: zakładach przemysłu spożywczego, zakładach zbiorowego żywienia oraz innych jednostkach organizacyjnych związanych z produkcją, obrotem i kontrolą żywności. Studenci zwykle są kierowani na praktyki do przedsiębiorstw i instytucji o ugruntowanej renomie i pozycji rynkowej, z którymi Uczelnia/Wydział mają podpisane długoterminowe porozumienia o współpracy a nauczyciele akademicy współpracują w zakresie dydaktyki lub/i badań naukowych. Liczba i różnicowanie miejsc praktyk dostępnych dla studentów są w pełni wystarczające dla zapewnienia odpowiedniego doboru miejsc praktyk.

Zakres działań realizowanych w trakcie praktyki został szczegółowo określony w Programie Ramowym. I tak, w trakcie praktyki student jest zobowiązany poznać m. in. charakterystykę produkcji i surowców przetwarzanych przez zakład, schematy technologiczne, urządzenia i maszyny stosowane w procesie technologicznym, kontrolę międzyoperacyjną procesów technologicznych, transport wewnętrzny, opakowania, magazyny, bhp, mycie i dezynfekcja linii produkcyjnych, kalkulację wyrobów gotowych; w zakładach żywienia zbiorowego: zasady żywienia człowieka, sporządzanie posiłków, dokonywanie kalkulacji żywieniowych, układanie jadłospisów, pobieranie i oznaczanie próbek żywności; innowacyjność i opracowanie nowych produktów oraz ich wykorzystanie między innymi w żywieniu człowieka. Program Ramowy zawiera również przykłady opisów szczegółowych i zadań do wykonania samodzielnie z wpisem do dziennika praktyk dla różnych rodzajów produkcji żywności.

Student realizuje praktykę pod opieką osoby wyznaczonej przez przyjmującego na praktyki. W trakcie realizacji praktyki student wypełnia dziennik praktyk, w którym przewidziano miejsce na zakres czynności wykonywanych w kolejnych dniach praktyki. W udostępnionych zespołowi oceniającemu PKA licznych dziennikach wpisy studentów są bardzo szczegółowe, zawierają również opisy technologii, schematy i procedury stosowane w zakładzie przyjmującym na praktykę, również dane z analiz wykonywanych przez praktykanta. Wpisy w dzienniku praktyk są potwierdzane przez opiekuna praktyk z ramienia przedsiębiorstwa. W dzienniczkach zawarte są też opinie osoby reprezentującej podmiot przyjmujący na praktykę o praktykancie.

Do obowiązków pracownika Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji należy przeprowadzanie kontroli w czasie odbywanej przez studenta praktyki. Dokumenty z przeprowadzonych hospitacji potwierdzają staranną weryfikację realizacji praktyk. Corocznie ok. 10% losowo wybranych praktyk jest wizytowanych (bez zapowiedzi) przez przedstawiciela Uczelni.

Właściwie oceniane są efekty uczenia osiągnięte na praktykach, na podstawie dzienniczka praktyk oraz egzaminu ustnego. Efekty uczenia się osiągnięte na praktykach zawodowych są weryfikowane przed powołaną przez dziekana komisją składającą się z prodziekana jako przewodniczącego, dwóch nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na danym kierunku studiów oraz przedstawiciela Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji. Przystępując do zaliczenia praktyki zawodowej student przedstawia, podlegający ocenie, dzienniczek praktyk. Osiągnięcie zakładanych dla praktyk efektów uczenia się jest możliwe bez jej odbywania na podstawie zaświadczenia o pracy zawodowej w zakładzie po wcześniejszej akceptacji przez opiekuna praktyk. Regulamin praktyk określa, że możliwe

jest „zwolnienie w całości lub w części z obowiązku odbycia praktyki” na podstawie udokumentowanej pracy zawodowej, w ramach prowadzenia działalności gospodarczej, udokumentowanej nieodpłatnej formy zatrudnienia lub na podstawie udziału w pracach obozu naukowego. „Warunkiem zwolnienia studenta z obowiązku odbycia praktyki zawodowej jest to, że „... prowadzona przez studenta działalność zawodowa umożliwiła mu osiągnięcie efektów uczenia się zawartych w ramowym programie praktyki obowiązującej dla danego kierunku, poziomu i profilu studiów, a czas jej trwania nie jest krótszy niż wymiar praktyki określony w programie studiów.” W tym przypadku student składa wniosek o zaliczenie praktyki zawodowej, w którym umieszcza się szczegółową charakterystykę wykonywanej pracy potwierdzoną przez osobę reprezentującą przedsiębiorstwo. Student jest zobowiązany do prowadzenia dziennika praktyk oraz przystępuje do egzaminu przed komisją w celu weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się. Tryb zaliczania praktyki zawodowej w tym przypadku umożliwia zarówno osiągnięcie przez studenta efektów przewidzianych dla praktyki, jak również ocenę osiągnięcia tych efektów. Chociaż sposób zaliczania praktyki w tym przypadku należy uznać za właściwy, a jedyną różnicą, uwzględniając, że student zobowiązany jest do prowadzenia dzienniczka praktyki i egzaminu, podobnie jak w normalnym trybie, jest odbywanie praktyki w miejscu pracy studenta, to jednak ZO PKA rekomenduje doprecyzowanie regulacji w tym zakresie zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa. Z jednej strony studenci posiadający odpowiednią praktykę zawodową mają możliwość jej zaliczenia w trakcie rekrutacji na studia, zgodnie z obowiązującą na Uczelni procedurą potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem szkolnictwa wyższego, z drugiej nie ma takiej możliwości już w trakcie trwania studiów. W tym przypadku student powinien odbywać praktykę z zgodnie jej regulaminem i programem, nawet jeśli praktyka odbywa się w miejscu pracy studenta, o ile to miejsce i charakter pracy umożliwia uzyskanie przewidzianych dla praktyki efektów uczenia się. Uczelnia w zasadzie stosuje takie praktyki. Niewłaściwe jest zatem określenie, że istnieje możliwość zwolnienia studenta z odbywania praktyki, w odróżnieniu od możliwości skierowania studenta na praktykę w miejscu jego pracy, o ile miejsce pracy zapewnia realizację praktyki zgodnie z jej programem. Ewaluacja praktyk polega na tym, że nauczyciel akademicki odpowiedzialny za praktykę programową opiniuje osiągnięte przez studentów efekty kształcenia i składa propozycje poprawy jakości kształcenia, wg procedury przyjętej dla wszystkich modułów kształcenia na ocenianym kierunku. Ponadto, przeprowadza się ankietyzację pracodawców a pozyskane w ten sposób informacje mają być podstawą do doskonalenia kształcenia na wizytowanym kierunku. Podsumowując należy stwierdzić, że organizacja i nadzór nad realizacją praktyk jest właściwa. ZO PKA rekomenduje jedynie doprecyzowanie zapisów o możliwości odbycia praktyki w miejscu pracy studenta, a nie zwolnienia z odbywania praktyki, zgodnie z uzasadnieniem powyżej. Organizacja i nadzór nad praktykami odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady, obejmujące wskazanie osób odpowiedzialnych oraz określenie ich zadań i obowiązków, kryteria, które muszą spełniać placówki, w których studenci odbywają praktyki, reguły zatwierdzania miejsca odbywania praktyki samodzielnie wybranego przez studenta, warunki kwalifikowania na praktykę, że procedurę potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w miejscu pracy i określania ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym dla praktyk oraz zadania opiekunów praktyk w miejscu ich odbywania. Treści programowe, ich wymiar, a także umiejscowienie w planie studiów i dobór miejsc praktyk na wizytowanym kierunku umożliwiają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, a także sposób dokumentowania przebiegu praktyk i realizowanych w ich trakcie zadań są trafnie dobrane i umożliwiają skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów. Ocena osiągnięcia efektów uczenia się dokonywana przez Jednostkę ma charakter

kompleksowy i odnosi się do każdego z zakładanych efektów uczenia się. Kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje opiekunów praktyk oraz ich liczba umożliwiają prawidłową realizację praktyk. Infrastruktura i wyposażenie miejsc odbywania praktyk są zgodne z potrzebami procesu uczenia się, umożliwiają osiągnięcie efektów uczenia się oraz prawidłową realizację praktyk. Sylabus praktyk jest skonstruowany prawidłowo i uwzględnia wszystkie niezbędne elementy.

Rozplanowanie zajęć nie budzi zastrzeżeń, zarówno na studiach stacjonarnych, jak i niestacjonarnych. Na studiach niestacjonarnych zajęcia realizowane są w czasie o I semestr dłuższym niż stacjonarnych. Pozwala to na łatwiejsze pogodzenie studiów z pracą zawodową. Studenci mają możliwość samodzielnego uczenia się, a czas przeznaczony na weryfikację umożliwia ocenę wszystkich efektów uczenia się i zapewnia otrzymanie właściwej informacji zwrotnej. Harmonogram sesji egzaminacyjnych jest uzgadniany ze studentami i umożliwia przygotowanie się studentów do egzaminów.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Treści programowe realizowane w programie ocenianego kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są zgodne z efektami uczenia się oraz z aktualnym stanem wiedzy, jak również z metodami badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowano kierunek. W przedmiotach kierunkowych dla dyscypliny treści programowe są zgodne z zakresem działalności naukowej jednostek Wydziału. Harmonogram realizacji zajęć, treści programowe, metody kształcenia, proporcje liczby godzin zajęć realizowanych na poszczególnych poziomach i formach studiów odpowiadają specyfice programu studiów i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się, w tym nabycie odpowiednich kompetencji inżynierskich. Program studiów określający czas trwania studiów oraz oszacowany nakład pracy w punktach ECTS zapewnia osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się w przypadku wszystkich poziomów i form studiów. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich jest zgodna z przepisami. Sekwencja zajęć jest prawidłowa. Zapewniona została zgodna z przepisami indywidualizacja toku studiów przez możliwość wyboru zajęć w wymiarze ponad 30% sumy liczby punktów ECTS. . Udział liczby godzin zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia przekracza 50% i spełnia wymagania dla studiów ogólnoakademickich. W planie studiów przewidziano przedmioty z nauk humanistycznych i społecznych w liczbie zgodnej z wymaganiami. ZO PKA zaleca tylko korektę przypisania dwóch przedmiotów tej grupy (*technologia informacyjna, propedeutyka nauk o żywności*). Metody kształcenia są różnorodne i dopasowane do osiągnięcia efektów uczenia się, uwzględniają udział studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia działalności naukowej oraz umożliwiają ich udział w badaniach. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji w zakresie znajomości języka obcego na poziomie B2 w przypadku studiów pierwszego stopnia oraz B2+ na poziomie studiów drugiego stopnia. Studenci mają możliwość dostosowania procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. Organizacja i nadzór nad realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady. Program i wymiar praktyk, ich umiejscowienie w planie studiów i dobór miejsc praktyk na ocenianym kierunku umożliwiają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez

studentów efektów uczenia się, dokumentowanie przebiegu praktyk, harmonogram realizacji są dobrane właściwe i dają możliwość skutecznej weryfikacji stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów. Kwalifikacje i doświadczenie opiekunów praktyk oraz ich liczba umożliwiają prawidłową realizację praktyk. Infrastruktura i wyposażenie miejsc odbywania praktyk są zgodne z potrzebami procesu uczenia się na ocenianym kierunku. Organizacja procesu nauczania i wsparcie udzielane studentom przez prowadzących umożliwia właściwe wykorzystanie czasu przeznaczonego na uczenie się i właściwą weryfikację efektów uczenia się.

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

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

Warunki rekrutacji są zrozumiałe i przejrzyste, dostępne na stronie Uczelni. Zasady i tryb przyjmowania kandydatów określają Uchwały Senatu nr 63/2018-2019 i 64/2018-2019 z dnia 26 kwietnia 2019. Nabór na studia pierwszego stopnia odbywa się na podstawie świadectw dojrzałości.

Przy naborze na studia pierwszego stopnia dla kandydatów z nową maturą oparte jest na wynikach części pisemnej zewnętrznego egzaminu maturalnego. W ocenie konkursowej stosowane są mnożniki odnoszące się do ocen z przedmiotów zdawanych na maturze na poziomie podstawowym lub rozszerzonym. Pod uwagę bierze się oceny z języka obcego nowożytnego i jednego z przedmiotów do wyboru: biologia, matematyka, chemia, fizyka i astronomia, informatyka. Dla języka mnożniki wynoszą odpowiednio 1,3 i 2 (poziom podstawowy/rozszerzony), a przedmiotu do wyboru 2/4 (poziom podstawowy/rozszerzony). Dla kandydatów legitymujących się starą maturą nabór opiera się na konkursie świadectw, a jeśli kandydat nie zdawał egzaminu dojrzałości z przedmiotów objętych konkursem, wówczas brane są pod uwagę oceny końcowe z tych przedmiotów, uwzględnione na świadectwie ukończenia szkoły. Laureatów i finalistów olimpiad i konkursów, w zależności od tematyki konkursu lub olimpiady przyjmuje się na zasadach preferencyjnych zgodnie z Uchwałą Senatu nr 64/2018-2019.

O przyjęcie na studia drugiego stopnia mogą ubiegać się kandydaci posiadający dyplom inżyniera z kierunku technologia żywności i żywienie człowieka albo dyplom inżyniera lub magistra inżyniera uzyskany na kierunkach pokrewnych. Za kierunek pokrewny inżynierski uznaje się kierunek kończący się nadaniem tytułu zawodowego inżyniera. Ponadto efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uzyskane na studiach pierwszego stopnia pokrywają się przynajmniej w 60 % z efektami uczenia się obowiązującymi na studiach pierwszego stopnia na kierunku, na który ubiega się kandydat. Wyznaczniakiem stopnia realizacji efektów uczenia się zgodnych z wybranym kierunkiem jest liczba punktów ECTS zrealizowana na studiach kierunku pokrewnego o treściach zgodnych z treściami wybranego kierunku studiów. Liczba punktów ECTS o treściach zgodnych nie może być mniejsza niż 126. O wyniku rekrutacji decyduje lista rankingowa

sporządzona wg średniej ocen z egzaminów i zaliczeń uzyskanych na studiach pierwszego stopnia albo drugiego stopnia.

Warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się reguluje Uchwała nr 69/2018-2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 24 maja 2019 r. w sprawie zasad, warunków i trybu potwierdzania efektów uczenia się oraz powoływania i sposobu działania komisji weryfikujących efekty uczenia się w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. Określa ona ogólne warunki i zasady potwierdzania efektów uczenia się oraz powoływania i sposobu działania komisji weryfikujących efekty uczenia się w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. Zgodnie z treścią uchwały potwierdzanie prowadzone jest na wniosek kandydata, w którym wskazane zostały efekty uczenia się zawarte w poszczególnych modułach programu studiów określonego kierunku, poziomu i profilu, odpowiadające efektom uczenia się uzyskanym przez kandydata. Procedurę potwierdzania przeprowadza się na poziomie modułów zajęć dydaktycznych. Uznanie efektów uczenia się dla danego modułu zajęć następuje w przypadku ich potwierdzenia w odniesieniu do wszystkich efektów uczenia się zdefiniowanych dla tego modułu. W przypadku decyzji pozytywnej skutkuje to zaliczeniem określonej liczby punktów ECTS przypisanej w programie studiów modułom zajęć, dla których efekty uczenia się zostały potwierdzone efektami uczenia się kandydata. W wyniku postępowania studentowi można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS wymaganych do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej określonemu poziomowi kształcenia na danym kierunku. Procedura jest czytelna i zrozumiała oraz zapewnia możliwość identyfikacji efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów. Zaliczanie efektów uczenia się uzyskanych w ramach szkolnictwa wyższego następuje na wniosek studenta, analizowany przez dziekana, zasięgającego opinii prowadzącego dany moduł. Ostateczną decyzję podejmuje Dziekan.

Warunki rekrutacji są zrozumiałe i przejrzyste, dostępne na stronie uczelni. Zasady i tryb przyjmowania kandydatów określają Uchwały Senatu nr 63/2018-2019 i 64/2018-2019 z dnia 26 kwietnia 2019 r. Nabór na studia pierwszego stopnia odbywa się na podstawie świadectw dojrzałości.

Metody weryfikacji i oceniania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się dla poszczególnych przedmiotów przedstawione są w sylabusach. Sprawdzanie wiedzy z danego przedmiotu przeprowadza się na drodze egzaminu lub/ oraz zaliczenia. Wykorzystywane są tutaj różnorodne metody w formie testów, sprawdzianów pisemnych z pytaniami otwartymi i zamkniętymi oraz zadaniami obliczeniowymi, sprawozdania, projekty, prezentacje. Na zakończenie studiów student w zależności od stopnia przedstawia pracę magisterską (drugi stopień) lub projekt inżynierski (pierwszy stopień) oraz w obu przypadkach zdaje egzamin. W ocenie efektów osiągnięcia umiejętności bierze się również pod uwagę aktywność na zajęciach, sprawdziany pisemne, sprawozdania lub prace projektowe. Kompetencje społeczne są oceniane na podstawie aktywności na zajęciach oraz umiejętności współpracy przy zespołowej realizacji ćwiczeń lub projektów. System sprawdzania uwzględnia efekty przedmiotowe odnoszące się do prowadzenia działalności naukowej oraz osiągania efektów inżynierskich. W trakcie realizacji zajęć zdalnych wykorzystywane są odpowiednie systemy elektroniczne w których prowadzone są zajęcia, a w ocenie bierze się również pod uwagę cyfrową analizę aktywności studentów generowaną z systemu komputerowego. System umożliwia także weryfikację i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2 lub B2+ zależnie od poziomu studiów, z uwzględnieniem słownictwa specjalistycznego, którego naukę studenci rozpoczynają już na początku na zasadzie analizy tekstów źródłowych związanych z dyscypliną. Na podstawie przeprowadzonych rozmów ze studentami i analizy przedstawionych rozwiązań i sylabusów, stosowane metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się są odpowiednio dostosowane do treści i celu przedmiotów, uwzględniają zasady sprawiedliwości, a także są pomocne w procesie uczenia się.

System sprawdzania oraz oceniania efektów uczenia się jest przejrzysty i przedstawiany studentom uczestniczącym w danym kursie przez prowadzących na pierwszych zajęciach.

Zasady dyplomowania określa Regulamin Studiów UP Lublin oraz procedura wydziałowa określająca tryb wyboru i zatwierdzania tematów prac dyplomowych oraz instrukcji pisanie prac dyplomowych. Warunkiem przystąpienia do egzaminu dyplomowego jest uzyskanie wymaganych zaliczeń i zdania egzaminów ze wszystkich przewidzianych programem studiów przedmiotów. Egzamin dyplomowy jest egzaminem przed komisją powołaną przez Dziekana. Egzamin składa się z prezentacji założeń i wyników projektu inżynierskiego lub pracy dyplomowej oraz 3 pytań, zadawanych przez członków komisji. Tematyka projektów ma charakter typowo inżynierski i wiąże się z projektowaniem produktu spożywczego, projektowaniem lub modyfikacją linii technologicznej, opracowaniem systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, nowej lub zmodyfikowanej metody badawczej. W załączniku nr 3 w części II przedstawiono oceny losowo wybranych prac dyplomowych. Tematy i zakres prac odpowiada efektom kształcenia/uczenia na kierunku. Poziom prac według ZO PKA jest na wysokim poziomie. ZO PKA rekomenduje jednak stosowanie w pracach bardziej zaawansowanych metod statystycznych, szczególnie w pracach magisterskich. Literatura źródłowa wykorzystywana w analizowanych pracach jest obszerna, a w większości przypadków dominująca jest aktualna literatura angielskojęzyczna. Oceny pracy promotora i recenzentów z reguły są właściwe, zdarzają się jednak przypadki niewielkiej rozbieżności, co prawdopodobnie wynika z innej oceny pracy studenta opiekuna i recenzenta.

W załączniku nr 3 w części I przedstawiono ocenę prac etapowych losowo wybranych modułów dokonaną przez ZO PKA. Były one zgodne z wymaganiami stawianymi na odpowiednim poziomie studiów prowadzonych w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia. weryfikację osiągnięcia efektów w zakresie wiedzy przeprowadzono w przeważającej liczbie przypadków bardzo dobrze. Pytania były sformułowane dobrze i jasno. Sprawozdania i projekty były wykonane starannie, na dobrym poziomie, w wszystkich przypadkach oceniane i komentowane przez prowadzących.

W ocenach wykorzystywano cały zakres ocen, studenci zdawali w różnych terminach, uzyskując zróżnicowane oceny, również świadczy o tym, że system weryfikacji działa właściwie. Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są monitorowane poprzez badanie losów absolwentów przez pracowników Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji, którzy również utrzymują kontakty z absolwentami. Potwierdzeniem dobrej weryfikacji przygotowania studentów do prowadzenia pracy naukowej są dość liczne prace z ich udziałem. W latach 2015-2019 studenci kierunku byli współautorami 45 prac naukowych, w tym 15 publikacji w monografiach i czasopismach oraz 30 doniesień prezentowanych na konferencjach naukowych. Organizowali wiele wydarzeń związanych z popularyzacją nauki, na których samodzielnie wykonywali i prezentowali produkty spożywcze ora prowadzili zajęcia, warsztaty i wykłady dla szkół podstawowych i przedszkoli.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia są zrozumiałe i uwzględniają zasadę równych szans. Warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz uzyskanych w innych uczelniach nie budzą zastrzeżeń ze strony ZO PKA. Zasady i procedury dyplomowania są przejrzyste,

dostosowane do kierunku i zapewniają ocenę osiągnięcia w czasie studiów zdefiniowanych efektów uczenia.

Zasady weryfikacji i oceny uzyskania efektów uczenia się umożliwiają monitorowanie postępów studenta w procesie kształcenia. Zapewniają obiektywność procesu weryfikacji i umożliwiają adaptowanie metod i organizacji sprawdzania efektów do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Przewidują również zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych. Stosowane metody weryfikacji i oceny osiągnięcia efektów uczenia się są właściwie dobrane do specyfiki kierunku i zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę osiągnięcia wszystkich efektów uczenia oraz postępów w zakresie efektów wiedzy i umiejętności. Liczne zajęcia realizowane zespołowo umożliwiają również ocenę osiągnięcia efektów w zakresie kompetencji społecznych. W systemie weryfikacji efektów uwzględniono efekty przedmiotowe odnoszące się do prowadzenia działalności naukowej oraz efektów inżynierskich. System pozwala również na sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2 lub B2+ odpowiednio na pierwszym i drugim stopniu studiów, z uwzględnieniem języka specjalistycznego. Metody sprawdzenia i oceniania efektów uczenia się są odpowiednie i dostosowane do treści i celów przedmiotów oraz dyscypliny technologia żywności i żywienia. Poziom prac dyplomowych jest wysoki, zgodny z koncepcją kształcenia na kierunku i efektami uczenia. Są one dobrze opracowane pod względem merytorycznym i formalnym. Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są monitorowane poprzez badanie losów absolwentów przez pracowników Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji, którzy również utrzymują kontakty z absolwentami. Dobre przygotowanie studentów do pracy naukowej jest potwierdzone dość licznymi publikacjami, w których są oni współautorami, a także aktywnym udziałem studentów w pracach kół naukowych i w ramach działań popularyzujących naukę.

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

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Kształcenie w zakresie ocenianego kierunku jest prowadzone na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie, na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. W katedrach na Wydziale pracują 104 osoby, w tym 78 nauczycieli akademickich - 10 z tytułem profesora, 22 ze stopniem doktora habilitowanego, 36 ze stopniem doktora i 10 magistrów i 26 pracowników inżynieryjno-technicznych. Poza tym zajęcia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzą pracownicy z katedr Wydziałów: Agrobiotechnologii, Inżynierii Produkcji, Biologii Środowiskowej oraz Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych i Studium Wychowania Fizycznego. Pracownicy mają odpowiednie kompetencje do prowadzenia zajęć. Przedmioty z dyscypliny technologia żywności i żywienia realizują głównie pracownicy wskazujący tę dyscyplinę jako wiodącą (70%) i z nauk biologicznych (30%).

Analiza dorobku naukowego wskazuje na to, że dorobek oraz doświadczenie zawodowe kadry zapewniają prawidłową realizację zajęć i osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. W raporcie samooceny zauważono brak udokumentowanego dorobku naukowego (publikacyjnego) z gastronomii i technologii gastronomicznej. W czasie wizytacji dostarczono dokumenty poświadczające dorobek publikacyjny i staże pracowników związane z gastronomią.

Należy także podkreślić dorobek edukacyjny (skrypty, podręczniki) i doświadczenie zawodowe np. Egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie Kucharz, Lubelska Izba Rzemieślnicza, 22 11 2013.

W latach 2015-2019 pracownicy opublikowali z listy A 427 publikacji uzyskując 17319 punktów o łącznym IF 961,294 oraz 18 monografii oraz 17 patentów i praw ochronnych, wszystkie związane z dyscypliną technologia żywności i żywienie. Sumaryczny Impact Factor (IF) pracowników poszczególnych Katedr za ostatnie cztery lata oscyluje w granicy od 40 do ponad 200, a sumaryczna liczba punktów, według punktacji MNiSW, poszczególnych Katedr zawierała się w zakresie od 1500 do 4500. Oznacza to, że kompetencje naukowe, praktyczne i dydaktyczne kadry są bezpośrednio powiązane z dyscypliną naukową, do których odnoszą się efekty uczenia się, efektami uczenia się założonymi dla kierunku, potrzebami wynikającymi z prawidłowej realizacji zajęć. Łączna liczba studentów na ocenianym kierunku studiów (stacjonarnych i niestacjonarnych oraz stacjonarnych drugiego stopnia) w bieżącym roku akademickim wynosi 374 osoby. Oznacza to, że w odniesieniu do wskazanej powyżej liczby pracowników naukowo-dydaktycznych, relacja pomiędzy liczbą nauczycieli akademickich a liczbą studentów jest rzędu 1:4,8. Stopniem lub tytułem naukowym w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia legitymują się większość nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku. W ocenie członków zespołu PKA ukierunkowanie i jakość dorobku naukowego kadry prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku studiów jest właściwa. Odpowiednie są też jej kompetencje dydaktyczne, co łącznie umożliwia pełną realizację programu studiów pierwszego i drugiego stopnia oraz pozwala na osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się. Właściwej realizacji procesu dydaktycznego sprzyja fakt, że podstawowa obsada zajęć dydaktycznych na przestrzeni lat jest stabilna, co stwarza dogodne warunki do ciągłego doskonalenia danego przedmiotu, zarówno w zakresie przekazywanych treści, jak też stosowanych metod dydaktycznych i ewaluacji efektów uczenia się. Taki stan rzeczy pozwala także na nabywanie odpowiednich umiejętności dydaktycznych przez młodszych pracowników nauki.

Władze UP i Wydziału wspierają i motywują pracowników do rozwoju naukowego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych np. przez przyznawanie nagród JM Rektora za działalność naukową, dydaktyczną, organizacyjną i całokształt dorobku oraz nagród projakościowych. W latach 2015-2019 11 osób uzyskało stopień naukowy doktora habilitowanego, a 2 tytuł profesora.

Pracownicy korzystają ze środków funduszu szkoleniowego Prorektora ds. Organizacji i Rozwoju Uczelni, na dofinansowanie podniesienia kwalifikacji zawodowych (10-15 osób z Wydziału), uczestniczą w różnych kursach, szkoleniach oraz wyjeżdżają w ramach programu Erasmus+ na uczelnie zagraniczne np. w roku 2019 w ramach szkolenia zagranicznego „Masters of Didactics” organizowanego przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego 14 pracowników Wydziału uczestniczyło w intensywnym szkoleniu na Uniwersytecie Groningen (Holandia) w Gandawie. Przeprowadzone hospitacje w czasie wizytacji potwierdziły bardzo dobre przygotowanie nauczycieli akademickich do prowadzenia zajęć w formie zdalnej. Do tego celu wykorzystywana jest platforma MS TEAMS. Prowadzący posługują się sprawnie tym narzędziem, a studenci uczestniczą aktywnie w ćwiczeniach, mobilizowani przez osobę prowadzącą. Obecnie zajęcia na wizytowanym kierunku prowadzone są w sposób hybrydowy, do czego są przygotowani nauczyciele akademicy. Realizacja zajęć jest na bieżąco kontrolowana.

Jak stwierdzono w czasie wizytacji, nauczyciele akademicki podlegają okresowej ocenie. Wypełniają arkusz oceny okresowej który uwzględnia osiągnięcia naukowe, działalność dydaktyczną i organizacyjną. Komisja Wydziałowa ds. Kadr i Oceny Nauczycieli weryfikuje informacje i wystawia ocenę (pozytywną lub negatywną). Pracownik podlega również ocenie bezpośredniego przełożonego oraz Dziekana na podstawie hospitacji w czasie zajęć ze studentami. Nauczyciel otrzymujący niskie noty jest motywowany przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia, bezpośredniego przełożonego, dziekana. Nauczyciele są oceniani także przez studentów, w ankietach prowadzonych po zakończeniu cyklu przedmiotu i po zakończeniu studiów.

Realizowana polityka kadrowa umożliwia kształtowanie kadry prowadzącej zajęcia zapewniające prawidłową ich realizację, sprzyja stabilizacji zatrudnienia i trwałemu rozwojowi nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia. Warunki na Uczelni stymulują i motywują członków kadry prowadzącej kształcenie do rozpoznawania własnych potrzeb rozwojowych, i wszechstronnego doskonalenia (kursy, możliwości wyjazdowe).

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

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Kadra realizująca proces dydaktyczny na ocenianym kierunku studiów reprezentuje pod względem dorobku naukowego w głównej mierze dyscyplinę technologię żywności i żywienia. Poziom rozwoju naukowego, liczebność kadry i jej kompetencje pozwalają realizować wszystkie efekty uczenia przypisane do ocenianego kierunku studiów. Publikacyjny dorobek naukowy wszystkich nauczycieli kierunku jest zgodny z treściami wszystkich przedmiotów ujętych w planie studiów, co stanowi gwarancję nabywania przez studentów odpowiedniej wiedzy i umiejętności. Obsada zajęć dydaktycznych jest prawidłowa. Nauczyciele mają też przygotowanie dydaktyczne, dobrze radzą sobie z kształceniem zdalnym, ze względu na warunki epidemiczne. Jednocześnie, część zajęć odbywa się na terenie Uczelni (hybrydowo). Nauczyciele podlegają ocenie przez komisję wydziałową i studentów. Realizowana polityka kadrowa sprzyja stabilnemu zatrudnieniu, obejmuje także zasady antymobbingowe (projekt procedury na etapie procedowania przez władze Uczelni).

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

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Zajęcia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są realizowane przede wszystkim w budynku Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, w którym są 2 aule wyposażone w nowoczesne systemy audiowizualne i multimedialne, 2 sale komputerowe, 5 sal seminaryjnych, pracownia gastronomiczna, trzy hale półtechniki, sale ćwiczeniowe i pracownie magisterskie oraz specjalistyczne laboratoria naukowo-badawcze Katedry Biochemii i Chemii Żywności oraz Katedry Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka. Poza tym wykorzystywane są pomieszczenia w innych budynkach: Agro I, w którym znajdują się 2 laboratoria chemiczne, pracownia fitochemii i sala seminaryjna należącej do Wydziału, Katedra Chemii oraz pracownia fizjologii roślin i budynku Agro II, gdzie wykorzystywane są 2 sale komputerowe, w których prowadzone są zajęcia z matematyki i statystyki. Nową infrastrukturę stanowi Centrum Innowacyjno-Wdrożeniowe Nowych Technik i Technologii w Inżynierii Rolniczej (CIW), wybudowane i wyposażone z Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej 2007–2013. Obiekt składa się z pomieszczeń, w których mieszczą się sale dydaktyczne w tym aule, sale ćwiczeniowe, sale komputerowe, sale laboratoryjne oraz wyspecjalizowane laboratoria. Na potrzeby dydaktyczne ocenianego kierunku wykorzystuje się 6 sal językowych. Poza tym w budynku zootechniki mieści się sala laboratorium fizycznego i biofizycznego, a w budynku Medycyny Weterynaryjnej, realizowane są zajęcia z przedmiotu fizjologia człowieka. Zajęcia z wychowania fizycznego są prowadzone w nowoczesnym Centrum Sportowo – Rekreacyjnym. Wykorzystuje się także na potrzeby dydaktyczne nowoczesne zaplecze laboratoryjne w Centralnym Laboratorium Badawczym UP w Lublinie. Bazę ogólną Uczelni, w tym sale wykładowe, pracownie komputerowe, centrum sportowe należy ocenić pozytywnie i uznać, że są one na dobrym lub nawet bardzo dobrym poziomie. Na pewno umożliwi ona osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się zakładanych dla ocenianego kierunku, w tym przygotowania do prowadzenia badań lub udziału w badaniach. Baza dydaktyczna jest dostosowana do potrzeb wynikających z realizacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku, chociaż nie znajduje się w jednym budynku, ani nawet kampusie, co jest jednak pewnym utrudnieniem dla studentów, którzy muszą się przemieszczać po mieście. Znaczącym elementem są bardzo dobrze wyposażone pracownie, sale dydaktyczne, laboratoria specjalistyczne. Jak stwierdzono w czasie wizytacji (zwiedzanie z wykorzystaniem narzędzi multimedialnych, w czasie rzeczywistym, na uwagę zasługują następujące obiekty dydaktyczne: trzy hale półtechniki (technologii zbóż, technologii surowców pochodzenia zwierzęcego, wyrobów fermentowanych alkoholowych i bezalkoholowych z instalacją minibrowaru); nowa pracownia gastronomiczna, sale informatyczna. Profesjonalna pracownia gastronomiczna jest bardzo nowoczesnym obiektem, który składa się z 15 samodzielnych stanowisk roboczych i profesjonalnego baru. Jest wyposażona w nowoczesny sprzęt zgodny z najnowszymi standardami obowiązującymi na rynku usług gastronomicznych m.in. w piec konwekcyjno-parowy. Jak stwierdzono w czasie wizytacji (zwiedzanie z wykorzystaniem narzędzi multimedialnych, w czasie rzeczywistym) w Katedrze Analizy i Oceny Jakości Żywności trwają ostatnie prace organizacyjne przed otwarciem Laboratorium Analizy Sensorycznej. Wymienione jednostki i laboratoria w katedrach dysponują nowoczesną aparaturą

badawczą, także unikatową w skali kraju i dobrym wyposażeniem technologicznym. Przykładowo na wyposażeniu wymienionych jednostek znajdują się spektrofotometry, spektrofluorometr, spektrofotometr absorpcji atomowej, chromatografy cieczowe i gazowe, Wielofunkcyjny mikroskop sił atomowych AFM, analizator rtęci AMA-254, analizator mięsa NIR FoodScan Lab, zestaw HPLC do oznaczania witamin rozpuszczalnych w wodzie, spektrometr Mas 4000 Q Trap Applied 2009 analiza pestycydów i LC/MS/MS System, liofilizator FREEZONE 6, komora klimatyczna, próżniowy koncentrator próbek, spektrofotometr podczerwieni, chromatograf cieczowy ze spektrofotometrem masowym LC-MS, zamrażarka niskotemperaturowa z systemem awaryjnego podtrzymywania temperatury, stacja wypiekowa z wyposażeniem, linia do produkcji makaronów, linia do wyrobów kiszonych, analizator mikrobiologiczny, analizator tekstury, komora wędzarniczo-parzelnicza, laboratoryjna linia do produkcji konserw w puszkach, sonikator i wiele innych. W salach komputerowych mieszczą się stanowiska komputerowe (16) wraz ze specjalistycznym oprogramowaniem niezbędnym do realizacji zajęć z matematyki, statystyki, grafiki inżynierskiej, żywienia człowieka i nutrigenomiki.

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

Zasoby biblioteczno-informacyjne Biblioteki Głównej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, w formie tradycyjnej oraz elektronicznej są dostosowane do kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Tematycznie księgozbiór obejmuje zakres kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, szeroko pojęte nauki rolnicze, agrobiznes, technologię żywności, technikę rolniczą, maszynoznawstwo przemysłu spożywczego oraz biologię, biotechnologię oraz także ogrodnictwo, zootechnikę, medycynę weterynaryjną, ochronę środowiska, a wybiórczo medycynę, matematykę, fizykę, chemię i podstawy techniki. Jest zgodny z piśmiennictwem zalecanym w sylabusach przedmiotów. Księgozbiór w Bibliotece Głównej liczy ok. 390 000 woluminów książek, czasopism i zbiorów specjalnych. Umożliwia to studentom dostęp do piśmiennictwa zalecanego w sylabusach przedmiotów. Ponadto Biblioteka abonuje dostęp do ponad 20 000 tys. tytułów czasopism naukowych i książek w wersji elektronicznej. Od 1995 r. Biblioteka użytkuje zintegrowany system biblioteczny VTLS (Virginia Tech Library System), który w 2003 r. zastąpiony został jego unowocześnioną wersją o nazwie VIRTUA. Studenci mają pełny dostęp do podręczników, skryptów, czasopism naukowych i zawodowych. Dostępne są bazy bibliograficzno-bibliometryczno-abstraktowe (CAB Abstracts, Scopus, Web of Science, Journal Citation Reports) oraz pełnotekstowe (Serwis EMIS, Science Direct - Elsevier, Springer, Wiley, Oxford, Knovel, American Chemical Society Publications, BazaBioOne, Serwis EBSCOhost, Wydawnictwo Cambridge). Bezpośrednio związany z kierunkiem technologia żywności i żywienie człowieka jest Serwis Knovel, który udostępnia książki z kolekcji: Biochemia, Biologia i biotechnologia; Chemia i Inżynieria Chemiczna; Środowisko i Inżynieria Środowiska; Żywność i Żywienie. W zasobach znajdują się m.in. podręczniki i interaktywne tabele. Pracownicy, Doktoranci i Studenci UP posiadają dostęp do wybranych źródeł elektronicznych z komputerów znajdujących się w sieci uczelnianej oraz możliwość logowania z dowolnego komputera do elektronicznych zasobów poprzez system HAN (Hidden Automatic Navigation). W czasie wizytacji

stwierdzono, że aktualności, zakres tematyczny oraz zasięg językowy zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych są dostosowane do potrzeb wynikających z realizacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku, w tym w szczególności mających na celu osiągnięcie przez studentów przygotowania do prowadzenia badań lub zapewnienie udziału w badaniach. Infrastruktura i wyposażenie instytucji, w których prowadzone są praktyki zawodowe i zajęcia praktyczne są odpowiednio dobrane do kierunku studiów.

Udogodnienia w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami występują w większości budynków, w których odbywają się zajęcia, także gmach biblioteki Głównej UP posiadają wejścia, bez progów, windy i toalety dostosowane do osób z niepełnosprawnościami ruchowymi, korytarze i pomieszczenia przystosowane do poruszania się na wózkach. Do tej pory na ocenianym kierunku studiów nie było studentów z niepełnosprawnościami, w przypadku zaistnienia potrzeby prowadzenia zajęć dla takich osób, zajęcia będą planowane w budynkach do tego celu przystosowanych. Zespół oceniający zaleca dostosowanie wszystkich budynków do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Na Uniwersytecie znajduje się stanowisko specjalisty do spraw studentów z niepełnosprawnościami.

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

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

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Infrastruktura pozostająca do dyspozycji Wydziału, pozwala w sposób właściwy realizować proces kształcenia i osiągać zakładane dla ocenianego kierunku studiów efekty uczenia. Mocną stroną jest potrzebna liczba sal dydaktycznych, laboratoriów i pracowni. Uczelnia jest dobrze przygotowana do prowadzenia zajęć w formie zdalnej, gdyż unowocześniła system informatyczny, który jest dostępny dla pracowników i studentów. Infrastruktura dydaktyczna, naukowa i biblioteczna jest dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej oraz likwidację barier w dostępie do sal dydaktycznych, pracowni i laboratoriów i również zaplecza sanitarnego, jednak nie we wszystkich budynkach. Biblioteka jest nowoczesna a zasoby są zgodne, co do aktualności, zakresu tematycznego i zasięgu językowego, formy wydawniczej, z potrzebami procesu nauczania i uczenia się, umożliwiają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Wyniki okresowych przeglądów, w tym wnioski z oceny dokonywanej przez studentów, są wykorzystywane do doskonalenia infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej wyposażenia technicznego pomieszczeń, pomocy i środków dydaktycznych, aparatury badawczej, specjalistycznego oprogramowania, zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych.

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

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

Wydział Technologii Żywności i Biotechnologii prowadzi kształcenie we współpracy z przedsiębiorstwami związanymi z rynkiem spożywczym, organami administracji oraz instytucjami społecznymi. W ramach kooperacji Jednostki z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego realizowane są liczne działania na rzecz dostosowania oferty kształcenia do wymagań rynku pracy oraz rozwoju bazy dydaktyczno-badawczej. Współpraca obejmuje zarówno aktualizację treści w programach studiów, realizację praktyk i przygotowanie prac dyplomowych, jak również badania naukowe i inne działania wspierające proces dydaktyczny. Pracownicy i studenci ocenianego kierunku intensywnie uczestniczą w popularyzacji wiedzy. W Radzie Uczelni zasiada dwóch interesariuszy zewnętrznych związanych merytorycznie z ocenianym kierunkiem. Na poziomie Uczelni w zakresie współpracy z otoczeniem szczególnie aktywne jest Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji.

Efekty uczenia się na ocenianym kierunku zostały zaprojektowane i są modyfikowane z uwzględnieniem zapotrzebowania rynku pracy na specjalistów w tej dziedzinie. W szczególności uwzględnia się sugestie interesariuszy zewnętrznych, m.in. przedstawicieli Urzędu Miasta Lublin, Spółdzielni Pszczelarskiej Apis w Lublinie, Herbapol Lublin, Lubella, Cukierni Staropolska oraz Zakładów Mięsnych Łuków. Pod wpływem uwag pracodawców na ocenianym kierunku realizowane są również treści kształcenia rozwijające cechy i umiejętności miękkie, jako uzupełnienie przygotowania merytorycznego. W tym zakresie w realizację procesu dydaktycznego włączono specjalistów spoza Wydziału.

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz wyczulenie władz Jednostki na uwzględnianie potrzeb rynku pracy w kształceniu na ocenianym kierunku przejawia się konkretnymi modyfikacjami programu, m.in. na studiach I st. w 2019 roku wprowadzono do programu nowy moduł: *browarnictwo, winiarstwo i gorzelnictwo*, jako reakcja na rozwój w ostatnich latach w regionie winiarni, browarów i gorzelni, które są potencjalnie miejscem pracy absolwentów kierunku. Natomiast na studiach drugiego stopnia w 2017 roku zamiast *żywność pochodzenia roślinnego w technologii i żywieniu*, wprowadzono dwa wykłady do wyboru: *technologia zbóż* oraz *technologia owoców, warzyw i grzybów* – pod wpływem sugestii interesariuszy zewnętrznych, m.in. Firmy Pol-Mak S.A., jako narzędzie profilowania i pogłębiania wiedzy absolwentów. Również pod wpływem sugestii dotyczących poszerzenia doświadczeń praktycznych studentów zgłaszanych przez interesariuszy zewnętrznych w 2018 roku w ramach przedmiotów do wyboru dodano 4 godziny zajęć terenowych, tak by studenci mogli lepiej poznać praktyczne aspekty funkcjonowania nowoczesnych zakładów przemysłu spożywczego.

Na poziomie Jednostki zostały formalnie wyznaczone osoby odpowiedzialne za realizację, nadzór i monitorowanie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym: dziekan, Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia i Rada Programowa. Określono również konkretne sposoby współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Rada Programowa kierunku prowadzi konsultacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w zakresie osiągnięcia efektów uczenia się i programu studiów

oraz ich dostosowania do rynku pracy. Również w harmonogramie działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale w bieżącym roku akademickim uwzględniono konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi. Instrukcja I.2. współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym określa tryb prowadzenia konsultacji z otoczeniem w procesie doskonaleniu efektów uczenia się. Konsultacje obejmują potrzeby rynku pracy, kierunkowe efekty uczenia się, proponowane formy współpracy (udział w kształceniu, praktyki studenckie, prace dyplomowe, publiczny dostęp do informacji oraz opiniowanie kompetencji absolwentów). W trybie konsultacji uwzględnia się wywiady, spotkania seminaryjne i konferencje. Konsultacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym są wbudowane w system doskonalenia kształcenia na ocenianym kierunku. Zgodnie z Instrukcją wyniki i zalecenia zewnętrznych ocen gromadzone są co roku i przekazywane Radzie Programowej i WKds.JK w celu oceny i doskonalenia kształcenia.

Organem wspierającym współpracę w tym zakresie jest Klub Absolwenta przy Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Aktywność Klubu opiera się na bezpośrednich kontaktach absolwentów z pracownikami Wydziału i stanowi zaczątek dla współpracy dydaktycznej i eksperckiej, takiej jak konsultacje odnośnie kształcenia na ocenianym kierunku, jak również projekty takie jak: ocena ekspercka projektu technologicznego, wykonanie badań jakościowych i przechowalniczych pieczywa i ciast produkowanych w piekarni oraz wydanie odpowiedniego atestu; wykonanie badań towaroznawczych i technologicznych wyrobów ekologicznych.

Współpraca jest realizowana w ramach zajęć dydaktycznych prowadzonych przez interesariuszy zewnętrznych, wizyt studyjnych, zajęć terenowych, praktyki zawodowej, prac dyplomowych z udziałem interesariuszy zewnętrznych, wspólnych projektów naukowo-badawczych, usług doradczych oraz imprez nakierowanych na popularyzację nauki i targów pracy. I tak, na zajęcia na ocenianym kierunku zapraszani są praktycy, m.in. na studiach drugiego stopnia w ramach *wykładu monograficznego* w zajęciach uczestniczą przedstawiciele biznesu, którzy rozmawiają ze studentami nt. działalności produkcyjnej i usługowej reprezentowanych przez nich organizacji, jak również o wymaganiach przedsiębiorstwa dot. zasobów ludzkich. W ostatnich latach na zajęcia z tego przedmiotu zapraszani byli przedstawiciele m.in.: Lubella/Maspex, Pol-Mak, Agram S.A, Apis, Spomlek Radzyń Podlaski, Graniczna Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Hrebennem. Znaczny jest również udział praktyków na zajęciach w ramach modułu *technologia gastronomiczna* (studia drugiego stopnia), gdzie na zajęcia zapraszani są pracownicy m.in. Palarni kawy Takawa – Lublin, Insomnia Restauracja w Lublinie, Bravo Chef! oraz fotograf zajmująca się profesjonalną fotografią potraw.

Istotnym elementem współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym są zajęcia realizowane w przedsiębiorstwach i instytucjach związanych z produkcją, dystrybucją i nadzorem przetwórstwa żywności, takich jak np. w Cukierni Staropolska w ramach modułu *cukiernictwo*; w Zakładach Mięsnych ŁUKÓW S.A. w ramach przedmiotu *technologia mięsa*; w PZZ Lubella, Wytwórnia Makaronu domowego Pol-Mak S.A., Europiek Spółka z o.o. – w ramach modułu *przetwory zbożowe w żywieniu człowieka*. W doborze przedsiębiorstw uwzględnia się zarówno profil aktywności, innowacyjność stosowanych rozwiązań technicznych, technologicznych i organizacyjnych, lokalizację, jak również możliwości organizacyjne.

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

są również badanie ankietowe praktyk (w ramach instrukcji i.1 dotyczącej wszystkich modułów). Wyniki tych badań są włączane do rocznego sprawozdania w zakresie jakości kształcenia wraz rekomendacją dla Rady Programowej i nauczycieli odpowiedzialnych za dany moduł.

W odpowiedzi na zapotrzebowanie interesariuszy zewnętrznych realizowane są badania będące podstawą prac dyplomowych. Producenci udostępniają również swą infrastrukturę studentom do badań będących podstawą ich prac dyplomowych. Dzięki temu powstały m.in. następujące prace dyplomowe: praca inżynierska: Ocena wpływu warunków parzenia na wydajność gotowego wyrobu mięsnego – badania prowadzono w ZM w Brańsku, 2020; praca magisterska: Optymalizacja procesów obróbki wstępnej w produkcji chipsów jabłkowych, współpraca: Stoczek Natura w Stoczku Łukowskim, 2016; praca magisterska: Wpływ dodatku ostropestu plamistego na jakość pieczywa pszennego, współpraca: Grela Mełgiew, 2019.

Zarówno Jednostka, jak i poszczególni nauczyciele akademicy współpracują z wieloma renomowanymi przedsiębiorstwami sektora rolno-spożywczego w ramach projektów badawczych oraz różnych działań o charakterze eksperckim i doradczym. Są wśród nich przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego o różnej wielkości i zasięgu działania, również przedsiębiorstwa krajowe i międzynarodowe o rozpoznanej renomie, takie jak Bakalland, Eurohansa, Lubella i Herbapol, ale także lokalni producenci (piekarnie, cukiernie, zakłady mięsne oraz przetwórstwa owoców i warzyw) oraz organizacje społeczne, takie jak: Stowarzyszenie Monar, Ośrodek Leczenia, Terapii i Rehabilitacji Uzależnień w Majdanie Kozic Dolnych. W szczególności, dla lokalnych producentów prowadzone są liczne badania, np. Opracowanie innowacyjnej technologii produkcji makaronów instant dla Wytwórni Makaronu Domowego Pol-Mak S.A., Badanie tekstury ciastek kruchych z inuliną na potrzeby Wytwórni Smakowitości – Piec Zone ; Określenie zawartości kwercetyny w bułkach i chlebie wzbogaconym łuską gryki dla Piekarni Białogon; Opracowanie preparatu warzywnego wspomagającego profilaktykę i leczenie chorób nowotworowych dla spółki Ecotrend. Zakres współpracy Jednostki obejmuje wykorzystanie w praktyce wyników badań naukowych, rozwiązań konstrukcyjnych i technologicznych, świadczenie usług badawczo-rozwojowych i wspólne projekty w zakresie produkcji żywności wysokiej jakości. Jednostka ma bardzo bogatą ofertę naukową i ekspercką dla firm, w której zawarto takie działania jak: badania produktów, szkolenia dla pracowników, opracowania innowacyjnych technologii (np. produkcji makaronów, napojów z przetworów owocowych, przetworów mięsnych, produktów dla osób aktywnych fizycznie, wyrobów cukierniczych i przerobu pieczarek, naturalnych przypraw dla kiełbas i marynaty do mięsa) doskonalenie systemu zarządzania jakością i testowanie aparatury badawczej. Pracownicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku opracowują również opinie o innowacyjności. W ostatnich 5 latach w Jednostce zrealizowano prace badawczo-wdrożeniowe i inne, zlecone przez podmioty gospodarcze w ramach 179 umów, na łączną kwotę 3 781 561 zł. Ponadto, Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka jest jednostką nadrzędną dla Poradni Dietetycznej, w której porad udzielają dietetycy, również wykładowcy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku.

Udzielaniem pomocy studentom i absolwentom w zakresie planowaniu i realizacji ścieżki zawodowej na poziomie Uczelni zajmuje się Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji UP. Biuro koordynuje kontakty z otoczeniem gospodarczym Uczelni w celu doskonalenia dydaktyki i wzrostu zaangażowania otoczenia społeczno-gospodarczego w proces kształcenia, wspomaga studentów w procesie organizacji praktyk zawodowych i nadzoruje ich realizację; koordynuje działania mające na celu ułatwienie startu zawodowego absolwentów i monitoruje losy absolwentów. Ponadto, Biuro prowadzi spersonalizowaną działalność edukacyjną, doradczą i informacyjną dla studentów w celu ich rozwoju zawodowego i osobistego. M.in. prowadzone są warsztaty i szkolenia przygotowujące

studentów do wejścia na rynek pracy, doradztwo zawodowe, rozwijane są kontakty z pracodawcami oferującymi miejsca praktyk, staży i pracy, prowadzony jest monitoring rynku pracy, badania losów zawodowych absolwentów i podtrzymywane są kontakty z absolwentami. Biuro współpracuje w tej materii m.in. z Miejskim Urzędem Pracy w Lublinie, Centrum Edukacji i Pracy Młodzieży OHP w Lublinie, Wojewódzkim Sztabem Wojskowym w Lublinie oraz Ośrodkiem Aktywizacji Zawodowej w Lublinie. Partnerstwo umożliwia stały kontakt z pracodawcami i instytucjami rynku pracy — także w trakcie Targów Pracy — ułatwiając studentom i absolwentom znalezienie odpowiedniego zatrudnienia. Wydział współpracuje z podmiotami gospodarczymi również w zakresie podnoszenia kompetencji studentów poprzez organizowanie staży zawodowych. W okresie 1.05.2018 – 31.10.2019 realizowany był projekt „Wysokiej jakości staże szansą zawodową dla studentów TŻiCZ UP w Lublinie”, którego celem było podniesienie kompetencji studentów ocenianego kierunku w zakresie potrzeb gospodarki, rynku pracy i społeczeństwa, poprzez ich udział w stażach zawodowych. W ramach projektu zrealizowano 86 staży dla studentów ocenianego kierunku w 39 zakładach przemysłu spożywczego i zbiorowego żywienia.

Jednostka współuczestniczy w organizacji konferencji i seminariów z udziałem przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, jak również prowadzi działania towarzyszące dla przedsięwzięć tego rodzaju, takich jak np.: Jesienne Warsztaty Mleczarskie 2020 dla uczestników Polskiego Kongresu Serowarskiego w Lublinie, którego organizatorem była firma Bikotech Sp. z o.o.; 2019; Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej „Żywność – tradycja i nowoczesność” (2018); konferencja EKO Forum LKB dla studentów, pracowników oraz doktorantów (2019). Na Wydziale organizowane są również warsztaty i szkolenia dla studentów z udziałem zaproszonych praktyków: np. warsztaty „Ryby i owoce morza” we współpracy z „Bravo chefu” dla studentów studiów stacjonarnych drugiego stopnia.

Jednostka prowadząca oceniany kierunek jest aktywna w sferze popularyzacji nauki, a szczególnie w zakresie zasad prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży. Wydział ma bogatą ofertę szkoleń dla młodzieży szkolnej na tematy takie jak: „Czym skorupka za młodu nasiąknie... czyli o wpływie żywienia młodzieży na zdrowie”; „Bezpieczeństwo na talerzu, czyli wszystko co powinieneś wiedzieć o higienie żywności”; „Gluten – po nitce do kłębka, czyli o co chodzi z tym glutenem”; „Płatki śniadaniowe – zdrowe czy niezdrowe?” Na Wydziale są też organizowane imprezy takie jak, np. wykład dla dyrektorów placówek oświatowych w ramach lubelskiego programu „Jedz z głową”; cykl warsztatów edukacyjnych dla uczniów szkół podstawowych w ramach lubelskiego programu „Szkoła promująca zdrowie 2017” i warsztaty analizy żywności dla uczniów szkół średnich. Ponadto, pracownicy Jednostki są zapraszani jako eksperci na wydarzenia takie jak np. Ogólnopolski Turniej Cukierniczy oraz konkurs na najlepszego ucznia w zawodzie cukiernik i piekarz organizowanego przez Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie. Na corocznych Dniach Nauki i Sztuki pracownicy i studenci ocenianego kierunku organizują kilka wydarzeń związanych z przetwórstwem żywności, takich jak np. „Nie taki makaron straszny jak go malują - warsztaty podczas Lubelskiego Festiwalu Nauki (2019).

Solidną podstawą do rozwoju współpracy z interesariuszami zewnętrznymi jest bardzo dobrze wyposażona baza dydaktyczno-badawcza, chętnie wykorzystywana do szkoleń, badań i popularyzacji wiedzy w zakresie produkcji żywności o żywieniu człowieka. Wydział oferuje też możliwość wypożyczenia pracowni gastronomicznej do prowadzenia zajęć praktycznych, warsztatów i pokazów sztuki kulinarnej. Pracownia jest kompleksowo wyposażona w sprzęt i akcesoria do przygotowywania potraw, gotowania i pieczenia.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Jednostka prowadząca oceniany kierunek traktuje współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym jako jeden z filarów działań na rzecz jakości kształcenia. Specyfika instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym przedsiębiorstw produkcyjnych i usługowych, z którymi Jednostka współpracuje w zakresie opracowania, doskonalenia i realizacji programu studiów, jest zgodny z dyscypliną, do których kierunek jest przyporządkowany, koncepcją i celami kształcenia oraz wyzwaniem zawodowego rynku pracy właściwego dla ocenianego kierunku. Współpraca jest prowadzona systematycznie, ma zróżnicowane formy oraz jest w pełni adekwatna do celów kształcenia i potrzeb wynikających z realizacji programu studiów i osiągania przez studentów efektów uczenia się. Jednostka prowadzi systematyczne przeglądy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym z uwzględnieniem wymogów programu studiów. Wnioski z tych przeglądów są wykorzystywane do rozwoju i doskonalenia współpracy, a w konsekwencji programu studiów.

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

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Umiędzynarodowienie kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka przejawiają się włączeniem studentów oraz kadry naukowo-dydaktycznej w międzynarodową wymianę akademicką w ramach dostępnych programów stypendialnych i szkoleniowych. Kadra naukowo-dydaktyczna prowadząca zajęcia na ocenianym kierunku, podnosi swoje kwalifikacje uczestnicząc w różnych formach wymiany i współpracy międzynarodowej. Aktywność międzynarodowa pracowników Wydziału skutecznie promuje go poza granicami kraju, co przekłada się na coraz liczniejsze przyjazdy studentów i doktorantów z zagranicy w ramach programów wspierających mobilność międzynarodową. Pracownicy są zachęceni do działań na rzecz umiędzynarodowienia. Np. projekt „Mistrzowie Dydaktyki” miał na celu podniesienie kompetencji kadry akademickiej WNoŻiB w zakresie stosowania nowoczesnych, innowacyjnych metod dydaktycznych, takich jak stosowanie metody tutoringu w kształceniu. W ramach projektu 8 pracowników naukowo-dydaktycznych uczestniczyło w 10-15 dniowych szkoleniach podczas wizyt studyjnych na wybranych renomowanych uczelniach europejskich, znajdujących się w pierwszej setce rankingu szanghajskiego (m.in. Uniwersytet w Groningen, Uniwersytet Aarhus, University College London). Następnie kadra akademicka przeprowadziła zajęcia z wykorzystaniem metody tutoringu ze studentami kierunku.

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

Wydział aktywnie promuje kształcenie w ramach międzynarodowej wymiany studenckiej. Studenci kierunku mogą studiować na ponad 100 uczelniach partnerskich, z którymi UP Lublin ma podpisane umowy dwustronne w zakresie studiów wymiennych. Wyjazdy studentów odbywają się z programu edukacyjnego Erasmus+, który na Wydziale jest wiodącym we wspieraniu umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Oprócz odbycia części studiów za granicą studentom program ten umożliwia również odbycie zagranicznej praktyki zawodowej. Na Wydziale jest powołany Koordynator ds. współpracy międzynarodowej, który ściśle współpracuje z BWA. Rolą koordynatora jest wspieranie studentów i pracowników dydaktycznych w umiędzynarodowieniu procesu kształcenia. Koordynator przeprowadza wśród studentów kierunku nabór na studia wymienne w ramach programu Erasmus+ oraz nabór ciągły na wyjazd na praktykę, pomaga studentom ułożyć program studiów na uczelni partnerskiej, znajduje opiekuna naukowego dla studentów z zagranicy chcących przyjechać na Wydział w ramach praktyki. Informacje dotyczące naboru na studia wymienne oraz dokumenty aplikacyjne udostępniane są na stronie internetowej Uczelni w zakładce „Erasmus+”. Program Erasmus+ nie cieszy się jednak wśród studentów kierunku popularnością. W latach 2015-2019 wyjechało tylko 6 studentów wizytowanego kierunku, w tym 1 na praktykę. Zgodnie z informacją podaną w raporcie samooceny i w czasie spotkań ze studentami i kadrą dydaktyczną, mała mobilność studentów kierunku wynika z trudności znalezienia odpowiednich przedmiotów na uczelni partnerskiej oraz braku możliwości skonstruowania karty uzgodnień i karty porównań w taki sposób, aby na swoim macierzystym kierunku mieć jak najmniej zaległości oraz aby wyjazd mógł być zrealizowany. Większym zainteresowaniem cieszą się programy oferowane przez inne podmioty takie jak firma CampLeaders Poland oferująca wyjazdy wakacyjne do pracy w ośrodkach kolonijnych i resortach w Stanach Zjednoczonych z których skorzystało kilkoro studentów wydziału. W 2019 roku próby rekrutacji studentów wydziału podjął również Shanghai University w ramach dwóch programów DHIC Program & Silk Road to China, jednak nie spotkały się one z zainteresowaniem studentów. Studenci i pracownicy mogą również wyjeżdżać do uczelni środkowoeuropejskich w ramach programu CEEPUS. Działaniami wspierającymi umiędzynarodowienie zajmuje się Biuro Wymiany Akademickiej (BWA), podlegające Prorektorowi ds. organizacji i rozwoju uczelni.

Widoczny jest natomiast bardzo wyraźny wzrost zainteresowania studentów z zagranicznych kształceniem na kierunku szczególnie w roku 2018/2019. Coraz większym zainteresowaniem cieszą się praktyki zawodowe odbywane na wydziale przez studentów zagranicznych. Jak wynika z danych zaprezentowanych w raporcie samooceny w latach 2015-2019 studiowało na kierunku 25 studentów z zagranicy (w tym 15 w ostatnim roku akademickim), a 3 odbywało praktykę.

Niektórzy pracownicy WNoŻiB są aktywni w zakresie dydaktycznych i naukowych wyjazdów zagranicznych. Uczestniczą w międzynarodowych programach edukacyjnych, badawczych i szkoleniowych, jak również odbywają wyjazdy na konferencje zagraniczne. W latach 2015-2019 pracownicy Wydziału odbyli wiele wyjazdów zagranicznych, w celach dydaktycznych, naukowych i szkoleniowych. Z zestawienia przedstawionego w raporcie samooceny i potwierdzonych w czasie

wizytacji wynika, że w latach 2015-2019 odbyło się 20 wyjazdów w celach dydaktycznych, ale uczestniczyło w nich tylko 4 nauczycieli akademickich, którzy wyjeżdżali po kilka razy.

Pracownicy WNoŻiB nawiązują także kontakty z uczelniami i firmami z Chin. Przykładem takiej aktywności jest wyjazd pracownika do Beijing, (China) na *Training Course on Biotechnology Application in Food Industry for Developing Countries* organizowany by China National Research Institute of Food and Fermentation Industries.

Prowadzony jest ciągły nadzór i monitoring umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Dokumentacje w tym zakresie gromadzi Koordynator ds. współpracy międzynarodowej, Dziekanaty i Biuro Wymiany Akademickiej. Ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia i oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu stopnia tego zakresu, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację, odbywa się raz w roku. Jak potwierdzono w czasie wizytacji, dane dotyczące ilości wyjazdów nauczycieli akademickich Wydziału oraz studentów w ramach projektów międzynarodowych były przedstawiane i dyskutowane podczas obrad Rady Wydziału, a w obecnej sytuacji organizacyjnej będą prezentowane odpowiednio Radzie Programowej Kierunku. Sprawozdania przygotowywane są na podstawie danych z Biura WA. Obecne Władze Uczelni deklarują wzmożenie wysiłków w zakresie współpracy międzynarodowej. W czasie spotkania z pracownikami uzyskaliśmy potwierdzenie, że wyjazdy są możliwe i popierane przez Władze.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

kryterium spełnione

Uzasadnienie

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

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

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8

Wsparcie studentów w procesie uczenia się na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie jest prowadzone systematycznie i zróżnicowanie, z wykorzystaniem współczesnych technologii. Opiekę dydaktyczną w zakresie swoich kompetencji, zgodnie ze Statutem Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie stanowią Dziekani, Prodziekani Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, nauczyciele dydaktyczni oraz kierownicy katedr i zakładów.

Studenci mają możliwość zrzeszania się w organizacjach i kołach naukowych, w ramach których mogą przygotowywać się do prowadzenia i udziału w działalności naukowej. W ramach kierunku technologia żywności i żywienia studenci rozwijają swoje umiejętności w kołach naukowych: Koło Naukowe Technologów Żywności, Koło Naukowe Biochemików Żywności i Żywienia, Koło Naukowe Biotechnologów (BIOM), Koło Naukowe Zarządzenia Jakością i Bezpieczeństwem Żywności, Koło Naukowe Dietetyków, Fitochemiczne Studenckie Koło Naukowe. Studenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka biorą udział w projektach naukowych koordynowanych przez pracowników naukowo-dydaktycznych, czego efektem są badania oraz publikacje naukowe. Studenci partycypują w projektach finansowanych przez Narodowe Centrum Nauki oraz Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, jak również biorą udział w konferencjach naukowych.

Wsparcie studentów w procesie uczenia się na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka uwzględnia systemowe wsparcie dla studentów wybitnych. Studenci są angażowani w udziały w projektach i konferencjach, jak również mogą ubiegać się o stypendia za osiągnięcia naukowe. Studenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, po spełnieniu pewnych warunków mają możliwość ubiegania się o indywidualną organizację studiów. Prace dyplomowe opracowywane przez studentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, mogą zostać wyróżnione w ramach uczelnianego plebiscytu. Uczelnia organizuje różne konkursy, które zachęcają do aktywności naukowej, między innymi konkurs dla kół naukowych działających na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie dla piętnastu najlepszych planów projektów przedstawionych przez opiekunów naukowych i grupy współpracujących z nimi studentów. Laureaci otrzymywali od Uczelni dofinansowanie w kwocie 2 000,00 zł z Funduszu Kulturalno-Wychowawczego na zakup niezbędnych odczynników i/lub materiałów umożliwiających realizację projektu i upowszechnienie wyników. Rokrocznie z inicjatywy rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, z każdego kierunku studiów i każdego roku typowany był student z najwyższą średnią ocen i otrzymywał list gratulacyjny od władz uczelni.

System wsparcia funkcjonujący na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie uwzględnia zróżnicowane formy aktywności studentów. Dzięki warunkom stworzonym przez Uczelnię, studenci mają możliwość rozwoju swoich pasji, zainteresowań i talentów w czasie wolnym od zajęć dydaktycznych. Dzięki materialnym i pozamaterialnym instrumentom wsparcia, takim jak zaplecze techniczne czy infrastruktura, studenci mogą rozwijać się w ramach różnych organizacji studenckich takich jak: Stowarzyszenie Studentów Nauk Przyrodniczych, Akademicki Związek Sportowy, Związek Młodzieży Wiejskiej, Magazyn Studentów "radar", Chór Akademicki Uniwersytetu Przyrodniczego, Zespół Pieśni i Tańca "Jawor" czy Duszpasterstwo akademickie. Studenci wybitni w dziedzinach naukowych, sportowych i artystycznych mogą ubiegać się o stypendium Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie za wyjątkowe osiągnięcia. Inicjatywy naukowe i organizacyjne zgłaszane przez samorząd studencki i koła naukowe są wspierane finansowo i operacyjnie przez dziekana Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Zespół Oceniający PKA po zapoznaniu się z dokumentacją przesłaną przez uczelnię oraz na podstawie spotkania z przedstawicielami samorządu studenckiego i kół naukowych stwierdza, że studenci mają możliwość realizacji swoich inicjatyw i są zachęceni do rozwoju naukowego wykraczającego poza ramy programu studiów. Uczelnia zapewnia zróżnicowane instrumenty

materialne (między innymi budżet z Funduszu Kulturalno-Wychowawczego) oraz niematerialne (między innymi wsparcie merytoryczne nauczycieli akademickich oraz organizowanie przestrzeni do współpracy z otoczeniem gospodarczym).

Za współpracę z otoczeniem gospodarczym odpowiada Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji. Biuro zajmuje się organizacją warsztatów i szkoleń przygotowujących do wejścia na rynek pracy, jak również świadczy usługi z zakresu doradztwa zawodowego – zarówno indywidualnego jak i grupowego dla studentów i absolwentów. Plan spotkań w ramach doradztwa zakłada przygotowanie Indywidualnego Planu Działania, który zwiększa szanse i możliwości w trakcie procesu wejścia na rynek pracy. W kompetencjach biura znajduje się również pozyskiwanie ofert stażów, praktyk i pracy oraz przekazywanie ich studentom w celu wsparcia wejścia na rynek pracy. Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji współpracuje z instytucjami lokalnymi takimi jak Klub Pracodawców Miejskiego Urzędu Pracy w Lublinie oraz Lubelskim Partnerstwem Publiczno-Społecznym, dzięki czemu studenci otrzymują informacje o lokalnym rynku pracy. Biuro odpowiada również za utrzymywanie kontaktów z absolwentami i badanie ich losów po zakończeniu studiów. Biuro odpowiada za organizację zróżnicowanych szkoleń i warsztatów, które pozwalają rozwinąć kompetencje wykraczające poza ramy programu studiów. Dzięki współpracy z Fundacją Sempre a Frente, studenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka mogli wziąć udział w warsztatach „Rozwój Kompetencji Cyfrowych z Przestrzeni from Facebook”, które kończyły się uzyskaniem międzynarodowego certyfikatu. Dzięki szeroko prowadzonym współpracom Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju, studenci mogą brać udział w spotkaniach ze specjalistami, między innymi z inspektorem Państwowej Inspekcji Pracy oraz specjalistami z Wojewódzkiego Urzędu Pracy w ramach „Warsztatów wiedzy o rynku pracy”. Studenci z niepełnosprawnościami kształcącymi się na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka mają możliwość skorzystania z wielu zróżnicowanych instrumentów wsparcia, które mają na celu ułatwienie studentom pełnego skorzystania z oferty Wydziału, w tym osiągnięcia niezbędnych efektów uczenia się oraz nabycia kompetencji przewidzianych w programie studiów. Koordynację, organizację i ewaluację wsparcia dla osób z niepełnosprawnościami zapewnia specjalista ds. osób niepełnosprawnych. Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia dydaktyczne w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie odbywają szkolenia w zakresie metod wsparcia i współpracy ze studentami z niepełnosprawnościami w procesie kształcenia uniwersyteckiego, między innymi z zakresu udzielania pierwszej pomocy, aktywizacji zawodowej osób z niepełnosprawnościami oraz zwiększania dostępności uczelni dla osób z niepełnosprawnością. Wsparcie studentów z niepełnosprawnościami ma charakter wsparcia zindywidualizowanego i dostosowanego do potrzeb. Studenci mogą ubiegać się między innymi o wsparcie asystenta w czynnościach związanych z procesem kształcenia, wypożyczenie sprzętu technicznego oraz dostosowanie materiałów dydaktycznych do potrzeb indywidualnych. Studenci z niepełnosprawnościami mają zapewnioną również pomoc psychologiczną, jak również mogą starać się o indywidualny tok nauczania języków obcych. Zarówno studenci z niepełnosprawnościami, jak i kadra naukowa i administracyjna biorą udział w systematycznych szkoleniach, które pozwalają rozwinąć potencjał i wiedzę w wielu aspektach, między innymi nowych technologii czy w ramach kształcenia kompetencji miękkich. Studium Wychowania Fizycznego i Sportu organizuje zajęcia sportowe, poprawiające aktywność sportową i kondycję studentów z niepełnosprawnościami. Studenci z zagranicy, którzy podejmują się nauki bądź praktyki na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka mogą liczyć na wsparcie wydziałowego Koordynatora ds. współpracy międzynarodowej, który ściśle współpracuje z uczelnianym Biurem Wymiany Akademickiej. Koordynator odpowiada między innymi za przydzielenie opiekuna naukowego dla studentów odwiedzających kierunek zza granicy.

Studenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka mają możliwość ubiegania się o zróżnicowane formy wsparcia w obszarze bytowym, socjalnym i administracyjnym. Studenci znajdujący się w różnych sytuacjach życiowych mogą ubiegać się o indywidualną organizację studiów. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie prowadzi na terenie miasteczka akademickiego żłobek dla dzieci, z którego mają możliwość skorzystać studenci będący rodzicami. W przypadku trudnej sytuacji materialnej, student może ubiegać się o dopłatę do zakwaterowania w jednym z domów studenckich będących własnością Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Studenci w razie potrzeby mogą skorzystać z dyżurów psychologa, które zapewnia uczelnia. Studenci zagraniczni mogą liczyć na dodatkowe wsparcie w znalezieniu opiekuna naukowego, który pomoże w zaadaptowaniu się do studiowania w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. Studenci mają możliwość uznawania efektów kształcenia się i ubiegania o zwolnienie z obowiązku odbycia praktyki w przypadku, gdy są aktywni zawodowo bądź w wyniku działań wolontariackich. Zespół oceniający PKA stwierdza, że system stypendialny, z którego korzystają studenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka działa niezawodnie i przejrzysto, a środki są wypłacane terminowo.

Dziekan powołuje dla każdego rocznika studiów opiekuna roku, który wspiera studentów w trakcie studiów, wspomaga w rozwiązywaniu problemów związanych z przebiegiem studiów oraz ze sprawami socjalno-bytowymi. Opiekun roku jest odpowiedzialny za organizację wyborów starosty roku, który angażuje się w organizację przebiegu studiów i życia studenckiego, reprezentuje stanowisko studentów wobec władz wydziału i ściśle współpracuje z opiekunem studiów. Studenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka mogą zgłaszać swoje skargi i uwagi zarówno za pośrednictwem opiekuna roku oraz samorządu studenckiego, który na podstawie regulaminu studiów jest reprezentantem studentów w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. Uczelnia po przyjęciu zgłoszenia podejmuje kroki celem wyjaśnienia sytuacji. Studenci przez cały okres realizacji programu studiów (w tym w ramach praktyk czy przygotowywania pracy dyplomowej) są zapoznawani z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy. Studenci pierwszego roku podczas spotkania inauguracyjnego są zapoznawani ze swoimi prawami i obowiązkami. W celu przeciwdziałania formom dyskryminacji i przemocy, w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie zostało powołane stanowisko Pełnomocnika Rektora ds. Bezpieczeństwa osobistego pracowników, studentów i doktorantów. Uczelnia podejmuje również działania antymobbingowe wśród społeczności akademickiej – aktualnie wdrażany jest Regulamin Antymobbingowy Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Jedną z podstawowych form wsparcia są konsultacje, które prowadzący zajęcia dydaktyczne organizują regularnie w wymiarze przynajmniej jednej godziny w tygodniu. W wyjątkowych przypadkach, częstotliwość konsultacji jest dostosowywana do potrzeb zgłaszanych przez studentów. Terminy ogłaszane są na początku każdego semestru i są dostępne publicznie. Nauczyciele akademicy umożliwiają konsultowanie się ze studentami za pomocą narzędzi pozwalających na dwukierunkową komunikację, a także przy wykorzystaniu poczty elektronicznej. Pracownicy Biblioteki Głównej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie wspierają studentów w procesie uczenia się poprzez pomoc w korzystaniu zasobów dostępnych on-line. Ze względu na sytuację epidemiologiczną wywołaną koronawirusem SARS-CoV-2, władze Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie podjęły decyzję o organizacji zajęć dydaktycznych z wykorzystaniem metod kształcenia na odległość, głównie przy wykorzystaniu platformy Microsoft Teams. Zajęcia praktyczne organizowane są w sposób, który maksymalnie wykorzystuje potencjał i możliwości dostępnych narzędzi komunikacji. Studenci mają możliwość korzystania z systemu Wirtualny Dziekanat, na którym zawarte są najważniejsze informacje związane z tokiem studiów, który aktualnie realizują.

Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka stosowane są zróżnicowane instrumenty

oddziaływania, które mają na celu motywowanie do osiągania bardzo dobrych wyników uczenia się. Studenci mają możliwość ubiegania się o stypendium rektora i stypendium ministra. Aby wziąć udział w wymianie zagranicznej (m. in. program Erasmus), studenci muszą zaliczyć w tzw. pierwszym terminie określony etap toku studiów i/lub uzyskać odpowiednio wysoką średnią. Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, studenci mają możliwość skorzystania z systemu pomocy materialnej, którego funkcjonowanie określone jest przez Regulamin Ustalania, Przyznawania i Wypłacania Pomocy Materialnej dla Studentów i Doktorantów. W skład komisji stypendialnych wchodzi przedstawiciele samorządu studenckiego. Studenci mają możliwość ubiegania się o zapomogi oraz stypendia socjalne i stypendia dla osób z niepełnosprawnością.

Za obsługę i wsparcie administracyjne studentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka odpowiada Dziekanat Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Dziekanat czynny jest od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 15:00, a także w soboty dla studentów studiów niestacjonarnych. Ze względu na pandemię koronawirusa SARS-CoV-2 i wynikające z niej ograniczenie funkcjonowania uczelni, Dziekanat funkcjonuje w innym wymiarze godzinowym. Godziny funkcjonowania Dziekanatu są dostosowane do potrzeb studentów studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych. Studenci podczas spotkania z zespołem oceniającym pozytywnie wypowiedzieli się na temat funkcjonowania Dziekanatu Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii wskazując przede wszystkim na profesjonalizm i poziom kompetencji pracowników Dziekanatu oraz sprawne i szybkie informowanie w zakresie informowania o procesie realizacji toku studiów. Studenci mają możliwość korzystania z konsultacji z prowadzącymi zajęcia dydaktyczne. Terminy, w których nauczyciele akademicki są do dyspozycji studentów są ogłaszane w trakcie pierwszych zajęć w semestrze z danych przedmiotów. W opinii studentów godziny konsultacji są odpowiednie i pozwalają na skorzystanie z tej formy. Konsultacje z nauczycielami akademickimi pozwalają rozwiązać kwestie, które pojawiają się w trakcie trwania toku studiów i stanowią dla studentów udogodnienie w procesie kształcenia.

Studenci angażujący się w działalność samorządową mogą ubiegać się o przyznanie indywidualnej organizacji studiów. Przedstawiciele Rady Uczelnianej Samorządu Studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie zasiadają w różnych gremiach uczelnianych, między innymi w Senacie UP w Lublinie, Radach Wydziału, Komisjach Stypendialnych, Komisji Dyscyplinarnej dla Studentów, Odwoławczej Komisji Dyscyplinarnej dla Studentów, Radzie Bibliotecznej, a także w Zespole ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia. Samorząd Studentów organizuje różne wydarzenia merytoryczne oraz kulturalne, takie jak szkolenia dla starostów czy Lubelskie Dni Kultury Studenckiej "Feliniada", a także angażuje się w proces informowania studentów odnośnie ich praw i obowiązków. Studenci mogą liczyć na duże wsparcie ze strony władz Wydziału i Uczelni w zakresie rozwoju swoich inicjatyw, między innymi poprzez wsparcie finansowe w ramach Funduszu Kulturalno-Wychowawczego, nad którym nadzór sprawuje prorektor ds. studenckich i dydaktyki, który wspólnie z Radą Uczelnianą Samorządu Studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie podejmuje decyzję o rozdziale środków. Organ samorządu studenckiego ma do dyspozycji pomieszczenie biurowe w budynku AGRO I, wyposażone w sprzęt biurowy umożliwiający sprawne funkcjonowanie organu. Wsparcie merytoryczne dla organów samorządu zapewnia Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich. Studenckie Koła Naukowe funkcjonujące w ramach kierunku technologia żywności i żywienie człowieka mają możliwość ubiegania się o dofinansowanie do udziału w konferencjach naukowych, seminariach oraz o sfinansowanie projektów związanych z ich działalnością. Przedstawiciele samorządu studenckiego mają możliwość opiniowania programu studiów i zgłaszania uwag oraz sugestii.

Studenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka mają możliwość anonimowej oceny procesu dydaktycznego w ramach ankiety oceniającej, uruchamianej dwa razy w roku akademickim

(w semestrze letnim i zimowym). W trakcie ankietyzacji, studenci oceniają prowadzącego zajęcia za pomocą różnych kryteriów zakładających terminowość i punktualność, dobór treści programowych i umiejętność przekazu, przygotowanie nauczyciela, postawę interpersonalną oraz jasność i obiektywność kryteriów oceny. Dodatkowe kryteria zakłada ankieta dotycząca lektorów języków obcych, między innymi związane ze stwarzaniem możliwości aktywnego udziału studenta w zajęciach, przyjaznej atmosfery, słownictwa specjalistycznego stosowanego na zajęciach, dostępności lektora oraz omawiania wyników prac kontrolnych. W przypadku występowania negatywnych ocen wśród nauczycieli kształcących na kierunku technologia i żywienie człowieka, przełożeni pracownika naukowego podejmują działania mające na celu wyjaśnienie przyczyn wystąpienia ocen, a następnie, w razie potrzeby podejmują działania naprawcze mogące skutkować ostatecznie rozwiązaniem stosunku pracy. Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji prowadzi badanie dotyczące oceny praktyk objętych planem studiów na danym kierunku studiów. Studenci przed egzaminem z modułu praktyk są proszeni o wypełnienie ankiety papierowej, która pozwala na zweryfikowanie poziomu zadowolenia i ogólnej oceny praktyk zawodowych, które odbywają studenci kierunku technologia żywienia i żywienie człowieka. Uczelnia prowadzi również ankietyzację dyplomantów, która wypełniana jest przez studentów bezpośrednio po złożeniu egzaminu dyplomowego lub najpóźniej przy odbiorze dyplomu z dziekanatu. Ankieta pozwala poznać opinie na temat satysfakcji ze studiowania na kierunku, oceny bazy dydaktycznej, zasobów Biblioteki Głównej oraz współpracy z pracownikami Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich oraz Działu Komunikacji i Wymiany Akademickiej. Absolwenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są zachęceni do udziału w badaniu losów zawodowych, w trakcie którego są pytani zarówno o status zawodowy, jak również o uwagi związane z programem studiów, realizowanymi przedmiotami i innymi uwagami, które uczelnia wykorzystuje w celu poprawiania jakości kształcenia na kierunku. Jednym z działań naprawczych, które potwierdzają wykorzystywanie wniosków wynikających z badań jest zmodyfikowanie programu studiów i wycofanie przedmiotu *rachunkowość*, sugerując się opiniami studentów i absolwentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Poza systemem ankietyzacji studenci mają możliwość przekazywania swoich sugestii odnośnie doskonalenia systemu wsparcia studentów oraz warunków studiowania podczas rozmów z nauczycielami akademickimi.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wsparcie studentów w procesie uczenia się na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka przybiera zróżnicowane formy, ma charakter stały i kompleksowy, a także jest prowadzony systematycznie. Wsparcie zapewniane studentom jest adekwatne do celów kształcenia i potrzeb wynikających z programu studiów oraz zapewnia studentom dobre przygotowanie do wejścia na rynek pracy.

Studenci mają możliwość działalności naukowej, szczególnie w ramach kół naukowych. Nauczyciele akademicki oraz uczelnia wspierają studentów merytorycznie, materialnie i organizacyjnie w celu podnoszenia kompetencji naukowych i zawodowych. Studenckie Koła Naukowe działające przy kierunku technologia żywności i żywienie człowieka mają zapewnione niezbędne instrumenty

materialne i pozamaterialne, które pozwalają na rozwój inicjatyw i projektów naukowych. Studenci wybitni mogą korzystać z różnych instrumentów wsparcia i motywacji, między innymi ubiegając się o indywidualną organizację studiów, otrzymywania stypendium rektora oraz biorąc udział w konkursach uczelnianych. Studenci mogą ubiegać się o dofinansowanie do udziału w konferencjach i publikacjach naukowych. Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji aktywizuje studentów w zakresie rozwoju kompetencji poprzez organizację spotkań, szkoleń i warsztatów, a także świadczy działania, które wspierają studentów na rynku pracy (m. in. doradztwo zawodowe). Uczelnia zapewnia zróżnicowane metody wsparcia dostosowane do potrzeb różnych grup studentów. Instrumenty wsparcia pozwalają na zindywidualizowane podejście do potrzeb studentów stacjonarnych, niestacjonarnych, pracujących, wychowujących dzieci, studentów zagranicznych oraz studentów z niepełnosprawnościami. Uczelnia dokonuje starań, między innymi poprzez organizację szkoleń dla pracowników uczelni, aby stanąć naprzeciw potrzebom studentów z niepełnosprawnościami. Studenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka mają możliwość zgłaszania skarg i uwag poprzez swoich przedstawicieli: starostów roku, samorządu studenckiego oraz opiekuna roku przydzielanego przez władze wydziałowe. Uczelnia określa zasady sposoby rozpatrywania spraw, które są jasne i przejrzyste. Za przeciwdziałanie dyskryminacji i przemocy oraz za działania zapewniające bezpieczeństwo odpowiada powołany przez rektora Pełnomocnik Rektora ds. Bezpieczeństwa osobistego pracowników, studentów i doktorantów. Uczelnia podejmuje również działania antymobbingowe wśród społeczności akademickiej – aktualnie wdrażany jest Regulamin Antymobbingowy Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Studenci odbywają szkolenia z praw i obowiązków studenta oraz szkolenia BHP. Studenci są przygotowani do nauki z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość, a nauczyciele akademicki dokładają starań, aby jakość zajęć realizowanych zdalnie była jak najwyższa. Studenci mają możliwość skorzystania z konsultacji w określonych terminach, jak również mogą kontaktować się mailowo z prowadzącymi zajęcia celem wyjaśnienia spraw związanych z tokiem kształcenia.

Uczelnia stosuje materialne i pozamaterialne instrumenty mające na celu motywowanie studentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka do osiągnięcia bardzo dobrych wyników uczenia się. Studenci mają możliwość pobierania stypendium rektora dla studentów wybitnych, brania udziału w konkursach uczelnianych. Nauczyciele akademicki stwarzają możliwość i zachęcają do udziału w konferencjach naukowych i innych tego typu wydarzeniach. Kadra naukowa wspierająca proces uczenia się i jej kompetencje odpowiadają potrzebom studentów i umożliwiają pomoc w rozwiązywaniu spraw związanych z tokiem kształcenia. Dziekanat obsługujący sprawy administracyjne studentów spełnia potrzeby studentów we wszechstronnym zakresie. Organy samorządu studenckiego są wspierane finansowo z Funduszu Kulturalno-Wychowawczego oraz merytorycznie przez Centrum Dydaktyki, co pozwala na sprawne funkcjonowanie oraz realizowanie swoich zadań i inicjatyw. Przedstawiciele samorządu studenckiego zasiadają w różnych gremiach uczelnianych, a także mają wpływ na program studiów i warunki studiowania na kierunku technologia żywienia i żywienie człowieka.

Systemy wsparcia studentów są badane przez ankiety oraz rozmowy ze studentami. Uczelnia prowadzi zróżnicowane ankiety, które pozwalają ocenić pracowników dydaktycznych, lektorów języków obcych, infrastrukturę, kadrę administracyjną oraz satysfakcję i zadowolenie ze studiów na kierunku technologia żywienia i żywienie człowieka. Badania dają możliwość zebrania sugestii i wniosków studentów odnośnie programu studiów i poziomu jakości kształcenia. Władze Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii dokonują analizy przeprowadzanych badań i w razie potrzeby podejmują

działania naprawcze, czego przykładem było usunięcie przedmiotu *rachunkowość* po otrzymaniu sugestii studentów.

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

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie wszystkie informacje dotyczące oferty kształcenia przedstawia w sposób szeroki i wysoce sugestywny poprzez macierzystą stronę internetową oraz poprzez stronę internetową Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, który realizuje oceniany kierunek studiów technologia żywności i żywienia człowieka studia stacjonarne i niestacjonarne pierwszego i drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim. Informacje dotyczące oferty kształcenia, interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni, szczególnie kandydaci na wybrany kierunek studiów mogą też uzyskać w sposób tradycyjny poprzez tablice informacyjne, a także przygotowywane corocznie i regularnie wydawane są materiały reklamowe w postaci kolorowego folderu zawierającego istotne informacje o prowadzonych na Wydziale kierunkach studiów. Materiały te są udostępniane podczas Targów Edukacyjnych, w czasie Salonu Maturzystów Perspektywy, Dni Otwartych, Drzwi Uczelni oraz Pikniku Naukowym organizowanym w ramach Lubelskiego Festiwalu Nauki. W ramach szerszego dostępu do informacji o realizowanych na Wydziale kierunkach studiów nauczyciele akademicy Wydziału regularnie odbywają spotkania z uczniami szkół średnich województwa lubelskiego i województw ościennych (np. Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu, Technikum Żywności w Łukowie, Zespołu Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie, I Liceum Ogólnokształcącego im. Stanisława Staszica w Lublinie). Kolejnymi inicjatywami, prowadzonymi na Wydziale, których zadaniem jest m.in. zapoznanie potencjalnych kandydatów z ofertą kształcenia są corocznie organizowana Próbną Maturą z Chemii u Przyrodników oraz projekty „Ścieżką Chemiczną: uczyć, doświadczać, rozumieć, korzystać, inspirować”, który realizowany był w latach 2019-2020 dla uczniów szkół ponadgimnazjalnych z woj. Lubelskiego oraz „Eksperymentuj, poznawaj, poszerzaj swoje horyzonty – Praktyczna edukacja chemii w laboratorium”.

Jednak głównym źródłem informacji o kierunku studiów jest strona internetowa Wydziału Technologii Żywności i Biotechnologii. Szata graficzna stron internetowych zarówno Uczelni, jak i Wydziału, jest w sposób systematyczny modyfikowana w celu ułatwienia dostępu do informacji. Dostępne informacje zestawione są tematycznie w sposób ułatwiający sprawne odnalezienie przez osoby zainteresowane odpowiednich pakietów wiadomości i znajdują się w tematycznych zakładkach. Na stronie internetowej Wydziału na samej górze umieszczone są cztery zakładki: Dziekanat, Kandydaci, Pracownicy oraz Doktoranci, przy czym po wejściu do zakładki Pracownicy następuje automatyczne przełączenie na stronę internetową Uczelni w której w odpowiednich zakładkach zamieszczone są wybrane akty prawne, związane z funkcjonowaniem Uczelni i procesem kształcenia, np. Statut,

Regulamin studiów, Strategia umiędzynarodowienia, System Wewnętrznego Zapewnienia Jakości Kształcenia, Tryb i warunki rekrutacji, dokumenty regulujące tok studiów i proces dyplomowania, czy też informacje o stypendiach. Informacje o zasadach uznawania efektów uczenia i kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym zawarte są w regulaminie studiów dostępnym na stronie internetowej uczelni w zakładce BIP. Informacje na temat oferty kształcenia, w tym również na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, posiadanych uprawnień, stosowanych procedur i toku studiów dostępne są na stronie internetowej Wydziału Technologii Żywności i Biotechnologii.

Informacje o warunkach rekrutacji, programie kształcenia i jego realizacji są dostępne na stronie internetowej Uczelni i Wydziału oraz na tablicach informacyjnych Dziekanatu.

Szczegółowe Informacje dla kandydatów dotyczące zasad i procesu rekrutacji na studia w tym: systemu obsługi kandydatów (w których aktualizowane są sukcesywnie informacje na temat zasad przyjęcia kandydatów na studia), ofertę studiów, kalendarium, wymaganych dokumentach. Zakładka dotycząca zasad rekrutacji Kandydaci na kierunki studiów prowadzone przez Wydział Technologii Żywności i Biotechnologii znajduje się na stronie internetowej Wydziału. Po wejściu do powyższej zakładki osoba zainteresowana wybiera kierunek studiów, którym jest zainteresowana. Po wejściu do zakładki technologia żywności i żywienie człowieka kandydat może się zapoznać z krótką charakterystyką kierunku studiów, informacją dotyczącą formy studiów, specjalności i specjalizacji, a następnie perspektyw zawodowych, informacji gdzie absolwent może podjąć pracę, stawiamy na praktykę, szczegółowych zasad rekrutacji na pierwszy i drugi stopień studiów oraz podany jest kontakt w sprawie rekrutacji. W zakładce Kandydat osoba zainteresowana może wejść do kolejnej zakładki Planu studiów, w której podane są plan studiów z bieżącego roku akademickiego oraz archiwalne oraz zakładki Efekty kształcenia, w której poznaje efekty uczenia jakie uzyskuje absolwent z zakresu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych na studiach pierwszego i drugiego stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Informacje pisemne dla Kandydata wzbogacone są zdjęciami przedstawiającymi laboratoria z wyposażeniem, w których odbywają się zajęcia.

Informacje na macierzystej stronie internetowej Wydziału Technologii Żywności i Biotechnologii są na bieżąco aktualizowane i pogrupowane we właściwych zakładkach takich jak: Pracownicy, O dziekanacie, Dokumenty, Rozkład zajęć, Plan studiów, Opisy modułów, Efekty uczenia, Organizacja roku akademickiego, Praktyki studenckie. Z kolei wzdłuż lewego boku strony internetowej Wydziału znajdują się następujące zakładki: Struktura i Pracownicy Wydziału, Władze Wydziału, Historia Wydziału, Strategia rozwoju wydziału. Jakość kształcenia (w tej zakładce znajdują się coroczne raporty Wydziałowej Komisji Jakości Kształcenia, Harmonogram działań w zakresie jakości kształcenia na bieżący rok akademicki, uchwały dotyczące procesu kształcenia, Składy komisji programowych i jakości kształcenia), Seminaria, przewody doktorskie, postępowania habilitacyjne, Nadane tytuły profesora, Granty naukowe oraz zakładka Z życia Wydziału, która obejmuje informacje dotyczące Towarzystw naukowych, Kół naukowych, Klubu absolwenta, Konferencje, Obrony prac, Kolegium wydziałowe, Komisje wydziałowe, raporty samooceny przesłane do PKA, oraz oferty naukowo-badawcze dla firm, Pracownia gastronomiczna i Poradnia dietetyczna.

Należy uznać za wysoce pozytywne udostępnianie nie tylko studentom, ale również kandydatom czy też innym osobom zainteresowanym, sylabusów poszczególnych przedmiotów, które są umieszczone w zakładce Opisy modułów oraz w zakładce Plan studiów. Sylabusy są przedstawiane jako część informacji dla każdego poziomu studiów, roku i semestru. Każdy sylabus zawiera następujące informacje: kierunek studiów, nazwa przedmiotu w języku polskim i angielskim, język wykładowy, rodzaj modułu, poziom kształcenia, rok studiów, semestr, liczba ECTS w kontakcie/bez

kontaktu, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej, jednostka oferująca, cel modułu, efekty uczenia przedmiotowe z podziałem na wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne z odniesieniem do przyjętych efektów kierunkowych, sposób weryfikacji, wymagania wstępne, treści modułu w formie krótkiego opisu bez podania tematów wykładów i/lub ćwiczeń, lista obowiązkowych lektur, planowane formy, działania/ metody dydaktyczne. Na stronie internetowej Wydziału udostępnione są również informacje dotyczące godzin pracy dziekanatu dla studentów, publikowane są również wewnętrzne akty prawne dotyczące jakości kształcenia, aktualności związane z funkcjonowaniem Wydziału, w szczególności dotyczące konferencji, wykładów, szkoleń, kursów dla studentów ofert wyjazdów, obozów integracyjnych, ofert pracy i współpracy z gospodarką. Zamieszczane on-line są także relacje z wydarzeń, w których udział biorą pracownicy i studenci Wydziału, udostępniane są również informacje o aktywności badawczej kadry Wydziału realizującej zajęcia dydaktyczne na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. W zakładce Dokumenty zamieszczone są szablony istotnych dla każdego studenta druków czy podań np. podanie o skierowanie na powtarzanie roku, warunkowy wpis na semestr, czy przedłużenie sesji egzaminacyjnej.

Inną płaszczyzną pozyskiwania informacji o przebiegu i organizacji procesu dydaktycznego niezwykle istotną dla studentów są także organizowane spotkania z opiekunami roku, pierwsze zajęcia organizacyjne, konsultacje, gabloty. Zobowiązano także nauczycieli akademickich do informowania studentów o efektach uczenia się i kartach przedmiotu na zajęciach organizacyjnych, co zwiększyło zainteresowanie studentów nie tylko samymi przedmiotami, ale także innymi obszarami funkcjonowania Wydziału. Sporządzane analizy wskazują, iż w systemie informatycznym zamieszczone są dane, które usprawniają funkcjonowanie procesu kształcenia oraz umożliwiają swobodny i szybki dostęp studentom i pracownikom do informacji. Działania w obszarze przeglądu zasobów informacyjnych oraz zapewniania publicznego dostępu do informacji na Wydziale Technologii Żywności i Biotechnologii oraz Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie obejmują monitorowanie dostępności i aktualności danych zamieszczanych na stronie internetowej Jednostek, jak również badanie kompleksowości i użyteczności publikowanych informacji dla poszczególnych grup jej odbiorców.

Z perspektywy studenckiej dostęp do informacji publicznych jest adekwatny do ich potrzeb. Studenci posiadają zapewniony publiczny dostęp do informacji przede wszystkim na stronie internetowej. Na stronie internetowej znajdujemy informację o programie studiów, efektach kształcenia, procesie dyplomowania oraz procesie rekrutacji. Informacje i aktualności publikowane na stronie internetowej są przejrzyste i zrozumiałe. Wydział ściśle współpracuje z Samorządem Studenckim, co zwiększa zasięg i skuteczność przekazywania informacji studentom oraz pozwala na dostosowanie treści do docelowych grup odbiorców. Studenci skutecznie wykorzystują dostęp do publicznych informacji zgodnie z ich zainteresowaniami.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie w pełni zapewnia publiczny dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej oraz zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o programie kształcenia i realizacji procesu kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka dla poziomu studiów pierwszego i drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim realizowanego w formie stacjonarnej i niestacjonarnej. Kandydaci na studia na kierunek technologia żywności i żywienie

człowieka, studenci tego kierunku, jak również wszystkie osoby zainteresowane, w tym interesariusze zewnętrzni z otoczenia społeczno-gospodarczego, mają zapewnioną możliwość uzyskania pełnej informacji o kierunku studiów, jego modernizacji, doskonaleniu, złożonego procesu ewaluacji jakości kształcenia, oceny poprzez zamieszczanie na macierzystej stronie internetowej Wydziału Technologii Żywności i Biotechnologii corocznego sprawozdania z działalności Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia, który obejmuje przede wszystkim opinie absolwentów o danym kierunku studiów realizowanym przez Wydział. Osoby zainteresowane studiowaniem na ocenianym kierunku studiów poprzez analizę danych na stronie internetowej Uczelni, jak i Wydziału, mają również możliwość uzyskania informacji o warunkach przyjęcia na studia, możliwościach dalszego kształcenia, o możliwościach zatrudnienia absolwentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, a także o realizowanych przez kadrę tematów i projektów badawczych.

Mając na uwadze kompleksowość i aktualność informacji zawartych na uczelnianej oraz wydziałowej stronie internetowej, zadowolenie studentów i kandydatów na studia z jakości dostępu do informacji, należy pozytywnie ocenić skuteczność wewnętrznego systemu doskonalenia jakości kształcenia w tym zakresie. Podsumowując, publiczny dostęp do informacji na ocenianym kierunku studiów należy uznać za klarowny i kompleksowy. Przekazywane informacje są aktualne, zrozumiałe oraz zgodne z potrzebami różnych grup odbiorców.

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

brak

Zalecenia

brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

Działania systemu zapewnienia jakości kształcenia w zakresie projektowania, zatwierdzania, monitorowania i okresowego przeglądu programu kształcenia, a także udział w tych procesach interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, są określone w uczelnianych przepisach dotyczących jakości kształcenia. Zgodnie z Uchwałą 53/2019-2020 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w sprawie wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie postępowanie zapewniające najwyższą jakość kształcenia zostało określone w strategii UP w Lublinie na lata 2019-2030 jako jedno z zadań priorytetowych przez zalecenie stałego doskonalenia funkcjonowania wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia zarówno na poziomie uczelnianym jak i wydziałowym przez a) ciągłe podnoszenie poziomu kształcenia studentów; b) ciągłe podnoszenie wykształcenia absolwentów; c) doskonalenie jakości pracy dydaktycznej zatrudnionych nauczycieli akademickich oraz specjalistów spoza Uczelni; d) wykorzystywanie dorobku dydaktycznego i naukowego nauczycieli akademickich w pracy dydaktycznej. Na podstawie przyjętej Uchwały zakres działania systemu obejmuje: a) analizę jakości procesu kształcenia; b) badanie karier zawodowych absolwentów oraz opinii interesariuszy

zewnątrznych w zakresie przygotowania absolwentów do pracy zawodowej i dostosowania efektów uczenia do aktualnych potrzeb rynku pracy; c) opracowanie wytycznych dla wydziałowych komisji ds. jakości kształcenia w zakresie analizy zgodności kierunku studiów z przyjętą strategią rozwoju uczelni oraz weryfikacji osiąganych przez studentów efektów uczenia, organizacji i warunków prowadzenia zajęć, prawidłowego przyporządkowania punktów ECTS do modułu oraz opracowania metod doskonalenia programu studiów; d) weryfikację i opracowanie metod doskonalenia jakości obsługi administracyjnej procesu dydaktycznego; e) analizę warunków socjalno-bytowych studentów i doktorantów w domach studenckich. W celu realizacji przyjętych działań na poziomie Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii Dziekan powołuje Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia, z kolei w celu realizacji działań na poziomie kierunku studiów Rektor powołuje Rady Programowe dla każdego kierunku studiów. W skład Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia wchodzi Prodzikan jako przewodniczący, pięciu nauczycieli zatrudnionych na Wydziale, przedstawiciel studentów wskazany przez Wydziałową Radę Samorządu studentów oraz przedstawiciel doktorantów studiujących na Wydziale wskazany przez Radę Doktorantów. Z kolei w skład Rady Programowej kierunku technologia żywności i żywienie człowieka wchodzi przewodniczący powołany przez Rektora, 6 nauczycieli zatrudnionych na Wydziale i prowadzących zajęcia na kierunku oraz dwóch studentów (po jednym z każdego stopnia studiów).

System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia jest dokumentem opisującym wszystkie działania na rzecz jakości kształcenia, określającym odpowiedzialność osób objętych systemem za wykonanie przypisanych działań oraz wskazującym sposób wykorzystywania informacji o sukcesach i niepowodzeniach w realizacji przypisanych zadań oraz wykorzystania tych informacji do prowadzenia racjonalnej polityki kształcenia na Wydziale.

Zarówno uczelniany, jak i wydziałowy System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia stanowi dokument, który wskazuje, że kluczowym elementem Systemu jest monitorowanie i okresowy przegląd programu kształcenia oraz ocena osiągnięcia przez studentów efektów uczenia.

Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii funkcjonujący Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia (WSZJK) ma umożliwić systematyczne monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu kształcenia na wszystkich kierunkach i poziomach studiów wyższych, prowadzonych na Wydziale, pod kątem realizacji i sposobów weryfikacji zakładanych efektów uczenia się, analizy dostosowania efektów uczenia do wymogów rynku pracy, aktualizacji programów studiów, oceny poziomu merytorycznego jakości prac dyplomowych oraz prawidłowości przeprowadzania egzaminu dyplomowego, koordynowanie ankietyzacji dotyczącej studenckiej oceny nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na realizowanych kierunkach studiów, analizy wyników oceny jakości kształcenia (wyników przeprowadzonych egzaminów, prac etapowych hospitacji zajęć).

Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkami studiów, w tym kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, realizowanymi przez Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii w zakresie projektowania, zatwierdzania i doskonalenia programów sprawuje Dziekan Wydziału. Dziekan współpracuje z Prodzikanem, który jest przewodniczącym Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz Radą Programową kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Na stronie internetowej Wydziału są dostępne coroczne raporty z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia, które przed upowszechnieniem przedstawiane są Dziekanowi, kolegium wydziałowemu oraz Uczelnianej Komisji ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia. Powyższe dokumenty zawierają rezultaty oceny jakości kształcenia na Wydziale i przedstawiają również zalecenia dotyczące planu naprawczego dla poprawy jakości kształcenia. Zespół Oceniający przeanalizował dane zawarte w Raporcie Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii

Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z doskonalenia jakości kształcenia w roku akademickim 2018/2019. Bazując na powyższym dokumencie należy stwierdzić, że nauczyciele prowadzący zajęcia m.in. na kierunku studiów technologia żywności i żywienie człowieka udokumentowali osiągnięcie założonych efektów uczenia przez studentów, którzy uzyskali ocenę dostateczną z danego modułu. W uwagach jakie zgłaszali nauczyciele akademicki, a które mogły mieć wpływ na trudności w osiągnięcie założonych efektów uczenia przez studentów wymieniano: zbyt dużą liczebność osób w grupach laboratoryjnych, niewystarczającą liczbę godzin ćwiczeń laboratoryjnych, późną porę prowadzenia zajęć oraz niską frekwencję studentów na wykładach. W powyższym dokumencie została również zawarta analiza satysfakcji dyplomanta kierunku studiów technologia żywności na temat odbytych studiów pod kątem spełnienia oczekiwań odnośnie przebytych studiów, programu kształcenia, postawy nauczycieli i promotora; b) analiza satysfakcji studenta, która dotyczyła tylko nauczycieli akademickich zatrudnionych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii; c) dostosowanie efektów uczenia do wymogów rynku pracy; d) ocena jakości prac dyplomowych w semestrze zimowym 2018/2019.

Projektowanie programów kształcenia przebiega zgodnie z wytycznymi sformułowanymi przez Senat Uczelni (Uchwała nr 56/2019-2020 z dnia 28 lutego 2020 roku) Szczegółowe zasady przygotowania, modyfikacji programów kształcenia, a także udział w tych procesach interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych dokonywane są przez Radę Programową kierunku studiów technologia żywności i żywienie człowieka. Do źródeł informacji, uwzględnianych w projektowaniu programu kształcenia, należą: opinie nauczycieli akademickich, wyniki przeprowadzanej wśród studentów ankiety oceniającej zajęcia dydaktyczne, wnioski z analizy sylabusów oraz corocznie opracowywanych wyników z oceny efektów kształcenia. Przygotowując modyfikację programu studiów przeprowadza się ponadto konsultacje z przedstawicielami nauczycieli akademickich i studentów, prosząc o wskazanie zdiagnozowanych przez nich problemów w dotychczas realizowanym programie. Z informacji uzyskanych przez Zespół Oceniający w toku wizytacji wynika, iż podczas tworzenia koncepcji i programu kształcenia na wizytowanym kierunku opierano się także na wzorcach krajowych i międzynarodowych, oczekiwaniach interesariuszy zewnętrznych oraz zapotrzebowaniu i wymogach rynku pracy. Jednostka monitoruje zmiany zachodzące w otoczeniu, na rynku pracy oraz identyfikuje potrzeby studentów i absolwentów, a pozyskane w ten sposób informacje wykorzystuje w procesie doskonalenia programów i oferty kształcenia. Przykładami zmian w programie studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka wprowadzonych przez Radę Programową kierunku w roku akademickim 2020/2021 na wniosek nauczycieli, studentów oraz interesariuszy zewnętrznych było: na pierwszym stopniu a) w semestrze II usunięto moduł *rachunkowość*; b) w semestrze III wprowadzono moduł *analiza ogólna i sensoryczna żywności* w zamian za moduł *analiza żywności* i jednocześnie zwiększono wymiar godzinowy modułu z 45 na 60 godzin oraz wprowadzono do przedmiotu treści i literaturę związaną z analizą sensoryczną żywności; c) z semestru IV moduł *dodatki do żywności* przeniesiono z semestru IV na semestr VI; d) w semestrze VI usunięto moduł *ekologiczne uwarunkowania produkcji żywności*, natomiast wprowadzono moduł *prawo żywnościowe*, przy czym przedmiot wcześniej był realizowany w semestrze III na II stopniu studiów; e) usunięto z modułu elektyw kierunkowy 1 i 2 elektwy *analiza sensoryczna* i *prawo żywnościowe*. Treści realizowane w ramach tych elektyw zostały wprowadzone odpowiednio do modułów *analiza ogólna i sensoryczna żywności* oraz *prawo żywnościowe*. Z kolei zmiany wprowadzone do programu studiów drugiego stopnia to wprowadzenie dwóch nowych *technologii specjalizacji* 1, 2 i 3 tj. *technologia mleka* 1, 2, 3 oraz *technologia mięsa* 1, 2, 3 zamiast za moduł *żywność pochodzenia zwierzęcego w technologii i żywieniu* 1, 2, 3.

Interesariusze zewnętrzni, pomimo, że nie są członkami Rady Programowej kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, mają wpływ na ofertę dydaktyczną Wydziału, umożliwiając dostęp do praktyk studenckich, laboratoriów przemysłowych, stypendiów, mają wpływ na zmiany w programach kształcenia, mogą uzgadniać programy praktyk realizowanych na terenach przedsiębiorstw.

Programy studiów i związane z nimi treści kształcenia podlegają ciągłej ewaluacji. Wynika to m.in. z wydziałowych inicjatyw projakościowych, semestralnych wyników ankiet i hospitacji, a także rozmów z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, które sygnalizuje zapotrzebowanie na absolwentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii w tym ocenianego kierunku studiów wyposażonych w konkretne umiejętności. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego, którzy wzięli udział w spotkaniu z ZO PKA nie mieli zastrzeżeń do programu studiów, jak również wiedzy teoretycznej i umiejętności absolwentów kierunku studiów technologia żywności i żywienie człowieka, jednak zwrócili uwagę na a) potrzebę poszerzenia wiedzy dotyczącej systemów zarządzania jakością (HACCP, GMP, GHP), b) zwracanie szczególnej uwagi studentom na jakość i bezpieczeństwo żywności c) możliwość udoskonalenia umiejętności poprzez zwiększenie liczby godzin praktyk. Niewątpliwie treści kształcenia weryfikowane są przez samych studentów, którzy w anonimowych i dobrowolnych co semestralnych ankietach satysfakcji studenta oceniają nauczycieli prowadzących zajęcia ale też również realizowane przedmioty.

W czasie spotkania ze studentami zespół oceniający PKA uzyskał informację, że na podstawie informacji i opinii zawartych w ankietach studenckich zostały usunięte z programu studiów pierwszego stopnia przedmioty *rachunkowość* oraz *ekologiczne uwarunkowania technologii żywności*, natomiast zwiększono liczbę godzin z języka angielskiego wprowadzając język specjalistyczny.

Zgodnie z opinią zarówno nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku studiów, w tym będących członkami Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia i Rady Programowej kierunku studiów technologia żywności i żywienie człowieka niezwykle istotnym źródłem informacji o programie studiów są ankiety absolwentów. W roku akademickim 2018/2019 42 absolwentów studiów drugiego stopnia kierunku technologia żywności i żywienie człowieka wypełniło ankietę absolwenta z której należy wyciągnąć następujące wnioski: 1) najchętniej wybieraną aktywnością dodatkową przez studentów ocenianego kierunku, było uczęszczanie do kół naukowych. 2) najmniej aktywni poza programem studiów okazali się studenci technologii żywności i żywienia człowieka drugiego stopnia, wśród których 78,6 % ankietowanych zadeklarowała brak uczestnictwa w jakichkolwiek formach aktywności dodatkowej. c) najwięcej osób pracujących zgodnie z kierunkiem swoich studiów było na kierunku na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka drugiego stopnia - 23,8 %; d) ponad połowa wszystkich ankietowanych studentów (suma odpowiedzi „tak” i „raczej tak”), z kierunku technologia żywności i żywienie człowieka uważa, że absolwent kończący studia jest poszukiwany na rynku pracy, e) większość absolwentów kierunku technologia żywności i żywienia człowieka stopnia stopnia, uważa, że umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwią zdobycie zadowalającej pracy. f) w pytaniach dotyczących zmian w programach kształcenia studenci w większości wskazali więcej kształcenia praktycznego, jak również konieczność lepszego przygotowania z zakresu obcego języka specjalistycznego, g) absolwenci przekazali swoje opinie na temat przedmiotów, które uważają za całkowicie zbędne, wymagających gruntownej zmiany, czy te które okazały się przydatne w pracy zawodowej. Absolwenci technologii żywności studiów stopnia, za przedmiot całkowicie zbędny uznali: *rachunkowość* (przedmiot został usunięty z programu studiów), *wykład monograficzny* oraz *ekonomikę przedsiębiorstw żywnościowych*. Przedmiot, który należy poddać gruntownej zmianie według ankietowanych to: technologia węglowodanów, żywność

ekologiczna, a także wykład monograficzny. Natomiast najbardziej przydatne w pracy zawodowej okazały się przedmioty takie jak: systemy jakości i analiza żywności; h) studenci technologii żywności drugiego stopnia chcieliby więcej zajęć praktycznych oraz takich, które dotyczą przygotowania z zakresu bezpieczeństwa żywności HACCP, GMP. Dane uzyskane z analizy ankiet absolwenta wykorzystywane są do doskonalenia programów kształcenia oraz procesu kształcenia czego przykładem są m.in. wprowadzone zmiany w programie studiów.

Efekty uczenia się dla każdego przedmiotu, jak i metody ich weryfikacji, określone są w kartach przedmiotów. Karta danego przedmiotu wypełniana jest przez nauczyciela akademickiego odpowiedzialnego za dany przedmiot i podawana do wiadomości studentów w terminie 14 dni od rozpoczęcia zajęć dydaktycznych. W karcie nauczyciel podaje też zasady dotyczące oceniania studentów. Nauczyciele akademicy realizujący zajęcia dokonują oceny indywidualnych osiągnięć studenta w zakresie efektów uczenia oraz osiągnięć studenta w ramach danej formy zajęć. Są także zobowiązani do ich dokumentowania oraz do przekazania nauczycielowi odpowiedzialnemu za przedmiot/moduł osiągnięć studenta z danej formy zajęć. Nauczyciele akademicy odpowiedzialni za przedmiot/moduł dokonują oceny osiągnięć studenta i po zakończeniu semestru i na jej podstawie podejmują decyzję w sprawie ewentualnego doskonalenia procesu realizacji przedmiotu. Dziekan jako osoba odpowiedzialna za dany kierunek, a także członkowie Wydziałowej Komisji ds. jakości Kształcenia oraz Rady Programowej kierunku czuwają nad monitorowaniem osiąganych przez studentów efektów uczenia poprzez okresową analizę wskaźników ilościowych (np. rozkłady ocen) oraz jakościowych (np. wniosków z ankiet studenckich i hospitacji), w przygotowywanych po każdym semestrze raportach. Wyniki z tej analizy są przedstawiane raz w roku na Radzie Wydziału wraz z sugestiami dotyczącymi ewentualnych zmian, zarówno w samym WSZJK, jak i programach kształcenia. Dziekan omawia na posiedzeniach Rady Wydziału wyniki sesji egzaminacyjnych, egzaminu dyplomowego, a także stopień osiągnięcia efektów uczenia na praktykach zawodowych. Członkowie Rady Programowej wyznaczeni do przeprowadzenia oceny dokonują weryfikacji sylabusów wszystkich przedmiotów występujących w programie kształcenia na ocenianym kierunku i poziomie kształcenia w celu sprawdzenia poprawności w ich wypełnianiu, oceniają zgodność sylabusów z programem kształcenia, oceniają poprawność zaplanowanej liczby godzin zajęć i proporcji wykładów do ćwiczeń dla realizacji założonych treści i efektów uczenia, sprawdzają trafność doboru metod weryfikacji efektów uczenia przedstawionych przez prowadzących w sylabusach, oceniają poprawność wymagań egzaminacyjnych i zaliczeniowych ustalonych w sylabusie przedmiotu, weryfikują poprawność przypisania przedmiotowi punktów ECTS, liczbę godzin przeznaczonych na pracę własną studenta, zadania pracy własnej studenta, czas przeznaczony na konsultacje, egzamin lub zaliczenie przedmiotu; oceniają dobór i kwalifikacje nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne z przedmiotu, w oparciu o dorobek dydaktyczny, naukowy lub doświadczenie zawodowe i ich związek z efektami uczenia zdefiniowanymi dla prowadzonego przedmiotu. Rada Programowa kierunku studiów bierze udział w ewaluacji prac dyplomowych przez zatwierdzenie tematów prac inżynierskich i magisterskich. Również raz w roku członkowie Rady Programowej kierunku studiów technologia żywności i żywienie człowieka przeprowadzają walidację teczek programowych przez losowy wybór 20 teczek przedmiotów. ZO PKA na podstawie analizy prac etapowych (egzaminu oraz zaliczenia końcowe) stwierdził, że formy realizacji efektów uczenia, przyjęte metody ich weryfikacji oraz rozkład ocen uzyskiwanych przez studentów jest właściwy.

Polityka jakości procesu kształcenia prowadzona jest również przez hospitacje zajęć dydaktycznych. Nauczyciele akademicy zatrudnieni na Wydziale Nauk o Żywności, w tym również osoby prowadzące zajęcia na ocenianym kierunku studiów podlegają hospitacjom, przy czym częstotliwość

hospitowanych zajęć zależy od czasu zatrudnienia nauczyciela akademickiego prowadzącego dane zajęcia. Jeżeli nauczyciel akademicki ma staż pracy dydaktycznej powyżej 5 lat to hospitacje przeprowadzanych przez niego zajęć muszą się odbyć raz na cztery lata, jeżeli staż pracy nauczyciela akademickiego wynosi do 5 lat to zajęcia prowadzone przez niego muszą być hospitowane raz w roku, natomiast zajęcia prowadzone przez doktorantów są hospitowane dwukrotnie w ciągu roku akademickiego. Zajęcia do hospitacji typuje się w każdym semestrze kierownik danej jednostki i również kierownik jednostki jest jedyną osobą hospitującą zajęcia. Podczas hospitacji oceniany jest sposób prowadzenia zajęć, spójność treści, zgodność treści nauczania z założeniami i kartą przedmiotu oraz założonymi efektami kształcenia. Po sporządzeniu protokołu zostaje on podany do wiadomości nauczycielowi, który prowadził zajęcia w czasie hospitacji. W przypadku gdyby hospitowany pracownik uzyskał negatywną opinię w protokole hospitacji zajęć dydaktycznych, dziekan i kierownik katedry są zobowiązani do przeprowadzenia rozmowy wyjaśniającej i ustalenia czynności mających doprowadzić do poprawy zaistniałej sytuacji. Jeżeli bardzo niska ocena pracy danego nauczyciela powtarza się, wówczas jest on zagrożony zwolnieniem.

ZO PKA po zapoznaniu się z udostępnionymi protokołami z hospitacji zajęć stwierdza, że wyniki przeprowadzonych hospitacji w latach 2016-2019 wskazują na odpowiednie i prawidłowe przygotowanie merytoryczne nauczycieli akademickich i ich właściwe zaangażowanie w prowadzenie zajęć. Również przeprowadzone przez członków ZO PKA w czasie wizytacji hospitacje zajęć (wykładów i ćwiczeń) prowadzonych on-line potwierdzają odpowiednie przygotowanie kadry dydaktycznej prowadzącej zajęcia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka studia pierwszego i drugiego stopnia.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10 (kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

kryterium spełnione

Uzasadnienie

Prowadzona polityka jakości w ramach funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewniania 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; również prowadzona współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym zapewnia udział interesariuszy zewnętrznych przede wszystkim w procesie akceptacji realizowanego procesu kształcenia. Przeprowadzana jest systematyczna ocena programu studiów, a także monitorowany jest stopień osiągania zakładanych efektów uczenia na podstawie cyklicznie zbieranych danych i informacji.

Monitorowanie programu kształcenia prowadzone jest na wszystkich rodzajach zajęć i na prawie każdym etapie kształcenia. Wnioski z analizy programów wykorzystywane są przy jego doskonaleniu. Pozytywne opinie studentów dotyczące programu studiów i realizacji samego procesu kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów uczenia pozwalają na przyjęcie wniosku, że działania doskonalące podejmowane przez Wydział są odpowiednio skuteczne.

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

brak

Zalecenia

brak

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)

Zespół oceniający PKA w dniach 8-10.05.2013 r. przeprowadził ocenę instytucjonalną na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, która była poprzedzona oceną jakości kształcenia dokonaną na kierunkach: biotechnologia oraz technologia żywności i żywienie człowieka na podstawie przepisów obowiązujących do 30.09.2011 r. Wydział otrzymał ocenę pozytywną. Ocena końcowa kryterium ogólnego 1, 4, 5 i 7 była - *w pełni*, a kryterium 2, 3, 6 i 8 - *znacząco*. Zawarte w Raporcie uwagi zostały w pełni wykorzystane w celu poprawy jakości kształcenia. Szczegółowo uwagi dotyczyły:

Zalecenie

Głównie niedoskonałości Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia na Uniwersytecie Przyrodniczym. Zespół zwracał uwagę na brak jasno sformalizowanych procedur i narzędzi służących do systematycznej oceny efektywności WSZJK, dopracowania i doskonalenia metod weryfikacji kompetencji społecznych na studiach pierwszego i drugiego stopnia.

Charakterystyka działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności oraz ocena ich skuteczności

Po wizytacji Zespołu na Uczelni wprowadzono wiele procedur dotyczących procesu kształcenia poprzez doskonalenie zapisów w dokumentach WSZJK (Uchwała Senatu nr 53 z dn. 28.02.2020 r.) oraz przyjęcie przez Wydział procedur zawartych w Wydziałowej Księdze Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Na obecnym etapie niedoskonałości te zostały wyeliminowane przez stosowanie dopracowanych procedur.

Zalecenie

Zalecono wprowadzenie mechanizmów weryfikujących program studiów i dobór kadry naukowej, pod kątem możliwości osiągnięcia i realizacji założonych efektów kształcenia.

Charakterystyka działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności oraz ocena ich skuteczności

W celu podnoszenia jakości kształcenia kadra, której powierzane są zajęcia z przedmiotów zawodowych i specjalistycznych musi spełniać wymogi zawarte w Uchwale 2017-2018 Rady Wydziału z dnia 25.04.2018 r.

Zalecenie

W opinii Zespołu oceniającego mankamentem jest realizacja programu studiów doktoranckich. Wydział nie realizuje własnych studiów doktoranckich, ale kształci doktorantów w ramach ogólnouczelnianych studiów. Na Wydział każdego roku przychodziło 5 doktorantów, którzy realizują program wspólny dla 3 Wydziałów: Agrobioinżynierii, Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu oraz Nauk

o Żywności i Biotechnologii (od roku 2013 Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii oraz Wydział Inżynierii Produkcji).

Charakterystyka działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności oraz ocena ich skuteczności

W roku 2019 utworzono w Uniwersytecie Przyrodniczym Szkołę Doktorską "Produkcja żywności o podwyższonych walorach zdrowotnych", kształcącą w 4 dyscyplinach w dziedzinie nauk rolniczych.

Zalecenie

W realizacji programów studiów nie uczestniczą nauczyciele z zagranicy, ale w miarę możliwości zapraszamy osoby zatrudnione w firmach/instytucjach związanych z przemysłem, które omawiają konkretne zagadnienia np. zasad funkcjonowania zakładów różnych branż przemysłu spożywczego, zgodnie z zainteresowaniami studentów.

Charakterystyka działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności oraz ocena ich skuteczności

Konsultacje prowadzone są też z firmami: BioMaxima S.A. Lublin, Biomed-Lublin A.S., Vitagenum Sp. Z o. o., Nexbio Sp. Z o. o. W ramach realizacji projektu "Zintegrowany Program Rozwoju UP w Lublinie" zapraszamy studentów na spotkania panelowe z pracodawcami i instytucjami rynku pracy. Programy nauczania są opiniowane przez osoby z otoczenia społeczno-gospodarczego i przekazywane przez nie uwagi są uwzględnione przed zatwierdzeniem przed Senat UP.