



w sprawie oceny programowej na kierunku gastronomia - sztuka kulinarna prowadzonym na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim

§ 1

Na podstawie art. 245 ust. 1 pkt 2 w zw. z art. 258 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 478) Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej, po zapoznaniu się z opinią zespołu nauk rolniczych, stanowiącą załącznik do niniejszej uchwały, raportem zespołu oceniającego oraz stanowiskiem Uczelni, w sprawie oceny programowej, na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna prowadzonym na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim, wydaje ocenę:

pozytywną

§ 2

Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej stwierdza, że proces kształcenia realizowany na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie umożliwia studentom kierunku gastronomia – sztuka kulinarna osiągnięcie założonych efektów uczenia się dla studiów pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim.

Wszystkie kryteria określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 12 września 2018 r. w sprawie kryteriów oceny programowej (Dz. U. z 2018 r. poz. 1787), uszczegółowione w załączniku nr 2 do Statutu Polskiej Komisji Akredytacyjnej, stanowiącym załącznik do uchwały nr 4/2018 Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 13 grudnia 2018 r. ze zm., zostały spełnione, co uzasadnia wydanie oceny pozytywnej.

§ 3

Następna ocena programowa na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna w uczelni wymienionej w § 1 powinna nastąpić w roku akademickim 2026/2027.

§ 4

1. Uczelnia niezadowolona z uchwały może złożyć wniosek o ponowne rozpatrzenie sprawy.
2. Wniosek, o którym mowa w ust. 1, należy kierować do Polskiej Komisji Akredytacyjnej w terminie 14 dni od dnia doręczenia uchwały.
3. Na składającym wniosek o ponowne rozpatrzenie sprawy na podstawie art. 245 ust. 4 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce ciąży obowiązek zawiadomienia Ministra Edukacji i Nauki o jego złożeniu.

§ 5

Uchwałę Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej otrzymują:

1. Minister Edukacji i Nauki,
2. Rektor Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

§ 6

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący

Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Podpisano podpisem kwalifikowanym w dniu 31.03.2021

Krzysztof Diks



Opinia zespołu nauk rolniczych

w sprawie oceny programowej

Nazwa kierunku studiów: gastronomia – sztuka kulinarna

Poziomy studiów: studia pierwszego stopnia

Profil studiów: ogólnoakademicki

Forma studiów: stacjonarne

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek:

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

Data przeprowadzenia wizytacji: 15-16 grudnia 2020

Warszawa, 2021

Spis treści

1. Ocena stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej	4
2. Uzasadnienie oceny stopnia spełnienia każdego z szczegółowych kryteriów oceny programowej (w porządku według poszczególnych kryteriów)	5
3. Opinia dotycząca 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 według poszczególnych zaleceń)	10
4. Wniosek końcowy i propozycja oceny programowej	10
5. Rekomendacja przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia wraz z określeniem kategorii i uzasadnieniem (jeśli dotyczy).....	11

Opinia została sporządzona na podstawie raportu zespołu oceniającego PKA w składzie:

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

członkowie:

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

oraz stanowiska Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, przedstawionego w piśmie UWM-REK.060.6.2021 z 16 lutego 2021 r.

1. Ocena stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej

Szczegółowe kryterium oceny programowej	Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium określona przez zespół oceniający PKA w raporcie z wizytacji kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione	Ocena stopnia spełnienia kryterium ustalona przez zespół działający w ramach dziedziny lub zespół do spraw kształcenia nauczycieli kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	kryterium spełnione częściowo	kryterium spełnione
Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	kryterium spełnione częściowo	kryterium spełnione
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	kryterium spełnione	kryterium spełnione
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	kryterium spełnione częściowo	kryterium spełnione

2. Uzasadnienie oceny stopnia spełnienia każdego z szczegółowych kryteriów oceny programowej (w porządku według poszczególnych kryteriów)

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

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku gastronomia - sztuka kulinarna w pełni wpisują się w misję, strategię i politykę jakości UWM w Olsztynie. Kierunek został prawidłowo przyporządkowany do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia, w której prowadzone są badania naukowe. Wydział legitymuje się współpracą z otoczeniem społeczno-gospodarczym, co w połączeniu z dobrze wyposażoną bazą naukowo-dydaktyczną umożliwia wykształcenie studentów zgodnie z zapotrzebowaniem współczesnego rynku pracy. Koncepcja i cele kształcenia zostały określone we współpracy z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. W koncepcji kształcenia założono, że absolwent studiów pierwszego stopnia jest przygotowany do pracy na różnych stanowiskach w zakładach gastronomicznych i jest ekspertem kulinarnym posiadającym wiedzę o charakterze praktyczno-aplikacyjnym, nie tylko w zakresie gastronomii, ale także nauk humanistycznych i ekonomicznych. Są także właściwie przygotowani do aktywności naukowej, w tym do kontynuowania nauki na studiach drugiego stopnia. Ponadto absolwent posiada umiejętności komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 oraz nabywa wszystkie wymagane kompetencje inżynierskie. Niemniej jednak wizytacja wykazała, że efekty uczenia się nie w pełni korespondują z koncepcją i celami kształcenia. Nie wszystkie kierunkowe efekty uczenia się odnoszą do dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której został w 100% przyporządkowany kierunek. Ponadto w efektach uczenia się sformułowanych dla kierunku nie uwzględniono wszystkich charakterystyk drugiego stopnia PRK właściwych dla poziomu 6 oraz efekty inżynierskie nie określono zgodnie z charakterystykami drugiego stopnia dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK dotyczących uzyskania kompetencji inżynierskich. W odpowiedzi na raport z wizytacji Uczelnia poinformowała, że proces modyfikacji programów studiów w zakresie ich dostosowania do opisów charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6-8 PRK przebiega w Uczelni sukcesywnie, a prace związane z programem studiów dla kierunku gastronomia-sztuka kulinarna zwieszono w marcu 2020 r. „ze względu na wprowadzony stan epidemii w Polsce” (cyt. z odpowiedzi Uczelni na raport z wizytacji). Jak wskazuje JM Rektor UWM w odpowiedzi na raport z wizytacji prace zostały wznowione we wrześniu 2020 r., a ich efektem jest uchwała nr 52 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 29 stycznia 2021 r. w sprawie ustalenia programu studiów kierunku gastronomia – sztuka kulinarna dla poziomu studiów pierwszego stopnia – inżynierskich o profilu ogólnoakademickim. W uchwale tej efekty uczenia się zostały zdefiniowane zgodnie z rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Jednak, co ważniejsze, zgodnie z zaleceniem Zespołu oceniającego PKA kierunkowe efekty uczenia w pełni korespondują z koncepcją i celami kształcenia oraz zakładaną sylwetką absolwenta. W związku z tym stanowi to podstawową przesłankę do zmiany oceny kryterium spełnione częściowo na kryterium spełnione.

Niemniej jednak polemizując ze stanowiskiem Uczelni wyrażonym na str. 3-4 odpowiedzi na raport z wizytacji dotyczącym 8 efektów zdefiniowanych w oparciu o KRK w efektach m.in. takich jak K1A_W15 (Zna podstawowe metody i narzędzia stosowane do analizy i monitorowania zmian jakości żywności), K1A_W17 (Zna podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz metody określania wartości energetycznej żywności), K1A_W19 (Charakteryzuje wpływ przechowywania i procesów technologicznych na jakość żywności i potraw), K1A_W20 (Zna podstawy inżynierii procesów jednostkowych w gastronomii) nie chodzi o podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych tworzących podstawy teoretyczne właściwe dla programu studiów. Efekty te są jednymi

z podstawowych efektów definiujących zakres osiąganą przez studentów wiedzy o charakterze kierunkowym. W związku z tym zgodnie rozporządzeniem z dnia 14 listopada 2018 r. powinny one być osiągnięte w stopniu zaawansowanym.

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

W trakcie wizytacji wykazano, że treści programowe realizowane na studiach są częściowo zgodne z celami kształcenia i sylwetką absolwenta. W przypadku niektórych przedmiotów (*hodowla roślin i nasiennictwo; uprawa roślin a jakość surowca; chów i hodowla zwierząt a jakość produktu; pszczelarstwo i miodosytnictwo*) treści nie były zgodne z celami kształcenia i sylwetką absolwenta i zdecydowanie wykraczały poza zasób niezbędny osobie przygotowującej się do pracy w branży gastronomicznej. Z wyjątkiem zakwestionowanych powyżej zajęć dydaktycznych treści pozostałych przedmiotów były zgodne z aktualnym stanem wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której w całości przyporządkowano kierunek. Treści zajęć dydaktycznych umożliwiają także osiągnięcie wszystkich efektów inżynierskich. Wykazano także, że treści programowe były na ogół specyficzne dla zajęć, jednak w kilku przypadkach stwierdzono ich powtarzanie w ramach różnych przedmiotów. Sylabusy zajęć dydaktycznych zawierały wszystkie niezbędne informacje i były przygotowane w zasadzie poprawnie. Zauważono jednak, że wykazy zalecanej do niektórych przedmiotów literatury podstawowej są mało precyzyjne lub zbyt obszerne w stosunku do nakładu pracy studenta mierzonego liczbą punktów ECTS. W odpowiedzi na raport z wizytacji Uczelnia przedstawiła nowy program studiów, w którym uwzględniono wszystkie uwagi Zespołu oceniającego PKA. m.in. z programu studiów usunięto zajęcia dydaktyczne takie jak: *hodowla roślin i nasiennictwo, uprawa roślin a jakość surowca, chów i hodowla zwierząt a jakość produktu, pozyskiwanie i ocena surowców zwierzęcych, pozyskiwanie i ocena ryb oraz bezkręgowców wodnych*. Natomiast w nowym programie studiów zaplanowano przedmioty: *towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego oraz towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego*. Analizując treści kształcenia w/w zajęć należy stwierdzić, że pozwalają one na realizację efektów uczenia zajęć i są zgodne z celami kształcenia. W nowym programie wyeliminowano także powtarzanie się treści w różnych zajęciach dydaktycznych. Uczelnia zadeklarowała również, że w najbliższym czasie Rada programowa kierunku dokona przeglądu sylabusów i zwróci szczególną uwagę na aktualność wskazanej literatury przedmiotu.

Czas trwania studiów, nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do poszczególnych zajęć zostały oszacowane poprawnie i zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się wraz z kompetencjami inżynierskimi. Liczbę godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów określona w programie studiów łącznie oraz dla poszczególnych zajęć i liczbę punktów ECTS uzyskiwaną w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia określono prawidłowo. Sekwencja zajęć, formy zajęć i proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Uwagę Zespołu oceniającego PKA dotyczącą nieprawidłowej sekwencji zajęć z *chemii i chemii żywności* Uczelnia uwzględniła w nowym programie studiów. Udział liczby godzin zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, przekracza 50% i spełnia wymagania dla studiów o profilu ogólnoakademickim. Program studiów umożliwia także naukę języka obcego na poziomie B2, w tym zaznajomienie się ze słownictwem specjalistycznym. W planie studiów przewidziano zajęcia z nauk humanistycznych i społecznych, w liczbie punktów ECTS zgodnej z określonymi wymaganiami. Dzięki zmianom w programie studiów studenci mają możliwość elastycznego kształtowania swojej ścieżki

kariery poprzez katalog zajęć obieralnych. Praktyki zawodowe, ich program, organizacja i nadzór nad realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów zapewniają prawidłową realizację praktyk oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Organizacja praktyk i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady.

Metody kształcenia są zróżnicowane, zorientowane na studentów, motywują ich do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się oraz umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się, w tym w szczególności umożliwiają przygotowanie do działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku. Organizacja procesu nauczania zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na nauczanie i uczenie się oraz weryfikację i ocenę efektów uczenia się.

Reasumując, w odpowiedzi na raport z wizytacji Uczelnia ustosunkowała się do wszystkich zaleceń i rekomendacji Zespołu wizytującego przedstawiając argumenty i skuteczne działania, które pozwalają na zmianę oceny kryterium na kryterium spełnione.

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

Na kierunku gastronomia-sztuka kulinarna przyjęto przejrzyste zasady rekrutacji umożliwiające dobór odpowiednich kandydatów o określonych sprecyzowanych umiejętnościach wstępnych niezbędnych do podjęcia studiów na kierunku. Rekrutacja na studia na kierunku jest transparentna i uwzględnia zasadę równych szans i nie budzi żadnych wątpliwości.

Przyjęta przez Uczelnię procedura dyplomowania jest dostosowana do specyfiki kierunku. Rodzaj, charakter i tematyka prac dyplomowych są właściwe dla kierunku gastronomia – sztuka kulinarna oraz ściśle powiązane z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Merytoryczny poziom ocenianych prac dyplomowych jest dobry lub bardzo dobry, mają one w zdecydowanej większości przypadków charakter inżynierski. Jednak zalecenia zawarte w Poradniku dyplomanta dotyczące realizacji i opracowywania prac inżynierskich oraz przyjęta struktura pracy nie wskazują jednoznacznie na ich technologiczny/projektowy charakter. W odpowiedzi na raport Uczelnia poinformowała, że Wydziałowy Zespół ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (WZZJK) dokonał korekty Poradnika dyplomanta. Opracowano zalecenia dotyczące struktury prac o charakterze projektowym i ekspertyzy inżynierskiej.

Przyjęty na Uczelni system weryfikacji efektów uczenia się umożliwia monitorowanie postępów studentów w procesie uczenia się. Stosowane metody weryfikacji i oceny w większości zapewniają weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia efektów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Niewłaściwym jest jednak stosowanie tych samych metod weryfikacji kompetencji społecznych i umiejętności wyłącznie na podstawie kolokwium czy pisemnego egzaminu. Uczelnia wskazała, że nauczyciele zostali poinformowani o rekomendacji zespołu oceniającego PKA, a przy planowanym przeglądzie sylabusów Rada programowa kierunku zwróci uwagę na poprawność metod weryfikacji kompetencji społecznych i umiejętności. Rodzaj, forma i tematyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów jest dostosowana do poziomu studiów i profilu ogólnoakademickiego. Jest zgodna z dyscypliną technologia żywności i żywienia oraz pozwala na weryfikację zakładanych efektów uczenia się. Stosowane metody weryfikacji umożliwiają sprawdzenie przygotowania do prowadzenia działalności naukowej i opanowania języka obcego na poziomie B2. Wydział systematycznie monitoruje i ocenia postępy studentów w procesie uczenia.

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

Liczebność, struktura i kwalifikacje kadry naukowo-dydaktycznej kierunku gastronomia – sztuka kulinarna zapewniają prawidłową realizację programu studiów w zakresie ujętym w opisie efektów uczenia się dla kierunku. W obsadzie kadrowej kierunku są osoby posiadające tytuł zawodowy inżyniera, w tym nauczyciele legitymujące się dorobkiem z technologii żywności i żywienia oraz współpracujący z firmami z branży gastronomicznej. Niemniej jednak zespół oceniający rekomendował zwiększenie aktywności kierunku w zakresie intensyfikacji badań i dorobku publikacyjnego z technologii gastronomicznej, na co Uczelnia odpowiedziała, że w tym zakresie odnotowano istotny postęp w 2020 r.

Przydział zajęć oraz obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich zapewnia prawidłową realizację procesu dydaktycznego. Wykorzystywane metody dydaktyczne wskazują na właściwe przygotowanie kadry dydaktycznej do prowadzenia zajęć. Nauczyciele akademicy systematycznie podnoszą swoje kwalifikacje zawodowe. Uczestniczą w licznych konferencjach, w tym międzynarodowych, szkoleniach i kursach dokształcających zakończonych uzyskaniem certyfikatu lub kwalifikacji audytora, odbywają krótkoterminowe dydaktyczne staże zagraniczne. Zdobytą wiedzę i doświadczenia zawodowe przekazują studentom podczas wykładów i ćwiczeń, wykorzystują w trakcie seminariów oraz przy realizacji prac dyplomowych. Pracownicy naukowo-dydaktyczni aktywizują studentów kierunku włączając ich w prowadzone badania naukowe w ramach działalności kół naukowych, realizacji prac magisterskich oraz publikacji naukowych. Prowadzona na Wydziale polityka kadrowa jest właściwa. Dobór nauczycieli akademickich jest transparentny, adekwatny do potrzeb związanych z prawidłową realizacją zajęć. Nauczyciele akademicy są oceniani przez studentów w zakresie spełniania obowiązków związanych z kształceniem. Polityka kadrowa obejmuje zasady rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, jak również wszelkich form dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie oraz formy pomocy ofiarom.

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

Wydział Nauki o Żywności UWM w Olsztynie dysponuje bardzo dobrą infrastrukturą dydaktyczną i naukową oraz zasobami bibliotecznymi, informacyjnymi i edukacyjnymi, dostosowanymi zarówno do realizacji programu studiów, jak i prowadzenia badań naukowych. Infrastruktura dydaktyczna zapewnia prawidłową realizację zajęć i umożliwia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Sale wykładowe, seminaryjne i ćwiczeniowe są dostosowane pod względem powierzchni, jak i wyposażenia do procesu dydaktycznego realizowanego na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna. Na szczególne podkreślenie zasługują pracownie technologii gastronomicznej, których wyposażenie jest adekwatne do rzeczywistych warunków przyszłej pracy zawodowej oraz umożliwia przygotowanie i udział studentów w działalności naukowej.

Studenci ocenianego kierunku mają możliwość korzystania z dobrze wyposażonej biblioteki głównej i wydziałowej. Zasoby biblioteki są w stanie zrealizować potrzeby naukowe i dydaktyczne studentów i pracowników ocenianego kierunku, choć sporadycznie odnotowano trudności z dostępem do podręczników występujących w pojedynczych egzemplarzach.

Uczelnia prowadzi również bieżące monitorowanie swych zasobów w celu szybkiego reagowania na potrzeby modernizacji i aktualizacji infrastruktury dydaktycznej i naukowej.

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

Jednostka docenia znaczenie współpracy z interesariuszami zewnętrznymi, stara się współpracować na wielu płaszczyznach z nowoczesnymi ośrodkami o rozpoznanej renomie. Interesariusze zewnętrzni, z którymi współpracuje Jednostka przy prowadzeniu ocenianego

kierunku mają zróżnicowany charakter, ich zakres działalności jest bezpośrednio związany z dyscypliną, do której kierunek jest przyporządkowany, również z koncepcją i celami kształcenia oraz wyzwaniem rynku pracy właściwego dla kierunku. Współpraca z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego jest prowadzona systematycznie i przybiera zróżnicowane formy odpowiednie do wymogów realizacji programu studiów, w szczególności osiągania przez studentów efektów uczenia się. W świetle przeprowadzonych działań przez zespół oceniający PKA znajduje pełne potwierdzenie zawarta w SWOT informacja o silnej stronie kształcenia na ocenianym kierunku: „zgodne z aktualnymi potrzebami rynku pracy, w ścisłej współpracy z praktykami/specjalistami z zakresu gastronomii.” Prowadzone są przeglądy współpracy z otoczeniem w odniesieniu do programu studiów, obejmujące ocenę poprawności doboru instytucji współpracujących, skuteczności form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji, osiąganie przez studentów efektów uczenia się i losy absolwentów, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do rozwoju współpracy, a przede wszystkim doskonalenia kształcenia na ocenianym kierunku.

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

Wydział współpracuje z wieloma zagranicznymi jednostkami naukowymi, głównie z UE np. Niemiec, Grecji, Danii, Francji, Belgii, Anglii, Szwecji, Norwegii, Hiszpanii, a także Japonii, Kanady i USA. Wyjazdy nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna na przestrzeni ostatnich lat mają tendencję wzrostową. Także studenci ocenianego kierunku uczestniczą w wymianie międzynarodowej, choć skala zagranicznych wyjazdów jest niezbyt duża jak na potencjał Wydziału. Natomiast Uczelnia przyjmuje dość dużo studentów z zagranicy, którzy uczestniczą w zajęciach prowadzonych na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna. Na Wydziale Nauki o Żywności gościli także naukowcy z uczelni zagranicznych, którzy prowadzili wykłady dla studentów. Część wykładów realizowana była w ramach wykładów otwartych organizowanych przez Uniwersytet Warmińsko – Mazurski, np. w ramach inauguracji roku akademickiego. Nauczyciele wykorzystują doświadczenia z pobytu w zagranicznych uczelniach do wzbogacania treści kształcenia.

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

System opieki i wspierania oraz motywowania studentów do osiągania efektów studiów jest kompleksowy i skuteczny. Istotnymi elementami tego systemu są nauczyciele akademicki indywidualnie pomagający studentom, wsparcie w działalności naukowej, motywowanie do wyjazdów zagranicznych, wsparcie administracyjne, czy system rozpatrywania skarg i wniosków. Studenci mogą aktywnie udzielać się w różnych kołach naukowych, organizacjach studenckich oraz samorządzie studenckim, które mają zapewnione wsparcie w prowadzonej działalności. Osoby z niepełnosprawnościami mogą korzystać z oferty wsparcia w procesie uczenia się. Uczelnia podejmuje działania na rzecz informowania i edukacji studentów z zakresu bezpieczeństwa. W przypadku pojawienia się sytuacji problematycznych związanych z tokiem studiów oraz funkcjonowaniem na uczelni studenci mogą liczyć na wsparcie pracowników jednostki. Uczelnia wspiera studentów w zakresie przedsiębiorczości oraz w procesie wchodzenia na rynek pracy. Studenci wizytowanego kierunku mają możliwość uczestniczenia w działalności sportowej i kulturalnej, a także rozwijania swoich pasji i zainteresowań. Członkowie Rady Wydziałowego Samorządu Studenckiego, mają zapewnione odpowiednie wsparcie merytoryczne i finansowe. Skuteczność systemu motywowania i wspierania studentów w procesie uczenia się jest systematycznie badana, zarówno w sposób formalny, jak i nieformalny.

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

Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, zrozumiałej oraz zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o kształceniu i realizacji procesu kształcenia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna. Spośród narzędzi, którymi posługuje się Uczelnia w polityce informacyjnej wymienić należy przede wszystkim stronę internetową Uczelni, jednak wykorzystywane są także inne środki przekazu jak np. targi, konferencje, spotkania informacyjne, czy też ulotki i informatory. Informacje podawane przez Uczelnię jak i Wydział do publicznego obiegu dotyczą wszystkich aspektów procesu kształcenia na ocenianym kierunku. Są one systematycznie aktualizowane. Publiczny dostęp do informacji jest także oceniany w ramach Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia.

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

Pod względem formalnym polityka jakości w ramach funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia w sposób przejrzysty i uporządkowany określa postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, oceny i doskonalenia programów studiów. Zapewniony jest udział kadry akademickiej oraz studentów w powyższym procesie. Sięga się także po opinie interesariuszy zewnętrznych dotyczące programu studiów oraz oceny przygotowania studentów i absolwentów kierunku do działalności zawodowej. Podejmuje się systematyczne działania umożliwiające ocenę realizacji programu studiów oraz przyjętych sposobów weryfikacji osiągniętych przez studentów efektów uczenia na każdym etapie kształcenia i wszystkich rodzajach zajęć i działania te są efektywne. Zespół oceniający PKA wykazał, że program studiów jest wprowadzanie systematycznie monitorowany, niemniej jednak nie w pełni uzyskuje się miarodajne wyniki, które mogłyby zostać wykorzystywane do doskonalenia programu, albo reakcja Uczelni była zbyt wolna. W odpowiedzi na raport z wizytacji Uczelnia wskazała, że zaistniały dwie podstawowe przesłanki, które spowodowały opóźnienia w modyfikowaniu programu studiów. Po pierwsze studia na kierunku gastronomia - sztuka kulinarna były uruchomione w oparciu o projekt realizowany z Urzędem Marszałkowskim w Olsztynie pt. „Poprawa jakości usług gastronomicznych i hotelarskich w regionie Warmii i Mazur w latach 2007-2013” i w nim zadeklarowano określoną koncepcję kształcenia wraz z programem. Zgodnie z umową w trakcie obowiązyującego strony okresu trwałości projektu, który mija w 2021 r. nie można do projektu, programu studiów, wprowadzać zmian. Ponadto, kiedy podjęto odpowiednie działania w celu skorygowania programu studiów na kierunku wprowadzono stan epidemii, co spowodowało znaczne opóźnienie prac. Stosowne prace podjęto jesienią 2020 roku, a ich efektem był przyjęty przez Senat UWM nowy program studiów na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna. W związku z tłumaczeniami Uczelni oraz podjęciem przez Uczelnię działań naprawczych proponuje się zmianę oceny kryterium na kryterium spełnione.

3. Opinia dotycząca 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 według poszczególnych zaleceń)

Nie dotyczy – jest to pierwsza ocena kierunku gastronomia - sztuka kulinarna na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie.

4. Wniosek końcowy i propozycja oceny programowej

Zespół nauk rolniczych stwierdza, że proces kształcenia realizowany na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie umożliwia studentom kierunku gastronomia – sztuka

kulinarna osiągnięcie założonych efektów uczenia się dla studiów pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim.

Wszystkie kryteria określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 12 września 2018 r. w sprawie kryteriów oceny programowej (Dz. U. z 2018 r. poz. 1787), uszczegółowione w załączniku nr 2 do Statutu Polskiej Komisji Akredytacyjnej, stanowiącym załącznik do uchwały nr 4/2018 Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 13 grudnia 2018 r. ze zm., zostały spełnione, co uzasadnia wydanie oceny pozytywnej.

Propozycja oceny programowej: ocena pozytywna.

5. Rekomendacja przyznania uczelni Certyfikatu Doskonałości Kształcenia wraz z określeniem kategorii i uzasadnieniem (jeśli dotyczy)
