



Profil praktyczny

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Nazwa kierunku studiów: **technologia i organizacja gastronomii**

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Uniwersytet Przyrodniczy
we Wrocławiu**

Data przeprowadzenia wizytacji: **26-27 maja 2022 r.**

Warszawa, 2022

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. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA	5
4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	6
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	6
Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	11
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	20
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	25
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	29
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	34
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	38
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	40
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	43
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	45
5. 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)	49
6. 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.**

Nie dotyczy. _____ **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

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

Załącznik nr 6. Oświadczenia przewodniczącego i pozostałych członków zespołu oceniającego **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodniczący: prof. dr hab. inż. Wiesław Skrzypczak, członek PKA

członkowie:

1. prof. dr hab. inż. Mariusz Witczak, ekspert PKA
2. prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik, ekspert PKA
3. mgr Marta Jankowska, ekspert PKA ds. pracodawców
4. Philip Łazarski, ekspert PKA ds. studenckich
5. mgr Agnieszka Socha-Woźniak, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku technologia i organizacja gastronomii w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu przeprowadzona została z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2021/2022. Polska Komisja Akredytacyjna po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku.

Wizytacja została przeprowadzona zdalnie, zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej. Zespół oceniający zapoznał się z raportem samooceny przekazanym przez Władze Uczelni. Wizytacja rozpoczęła się od spotkania z Władzami Uczelni i Wydziału, a dalszy jej przebieg odbywał się zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem. W trakcie wizytacji przeprowadzono spotkania z zespołem przygotowującym raport samooceny, osobami odpowiedzialnymi za doskonalenie jakości na ocenianym kierunku, funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia oraz publiczny dostęp do informacji o programie studiów, pracownikami odpowiedzialnymi za umiędzynarodowienie procesu kształcenia, przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, studentami oraz nauczycielami akademickimi. Ponadto przeprowadzono hospitacje zajęć dydaktycznych, dokonano oceny losowo wybranych prac dyplomowych i etapowych, a także przeglądu bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia. Przed zakończeniem wizytacji sformułowano wstępne wnioski, o których Przewodniczący zespołu oceniającego 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 i organizacja gastronomii	
Poziom studiów (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	praktyczny	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek	technologia żywności i żywienia	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	7 sem./ 210 ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym	1520 h/ 57 ECTS (9+6+24+6+12)	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	-	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	31 (1. rok) 25 (2. rok) 21 (3. rok)	
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	1653 h (bez praktyk)	
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	147 ECTS	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	151 ECTS	
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	80 ECTS	

3. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA

Szczegółowe kryterium oceny programowej	Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium określona przez zespół oceniający PKA
---	---

	kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione
Kryterium 1. konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	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 3. przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	kryterium spełnione
Kryterium 4. kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	kryterium spełnione
Kryterium 5. infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	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 7. warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	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 9. publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	kryterium spełnione
Kryterium 10. polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	kryterium spełnione częściowo

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

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

Kształcenie na kierunku studiów technologia i organizacja gastronomii w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu jest realizowane od roku akademickiego 2018/2019 na studiach o profilu praktycznym w trybie stacjonarnym na poziomie pierwszego stopnia. Pierwsza edycja studiów realizowana była

w ramach projektu HoReCaDUO – Uruchomienie i realizacja na UPWr nowego kierunku inżynierskich studiów dualnych o profilu praktycznym „*technologia i organizacja gastronomii*”, który współfinansowany jest ze środków UE w oparciu o działanie 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym. Obecnie kształcenie na ocenianym kierunku polega na realizacji programu kształcenia przemiennego, równolegle w formie zajęć dydaktycznych prowadzonych w uczelni i zajęć praktycznych odbywanych u pracodawcy, na mocy zawieranych umów pomiędzy uczelnią i odpowiednim pracodawcą.

Koncepcja kształcenia na kierunku technologia i organizacja gastronomii jest związana z misją i celami strategicznymi określonymi w strategii rozwoju Uczelni do 2030 r. Strategia ta zakłada między innymi (cel strategiczny 4) rozwój oferty dydaktycznej oraz doskonalenie procesu kształcenia w kontekście potrzeb rynku pracy oraz społeczeństwa opartego na wiedzy, z uwzględnieniem idei uczenia się przez całe życie. Zwrócić tu należy szczególną uwagę na cel strategiczny, którym jest systematyczne dostosowywanie oferty studiów do potrzeb rynku pracy, ze szczególnym uwzględnieniem kształcenia praktycznego. Uruchomienie studiów o silnie zwiększonym udziale praktyk i treściach kształcenia związanych ściśle z dynamicznie rozwijającą się w regionie Dolnego Śląska branżą turystyczną i gastronomiczną jest zatem zarówno mocno związane ze strategią Uczelni, jak również z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego.

Kierunek studiów został przypisany w 100 % do dyscypliny technologii żywności i żywienia. Koncepcja i cele kształcenia określone dla ocenianego kierunku studiów uwzględniają postęp w obszarach działalności zawodowej i gospodarczej. Szczególne znaczenia ma tu deklarowana ścisła współpraca z wiodącymi na rynku przedsiębiorstwami z branży turystycznej i gastronomicznej. Zgodnie z założeniami absolwent ma zaawansowaną wiedzę w zakresie technologii gastronomii, obejmującą towaroznawstwo i prawidłowy dobór surowców oraz metod i technik obróbki kulinarnej w produkcji potraw. Posiada także wiedzę na temat składu żywności, procesów fizykochemicznych i biologicznych zachodzących podczas przetwarzania surowców i półproduktów, a także higieny i bezpieczeństwa żywności. Zna wartość odżywczą wyrobów kulinarnych oraz ich zastosowanie w żywieniu człowieka. Ponadto, zna nowoczesne maszyny oraz urządzenia stosowane w technologii gastronomii, potrafi je dobierać i obsługiwać. Ma też zaawansowaną wiedzę teoretyczną i umiejętności praktyczne z zakresu projektowania i nadzorowania procesów technologicznych oraz organizacji pracy, zarządzania i obsługi konsumenta w różnych zakładach branży hotelarskiej, restauracyjnej i cateringowej. Potrafi współpracować ze specjalistami w dziedzinie żywienia człowieka i dietetyki w zakresie doboru i praktycznej realizacji właściwej diety w stanach chorobowych. Przypisanie należy uznać za właściwe. Zwrócić należy jednak uwagę, że koncepcja kształcenia zakłada uzyskanie efektów uczenia się w dużej mierze odnoszących się do zarządzania zakładami gastronomicznymi. Również treści kształcenia zawierają istotny udział zagadnień z pogranicza technologii żywności i żywienia oraz nauk o zarządzaniu i jakości, szczególnie uwzględniając praktykę o charakterze menadżerskim w szeroko rozumianej branży HoReCa. Sugeruje się zatem analizę programu pod kątem prawidłowości przypisania części efektów uczenia się do wspomnianej dyscypliny. Koncepcja kształcenia na ocenianym kierunku jest również związana z prowadzoną działalnością naukowo-badawczą pracowników oraz ich doświadczeniem zawodowym i naukowym oraz uwzględnia postęp w obszarach działalności zawodowej i gospodarczej właściwych dla ocenianego kierunku. Koncepcja i cele kształcenia są zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego. Praktyczny system studiów, zdobywanie aktualnej wiedzy teoretycznej oraz duży udział praktyk o różnym charakterze (techniczna, technologiczna, menadżerska), kształtujący w dużej mierze sylwetkę absolwenta, zdefiniowanych przy udziale przedstawicieli pracodawców, wskazuje, że koncepcja i cele są nastawione na potrzeby

otoczenia społeczno-gospodarczego, a absolwent ocenianego kierunku studiów jest dobrze przygotowany w zakresie umiejętności oczekiwanych przez przedsiębiorców i ich klientów.

Koncepcja i cele kształcenia zostały opracowane w ścisłej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Przedstawiciele środowiska biorą udział w tworzeniu ocenianego kierunku od początku jego istnienia. Również w początkowych edycjach przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego wchodził w skład zespołu egzaminacyjnego z umiejętności praktycznych, którego wyniki miały wpływ na proces kwalifikacji kandydatów. W ramach spotkania z otoczeniem społeczno-gospodarczym uzyskano potwierdzenie udziału przedstawicieli branży w opracowaniu sylwetki absolwenta oraz koncepcji kształcenia na ocenianym kierunku. Aktywny udział przedstawicieli potwierdzają również notatki ze spotkań z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego w trakcie opracowywania koncepcji studiów na ocenianym kierunku. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego wchodzi w skład Rady kierunku na której dyskutowane są zmiany oraz kształtowany jest dobór treści uczenia się i tym samym biorą oni udział w podnoszeniu jakości kształcenia. Szczególny wpływ mają na dobór miejsc praktyk, określając wymagania w stosunku do zakładów. W pracach tych biorą także udział interesariusze wewnętrzni, przede wszystkim studenci kierunku technologia i organizacja gastronomii.

Techniki kształcenia na odległość wykorzystywane są pomocniczo w sytuacjach nadzwyczajnych. Uczelnia i pracownicy są przygotowani do prowadzenia zajęć, a efekty uczenia się uwzględniają umiejętności w zakresie wykorzystania w procesie kształcenia wiedzy pochodzącej z różnych źródeł z uwzględnieniem uwarunkowań w zakresie kształcenia technikami kształcenia na odległość.

Kierunkowe efekty uczenia się zdefiniowane w obszarze wiedzy (11 efektów), umiejętności (14 efektów) i kompetencji społecznych (7 efektów), są zgodne z przyjętą koncepcją, celami kształcenia oraz profilem praktycznym. W efektach uczenia się położono nacisk na zdobycie wiedzy z zakresu znajomości metod i technik przetwarzania żywności oraz wyposażenia technicznego w gastronomii, a także na wiedzę w zakresie rozwiązań organizacyjnych i projektowych ze szczególnym uwzględnieniem gastronomii i żywienia zbiorowego. Zdefiniowane efekty uczenia się obejmują przede wszystkim zdobywanie umiejętności w zakresie projektowania receptur i wytwarzania potraw, oceny rozwiązań organizacyjno-ekonomicznych w gastronomii oraz posługiwania się wyposażeniem technicznym typowym dla studiowanego kierunku. Efekty społeczne kładą nacisk na kształtowanie odpowiedzialności za produkcję wysokiej jakości i bezpieczeństwo żywności oraz kształtowanie potrzeby samodoskonalenia w tym zakresie, z uwzględnieniem tradycji i etyki zawodu. Sformułowane efekty uczenia się są zgodne z poziomem VI Polskiej Ramy Kwalifikacji, a ponadto są specyficzne dla ocenianego kierunku i zgodne z aktualnym stanem wiedzy w zakresie dyscypliny, do której kierunek jest przyporządkowany.

Wśród kluczowych, kierunkowych efektów uczenia się na ocenianym kierunku można wymienić w zakresie wiedzy: TOG_P6S_WG01, TOG_P6S_WG02, TOG_P6S_WG03, TOG_P6S_WG05, TOG_P6S_WG06, TOG_P6S_WG08, TOG_P6S_WK09. Zgodnie z treścią wskazanych efektów absolwent zna i rozumie: - w stopniu zaawansowanym zagadnienia z chemii i matematyki oraz fakty, pojęcia i zależności między wybranymi zjawiskami przyrodniczymi charakterystyczne dla kierunku technologia i organizacja gastronomii, - w zaawansowanym stopniu teorie wyjaśniające zjawiska i procesy zachodzące podczas pozyskiwania i przetwarzania różnych rodzajów żywności oraz praktyczne zastosowanie tej wiedzy w działalności zawodowej, - w zaawansowanym stopniu metody i techniki stosowane w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz praktyczne zastosowanie tej wiedzy w procesie produkcji potraw, - procesy w cyklu życia urządzeń, maszyn, obiektów i systemów technicznych wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej, - zagadnienia z zakresu żywienia

człowieka i dietetyki i uwzględnia je w przygotowywaniu żywności, - złożone rozwiązania organizacyjne i projektowe i potrafi zastosować je w dziedzinie technologii gastronomii i żywienia zbiorowego z wykorzystaniem różnych technik, w tym również informatycznych, - w stopniu zaawansowanym ekonomiczne, prawne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności związanej produkcją i dystrybucją żywności. Z kolei w zakresie umiejętności do kluczowych efektów zaliczać można: TOG_P6S_UW02, TOG_P6S_UW03, TOG_P6S_UW04, TOG_P6S_UW07, TOG_P6S_UW08, TOG_P6S_UW10. Zgodnie z powyższymi efektami absolwent potrafi: - posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowanymi w produkcji żywności oraz technologii gastronomii, - wskazywać odpowiednie metody, techniki oraz prowadzić procesy technologiczne stosowane w przemysłowej produkcji żywności i jej utrwalaniu, - identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne, - projektować receptury potraw i wytwarzać, z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej, w tym potraw i dań o określonych cechach i właściwościach dietetycznych, - projektować proces technologiczny, wykonać projekt zakładu żywienia zbiorowego wraz ze wskazówkami branżowymi oraz wdrażać zasady ergonomicznego funkcjonowania różnych rodzajów zakładów gastronomicznych, - dokonać oceny organizacyjno-ekonomicznej proponowanych rozwiązań technicznych i technologicznych oraz podejmowanych działań zawodowych w zakresie technologii i organizacji gastronomii. W zakresie kompetencji społecznych na uwagę zasługują efekty: TOG_P6S_KK02, TOG_P6S_KO03, TOG_P6S_KR06, TOG_P6S_UU14, które zakładają, że absolwent jest gotów do: - do wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności i technologii gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych, - do podejmowania odpowiedzialności za wysoką jakość i bezpieczeństwo produktów żywnościowych, - do przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych, - dokonać samooceny własnych kompetencji oraz rozumie potrzebę ciągłego zawodowego doskonalenia się. W przedstawionym zestawie efektów stwierdzono, omyłkowo występujące dwa efekty o tym samym oznaczeniu i nieco różniące się treści, co wymaga korekty edycyjnej. Zdefiniowane efekty kierunkowe (np. potrafi projektować receptury potraw i wytwarzać, z zachowaniem dobrej praktyki produkcyjnej, w tym potraw i dań o określonych cechach i właściwościach dietetycznych; potrafi projektować proces technologiczny), jak i efekty dla poszczególnych zajęć (np. potrafi obsługiwać wybrane maszyny i urządzenia stosowane w produkcji potraw; współpracować w zespole przy obsłudze maszyn i urządzeń; potrafi wytworzyć potrawy i dania o kreślonych cechach sensorycznych i właściwościach dietetycznych w zależności od rodzaju użytego surowca oraz metody i techniki kulinarnej, z zachowaniem dobrej praktyki produkcyjnej) uwzględniają umiejętności praktyczne, umiejętności komunikowania się w języku obcym (np. potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu kształcenia Językowego) oraz umiejętności społeczne niezbędne w działalności zawodowej właściwej dla kierunku technologia i organizacja gastronomii (np. przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych; podejmowania odpowiedzialności za wysoką jakość i bezpieczeństwo produktów żywnościowych). Zdefiniowane efekty uczenia się są sformułowane w sposób zrozumiały, są możliwe do osiągnięcia w trakcie studiów oraz pozwalają na stworzenie systemu ich weryfikacji.

Efekty uczenia się zdefiniowane dla ocenianego kierunku studiów zawierają pełny zakres efektów umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich. W zakresie wiedzy wymienić tu można efekty: absolwent zna i rozumie procesy w cyklu życia urządzeń, maszyn, obiektów i systemów technicznych wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej; absolwent zna i rozumie złożone rozwiązania organizacyjne i projektowe i potrafi zastawać je w dziedzinie gastronomii i żywienia zbiorowego z wykorzystaniem różnych technik, w tym również informatycznych; absolwent zna i rozumie

uwarunkowania oraz standardy prowadzenia działalności gospodarczej oraz rozwoju przedsiębiorstwa, a także podstawowe pojęcia i zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego. Z kolei w zakresie umiejętności decydujące znaczenie mają efekty uczenia związane z wykorzystaniem praktycznej wiedzy z umiejętnością projektowania: absolwent potrafi posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowanymi w produkcji żywności oraz technologii gastronomii; absolwent potrafi dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie technologii i organizacji gastronomii; absolwent potrafi projektować receptury potraw i wytwarzać, z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej, w tym potraw i dań o określonych cechach i właściwościach dietetycznych; absolwent potrafi projektować proces technologiczny, wykonać projekt zakładu żywienia zbiorowego wraz ze wskazówkami branżowymi oraz wdrażać zasady ergonomicznego funkcjonowania różnych rodzajów zakładów gastronomicznych.

Wśród kluczowych efektów realizowanych w trakcie zajęć wymienić można w zakresie wiedzy: student zna i rozumie w zaawansowanym stopniu metody i techniki wykorzystywane w produkcji potraw z uwzględnieniem ich wpływu na jakość sensoryczną i wartość odżywczą potraw (*technologia gastronomii*), student zna i rozumie sprzęty odpowiednie do prowadzenia procesów jednostkowych w technologii gastronomii; maszyny i urządzenia stosowane w produkcji potraw, ich elementy, zasadę działania, zastosowanie i użytkowanie zgodnie z przepisami BHP i ergonomią pracy (*wyposażenie zakładów gastronomicznych*). Z kolei w zakresie umiejętności za kluczowe efekty można uznać: student potrafi wytworzyć potrawy i dania o określonych cechach sensorycznych i właściwościach dietetycznych w zależności od rodzaju użytego surowca oraz metody i techniki kulinarnej, z zachowaniem dobrej praktyki produkcyjnej (*technologia gastronomii*), student potrafi czytać dokumentację techniczno-ruchową i odnaleźć w dokumentacji technicznej urządzeń podstawowe parametry techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii i na ich podstawie dobierać maszyny do prowadzonych procesów; obliczać wydajność maszyn i urządzeń; obsługiwać wybrane maszyny i urządzenia stosowane w produkcji potraw; współpracować w zespole przy obsłudze maszyn i urządzeń; posługiwać się właściwą terminologią, komunikować się ze specjalistami w zakresie doboru, eksploatacji i konserwacji wyposażenia zakładów gastronomicznych (*wyposażenie zakładów gastronomicznych*). W większości przypadków efekty uczenia się dla zajęć są opracowane właściwie. Dostrzeżono jednak w niektórych przypadkach zbyt ogólne formułowanie efektów uczenia się, stosunkowo wysokie podobieństwo do efektów kierunkowych i brak bezpośredniego odniesienia do treści zajęć. Jako przykłady wymienić można: *alergeny pokarmowe, podstawy analizy żywności, trendy w przemyśle spożywczym, logistyka i dystrybucja żywności*. Efekty uczenia dla tych zajęć są co prawda zgodne z założonymi efektami uczenia określonymi dla kierunku, ich sformułowanie powinno jednak w większym stopniu odnosić się do realizowanych na zajęciach treści programowych. Rekomenduje się w tym przypadku precyzyjne formułowanie efektów uczenia dla zajęć, tak aby były one specyficzne i zgodne z realizowanymi treściami zajęć.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Kształcenie na kierunku technologia i organizacja gastronomii jest realizowane na profilu praktycznym na studiach stacjonarnych pierwszego stopnia w formie studiów dualnych. Koncepcja i cele kształcenia są zgodne z misją i strategią Uczelni. Kierunek został prawidłowo przyporządkowany do dyscypliny technologia żywności i żywienia w dziedzinie nauk rolniczych. Koncepcja i cele kształcenia uwzględniają postęp w obszarach działalności zawodowej i gospodarczej właściwych dla ocenianego kierunku.

Zgodnie z misją Uczelni, prowadzony kierunek technologia i organizacja gastronomii odpowiada na zapotrzebowanie rynku pracy oraz oczekiwania otoczenia społeczno-gospodarczego. Podczas opracowania koncepcji kształcenia oraz przy jej doskonaleniu Uczelnia współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym i interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. Cele kształcenia oraz zakładane efekty uczenia się zostały opracowane właściwie i są zgodne z aktualnymi wymogami formalnymi oraz wymogami rynku pracy stawianymi absolwentom ocenianego kierunku. Efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia na profilu praktycznym oraz z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, uwzględniają umiejętności praktyczne i umiejętności komunikowania się w języku obcym na odpowiednim poziomie. Zdefiniowane efekty uczenia się umożliwiają uzyskanie kompetencji inżynierskich, a także kompetencji społecznych niezbędnych w działalności zawodowej właściwej dla ocenianego kierunku kształcenia. Efekty uczenia się są właściwie sformułowane, a ich opis pozwala na stworzenie systemu weryfikacji wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiąganych przez studentów.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2

Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają wiedzę i jej zastosowanie z zakresu dyscypliny do której oceniany kierunek został przypisany. Za dobór treści programowych i ich aktualizację odpowiadają koordynatorzy przedmiotów. Podstawowe treści dla kierunku realizowane są na takich zajęciach jak: *wyposażenie zakładów gastronomicznych, ogólna technologia żywności, technologia gastronomii, technologie przetwórstwa surowców roślinnych i zwierzęcych, żywienie człowieka*. Umiejętności praktyczne zdobywane są dodatkowo w ramach szerokich praktyk, obejmujących wszystkie aspekty studiowanego kierunku. W ramach poszczególnych zajęć student poznaje surowce i ich skład, metody i techniki wykorzystywane w produkcji potraw, ich wpływ na jakość produktów, zasady produkcji bezpiecznej żywności, zasady BHP, wyposażenie techniczne wykorzystywane w przetwórstwie żywności, ze szczególnym uwzględnieniem gastronomii, złożone rozwiązania organizacyjne stosowane w różnych zakładach gastronomicznych. Z kolei w zakresie praktycznym student nabywa między innymi umiejętność wytwarzania potraw i dań o określonych cechach sensorycznych i właściwościach dietetycznych w zależności od rodzaju użytego surowca oraz metod i technik kulinarnych, z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej, nabywa również umiejętności związane z posługiwaniem się dokumentacją techniczno-ruchową i potrafi odnaleźć w dokumentacji technicznej urządzeń podstawowe parametry techniczne maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii, a na ich podstawie dobierać maszyny do prowadzonych procesów. Treści programowe przewidują również nabycie umiejętności obliczania wydajności maszyn i urządzeń, obsługiwanie wybranych maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji potraw oraz współpracy w zespole przy obsłudze wybranych maszyn i urządzeń, jak również posługiwania się właściwą

terminologią i komunikowania się ze specjalistami w zakresie doboru, eksploatacji i konserwacji wyposażenia zakładów gastronomicznych.

Treści zajęć są dobrane prawidłowo, adekwatnie do oczekiwań odnośnie sylwetki absolwenta oraz założonych celów kształcenia i pozwalają na realizację zakładanych kierunkowych efektów uczenia. Treści przedmiotowe uwzględniają aktualny stan praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla ocenianego kierunku. Studenci nabywają wiedzę z zakresu produkcji i bezpieczeństwa, projektowania i analizy żywności, eksploatacji maszyn i urządzeń oraz organizacji i zarządzania produkcją w gastronomii, obsługi klienta, zgodnie z aktualnym stanem wiedzy i praktyki w zakładach gastronomicznych. Dla przykładu studenci w ramach zajęć z wyposażenia zakładów gastronomicznych nabywają umiejętność posługiwania się wyposażeniem technicznym w produkcji gastronomicznej oraz poznają złożone rozwiązania organizacyjne w produkcji gastronomicznej, z kolei w ramach technologii gastronomicznej poznają techniki przygotowywania różnego rodzaju potraw, a w ramach zajęć z zarządzania zakładami żywienia zbiorowego nabywają umiejętności związane z warunkami i wymaganiami organizacyjno-technicznymi i sanitarnymi różnych zakładów gastronomicznych w aspekcie aktualnych przepisów prawa oraz określaniem zapotrzebowania surowcowego na podstawie receptur, prowadzenia dokumentacji magazynowej i szacowania kosztów. Dobór treści jest kompleksowy i specyficzny dla zajęć tworzących program studiów i zapewnia uzyskanie wszystkich efektów uczenia się.

W ramach ocenianego kierunku prowadzone są studia stacjonarne pierwszego stopnia. Studia trwają 7 semestrów i kończą się uzyskaniem przez absolwenta tytułu zawodowego inżyniera. Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów wynosi 210 pkt ECTS. W ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich studenci uzyskują 147 pkt. ECTS, co oznacza spełnienie wymagań określonych dla studiów stacjonarnych. Czas trwania studiów, nakład pracy mierzony liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów oraz nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do poszczególnych grup zajęć został określony prawidłowo. Istnieją niewielkie rozbieżności w liczbie godzin podanych w Raporcie Samooceny i ramowym programie oraz przeliczaniu godzin pracy studenta na punkty ECTS. Według RS liczba godzin zajęć to 3293 (w tym 1520 praktyk), z kolei według ramowego programu 3212 h (w tym 1520 h praktyk). W obu przypadkach liczba punktów ECTS (odliczając zajęcia, którym nie przypisano punktów ECTS) za zajęcia w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem lub inną osobą to 147 punktów. Z przeliczenia wynika, że jeden punkt ECTS to 21.4 do 22 h, co jest wartością za niską (25-30 h ECTS). Nieprawidłowo zatem oszacowano liczbę punktów ECTS za zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela lub innej osoby prowadzącej zajęcia. Rekomenduje się w tym przypadku kontrolę liczby punktów ECTS w poszczególnych sylabusach i korektę oszacowania liczby punktów ECTS przypisanych zajęciom z bezpośrednim udziałem osób prowadzących zajęcia.

Harmonogram realizacji programu studiów na ocenianym kierunku jest opracowany poprawnie. Sekwencja zajęć, a także dobór form zajęć (ćwiczenia laboratoryjne i projektowe – 1046 godzin, wykłady - 646 h) są właściwe i umożliwiają stopniowe poszerzanie i pogłębianie wiedzy, np. treści zajęć z *ogólnej technologii żywności* stanowią podstawę do realizacji kolejnych zajęć z zakresu *technologii gastronomicznej*, a zajęcia z *żywienie człowieka, organizacja żywienia zbiorowego, technologia gastronomicznej* są podstawą do realizacji zajęć z *planowanie jadłospisów i tworzenie receptur*.

Niespełniony jest wymóg zajęć do wyboru, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze większym niż 30% liczby punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów na tym poziomie. Uczelnia deklaruje, że na ocenianym kierunku jest to ponad 38%. Deklaracja ta jest zgodna z zajęciami określonymi jako zajęcia do wyboru. Zastrzeżenia budzą jednak bloki zajęć do wyboru, w ramach których wybierany jest jeden

przedmiot z dwóch, a ich treści, zakres i efekty uczenia są niezwykle do siebie podobne (wybrane przykłady: *technologia przetwarzania surowców roślinnych/ operacje jednostkowe w przetwórstwie surowców roślinnych*; *technologia surowców pochodzenia zwierzęcego/ operacje jednostkowe w przetwórstwie surowców zwierzęcych*; *podstawy dietetyki/ żywienie osób chorych*). Problematyczne i nieuzasadnione jest również zaliczanie do grupy przedmiotów do wyboru zajęć różniących się jedynie językiem wykładowym (przykłady: *food chemistry/chemia żywności*; *mikrobiologia ogólna i żywności/general and food microbiology*; *biochemia/biochemistry*), a nie różniących się treściami i efektami uczenia się. Szczególnie, że zajęcia te dotyczą kluczowych dla kierunku zagadnień. Za nieprawidłowe należy uznać zaliczenie tych zajęć do grupy zajęć do wyboru. Zagadnienia te muszą być i w efekcie są realizowane, a wybór w tym wypadku jest pozorny.

Istotną kwestią na studiach o profilu praktycznym są prawidłowo określone grupy zajęć związane z kształtowaniem umiejętności praktycznych w wymiarze większym niż 50% punktów ECTS. Na ocenianym kierunku technologia i organizacja gastronomii wymóg ten jest spełniony i wynosi ponad 71% punktów ECTS. Co prawda przypisanie niektórych zajęć do kształtujących umiejętności praktyczne budzi zastrzeżenia. Jako przykład można by podać wykład z *podstaw produkcji rolniczej i przechowywania żywności czy prawa żywnościowego*. Jednak nawet wówczas spełniony jest wymóg formalny, zgodnie z którym program studiów obejmuje zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS. Podstawą przyporządkowania zajęć, do grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne, są czynności związane z kształtowaniem umiejętności praktycznych w obrębie ćwiczeń, modułów zajęć kierunkowych i przedmiotów realizowanych w ramach poszczególnych zakresów kształcenia. Większość zajęć z tego zakresu prowadzona jest w formie ćwiczeń projektowych (np. *zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, projektowanie zakładów żywienia zbiorowego, przedsiębiorczość akademicka*) i laboratoryjnych (np. obsługa konsumenta, wyposażenie zakładów gastronomicznych, chemia żywności, technologia gastronomii, podstawy analizy żywności) oraz dużej liczby godzin praktyk. Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne, przewidziane w programie studiów o profilu praktycznym, są prowadzone w warunkach właściwych dla danego zakresu działalności zawodowej i/lub w sposób umożliwiający wykonywanie czynności praktycznych przez studentów związanych z kształtowaniem umiejętności zakładanych w efektach uczenia się dla ocenianego kierunku, szczególnie w zakresie kształtowania umiejętności projektowania i wytwarzania produktów gastronomicznych, wykonywania analiz i obsługi/organizacji procesów produkcyjnych w gastronomii. Na przykład w ramach zajęć z technologii gastronomii studenci opanowują między innymi umiejętność sporządzania zup i sosów, surówek i sałatek, potraw jarskich i półmiesnych w odpowiednio wyposażonej pracowni gastronomicznej, a na zajęciach z obsługi konsumenta, częściowo realizowanych w warunkach terenowych, nabywają umiejętności przygotowywania okolicznościowych kart menu, sporządzania i podawania napojów alkoholowych i bezalkoholowych gorących i zimnych. Uwzględniając jednak problematyczne zaliczenie niektórych zajęć w formie wykładów do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne rekomenduje się Uczelni doprecyzowanie zasad postępowania w tym zakresie.

W programie studiów znajdują się również zajęcia w formie lektoratów poświęcone kształceniu w zakresie znajomości języka obcego w wymiarze 120 godz. (po 30 godz. ćwiczeń w semestrach 2, 3, 4, 5), którym przypisano 8 ECTS, umożliwiające jego opanowanie na poziomie B2. Harmonogram studiów obejmuje ponadto 60 godzin ćwiczeń z wychowania fizycznego, którym nie przypisano punktów ECTS. W programie studiów wyszczególniono grupę zajęć z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych, którym przypisano w sumie 7 pkt ECTS. Zajęcia te są realizowane w ramach

następujących przedmiotów: *komunikacja interpersonalna, przedmiot humanistyczny* (do wyboru spośród 5 przedmiotów: *psychologia społeczna/planowanie kariery i podstawy wiedzy o rynku pracy/metody skutecznej nauki/rola folkloru w kulturze narodu/etyka*), *marketing*.

Program studiów skonstruowany jest w sposób właściwy, zgodny z zasadami kształcenia na poziomie wyższym. W programie znajdują się zajęcia kształcenia ogólnego i kierunkowego. Przypisanie poszczególnych zajęć do odpowiedniej grupy zamieszczono w sylabusach. Metody kształcenia na kierunku technologia i organizacja gastronomii są różnorodne i specyficzne dla ocenianego kierunku, uwzględniają formę zajęć i praktyczny profil oraz najnowsze osiągnięcia dydaktyki akademickiej. Na wykładach stosowane są głównie metody podające (wykład informacyjny z użyciem technik multimedialnych, konwersatoria, pogadanki), eksponujące (symulacje podczas realizacji zajęć z obsługi klienta) oraz poszukujące (problemowe, ćwiczeniowo-praktyczne, dyskusje). Ćwiczenia prowadzone są z wykorzystaniem metod aktywizujących (analiza przypadków, dyskusja), technik informatycznych (ćwiczenia projektowe) oraz metod praktycznych (instruktaż, warsztaty). Na szczególną uwagę zasługuje duża liczba szkoleń praktycznych: sztuki sommelierskiej, warsztaty barmańskie i baristyczne. Pracownicy Wydziału wykorzystują również nowoczesne metody dydaktyczne. Wymienić tu można Case study, Project Based Learning, Problem Based Learning, dramę. Metody pracy dydaktycznej nauczycieli akademickich kierunku są zróżnicowane i dostosowane do zaplanowanych efektów uczenia.

Stosowane narzędzia dydaktyczne stymulują studentów do samodzielnej pracy, motywują do aktywnego udziału w procesie uczenia się i doskonałą umiejętność pracy w grupie, w której przyjmuje się różne role. Stosowane metody wiążą się z wykorzystaniem różnych środków dydaktycznych, takich jak dobrze wyposażone laboratoria i pracownie specjalistyczne – technologiczne, gastronomiczne, dietetyczne, sensoryczne oraz komputerowe. Przeprowadzone hospitacje zajęć potwierdziły właściwy dobór i umiejętność stosowania odpowiednich metod dydaktycznych przez hospitowanych nauczycieli. W procesie kształcenia realizowane są też zadania będące podstawą do prowadzenia badań naukowych przez studentów, obejmujące rozpoznawanie problemów badawczych, formułowanie hipotez, dobór metod i technik badawczych oraz opracowanie i prezentację wyników badań.

Stosowane metody, między innymi testy gramatyczne i leksykalne, wypowiedzi ustne i pisemne, sprawdziany z umiejętności czytania oraz słuchania, umożliwiają również uzyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego, szczególnie w zakresie przygotowywania prac pisemnych i wystąpień ustnych oraz możliwości udziału w dużej liczbie oferowanych zajęć w języku angielskim.

Na ocenianym kierunku metody i techniki kształcenia na odległość w warunkach braku zagrożenia epidemicznego, ze względu na praktyczny kierunek kształcenia, wykorzystywane są pomocniczo. Niewielkie liczby godzin pojawiają się w niektórych zajęciach językowych czy szkoleniach z zakresu BHP. Praktyczny dualny system studiów warunkuje prowadzenie większości zajęć w bezpośrednim kontakcie. Zajęcia prowadzone technikami kształcenia na odległość realizowane są przy wsparciu Platformy kształcenia zdalnego Uniwersytetu Przyrodniczego EWUMET 2.0. Kursy projektowane są z wykorzystaniem platformy Moodle. Dodatkowo w trakcie ograniczenia czasowego zajęcia realizowane były w czasie rzeczywistym z wykorzystaniem wideokomunikatorów (Googlemeet, Zoom, Skype).

Uczelnia przywiązuje dużą wagę do dostosowywania procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb indywidualnych i grupowych, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Mogą oni uczestniczyć zarówno w zajęciach teoretycznych, jak i praktycznych. Uczelnia realizuje projekt Mistrzowie dydaktyki II, rozwijający indywidualne zainteresowania naukowe

studentów. Studenci mają możliwość rozwoju w 9 kołach naukowych. Zasady wspierania studentów ze szczególnymi potrzebami opisano w Regulaminie studiów. W celu pomocy studentom z niepełnosprawnościami powołane zostało Centrum Wsparcia i Dostępności, które poza świadczeniem poradnictwa psychologicznego, wsparcia w rozwoju osobistym, prowadzi również działania zmierzające do zapewnienia dostępności procesu dydaktycznego, zapewnienie transportu, usług asystenta dydaktycznego, technologii wspomagających itp., a także koordynowanie dostępności usług Uczelni, w tym kształcenia i prowadzenia badań naukowych. Na ocenianym kierunku studiuje jeden student z niepełnosprawnością. Uczelnia zapewnia równe szanse realizacji planu studiów i programu nauczania oraz prowadzenia działalności naukowej, uwzględniając stopień i charakter niepełnosprawności oraz specyfikę danego kierunku. Uczelnia realizuje program szkoleń skierowany do pracowników administracyjnych i nauczycieli akademickich, podnoszący świadomość o niepełnosprawności. Działania te są możliwe dzięki pozyskiwanym funduszom, m. in. w ramach projektu pt. Uniwersytet Przyrodniczy dostępny dla wszystkich, nr POWR.03.05.00-00-AO53/19-00.

Praktyki zawodowe na kierunku technologia i organizacja gastronomii posiadają określone efekty uczenia się ujęte w sylabusach praktyk zawodowych, stanowią integralną część procesu kształcenia, podlegają zaliczeniu i przypisane są im punkty ECTS (57 ECTS).

Praktyki realizowane w wymiarze sumarycznie 1520 godzin w czasie całego cyklu kształcenia. Studenci nabywają umiejętności praktyczne realizując kompleksowo program praktyk zawodowych podzielony na *praktykę techniczną, technologiczną I, technologiczną II, menadżerską oraz dyplomową*. Do każdego typu praktyki przypisane są odrębne sylabusy.

Praktyka techniczna (240 godz.) ma na celu na zdobycie wiedzy z zakresu funkcjonowania zakładów gastronomicznych ze szczególnym uwzględnieniem wyposażenia zakładów, obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii oraz pozwala na zapoznanie się ze sposobem organizacji pracy w placówkach gastronomicznych. Praktyka ta umiejscowiona jest w planie studiów w semestrze drugim.

Efektom realizacji *praktyki technologicznej I* (160 godz.) ma być zdobycie przez studenta wiedzy praktycznej i nabycie umiejętności z zakresu prawidłowego planowania i prowadzenia procesu technologicznego, właściwego doboru surowców oraz zastosowania odpowiednich metod obróbki kulinarnej. *Praktyka technologiczna II* (640 godz.) zakłada pogłębienie wiedzy praktycznej i umiejętności z zakresu prawidłowego planowania i prowadzenia procesu technologicznego, właściwego doboru surowców oraz zastosowania odpowiednich metod obróbki kulinarnej, w celu uzyskania produktu finalnego o optymalnej jakości sensorycznej i wartości odżywczej. Praktyki technologiczne realizowane są w semestrze 4 (160 godzin - wakacje) oraz semestrze 6 (640 godzin w okresie marzec - czerwiec)

W semestrze 6 jest także realizowana praktyka managerska (160 godz.) Obejmuje ona zdobywanie umiejętności praktycznych w zakresie zarządzania zakładem gastronomicznym z uwzględnieniem gospodarki surowcowej i materiałowej, zarządzania zasobami ludzkimi i szeroko rozumianej organizacji pracy. Tym samym, cały semestr 6 poświęcony jest na realizację przez studentów praktyk.

Realizacja praktyki dyplomowej (320 godz.) w semestrze 7 ma na celu zdobywaniu umiejętności rozwiązywania problemów technicznych, technologicznych lub organizacyjnych na potrzeby realizowanej pracy inżynierskiej z uwzględnieniem aspektów prawnych w działalności podmiotu gospodarczego. Podczas realizacji praktyki dyplomowej student wykorzystuje nowoczesne technologie informatyczne w produkcji i zarządzaniu przedsiębiorstwem gastronomicznym oraz innowacje w zarządzaniu produkcją gastronomiczną. W ramach praktyki dyplomowej student może rozwiązywać

rzeczywiste zadanie problemowe danego zakładu, z ukierunkowaniem wdrożeniowym, zbieżnym z tematyką pracy dyplomowej.

Praktyki mogą być realizowane w zakładach pracy, których charakter działania związany jest z kierunkiem studiów. W przypadku praktyk organizowanych indywidualnie przez studenta, zobowiązany jest on do uzyskania z zakładu, w którym zamierza realizować praktykę wstępnego porozumienia o prowadzenie praktyk dla studentów szkół wyższych, którą zatwierdza specjalista ds. praktyk studenckich. Kryteria jakościowe, w tym dotyczące infrastruktury, które muszą spełniać instytucje, w których studenci odbywają praktyki zawodowe są oceniane przez specjalistę ds. praktyk oraz przypisanych w sylabusie do praktyk nauczycieli akademickich. Opracowano kwestionariusz aplikacyjny praktykodawcy, zatwierdzony przez Radę Programową kierunku. Zawiera on kryteria, które muszą spełniać placówki, w których studenci odbywają praktyki zawodowe. Ocenie na etapie danych zawartych w kwestionariuszu podlega charakter obiektu, jego kategoria, doświadczenie w funkcjonowaniu na rynku, a także kompleksowość działalności i układ funkcjonalny zakładu oraz potwierdzeniu przez praktykodawcę możliwości realizacji planu praktyk. Po pozytywnej weryfikacji danych z kwestionariusza odbywa się ocena zakładu w miejscu realizacji praktyk, a w przypadku obiektów znacznie oddalonych od uczelni poprzez kontakt telefoniczny lub spotkanie zdalne pracownika Uczelni i opiekuna praktyk ze strony zakładu. Procedura ta dotyczy także placówek samodzielnie wybranych przez studenta. Procedura ta została przyjęta decyzją Rady programowej ocenianego kierunku.

Z przykładowej dokumentacji praktyk okazanej podczas wizytacji a także relacji studentów z realizacji praktyk, przekazanych podczas spotkania z zespołem oceniającym, wynika, że Wydział trafnie opracował narzędzie pomagające na weryfikację praktykodawców i miejsc odbywania praktyk. Stosowane narzędzie w postaci kwestionariusza aplikacyjnego pracodawcy pozwala na weryfikację czy miejsce odbywania praktyk zapewnia odpowiednią infrastrukturę pozwalającą osiągnąć efekty uczenia się, wskazanie działów przedsiębiorstwa, w których student będzie odbywał praktyki (min. Kuchnia, dział zaopatrzenia, dział organizacji imprez, obsługa konsumenta), wskazanie w jakim zakresie student będzie mógł poznać zasady organizacji pracy w magazynie, kuchni i Sali konsumenckiej. Wskazane przez pracodawcę odpowiedzi pozwalają na ocenę czy program praktyk może zostać zrealizowany. Program praktyk, będący nieodłączną częścią każdego typu praktyki jest opisany w sposób spójny i obejmujący zasady organizacji pracy, w tym niezbędne szkolenia i zasady bhp i ppoż. Przykładowo program praktyki menadżerskiej obejmuje aspekty zarówno organizacji pracy zakładu (regulaminy, wymagania prawne), ale także poznanie zasad komunikacji w zespole, gospodarki surowcowej i materiałowej, poznanie zasad i dokumentacji związanej z zaopatrzeniem, gospodarkę surowcową oraz gospodarkę wodno-ściekową, wyposażenie techniczne i technologiczne, zasady monitoringu, zarządzanie personelem, controlling, marketing i promocję usług. Zadania zawodowe realizowane w trakcie 320 godzin praktyki technologicznej, wskazane w przykładowej dokumentacji, w pełni realizują program i obejmują przykładowo: zapoznanie z systemami HACCP, GMP, GHP, zapoznanie z magazynem i rozładowanie dostawy, udział w rozmowach z klientami dotyczącymi organizacji przyjęć, omówienie z menadżerem systemu realizacji zadań przez pracowników, zapoznanie z nowym urządzeniem robot CL 50. Przykładowe zadania zawodowe realizowane podczas praktyki technicznej obejmują min zasady utrzymania porządku i czystości w zakładzie, analizę dokumentacji technologicznej, zapoznanie z systemami zapewniania jakości, zapoznanie z zasadami ustalania kolejności wykonywanych działań.

Zadania zawodowe przygotowujące do praktycznego nabycia wiedzy w zakresie wykorzystania surowców w gastronomii, zapoznanie się z procesami wykorzystywanymi podczas przygotowywania

potraw, zapoznanie i stosowanie technologii wykonywania poszczególnych potraw, trendy w gastronomii oraz tworzenie receptur, studenci realizują podczas praktyk technologicznych. Ponieważ są to najdłuższe praktyki, zazwyczaj ta forma praktyk wiąże się z realizacją praktyki w formie zatrudnienia studentów przez pracodawców na podstawie umów o pracę lub umów zleceń na stanowiskach (na podstawie okazanej dokumentacji) np. kucharz, pomoc kuchenna. Fakt ten potwierdzali obecni na spotkaniu z Zespołem Wizytującym studenci, wskazujący, że uczestniczą w praktykach, ale są to jednocześnie ich obowiązki zawodowe. Realizacja praktyki w formie zatrudnienia i przyjęcia przez pracodawcę systemu formalnego i organizacyjnego traktowania praktykanta jak pracownika, wzmacnia udział pracodawcy w kształceniu dualnym oraz zwiększa umiejętności praktyczne studenta o praktyczne kompetencje ułatwiające mu wejście na rynek pracy, właściwie już w trakcie kształcenia na studiach dualnych.

Duża liczba godzin praktyk, udział pracodawców także w charakterze faktycznych pracodawców, a nie tylko praktykodawców, umiejscowienie poszczególnych typów praktyk w programie studiów wykazuje specyfikę charakterystyczną dla kształcenia dualnego tj. system naprzemiennego kształcenia: realizacja programu kształcenia równolegle w formie zajęć dydaktycznych prowadzonych w uczelni i zajęć praktycznych odbywanych u pracodawcy. Praktyki odbywają się na podstawie zawartego między Uczelnią a zakładem pracy porozumienia dotyczącego realizacji praktyk. Wydziałowy regulamin praktyk dopuszcza możliwość zawierania pomiędzy zakładem a studentem realizującym praktyki umów o pracę lub umów zlecenia, co potwierdza ideę kształcenia dualnego z udziałem przedsiębiorcy w roli pracodawcy studenta.

Uczelnia dysponuje bazą podmiotów z branży hotelarsko-gastronomiczno-cateringowej (HoReCo), która zapewnia realizację praktyk. Lista podmiotów, ze wskazaniem danych adresowych jest upubliczniona na stronie internetowej Wydziału, z wolnym dostępem dla studentów.

Realizacja praktyk jest również możliwa poprzez uczestnictwo studentów w programach wymiany, np. w ramach programu Erasmus+. W przypadku praktyk obowiązkowych wymagane jest spełnienie wymagań dotyczących praktyk realizowanych na ocenianym kierunku studiów.

Zasady realizacji praktyk zawodowych są uregulowane zarządzeniem Rektora Uczelni, regulującego zasady zaliczania praktyk zawodowych, zasady i wzór porozumienia w sprawie realizacji praktyki oraz skierowanie na praktykę. Zasady organizacji praktyk na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, zgodnie z odesłaniem w Zarządzeniu Rektora, doprecyzowuje Wydziałowy Regulamin Praktyk, upubliczniony na stronie wydziału.

Organizacja kształcenia na wizytowanym kierunku, a szczególnie umiejscowienie praktyk w planie studiów sprzyja realizacji założeń studiów dualnych. Oznacza to, że studenci mogą realizować praktyki w formie ciągłej tj. w czasie 6 semestru przebywając codziennie w zakładzie pracy bez konieczności odbywania zajęć na Uczelni. Taka forma sprzyja pozyskiwaniu miejsc praktyk i pracodawców, którzy chętniej przyjmują studentów mogących realizować zadania zawodowe w ramach praktyk w faktycznym trybie i organizacji pracy zakładu, co pozwala dodatkowo na ocenę studentów przez praktykodawców w kontekście przyszłych kadr i zatrudnienia. Treści programowe określone dla praktyk, wymiar praktyk a także umiejscowienie praktyk w planie studiów, jak również dobór miejsc odbywania praktyk zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Należy podkreślić, że mimo realizacji kształcenia w czasie ograniczeń związanych z pandemią COVID, które były zagrożeniem dla realizacji praktyk w kontekście ograniczenia działania branży gastronomiczno-hotelarskiej w tym czasie, Uczelnia dokonała właściwych korekt w planie studiów, umożliwiając studentom realizację praktyk w późniejszych niż pierwotnie zaplanowano semestrach. Praktyki nie odbywały się w formie zdalnej.

Organizacja praktyk i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady obejmujące wskazanie osób, które odpowiadają za organizację i nadzór nad praktykami na kierunku (specjalista ds. praktyk oraz nauczyciele akademicy przypisani do przedmiotu w sylabusie). Specjalistą ds. praktyk jest wieloletni pracownik Katedry Technologii Owoców Warzyw i Zbóż, z który z wykształcenia jest technologiem żywności. Nauczyciele akademicy, którzy przeprowadzają egzaminy dotyczące weryfikacji efektów uczenia się założonych dla praktyk posiadają odpowiednie wykształcenie i dorobek naukowy z dyscypliny technologia żywności i żywienia. Cechują się również dużym doświadczeniem dydaktycznym i odbywali szkolenia lub studia podyplomowe z zakresu przedmiotów związanych z szeroko rozumianą technologią gastronomii. Wszyscy posiadają stopień naukowy doktora i są pracownikami Katedry Żywienia Człowieka. Praktykodawca przyjmujący studentów na praktyki odpowiada (jest to regulowane w zapisach porozumienia) za powołanie kompetentnego opiekuna praktyk, planowe przeprowadzenie praktyki, organizację czasu pracy i kontrolę wykonywanych przez studenta czynności. Nadzór nad studentem w zakładzie sprawuje doświadczony pracownik. Opiekunem stażu technicznego i technologicznego jest zwykle szef kuchni, a managerskiego i dyplomowego właściciel lub manager ds. gastronomii lub szef kuchni zależnie od realizowanego tematu.

W czasie praktyki student prowadzi dziennik praktyk jako formalny dokument udokumentowania jej przebiegu oraz sporządza notatki dotyczące różnych aspektów działania Zakładu zgodnych z programem praktyki. Zaliczenie praktyki odbywa się na podstawie ocen wystawionych przez opiekuna praktyk z ramienia Zakładu pracy oraz nauczyciela akademickiego (przypisanego w sylabusie do praktyki) odpowiedzialnego za ocenę efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie odbywania praktyki i materiałów zgromadzonych podczas praktyki. Ocena końcowa zaliczenia praktyki jest średnią ocen wystawionych w Zakładzie pracy i na Uczelni przez opiekuna praktyki na w protokole zaliczenia praktyki. Egzamin z odbywania praktyk obejmuje następujące etapy: weryfikację dokumentacji przygotowanej przez studenta (dziennik praktyk ze szczegółowym opisem ich przebiegu oraz dodatkowe notatki studenta), weryfikację założonych w sylabusach praktyk efektów uczenia się, która odbywa się ustnie w oparciu o zagadnienia uwzględnione w harmonogramie określonego rodzaju praktyki. Ostateczny wynik zaliczenia praktyki stanowi średnia z ocen wystawionych przez opiekuna praktyk w zakładzie i nauczyciela akademickiego na uczelni, przy czym żadna z tych ocen nie może być oceną niedostateczną (część II protokołu). Ocena z egzaminu jest wpisywana do USOS przez specjalistę ds. praktyk.

Zgodnie z Zarządzeniem Rektora z 10 lipca 2020 roku dotyczącym w sprawie ustalenia liczebności grup zajęciowych oraz zasad realizacji i rozliczania zajęć dydaktycznych, w tym praktyk zawodowych, szczegółowe zasady odbywania praktyk zawodowych określają wydziałowe regulaminy praktyk. Dziekan może zaliczyć studentowi jako praktykę, wykonaną przez niego w trakcie studiów pracę zarobkową, w tym także za granicą, jeżeli jej charakter spełnia wymagania programu praktyki. Dziekan może zaliczyć część praktyki, jeżeli student uczestniczy w obozie naukowo - badawczym organizowanym przez Studenckie Koło Naukowe. Rekomenduje się przeanalizowanie wydziałowego regulaminu praktyk w zakresie doprecyzowania zasad zaliczania praktyk na podstawie pracy zawodowej oraz w zakresie zaliczania uczestnictwa w obozie naukowo-badawczym. Ze względu na dualny charakter studiów, kształcenie u pracodawcy jest aspektem szczególnym kształcenia na tym kierunku, gdyż wyznacza specyfikę nie tylko profilu praktycznego, ale partnerstwa pracodawców w realizacji programu kształcenia. Z tego względu w celu poprawy jakości kształcenia rekomendowane zapisy mogą obejmować zasady udziału pracodawców w weryfikacji efektów uczenia się przypisanych praktykom, uznawane na podstawie dokumentacji obozów naukowo - badawczych, szczegółowe

kryteria zaliczania praktyki bez konieczności jej odbywania, także w ramach wykonywanej pracy zarobkowej. Studenci, którzy ubiegają się o zaliczanie praktyk na podstawie pracy zarobkowej wykonywanej w trakcie studiów, mogą zainicjować kontakt pomiędzy pracodawcą, u którego pracują a Uczelnią, zmierzający do podpisania umowy o współpracy pomiędzy Uczelnią i pracodawcą, będącą formą partnerstwa w realizacji programu studiów o profilu praktycznym, szczególnie studiów dualnych.

Studenci mają możliwość oceny praktyk poprzez zgłaszanie uwag do specjalisty ds. praktyk, nauczycieli akademickich będących członkami rady programowej oraz do prodziekana kierunku, jak również poprzez swojego przedstawiciela w Radzie Programowej i Samorządzie Studentów. Ponadto pytania dotyczące realizacji praktyk (w zakresie infrastruktury w miejscu praktyk, czasu trwania praktyk, realizacji efektów uczenia się), zawarte są w Ankiecie Absolwenta.

Harmonogram zajęć na ocenianym kierunku studiów ma rozwiązanie niestandardowe, dostosowane do dualnego systemu studiów i dużej liczby godzin praktyk. Taka organizacja pozwala na właściwe wykorzystanie czasu przeznaczonego na kształtowanie umiejętności praktycznych, chodzi głównie o właściwą realizację rozbudowanych praktyk. Podczas wizytacji stwierdzono, że rozplanowanie zajęć w ten sposób odpowiada zarówno nauczycielom akademickim, jak i studentom ocenianego kierunku kształcenia. Ponadto stwierdzono, że istnieje również możliwość modyfikacji planu zajęć, w celu dostosowania do potrzeb i oczekiwań w tym zakresie zarówno studentów, jak i nauczycieli akademickich. Organizacja procesu nauczania i uczenia się pozwala na rozplanowanie zajęć z uwzględnieniem efektywnego wykorzystania czasu przeznaczonego na nauczanie na zajęciach, samodzielne uczenie się oraz sprawdzenie i ocenę efektów uczenia się w celu ich weryfikacji wraz z dostarczeniem studentom informacji zwrotnych o uzyskanych efektach uczenia się.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Treści programowe realizowane w programie studiów kierunku technologia i organizacja gastronomii są zgodne z założonymi efektami uczenia się, z aktualnym stanem wiedzy oraz z metodami badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do których przyporządkowano kierunek. Treści programowe umożliwiają osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się. Harmonogram realizacji zajęć, treści programowe, metody kształcenia zostały zaplanowane prawidłowo. Liczba godzin zajęć odpowiada specyfice programu studiów i pozwala na osiągnięcie zakładanych efektów uczenia. Sekwencja zajęć jest prawidłowa. Pomimo formalnej zgodności, nie spełniony jest wymóg co najmniej 30 % ECTS przypisanych przedmiotom do wyboru. Niektóre z zajęć do wyboru powinny być realizowane jako obowiązkowe (*podstawy analizy żywności, chemia żywności, biochemia, mikrobiologia ogólna i żywności*), ponieważ są kluczowe dla kierunku, a w niektórych przypadkach ze względu na bardzo podobne treści zajęć do wyboru w poszczególnych blokach, studenci nie mają możliwości kształtowania swojej ścieżki rozwoju w odpowiednim zakresie. Program studiów obejmuje zajęcia poświęcone kształceniu w zakresie znajomości języka obcego, zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych oraz zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne w wymiarze punktów ECTS przekraczającym wymagane minimum. Metody kształcenia są różnorodne, stymulują studentów do samodzielnej pracy, umożliwiają wykonywanie czynności praktycznych i zapewniają możliwość osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów uczenia się. Treści programowe określone dla praktyk zawodowych są odpowiednio określone dla profilu praktycznego. Spełniają także założone cele oraz efekty uczenia się przewidziane dla kierunku. Ocena osiągnięcia efektów uczenia się

dokonywana przez specjalistę ds. praktyk oraz nauczyciela przypisanego do danej praktyki w sylabusie ma charakter kompleksowy i odnosi się do każdego z zakładanych efektów uczenia się. Określono kryteria, które muszą spełniać placówki, w których studenci odbywają praktyki zawodowe oraz reguły zatwierdzania miejsc odbywania praktyki samodzielnie wybranego przez studenta, zadania opiekunów praktyk w miejscu ich odbywania oraz zakres współpracy osób nadzorujących praktyki na kierunku z zakładowymi opiekunami praktyk. Kompetencje, doświadczenie i kwalifikacje opiekunów praktyk oraz ich liczba umożliwiają prawidłową realizację praktyk. Organizacja procesu dydaktycznego, w tym rozplanowanie zajęć na ocenianym kierunku, uwzględnia specyfikę tego kierunku studiów, potrzeby i oczekiwania studentów (w tym studentów z niepełnosprawnością) oraz czas na pracę własną studentów, a także umożliwia ocenę i dostarczenie studentom informacji o uzyskanych efektach.

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

Zalecenia

Zaleca się:

1. zapewnienie rzeczywistego wyboru zajęć o zróżnicowanych treściach w wymiarze co najmniej 30% pkt. ECTS i podjęcie działań eliminujących powtarzalność treści w ramach zajęć do wyboru;
2. przeniesienie zajęć z zakresu podstawowych treści dla kierunku z grupy zajęć obieralnych do grupy zajęć obowiązkowych.

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

Rekrutacja na I rok studiów stacjonarnych pierwszego stopnia na kierunku technologia i organizacja gastronomii odbywają się na podstawie zasad określonych w Uchwale Senatu UPWr 33/2020. Kryteria kwalifikacji są sformułowane jednoznacznie i są dostępne na stronie Uczelni. Kryteria zapewniają właściwy dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. Uchwała Senatu jest udostępniana kandydatom nie później niż do dnia 30 czerwca roku poprzedzającego rok akademicki, w którym ma się odbyć rekrutacja. Postępowanie rekrutacyjne prowadzi Komisja Rekrutacyjna powoływana przez Rektora, w skład której wchodzi między innymi zespół ds. przyjęć na Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności. Rekrutacja kandydatów na studia odbywa się poprzez system Internetowa Rekrutacja Kandydatów (IRK), a dla cudzoziemców system Dream Apply. Kandydaci na I rok studiów pierwszego stopnia na kierunku technologia i organizacja gastronomii są przyjmowani na podstawie wyników konkursowego postępowania rekrutacyjnego. Podstawą kwalifikacji są wyniki matury z języka polskiego i języka obcego oraz jednego przedmiotu do wyboru spośród: biologii, chemii, fizyki i matematyki. Dobór przedmiotów jest właściwy z punktu widzenia charakteru i treści programowych ocenianego kierunku. Ponadto na I rok studiów są przyjmowani laureaci i finaliści olimpiad stopnia centralnego oraz laureaci konkursów zgodnie z Uchwałą 52/2021 Senatu UPWr. W przypadku rekrutacji cudzoziemców podstawą ubiegania się o przyjęcie jest posiadanie świadectwa ukończenia szkoły średniej równoważnego z polskim świadectwem dojrzałości oraz dokumentu potwierdzającego znajomość języka polskiego na wymaganym poziomie lub pozytywny wynik testu przeprowadzonego przez

członków komisji rekrutacyjnej, potwierdzającego wymagany poziom znajomości języka. Kandydaci przyjęci na studia są zobowiązani do dostarczenia zaświadczenia lekarskiego, stwierdzającego brak przeciwwskazań do podjęcia tych studiów.

Przyjęcie na studia lub ich kontynuacja może także nastąpić poprzez potwierdzenie efektów uczenia się. Efekty są potwierdzane w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów danego kierunku, poziomu i profilu, przez komisję ds. potwierdzania efektów uczenia się (PEU), którą powołuje rektor. W skład komisji wchodzi 7 osób, w tym co najmniej dwóch posiadających tytuł naukowy lub stopień naukowy doktora habilitowanego. W postępowaniu dotyczącym PEU weryfikuje się rzeczywistą wiedzę, umiejętności i kompetencje kandydata. Liczba studentów na danym kierunku, poziomie i profilu przyjętych przez PEU nie może przekraczać 20% ogólnej liczby studentów na tym kierunku, poziomie i profilu kształcenia. Przyjęte zasady zapewniają pełną możliwość identyfikacji efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów.

Zasady, warunki tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych na innej Uczelni, w tym zagranicznej, zamieszczono w Regulaminie studiów. Prodziekan na wniosek studenta może wyrazić zgodę na przeniesienie i uznanie punktów ECTS i ocen uzyskanych na innym kierunku na Uczelni lub innej uczelni krajowej bądź zagranicznej. O procesie przenoszenia punktów ECTS decyduje prodziekan po zapoznaniu się z dokumentacją przebiegu studiów. Prodziekan może zwrócić się o opinię do nauczyciela odpowiedzialnego za przedmiot. W przypadku braku możliwości zaliczenia przedmiotu w całości, studentowi może zostać zaliczona tylko część uzyskanych efektów uczenia się. Weryfikacji efektów uczenia się dokonuje wówczas nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot, na podstawie dokumentacji dostarczonej przez studenta. Przeniesienie punktów za przedmioty realizowane w ramach programów wymian z uczelniami partnerskimi i przeniesienie ocen, a w przypadku odmiennej skali ich ustalenie, odbywa się na podstawie porozumień zawartych przez Uczelnię i uczelnię lub instytucję partnerską za granicą. Studentowi, który zaliczył przedmiot na innej uczelni krajowej lub zagranicznej bez oceny (na zaliczenie) przypisuje się ocenę dostateczną lub zapewnia możliwość przystąpienia do zaliczenia lub egzaminu kończącego się oceną. Przedstawione warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów na ocenianym kierunku.

Kryteria kwalifikacji są bezstronne i zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na ocenianym kierunku. W wymaganiach nie określono oczekiwań dotyczących kompetencji cyfrowych kandydatów na studia. Należy również podkreślić, że w pierwszych edycjach ocenianego kierunku prowadzono dodatkowo egzamin praktyczny, ale ze względu na warunki epidemiologiczne zrezygnowano z jego kontynuacji. Według uzyskanych informacji nie jest planowane jego przywrócenie.

Proces dyplomowania określa Regulamin studiów, a w przypadku ocenianego kierunku zasady dyplomowania określone zostały w programie studiów. Pracę dyplomową student wykonuje w wybranym przedsiębiorstwie z branży hotelarsko-gastronomicznej pod wspólną opieką nauczyciela akademickiego posiadającego co najmniej stopień naukowy doktora oraz opiekuna ze strony zakładu. Temat pracy inżynierskiej powinien być ustalony najpóźniej pół roku przed końcem studiów. Po zaliczeniu wszystkich przedmiotów (poza przedmiotem *praca i egzamin inżynierski*) objętych programem studiów student wprowadza pracę inżynierską do systemu APD. Promotor sprawdza plik wprowadzonej do systemu pracy i zatwierdza ją lub odrzuca. Jeżeli praca została odrzucona student po uzgodnieniu z promotorem poprawia ją i wprowadza ponownie do systemu APD. Zatwierdzona praca inżynierska kierowana jest do oceny w systemie antyplagiatowym. Opiekun pracy dyplomowej

na podstawie Raportu Ogólnego oraz Raportu Szczegółowego generowanego w APD, ocenia czy praca nie zawiera nieuprawnionych zapożyczeń lub czy zawarte w niej prawidłowo oznaczone zapożyczenia (cytaty) nie budzą wątpliwości co do samodzielności pracy dyplomowej przygotowanej przez studenta. Jeżeli raporty nie budzą zastrzeżeń, opiekun pracy dyplomowej zatwierdza je i przekazuje pracę do recenzji. Jeżeli w pracy zostały przekroczone dopuszczalne współczynniki podobieństwa zostaje wszczynana procedura antyplagiatowa zgodna z obowiązującym Zarządzeniem Rektora. Oceny pracy inżynierskiej dokonuje opiekun pracy i jeden recenzent co najmniej ze stopniem naukowym doktora. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu inżynierskiego jest zaliczenie wszystkich przedmiotów objętych programem studiów, uzyskanie pozytywnych ocen pracy inżynierskiej i złożenie w dziekanacie wymaganych dokumentów. Egzamin inżynierski odbywa się w terminie ustalonym przez dziekana, zgodnie z obowiązującym Regulaminem studiów, przed komisją egzaminacyjną powołaną przez dziekana. W skład komisji wchodzi przewodniczący (dziekan lub upoważniony przez niego nauczyciel akademicki) i co najmniej dwóch nauczycieli reprezentujących dyscyplinę, do której przypisano kierunek studiów. Dziekan może rozszerzyć skład komisji o przedstawicieli otoczenia gospodarczego. Egzamin inżynierski jest egzaminem ustnym. Student odpowiada na trzy wylosowane pytania po jednym z każdego bloku tematycznego: *technologia produkcji potraw z elementami ogólnej technologii żywności, zasady planowania i organizacji żywienia zbiorowego, żywienie człowieka i podstawy dietetyki*. Ostateczny wynik studiów jest obliczany zgodnie z zasadami określonymi w obowiązującym Regulaminie studiów.

W skład dokumentacji procesu dyplomowania wchodzi praca dyplomowa, raport z Jednolitego Systemu Antyplagiatowego, recenzje promotora i recenzenta sporządzone na ujednoliconym formularzu. Przebieg egzaminu dyplomowego dokumentowany jest protokołem podpisanym przez członków komisji egzaminacyjnej. Stosowane zasady i procedury dyplomowania są specyficzne, zostały trafnie określone i zapewniają potwierdzenie osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na zakończenie studiów.

Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiągniętych przez studentów zamieszczono w sylabusach przedmiotów oraz przekazywane są studentom na pierwszych zajęciach. W przypadku kwestionowania prawidłowości formy lub przebiegu egzaminu studentowi przysługuje prawo wnioskowania o przeprowadzenie egzaminu komisyjnego na zasadach określonych w Regulaminie studiów. Decyzję o przeprowadzeniu egzaminu komisyjnego podejmuje prodziekan i musi się on odbyć w terminie nieprzekraczającym pięciu dni roboczych od daty złożenia wniosku przez studenta. Egzamin komisyjny odbywa się przed komisją w składzie: prodziekan (lub wyznaczony przez niego nauczyciel akademicki) jako przewodniczący, dwóch egzaminatorów wyznaczonych przez prodziekana, opiekun roku oraz – na pisemny wniosek studenta – osoba wskazana przez studenta (jako obserwator). Egzamin komisyjny składany jest w formie ustnej. Student, jeśli uzasadnia to jego szczególne potrzeby, w tym wynikające z niepełnosprawności, ma prawo, zgodnie z regulaminem studiów m.in. do zmiany formy zaliczeń etapowych, zaliczeń i egzaminów kończących zajęcia, w tym komisyjnych, oraz egzaminu dyplomowego na dostępną.

Za dobór metodyki stosowanej przy konstruowaniu prac etapowych, zaliczeniowych, egzaminacyjnych i projektowych odpowiada nauczyciel akademicki pełniący rolę koordynatora. Metody weryfikacji oraz wagi poszczególnych form weryfikacji w ocenie końcowej określone są w sylabusie przedmiotu. Stosowane metody weryfikacji efektów uczenia się uwzględniają specyfikę zdefiniowanych dla przedmiotu efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz kompetencji językowych. Weryfikacji osiągniętych przez studentów efektów uczenia dokonuje się

w oparciu o ustne wypowiedzi, prezentacje multimedialne, projekty, sprawozdania, indywidualną oraz grupową pracę studentów, a także wyniki sprawdzianów i kolokwii oraz egzaminu, a w przypadku praktyk dodatkowo dziennika praktyk. Zakres prac etapowych (raportów, projektów, prezentacji, kolokwii zaliczeniowych, egzaminów) obejmuje treści kształcenia wskazane w sylabusach przedmiotów. Końcowym potwierdzeniem uzyskania przez studenta kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego jest egzamin z danego języka na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. W przypadku stosowania metod i technik kształcenia na odległość, metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się gwarantują identyfikację studenta i bezpieczeństwo jego danych osobowych, dzięki obowiązkowemu korzystaniu z indywidualnego konta pocztowego przypisanego do numeru albumu oraz komunikowanie się wyłącznie za pomocą poczty w domenie UPWr oraz środowiska USOS. Osiągnięcie efektów uczenia się zdefiniowanych dla praktyk odbywa się na podstawie weryfikacji dziennika praktyk, protokołu zaliczenia praktyk, opinii praktykodawcy oraz egzaminu z praktyki.

Ogólne zasady weryfikacji oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie nauczania umożliwiają równe traktowanie studentów, uwzględniono także możliwość adaptowania metod i organizacji sprawdzania efektów uczenia się do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Zasady te zapewniają bezstronność, rzetelność i przejrzystość procesu weryfikacji oraz wiarygodność i porównywalność ocen. Określają zasady przekazywania studentom informacji zwrotnej dotyczącej stopnia osiągnięcia efektów uczenia się na każdym etapie studiów oraz na ich zakończenie. W Regulaminie studiów określono również zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów uczenia się oraz sposoby zapobiegania i reagowania na zachowania nieetyczne i niezgodne z prawem. Metody weryfikacji oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się, w tym przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach właściwych dla ocenianego kierunku. Umożliwiają także sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na odpowiednim poziomie.

Efekty uczenia się osiągnięte przez studentów są uwidocznione w postaci prac etapowych i egzaminacyjnych oraz ich wyników, projektów, prac dyplomowych, dzienników praktyk. Analiza wybranych prac etapowych zamieszczona w zał. 3 wskazała na prawidłową weryfikację efektów uczenia oraz na zasadność wystawionych ocen. Tematy prac dyplomowych związane są z technologią i organizacją w gastronomii. Ocenione prace dyplomowe wskazują na właściwą ich realizację oraz zaangażowanie nauczycieli, studentów i recenzentów w kształtowanie prawidłowego ich poziomu (zał. 3). W niektórych pracach stwierdzono niedociągnięcia w zakresie wykorzystania literatury. Rekomenduje się zwracanie większej uwagi na dobór w pracach literatury fachowej i odpowiedniego jej wykorzystania w tekście. Sprawdzone prace dyplomowe były zgodne z efektami uczenia się sformułowanymi dla kierunku i charakteryzowały się odpowiednim poziomem merytorycznym i praktycznym. Recenzje zostały wykonane rzetelnie. Na podkreślenie zasługuje fakt wykonywania wszystkich prac w ścisłej współpracy z pracodawcami.

Uczelnia prowadzi monitoring osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów poprzez badanie losów absolwentów w Ogólnopolskim Systemie Monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów uczelni wyższych, który pobiera dane z rejestrów Zakładu Ubezpieczeń Społecznych oraz z systemu POL-on za dany rok kalendarzowy, jednak w przypadku ocenianego kierunku nie dokonano jeszcze oceny losów, gdyż pierwsi absolwenci uzyskali dyplom w lutym 2022. Nauczyciel odpowiedzialny za zajęcia zobowiązany jest do gromadzenia dokumentacji z realizowanych zajęć (listy obecności studentów, prace etapowe, tj. kolokwia, sprawozdania, projekty, prezentacje, raporty itp.) i przechowywania ich

przez okres jednego roku, przy czym możliwe jest przechowywanie dokumentacji w wersji elektronicznej z wykorzystaniem platformy Moodle. Dokumentacja dotycząca ocen końcowych z zajęć oraz karty osiągnięć studentów po zakończeniu semestru w wersji papierowej archiwizowana jest w dziekanacie.

Protokół zaliczenia praktyk znajduje się w teczce osobowej studenta, a dokumentacja składa się z wstępnej zgody na odbycie praktyki, porozumienia w sprawie realizacji praktyk, dziennika praktyk, protokołu zaliczenia praktyki oraz opinii praktyko dawcy i jest przechowywana u specjalisty ds. praktyk. Dokumentacja procesu dyplomowania opiera się na pracy dyplomowej, raporcie JSA, recenzjach oraz karty ocen pracy dyplomowej. Przebieg obrony udokumentowany jest protokołem. Dokumentacja procesu dyplomowania przechowywana jest przez dwa lata w dziekanacie, a następnie archiwizowana. Rodzaj, forma, tematyka i metodyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów, a także prac dyplomowych oraz stawianych im wymagań są dostosowane do poziomu i profilu praktycznego, efektów uczenia się oraz zastosowań wiedzy z zakresu dyscypliny technologia żywności i żywienia w obszarach właściwych dla kierunku technologia i organizacja gastronomii. Na dzień dzisiejszy brak jest publikacji lub innych osiągnięć, których współautorami byłiby studenci, co spowodowane jest ograniczeniami w funkcjonowaniu Uczelni, w zasadzie przez większość okresu, w którym funkcjonuje kierunek. Jednak studenci biorą udział w pracach naukowych, których wyniki mogą być w najbliższym czasie opublikowane.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia, warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się są właściwie sformułowane, zrozumiałe i uwzględniają zasadę równych szans. Umożliwiają dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się założonych dla ocenianego kierunku. Zasady i procedury dyplomowania są jednoznaczne i zostały określone we właściwy sposób. Zasady weryfikacji i oceny uzyskania efektów uczenia się umożliwiają obiektywne monitorowanie postępów studenta w procesie uczenia. Umożliwiają także dostosowanie metod i organizacji sprawdzania efektów do potrzeb studentów z niepełnosprawnością oraz przewidują zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych. Stosowane metody weryfikacji i oceny osiągnięcia efektów uczenia są właściwie dobrane do specyfiki kierunku i zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę osiągnięcia wszystkich efektów uczenia oraz postępów w zakresie efektów wiedzy i umiejętności. System pozwala również na sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2. Metody sprawdzenia i oceniania efektów uczenia się są właściwe, dostosowane do treści i celów zajęć oraz dyscyplin technologia żywności i żywienia. Poziom prac etapowych i dyplomowych jest właściwy. Stosowane metody weryfikacji oceny osiągnięcia efektów uczenia się zapewniają skuteczną weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się. Proces dokumentowania osiągnięcia efektów uczenia się jest prawidłowy.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

W realizację zajęć na kierunku technologia i organizacja gastronomii zaangażowanych jest 34 pracowników badawczo-dydaktycznych Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności. W tej grupie 29 osób reprezentuje dyscyplinę technologia żywności i żywienia, 3 osoby dyscyplinę technologia żywności i żywienia oraz nauki biologiczne, a 2 wyłącznie nauki biologiczne. Zdecydowana większość nauczycieli posiada stopień naukowy doktora, 14 osób stopień doktora habilitowanego, a 1 osoba tytuł profesora. Większość nauczycieli ma tytuł zawodowy inżyniera. Zajęcia na ocenianym kierunku, poza pracownikami Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności, prowadzą również nauczyciele akademicki z Wydziału Przyrodniczo-Technologicznego, Studium Języków Obcych i Nauk Humanistyczno-Społecznych oraz Studium Wychowania Fizycznego. W czasie wizytacji potwierdzono, że struktura kwalifikacji (posiadane tytuły zawodowe, stopnie i tytuły naukowe) oraz liczebność kadry w stosunku do liczby studentów umożliwiającą prawidłową realizację zajęć. Część kadry prowadzącej kształcenie na kierunku technologia i organizacja gastronomii posiada doświadczenie praktyczne zdobyte poza uczelnią w obszarach działalności zawodowej właściwych dla ocenianego kierunku. Doświadczenie zawodowe pracowników obejmuje m.in. pracę w obiektach branży gastronomicznej i hotelarskiej z zakresem obowiązków obejmującym m.in.: bezpośredni nadzór nad zespołem pracowników gastronomii, planowanie i realizację działań marketingowych, kreowanie nowych form sprzedaży usług gastronomicznych oraz pozyskiwanie nowych klientów. Nauczyciele akademicki prowadzili ponadto samodzielne projekty w zakresie szkoleń gastronomicznych z zakresu standardów obsługi, towaroznawstwa napojów alkoholowych, kursy barmańskie i kelnerskie, szkolenia dla nauczycieli przedmiotów zawodowych z zakresu podstaw dietytyki i układania jadłospisów. Posiadane doświadczenie zawodowe umożliwia prawidłową realizację zajęć, w tym nabywanie przez studentów umiejętności praktycznych.

Nauczyciele akademicki oraz inne osoby prowadzące zajęcia związane z dyscypliną technologia żywności i żywienia posiadają aktualny i udokumentowany dorobek naukowy w zakresie tej dyscypliny. Prowadzone przez nich badania naukowe obejmują m.in. zagadnienia dotyczące opracowania receptur oraz oceny właściwości prozdrowotnych i wartości odżywczej innowacyjnych produktów spożywczych. Dorobek naukowy z zakresu technologii gastronomicznej, choć adekwatny do tematyki prowadzonych zajęć i umożliwiający osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, jest stosunkowo niewielki. Z tego względu rekomendowany jest rozwój kadry specjalizującej się w gastronomii. Jak stwierdzono w czasie wizytacji, nauczyciele akademicki oraz inne osoby prowadzące zajęcia na ocenianym kierunku, posiadają kompetencje dydaktyczne umożliwiające prawidłową realizację zajęć. Obciążenie godzinowe prowadzeniem zajęć nauczycieli akademickich zatrudnionych w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy jest zgodne z wymaganiami. Jak wynika z raportu samooceny, zajęcia na ocenianym kierunku, w zdecydowanej większości, prowadzone są przez pracowników zatrudnionych w Uniwersytecie jako podstawowym miejscu zatrudnienia, a liczba godzin przez nich realizowana w roku akademickim 2021/2022 wynosi 1743 (53% ogółu realizowanych godzin). Spełniony jest zatem wymóg ustawy dotyczący minimum 50% godzin realizowanych przez nauczycieli zatrudnionych w danej jednostce jako podstawowym miejscu zatrudnienia.

Przydział zajęć, zgodny z kompetencjami nauczycieli i ich obciążenie godzinowe generalnie gwarantuje prawidłowy przebieg procesu kształcenia, co dokumentują karty charakterystyki nauczycieli, zamieszczone w raporcie samooceny. Wynika z nich jednak, że w niektórych przypadkach obciążenie

godzinowe pracownika jest bardzo duże. Przykładowo nauczyciel legitymujący się stopniem doktora realizuje na ocenianym kierunku 210 godzin zajęć, w większości wykładów i ćwiczeń z zakresu gastronomii: *technologia gastronomii, wyposażenie zakładów gastronomicznych*. Odpowiada ponadto za nadzór nad praktyką techniczną, technologiczną i managerską o łącznym wymiarze 1520 godzin. Dodatkowo, jak wynika z informacji w USOS, nauczyciel prowadzi także szereg zajęć na innym realizowanym na Wydziale kierunku - żywienie człowieka i dietetyka.

Główną obsadę dydaktyczną kierunku stanowią pracownicy Katedry Żywienia Człowieka. Mają oni znaczny dorobek dydaktyczny i działalność popularyzatorską. Przygotowali wiele materiałów dydaktycznych, niezbędnych do realizacji zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, które w sytuacji ograniczenia funkcjonowania Uczelni spowodowanej pandemią COVID-19 dotyczyły niemal wszystkich zajęć na kierunku. Materiały do ćwiczeń i wykładów były zamieszczane na platformie Moodle. Nauczyciele akademicy i inne osoby prowadzące zajęcia są przygotowani do ich realizacji z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, a realizacja zajęć jest na bieżąco kontrolowana przez Uczelnię. Centrum Zasobów i Wsparcia Dydaktyki - Sekcja Kształcenia Ustawicznego i Organizacji Szkoleń oraz Sekcja Kształcenia na Odległość i Nowoczesnych Form Kształcenia zrealizowało szereg nieodpłatnych zdalnych szkoleń doskonalących korzystanie z platform e-learningowych, ale także poprawiających atrakcyjność zajęć prowadzonych on-line dla pracowników. Dotyczyły one w szczególności: wspierania rozwoju cyfrowo-pedagogicznych kompetencji nauczycieli; wspierania organizacji seminariów, szkoleń, kursów; udostępniania materiałów pomocniczych dla dydaktyków z zakresu metodyki, psychologii, pedagogiki, komunikacji czy praw autorskich. Poza szkoleniami dotyczącymi konkretnych narzędzi informatycznych, tj.: platformy e-learningowej Moodle, usług Google Suite (w szczególności Google Meet, Google Classroom), usług Office365 (w szczególności MS Teams), czy też Zoom, przeprowadzono też szkolenie pt. Metodyka kształcenia zdalnego. Materiały przygotowane na potrzeby szkoleń, głównie w postaci filmów instruktażowych, były i są nadal udostępniane w asynchronicznym kursie e-learningowym dostępnym dla wszystkich nauczycieli akademickich. Centrum Kształcenia na Odległość oferuje mailowe i telefoniczne wsparcie nauczycieli w zakresie rozwiązywania problemów technicznych (helpdesk). Należy również podkreślić, że przed pandemią 14 nauczycieli dydaktycznych z Wydziału ukończyło kursy zamieszczone na ogólnouczelnianej platformie kształcenia zdalnego Moodle. Osoby te zostały przeszkolone przez opiekunów kursów w zakresie prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Poza szkoleniami dotyczącymi konkretnych narzędzi informatycznych, tj.: platformy e-learningowej Moodle, usług Google Suite (w szczególności Google Meet, Google Classroom), usług Office365 (w szczególności MS Teams), czy też Zoom, przeprowadzono też szkolenie pt. Metodyka kształcenia zdalnego. Uczestniczyło w nich 94 nauczycieli Wydziału. Wszystkie te działania spowodowały, że nauczyciele akademicy byli dobrze przygotowani do realizacji kształcenia zdalnego. Realizacja zajęć, w tym prowadzonych z wykorzystaniem metod kształcenia zdalnego, jest kontrolowana zgodnie z zasadami określonymi w aktach prawnych Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Hospitacje obejmują wszystkich nauczycieli akademickich i doktorantów oraz inne osoby prowadzące zajęcia. Są one przeprowadzane obligatoryjnie, gdy osoba prowadząca zajęcia została negatywnie oceniona w ankiecie studenckiej. Nauczyciele akademicy z krótkim stażem, prowadzący przedmiot po raz pierwszy i doktoranci są hospitowani w drugim roku od rozpoczęcia prowadzenia zajęć. Hospitacje przeprowadzają członkowie Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, w szczególnych przypadkach przewodniczący tej Komisji może poprosić o udział w hospitacjach dziekana, prodziekana lub doświadczonego nauczyciela akademickiego. W roku akademickim 2021/2022 planowane są hospitacje 3 nauczycieli realizujących zajęcia na kierunku technologia

i organizacja gastronomii. W ramach nadzoru nad jakością i przebiegiem zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość wymagane jest prowadzenie hospitacji zajęć zdalnych. Hospitacje odbywają się na zasadach określonych w aktach prawnych regulujących Zasady funkcjonowania Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Dziekan lub upoważniony przez niego prodziekan może dodatkowo przeprowadzać tzw. hospitacje dziekańskie. Obowiązkowe jest dodawanie do listy uczestników zajęć adresu e-mail dziekana lub upoważnionego prodziekana w celu umożliwienia przeprowadzenia hospitacji dziekańskich.

Dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia jest transparentny, adekwatny do potrzeb związanych z prawidłową realizacją zajęć oraz uwzględnia w szczególności ich dorobek naukowy i doświadczenie, a także osiągnięcia dydaktyczne. Powierzenie realizacji zajęć dydaktycznych odbywa się na podstawie dwóch kluczowych dokumentów: sylabusa przedmiotu oraz charakterystyki dorobku naukowego/doświadczenia zawodowego nauczyciela akademickiego. Złożona oferta treści zajęć wraz z informacją o osiągnięciach naukowych i dydaktycznych w zakresie proponowanych zajęć jest rozpatrywana przez Radę Programową. Do obowiązków Rady należy zapoznanie się z celami i treściami zajęć, zakładanymi dla nich efektami uczenia się, sposobami ich weryfikacji oraz oceną ich zgodności z efektami uczenia się określonymi dla kierunku. Wszystkie zajęcia umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich są realizowane przez nauczycieli mających tytuł zawodowy inżyniera.

Nauczyciele akademicy i inne osoby prowadzące zajęcia są oceniani przez studentów w zakresie spełniania obowiązków związanych z kształceniem. W czasie spotkania ze studentami stwierdzono, że ocena nauczycieli przez studentów jest wysoka. Docenili oni przede wszystkim ich wysiłek w okresie prowadzenia zajęć na odległość.

Prowadzone są okresowe oceny nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia obejmujące wyniki ocen dokonywanych przez studentów. Nauczyciele akademicy Uczelni podlegają ocenie okresowej co 4 lata lub na wniosek kierownika jednostki. Okresowej ocenie pracowników naukowo-dydaktycznych poddawane są trzy obszary działalności: naukowa (na podstawie dorobku publikacyjnego, zaangażowania w realizację projektów badawczych, prezentowanych wystąpień konferencyjnych itd.) oraz kształcenia kadr naukowych, dydaktyczna i organizacyjna. Wyniki okresowych przeglądów kadry prowadzącej kształcenie, w tym wnioski z oceny dokonywanej przez studentów, są wykorzystywane do doskonalenia członków kadry i planowania ich indywidualnych ścieżek rozwojowych.

Przyznawane są dodatki projakościowe, nagrody Rektora, osobom szczególnie zaangażowanym w pracę naukową (kierownicy projektów badawczych) przysługuje obniżenie pensum dydaktycznego. Polityka kadrowa na Wydziale prowadzącym oceniany kierunek nastawiona jest na zatrudnianie młodych, aktywnych naukowców reprezentujących dyscyplinę naukową, do której jest przyporządkowany kierunek. Zgodnie z Regulaminem Studiów wykłady prowadzą nauczyciele akademicy z tytułem naukowym profesora lub stopniem doktora habilitowanego, a także posiadający duże doświadczenie i wiedzę pozytywnie zaopiniowani i upoważnieni przez Radę Programową nauczyciele ze stopniem doktora. Dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia jest transparentny, adekwatny do potrzeb związanych z prawidłową realizacją zajęć oraz uwzględnia w szczególności ich dorobek naukowy i doświadczenie oraz osiągnięcia dydaktyczne. Nawiązanie z nauczycielem akademickim pierwszego stosunku pracy na czas nieokreślony lub określony dłuższy niż 3 miesiące, w wymiarze przekraczającym połowę pełnego wymiaru czasu pracy, następuje po przeprowadzeniu otwartego konkursu. Tryb i warunki przeprowadzania konkursu oraz wymagania jakie powinna spełniać osoba ubiegająca się o zatrudnienie na danym stanowisku, określa Statut Uczelni. Nad transparentnością procesu rekrutacyjnego pracowników czuwa, powołana na mocy

Zarządzenia Rektora, komisja ds. awansów nauczycieli akademickich. Jej zadaniem jest opiniowanie wniosków awansowych zgodnie z postanowieniami Statutu Uczelni.

Realizowana 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. W tym celu wypracowano jasne procedury zapobiegania i rozwiązywania konfliktów pomiędzy pracownikami oraz pracownikami i studentami. Najważniejszym aktem prawnym regulującym kwestie konfliktów i ich rozwiązywania jest zatwierdzony Uchwałą nr 116/2014 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 24 października 2014 roku (z późn. zm.) Kodeks Etyki Pracowników Uniwersytetu. Kwestie postępowania w sprawach określonych przez Kodeks opiniuje Komisja do spraw postępowania etycznego pracowników Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, do której poza oceną postępowania etycznego należy podejmowanie czynności mających na celu polubowne rozstrzygnięcie konfliktów wynikających z naruszenia przez pracownika Uczelni zasad postępowania etycznego. W sytuacji, gdy Komisja stwierdzi, że nie ma możliwości polubownego załatwienia sprawy jest ona przekazywana do Rektora, który kieruje ją następnie do Rzecznika Dyscyplinarnego. Realizowana polityka kadrowa umożliwia kształtowanie kadry prowadzącej zajęcia zapewniające prawidłową ich realizację. Prawidłowa polityka kadrowa sprzyja stabilizacji zatrudnienia i trwałemu rozwojowi nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, a także stymuluje i motywuje członków kadry prowadzącej kształcenie do rozpoznawania własnych potrzeb rozwojowych i wszechstronnego doskonalenia. Na Uczelni powołano stałą komisję rektorską ds. przeciwdziałania dyskryminacji (Zarządzeniem 23/2019). Do głównych zadań tej komisji należało opracowanie zasad standardu antydyskryminacyjnego na Uczelni oraz propozycji regulacji dotyczących przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy oraz wspierania równego traktowania, a także opracowanie jasnej Procedury diagnozowania, zgłaszania i reagowania na przypadki dyskryminacji i przemocy, w tym przemocy motywowanej uprzedzeniami. Została ona wprowadzona Zarządzeniem 18/2021 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu 21 stycznia 2021. Powołana jest i pracuje komisja antymobbingowa. W czasie wizytacji potwierdzono więc, że realizowana na kierunku 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.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Liczebność, struktura i kwalifikacje kadry prowadzącej kształcenie na kierunku technologia i organizacja gastronomii zapewniają prawidłową realizację programu studiów w zakresie ujętym w opisie kierunkowych efektów uczenia się. Kadra kierunku posiada dorobek naukowy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz doświadczenie zawodowe umożliwiające prawidłową realizację zajęć dydaktycznych. Jednak wskazane jest zwiększenie dorobku naukowego nauczycieli akademickich z zakresu technologii gastronomicznej. Przydział zajęć oraz obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia jest na ogół właściwe i zapewnia prawidłową realizację procesu dydaktycznego. Nauczyciele akademicy systematycznie podnoszą swoje kompetencje dydaktyczne, także w zakresie kształcenia zdalnego uczestnicząc w licznych szkoleniach organizowanych przez Uczelnię. Dobór nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia jest transparentny i adekwatny do potrzeb związanych z ich prawidłową

realizacją. 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. Polityka kadrowa Uczelni umożliwia dobór kadry, który zapewnia prawidłową realizację zajęć dydaktycznych, sprzyja także stabilizacji zatrudnienia i trwałemu rozwojowi nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Zajęcia dydaktyczne na kierunku technologia i organizacja gastronomii są w większości prowadzone w nowoczesnym, oddanym do użytku w 2011 roku, budynku Centrum Nauk o Żywności. Zajęcia realizowane przez nauczycieli z Katedry Chemii Żywności i Biokatalizy oraz Katedry Fizyki i Biofizyki odbywają się w gmachu głównym Uczelni. Do dyspozycji nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia oraz studentów są 3 sale wykładowe, 3 sale seminaryjne, 2 pracownie komputerowe i ponad 50 laboratoriów. Łączna powierzchnia pomieszczeń, w których realizowane są badania naukowe i zajęcia dydaktyczne wynosi około 3350 m². Zajęcia ze studentami ocenianego kierunku odbywają się także w salach ogólnouczelnianych i należących do innych jednostek Uczelni. Zajęcia z języków obcych odbywają się w Studium Języków Obcych i Nauk Humanistycznych. Zajęcia z wychowania fizycznego odbywają się w nowoczesnym kompleksie, składającym się z krytej pływalni i kompleksu sal sportowych (do gier zespołowych, zajęć fitness, siłowni) Studium Wychowania Fizycznego.

Sale i specjalistyczne pracownie dydaktyczne, laboratoria naukowe oraz ich wyposażenie są zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się, adekwatne do rzeczywistych warunków przyszłej pracy badawczej/zawodowej oraz umożliwiają prawidłową realizację zajęć i osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym prowadzenie zajęć kształtujących umiejętności praktyczne w warunkach właściwych dla zakresu działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy związanych z technologią i organizacją gastronomii. Infrastruktura informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, pomoce i środki dydaktyczne, aparatura badawcza, specjalistyczne oprogramowanie są sprawne, nowoczesne, nieodlegające od aktualnie używanych w działalności zawodowej oraz umożliwiają prawidłową realizację zajęć, w tym z wykorzystaniem zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych. Wszystkie sale wykładowe, seminaryjne i do nauki języków obcych wyposażone są w nowoczesne systemy audiowizualne z dostępem do Internetu.

Zajęcia realizowane na kierunku technologia i organizacja gastronomii odbywają się w pomieszczeniach wyposażonych w specjalistyczny sprzęt laboratoryjny, aparaturę badawczo-pomiarową (m.in.: spektrofotometrię, w tym do absorpcji atomowej i UV, chromatografy cieczowe i gazowe sprzężone ze spektrometrią mas, różnicowy kalorymetr skaningowy, aparaty do pomiarów reologicznych i do pomiaru barwy) i urządzenia (liofilizatory, komory chłodnicze i zamrażalnicze, piece

konwekcyjno-parowe, smażalniki, grille, frytownice zwykłe i ciśnieniowe, homogenizatory, wilk, kuter, młyny, wialnia zbożowa, komora fermentacyjna, piec piekarski, tłocznia makaronowa, miesiarki, zaciernica, komora klimatyczna, wyparka, ekstruder). Część zajęć dydaktycznych na ocenianym kierunku odbywa się w profesjonalnie wyposażonej pracowni technologii gastronomicznej, przygotowanej do stosowania różnych technik obróbki kulinarniej produktów i potraw, oceny wpływu różnych metod obróbki kulinarniej na jakość i wydajność potraw oraz z zakresu stosowania nowoczesnych technik kulinarnych (sous vide, smażenie ciśnieniowe). Wydział dysponuje ponadto analizatorami składu ciała, stanowiskami komputerowymi z programami „DIETETYK” i „ENERGIA” „DIETETYK-PRO”, „KCALMAR” oraz pracowniami do oceny sensorycznej żywności. Jak wynika z raportu samooceny i informacji uzyskanych w czasie wizytacji, liczba, wielkość i układ pomieszczeń, ich wyposażenie techniczne, liczba stanowisk badawczych, komputerowych, licencji na specjalistyczne oprogramowanie itp. są dostosowane do liczby studentów oraz liczebności grup. Umożliwia to prawidłową realizację zajęć, w tym także samodzielne wykonywanie czynności praktycznych przez studentów.

Zapewniona jest także zgodność infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej oraz zasad korzystania z niej z przepisami BHP. W laboratoriach i pracowniach znajdują się instrukcje obsługi i charakterystyki sprzętu, w wyznaczonych pomieszczeniach również apteczki. Kontrole BHP prowadzone są raz w roku przez upoważnione osoby, stan sprzętu gaśniczego podlega kontrolom Działu Głównego Energetyka. Na ocenianym kierunku zapewniony jest dostęp studentów do sieci bezprzewodowej oraz do pomieszczeń dydaktycznych, laboratoriów naukowych, komputerowych, specjalistycznego oprogramowania poza godzinami zajęć. W pomieszczeniach Wydziału znajduje się sieć komputerowa oraz sieć bezprzewodowa WiFi. W systemach komputerowych zainstalowane jest licencjonowane oprogramowanie, zarówno ogólnego użytku (edytory, arkusze kalkulacyjne), jak i specjalistyczne (pakiety SAS, Statistica). Każda jednostka dydaktyczna wyposażona jest w sprzęt komputerowy przeznaczony dla pracowników, doktorantów, a także dla studentów. Wszystkie komputery podłączone są do sieci nadzorowanej przez serwery uczelniane. Z każdego komputera możliwy jest dostęp do Internetu. W celu realizacji zajęć e-learningowych studenci mają możliwość korzystania z dwóch szesnastostanowiskowych sal komputerowych. Sieć bezprzewodowa WiFi dostępna jest również w Domach Studenckich Uczelni i umożliwia korzystanie z wszelkich zasobów informatycznych, w tym baz bibliotecznych.

W czasie wizytacji potwierdzono, że na ocenianym kierunku zapewnione jest dostosowanie infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej oraz korzystaniu z technologii informacyjno-komunikacyjnej, a także likwidację barier w dostępie do sal dydaktycznych, pracowni, laboratoriów, zaplecza sanitarnego. Budynek dydaktyczny w którym prowadzone jest kształcenie na ocenianym kierunku, włącznie z salami wykładowymi i laboratoriami ma rozwiązania architektoniczne ułatwiające funkcjonowanie studentów z niepełnosprawnością ruchową, tj. podjazd, windę, szerokie korytarze, toalety dla osób z niepełnosprawnością itp. W gmachu głównym Uczelni, w którym odbywają się zajęcia m.in. z chemii i fizyki dostęp do niektórych sal jest utrudniony dla studentów z niepełnosprawnością ruchową (w czasie wizytacji poinformowano, że na ocenianym kierunku nie studiują osoby z niepełnosprawnością ruchową). Wszystkie budynki Uczelni są wyposażone w windy, więc ograniczenia takie występują sporadycznie. W bibliotece udogodnienia architektoniczne takie, jak: bezprogowe wejścia dla czytelników, szerokość wejść i korytarzy umożliwiają poruszanie się na wózkach, toalety, szatnie i wrzutnie przystosowane są do potrzeb osób

z niepełnosprawnością. Na podkreślenie zasługuje dostosowanie do potrzeb osób z niepełnosprawnością infrastruktury sportowej Uczelni, a zwłaszcza pływalni.

Jak stwierdzono w czasie wizytacji, w przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość lub w formie kształcenia hybrydowego zapewniony jest dostęp do infrastruktury informatycznej i oprogramowania umożliwiającego synchroniczną i asynchroniczną interakcję między studentami a nauczycielami akademickimi i innymi osobami prowadzącymi zajęcia. Studenci kierunku technologia i organizacja gastronomii, w celu realizacji procesu dydaktycznego, powszechnie korzystają z wielu form komunikacji poprzez kanały informatyczne i zasobów dydaktycznych zdigitalizowanych oraz bieżących. W Uczelni, od wielu lat, platformę do zajęć prowadzonych w formie e-learningu prowadzi Centrum Kształcenia na Odległość i Nowoczesnych Form Kształcenia, natomiast w okresie pandemii powstała również Wydziałowa Platforma Moodle, z której powszechnie korzystali wszyscy nauczyciele akademicy. Wykorzystywane są platformy komunikacji: Google Meet, Zoom, Skype.

W Uczelni nie prowadzono systemowego weryfikowania zadowolenia nauczycieli akademickich z funkcjonalności stosowanych platform i narzędzi do nauczania zdalnego, jednakże wszelkie uwagi dotyczące systemów i narzędzi kształcenia zdalnego mogli oni zgłaszać do Dziekana. Jeżeli uwagi dotyczyły wydziałowej platformy Moodle, to były one uwzględniane przez wydziałowego koordynatora platformy, jeżeli natomiast dotyczyły zakupu nowych narzędzi informatycznych to wówczas za pośrednictwem dziekana były one zgłaszane do prorektora ds. studenckich i edukacji. Władze Uczelni na bieżąco reagowały na zgłaszane sugestie w tym zakresie i w miarę możliwości dokonywały niezbędnych zakupów. Przykładem może być zakup na wniosek nauczycieli licencji umożliwiającej korzystanie z platformy ZOOM lub też natychmiastowe rozszerzenie umowy z Google, kiedy firma zmieniła warunki świadczenia usługi Meet, ograniczając użyteczność do maksymalnie 100 uczestników sesji online, co pozwoliło na kontynuację zajęć zdalnych dla grup o większej liczebności (wykładów) w sposób niezakłócony.

W celu realizacji zajęć e-learningowych studenci mają możliwość korzystania z 2 sal komputerowych. W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość zapewnione są materiały dydaktyczne opracowane w formie elektronicznej. W czasach pandemii, wszyscy pracownicy i studenci mogą korzystać z usługi „Skan na życzenie”. Istnieje możliwość otrzymania cyfrowych kopii artykułów z czasopism oraz fragmentów z książek drukowanych dostępnych w Bibliotece Głównej Uniwersytetu (zgodnie z obowiązującym prawem autorskim). Obsługa zwrotów wypożyczonych książek odbywa się poprzez zewnętrzną wrzutnię dla książek. Studenci mogą również korzystać ze zbiorów Atlasu Zasobów Otwartej Nauki (AZON) oraz Dolnośląskiej Biblioteki Cyfrowej, w których zasobach znajdują się kolekcje udostępnione przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu. Bardzo ważnym miejscem na stronie www Biblioteki jest Baza Wiedzy UPWr oferująca dostęp (zgodnie z licencją zamieszczonego dokumentu) do czasopism, książek, wykładów, filmów, prezentacji. System biblioteczno-informacyjny Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu składa się z Biblioteki Głównej oraz trzech bibliotek wydziałowych: Biblioteka Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt; Biblioteka Wydziału Inżynierii Kształtowania Środowiska i Geodezji; Biblioteka Wydziału Przyrodniczo-Technologicznego z siedzibą w Instytucie Inżynierii Rolniczej, ze zdeponowanym księgozbiorem Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności. Studenci mogą korzystać z biblioteki w sposób tradycyjny i z zasobów elektronicznych. Biblioteka oferuje możliwość korzystania ze zbiorów elektronicznych z dowolnego miejsca po zalogowaniu na konto biblioteczne. Dostęp do e- zasobów jest możliwy przez znajdującą się na stronie internetowej Biblioteki Multiwyszukiwarę lub zakładkę „Zasoby”. Biblioteka tradycyjnie udostępnia swoje zbiory drukowane na zewnątrz,

poprzez wypożyczenia (po wcześniejszym zamówieniu poprzez system biblioteczny), bezpośrednio z półki (wydzielony księgozbiór) oraz na miejscu w czytelnich. W czytelnich studenci mogą korzystać z księgozbioru podręcznego i magazynowego. Księgozbiór podręczny Czytelni Ogólnej został uporządkowany według dyscyplin naukowych. Przy Wypożyczalni działa punkt informacyjny, w którym udzielana jest pomoc użytkownikom. Użytkownicy mogą również skorzystać z pomocy bibliotekarzy wysyłając zapytanie poprzez komunikator „Zapytaj bibliotekarza” lub korzystając z czatu z bibliotekarzem. W Bibliotece znajduje się Czytelnia Pracy Grupowej ze Strefą Chillout, w której studenci mają przestrzeń zarówno do pracy indywidualnej, jak i grupowej oraz wypoczynku. W Przestrzeni Cichej Nauki znajdują się boksy ze stanowiskami pracy wyposażone w komputery z dostępem do Internetu. Lokalizacja Biblioteki, liczba, wielkość i układ pomieszczeń bibliotecznych, ich wyposażenie techniczne, liczba miejsc w czytelni, udogodnienia dla użytkowników, godziny otwarcia zapewniają warunki do swobodnego korzystania z zasobów bibliotecznych w formie tradycyjnej i cyfrowej. Dostępne zasoby biblioteczne są zgodne, co do aktualności, zakresu tematycznego i zasięgu językowego, formy wydawniczej, z potrzebami procesu nauczania i uczenia się. Umożliwiają tym samym osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym przygotowanie do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku oraz prawidłową realizację zajęć. Gromadzone przez Bibliotekę zasoby obejmują zalecaną przez osoby odpowiedzialne za przedmiot literaturę obowiązkową i uzupełniającą zawartą w sylabusach. W trakcie wizytacji zweryfikowano i potwierdzono dostępność literatury dla wybranych przedmiotów: *higiena i toksykologia żywności, projektowanie zakładów żywienia zbiorowego, obsługa konsumenta*. Aktualizacja zbiorów odbywa się poprzez stałe monitorowanie sylabusów, nowości wydawniczych w hurtowniach i księgarniach, przysyłanych ofert wydawniczych, monitorowanie nowych wydań publikacji, a także na podstawie propozycji zgłaszanych przez pracowników lub studentów wysłanych za pośrednictwem zakładki „zapropnuj do zbiorów” lub bezpośrednio do bibliotekarza organizującego dostęp do zasobów. Polityka zakupowa zasobów Biblioteki opiera się również na współpracy z Radą Biblioteczną, a także z dziekanami i prodziekanami. Liczbę egzemplarzy do zakupu może wskazać Samorząd Studencki, przedstawiciel studentów w Radzie Bibliotecznej, student za pośrednictwem lub po akceptacji pracownika prowadzącego zajęcia, pracownik dydaktyczny, pracownicy Biblioteki po wnikliwej analizie wykorzystania danego tytułu.

Biblioteka jest wyposażona w udogodnienia architektoniczne oraz zapewnia stanowiska dla osób z niepełnosprawnościami: nowoczesny sprzęt komputerowy, specjalnie profilowane biurka z możliwością regulowania wysokości blatu oraz rehabilitacyjne fotele. Obecnie trwają prace nad przystosowaniem zasobów do korzystania z nich przez osoby niedowidzące, co potwierdzono w czasie wizytacji. Personel Biblioteki brał udział w szkoleniach świadomościowych, dotyczących pracy z osobami o różnych typach niepełnosprawności.

Wydział stale monitoruje stan infrastruktury dydaktycznej i naukowej oraz w miarę możliwości unowocześnia wyposażenie naukowo-dydaktyczne. Zapewniony jest udział nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia, jak również studentów, w okresowych przeglądach. Za infrastrukturę dydaktyczną i badawczą stanowiącą wyposażenie poszczególnych Katedr odpowiedzialni są kierownicy tych jednostek, którzy dbają o to, aby wyposażenie laboratoriów było sprawne i nowoczesne. Współuczestniczą w tym procesie wszyscy użytkownicy, w tym pracownicy inżynierjno-techniczni, nauczyciele akademicy, jak również studenci. Dziekan natomiast odpowiada za wyposażenie pomieszczeń ogólnowydziałowych. Wyniki okresowych przeglądów, w tym wnioski z oceny dokonywanej przez studentów, są wykorzystywane do doskonalenia infrastruktury i wyposażenia technicznego pomieszczeń, pomocy i środków dydaktycznych, aparatury badawczej,

specjalistycznego oprogramowania itp. Na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności w bieżącym roku dokonano wymiany sprzętu komputerowego we wszystkich salach wykładowych i seminaryjnych oraz doposażenia w aparaturę umożliwiającą kształcenie zdalne. W ramach środków z subwencji dokonywany jest również zakup urządzeń niezbędnych do realizacji procesu dydaktycznego lub poprawy jego jakości. W bieżącym roku, z inicjatywy Rektora, przygotowany został 3-letni plan odnowienia aparatury dydaktycznej i badawczej, zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych.

Uczelnia nieustannie dąży do doskonalenia infrastruktury dydaktycznej i bibliotecznej wyposażenia technicznego pomieszczeń, pomocy i środków dydaktycznych, specjalistycznego oprogramowania, zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych. W bieżącym roku planowane jest zakończenie budowy Regionalnego Centrum Innowacyjnych Technologii Produkcji, Przetwórstwa i Bezpieczeństwa Żywności, w ramach którego powstanie Centrum Innowacyjnych Technologii Produkcji Żywności z wieloma laboratoriami. W tym obiekcie będą prowadzone badania z zakresu techniki utrwalania bioaktywnych składników żywności, izolowania i analizy składników i wartości odżywczej żywności, tworzone i testowane technologie gastronomiczne, obróbki cieplnej potraw, przetwórstwa mięsnego, serowarstwa, technologie związane z wykorzystaniem owoców i warzyw. W Centrum Edukacyjno-Rozwojowym w Pawłowicach powstaje Centrum Produktu Regionalnego, w którym znajdują się laboratoria przeznaczone do badania i testowania procesów produkcji wina, piwa i cydru oraz laboratoria procesowe produktów zwierzęcych i roślinnych. Planowane jest także stworzenie zaplecza szkoleniowego dla studentów kierunku technologia i organizacja gastronomii w postaci restauracji przystosowanej do szkolenia studentów oraz prowadzenia szkoleń i konkursów kulinarnych.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Infrastruktura naukowo-dydaktyczna pozwala w sposób właściwy realizować proces kształcenia i osiągać zakładane efekty uczenia się dla absolwentów kierunku technologia i organizacja gastronomii. Sale wykładowe, seminaryjne i ćwiczeniowe oraz pracownia technologii gastronomicznej pod względem powierzchni, jak i wyposażenia są dostosowane do uwarunkowań procesu dydaktycznego realizowanego na ocenianym kierunku. Liczba stanowisk badawczych, komputerowych oraz licencji na specjalistyczne oprogramowanie umożliwia studentom samodzielne wykonywanie czynności praktycznych. Infrastruktura laboratoryjna oraz informatyczna jest nowoczesna i adekwatna do rzeczywistych warunków przyszłej pracy zawodowej absolwentów. Infrastruktura informatyczna i zasoby biblioteczne zabezpieczają prawidłową realizację procesu dydaktycznego. Biblioteka Główna oraz biblioteka wydziałowa zapewniają warunki do komfortowego korzystania z zasobów bibliotecznych w formie tradycyjnej i cyfrowej, także osobom z niepełnosprawnościami. Podręczniki, skrypty i czasopisma wyszczególnione w sylabusach zajęć oraz piśmiennictwo niezbędne przy realizacji prac dyplomowych są dostępne w wystarczającym nakładzie. Baza dydaktyczna oraz naukowa spełnia kryteria pod względem przepisów BHP i jest dostosowana do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Władze Uczelni i Wydziału systematycznie monitorują, rozwijają i doskonalą stan infrastruktury dostosowując go do potrzeb procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest bardzo silnie wyeksponowana w koncepcji kształcenia kierunku ze względu na stworzenie kierunku o profilu praktycznym, dodatkowo w I edycji realizowanej jako studia dualne (według założeń projektu dofinansowanego ze środków POKR). Projekt przewidywał opracowanie i realizację programu kształcenia przemiennego równolegle w formie zajęć dydaktycznych prowadzonych w uczelni i zajęć praktycznych odbywanych u pracodawcy, uwzględniających realizację wszystkich efektów kształcenia przewidzianych w programie kształcenia określonego kierunku studiów o profilu praktycznym. Obecnie prowadzone edycje studiów dualnych (po zakończeniu realizacji projektu, są prowadzone w aspekcie studiów dualnych rozumianych jako realizacja programu kształcenia przemiennego: równolegle w formie zajęć dydaktycznych prowadzonych w uczelni i zajęć praktycznych odbywanych u pracodawcy, na mocy zawieranych umów pomiędzy uczelnią i pracodawcą. Dzięki formie naprzemiennej realizacji programu, pracodawcy mają możliwość zatrudniania studentów na podstawie umów o pracę lub umów cywilnoprawnych w celu realizacji praktycznej części programu. Celem powołania kierunku było dostosowanie kształcenia do aktualnych polskich potrzeb społeczno-gospodarczych. Należy podkreślić, że Uczelnia właściwie zidentyfikowała zasoby lokalne (Dolny Śląsk) w branży HORECo, w powiązaniu z regionalnymi działaniami i politykami w zakresie rozwoju tej branży np. programy lokalnego rozwoju dotyczące Kuchni Tradycyjnej Dolnego Śląska, udział w programie Dolny Śląsk - Zielona Dolina Żywności i Zdrowia. W proces tworzenia i realizacji programu studiów zostały zaangażowane przedsiębiorstwa sektora HoReCa (hotelarstwo-gastronomia-catering), w których studenci zdobywali głównie umiejętności praktyczne. Uczelnia podjęła się kontynuacji studiów z programem studiów dualnych także po zakończeniu dofinansowania.

Współpraca z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego oparta jest na długoletniej współpracy z instytucjami i przedsiębiorstwami. Uczelnia współpracuje z przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego, niemniej dla kształcenia na kierunku największe znaczenie ma współpraca z przedsiębiorstwami sektora HoReCa (hotelarstwo-gastronomia-catering). Są to restauracje, hotele, placówki gastronomiczne, sieci gastronomiczne o zasięgu w głównej mierze lokalnym (dolnośląskie), ale także krajowym i międzynarodowym (Norwegia, Niemcy, Cypr, Hiszpania). Rodzaj, zakres i zasięg działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym pracodawców, z którymi Uczelnia współpracuje w zakresie projektowania i realizacji programu studiów, jest zgodny z dyscypliną, do której kierunek jest przyporządkowany, koncepcją i celami kształcenia oraz wyzwaniem zawodowego rynku pracy właściwego dla kierunku.

Współpraca oparta jest na ugruntowanych kontaktach głównie osób zaangażowanych w praktyki zawodowe, zarówno po stronie Uczelni, jak też przedsiębiorstw.

Współpraca prowadzona jest w sposób systematyczny, stały i sformalizowany głównie w formie realizacji praktyk, szczegółowo opisanych w kryterium 2.4. Ze względu na dualny charakter studiów,

realizowany poprzez kształcenie naprzemienne u pracodawców i w formie zajęć dydaktycznych, rekomendowane jest by Uczenia zawierała z pracodawcami uczestniczącymi w kształceniu praktycznym, umowy dotyczące nie tylko stricte realizacji zajęć praktycznych, ale określenia zasad udziału pracodawcy w kształceniu na kierunku statusu "partnera studiów dualnych".

Uczelnia wykorzystuje w budowaniu potencjału i zasobów współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym aktywności pracowników Wydziału w działaniach dotyczących żywności i żywienia np. udział w Programie Współpracy INTERREG Polska — Saksonia 2014-2020, w ramach którego wydział był partnerem Christlich-Soziales Bildungswerk Sachsen e.V. i realizował projekty pt. „Sieć edukacji żywieniowej dla zrównoważonego rozwoju Euroregionu Nysa", "żywność jest cenna". W ramach tych działań w Stacji Badawczo-Dydaktycznej UPWr w Radomierzu została stworzona pracownia gastronomiczna wraz z salą wykładową z przeznaczeniem na wykorzystanie ich w procesie kształcenia studentów kierunku.

Przykładem synergii i wykorzystania przez Wydział przedsięwzięć gospodarczych w regionie w zakresie szeroko pojętej wyspecjalizowanej produkcji wysokiej jakości żywności jest program "Dolny Śląsk. Zielona Dolina Żywności i Zdrowia", opracowany przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu. Jego celem jest rozwój technologii pozwalających na pozyskiwanie i przetwarzanie naturalnych surowców w żywność funkcjonalną. Program ten znalazł się na liście rządowych projektów strategicznych, co również wskazuje na ogromne zapotrzebowanie na wysoko wykwalifikowanych specjalistów z technologii gastronomii, posiadających świadomość w zakresie zdrowego żywienia, jakimi stać się mogą absolwenci kierunku.

Wymiernym efektem współpracy Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym są wspólnie realizowane projekty edukacyjno-badawcze i dydaktyczne oraz konferencje. Wspólne działania przenoszą się także w sferę publiczną w formie np. eventów, czy festiwali, co daje dodatkowo społeczny aspekt współpracy. Przykładami takich działań są min : I Ogólnopolska Konferencja „Dolny Śląsk jako lider w sektorze nutraceutyków, żywności prozdrowotnej i suplementów diety", I Konferencja "Wołowina z Zielonej Doliny" pt. "Zdrowa krowa - zdrowy człowiek". Bystrzyca Kłodzka, 21-22 lutego 2019, Konferencja popularnonaukowa w ramach Festiwalu „Europa na widelcu", Regionalna Lazurowa opowieść - Event połączony z warsztatami nt. serów regionalnych i wykorzystania w kuchni, CodoGara 2020, IV Święto Sera i Wina: Stół łączy ludzi.

Zaangażowanie studentów kierunku w realizację praktyk w tak dużym, jak na profil praktyczny wymiarze godzin a także wprowadzenie w programie kształcenia praktyki dyplomowej, skutkuje często nawiązaniem współpracy w zakresie prac dyplomowych. Problem badawczy postawiony w przykładowych pracach dotyczył praktycznego rozwiązania problemu zgłoszonego przez praktykodawcę. W związku z tym wyniki uzyskane w toku realizacji prac zostały częściowo lub nawet w całości wykorzystane u pracodawcy.

Przykładami wdrożonych rozwiązań są prace nt.:

1. Projekt dietetycznej oferty eventowej na podstawie analizy trendów żywieniowych;
2. Projekt wegańskiej i wegetariańskiej oferty bankietowej dla klientów Art Hotelu;
3. Śniadania bufetowe - opracowanie procedur i wymagań sanitarnych;
4. Ekspertyza dotycząca jakości mikrobiologicznej makaronów świeżych przechowywanych w modyfikowanej atmosferze.

Współpraca z otoczeniem ma charakter stały i sformalizowany poprzez funkcjonowanie Rady Programowej (2 członków z otoczenia społeczno-gospodarczego). Podczas protokołowanych spotkań omawiane są możliwości rozszerzenia i pogłębienia współpracy w zakresie kształcenia w postaci: realizacji prac dyplomowych przez studentów na potrzeby firm, odbywanie staży przez pracowników

Wydziału (szczególnie tych, którzy prowadzą kształcenie na praktycznych kierunkach studiów), warsztatów na terenie firm lub na terenie Wydziału prowadzonych przez pracowników przedsiębiorstw, wspólne wizyty studyjne w polskich i zagranicznych przedsiębiorstwach, w których udział będą brali studenci i pracownicy Wydziału. Zadaniem Rady jest także nawiązywanie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w celu doskonalenia programów studiów. W okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania uczelni spowodowanego pandemią posiedzenia Rad programowych odbywały się zdalnie. Posiedzenia rad programowych odbywają się regularnie, kilka razy w roku i dotyczą: modyfikacji programów studiów dla kolejnego cyklu kształcenia, zgodnie z zapisami Statutu Uczelni opiniowania tematów prac dyplomowych, ustalenia zasad egzaminu dyplomowego, opiniowania obsady kadrowej poszczególnych przedmiotów. Znaczące zmiany w programach studiów na ocenianym kierunku były zaproponowane na posiedzeniach Rady programowej w okresie 2020-2021 odnoszących się do kolejnych cykli kształcenia, które po zaopiniowaniu przez Samorząd Studencki, Wydziałową Komisję ds. Oceny Jakości Kształcenia, a także Senacką Komisję Spraw Studenckich i Edukacji zostały ustalone przez Senat dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2021/2022. Przykłady zmian to: zaproponowana przez przedstawicieli przedsiębiorstw zmiana miejsca realizacji przedmiotów praktycznych (m.in. Obsługa konsumenta) z warunków symulowanych Uczelni do hotelu Park Plaza, propozycja rozszerzenie grupy zajęć *wybrane aspekty gastronomii* o zajęcia *żywność wegańska i wegetariańska*, w grupie zajęć *składniki bioaktywne w żywności* zajęcia *nutraceutyki roślinne* zamieniono na *przyprawy i zioła*.

Ważnym elementem udziału praktyków z branży gastronomicznej w procesie kształcenia jest możliwość ich angażowania w realizację zajęć dydaktycznych, które mogą odbywać się również w obiektach pozauczelnianych, z wykorzystaniem infrastruktury przedsiębiorstw. Finansowaniu tych zajęć służy specjalny fundusz, z którego opłacane są umowy cywilnoprawne zawarte ze specjalistami z branży. Przykładem przedmiotu realizowanego przez specjalistę poza uczelnią dla studentów kierunku technologia i organizacja gastronomii jest *obsługa konsumenta*. Ponadto koordynatorem zajęć z przedmiotów: *podstawy hotelarstwa/usługi turystyczne i rekreacyjne* jest zastępca Dyrektora Hotelu ds. gastronomii w Hotel Park Plaza we Wrocławiu.

W realizacji zajęć dydaktycznych oraz weryfikacji efektów uczenia się nauczycieli akademickich wspierają praktycy, pod opieką których studenci odbywają praktyki: techniczną, technologiczną, managerską i dyplomową.

Inne poza praktykami, realizowane w sposób wymierny i mający znaczenie dla kształcenia na kierunku, formy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym to:

- zaangażowanie szefa kuchni restauracji Hotelu Park Plaza we Wrocławiu oraz studentki tego kierunku w film promujący kierunek, wykorzystywany w rekrutacji i wskazujący wymierne aspekty współpracy i praktycznego profilu kierunku,
- wykorzystanie bazy i infrastruktury przedsiębiorstw w kształceniu (realizacja praktyk, realizacja zajęć dydaktycznych np. przedmiotu *obsługa konsumenta*).

Opracowanie programu studiów i ich realizacja dla pierwszego naboru studentów ocenianego kierunku współfinansowane było ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi priorytetowej:

III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania: Kompetencje w szkolnictwie wyższym. Umożliwiło to realizację w ramach programu dodatkowych szkoleń w zakresie: baristerstwa, barmaństwa, serowarstwa, cukiernictwa, sommelierstwa, technik kuchni molekularnej, wytwarzania i kulinarnego zastosowania dolnośląskich produktów regionalnych, praktycznego zarządzania procesem produkcji w zakładach gastronomicznych, kuchni dalekowschodnich, rozbioru i obróbki kulinarnej mięsa i dziczyzny, klasycznej i nowoczesnej dekoracji potraw, rozwoju kompetencji

menadżerskich, z udziałem wysokiej klasy specjalistów - praktyków o potwierdzonych umiejętnościach dydaktycznych z całej Polski. Kompetencje uzyskane przez studentów podczas tych szkoleń zostały potwierdzone odpowiednimi certyfikatami. Kolejne roczniki studentów w ramach finansowanych z odrębnego Funduszu działań mogą wziąć udział w min. szkoleniu w zakresie sztuki sommelierskiej, warsztatach barmańskich, szkoleniu baristycznym, szkoleniu w zakresie food dinning, szkoleniu - kulinarne zastosowanie mięsa i dziczyzny, szkoleniu w zakresie wytwarzania i kulinarnego zastosowania dolnośląskich produktów regionalnych, zastosowania ryb i owoców morza, szkoleniu sushi oraz szkoleniu w zakresie praktycznego zarządzania procesem produkcji w zakładach gastronomicznych. Rekomendacją poprawiającą jakość kształcenia jest wprowadzenie przynajmniej części z obecnie prowadzonych szkoleń do programu studiów jako przedmioty wybieralne.

Wydział dokonuje przeglądów współpracy zarówno poprzez posiedzenia Rady Programowej jak także poprzez ankiety prowadzone wśród pracodawców.

Ze względu na fakt, że studenci ocenianego kierunku realizują znaczącą liczbę godzin praktyk zawodowych współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym weryfikowana jest głównie w tym obszarze, przez specjalistę ds. praktyk oraz nauczycieli odpowiedzialnych za praktyki. Ocena przebiegu praktyk prowadzona jest zarówno poprzez częste kontakty specjalisty ds. praktyk oraz wybranych nauczycieli akademickich z opiekunami praktyk ze strony pracodawców. Wszelkie uwagi dotyczące praktyk mogą zgłaszać również studenci. Wszelkie nieprawidłowości zgłoszone przez studentów były natychmiast weryfikowane i stanowiły podstawę do zmiany miejsca realizacji praktyk. Taka sytuacja miała miejsce w przypadku praktyk realizowanych w placówce Lubinpex oraz Restauracji Balkon we Wrocławiu. Przykłady te potwierdzają, że prowadzone są okresowe przeglądy współpracy w odniesieniu do programu studiów, obejmujące ocenę poprawności doboru instytucji współpracujących, skuteczności form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji, osiąganie przez studentów efektów uczenia się i losy absolwentów, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do rozwoju i doskonalenia współpracy, a w konsekwencji programu studiów.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Rodzaj, zakres i zasięg działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym pracodawców, z którymi uczelnia współpracuje w zakresie projektowania i realizacji programu studiów jest zgodny z koncepcją studiów dualnych i celami kształcenia. Obszary działalności gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy współpracujących przedsiębiorstw i instytucji jest właściwy dla kierunku. Realizacja programu kształcenia odbywa się w formie kształcenia przemiennego równolegle w formie zajęć dydaktycznych prowadzonych w Uczelni i zajęć praktycznych odbywanych u pracodawców, z którymi są zawarte odrębne umowy dotyczące realizacji praktyk jako formy kształcenia. Współpraca z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego, na której bardzo mocno opiera się koncepcja kształcenia studiów dualnych, ma charakter stały i przybiera zróżnicowane formy, z wyraźnym trendem rozwojowym, utrzymanym mimo czasowego ograniczenia działalności branży HoReCo w związku z ograniczeniami COVID-19. Współpraca jest adekwatna do celów kształcenia i potrzeb wynikających z realizacji programu studiów i osiągania przez studentów efektów uczenia się. Prowadzone są okresowe przeglądy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w odniesieniu do programu studiów, obejmujące ocenę poprawności doboru instytucji współpracujących, skuteczności form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego

realizacji, osiąganie przez studentów efektów uczenia się i losy absolwentów. Wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do rozwoju i doskonalenia współpracy, a w konsekwencji programu studiów.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Rodzaj, zakres i zasięg umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku technologia i organizacja gastronomii są zgodne z jego koncepcją i celami kształcenia. Umiędzynarodowienie procesu kształcenia i współpraca z zagranicznymi ośrodkami naukowymi oraz mobilność naukowa pracowników i doktorantów są jednymi z celów określonych w Strategii rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu do 2030 roku. W odniesieniu do ocenianego kierunku cel ten jest realizowany poprzez wielopłaszczyznowe działania obejmujące m.in.: zajęcia z języka obcego (*angielski, niemiecki, francuski, hiszpański, rosyjski, włoski i chiński*), możliwość wyboru przedmiotów wykładanych w języku angielskim (*Food chemistry, Biochemistry, Basics of food analysis, General and food microbiology, Human nutrition, Catering technology*), udział w wykładach otwartych wygłaszanych przez zagranicznych wykładowców. W ciągu ostatnich 3 lat na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności gościło 15 naukowców z zagranicznych ośrodków, którzy jako profesorowie wizytujący prowadzili wykłady, w których uczestniczyli studenci ocenianego kierunku. W czasie pandemii wykłady odbywały się w formie zdalnej. Zdobywaniu cennych doświadczeń w zakresie kształcenia za granicą, sprzyjają kontakty ze studentami zagranicznymi odbywającymi studia na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, w tym na ocenianym kierunku.

Na Wydziale prowadzącym kształcenie na kierunku technologia i organizacja gastronomii stwarzane są możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności nauczycieli akademickich i studentów w ramach programów stypendialnych i szkoleniowych ERASMUS+ i CEEPUS. W ramach programu ERASMUS+ możliwa jest także realizacja praktyk i staży zagranicznych, obowiązkowych lub nieobowiązkowych (dodatkowych), w których mogą brać udział zarówno studenci, jak i absolwenci. Uczelnia jest także beneficjentem programu NAWA (Narodowa Agencja Wymiany Akademickiej) w ramach projektów: STER i PROM. W ramach umów o dwustronnej współpracy z Aleksandras Stulginskis University in Kaunas (Litwa), Slovak University of Agriculture in Nitra (Słowacja), Universidad Miguel Hernández de Elche (Hiszpania), Jiangnan University (Chiny), Uniwersytet Aleksandra Stulgińskiego w Kownie (Litwa), Lwowskim Uniwersytetem Narodowym imienia Iwana Franki (Ukraina), pracownicy Wydziału realizują wiele wspólnych projektów i prac badawczych.

Istotny wpływ na proces internacjonalizacji wywierają także wyjazdy zagraniczne nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku technologia i organizacja gastronomii w celu realizacji staży naukowych, staży szkoleniowych, na konsultacje i konferencje. W roku 2020 liczba tych wyjazdów wyniosła 9, a w roku 2021 – 18. Kadra naukowo-dydaktyczna uczestniczy w wymianach międzynarodowych jako Visiting Professor. Zdobyte doświadczenie wykorzystywane jest do doskonalenia programu studiów i metod kształcenia na ocenianym kierunku. Stwarzane są warunki

do mobilności wirtualnej nauczycieli akademickich i studentów. W latach 2020-21 nie odnotowano mobilności wirtualnej studentów.

Ze względu na praktyczny charakter studiów na kierunku technologia i organizacja gastronomii, którego istotną częścią są praktyki, zaangażowanie studentów w międzynarodowe programy mobilnościowe stanowi poważne wyzwanie. Studenci ocenianego kierunku wykazują niewielkie zainteresowanie udziałem w programach międzynarodowych i wyjazdami zagranicznymi. W latach 2018-2021 żaden student kierunku technologia i organizacja gastronomii nie podjął studiów zagranicznych w ramach programu Erasmus+. W roku 2019/2020 jeden student ocenianego kierunku odbył staż absolwencki w Szanet Istvan University na Węgrzech. Trzech studentów realizowało praktyki w Niemczech, Norwegii i na Cyprze. W czasie wizytacji potwierdzono, że Władze Wydziału mają świadomość konieczności zwiększenia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku technologia i organizacja gastronomii. Umiędzynarodowieniu w ostatnim czasie nie sprzyjały ograniczenia związane z pandemią COVID-19, w tym długotrwały lockdown branży gastronomicznej na całym świecie. Innym powodem słabego zainteresowania programami międzynarodowymi była pierwotna wersja programu studiów zakładająca łączenie w kilku semestrach realizacji zajęć zarówno w Uczelni, jak i u praktykodawców oraz łatwość podejmowania pracy czy prowadzenie własnej działalności gastronomicznej już w czasie studiów.

O możliwości uczestniczenia w programach wymiany międzynarodowej studenci są informowani: podczas spotkań informacyjnych Działu Współpracy z Zagranicą przed rekrutacją na wyjazdy w ramach programu Erasmus+, poprzez korespondencję mailową wysyłaną do studentów z informacjami dotyczącymi wyjazdów w ramach Erasmus+, poprzez stale aktualizowane informacje na stronie internetowej, podczas indywidualnych spotkań w Dziale Współpracy z Zagranicą, konsultacje telefoniczne bądź zdalne spotkania ze studentami, poprzez konsultacje i spotkania z prodziekanami. W czasie wizytacji potwierdzono, że prowadzone są okresowe oceny stopnia umiędzynarodowienia kształcenia, obejmujące ocenę skali, zakresu i zasięgu aktywności międzynarodowej kadry i studentów, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane do intensyfikacji umiędzynarodowienia kształcenia. Dokumentację gromadzi Koordynator ds. współpracy międzynarodowej oraz Dział Współpracy z Zagranicą. Jednym ze sposobów monitorowania i oceny umiędzynarodowienia jest ankieta poziomu satysfakcji, którą obligatoryjnie wypełniają uczestnicy programu Erasmus+.

Wyniki oceny wskazują, że specyfika kierunku technologia i organizacja gastronomii ze względu na dużą liczbę godzin praktyk zawodowych istotnie utrudnia zaangażowanie studentów w międzynarodowe projekty dydaktyczne. Jednym z wprowadzonych działań doskonalących jest stworzenie tzw. mobility window, czyli semestru studiów, w trakcie którego studenci nie odbywają praktyk. Inne przykłady działań doskonalących, to darmowe, intensywne kursy języka hiszpańskiego i niemieckiego, organizowane przed mobilnością, które ułatwiają studentom realizację wyjazdów do uczelni partnerskich w Niemczech, Austrii i Hiszpanii oraz spotkania z psychologiem dla studentów, którzy mają obawy przed wyjazdem zagranicznym.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku technologia i organizacja gastronomii ma wielowymiarowy charakter, zgodny z koncepcją i celami kształcenia. W realizację programu kształcenia włączani są jako profesorowie wizytujący, nauczyciele akademicy z zagranicy. Studenci nie korzystają z możliwości odbywania części studiów zagranicą w ramach programów wymiany

międzynarodowej ERASMUS+ lub CEEPUS. W niewielkim stopniu korzystają z możliwości odbycia zagranicznych praktyk. Głównymi przyczynami tego stanu są konstrukcja programu studiów zakładająca łączenie w kilku semestrach realizacji zajęć w Uczelni i realizację praktyk zawodowych oraz łatwość podejmowania pracy czy prowadzenie własnej działalności już w czasie studiów. Stwarzane są możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności kadry prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku poprzez udział w konferencjach, szkoleniach, stażach naukowych, jak i współpracę międzynarodową. Pracownicy uczestniczą w wymianie międzynarodowej w ramach programów Erasmus+, CEEPUS, NAWA oraz umów z uczelniami partnerskimi. Nauczyciele wykorzystują doświadczenia z pobytu w zagranicznych uczelniach do wzbogacania treści kształcenia. Prowadzone są okresowe oceny stopnia umiędzynarodowienia, które precyzują kierunki dalszych działań zmierzających do intensyfikacji tego procesu, zwłaszcza mobilności studentów.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8

Uczelnia zapewnia studentom kierunku technologia i organizacja gastronomii kompleksowe wsparcie, zarówno merytoryczne, jak i materialne, w procesie uczenia się. Dedykowane wsparcie objawia się na wielu płaszczyznach, w tym wsparcie osób z niepełnosprawnościami, zapewnienie odpowiednich narzędzi do rozwijania się studentów, pomoc materialną oraz wsparcie aktywności wykraczających poza program studiów. Wsparcie ma charakter systematyczny i stały i jest dostosowane do potrzeb studentów kierunku.

Uczelnia zapewnia zróżnicowane formy wsparcia w zakresie przygotowania studentów do działalności zawodowej. W ramach studiowanego kierunku, studentom oferowana była możliwość uczestniczenia w dodatkowych kursach, za których ukończenie studenci otrzymywali certyfikaty potwierdzające ich kompetencje w zakresie dziedzin związanych z kierunkiem, takich jak m.in. baristerstwa, barmaństwa, cukiernictwa, sommeliarstwa, czy technik kuchni molekularnej. Kursy te finansowane były ze środków krajowych oraz Europejskiego Funduszu Społecznego. Ponadto, Władze Uczelni uznając celowość wsparcia w zakresie umożliwiania studentom przystąpienia do kursów poszerzających kompetencje, zapewniły dalsze finansowanie szkoleń dla dalszych roczników, które nie zostały objęte finansowaniem zewnętrznym.

W realizacji praktyk wspiera studentów Biuro Karier, zapewniające także studentom możliwość konsultacji z zakresu rozwoju osobistego i poradnictwa zawodowego i organizujące warsztaty z kompetencji miękkich. W ramach realizowanego przez Uczelnię projektu zorientowanego na indywidualny rozwój studenta, studenci mają możliwość skorzystania ze wsparcia indywidualnego tutora, którego zadaniem jest pomoc w rozwijaniu indywidualnych zainteresowań naukowych studenta.

W Uczelni funkcjonuje system świadczeń pomocy materialnej, w formie stypendiów socjalnego i socjalnego w zwiększonej wysokości, stypendium dla osób z niepełnosprawnością oraz zapomogi

dla studentów, którzy przejściowo znaleźli się w trudnej sytuacji życiowej. Oprócz powyższego, w ramach świadczeń, studentom zapewniona została możliwość ubiegania się o stypendium Rektora, przyznawane nie więcej jak 10% studentów kierunku, za wyróżniające wyniki w nauce, wybitne osiągnięcia naukowe, artystyczne lub sportowe. Informacje na temat pomocy materialnej, praktyk, aktywności pozanaukowych, mobilności zagranicznej i innych bieżących kwestii, przekazywane są studentom na spotkaniach odbywających się podczas dni wstępnych dla osób rozpoczynających studia, podczas godzin dziekańskich oraz spotkań on-line. Organizowane są także akcje informacyjne, za pośrednictwem internetowych kanałów komunikacyjnych na stronie internetowej Uczelni i Wydziału Biologii i Nauk o Żywności (dalej jako: Wydział), poprzez umieszczanie informacji i ogłoszeń w gablotach informacyjnych, jak i w indywidualnym kontakcie pracowników dziekanatu, opiekunów roku, władz Wydziału, kadry dydaktycznej i Samorządu Studentów ze studentami. Wnioski o przyznanie stypendium mogą zostać złożone, po uprzednim wypełnieniu wniosku w systemie USOS, osobiście w dziekanacie, drogą pocztową albo elektronicznie, za pośrednictwem platformy e-PUAP.

Studenci wyróżniający się w nauce mogą ponadto ubiegać się o indywidualny program studiów, polegający na rozszerzeniu zakresu wiedzy obowiązującej na studiowanym kierunku, poprzez: studiowanie wybranych przedmiotów z innych kierunków na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu lub innej wybranej uczelni, umożliwia też udział w pracach badawczych zespołów naukowych.

Studenci zachęceni są do brania udziału w aktywnościach wykraczających poza program studiów, w tym do aktywności o charakterze sportowym i artystycznym. Studium Wychowania Fizycznego oferuje studentom dodatkowe zajęcia w 22 dyscyplinach, a studenci z udokumentowanym wskazaniem lekarskim mogą ponadto skorzystać z 3 rodzajów zajęć o charakterze korekcyjno-prozdrowotnym. Funkcjonujący Klub Uczelniany AZS, poszerza ofertę aktywności, poprzez prezentowanie studentom zróżnicowanego zakresu aktywności fizycznych. Na Uczelni funkcjonuje także szereg inicjatyw artystycznych, do których zaliczyć można m.in. Chór Uniwersytetu Przyrodniczego oraz działający od 1975 r. Akademicki Zespół Pieśni i Tańca Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu „Jedliniok”.

Uczelnia oferuje wsparcie różnym grupom studentów, w szczególności studentom z niepełnosprawnością. Aby zapewnić odpowiedni poziom wsparcia, pracownicy administracyjni oraz nauczyciele akademicki uczestniczą w programie szkoleń, podnoszących świadomość na temat niepełnosprawności. W Uczelni powołany został Pełnomocnik Rektora ds. osób niepełnosprawnych, którego zadaniem jest pośredniczenie w kontaktach studentów z pracownikami dydaktycznymi, administracyjnymi oraz Władzami Uczelni, a także wspieranie w procesie uczenia się oraz aktywizowanie w życiu uczelnianym i pozauczelnianym, zachęcając do członkostwa w kołach naukowych, odbywania kursów i szkoleń oraz wspomaga w procesie organizacji i odbywania praktyk zawodowych i staży naukowych studentów. Potrzeby studentów ze specjalnymi potrzebami uwzględnione są też poprzez m.in. dostęp do odpowiedniego procesu dydaktycznego, ale także poprzez zapewnienie transportu, usług asystenta dydaktycznego oraz technologii wspomagających.

Uczelnia zapewnia studentom wsparcie w zakresie procesu zgłaszania skarg i wniosków. W miarę możliwości, wiele spraw rozstrzyga prodziekan przyjmujący w dziekanacie skargi i wnioski w formie ustnej, ale też pisemnej i elektronicznej – za pośrednictwem poczty wewnętrznej. Studenci mogą też zgłaszać swoje sprawy za pośrednictwem opiekuna roku, nauczycieli akademickich oraz przez samorząd studencki. Samorząd studencki przekazuje wnioski studenckie podczas cyklicznych spotkań z władzami dziekańskimi. W przypadku, gdy student nie jest zadowolony z rozstrzygnięcia w swojej

sprawie, przysługuje mu odwołanie, może również skontaktować się z Prorektorem ds. studenckich i edukacji poprzez Centrum Spraw Studenckich.

Na Uczelni prowadzone są działania mające na celu zwiększenie bezpieczeństwa studentów oraz przeciwdziałanie wszelkim formom dyskryminacji i przemocy. Studentom zapewnione są obowiązkowe szkolenia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz z przepisów przeciwpożarowych, które odbywają się na początku każdego poziomu kształcenia, w formie szkolenia on-line. Dodatkowo, w przypadku zajęć laboratoryjnych, prowadzący zobligowani są zapoznania studentów z obowiązującymi w laboratoriach zasadami BHP i nadzorowania ich przestrzegania.

Na Uczelni powołana została stała komisja rektorska ds. przeciwdziałania dyskryminacji, w której kompetencje powierzone zostało przygotowanie standardu antydyskryminacyjnego, w tym przygotowanie propozycji regulacji mających na celu zapewnienie równego traktowania wśród pracowników, studentów i doktorantów. W zakres kompetencji komisji powierzone zostało także opracowanie procedury, wyznaczającej ścieżkę postępowania w razie wystąpienia zdarzeń lub zachowań o podłożu dyskryminacyjnym lub przemocowym. Informacje w zakresie procedur przekazywane są studentom podczas dni wstępnych, są też zamieszczone na stronie internetowej Uczelni. W Uczelni funkcjonuje również Centrum Wsparcia i Dostępności, do którego zakresu działań należy poradnictwo psychologiczne, w tym osobom doświadczających dyskryminacji lub mobbingu na terenie Uczelni.

Studenci kierunku technologia i organizacja gastronomii mają zapewnioną możliwość konsultacji z nauczycielami akademickimi, którzy mają obowiązek wyznaczenia co najmniej 2 godzin tygodniowo na konsultacje ze studentami. Ponadto konsultacje możliwe są po indywidualnym uzgodnieniu terminu między nauczycielem akademickim i studentem proszącym o taką możliwość. Oprócz wsparcia udzielanego przez nauczycieli akademickich, studenci korzystają także ze wsparcia osób odpowiedzialnych za obsługę administracyjną. Osoby pracujące w dziekanatach mają odpowiedni zakres kompetencji i efektywnie rozwiązują problemy studentów. Godziny pracy dziekanatów dostosowane są do potrzeb studentów kierunku.

Na Wydziale funkcjonuje Wydziałowy Samorząd Studencki, którego zadaniem jest reprezentowanie studentów Wydziału, w tym studentów kierunku technologia i organizacja gastronomii. Samorząd studentów ma ze strony Uczelni zapewnione wsparcie merytoryczne i materialne. Uczestniczy w procesie tworzenia programu studiów, posiadając swoją reprezentację w radach programowych kierunków oraz wydając stosowne opinie, pośredniczy także w kontaktach między studentami i Uczelnią, oraz dba o interes studencki, mając możliwość zgłaszania do Uczelni swoich uwag i propozycji. Przykładem takiego działania mogą być konsultacje samorządu studenckiego Uczelnią, w wyniku których wprowadzone zostały godziny dziekańskie dla studentów pierwszego roku, podczas których ma miejsce dodatkowe przekazanie i objaśnienie zasad obowiązujących na Uczelni. Samorząd studencki oferuje studentom możliwość odbycia szkolenia z zakresu praw i obowiązków studenta. Szkolenie to jest obowiązkowe dla starostów roku, a pozostali studenci mają możliwość dobrowolnego uczestnictwa.

Na Uczelni funkcjonuje wiele organizacji studenckich i kół naukowych. Studenci w ramach działalności kół naukowych zachęcani są do udziału w konferencjach naukowych w charakterze prelegentów i słuchaczy.

System wsparcia jest na Uczelni regularnie badany. Studenci w przeprowadzanych raz do roku ankietach mają możliwość wypowiedzenia się m.in. w zakresie oceny pracy dziekanatu, dostępu do informacji dotyczących procesu kształcenia i życia Uczelni, jak i co do aktualności tych informacji, a także dokonać oceny infrastruktury Uczelni. Uczelnia przeprowadza również ankietę potrzeb

studentów i doktorantów z niepełnosprawnościami, dzięki której uzyskiwane są informacje o bieżącym dostosowaniu warunków studiowania do specjalnych potrzeb oraz wiedza na temat potrzeby dodatkowego wsparcia.

W oddzielnej ankiecie, skierowanej do absolwentów, badany jest system przyznawania świadczeń dla studentów. Mimo, że wsparcie studentów w tym zakresie jest badane, zdaniem zespołu oceniającego, nie tylko absolwenci, ale i studenci powinni mieć możliwość wypowiedzenia się w tym zakresie. W związku z powyższym rekomenduje się uwzględnienie badania systemu przyznawania świadczeń dla studentów też w ankietyzacji skierowanej do studentów.

Uczelnia w odpowiedzi na uwagi i zgłoszenia studentów, odpowiednio dostosowuje system wsparcia w procesie uczenia się. Na prośbę studentów wprowadzono m.in. zmiany w Regulaminie świadczeń dla studentów i doktorantów Uczelni, a w czasie odbywania się zajęć w formie zdalnej, przy wykorzystaniu metod i technik kształcenia na odległość zwiększono kompetencje starostów roku, w zakresie wyboru platformy, przy wykorzystaniu której miały odbywać się egzaminy bądź zaliczenia.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wsparcie studentów kierunku technologia i organizacja gastronomii w procesie uczenia się jest wszechstronne, przybiera różne formy, adekwatne do efektów uczenia się, uwzględnia zróżnicowane potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu, poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i osiąganiu efektów uczenia się oraz w przygotowaniu do prowadzenia działalności zawodowej lub udziału w tej działalności, motywuje studentów do osiągania bardzo dobrych wyników uczenia się, jak również zapewnia kompetentną pomoc pracowników administracyjnych w rozwiązywaniu spraw studenckich. Wsparcie studentów w procesie uczenia się podlega systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących. W analizie stanu faktycznego zostały sformułowane rekomendacje dotyczące zdiagnozowanych uchybień, które nie mają wpływu na ogólną pozytywną ocenę spełniania kryterium.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Uczelnia zapewnia publiczny dostęp do informacji. Wszystkie informacje związane z tokiem studiów (w tym program studiów, efekty uczenia się, opis procesu nauczania i uczenia się oraz jego organizacji, charakterystykę systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się, zasady dyplomowania, przyznawane kwalifikacje i tytuły zawodowe, czy też charakterystyka warunków studiowania i wsparcia w procesie uczenia się) dostępne są na BIP, stronie internetowej Uczelni oraz stronie internetowej Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności (dalej jako: strona Wydziału, razem ze stroną internetową

Uczelni łącznie jako: strony internetowe). Strony internetowe zawierają specjalne zakładki dla różnych grup odbiorców – dla studentów i doktorantów, kandydatów, otoczenia gospodarczego, w których można znaleźć treści wyselekcjonowane pod kątem ich przydatności dla wskazanej grupy. Informacje z życia Uczelni oraz najważniejsze komunikaty zamieszczane są także na profilach Uczelni w portalach społecznościowych (Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter, YouTube).

Strona internetowa Uczelni dostępna jest w języku polskim, a najważniejsze informacje zamieszczone zostały również w wersji strony przetłumaczonej na język angielski. Strona Wydziału zawiera treści jedynie w języku polskim. Informacje zawarte na stronach internetowych są w aktualne i łatwo dostępne bez ograniczeń związanych z miejscem, czasem, używanym przez odbiorców sprzętem i oprogramowaniem. Strony internetowe posiadają funkcjonalność, ułatwiającą korzystanie z niej przez osoby z niepełnosprawnościami, dając użytkownikowi możliwość zmiany rozmiaru czcionki oraz zmiany kontrastu wyświetlanych treści.

Informacje dotyczące rekrutacji znaleźć można w prosty sposób, przechodząc do odpowiedniej zakładki już ze strony głównej Uczelni. Kandydaci mają dostęp do szczegółowych informacji na temat oferty kształcenia, trybu i warunków przyjęć na studia, czy też terminarza procesu przyjęć na studia.

W związku z zamieszczeniem wszystkich niezbędnych informacji i dokumentów na stronach internetowych oraz BIP Uczelni i udostępnieniem ich do wglądu w przystępny sposób za pośrednictwem Internetu, publiczny dostęp do informacji ocenić należy pozytywnie.

Uczelnia podejmuje działania mające na celu doskonalenie publicznego dostępu do informacji, a także aktualności, rzetelności, zrozumiałości i kompleksowości informacji o studiach.

Publiczny dostęp do informacji jest monitorowany i na bieżąco udoskonalany, za co odpowiedzialne jest kolegium dziekańskie. Administratorem Strony Wydziału jest Kierownik Wydziałowej Pracowni Komputerowej. Ewaluacja dostępu do informacji oraz jej aktualności, przeprowadzana jest przy wykorzystaniu ankiety przeznaczonej dla studentów, udostępnianej do dwóch razy w roku. Wyniki ankiety stanowią podstawę do podejmowania działań korygujących, zgodnie z sugestiami studentów zamieszczonymi w odpowiedziach. Dla pracowników Wydziału przeznaczona jest dedykowana ścieżka zgłaszania uwag na temat dostępu do informacji oraz samych informacji, za pośrednictwem poczty wewnętrznej. Do interesariuszy zewnętrznych zastosowanie ma podobna procedura, wykorzystująca jednak inny adres e-mail, na który przekazywane powinny być uwagi.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9 - kryterium spełnione

Uzasadnienie

Uczelnia zapewnia publiczny dostęp do informacji. Wszystkie informacje związane z tokiem studiów dostępne są na BIP i stronach internetowych. Kandydaci mają dostęp do informacji na temat oferty kształcenia, trybu i warunków przyjęć na studia, czy też terminarza procesu przyjęć na studia. Informacje są aktualne, przedstawiane w sposób przejrzysty i przyjazny dla użytkowników. Strony Internetowe są przystosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Uczelnia na bieżąco monitoruje jakość i zakres dostępu do informacji. W proces doskonalenia publicznego dostępu do informacji angażowani są studenci.

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

Zalecenia

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

Nadrzędnym celem polityki jakości kształcenia, prowadzonej w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu jest rozwój i doskonalenie procesu dydaktycznego, z uwzględnieniem krajowych i międzynarodowych wzorców i standardów oraz podnoszenie poziomu świadczonych usług edukacyjnych, zgodnie ze stopniem, profilem i formą kształcenia. Od wielu lat, na wrocławskiej Uczelni, wdrożony jest Uczelniany System Zapewniania Jakości Kształcenia (USZJK). Aktualnie, funkcjonowanie systemu normuje zarządzenie nr 35/2022 Rektora Uczelni, w sprawie organizacji i funkcjonowania USZJK w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu. W dokumencie tym przedstawiono strukturę organizacyjną, wskazano osoby i zespoły osób zaangażowanych w proces ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia oraz określono ich kompetencje oraz zakres odpowiedzialności.

USZJK ma na celu, w szczególności: stałe monitorowanie i doskonalenie jakości kształcenia realizowanego w Uniwersytecie; podejmowanie działań projakościowych w dydaktyce przez wykorzystywanie wyników ankiet studentów, wyników badania karier zawodowych absolwentów oraz opinii pracodawców w zakresie przygotowania absolwentów do pracy zawodowej; ocenianie organizacji i warunków realizacji procesu kształcenia poprzez tworzenie odpowiednich procedur; analizowanie rozwoju innowacyjnych metod kształcenia; monitorowanie mobilności studentów w ramach krajowych i międzynarodowych programów; badanie poziomu umiędzynarodowienia studiów; monitorowanie kwalifikacji kadry dydaktycznej. Za prawidłowe funkcjonowanie Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia jest odpowiedzialny Prorektor ds. studenckich i edukacji.

USZJK zorganizowany jest na dwóch poziomach: uczelnianym (Rektorska Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia) i wydziałowym (Wydziałowa Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia). Rektorską i wydziałową Komisję ds. ZJK powołuje Rektor. Członkami RKZJK są przewodniczący Wydziałowych Komisji ds. jakości kształcenia oraz dwóch przedstawicieli studentów. Do zadań tej komisji należy przede wszystkim: przygotowywanie i doskonalenie procedur dotyczących działalności dydaktycznej Uczelni i poprawy jakości kształcenia; analizowanie mobilności studentów i doskonalenie metod ją wspierających; przedstawianie Rektorowi projektu działań mających na celu doskonalenie USZJK; opracowanie rocznego sprawozdania z funkcjonowania systemu zapewnienia jakości kształcenia w minionym roku akademickim i przedstawienie senatowi Uczelni; przygotowanie propozycji zmian doskonalących proces edukacji; opracowanie sprawozdania z realizacji programu naprawczego przyjętego w poprzednim roku akademickim.

Za jakość kształcenia na kierunku technologia i organizacja gastronomii odpowiada Dziekan Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności. Funkcję wykonawczą pełni Wydziałowa Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia. W jej skład wchodzi: przewodniczący (członek RKZJK), pracownicy naukowo-dydaktyczni lub dydaktyczni zatrudnieni na stanowiskach profesorów lub profesorów UP (co najmniej 2 osoby z każdego kierunku studiów nadzorowanego przez Wydział), przedstawiciele studentów (2 osoby) i doktorantów (1 osoba) oraz przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego (2 osoby). Wydziałowa Komisja ds. ZJK ocenia metody weryfikacji efektów uczenia się; analizuje raporty ankietyzacji oraz protokoły hospitacji; zasięga opinii interesariuszy zewnętrznych, w tym jednostek, w których realizowane są kierunkowe praktyki studenckie w zakresie przygotowania przyszłych absolwentów do pracy zawodowej oraz zasadności i poprawności przygotowania nowych programów

studiów; przeprowadza ocenę procedury dyplomowania; opiniuje programy studiów; opracowuje działania naprawcze i harmonogram ich realizacji dla kierunku studiów; opracowuje sprawozdania z realizacji programu naprawczego przyjętego w poprzednim roku akademickim; przekazuje raporty kierunkowe oraz raporty wydziałowe dziekanowi (i zwrótnie pracownikom i studentom).

Nadzór merytoryczny nad kierunkiem technologia i organizacja gastronomii pełni Rada Programowa kierunku. Radzie Programowej przewodniczy właściwy Prodziekan ds. kierunku, a członkami są nauczyciele akademicki reprezentujący dyscyplinę technologia żywności i żywienia (5 osób), przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego (2 osoby) oraz przedstawiciel studentów. Do głównych zadań Rady Programowej należy: przygotowanie lub modyfikacja programu studiów, w tym kierunkowych efektów uczenia się, z uwzględnieniem opinii samorządu studenckiego; nawiązywanie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w celu doskonalenia programów studiów; przeprowadzanie okresowego przeglądu i weryfikacja programu studiów realizowanych na kierunku studiów, w zakresie, m.in. właściwych form i metod prowadzenia zajęć dydaktycznych, ustalania zgodności przedmiotowych i kierunkowych efektów uczenia się, sprawdzania treści programowych przedmiotów w odniesieniu do osiągnięcia założonych efektów uczenia się, zatwierdzanie sylabusów przedmiotów prowadzonych na kierunku, zatwierdzanie tematów prac dyplomowych, ustalenie zasad egzaminu dyplomowego, opiniowanie obsady kadrowej poszczególnych przedmiotów.

Projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, okresowe przeglądy oraz zmiany w programie studiów na kierunku technologia i organizacja gastronomii są prowadzone w sposób formalny, według oficjalnie przyjętych procedur. Dokumentami normującymi te działania są: uchwała nr 113/2019 Senatu UP we Wrocławiu, w sprawie wytycznych w zakresie projektowania i ustalania programów studiów w UP we Wrocławiu oraz zarządzenie nr 60/2021 Rektora UP we Wrocławiu z dnia 11 marca 2021 roku, w sprawie wytycznych do opracowania dokumentacji programów studiów oraz tworzenia studiów w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu.

Zmiany w programie studiów dotyczące treści kształcenia i efektów uczenia się zakładanych dla zajęć/grup zajęć na kierunku technologia i organizacja gastronomii, przeprowadza się np. w celu dostosowania programu do potrzeb rynku pracy, postępu wiedzy w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której jest przypisany kierunek, wniosków wynikających z analizy ankiet studenckich, opinii przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, kadry, absolwentów czy zmian w przepisach. Zmiany w programie studiów są wprowadzane z początkiem nowego cyklu kształcenia. Propozycje zmian są opiniowane przez Radę Programową kierunku. Projekt, po uzyskaniu pozytywnej opinii samorządu studenckiego i Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia jest przedkładany dziekanowi Wydziału, który przekazuje go do Senackiej Komisji ds. Studenckich i Edukacji, do zaopiniowania. Po pozytywnej opinii projekt jest przedkładany Senatowi Uczelni, który zatwierdza program studiów w formie uchwały.

Należy zaznaczyć, że Uchwały Senatu regulują także zasady rekrutacji na wszystkie kierunki studiów prowadzonych w Uczelni, w tym na kierunek technologia i organizacja gastronomii. W uchwałach Senatu precyzyjnie określa się warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów. Uchwały Senatu publikowane są w Biuletynie Informacji Publicznej oraz na stronie internetowej Uniwersytetu.

Doskonalenie treści kształcenia niepociągających zmian efektów uczenia się zakładanych dla zajęć/grup zajęć objętych programem studiów dokonują nauczyciele akademicki/koordynatorzy. Realizację działań monitoruje Rada Programowa kierunku, we współpracy z Wydziałową Komisją ds. Jakości Kształcenia.

Ocena programu studiów jest przeprowadzana przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia, po zakończeniu każdego semestru studiów. Ocena obejmuje efekty uczenia się, również w aspekcie zgodności z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz treści programowe, formy i metody kształcenia, metody weryfikacji i oceny efektów uczenia się oraz stopień osiągania przez studentów efektów uczenia się. Ocenie podlegają również praktyki zawodowe. WKZJK wyznacza zajęcia do hospitacji oraz odpowiada za hospitację zajęć i analizę protokołów hospitacji (w semestrze letnim i zimowym); analizuje wyniki ankiet studenckich dotyczących zajęć dydaktycznych, dostępności i aktualności informacji o studiach, infrastruktury dydaktycznej oraz obsługi administracyjnej; ocenia proces dyplomowania; opracowuje roczny raport kierunkowy i wydziałowy; przedstawia kompleksową analizę jakości kształcenia na kierunku oraz zalecenia do realizacji przez dziekana i Radę Programową. Roczne sprawozdania WKZJK są upubliczniane na stronie internetowej.

Uczelnia przywiązuje dużą wagę do angażowania wszystkich interesariuszy wewnętrznych (nauczycieli akademickich i studentów) oraz zewnętrznych (absolwentów, pracodawców, praktykodawców) w proces systematycznego doskonalenia kształcenia.

Studenci Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności, oprócz oceny zajęć dydaktycznych w formie anonimowej ankiety, mają możliwość zwrotnego przekazywania swoich uwag nt. programu kształcenia w trakcie spotkań z opiekunem roku czy przedstawicielami władz Wydziału, zwłaszcza z Prodziekanem ds. studenckich (również w formie zdalnej). Studenci, przedstawiciele samorządu studenckiego, są członkami wszystkich zespołów zaangażowanych na Wydziale w proces ewaluacji kształcenia. Opiniują proponowane zmiany w programach studiów i mogą wnioskować o dalsze zmiany. Dokumenty załączone do raportu samooceny potwierdzają rzeczywisty wpływ studentów na kształtowanie programu studiów na kierunku technologia i organizacja gastronomii (np. na wniosek studentów zmieniono harmonogram praktyk, co skutkowało zwiększeniem możliwości pełniejszego korzystania z oferty językowej i wyboru przedmiotów ogólnouczelnianych). Również nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku mogą występować z inicjatywami (np. zgłaszać przedmioty do wyboru) czy wnioskować o modyfikację programu studiów, np. w celu uatrakcyjnienia oferty dydaktycznej i/lub dostosowania jej do aktualnych osiągnięć naukowych czy wymogów prawnych.

Interesariuszami zewnętrznymi, aktywnie współpracującymi z Wydziałem od czasu opracowywania programu i uruchamiania kierunku technologia i organizacja gastronomii, są przedstawiciele wielu znaczących firm z branży HoReCa. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego są zaangażowani w monitoring i doskonalenie programu studiów, jako członkowie Rady Programowej kierunku oraz Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, a także jako praktykodawcy praktyk technicznych, technologicznych, managerskich i dyplomowych, związanych z realizacją prac inżynierskich. Na przykład zaproponowali rozszerzenie grupy zajęć *wybrane aspekty gastronomii* o przedmiot - *żywność wegańska i wegetariańska*, a w grupie zajęć *składniki bioaktywne w żywności* zamianę przedmiotu *nutraceutyki roślinne* na *przyprawy i zioła*.

Badania losów zawodowych absolwentów UP we Wrocławiu są prowadzone przez Uczelniany Zespół ds. Ankietyzacji. Absolwenci proszeni są o wypełnienie Ankiety absolwenta, udostępnionej w systemie USOS. Uwagi merytoryczne dotyczące programu studiów zawarte w ankietach będą uwzględniane w procesie doskonalenia programu studiów. Z względu na fakt uruchomienia ocenianego kierunku w roku 2018/2019 (pierwsi absolwenci w 2022 roku), Wydział nie dysponuje jeszcze raportami z tej ankietyzacji.

Analiza raportu samooceny, dokumentów dostępnych na stronie internetowej Uczelni/Wydziału oraz szczegółowych dokumentów przedłożonych zespołowi oceniającemu przez Uczelnię w trakcie wizytacji

daje asumpt do stwierdzenia, że system zapewnienia jakości kształcenia w UP we Wrocławiu został zorganizowany prawidłowo. Wyznaczone zostały osoby i zespoły osób odpowiedzialne za nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem technologia i organizacja gastronomii. Określono ich kompetencje i odpowiedzialność w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia. Nie mniej, na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, należy zintensyfikować systematyczną ocenę programu studiów, zwłaszcza w zakresie oferty i treści programowych zajęć do wyboru oraz wdrożenie działań naprawczych, aby zapobiec występowaniu uchybień zdiagnozowanych w kryterium 2.

Jakość kształcenia na kierunku technologia i organizacja gastronomii nie była dotychczas oceniana przez Polską Komisję Akredytacyjną. Nie mniej, Uczelnia wykorzystuje rekomendacje i sugestie wynikające z ocen parametrycznych innych kierunków studiów prowadzonych przez PKA. Wnioski te są dyskutowane, w kontekście możliwości wdrożenia niektórych rekomendacji i dobrych praktyk na innych kierunkach studiów prowadzonych w Uczelni.

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10 - kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

W Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu oraz na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, któremu merytorycznie, organizacyjnie i administracyjnie podlega kierunek technologia i organizacja gastronomii, opracowano i wdrożono System Zapewniania Jakości Kształcenia. Zgodnie z obowiązującymi przepisami wyznaczone zostały osoby i zespoły osób sprawujące nadzór nad kierunkiem. W przejrzysty sposób określono ich kompetencje i odpowiedzialność w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia. Projektowanie, monitorowanie i zmiany programu studiów na kierunku technologia i organizacja gastronomii są dokonywane na podstawie przyjętych procedur, z udziałem interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Program studiów zatwierdza Senat Uczelni w formie uchwały. Coroczne uchwały Senatu regulują zasady rekrutacji na wszystkie kierunki studiów prowadzonych w Uczelni, w tym na kierunek technologia i organizacja gastronomii. W uchwałach Senatu precyzyjnie określa się warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów na studia. Na kierunku technologia i organizacja gastronomii prowadzona jest ocena programu studiów przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia oraz Radę Programową kierunku studiów, w oparciu o wyniki analiz i danych obejmujących, m.in. wskaźniki ilościowe postępów i niepowodzeń studentów w uczeniu się i osiąganiu efektów uczenia się, prace etapowe i dyplomowe, egzaminy dyplomowe, opinie zwrotne od nauczycieli akademickich, studentów i przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, uzyskiwanych również w warunkach ograniczonego funkcjonowania Uczelni ze względu na pandemię Covid-19. Należy jednak zaznaczyć, że efektywność oceny programu studiów, zwłaszcza w zakresie oferty i treści programowych zajęć do wyboru jest mało efektywna. Uczelnia monitoruje losy zawodowe absolwentów.

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

Zalecenia

W celu zagwarantowania prawidłowej realizacji zajęć dydaktycznych, uzyskiwania przez studentów zakładanych efektów uczenia się i nabywania przez nich kompetencji praktycznych zaleca się:

- 1) wdrożenie działań naprawczych, dostosowujących program studiów na kierunku do obowiązujących wymagań prawnych;
- 2) wdrożenie skutecznych działań pro jakościowych w celu zapobiegania powstaniu w przyszłości, nieprawidłowości zdiagnozowanych i opisanych w raporcie z wizytacji.

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

Nie dotyczy – jest to pierwsza ocena kierunku technologia i organizacja gastronomii w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu.