



AKADEMIA
ŁOMŻYŃSKA

Załącznik nr 2

do uchwały nr 747/2025

Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej

z dnia 18 września 2025 r.



Ocena programowa

Profil praktyczny

Raport samooceny

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej oceniany kierunek studiów:

Akademia Łomżyńska

Siedziba Uczelni

Ul. Akademicka 14

18-400 Łomża

Adres korespondencyjny:

18-400 Łomża, ul. Akademicka 14

Telefon: tel. (086) 215-59-53, fax (086) 215-66-01,

Strona internetowa: www.al.edu.pl

Nazwa ocenianego kierunku studiów: Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności

Podstawa prawna utworzenia kierunku: Uchwała nr 863/2021 Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 2 września 2021 r. w sprawie opinii dotyczącej utworzenia studiów na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym (Załącznik nr 1).

1. Poziom/y studiów: **studia I stopnia**
2. Forma/y studiów: **studia stacjonarne i niestacjonarne**
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek¹

technologia żywności i żywienia

- a. Nazwa dyscypliny wiodącej, w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku.

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	Liczba	%
technologia żywności i żywienia	210	100

- b. Nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku.

L.p.	Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
		liczba	%
-	-	-	-

Na studiach prowadzone jest kształcenie przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela

☐ TAK ☒ NIE

¹Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MEiN dnia 11 października 2022 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2022 poz. 2202).

W przypadku zaznaczenia opcji TAK, proszę wskazać rodzaj zawodu nauczyciela, w zakresie którego prowadzone jest kształcenie (można zaznaczyć więcej niż jedną opcję):

- ☐ nauczyciel przedmiotu
- ☐ nauczyciel teoretycznych przedmiotów zawodowych
- ☐ nauczyciel praktycznej nauki zawodu
- ☐ nauczyciel prowadzący zajęcia
- ☐ nauczyciel psycholog
- ☐ nauczyciel przedszkola i edukacji wczesnoszkolnej
- ☐ nauczyciel pedagog specjalny
- ☐ nauczyciel logopeda
- ☐ nauczyciel prowadzący zajęcia wczesnego wspomaganie rozwoju dziecka

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów

Kierunkowe efekty uczenia się dla kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia I stopnia o profilu praktycznym

Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do: uniwersalnych charakterystyk poziomów PRK[1]	Odniesienie do: charakterystyk drugiego stopnia PRK, w tym kompetencji inżynierskich[2]
WIEDZA – absolwent:			
K_W01	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie wybrane fakty z zakresu matematyki, fizyki, chemii, biologii i biochemii, technologii informacyjnych i statystyki istotną dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	P6U_W	P6S_WG
K_W02	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie pochodzenie i klasyfikację surowców roślinnych i zwierzęcych.	P6U_W	P6S_WG
K_W03	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie operacje jednostkowe w produkcji żywności oraz ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności. W tym w zakresie kompetencji inżynierskich: Zna i rozumie podstawowe procesy zachodzące w ramach poszczególnych operacji, mające wpływ na cykl życia pojedynczych urządzeń i całościowych linii technologicznych.	P6U_W	P6S_WG
K_W04	Zna i rozumie w zaawansowanym stopniu zjawiska i procesy mikrobiologiczne, biochemiczne, biotechnologiczne i ich zastosowanie w zapewnieniu jakości żywności i zarządzaniu ryzykiem.	P6U_W	P6S_WG

Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do: uniwersalnych charakterystyk poziomów PRK[1]	Odniesienie do: charakterystyk drugiego stopnia PRK, w tym kompetencji inżynierskich[2]
K_W05	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie złożone problemy fałszowania żywności i zapewniania jej autentyczności; wie, w jaki sposób wykorzystać tę wiedzę w działalności zawodowej.	P6U_W	P6S_WG
K_W06	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie wymagania sanitarno-higieniczne i weterynaryjne na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością, w tym: zna i rozumie wpływ czynników środowiskowych na jakość i bezpieczeństwo żywności oraz wyjaśnia złożone zależności między nimi.	P6U_W	P6S_WG
K_W07	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie zasady, koncepcje i warunki wdrażania obligatoryjnych i fakultatywnych dodatkowych systemów kontroli jakości żywności, w tym: procesy certyfikacji rolnictwa ekologicznego i produktów ekologicznych; wie, w jaki sposób wykorzystać tę wiedzę w działalności zawodowej.	P6U_W	P6S_WG
K_W08	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie zasady działania i eksploatacji maszyn i urządzeń, projektowania zespołów maszyn i urządzeń oraz linii technologicznych, w tym automatyzację procesów. W tym w zakresie kompetencji inżynierskich: zna i rozumie podstawowe procesy w cyklu życia maszyn i urządzeń, zespołów maszyn i urządzeń oraz linii technologicznych.	P6U_W	P6S_WG
K_W09	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie zastosowanie i znaczenie technik analitycznych w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności. W tym w zakresie kompetencji inżynierskich: zna i rozumie wpływ stosowanych technik analitycznych, metod pomiarów i kontroli na dobór i eksploatację urządzeń i aparatury laboratoryjnej.	P6U_W	P6S_WG

Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do: uniwersalnych charakterystyk poziomów PRK[1]	Odniesienie do: charakterystyk drugiego stopnia PRK, w tym kompetencji inżynierskich[2]
K_W10	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie definicje i pojęcia stosowane w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności w języku polskim i ich odpowiedniki w języku obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6U_W	P6S_WG
K_W11	Zna i rozumie znaczenie uregulowań prawnych, krajowych i międzynarodowych, w zakresie bezpieczeństwa żywności, zarządzania jakością żywności, kontroli jakości handlowej i ochrony konsumenta.	P6U_W	P6S_WK
K_W12	Zna i rozumie podstawy prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz prawa autorskiego; zna zasady zarządzania małym przedsiębiorstwem. W tym w zakresie kompetencji inżynierskich: zna i rozumie podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości.	P6U_W	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI – absolwent:			
K_U01	Potrafi dobierać parametry procesu technologicznego ze szczególnym uwzględnieniem ich wpływu na bezpieczeństwo żywności i konieczności szybkiego reagowania. W tym w zakresie kompetencji inżynierskich: potrafi planować i przeprowadzać eksperymenty w ramach prób technologicznych, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski, dobierać technologie do zakładanych rezultatów, w oparciu o doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską.	P6U_U	P6S_UW
K_U02	W zakresie kompetencji inżynierskich: potrafi prowadzić obserwacje i pomiary inżynierskie podczas produkcji i obrotu żywnością, a następnie ich analizę i interpretację z wykorzystaniem narzędzi informatycznych.	P6U_U	P6S_UW

Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do: uniwersalnych charakterystyk poziomów PRK[1]	Odniesienie do: charakterystyk drugiego stopnia PRK, w tym kompetencji inżynierskich[2]
K_U03	Potrafi dokonać krytycznej oceny jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych z wykorzystaniem technik laboratoryjnych.	P6U_U	P6S_UW
K_U04	Potrafi wykorzystywać normy i regulacje prawne w interpretacji danych dotyczących jakości i bezpieczeństwa produktów żywnościowych.	P6U_U	P6S_UW
K_U05	Potrafi opracować elementy niezbędne do wdrożenia i zapewnienia ciągłości funkcjonowania systemów kontroli jakości żywności.	P6U_U	P6S_UW
K_U06	Potrafi prowadzić nadzór nad bezpieczeństwem i jakością żywności z uwzględnieniem metod kontroli stosownych w monitorowaniu procesu technologicznego. W tym w zakresie kompetencji inżynierskich: potrafi dokonywać krytycznej analizy istniejących rozwiązań technologicznych, wykorzystując pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki, projektować rozwiązania doskonalące.	P6U_U	P6S_UW
K_U07	Potrafi dokonać identyfikacji, monitorowania i eliminowaniu zagrożeń w bezpieczeństwie żywności w prowadzonej działalności zawodowej.	P6U_U	P6S_UW
K_U08	W zakresie kompetencji inżynierskich: potrafi dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania planowanych i istniejących rozwiązań technicznych i technologicznych oraz dokonywać ich doskonalenia z uwzględnieniem oceny ekonomicznej.	P6U_U	P6S_UW
K_U09	Potrafi wykorzystać elementy zarządzania jakością żywności dla poprawy standardów zdrowia i życia człowieka.	P6U_U	P6S_UW
K_U10	Potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6U_U	P6S_UK
K_U11	Potrafi wykorzystywać specjalistyczną terminologię z zakresu bezpieczeństwa, jakości i autentyczności żywności w wystąpieniach ustnych i pracach pisemnych.	P6U_U	P6S_UK

Symbol efektu kierunkowego	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do: uniwersalnych charakterystyk poziomów PRK[1]	Odniesienie do: charakterystyk drugiego stopnia PRK, w tym kompetencji inżynierskich[2]
K_U12	Potrafi włączać się w dyskusję poprzez przedstawienie własnych opinii i opracowań naukowych z poszanowaniem poglądów innych osób.	P6U_U	P6S_UK
K_U13	Potrafi planować i wykonywać pracę z zachowaniem zasad ergonomii i BHP.	P6U_U	P6S_UO
K_U14	Potrafi organizować pracę własną, włączać się w pracę zespołową, a w razie potrzeby potrafi kierować pracą zespołu.	P6U_U	P6S_UO
K_U15	Świadomie podchodzi do procesu samokształcenia – potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie.	P6U_U	P6S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE – absolwent:			
K_K01	Jest gotów do umiejętnego korzystania z wiedzy i doświadczenia specjalistów z zakresu bezpieczeństwa żywności ze świadomością własnych ograniczeń oraz potrzeby konsultowania przypadków spornych z ekspertami w danej dziedzinie.	P6U_K	P6S_KK
K_K02	Jest gotów do realnej oceny wpływu przemysłu spożywczego na jakość życia konsumentów oraz środowisko naturalne.	P6U_K	P6S_KO
K_K03	Jest gotów do wykonywania zawodu oraz powierzonych zadań w sposób profesjonalny i kompetentny, organizacji pracy własnej, działania i myślenia w sposób przedsiębiorczy.	P6U_K	P6S_KO
K_K04	Jest gotów do rzetelnej i obiektywnej oceny następstw swojej działalności, podjęcia odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo żywności, prowadzenia aktywności zawodowej z zachowaniem zasad etyki i zgodnie z interesem publicznym.	P6U_K	P6S_KR

[1] Uniwersalne charakterystyki poziomów w PRK – załącznik do ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 226).

[2] Charakterystyki drugiego stopnia PRK – poziomy 6-8 – część I załącznika do rozporządzenia MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 2218).

Objaśnienie stosowanych oznaczeń:

- 1) Uniwersalne charakterystyki poziomów PRK (pierwszego stopnia)

P_ = poziom PRK (6-7)

U = charakterystyka uniwersalna

W = wiedza

U = umiejętności

K = kompetencje społeczne

Przykład: P6U_W = poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, wiedza

- 2) Charakterystyki poziomów PRK typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego (drugiego stopnia) **P_** = poziom PRK (6-7)

S = charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego

W = wiedza

G = zakres i głębokość

K = kontekst

U = umiejętności

W = wykorzystanie wiedzy

K = komunikowanie się

O = organizacja pracy

U = uczenie się

K = kompetencje społeczne

K = oceny

O = odpowiedzialność

R = rola zawodowa

Przykład: P6S_WK = poziom 6 PRK, charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego, wiedza – kontekst

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Ewa Polkowska	dr n. o zdr.; Dziekan Wydziału Nauk o Zdrowiu
Joanna Zofia Chilińska	dr n. o zdr.; Prodziekan Wydziału Nauk o Zdrowiu
Piotr Karpiński	dr; Kierownik Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności na Wydziale Nauk o Zdrowiu
Janusz Gołaszewski	prof. dr hab; nauczyciel akademicki, profesor
Emilia Szablowska	dr inż.; nauczyciel akademicki, adiunkt
Milena Stachelska	dr inż.; nauczyciel akademicki, adiunkt
Anna Sakowska	dr inż.; nauczyciel akademicki, adiunkt
Edyta Jackowska	mgr; pracownik Dziekanatu Wydziału Nauk o Zdrowiu
Kamil Domalewski	mgr; referent ds. administracyjnych
Katarzyna Zacharzewska- Arnista	mgr; Kierownik Działu Współpracy z Zagranicą
Aneta Świdarska	mgr; Dyrektor Biblioteki ANSŁ
Irena Wiska	mgr; Kierownik Działu Nauki i Projektów
Natalia Cholewicka	mgr; Kierownik Działu Kształcenia i Spraw Studenckich
Anna Dobrowolska	mgr; Biuro Karier i Kształcenia Ustawicznego / doradca zawodowy

Spis treści

Raport samooceny	1
Nazwa ocenianego kierunku studiów: Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności	2
Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów	3
Skład zespołu przygotowującego raport samooceny	9
Prezentacja uczelni	11
Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu praktycznym	14
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	14
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	29
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	43
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	62
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	74
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	90
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	95
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	103
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	124
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	127
Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów	133
Część III. Załączniki	135
Szczegółowe kryteria dokonywania oceny programowej w formule ex post	157

Prezentacja uczelni

Akademia Łomżyńska została utworzona jako publiczna uczelnia zawodowa na podstawie Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 22 czerwca 2004r. w sprawie utworzenia Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży (Dz. U. Nr 150, poz. 1570). Obecną nazwę nadano jej na mocy Ustawy z dnia 14 kwietnia 2023 r. o utworzeniu Uniwersytetu Kaliskiego im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego oraz zmianie nazw niektórych uczelni akademickich (Dz.U. 2023r., poz. 905). Decyzją Ministerstwa Edukacji i Nauki uczelni przyznano kategorię naukową B+ w dyscyplinie nauki prawne oraz kategorię B w dyscyplinie nauki medyczne. Uzyskanie kategorii B+ w dyscyplinie nauki prawne, zgodnie z ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, uprawnia do nadawania stopnia doktora (art. 185) oraz doktora habilitowanego (art. 218).

Władze Uczelni:

Organem jednoosobowym Uczelni jest Rektor – dr hab. Dariusz Surowik, prof. AŁ.

Organami kolegialnymi Uczelni są Rada Uczelni i Senat.

Sprawy dydaktyczne i studenckie prowadzone są w oparciu o obowiązujące procedury oraz decyzje Rektora, przy udziale właściwych jednostek organizacyjnych zgodnie z ich kompetencjami.

Wykaz kierunków studiów prowadzonych w Akademii Łomżyńskiej:

1. Wydział Nauk o Zdrowiu:

- Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności studia I stopnia, profil praktyczny
- Dietetyka studia I stopnia, profil praktyczny
- Fizjoterapia jednolite studia magisterskie, profil praktyczny
- Kosmetologia studia I stopnia, profil praktyczny
- Pielęgniarstwo studia I i II stopnia, profil praktyczny
- Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka studia I i II stopnia, profil praktyczny
- Wychowanie Fizyczne studia I stopnia, profil praktyczny

2. Wydział Nauk Społecznych i Humanistycznych:

- Filologia angielska studia I stopnia, profil praktyczny
- Pedagogika studia I stopnia, profil praktyczny
- Zarządzanie studia I i II stopnia, profil praktyczny

3. Wydział Prawa i Administracji:

- Administracja studia I i II stopnia, profil praktyczny
- Bezpieczeństwo państwa studia I stopnia, profil praktyczny
- Prawo jednolite studia magisterskie, profil praktyczny

4. Wydział Nauk Informatycznych i Technicznych:

- Automatyka i robotyka studia I stopnia, profil praktyczny
- Informatyka studia I i II stopnia, profil praktyczny
- Logistyka studia I stopnia, profil praktyczny
- Mechatronika studia I stopnia, profil praktyczny

Akademia Łomżyńska realizuje misję „Kształcimy Profesjonalistów”, która zakłada realizację procesu kształcenia z udziałem doświadczonej kadry, w oparciu o specjalistyczne zaplecze dydaktyczne oraz z uwzględnieniem potrzeb rynku pracy i otoczenia społeczno-gospodarczego regionu. Założenia te znajdują odzwierciedlenie w praktycznym charakterze kształcenia, w tym w powiązaniu tematyki prac dyplomowych z problematyką realizowanych praktyk zawodowych oraz aktualnymi wyzwaniami branży spożywczej. Program studiów zakłada także rozwijanie kompetencji analitycznych i cyfrowych, niezbędnych w procesach monitorowania, dokumentowania i oceny jakości żywności. Realizacji koncepcji kształcenia sprzyja współpraca z interesariuszami zewnętrznymi, którzy opiniują efekty uczenia się, wspierają organizację praktyk zawodowych oraz uczestniczą w doskonaleniu programów studiów. Działania te wpisują się w cele strategiczne Uczelni i Wydziału Nauk o Zdrowiu do 2030 roku, ukierunkowane na podnoszenie jakości kształcenia, rozwój jego praktycznego wymiaru oraz wzmacnianie powiązań z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Spójność pomiędzy koncepcją kształcenia, a celami strategicznymi uczelni i wydziału znajduje wyraz w powiązaniach programowych, organizacyjnych i dydaktycznych. Oferta kształcenia w zakresie Bezpieczeństwa i Certyfikacji Żywności realizuje strategiczne cele Akademii Łomżyńskiej dotyczące podnoszenia jakości kształcenia oraz rozwoju jego praktycznego charakteru.

Programy studiów konstruowane są we współpracy z przedstawicielami pracodawców i instytucji publicznych, a ich treść jest regularnie dostosowywana do aktualnych potrzeb rynku pracy i oczekiwań społecznych. W proces dydaktyczny zaangażowana jest kadra łącząca doświadczenie naukowe z praktyką zawodową, co pozwala studentom zdobywać wiedzę i umiejętności w bezpośrednim odniesieniu do realiów pracy. Duży nacisk kładziony jest na rozwój kompetencji praktycznych poprzez realizację zajęć w formie ćwiczeń, warsztatów, laboratoriów, projektów oraz praktyk zawodowych organizowanych u partnerów z otoczenia społeczno-gospodarczego. W ten sposób zapewniana jest ścisła integracja kształcenia z praktyką, a studenci przygotowani są do podjęcia odpowiedzialnych ról zawodowych i społecznych. Profil praktyczny stanowi tym samym fundament funkcjonowania uczelni i jest konsekwentnie rozwijany w kierunku wzmacniania jakości kształcenia oraz wspierania rozwoju regionu.

Spójność pomiędzy koncepcją kształcenia, a celami strategicznymi uczelni i wydziału znajduje wyraz w powiązaniach programowych, organizacyjnych i dydaktycznych. Oferta kształcenia w zakresie

Bezpieczeństwa i Certyfikacji Żywności realizuje strategiczne cele Akademii Łomżyńskiej dotyczące podnoszenia jakości kształcenia oraz rozwoju jego praktycznego charakteru. Program studiów przygotowuje specjalistów zdolnych do wdrażania i nadzorowania systemów zarządzania jakością oraz realizacji procesów certyfikacji produktów spożywczych, zgodnie z wymaganiami współczesnej praktyki zawodowej. Doskonalenie efektów uczenia się wspierane jest poprzez współpracę z interesariuszami zewnętrznymi oraz umiędzynarodowienie procesu kształcenia, w tym udział studentów i kadry w programach mobilności akademickiej. Aktywność naukowa kadry oraz jej zaangażowanie w projekty branżowe sprzyjają aktualności treści kształcenia oraz realizacji celów strategicznych uczelni w zakresie ciągłego doskonalenia jakości i praktycznego wymiaru studiów. Tym samym koncepcja kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności w pełni wpisuje się w misję Akademii Łomżyńskiej, ukierunkowaną na kształcenie profesjonalistów.

Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu praktycznym

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

1.1. Powiązanie koncepcji kształcenia z misją i głównymi celami strategicznymi uczelni (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów), oczekiwania formułowane wobec kandydatów, oferowane specjalności/specjalizacje

1.1.a. Powiązanie koncepcji kształcenia z misją i głównymi celami strategicznymi uczelni (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów)

Koncepcja kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności została opracowana w zgodzie z Misją oraz Strategią Rozwoju Akademii Łomżyńskiej na lata 2022–2030 (**Załącznik nr 1.1**), przyjętą Uchwałą Senatu nr 3/2022 z dnia 28 stycznia 2022 r. z późniejszymi zmianami, (**Załącznik nr 1.2**). Misja Uczelni, sformułowana jako „Kształcimy profesjonalistów”, zakłada realizację procesu kształcenia z udziałem doświadczonej kadry, w oparciu o odpowiednie zaplecze dydaktyczne oraz z uwzględnieniem potrzeb rynku pracy i otoczenia społeczno-gospodarczego regionu.

Założenia te znajdują odzwierciedlenie w praktycznym charakterze kształcenia, w tym w powiązaniu tematyki prac dyplomowych z problematyką realizowanych praktyk zawodowych oraz aktualnymi wyzwaniami branży spożywczej. Program studiów zakłada także rozwijanie kompetencji analitycznych i cyfrowych, niezbędnych w procesach monitorowania, dokumentowania i oceny jakości żywności. Realizacji koncepcji kształcenia sprzyja współpraca z interesariuszami zewnętrznymi, w szczególności poprzez działalność Rad Programowych, która opiniuje efekty uczenia się, wspiera organizację praktyk zawodowych oraz uczestniczy w doskonaleniu programów studiów. Działania te wpisują się w cele strategiczne Uczelni i Wydziału Nauk o Zdrowiu do 2030 roku, ukierunkowane na podnoszenie jakości kształcenia, rozwój jego praktycznego wymiaru oraz wzmacnianie powiązań z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

Spójność pomiędzy koncepcją kształcenia, a celami strategicznymi Uczelni i Wydziału znajduje wyraz w powiązaniach programowych, organizacyjnych i dydaktycznych. Oferta kształcenia w zakresie bezpieczeństwa i certyfikacji żywności realizuje strategiczne cele Akademii Łomżyńskiej dotyczące podnoszenia jakości kształcenia oraz rozwoju jego praktycznego charakteru. Program studiów przygotowuje specjalistów zdolnych do wdrażania i nadzorowania systemów zarządzania jakością oraz realizacji procesów certyfikacji produktów spożywczych, zgodnie z wymaganiami współczesnej praktyki zawodowej.

Aktywność naukowa kadry oraz jej zaangażowanie w projekty branżowe sprzyjają aktualności treści kształcenia oraz realizacji celów strategicznych uczelni w zakresie ciągłego doskonalenia jakości i praktycznego wymiaru studiów. Tym samym koncepcja kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo

i certyfikacja żywności w pełni wpisuje się w misję Akademii Łomżyńskiej, ukierunkowaną na kształcenie profesjonalistów.

Przejawem powiązania koncepcji kształcenia z misją i celami strategicznymi uczelni są m.in.:

- przewaga zajęć dydaktycznych o charakterze praktycznym,
- obowiązkowe praktyki zawodowe realizowane w instytucjach zgodnych ze specyfiką kierunku,
- jasno określony wymiar praktyk oraz przypisane im efekty uczenia się,
- nacisk na rozwój kompetencji cyfrowych niezbędnych na współczesnym rynku pracy,
- dobór metod weryfikacji efektów uczenia się, w tym ocena umiejętności praktycznych,
- angażowanie do dydaktyki osób z doświadczeniem praktycznym,
- aplikacyjny charakter prac dyplomowych, które muszą być związane z odbytymi praktykami zawodowymi i wymagać praktycznego wykorzystania wiedzy oraz umiejętności zdobytych podczas studiów,
- współpraca z otoczeniem gospodarczym i społecznym m.in. poprzez udział przedstawicieli rozwoju w Radzie programowej kierunku studiów, odpowiedzialnej za doskonalenie koncepcji i programu studiów, okresową weryfikację efektów uczenia się oraz rekomendowanie zmian,
- organizowanie spotkań studentów z praktykami, umożliwiającymi poznanie specyfiki pracy
- zawodowej oraz aktualnych wyzwań rynku pracy,
- systematyczny rozwój i modernizacja infrastruktury dydaktycznej.

Koncepcja kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności (profil praktyczny) wspiera także realizację celów strategicznych uczelni określonych w Strategii Rozwoju Wydziału Nauk o Zdrowiu do roku 2030 (**Załącznik nr 1.3**).

CEL STRATEGICZNY

1: ROZWÓJ WŁASNEJ KADRY DYDAKTYCZNEJ ZŁOŻONEJ Z NAUKOWCÓW O DOŚWIADCZENIU PRAKTYCZNYM I PRAKTYKÓW O ASPIRACJACH NAUKOWYCH przejawia się m.in. poprzez:

- zwiększenie w strukturze zatrudnienia udziału pracowników etatowych – Ał jest podstawowym miejscem pracy dla prawie wszystkich pracowników Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności,
- wspieranie awansu naukowego pracowników – dofinansowanie do studiów, przewodów doktorskich, konferencji, kursów, warsztatów, publikacji naukowych,
- premiowanie pracowników o wyróżniającym dorobku naukowym i dydaktycznym.

CEL STRATEGICZNY 2: STAŁY WZROST JAKOŚCI KSZTAŁCENIA przejawia się m.in. poprzez:

- współpracę z pracodawcami przy tworzeniu i modyfikacji programów studiów – na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności działa Rada programowa kierunku studiów, w skład której wchodzi również praktycy,
- monitorowanie zgodności wiedzy, umiejętności i kompetencji absolwentów z wymaganiami rynku pracy – prowadzone przez Biuro Karier i Kształcenia Ustawicznego badania absolwentów oraz dane z Ogólnopolskiego Systemu Monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów są analizowane przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia i uwzględniane w sprawozdaniach dotyczących jakości kształcenia,
- rozwijanie kompetencji wykładowców m.in. w ramach konkursu Doskonałość dydaktyczna (wniosek Akademii Łomżyńskiej został pozytywnie oceniony i Uczelnia uzyskała dofinansowanie w naborze nr FERS.01.05-IP.08-001/25 „Doskonałość dydaktyczna”),
- systematyczne wdrażanie nowoczesnych metod dydaktycznych oraz narzędzi cyfrowych, w tym wykorzystania platform e-learningowych, narzędzi sztucznej inteligencji,
- analizowanie opinii studentów w ramach ankiet dydaktycznych i ich wykorzystanie w doskonaleniu programu studiów oraz metod nauczania.

CEL STRATEGICZNY 6: WSZECHSTRONNE WSPARCIE DLA STUDENTÓW realizowany jest m.in. poprzez:

- uwzględnianie opinii studentów w działaniach dotyczących dydaktyki i organizacji wsparcia, m.in. poprzez ankiety, spotkania ze starostami oraz udział przedstawicieli studentów w organach kolegialnych,
- wsparcie studentów z niepełnosprawnością – pracownicy kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności uczestniczą w realizacji projektu „Akademia Łomżyńska Dostępna Plus” (2025–2029), którego celem jest kompleksowe zwiększenie dostępności uczelni w wymiarze architektonicznym, cyfrowym, informacyjno-komunikacyjnym i organizacyjnym; w ramach projektu rozwijane są również usługi wspierające edukację oraz podnoszona jest świadomość kadry w zakresie potrzeb osób z niepełnosprawnościami,
- zapewnianie pomocy materialnej obejmującej m.in. stypendia socjalne, stypendia dla osób z niepełnosprawnością, stypendia Rektora dla najlepszych studentów oraz promowanie informacji o zewnętrznych formach wsparcia, takich jak stypendia Prezydenta Miasta Łomża,
- dostęp do usług wspierających rozwój i dobrostan studentów, takich jak doradztwo zawodowe i konsultacje psychologiczne,
- rozwój aktywności studenckiej poprzez wspieranie działalności kół naukowych i organizacji studenckich.

CEL STRATEGICZNY 7: ŚCISŁA WSPÓŁPRACA Z OTOCZENIEM SPOŁECZNO-GOSPODARCZYM
realizowany jest m.in. poprzez:

- poszerzanie sieci przedsiębiorstw i instytucji umożliwiających studentom odbywanie praktyk i staży,
- włączenie przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w doskonalenie programu studiów – praktycy uczestniczą w pracach Rady programowej kierunku studiów, opiniując efekty uczenia się, rekomendując zmiany programowe oraz wspierając organizację praktyk zawodowych,
- organizację wydarzeń popularyzujących naukę, kulturalnych i sportowych dla mieszkańców regionu – pracownicy Zakładu Bezpieczeństwa i Certyfikacji Żywności wraz ze studentami co roku włączają się w przebieg wydarzeń w ramach Podlaskiego Festiwalu Nauki i Sztuki, organizowane są również cykliczne, wydarzenia popularnonaukowe bezpośrednio powiązane z kierunkiem Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, m.in. Kampania Edukacyjna „Bezpieczeństwo Żywności”;

Nadrzędnym celem kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności na studiach pierwszego stopnia o profilu praktycznym jest przygotowanie absolwentów do wykonywania zadań zawodowych w obszarze zapewnienia bezpieczeństwa, jakości i autentyczności żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa krajowego i unijnego oraz wymaganiami współczesnej praktyki zawodowej.

Kształcenie ukierunkowane jest na rozwijanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych właściwych dla profilu praktycznego studiów oraz kwalifikacji przypisanych do poziomu 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji, ze szczególnym uwzględnieniem odpowiedzialności zawodowej, samodzielności działania i zdolności rozwiązywania problemów praktycznych. Kształcenie realizowane jest w warunkach sprzyjających nabywaniu kompetencji praktycznych i analitycznych, umożliwiających studentom rozwijanie umiejętności niezbędnych do prowadzenia dokumentacji systemów jakości, analizy danych kontrolnych oraz korzystania z narzędzi informatycznych wspierających audyt i proces certyfikacji.

Istotnym celem kształcenia jest również integracja przygotowania teoretycznego z praktyką zawodową, umożliwiającą absolwentom płynne funkcjonowanie w środowisku pracy oraz dalszy rozwój kompetencji zawodowych. Celem kształcenia jest także wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności umożliwiające kontynuowanie nauki na studiach drugiego stopnia, w szczególności na kierunkach związanych z bezpieczeństwem, jakością i technologią żywności.

1.1.b. Oczekiwania formułowane wobec kandydatów

Osoba ubiegająca się o przyjęcie na studia I stopnia na kierunek Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności musi spełniać warunki rekrutacji określone uchwałą Senatu Uczelni. Zgodnie z Uchwałą Senatu Nr 27/2025 z dnia 26.06.2025 r. w sprawie: warunków, trybu i harmonogramu postępowania rekrutacyjnego na studia I stopnia, studia II stopnia i jednolite studia magisterskie w Akademii Łomżyńskiej w roku akademickim 2026/2027 (**Załącznik nr 1.4**).

Od kandydatów ubiegających się o przyjęcie na studia pierwszego stopnia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności oczekuje się posiadania kwalifikacji pełnych na poziomie 4 Polskiej Ramy Kwalifikacji, potwierdzonych świadectwem dojrzałości. Wskazane jest zainteresowanie naukami przyrodniczymi, w szczególności biologią i chemią, a także zagadnieniami związanymi z bezpieczeństwem i jakością żywności, zdrowiem człowieka, ochroną środowiska oraz nowoczesnymi technologiami stosowanymi w przemyśle spożywczym.

Rekrutacja na studia prowadzona jest w trybie konkursu świadectw dojrzałości, na podstawie listy rankingowej ustalonej według liczby uzyskanych punktów. W przypadku kandydatów posiadających tzw. „Nową Maturę” uwzględniane są wyniki egzaminu maturalnego z języka obcego oraz jednego z następujących przedmiotów: biologia, chemia, matematyka lub fizyka (fizyka i astronomia). Wynik egzaminu zdawanego na poziomie rozszerzonym przeliczany jest z zastosowaniem mnożnika 1,5.

Kandydaci legitymujący się świadectwem dojrzałości uzyskanym w ramach tzw. „Starej Matury” oceniani są na podstawie wyników egzaminu z języka obcego oraz jednego z wyżej wymienionych przedmiotów. W przypadku braku oceny z języka obcego na świadectwie uwzględniany jest wynik z egzaminu z języka polskiego.

Szczegółowe warunki rekrutacji, zasady przeliczania punktów oraz tryb postępowania kwalifikacyjnego określa Uchwała Nr 9/2025 Senatu Akademii Łomżyńskiej w sprawie zasad rekrutacji na studia (**Załącznik nr 1.5**).

1.1.c. Oferowane specjalności/specjalizacje

Program studiów kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności na studiach pierwszego stopnia nie przewiduje wyodrębnionych ścieżek specjalnościowych.

Studenci mają natomiast możliwość indywidualnego profilowania kształcenia poprzez wybór przedmiotów fakultatywnych realizowanych na IV i V semestrze studiów. Na IV semestrze student dokonuje wyboru jednego spośród par przedmiotów fakultatywnych, zgodnie z następującą ofertą:

- Automatyzacja w przemyśle spożywczym / Eksploatacja maszyn i urządzeń
- Autentyczność żywności / Zafałszowanie żywności

- Żywność wygodna i funkcjonalna / Bioaktywne składniki żywności
- Substancje dodatkowe w kształtowaniu jakości żywności / Funkcyjne składniki żywności

Na V semestrze student dokonuje wyboru spośród niżej wymienionych par przedmiotów, rozwijających kompetencje specjalistyczne w zakresie bezpieczeństwa, jakości i certyfikacji żywności:

- Trendy w utrwalaniu żywności / Konserwowanie żywności a jej bezpieczeństwo
- Analiza zagrożeń w łańcuchu żywnościowym / Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności
- Surowce i produkty ekologiczne / Produkcja żywności regionalnej i tradycyjnej
- Systemy kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym / Uwarunkowania prawne w rolnictwie ekologicznym
- Odpady, produkty uboczne oraz substancje odzyskiwane / Produkty uboczne w przemyśle rolno-spożywczym

Zastosowanie przedmiotów do wyboru umożliwia studentom rozwijanie zainteresowań zawodowych i naukowych w obszarach odpowiadających aktualnym potrzebom rynku pracy oraz zapewnia elastyczność programu kształcenia.

1.2. Związek kształcenia z obszarami działalności zawodowej/gospodarczej właściwymi dla kierunku

Koncepcja kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności (profil praktyczny) pozostaje w ścisłym związku z obszarami działalności zawodowej i gospodarczej, w których funkcjonują absolwenci kierunku. Uwzględnia ona potrzeby lokalnego i krajowego rynku pracy, a także charakter gospodarki regionu, w której istotną rolę odgrywa sektor rolno-spożywczy oraz instytucje nadzorujące bezpieczeństwo i jakość żywności.

Dzięki stałej współpracy z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, obejmującego sektor rolno-spożywczy, jednostki kontroli jakości oraz instytucje certyfikujące, program studiów jest dostosowywany do aktualnych wymagań praktyki zawodowej. Zajęcia prowadzone przez praktyków branżowych oraz realizacja praktyk zawodowych w przedsiębiorstwach i instytucjach nadzoru umożliwia studentom poznanie rzeczywistych warunków pracy oraz przygotowanie do wykonywania zadań zawodowych związanych z kontrolą jakości, audytem, certyfikacją i nadzorem nad bezpieczeństwem żywności.

Na podstawie analizy potrzeb rynku pracy oraz konsultacji z pracodawcami przyjęto model praktyki zawodowej realizowanej na VI semestrze studiów, sprzyjający efektywnemu wdrożeniu studentów w działalność zawodową oraz rozwojowi kompetencji niezbędnych do samodzielnej pracy. Model ten ułatwia absolwentom płynne wejście na rynek pracy po ukończeniu studiów.

Z uwagi na charakter kierunku oraz jego powiązania z europejskimi standardami certyfikacji, istotnym elementem procesu kształcenia jest również rozwój kompetencji językowych. Studenci mają możliwość wyboru języka obcego spośród oferowanych (język angielski, język rosyjski, język niemiecki), a także uzyskania certyfikatu Pearson English International Certificate (PEIC) we współpracy z Akademickim Centrum Języków Obcych Akademii Łomżyńskiej.

1.3. Zgodność koncepcji kształcenia z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz rynku pracy, roli i znaczenia interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia

Proces opracowania i doskonalenia koncepcji kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności opiera się na systematycznej współpracy z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi. Kluczową rolę pełni Rada Programowa kierunku studiów, w skład której wchodzi także przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego. Rada opiniuje efekty uczenia się, rekomenduje zmiany programowe, wspiera organizację praktyk i doradza w zakresie dostosowania treści kształcenia do aktualnych wymagań rynku pracy.

Województwo podlaskie jest w Polsce jednym z głównych ośrodków przemysłu rolno-spożywczego, uznawanego za inteligentną specjalizację regionu. Wśród kluczowych obszarów rozwoju wskazywanych w regionalnych dokumentach strategicznych znajdują się:

- wysokiej jakości, przemysł spożywczy, w szczególności produkcja i przetwórstwo mleka,
- systemy monitorowania jakości i wydajności w produkcji roślinnej, zwierzęcej i mleczarskiej,
- żywność tradycyjna oraz ekologiczna.

Kierunek Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności stanowi odpowiedź Akademii Łomżyńskiej na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego oraz zapotrzebowanie rynku pracy na specjalistów przygotowanych do zapewnienia bezpieczeństwa, autentyczności i jakości żywności w całym łańcuchu produkcji i dystrybucji. Program kształcenia obejmuje zagadnienia z zakresu zarządzania jakością, audytu i certyfikacji, toksykologii, mikrobiologii, prawa żywnościowego oraz analizy ryzyka, co zapewnia jego zgodność z potrzebami gospodarki regionu i kraju.

Kształcenie na kierunku ukierunkowane jest na przygotowanie absolwentów do wykonywania zadań zawodowych związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i jakości żywności, realizowane w oparciu o rozwiązania stosowane w praktyce branżowej oraz zaplecze dydaktyczne uczelni. Przyjęty model praktyki zawodowej sprzyja efektywnemu wdrożeniu studentów w działalność zawodową oraz ułatwia absolwentom wejście na rynek pracy. Doświadczenia zdobywane podczas praktyk stanowią istotny element przygotowania do podjęcia zatrudnienia po ukończeniu studiów.

Istotnym elementem procesu dyplomowania jest realizacja tematów prac inżynierskich inspirowanych rzeczywistymi problemami branżowymi, zgłaszanymi przez podmioty funkcjonujące w obszarze bezpieczeństwa i jakości żywności. Tematy te dotyczą m.in. zagadnień związanych z oceną bezpieczeństwa surowców i produktów spożywczych, wdrażaniem i doskonaleniem systemów zarządzania jakością (HACCP, IFS, BRC), analizą ryzyka oraz oceną zgodności procesów produkcyjnych z obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego.

Prace dyplomowe realizowane są we współpracy z przedsiębiorstwami sektora spożywczego oraz instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego, które zgłaszają rzeczywiste problemy wymagające analizy inżynierskiej i praktycznych rozwiązań. Studenci wykonują badania i opracowania o charakterze aplikacyjnym, często z wykorzystaniem danych technologicznych lub wyników analiz laboratoryjnych, a uzyskane rezultaty mogą być bezpośrednio wykorzystywane przez partnerów zewnętrznych.

Uczelnia systematycznie rozwija współpracę z interesariuszami zewnętrznymi w zakresie realizacji prac dyplomowych oraz badań aplikacyjnych, co sprzyja lepszemu przygotowaniu absolwentów do potrzeb rynku pracy oraz wzmacnia praktyczny profil kształcenia. Przykłady współpracy z podmiotami zewnętrznymi oraz korespondencja dotycząca realizacji tematów prac dyplomowych zostały przedstawione w **Załączniku nr 1.6** i **Załączniku nr 1.7**.

Koncepcja kształcenia jest systematycznie doskonalona z udziałem interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. W proces ten zaangażowani są: Dziekan i Prodziekan Wydziału Nauk o Zdrowiu, Kierownik Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności, Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia, Uczelniana Rada ds. Jakości Kształcenia oraz Dział Kształcenia i Spraw Studenckich.

Istotny wpływ na doskonalenie programu mają również studenci i absolwenci. Studenci wyrażają opinie na temat programu studiów i zajęć dydaktycznych w ankietach USOS oraz podczas spotkań z przedstawicielami kierunku. Oceny zakładów, w których realizowane są praktyki zawodowe (**Załącznik nr 1.8**), stanowią cenne źródło informacji o jakości kształcenia praktycznego. Absolwenci uczestniczą w badaniach losów zawodowych prowadzonych przez Biuro Karier i Kształcenia Ustawicznego zgodnie z Zarządzeniem Rektora nr 18/22 (**Załącznik nr 1.9**). Do zadań Biura Karier i Kształcenia Ustawicznego należy monitorowanie losów zawodowych absolwentów oraz prowadzenie badań ankietowych wśród studentów i absolwentów, stanowiących jedno z narzędzi oceny jakości kształcenia. Wyniki tych badań poddawane są analizie przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia, która wykorzystuje je do oceny efektywności realizowanych programów studiów oraz formułowania rekomendacji dotyczących ich doskonalenia i dostosowania do aktualnych potrzeb rynku pracy.

Analiza ostatniego badania ankietowego wskazuje na wysoki poziom satysfakcji studentów z realizowanego programu studiów, jakości kształcenia oraz stopnia przygotowania do wykonywania pracy zawodowej, w szczególności w zakresie umiejętności praktycznych i kompetencji zawodowych.

Wnioski z badań stanowią element wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia i są uwzględniane w działaniach projakościowych podejmowanych na poziomie wydziału.

W proces doskonalenia programu włączeni są również nauczyciele akademicki oraz inne osoby prowadzące zajęcia, którzy przekazują swoje doświadczenia i uwagi podczas spotkań Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności, a także w bezpośrednich kontaktach z kierownictwem jednostki.

Szczególnie istotną rolę w utrzymaniu aktualności programu studiów odgrywa Rada Praktyków działająca przy Wydziale Nauk o Zdrowiu powołana Zarządzeniem Rektora nr 7/2025 (Załącznik nr 1.10) oraz Rada Programowa powołana Zarządzeniem Rektora nr 129/2025 (Załącznik nr 1.11). W skład Rady Praktyków wchodzi przedstawiciele przedsiębiorstw przemysłu rolno-spożywczego, laboratoriów, jednostek certyfikujących oraz instytucji kontrolnych, m.in. TMT sp. z o.o., Przedsiębiorstwo Przemysłu Spożywczego PEPEES S.A., Van Pur S.A. (Browar Łomża), Spółdzielnia Mleczarska Mlekoop oraz Zakłady Spożywcze Bona sp. z o.o. W skład Rady Programowej oprócz przedstawicieli interesariuszy zewnętrznych wchodzi studenci, przedstawiciele nauczycieli akademickich zatrudnionych na kierunku Bezpieczeństwa i Certyfikacji Żywności.

Do zadań Rady Programowej należy konsultowanie programów studiów, opiniowanie efektów uczenia się, inicjowanie i rozwój praktyk zawodowych, wspieranie współpracy uczelni z przemysłem, a także organizowanie wyjazdów studyjnych, warsztatów i seminariów.

Dzięki szerokiemu udziałowi interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych program studiów na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności pozostaje spójny z potrzebami rynku pracy, kierunkami rozwoju gospodarki regionu oraz misją Akademii Łomżyńskiej – „Kształcimy profesjonalistów”.

1.4. Sylwetka absolwenta, przewidywane miejsca zatrudnienia absolwentów

Absolwent kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności uzyskuje tytuł zawodowy inżyniera oraz kompetencje właściwe dla ukończonego poziomu kształcenia. Uzyskane kompetencje umożliwiają mu samodzielne wykonywanie zadań zawodowych związanych z nadzorem nad jakością i bezpieczeństwem żywności w całym łańcuchu jej wytwarzania, obrotu i certyfikacji. Posiada wiedzę z zakresu mikrobiologii, toksykologii, chemii żywności, prawa żywnościowego, systemów zarządzania jakością oraz zasad audytu i certyfikacji. Rozumie zależności pomiędzy składem surowców, procesami technologicznymi a bezpieczeństwem i jakością produktów spożywczych. Zna obowiązujące przepisy prawa krajowego i unijnego oraz potrafi interpretować normy i wymagania systemowe.

W zakresie umiejętności praktycznych absolwent potrafi identyfikować zagrożenia w łańcuchu żywnościowym, prowadzić analizy mikrobiologiczne i chemiczne, oceniać jakość i zgodność produktów z wymaganiami normatywnymi, wdrażać i nadzorować systemy zarządzania jakością, sporządzać

dokumentację audytową i certyfikacyjną oraz komunikować wyniki kontroli w sposób zrozumiały dla różnych grup odbiorców. Sprawnie korzysta z narzędzi informatycznych wspierających analizę i dokumentowanie procesów jakościowych.

W obszarze kompetencji społecznych absolwent jest przygotowany do pracy zespołowej, współdziałania w środowisku zawodowym oraz zarządzania małymi zespołami roboczymi. Potrafi podejmować decyzje zawodowe w oparciu o zasady etyki, odpowiedzialności społecznej i dbałości o zdrowie publiczne. Posiada świadomość potrzeby ciągłego doskonalenia zawodowego oraz aktualizacji wiedzy zgodnie z rozwojem nauki i technologii żywności.

Absolwent kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest przygotowany do podjęcia pracy zawodowej m.in. na następujących stanowiskach:

- specjalista ds. bezpieczeństwa i jakości żywności w zakładach przemysłu spożywczego,
- pracownik laboratoriów analizy i kontroli jakości żywności,
- audytor lub inspektor w jednostkach certyfikujących oraz urzędowych instytucjach kontroli żywności (Państwowa Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Państwowa Inspekcja Weterynaryjna),
- koordynator ds. systemów jakości i certyfikacji w przedsiębiorstwach produkcyjnych,
- specjalista w administracji publicznej, agencjach oraz instytucjach nadzoru rynku spożywczego,
- doradca w zakresie jakości, żywności ekologicznej oraz zgodności produktów z wymaganiami rynków krajowych i zagranicznych.

Absolwent jest ponadto przygotowany do samodzielnego prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze rolno-spożywczym, w obszarze konsultingu lub audytu jakości, a także do kontynuowania kształcenia na studiach drugiego stopnia oraz do podejmowania dalszego rozwoju kompetencji zawodowych w formach kształcenia ustawicznego, w tym na studiach podyplomowych, w obszarach bezpieczeństwa, technologii i jakości żywności.

1.5. Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystanie wzorców krajowych lub międzynarodowych

Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności wynikają z jego profilu praktycznego oraz ukierunkowania na aktualne potrzeby rynku pracy w obszarze systemów jakości, audytu i nadzoru nad bezpieczeństwem żywności.

Do najważniejszych elementów odróżniających koncepcję kształcenia należą:

- integracja wiedzy teoretycznej z praktyką zawodową – ponad 65% godzin zajęć ma charakter praktyczny i realizowanych jest w laboratoriach analizy żywności, mikrobiologii, toksykologii oraz prawa żywnościowego;
- rozbudowany model praktyki zawodowej, realizowanej na przedostatnim, VI semestrze studiów, umożliwiający studentom bezpośrednie wdrożenie się w działalność zawodową w rzeczywistym środowisku pracy;
- udział wykładowców-praktyków – ekspertów posiadających doświadczenie zawodowe w obszarze audytu, certyfikacji i kontroli jakości żywności;
- kształcenie oparte na krajowych i międzynarodowych systemach zapewnienia jakości, stanowiących punkt odniesienia dla opracowania efektów uczenia się oraz treści programowych;
- rozwijanie kompetencji cyfrowych i analitycznych, realizowane poprzez przedmioty z zakresu technologii informacyjnych i przetwarzania danych w kontroli jakości (np. *Podstawy informatyki, Bazy danych w modelowaniu bezpieczeństwa żywności*);
- ciągłe doskonalenie jakości kształcenia, realizowane poprzez konsultacje z Radą Praktyków, analizę opinii studentów i absolwentów oraz systematyczne dostosowywanie programu studiów do zmieniających się wymogów rynku pracy;
- umiędzynarodowienie procesu kształcenia, umożliwiające studentom zdobywanie doświadczenia zawodowego w środowisku międzynarodowym oraz rozwój kompetencji zawodowych i międzykulturowych;
- aktywne włączanie studentów w działania o charakterze praktycznym i edukacyjnym, sprzyjające bezpośredniemu kontaktowi z rzeczywistymi problemami bezpieczeństwa i jakości żywności oraz kształtowaniu postaw odpowiedzialności zawodowej.

Przyjęta koncepcja kształcenia koncentruje się na praktycznym przygotowaniu studentów do pracy zawodowej w warunkach rzeczywistych oraz na rozwoju kompetencji niezbędnych do samodzielnego wykonywania zadań w obszarze oceny jakości, audytu, certyfikacji i nadzoru nad bezpieczeństwem żywności.

Wzorce przyjęte w programie studiów są zgodne z krajowymi i europejskimi standardami dla kierunków z obszaru nauk o żywności, w tym z rekomendacjami Polskiej Komisji Akredytacyjnej, dokumentami European Food Safety Authority (EFSA) oraz wytycznymi programów kształcenia w zakresie Food Safety Management realizowanych w krajach Unii Europejskiej. Zgodność ta znajduje odzwierciedlenie w konstrukcji programu studiów, doborze treści kształcenia oraz efektów uczenia się, które uwzględniają aktualne regulacje prawne Unii Europejskiej (w szczególności rozporządzenia (WE) nr 178/2002 oraz 853/2004), a także w doświadczeniu uczelni w realizacji kierunków z obszaru nauk

o żywności, potwierdzonym pozytywną oceną programową kierunku „Technologia żywności i żywienie człowieka” dokonaną przez Polską Komisję Akredytacyjną w 2024 roku.

Wysoki poziom praktycznego przygotowania studentów, rozwinięta współpraca z przemysłem spożywczym oraz możliwość odbywania praktyk zagranicznych sprawiają, że kierunek Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności posiada charakter nowoczesny, interdyscyplinarny i pozostaje silnie powiązany z potrzebami rynku pracy.

1.6. Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się, ze wskazaniem ich związku z koncepcją, poziomem oraz profilem studiów, a także z aktualnym stanem wiedzy i jej zastosowaniami w zakresie dyscypliny/dyscyplin, do której/których kierunek jest przyporządkowany, jak również stanem praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku

Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się, ze wskazaniem ich związku z koncepcją, poziomem i profilem studiów oraz aktualnym stanem wiedzy i praktyki zawodowej

Efekty uczenia się na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są spójne z przyjętą koncepcją kształcenia, profilem praktycznym studiów (**Załącznik nr 1.12**) oraz przyporządkowaniem kierunku do dyscypliny technologia żywności i żywienia. Kształcenie ukierunkowane jest na przygotowanie absolwentów do wykonywania zadań zawodowych związanych z oceną jakości, bezpieczeństwem oraz certyfikacją żywności.

Efekty uczenia się opracowano z uwzględnieniem potrzeb rynku pracy, opinii interesariuszy zewnętrznych oraz rekomendacji Polskiej Komisji Akredytacyjnej. Ich struktura odzwierciedla praktyczny charakter kształcenia – dominują efekty z zakresu umiejętności i kompetencji praktycznych, wspierane przez wiedzę teoretyczną niezbędną do analizy, interpretacji i stosowania przepisów prawa żywnościowego oraz procedur jakościowych.

Absolwenci zdobywają kompetencje umożliwiające funkcjonowanie w obszarze bezpieczeństwa i jakości żywności w warunkach praktyki zawodowej, zgodnie z wymaganiami prawa krajowego i unijnego oraz aktualnymi standardami europejskimi. Realizacja efektów uczenia się odbywa się przede wszystkim poprzez zajęcia o charakterze praktycznym, w tym laboratoria, ćwiczenia, warsztaty i projekty, a także praktyki zawodowe. Zajęcia prowadzone są w warunkach sprzyjających indywidualizacji procesu kształcenia oraz systematycznemu doskonaleniu umiejętności praktycznych studentów.

Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się obejmują:

- zdobycie wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu mikrobiologicznych, chemicznych i technologicznych aspektów bezpieczeństwa żywności, metod jej oceny i utrwalania oraz

zasad systemów zapewnienia jakości (K_W01, K_W04, K_W06, K_W08, K_W09, K_U03, K_U04, K_U09, K_U11);

- zrozumienie zasad funkcjonowania systemów jakości i certyfikacji żywności oraz umiejętności ich wdrażania i audytowania (K_W07, K_W09, K_W10, K_U05, K_U06, K_U12, K_U14, K_U15);
- nabycie umiejętności prowadzenia analiz laboratoryjnych oraz interpretacji wyników w odniesieniu do aktualnych norm i przepisów prawa (K_W02, K_W04, K_W11, K_U01, K_U02, K_U03, K_U09);
- zdolność stosowania prawa żywnościowego oraz zasad nadzoru urzędowego w praktyce zawodowej (K_W10, K_W11, K_U04, K_U05, K_K02, K_K03);
- kształtowanie postaw etycznych, odpowiedzialności i świadomości społecznej w kontekście zdrowia publicznego i ochrony konsumenta (K_K01, K_K02, K_K03, K_K04);
- przygotowanie do pracy zespołowej oraz do kontynuowania kształcenia na studiach drugiego stopnia (K_U13, K_U15, K_K01, K_K03).

Efekty uczenia się są zgodne z aktualnym stanem wiedzy naukowej oraz praktyki zawodowej w obszarze bezpieczeństwa żywności i odpowiadają potrzebom rynku pracy. Zostały powiązane z efektami inżynierskimi właściwymi dla obszaru technologii żywności i żywienia, co zapewnia interdyscyplinarny charakter kształcenia.

1.7. Efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich, z ukazaniem przykładowych rozwinięć na poziomie wybranych zajęć lub grup zajęć służących zdobywaniu tych kompetencji, w przypadku kierunku studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera/magistra inżyniera

Kształcenie na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności umożliwia osiągnięcie przez absolwentów efektów uczenia się prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich właściwych dla studiów pierwszego stopnia oraz charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji. Absolwent kierunku posiada wiedzę, umiejętności i kompetencje pozwalające na ocenę, doskonalenie i praktyczne stosowanie systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności, a także wdrażanie zasad dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej w warunkach przemysłowych i kontrolnych.

W zakresie wiedzy – absolwent zna i rozumie:

- K_W03 – w zaawansowanym stopniu zna i rozumie operacje jednostkowe w produkcji żywności oraz ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności. W tym w zakresie kompetencji inżynierskich: zna i rozumie podstawowe procesy zachodzące w ramach poszczególnych operacji, mające wpływ na cykl życia pojedynczych urządzeń i całościowych linii technologicznych.

- K_W08 –w zaawansowanym stopniu zna i rozumie zasady działania i eksploatacji maszyn i urządzeń, projektowania zespołów maszyn i urządzeń oraz linii technologicznych, w tym automatyzację procesów. W tym w zakresie kompetencji inżynierskich: zna i rozumie podstawowe procesy w cyklu życia maszyn i urządzeń, zespołów maszyn i urządzeń oraz linii technologicznych.
- K_W09 – w zaawansowanym stopniu zna i rozumie zastosowanie i znaczenie technik analitycznych w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności. W tym w zakresie kompetencji inżynierskich: zna i rozumie wpływ stosowanych technik analitycznych, metod pomiarów i kontroli na dobór i eksploatację urządzeń i aparatury laboratoryjnej.
- K_W12 – podstawy prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej i przemysłowej oraz prawa autorskiego; zna zasady zarządzania małym przedsiębiorstwem. W tym w zakresie kompetencji inżynierskich: zna i rozumie podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości.

W zakresie umiejętności – absolwent potrafi:

- K_U01 – dobierać parametry procesu technologicznego ze szczególnym uwzględnieniem ich wpływu na bezpieczeństwo żywności i konieczności szybkiego reagowania. W tym w zakresie kompetencji inżynierskich: potrafi planować i przeprowadzać eksperymenty w ramach prób technologicznych, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski, dobierać technologie do zakładanych rezultatów, w oparciu o doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską.
- K_U02 – w zakresie kompetencji inżynierskich: potrafi prowadzić obserwacje i pomiary inżynierskie podczas produkcji i obrotu żywnością, a następnie ich analizę i interpretację z wykorzystaniem narzędzi informatycznych.
- K_U06 – prowadzić nadzór nad bezpieczeństwem i jakością żywności z uwzględnieniem metod kontroli stosownych w monitorowaniu procesu technologicznego. W tym w zakresie kompetencji inżynierskich: potrafi dokonywać krytycznej analizy istniejących rozwiązań technologicznych, wykorzystując pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki, projektować rozwiązania doskonalące.
- K_U08 –w zakresie kompetencji inżynierskich: potrafi dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania planowanych i istniejących rozwiązań technicznych i technologicznych oraz dokonywać ich doskonalenia z uwzględnieniem oceny ekonomicznej.

Kompetencje inżynierskie absolwenta, określone w efektach uczenia się K_W03, K_W08, K_W09, K_W12 oraz K_U01, K_U02, K_U06 i K_U08, są rozwijane w toku realizacji wybranych przedmiotów o charakterze technologiczno-projektowym i praktycznym, w szczególności takich jak:

- Podstawy technik wytwarzania żywności,
- Przetwarzanie surowców roślinnych,
- Przetwarzanie surowców zwierzęcych,
- Analiza zagrożeń w łańcuchu żywnościowym,
- Systemy kontroli jakości,
- Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności,
- Praktyka zawodowa (960 godzin).

W ramach wskazanych zajęć studenci rozwiązują praktyczne problemy inżynierskie, realizują zadania projektowe, analizują procesy technologiczne oraz stosują techniki analityczne i pomiarowe wykorzystywane w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności. Praktyka zawodowa realizowana w zakładach przemysłu spożywczego, jednostkach certyfikujących, laboratoriach oraz organach urzędowej kontroli żywności umożliwia integrację wiedzy inżynierskiej z jej zastosowaniem w rzeczywistych warunkach funkcjonowania przedsiębiorstw i instytucji branżowych.

Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	

1.8. Spełnienie wymagań odnoszących się do ogólnych i szczegółowych efektów uczenia się zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 powołanej ustawy

Punkt 1.8 nie dotyczy kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 1:

.....

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

2.1. Dobór kluczowych treści kształcenia, w tym treści związanych z praktycznymi zastosowaniami wiedzy w zakresie dyscypliny/dyscyplin, do której/których kierunek jest przyporządkowany, normami i zasadami, a także aktualnym stanem praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku oraz w zakresie znajomości języków obcych, ze wskazaniem przykładowych powiązań treści kształcenia z kierunkowymi efektami uczenia

Dobór treści kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności został dokonany w sposób zapewniający osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji, zgodnie z profilem praktycznym studiów oraz potrzebami rynku pracy w obszarze produkcji, przetwórstwa i kontroli jakości żywności.

Program studiów został zaprojektowany tak, aby absolwent posiadał interdyscyplinarną wiedzę z zakresu nauk o żywności, technologii, mikrobiologii, chemii, prawa żywnościowego oraz systemów jakości i bezpieczeństwa żywności. Treści kształcenia dobrano z uwzględnieniem aktualnego stanu wiedzy naukowej, obowiązujących regulacji prawnych oraz praktyki zawodowej, w tym krajowych i międzynarodowych standardów (m.in. ISO 22000, HACCP, GMP, GHP).

Istotny nacisk położono na kształtowanie umiejętności praktycznych kluczowych w pracy inspektora, audytora, specjalisty ds. jakości czy technologa, obejmujących w szczególności analizę zagrożeń mikrobiologicznych i chemicznych, ocenę jakości surowców i produktów oraz prowadzenie dokumentacji systemowej zgodnie z wymaganiami certyfikacyjnymi.

Zajęcia realizowane są w laboratoriach i pracowniach technologicznych, co umożliwia nabycie kompetencji praktycznych z zakresu analizy fizykochemicznej, mikrobiologicznej i sensorycznej żywności. Uzupełnieniem procesu kształcenia są praktyki zawodowe, których organizacja, wymiar i sposób realizacji zostały szczegółowo opisane w odrębnym podpunkcie Kryterium 2.

Program studiów obejmuje również przedmioty rozwijające znajomość języka obcego zawodowego, w szczególności terminologii związanej z bezpieczeństwem i jakością żywności, co przygotowuje absolwentów do funkcjonowania w środowisku międzynarodowym.

Powiązanie efektów uczenia się z treściami kształcenia przedstawiono w macierzy efektów uczenia się (**Załącznik nr 2.1**). Efekty te zostały uszczegółowione w sylabusach poszczególnych przedmiotów, które określają treści programowe oraz przypisane do nich efekty uczenia się, a także stosowane metody dydaktyczne i sposoby weryfikacji efektów uczenia się – adekwatnie do charakteru zajęć

i specyfiki przedmiotu. Studenci mają stały dostęp do sylabusów za pośrednictwem systemu USOSweb, co zapewnia przejrzystość procesu kształcenia.

Struktura programu studiów została opracowana w sposób zapewniający kompleksowe przygotowanie absolwentów do pracy w obszarze kontroli, nadzoru i certyfikacji żywności na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego. Program obejmuje następujące grupy przedmiotów:

- przedmioty ogólne,
- przedmioty podstawowe,
- przedmioty kierunkowe,
- zajęcia praktyczne, w tym praktyki zawodowe,
- seminarium dyplomowe z przygotowaniem pracy inżynierskiej.

Taki układ programu umożliwia studentom stopniowe nabywanie wiedzy z zakresu nauk przyrodniczych i technicznych, rozwijanie umiejętności praktycznych związanych z oceną jakości i bezpieczeństwa żywności oraz kształtowanie kompetencji społecznych niezbędnych do pracy zespołowej i przestrzegania zasad etyki zawodowej.

Kluczowe treści kształcenia koncentrują się na zagadnieniach bezpieczeństwa zdrowotnego i jakości żywności, systemach zarządzania bezpieczeństwem (HACCP, ISO 22000), prawie żywnościowym, mikrobiologii i chemii żywności oraz nowoczesnych metodach analizy i oceny autentyczności żywności. Znaczna część programu realizowana jest w formie zajęć praktycznych i laboratoryjnych, co umożliwia studentom zdobycie doświadczenia w zakresie analiz fizykochemicznych i mikrobiologicznych, oceny jakości surowców i produktów oraz dokumentowania procesów zgodnie z wymaganiami systemów nadzoru i certyfikacji.

2.2. Dobór metod kształcenia i ich cech wyróżniających, ze wskazaniem przykładowych powiązań metod z efektami uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, w szczególności umożliwiających rozwijanie umiejętności praktycznych, w tym posługiwania się zaawansowanymi technikami informacyjno-komunikacyjnymi, jak również nabycie kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego

Dobór metod kształcenia zależy jest od treści programowych, formy prowadzenia zajęć i ich praktycznego wymiaru. Inne metody stosuje się na zajęciach wykładowych, gdzie dominują treści systematyzujące i wyjaśniające, a inne na ćwiczeniach, warsztatach i laboratoriach, w których akcent przesuwany jest na działanie, wdrażanie i testowanie rozwiązań w warunkach zbliżonych do zawodowych. Ta zależność determinuje powiązanie metod z efektami uczenia się – metody podające i systematyzujące wspierają głównie realizację efektów z obszaru wiedzy, metody aktywizujące

i praktyczne sprzyjają rozwijaniu umiejętności, natomiast kompetencje społeczne kształtowane są przede wszystkim w ramach praktyk zawodowych, pozwalających na uczenie się współpracy, odpowiedzialności i adaptacji w rzeczywistym środowisku pracy. Szczegółowy opis metod stosowanych w ramach poszczególnych form zajęć przedstawiono poniżej.

Metody kształcenia stosowane na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności zostały dobrane w sposób zapewniający osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, z uwzględnieniem praktycznego profilu studiów oraz specyfiki przyszłej pracy zawodowej absolwentów. Dobór metod dydaktycznych jest zróżnicowany i dostosowany do formy zajęć, charakteru treści kształcenia, poziomu zaawansowania studentów oraz dostępnej infrastruktury laboratoryjnej i technologicznej.

W procesie dydaktycznym wykorzystywane są zarówno metody podające, jak i metody aktywizujące oraz praktyczne, sprzyjające rozwijaniu samodzielnego myślenia, analizy problemów zawodowych oraz pracy zespołowej. W ramach wykładów stosowany jest wykład informacyjny i problemowy, wspierany prezentacjami multimedialnymi, analizą aktualnych aktów prawnych, norm oraz przykładów z praktyki gospodarczej. Metody te umożliwiają osiąganie efektów uczenia się w zakresie wiedzy, w szczególności znajomości systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, prawa żywnościowego oraz zasad funkcjonowania urzędowej kontroli żywności.

Ćwiczenia audytoryjne i projektowe realizowane są z wykorzystaniem metod aktywizujących, takich jak analiza przypadków, praca w zespołach, dyskusje kierowane, opracowywanie dokumentacji oraz rozwiązywanie problemów decyzyjnych. Metody te sprzyjają kształtowaniu umiejętności praktycznych, w tym identyfikacji zagrożeń w łańcuchu żywnościowym, oceny ryzyka zdrowotnego, interpretacji wyników badań oraz projektowania i nadzorowania systemów jakości i bezpieczeństwa żywności (HACCP, GMP, GHP, ISO 22000).

Zajęcia laboratoryjne i praktyczne prowadzone są z wykorzystaniem metod ćwiczeniowych i eksperymentalnych, obejmujących samodzielne wykonywanie analiz fizykochemicznych, mikrobiologicznych i sensorycznych, obsługę aparatury laboratoryjnej oraz dokumentowanie i interpretację wyników badań. Metody te umożliwiają bezpośrednie osiąganie efektów uczenia się w zakresie umiejętności, polegających na zastosowaniu wiedzy w działaniu oraz pracy zgodnie z procedurami obowiązującymi w laboratoriach kontrolnych i zakładach przemysłu spożywczego.

Istotnym elementem procesu kształcenia są również symulacje procesów kontrolnych i audytowych, realizowane z wykorzystaniem arkuszy kalkulacyjnych, formularzy elektronicznych oraz narzędzi informatycznych wspierających analizę ryzyka i zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Metody te rozwijają umiejętności w zakresie posługiwania się technologiami informacyjno-komunikacyjnymi, analizy danych, interpretacji wyników oraz przygotowywania dokumentacji, niezbędne w pracy specjalisty ds. jakości, inspektora lub audytora.

Umiejętności studentów kształtowane są również poprzez pracę zespołową, realizację projektów grupowych, przygotowywanie i prezentowanie wyników prac oraz udział w dyskusjach i warsztatach problemowych, co sprzyja rozwijaniu zdolności współpracy, komunikacji zawodowej oraz rozwiązywania problemów w środowisku pracy.

Kompetencje społeczne kształtowane są poprzez odpowiedzialność za realizowane zadania, gotowość do współdziałania w zespołach interdyscyplinarnych, przestrzeganie zasad etyki zawodowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz świadomość skutków podejmowanych decyzji w obszarze bezpieczeństwa żywności.

Rozwijanie kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego realizowane jest poprzez zajęcia z języka obcego zawodowego prowadzone metodami interaktywnymi, obejmującymi pracę z tekstami branżowymi, analizę dokumentów normatywnych i technicznych w języku angielskim, symulacje sytuacji zawodowych oraz prezentacje tematyczne. Metody te umożliwiają osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie komunikacji specjalistycznej na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Zróżnicowanie i komplementarność stosowanych metod kształcenia zapewniają spójność procesu dydaktycznego oraz umożliwiają skuteczne osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się, w szczególności w zakresie umiejętności praktycznych i kompetencji zawodowych właściwych dla obszaru bezpieczeństwa i certyfikacji żywności.

Istotnym elementem procesu kształcenia jest wykorzystanie technologii informacyjno-komunikacyjnych (ICT). Studenci korzystają z uczelnianej platformy e-learningowej (<https://elearning.al.edu.pl>), która zapewnia dostęp do materiałów dydaktycznych, testów, filmów instruktażowych, instrukcji laboratoryjnych oraz narzędzi wspomagających ocenę ryzyka. Zastosowanie elementów kształcenia mieszanego (blended learning) umożliwia łączenie zajęć stacjonarnych z nauczaniem na odległość oraz sprzyja rozwijaniu kompetencji cyfrowych niezbędnych w pracy inspektorów, audytorów i specjalistów ds. bezpieczeństwa żywności, w szczególności w zakresie analizy danych, dokumentowania procesów i oceny ryzyka.

Zajęcia realizowane są z wykorzystaniem dostępnego na uczelni oprogramowania biurowego i analitycznego (m.in. MS Excel, Statistica, programy do wizualizacji danych), a także narzędzi informatycznych wspierających analizę ryzyka i zarządzanie bezpieczeństwem żywności. W ramach zajęć symulowane są procesy projektowania, wdrażania i nadzorowania systemów jakości (HACCP, ISO 22000) z wykorzystaniem arkuszy kalkulacyjnych, formularzy elektronicznych oraz platformy e-learningowej.

W procesie kształcenia stosowane są również seminaria i warsztaty problemowe, które sprzyjają rozwijaniu kompetencji komunikacyjnych, prezentacyjnych i decyzyjnych. Praca zespołowa oraz

konsultacje indywidualne z nauczycielami akademickimi wspierają doskonalenie umiejętności interpersonalnych, samoorganizacji pracy oraz odpowiedzialności za realizowane zadania.

Sylabusy zawierają informacje dotyczące organizacji zajęć, form ich realizacji (wykład, ćwiczenia, laboratoria, seminarium) oraz stosowanych metod dydaktycznych i sposobów weryfikacji efektów uczenia się, zróżnicowanych w zależności od charakteru przedmiotu. Wymiar samodzielnej pracy studenta, liczba godzin zajęć oraz przypisane punkty ECTS określone zostały w sylabusach poszczególnych przedmiotów.

Zakres i sposób opisu metod dydaktycznych oraz weryfikacji efektów uczenia się, w tym efektów z zakresu kompetencji społecznych, są systematycznie doskonalone w ramach wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia, w szczególności w toku bieżących przeglądów i aktualizacji sylabusów.

Istotnym elementem programu kształcenia jest także rozwijanie kompetencji językowych. Studenci uczestniczą w czterech semestrach zajęć z języka obcego zawodowego, obejmujących łącznie 12 punktów ECTS, co umożliwia osiągnięcie poziomu znajomości języka B2, zgodnie z wymaganiami kierunkowego efektu uczenia się K_U10. Zajęcia prowadzone są w nowoczesnych pracowniach językowych wyposażonych w stanowiska komputerowe, zestawy słuchawkowe oraz tablice multimedialne, a ich treści obejmują specjalistyczne słownictwo branżowe z zakresu bezpieczeństwa i kontroli jakości żywności.

Zróżnicowanie metod i form kształcenia zapewnia osiągnięcie przez studentów pełnego zestawu efektów uczenia się, w tym praktycznych kompetencji zawodowych, cyfrowych i językowych, przygotowujących absolwentów do pracy w krajowych i międzynarodowych instytucjach nadzoru, kontroli i certyfikacji bezpieczeństwa żywności.

2.3. Zakres korzystania z metod i technik kształcenia na odległość

Program studiów dla kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności przewiduje możliwość realizacji części procesu dydaktycznego w formule hybrydowej, co stanowi opcjonalną formę kształcenia. W planie studiów zostały określone zajęcia, które mogą być prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Dotyczy to wyłącznie zajęć wykładowych, przy czym program hybrydowy wskazuje precyzyjnie, które przedmioty i w jakim wymiarze godzin mogą być realizowane w formie zdalnej. Liczba ta nie może być zwiększona, a żadne inne zajęcia nie mogą być prowadzone w trybie zdalnym poza tymi, które zostały wyznaczone w planie hybrydowym. Jednocześnie plan dopuszcza możliwość realizowania wskazanych zajęć w pełni stacjonarnie, w zależności od decyzji organizacyjnych. Zajęcia wykładowe zostały zaplanowane do realizacji z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość w trybie synchronicznym. Forma ta jest adekwatna do charakteru wykładów, których celem jest przekazywanie, porządkowanie oraz interpretacja treści teoretycznych. Cele te mogą być skutecznie osiągnane przy użyciu narzędzi komunikacji online, umożliwiających

prezentację materiału, interakcję z grupą oraz bieżący kontakt z prowadzącym. Natomiast zajęcia o charakterze praktycznym wymagają bezpośredniego udziału studentów w środowisku odzwierciedlającym realne warunki zawodowe oraz stałego nadzoru nauczyciela akademickiego, dlatego realizowane są w formie stacjonarnej. Łączna liczba punktów ECTS możliwych do uzyskania w ramach kształcenia zdalnego wynosi 59,5 punktu ECTS, co stanowi 28,33% ogólnej liczby punktów ECTS przewidzianych w programie studiów.

Proces kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest dostosowany do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym studentów z niepełnosprawnością, zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie Studiów Akademii Łomżyńskiej (**Załącznik nr 2.2**) oraz obowiązującymi aktami wewnętrznymi uczelni. Przyjęte rozwiązania organizacyjne umożliwiają elastyczne dostosowanie przebiegu studiów do indywidualnej sytuacji studenta, przy jednoczesnym zachowaniu spójności z zakładanymi efektami uczenia się.

Uczelnia umożliwia realizację części programu studiów w innych uczelniach krajowych i zagranicznych, m.in. w ramach programu Erasmus+. Ponadto stosowane są procedury pozwalające na uznawanie efektów uczenia się zdobytych poza systemem studiów. Studenci mają możliwość wyboru tematów prac dyplomowych i promotorów, miejsc odbywania praktyk zawodowych (w tym zagranicznych) oraz przedmiotów fakultatywnych. Rozwiązania te sprzyjają kształtowaniu indywidualnych ścieżek rozwoju kompetencji zawodowych, zgodnych z zainteresowaniami oraz planami kariery studentów.

Akademia Łomżyńska zapewnia studentom z niepełnosprawnością równe szanse w dostępie do kształcenia, usług i infrastruktury uczelnianej. Wsparcie organizacyjne realizowane jest przez Dział Kształcenia i Spraw Studenckich oraz Koordynatora ds. studentów z niepełnosprawnością, natomiast nadzór nad zapewnieniem dostępności sprawuje Uczelniany Koordynator ds. dostępności. Zakres wsparcia obejmuje m.in. dostosowanie form egzaminów i zaliczeń, możliwość korzystania ze sprzętu wspomagającego proces kształcenia, zajęcia indywidualne z wychowania fizycznego, konsultacje dydaktyczne oraz obsługę administracyjną w trybie zdalnym.

Studenci mają dostęp do specjalistycznych pomocy dydaktycznych (laptopy, tablety, lupy, przenośne skanery), zasobów bibliotecznych w formie elektronicznej oraz materiałów dydaktycznych udostępnianych za pośrednictwem platformy e-learningowej. Dodatkowym elementem wsparcia jest możliwość korzystania z pokoju odpoczynku w budynku przy ul. Akademickiej 14. Uczelnia realizuje również projekty finansowane ze środków Unii Europejskiej, w tym „Zagraniczna mobilność studentów ze specjalnymi potrzebami – Erasmus+” oraz „PWSliP w Łomży dostępna i bez barier” (POWER), których celem jest systemowe usuwanie barier w dostępie do kształcenia oraz zapewnienie dostępności architektonicznej, cyfrowej i komunikacyjnej.

2.4. Dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również możliwości realizowania indywidualnych ścieżek kształcenia

Proces uczenia się na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności został zaprojektowany w sposób umożliwiający elastyczne dostosowanie do zróżnicowanych potrzeb studentów – zarówno grupowych, jak i indywidualnych – w tym szczególnych potrzeb osób z niepełnosprawnością. Podstawę prawną w tym zakresie stanowi Regulamin studiów Akademii Łomżyńskiej, który przewiduje szereg rozwiązań organizacyjnych i dydaktycznych pozwalających na indywidualizację procesu kształcenia.

Proces kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest dostosowany do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym studentów z niepełnosprawnością. Zasady te określa Regulamin Studiów Akademii Łomżyńskiej (**Załącznik nr 2.2**) oraz obowiązujące akty wewnętrzne uczelni. Studenci mają możliwość studiowania według indywidualnego toku studiów (ITS) oraz indywidualnej organizacji studiów (IOS), która może być przyznana studentom, gdy ich sytuacja życiowa lub zdrowotna utrudnia uczestnictwo w zajęciach według standardowego harmonogramu. IOS stosuje się m.in. w przypadku niepełnosprawności, choroby przewlekłej, ciąży, opieki nad dzieckiem, studiowania na więcej niż jednym kierunku czy realizowania części studiów w innej uczelni. IOS polega na indywidualnym ustaleniu warunków uczestnictwa w zajęciach i zaliczeń – m.in. określeniu procentowej obecności, ustaleniu indywidualnych terminów i form zaliczeń, czy zmianie grup ćwiczeniowych. Organizacja procesu dydaktycznego w ramach IOS dla studentów z niepełnosprawnością jest zawsze dostosowywana do rodzaju niepełnosprawności i możliwości danej osoby. Przyjęte rozwiązania organizacyjne umożliwiają indywidualizację tempa i formy realizacji zajęć,

Szczególną rolę w dostosowywaniu procesu kształcenia odgrywa zapewnienie równego i pełnego udziału osobom z niepełnosprawnością. Uczelnia systematycznie likwiduje bariery architektoniczne i cyfrowe poprzez remonty, adaptacje budynków i wprowadzanie nowoczesnych rozwiązań technologicznych. Biblioteka uczelniana oferuje szeroki zakres materiałów naukowych w wersji elektronicznej, co wspiera proces studiowania i jest szczególnie ważne dla osób z ograniczeniami mobilności czy wzroku. Studenci mają także dostęp do sprzętu wspomagającego, m.in. laptopów dotykowych, tabletów, lup elektronicznych i przenośnych skanerów. Wsparcie organizacyjne realizowane jest przez Dział Kształcenia i Spraw Studenckich oraz Koordynatora ds. studentów z niepełnosprawnością, natomiast nadzór nad dostępnością sprawuje Uczelniany Koordynator ds. dostępności. Zakres wsparcia obejmuje m.in. dostosowanie form egzaminów i zaliczeń, możliwość korzystania ze sprzętu wspomagającego proces kształcenia, zajęcia indywidualne z wychowania fizycznego, konsultacje dydaktyczne oraz obsługę administracyjną w trybie zdalnym. Przyjęte

rozwiązania w zakresie organizacji procesu uczenia się sprzyjają realizacji zasady równego dostępu do kształcenia, wspierają rozwój indywidualnych ścieżek edukacyjnych oraz zwiększają szanse studentów na skuteczne ukończenie studiów i wejście na rynek pracy.

Regulacje uczelniane gwarantują studentom z niepełnosprawnością szeroki katalog udogodnień, takich jak:

- dostosowanie form egzaminów i zaliczeń (np. wydłużenie czasu, wprowadzenie przerw),
- możliwość korzystania z asystenta osoby z niepełnosprawnością,
- alternatywne formy materiałów dydaktycznych (druk powiększony, pliki elektroniczne),
- prawo do nagrywania wykładów i robienia zdjęć prezentacjom,
- możliwość planowania zajęć w jednym budynku,
- organizacja indywidualnych lektoratów językowych i zajęć wychowania fizycznego,
- dodatkowe zajęcia konsultacyjne i wyrównawcze, w tym indywidualne,
- zdalna obsługa w obszarze administracyjnym.

Dzięki tym rozwiązaniom studenci mogą w pełni uczestniczyć w procesie kształcenia, a jednocześnie realizować indywidualne potrzeby wynikające z ich sytuacji zdrowotnej lub życiowej. Akademia Łomżyńska realizuje również projekty podnoszące dostępność edukacyjną. Jednym z kluczowych jest projekt „Akademia Łomżyńska dostępna plus”, współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus. W jego ramach wdrażane są działania w ośmiu obszarach:

1. rozbudowa struktury organizacyjnej wspierającej dostępność,
2. likwidacja barier i utrudnień w dostępności architektonicznej,
3. zwiększenie poziomu dostępności informacyjno-komunikacyjnej,
4. zwiększenie poziomu dostępności cyfrowej,
5. wdrażanie technologii wspierających w zwiększaniu dostępności,
6. opracowanie procedur inkluzyjnych i antydyskryminacyjnych sprzyjających edukacji,
7. włączającej osób z niepełnosprawnościami,
8. rozwój usług wspierających edukację, badania naukowe i rekrutację na studia,
działania podnoszące świadomość problematyki niepełnosprawności wśród społeczności akademickiej.

Uczelnia kładzie również nacisk na przygotowanie kadry dydaktycznej do pracy ze studentami ze szczególnymi potrzebami. Nauczyciele akademicki uczestniczą w szkoleniach obejmujących aspekty psychologiczne i społeczne niepełnosprawności, pracę dydaktyczną ze studentami słabowidzącymi czy z uszkodzeniem słuchu i mowy, przygotowywanie materiałów e-learningowych z uwzględnieniem potrzeb osób z niepełnosprawnością, a także w kursach języka migowego.

Dzięki kompleksowym rozwiązaniom organizacyjnym, dydaktycznym i technologicznym Akademia Łomżyńska zapewnia wszystkim studentom – w tym osobom ze szczególnymi potrzebami – możliwość pełnego i równego uczestnictwa w procesie studiowania oraz realizacji indywidualnych ścieżek edukacyjnych. Rozwiązania te są w pełni zgodne z praktycznym profilem kształcenia, umożliwiając studentom stopniowe rozwijanie zarówno wiedzy, jak i umiejętności oraz kompetencji społecznych, które mają kluczowe znaczenie w przyszłej pracy.

Studenci mają dostęp do specjalistycznych pomocy dydaktycznych (laptopy, tablety, lupy, przenośne skanery), zasobów bibliotecznych w formie elektronicznej oraz materiałów dydaktycznych udostępnianych za pośrednictwem platformy e-learningowej. Dodatkowym wsparciem jest możliwość korzystania z pokoju odpoczynku w budynku przy ul. Akademickiej 14.

Uczelnia realizowała projekty finansowane ze środków Unii Europejskiej, w tym „Zagraniczna mobilność studentów ze specjalnymi potrzebami – Erasmus+” oraz „PWSliP w Łomży dostępna i bez barier” (POWER), których celem była likwidacja barier w dostępie do kształcenia oraz zapewnienie dostępności architektonicznej, cyfrowej i komunikacyjnej. Rezultaty tych projektów są wykorzystywane w bieżącej działalności Uczelni, wspierając dostępność procesu kształcenia dla studentów ze szczególnymi potrzebami.

2.5. Harmonogram realizacji programu studiów z uwzględnieniem: zajęć lub grup zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia oraz studentów (w przypadku gdy uczelnia prowadzi na ocenianym kierunku studia w formie stacjonarnej oraz niestacjonarnej, charakterystykę należy przedstawić odrębnie dla studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych), zajęć lub grup zajęć kształtujących umiejętności praktyczne oraz zajęć lub grup zajęć rozwijających kompetencje językowe w zakresie znajomości języka obcego, jak również zajęć lub grup zajęć do wyboru

Harmonogram realizacji programu studiów na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności został opracowany w sposób zapewniający właściwe rozłożenie treści kształcenia w kolejnych semestrach studiów oraz osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się, zgodnie z profilem praktycznym studiów. Program realizowany jest w formie studiów stacjonarnych i obejmuje zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich oraz studentów, zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne, zajęcia rozwijające kompetencje językowe, a także zajęcia do wyboru.

Zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów stanowią zasadniczą część programu studiów. Obejmują one wykłady, ćwiczenia, laboratoria, zajęcia projektowe oraz seminarium dyplomowe, realizowane zgodnie z harmonogramem studiów stacjonarnych.

Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne realizowane są w szczególności w ramach przedmiotów kierunkowych i praktycznych, takich jak m.in. analiza zagrożeń w łańcuchu

żywnościowym, oraz systemy zarządzania jakością. Istotną rolę odgrywają zajęcia laboratoryjne i projektowe, prowadzone w pracowniach technologicznych i laboratoriach analitycznych, umożliwiające bezpośrednie kształtowanie umiejętności w zakresie oceny jakości, bezpieczeństwa oraz zgodności żywności z wymaganiami prawnymi i normatywnymi.

Rozwijanie kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego realizowane jest w sposób systematyczny przez cztery semestry studiów. Zajęcia z języka obcego zawodowego są ujęte w harmonogramie programu studiów i prowadzone w formie ćwiczeń, umożliwiających osiągnięcie poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, ze szczególnym uwzględnieniem terminologii branżowej związanej z bezpieczeństwem, jakością i certyfikacją żywności.

Harmonogram programu studiów przewiduje również realizację zajęć do wyboru, oferowanych studentom na IV i V semestrze studiów. Przedmioty fakultatywne umożliwiają indywidualne profilowanie ścieżki kształcenia zgodnie z zainteresowaniami studentów oraz planowanym kierunkiem rozwoju zawodowego, przy jednoczesnym zachowaniu spójności z kierunkowymi efektami uczenia się.

Szczegółowy harmonogram realizacji programu studiów, z wyszczególnieniem form zajęć, liczby godzin, punktów ECTS oraz przypisanych efektów uczenia się, został przedstawiony w tabelach programu studiów (**Załącznik nr 2.3**).

2.6. Dobór form zajęć, proporcji liczby godzin przypisanych poszczególnym formom, a także liczebności grup studenckich oraz organizacji procesu kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem organizacji kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela (w przypadku gdy na studiach prowadzone jest takie kształcenie), harmonogramu zajęć (w przypadku, gdy uczelnia prowadzi na ocenianym kierunku studia w formie stacjonarnej oraz niestacjonarnej, charakterystykę należy przedstawić odrębnie dla studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych)

Zgodnie z Zarządzeniem Nr 62/2022 w sprawie: ustalenia liczebności grup studenckich dla poszczególnych form i rodzajów prowadzonych zajęć

(<https://al.edu.pl/bip/index.php?option=content&view=article&id=5425>), liczebność grup studenckich dla form i zajęć dydaktycznych realizowanych na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności wynosi:

- 1) wykłady – cały rocznik studiów;
- 2) ćwiczenia – co najmniej 20 osób; ćwiczenia z wychowania fizycznego – 20 – 30 osób;
- 3) lektoraty języków obcych (ćwiczenia językowe) – 15 – 20 osób;
- 4) seminaria – 20 – 30 osób;
- 5) zajęcia laboratoryjne – 9 – 15 osób.

Dobór form zajęć został podporządkowany specyfice poszczególnych przedmiotów oraz sposobowi realizacji powiązanych z nimi efektów uczenia się. Zajęcia dydaktyczne prowadzone są

w formie wykładów, ćwiczeń, ćwiczeń językowych, zajęć laboratoryjnych, seminariów dyplomowych oraz praktyk zawodowych. Takie zróżnicowanie umożliwia stopniowe przechodzenie od przyswajania wiedzy teoretycznej do jej praktycznego zastosowania w warunkach zbliżonych do realiów zawodowych. Proporcje liczby godzin przypisanych poszczególnym formom zajęć przedstawiono w tabelach poniżej.

Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne realizowane są przede wszystkim w laboratoriach analitycznych, pracowniach technologicznych i komputerowych, a także w ramach praktyk zawodowych odbywających się w zakładach przemysłu spożywczego, jednostkach urzędowej kontroli żywności, laboratoriach badawczych oraz jednostkach certyfikujących. Liczebność grup studenckich, w szczególności na zajęciach laboratoryjnych i projektowych, jest dostosowana do specyfiki zajęć, obowiązujących zasad bezpieczeństwa oraz możliwości infrastrukturalnych uczelni, co umożliwia indywidualizację pracy studenta i efektywną realizację zajęć praktycznych.

Zajęcia z języka obcego zawodowego realizowane są w specjalistycznych pracowniach językowych, w grupach o liczebności dostosowanej do charakteru zajęć (do 20 osób), z wykorzystaniem metod interaktywnych i narzędzi multimedialnych. Organizacja tych zajęć sprzyja rozwijaniu kompetencji komunikacyjnych, ze szczególnym uwzględnieniem terminologii branżowej związanej z bezpieczeństwem i jakością żywności.

Organizacja procesu kształcenia, w tym harmonogram zajęć, uwzględnia logiczne następstwo przedmiotów, stopniowanie trudności treści kształcenia oraz równomierne rozłożenie obciążeń dydaktycznych w poszczególnych semestrach. Zasady organizacji zajęć oraz liczebności grup określone zostały w harmonogramie realizacji programu studiów oraz w obowiązujących aktach wewnętrznych uczelni, w szczególności w Zarządzeniu Rektora Nr 47/2025 w sprawie organizacji roku akademickiego (Załącznik nr 2.4).

2.7. Program i organizacja praktyk, w tym w szczególności ich wymiar i termin realizacji oraz dobór instytucji, w których odbywają się praktyki, a także liczba miejsc praktyk

Praktyki zawodowe stanowią integralną część procesu kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności oraz jeden z kluczowych elementów profilu praktycznego studiów. Organizację i przebieg praktyk regulują:

- §29 Regulaminu Studiów Akademii Łomżyńskiej (Załącznik nr 2.2),
- Regulamin praktyk zawodowych w Akademii Łomżyńskiej (Załącznik nr 2.5),
- Program praktyki zawodowej dla kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności (Załącznik nr 2.6).

W programie studiów pierwszego stopnia przewidziano obowiązkową praktykę zawodową w wymiarze 960 godzin (28 punktów ECTS), realizowaną w VI semestrze studiów. Praktyka stanowi 13,3% całkowitej liczby punktów ECTS przewidzianych w programie studiów i ma charakter ciągły, co

umożliwia studentom pełne wdrożenie się w środowisko zawodowe oraz zdobycie doświadczenia w rzeczywistych warunkach pracy.

Decyzja o realizacji praktyki w jednym, nieprzerwanym okresie została podjęta na podstawie analizy potrzeb rynku pracy oraz rekomendacji pracodawców współpracujących z uczelnią. Taki model sprzyja udziałowi studentów w pełnym cyklu funkcjonowania organizacji, w tym w działaniach produkcyjnych, kontrolnych i organizacyjnych, oraz zwiększa możliwości nawiązania dalszej współpracy zawodowej.

Miejsca realizacji praktyk obejmują zakłady przemysłu spożywczego, laboratoria kontroli jakości, jednostki certyfikujące oraz organy urzędowej kontroli żywności, w szczególności Państwową Inspekcję Sanitarną i Inspekcję Weterynaryjną, a także inne podmioty działające w obszarze bezpieczeństwa i jakości żywności. Dobór miejsc odbywania praktyk odbywa się w porozumieniu z Kierunkowym Koordynatorem Praktyk Zawodowych, który weryfikuje zgodność programu praktyki z kierunkowymi efektami uczenia się.

Uczelnia dysponuje bazą stałych partnerów przyjmujących studentów na praktyki, w tym m.in.:

- Zakłady Mięsne Zakrzewscy,
- Sokołów S.A.,
- Browar Łomża,
- OSM Piątnica, a także liczne mniejsze zakłady przetwórstwa spożywczego oraz laboratoria analityczne.

Liczba dostępnych miejsc praktyk jest corocznie dostosowywana do liczby studentów danego rocznika i w pełni zabezpiecza potrzeby realizacji praktyk zawodowych. W roku akademickim 2024/2025 uczelnia dysponowała liczbą miejsc wystarczającą do odbycia praktyki przez wszystkich studentów kierunku.

Student ma możliwość odbycia praktyki w innym podmiocie niż wskazany przez uczelnię, po uzyskaniu zgody Kierunkowego Koordynatora Praktyk Zawodowych oraz potwierdzeniu zgodności zakresu praktyki z kierunkowymi efektami uczenia się. W przypadku studentów zatrudnionych lub prowadzących działalność gospodarczą o profilu zgodnym z kierunkiem studiów dopuszcza się zaliczenie praktyki na podstawie wykonywanej pracy, po spełnieniu określonych warunków formalnych.

Przebieg praktyki dokumentowany jest w Dzienniku praktyk zawodowych (**Załącznik nr 2.7**), zawierającym opis realizowanych czynności, liczbę przepracowanych godzin oraz ocenę postawy i zaangażowania studenta wystawioną przez opiekuna zakładowego. Po zakończeniu praktyki student dokonuje jej podsumowania, a ocena jakości i przebiegu praktyki jest dodatkowo pozyskiwana za pomocą ankiety ewaluacyjnej wypełnianej przez studenta (**Załącznik nr 2.8**).

Zaliczenia praktyki dokonuje Kierunkowy Koordynator Praktyk Zawodowych na podstawie kompletnej dokumentacji, w tym Dziennika praktyk oraz opinii opiekuna zakładowego, a także wyników ankiety ewaluacyjnej.

Miejsca realizacji praktyk podlegają systematycznej ocenie w ramach Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Studenci po zakończeniu praktyki wypełniają ankiety ewaluacyjne, a uzyskane wyniki są analizowane w celu aktualizacji listy partnerów oraz doskonalenia programu praktyk. W uzasadnionych przypadkach możliwa jest hospitacja miejsca praktyk przez Kierunkowego Koordynatora Praktyk.

2.8. Dobór treści i metod kształcenia, form, liczebności grup studenckich w odniesieniu do zajęć lub grup zajęć, na których studenci osiągają efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich, w przypadku kierunku studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera/magistra inżyniera

Na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studiach I stopnia o profilu praktycznym, kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera, zdefiniowano 35 kierunkowych efektów uczenia się, obejmujących wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne. Spośród nich 8 efektów uczenia się zostało scharakteryzowanych jako efekty prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich, zgodnie z charakterystykami drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji dla kwalifikacji o profilu praktycznym.

Do efektów tych należą:

- w zakresie wiedzy: K_W03, K_W08, K_W09, K_W12,
- w zakresie umiejętności: K_U01, K_U02, K_U06, K_U08.

Efekty te odnoszą się do umiejętności analizy i projektowania procesów technologicznych, doboru i eksploatacji maszyn, urządzeń oraz aparatury kontrolno-pomiarowej, stosowania technik analitycznych, a także rozwiązywania problemów inżynierskich występujących w obszarze bezpieczeństwa i certyfikacji żywności, zgodnie z wymaganiami technicznymi, organizacyjnymi i ekonomicznymi.

Realizacja efektów uczenia się o charakterze inżynierskim odbywa się w ramach przedmiotów o profilu technologiczno-analitycznym i praktycznym, obejmujących zagadnienia związane z analizą zagrożeń w łańcuchu żywnościowym, systemami kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności, normalizacją i certyfikacją, oceną surowców oraz wykorzystaniem technik analitycznych w nadzorze nad procesami produkcji żywności. Treści kształcenia w zakresie kompetencji inżynierskich obejmują m.in. operacje jednostkowe i procesy technologiczne, bilansowanie masy i energii, dobór i eksploatację aparatury, projektowanie procesów technologicznych, systemy zarządzania jakością

i bezpieczeństwem żywności (GHP, GMP, HACCP, ISO 22000) oraz metody instrumentalne kontroli jakości.

Zajęcia te kształtują kompetencje analityczno-projektowe, umiejętności rozwiązywania problemów inżynierskich oraz praktyczne umiejętności stosowania metod pomiarowych i analitycznych wykorzystywanych w zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności. Dobór treści i metod kształcenia został określony w sylabusach przedmiotów, w których wskazano formy zajęć, przypisane efekty uczenia się, metody dydaktyczne oraz sposoby ich weryfikacji.

Kształcenie efektów inżynierskich realizowane jest z wykorzystaniem metod aktywizujących i praktycznych, takich jak ćwiczenia rachunkowe i projektowe, praca z rzeczywistą aparaturą laboratoryjną, analiza przypadków z praktyki przemysłowej (case study), projekty technologiczne, opracowywanie dokumentacji HACCP oraz prezentacja i dyskusja wyników technicznych.

Efekty inżynierskie osiągane są głównie w ramach zajęć laboratoryjnych i projektowych, prowadzonych w małych grupach (8–15 osób), co umożliwia indywidualną pracę studenta, samodzielne wykonywanie zadań technicznych oraz zapewnia bezpieczeństwo realizowanych ćwiczeń. Zajęcia te prowadzone są w specjalistycznych laboratoriach Akademii Łomżyńskiej, w tym m.in. w

- Laboratorium analiz instrumentalnych (C0.25),
- Laboratorium mikrobiologiczne (C1.5, C1.6),
- Laboratorium chemii ogólnej i nieorganicznej / chemii fizycznej / chemii organicznej i biochemii (C1.14, C1.15, C.1.16)
- Hala technologiczna / Hala Póltechniki (C0.1) – stanowiska do procesów przetwórczych i automatyzacji.

Zgodnie z obowiązującym Zarządzeniem Rektora Nr 62/2022 (**Załącznik nr 2.9**), liczebność grup studenckich jest dostosowana do formy zajęć i charakteru realizowanych treści, co zapewnia właściwe warunki do osiągnięcia efektów uczenia się o charakterze inżynierskim.

Przyjęte rozwiązania w zakresie doboru treści, metod i form zajęć umożliwiają studentom nabycie praktycznych kompetencji analitycznych, technologicznych i projektowych, zgodnych z charakterem kwalifikacji inżynierskiej, oraz przygotowują absolwentów do samodzielnego wykonywania zadań inżynierskich w zakładach przemysłu spożywczego, laboratoriach kontrolnych, jednostkach certyfikujących i instytucjach nadzoru nad bezpieczeństwem żywności.

2.9. Spełnienie reguł i wymagań w zakresie programu studiów i sposobu organizacji kształcenia, zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 powołanej ustawy

Nie dotyczy kierunku Bezpieczeństwa i certyfikacji żywności.

Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 2:

.....

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

3.1. Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji na studia oraz kryteria kwalifikacji kandydatów na każdy z poziomów studiów

Proces rekrutacji kandydatów w Akademii Łomżyńskiej odbywa się na podstawie art. 69, art. 70 ust. 1–4, art. 72 ust. 1 oraz art. 323 ust. 1 pkt 6 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2024 poz. 1571, t.j.). Szczegółowe zasady przyjmowania na studia określone są corocznie w drodze uchwały Senatu Uczelni, przygotowywanej i zatwierdzanej z co najmniej rocznym wyprzedzeniem.

Na rok akademicki 2025/2026 zasady rekrutacji zostały określone Uchwałą Nr 26/2024 Senatu Akademii Łomżyńskiej z dnia 27 czerwca 2024 r. (**Załącznik nr 3.1**), wraz ze zmianami wprowadzonymi Uchwałą Nr 9/2025 Senatu Akademii Łomżyńskiej z dnia 15 maja 2025 r. w sprawie zmiany uchwały Senatu AŁ Nr 26/2024 dotyczącej warunków, trybu i harmonogramu postępowania rekrutacyjnego na studia I i II stopnia oraz jednolite studia magisterskie (**Załącznik nr 1.5**). Zmiany zatwierdzone w maju 2025 r. dotyczyły wyłącznie dodania warunków rekrutacji na nowo utworzony kierunek Bezpieczeństwo państwa i nie obejmowały kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

Proces rekrutacji na studia w Akademii Łomżyńskiej prowadzony jest z wykorzystaniem systemu informatycznego Internetowej Rejestracji Kandydatów (IRK). Zasady i organizacja rekrutacji są upowszechniane na stronach internetowych Uczelni oraz właściwego Wydziału.

W postępowaniu kwalifikacyjnym na studia pierwszego stopnia przyjęcie kandydatów następuje na podstawie konkursu świadectw dojrzałości, a lista kandydatów ustalana jest w kolejności liczby uzyskanych punktów kwalifikacyjnych – od największej do najmniejszej – do wyczerpania limitu miejsc ustalonego przez Senat Uczelni.

Rekrutacja na studia pierwszego stopnia prowadzona jest zarówno na studia stacjonarne, jak i niestacjonarne o profilu praktycznym, przy zastosowaniu tych samych zasad kwalifikacji kandydatów. Wyniki postępowania rekrutacyjnego publikowane są w systemie IRK. Kandydatom przysługuje prawo do odwołania od decyzji w trybie i terminach określonych w Regulaminie Postępowania Rekrutacyjnego.

Warunkiem ubiegania się o przyjęcie na studia jest posiadanie kwalifikacji pełnych na poziomie 4 Polskiej Ramy Kwalifikacji, potwierdzonych świadectwem dojrzałości. Profil kierunku predysponuje osoby zainteresowane tematyką jakości i bezpieczeństwa żywności, funkcjonowaniem systemów kontroli i certyfikacji, higieną produkcji oraz ochroną zdrowia konsumenta. Dodatkowymi atutami są predyspozycje do pracy laboratoryjnej, dokładność, umiejętność analitycznego myślenia oraz gotowość do realizacji zajęć praktycznych i praktyk zawodowych w podmiotach branżowych oraz instytucjach nadzoru i kontroli.

3.2. Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej

Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się, okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni – krajowej lub zagranicznej – określa Regulamin studiów Akademii Łomżyńskiej (**Załącznik nr 2.2**), wprowadzony Uchwałą Nr 17/2024 Senatu Akademii Łomżyńskiej w sprawie: uchwalenia Regulaminu Studiów Akademii Łomżyńskiej (**Załącznik nr 3.2**).

Zgodnie z §17 i §18 przedmiotowego Regulaminu:

1. Student może przenieść się na inną uczelnię za zgodą uczelni przyjmującej, jeżeli wypełnił wszystkie obowiązki wynikające z przepisów obowiązujących na Wydziale, który opuszcza oraz złożył podanie o przeniesienie na inną uczelnię.
2. Student innej uczelni, w tym także zagranicznej, może ubiegać się o przyjęcie do Uczelni w trybie przeniesienia pod warunkiem zaliczenia co najmniej pierwszego semestru oraz spełnienia wszystkich wymogów wynikających z przepisów obowiązujących w uczelni, z której się przenosi. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Dziekan może zezwolić na przeniesienie studenta z innej uczelni w trakcie pierwszego semestru.
3. Dziekan, podejmując decyzję o przyjęciu, określa rok i semestr studiów oraz warunki i terminy uzupełnienia przez studenta różnic programowych.

4. Studentowi przenoszącemu zajęcia zaliczone w innej uczelni, w tym zagranicznej, przypisuje się taką liczbę punktów ECTS, jaka odpowiada efektom uczenia się uzyskiwanym w wyniku realizacji odpowiednich zajęć w Uczelni.

5. Warunkiem zaliczenia zajęć zrealizowanych w innej uczelni (w tym zagranicznej) jest uznanie przez Dziekana, że efekty uczenia się zdobyte w innej uczelni odpowiadają efektom możliwym do uzyskania w wyniku realizacji danego przedmiotu lub grupy przedmiotów w Uczelni.

6. Student może ubiegać się o przepisanie oceny z przedmiotu już zaliczonego na innej uczelni, innym wydziale, innym kierunku lub stopniu studiów, przy czym w przypadku tego samego kierunku ocena z przedmiotu zaliczonego na I stopniu studiów nie może być przepisana na II stopniu studiów.

7. Przepisania ocen z przedmiotów dokonuje koordynator przedmiotu, jeżeli spełnione są łącznie następujące warunki:

a) student zaliczył na dotychczasowych studiach przedmiot o tej samej lub analogicznej nazwie oraz zbieżnych treściach programowych i efektach uczenia się,

b) forma zajęć i liczba godzin były wystarczające do uzyskania zakładanych efektów uczenia się dla przedmiotu realizowanego w Uczelni,

c) liczba punktów ECTS z przedmiotu już zaliczonego była nie mniejsza niż z przedmiotu realizowanego.

8. W przypadku zaliczenia przedmiotu na innej uczelni lub wydziale, student — na wniosek koordynatora przedmiotu — zobowiązany jest do przedstawienia sylabusu (karty przedmiotu) zawierającego w szczególności informacje o zakładanych efektach uczenia się, liczbie punktów ECTS, liczbie godzin oraz formie zajęć.

9. Studenci ubiegający się o przepisanie oceny uzyskanej w dotychczasowym toku studiów zobowiązani są do zgłoszenia się do koordynatora przedmiotu w celu uzyskania zgody na zaliczenie przedmiotu.

3.3. Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów

Potwierdzanie efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów umożliwia uznanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zdobytych przez kandydatów w drodze doświadczenia zawodowego, udziału w szkoleniach i kursach, a także w wyniku samokształcenia. Rozwiązania te wspierają ideę uczenia się przez całe życie (Lifelong Learning) oraz umożliwiają dostęp do kształcenia osobom posiadającym znaczące doświadczenie zawodowe w obszarze bezpieczeństwa i jakości żywności.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów zostały określone w Uchwale Senatu Nr 80/2019 z dnia 25 września 2019 r. w sprawie przyjęcia Regulaminu potwierdzania efektów uczenia się (**Załącznik nr 3.3**) oraz w Uchwale Senatu Nr 18/2021 z dnia 22 kwietnia 2021 r. zmieniającej powyższy regulamin (**Załącznik nr 3.4**).

Zgodnie z obowiązującymi przepisami, potwierdzanie efektów uczenia się może dotyczyć osób spełniających wymagania określone w regulaminie, w szczególności:

- posiadających co najmniej 5 lat doświadczenia zawodowego – w przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia pierwszego stopnia lub jednolite studia magisterskie,
- legitymujących się kwalifikacją pełną na poziomie 5 Polskiej Ramy Kwalifikacji lub odpowiadającą jej kwalifikacją zagraniczną – w przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia pierwszego stopnia,
- posiadających kwalifikację pełną na poziomie 6 PRK oraz co najmniej 3 lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów pierwszego stopnia – w przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia drugiego stopnia,
- posiadających kwalifikację pełną na poziomie 7 PRK oraz co najmniej 2 lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów drugiego stopnia lub jednolitych studiów magisterskich – w przypadku ubiegania się o przyjęcie na kolejne studia pierwszego lub drugiego stopnia.

W wyniku potwierdzenia efektów uczenia się możliwe jest zaliczenie nie więcej niż 50% punktów ECTS przypisanych do zajęć objętych programem studiów. O przyjęciu na studia decyduje wynik przeprowadzonej procedury, przy czym liczba osób przyjętych tą drogą nie może przekroczyć 20% ogólnej liczby studentów na danym kierunku i poziomie studiów. Proces potwierdzania efektów uczenia się ma charakter formalny i prowadzony jest przez komisję powoływaną przez dziekana właściwego wydziału. Komisja składa się z co najmniej trzech osób: przewodniczącego, sekretarza oraz członka-sprawozdawcy. Dziekan odpowiada za prawidłową organizację, przebieg oraz dokumentację procedury na poziomie wydziału.

Za przeprowadzenie procedury potwierdzania efektów uczenia się uczelnia pobiera opłatę, której wysokość określana jest w zarządzeniu rektora i nie może przekroczyć kosztów świadczenia usługi o więcej niż 20%. Osoba ubiegająca się o uznanie efektów uczenia się zawiera z uczelnią umowę określającą warunki odpłatności.

Kandydaci przyjęci na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się realizują kształcenie według indywidualnej organizacji studiów (IOS), dostosowanej do zakresu uznanych efektów uczenia się oraz decyzji Dziekana. Rozwiązanie to umożliwia racjonalne planowanie ścieżki kształcenia i efektywne wykorzystanie posiadanych kompetencji zawodowych, przy jednoczesnym zapewnieniu

osiągnięcia wszystkich zakładanych efektów uczenia się przewidzianych w programie studiów kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

3.4. Zasady, warunki i tryb dyplomowania – kierunek Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia I stopnia

Jednym z warunków ukończenia studiów pierwszego stopnia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności w Akademii Łomżyńskiej jest przygotowanie i obrona pracy dyplomowej inżynierskiej. Zasady związane z przygotowaniem, składaniem, oceną, archiwizacją pracy dyplomowej oraz przeprowadzaniem egzaminu dyplomowego określają obowiązujące akty wewnętrzne uczelni, w szczególności:

- Regulamin Studiów Akademii Łomżyńskiej (**Załącznik nr 2.2**),
- Zarządzenie Rektora Nr 44/2022 w sprawie zasad składania, archiwizowania i kontroli antyplagiatowej prac dyplomowych (**Załącznik nr 3.5**),
- Procedura dyplomowania obowiązująca na Wydziale Nauk o Zdrowiu (**Załącznik nr 3.6**),
- Format pracy inżynierskiej dla kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia I stopnia (**Załącznik nr 3.7**),
- Przebieg egzaminu dyplomowego na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności studia I stopnia (**Załącznik nr 3.8**).

Temat pracy inżynierskiej ustalany jest przez studenta w porozumieniu z promotorem lub formułowany samodzielnie, zgodnie z zakresem kierunku studiów oraz – co do zasady – profilem instytucji, w której student realizował praktykę zawodową. Po uzgodnieniu tematu pracy składana jest karta pracy dyplomowej w systemie SWD, który służy do formalnej obsługi procesu dyplomowania. Temat pracy zgłaszany jest w semestrze poprzedzającym rozpoczęcie praktyk zawodowych (semestr V) i zatwierdzany nie później niż w przedostatnim semestrze studiów (semestr VI).

Praca dyplomowa przygotowywana jest pod kierunkiem promotora posiadającego co najmniej stopień doktora lub odpowiednie doświadczenie zawodowe. W uzasadnionych przypadkach Dziekan może wyznaczyć dodatkowego konsultanta, wspierającego realizację pracy w zakresie specjalistycznym lub praktycznym.

Po zakończeniu pracy student wprowadza jej treść do systemu Archiwum Prac Dyplomowych (APD), wraz ze streszczeniem i słowami kluczowymi. Po zatwierdzeniu przez promotora praca podlega obowiązkowej weryfikacji antyplagiatowej w systemie Jednolitego Systemu Antyplagiatowego (JSA). Pozytywny wynik kontroli stanowi warunek dopuszczenia do egzaminu dyplomowego.

Praca dyplomowa podlega recenzji, sporządzanej przez recenzenta powołanego przez dziekana spośród nauczycieli akademickich posiadających co najmniej stopień doktora lub odpowiednie

kwalifikacje zawodowe. W przypadku negatywnej oceny pracy dziekan może powołać dodatkowego recenzenta.

Egzamin dyplomowy przeprowadzany jest przed komisją powołaną przez Dziekana, w skład której wchodzi: promotor, recenzent oraz przewodniczący – Dziekan lub upoważniony nauczyciel akademicki posiadający co najmniej stopień doktora. Egzamin dyplomowy składa się z dwóch części:

- prezentacji pracy dyplomowej, obejmującej omówienie celu, zakresu oraz uzyskanych wyników,
- sprawdzianu wiedzy kierunkowej, obejmującego trzy pytania: dwa z zakresu przedmiotów kierunkowych oraz jedno z przedmiotów do wyboru.

Ocena z egzaminu dyplomowego stanowi średnią arytmetyczną ocen uzyskanych z poszczególnych odpowiedzi. Ostateczny wynik studiów ustalany jest zgodnie z obowiązującym wzorem: $0,6 \times \text{średnia ocen z toku studiów} + 0,2 \times \text{ocena z egzaminu dyplomowego} + 0,2 \times \text{ocena z pracy dyplomowej}$.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest zaliczenie wszystkich przedmiotów, praktyk zawodowych i egzaminów przewidzianych w programie studiów oraz rozliczenie elektronicznej karty obiegowej w systemie USOS. W przypadku nieprzystąpienia do egzaminu dyplomowego lub uzyskania oceny niedostatecznej dziekan wyznacza drugi, ostateczny termin egzaminu w okresie do trzech miesięcy od pierwszego terminu. Po pozytywnym złożeniu egzaminu dyplomowego absolwent otrzymuje dyplom ukończenia studiów pierwszego stopnia wraz z suplementem do dyplomu. Na wniosek absolwenta wydawany jest również odpis dyplomu w języku angielskim. Zgodnie z obowiązującymi przepisami absolwenci nie ponoszą opłat za wydanie dyplomu.

Szczegółowe informacje dotyczące procedury dyplomowania, w tym wzory dokumentów i wymagania formalne, udostępniane są studentom na stronie Wydziału Nauk o Zdrowiu w zakładce Procedura Dyplomowania

3.5. Sposoby oraz narzędzia monitorowania i oceny postępów studentów (np. liczby kandydatów, przyjętych na studia, odsiewu studentów, liczby studentów kończących studia w terminie) oraz działań podejmowanych na podstawie tych informacji, jak również sposobów wykorzystania analizy wyników nauczania w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów

Podstawowym narzędziem monitorowania i oceny postępów studentów na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest Uczelniany System Obsługi Studiów (USOS), wdrożony w Akademii Łomżyńskiej. System ten umożliwia bieżące gromadzenie, analizę i raportowanie danych dotyczących przebiegu kształcenia, w tym wyników zaliczeń i egzaminów, realizacji punktów ECTS, średnich ocen, frekwencji oraz statusu studenta. Dane z systemu USOS stanowią podstawę analiz

prowadzonych przez nauczycieli akademickich, kierownika kierunku oraz Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia.

Od roku akademickiego 2019/2020 informacje dotyczące liczby kandydatów, studentów kontynuujących kształcenie, przyczyn rezygnacji oraz liczby absolwentów kończących studia w terminie ujmowane są w Rocznym raporcie samooceny z realizacji systemu zapewniania jakości kształcenia. Raporty te są analizowane na posiedzeniach Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia, Uczelnianej Rady ds. Jakości Kształcenia oraz przez władze wydziału i kierownika kierunku, co umożliwia ocenę efektywności procesu dydaktycznego oraz identyfikację obszarów wymagających doskonalenia.

Monitorowanie postępów studentów odbywa się również w oparciu o protokoły zaliczeń, indywidualne karty osiągnięć studentów, wyniki ankiet studenckich prowadzonych po każdym semestrze, a także badania absolwentów. Uzupełniającym elementem systemu są hospitacje zajęć dydaktycznych oraz karty weryfikacji efektów uczenia się opracowywane przez koordynatorów przedmiotów. Wyniki tych działań są omawiane z prowadzącymi zajęcia i wykorzystywane do doskonalenia metod dydaktycznych oraz form weryfikacji efektów uczenia się.

Wnioski z prowadzonych analiz stanowią podstawę działań projakościowych, obejmujących m.in. modyfikacje programów studiów i sylabusów, dostosowanie metod kształcenia, planowanie hospitacji zajęć, zakupy wyposażenia dydaktycznego i laboratoryjnego oraz organizację szkoleń dla nauczycieli akademickich. Wyniki ankiet studenckich są ponadto uwzględniane w okresowej ocenie nauczycieli akademickich, co sprzyja systematycznemu podnoszeniu jakości pracy dydaktycznej.

System monitorowania postępów studentów na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności ma charakter przejrzysty, oparty na narzędziach informatycznych i wewnętrznych mechanizmach raportowania. Zapewnia on skuteczne gromadzenie i analizę danych, a uzyskane wyniki są cyklicznie wykorzystywane do doskonalenia procesu kształcenia i skutecznej realizacji zakładanych efektów uczenia się.

Analiza wyników nauczania prowadzona jest na podstawie danych statystycznych dotyczących liczby studentów w poszczególnych okresach sprawozdawczych, liczby osób rezygnujących lub skreślonych z listy studentów oraz liczby absolwentów kończących studia w terminie. Weryfikacja postępów studentów odbywa się również na podstawie danych gromadzonych w systemie USOS, w tym protokołów zaliczeń i indywidualnych kart osiągnięć. Uczelnia prowadzi także cykliczne badania ankietowe dotyczące jakości kształcenia, realizowane w systemie USOS po każdym semestrze, badania losów i opinii absolwentów oraz analizę kart weryfikacji efektów uczenia się wypełnianych przez koordynatorów przedmiotów. Uzupełnieniem formalnych procedur monitorowania są rozmowy ze studentami i wykładowcami, które umożliwiają bieżące identyfikowanie ewentualnych trudności w procesie dydaktycznym.

Wyniki analiz są wykorzystywane w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów. Na ich podstawie wprowadzane są zmiany w programie studiów, modyfikowane treści i metody dydaktyczne, a także weryfikowane formy sprawdzania osiągnięcia efektów uczenia się. Analiza wyników ankiet studenckich stanowi element oceny nauczyciela akademickiego oraz podstawę działań podejmowanych przez kierowników zakładów i wydziałowe komisje jakości. Regularna analiza ankiet po każdym semestrze pozwala na bieżącą kontrolę jakości procesu dydaktycznego oraz szybkie reagowanie w przypadku zgłaszanych problemów. Wyniki monitorowania wykorzystywane są również przy planowaniu hospitacji zajęć, zakupie materiałów dydaktycznych i rozwoju infrastruktury dydaktycznej. Analiza efektów kształcenia stanowi także podstawę do planowania szkoleń i warsztatów dla nauczycieli akademickich, w tym w ramach projektów krajowych i uczelnianych programów rozwoju, a także do racjonalnego przydzielania zajęć dydaktycznych zgodnie z kompetencjami i doświadczeniem prowadzących.

3.6. Ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Ogólne zasady zaliczania zajęć, semestrów i lat studiów, a tym samym oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się, określa rozdział 5 Regulaminu Studiów Akademii Łomżyńskiej (**Załącznik nr 2.2**). Szczegółowe zasady weryfikacji efektów uczenia się w ramach poszczególnych przedmiotów zostały określone w sylabusach opracowanych przez koordynatorów przedmiotów i udostępnionych studentom w systemie USOSweb.

Stopień osiągnięcia efektów uczenia się oceniany jest przy użyciu numerycznej skali ocen 2,0–5,0, przy czym ocena 2,0 oznacza brak osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się. Weryfikacja efektów uczenia się odbywa się poprzez zaliczenie wszystkich zajęć przewidzianych programem studiów, zgodnie z organizacją roku akademickiego. Cyklem zaliczeniowym jest semestr. Rejestracja na kolejny semestr studiów odbywa się po zakończeniu sesji egzaminacyjnej i poprawkowej, zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie studiów.

Wszystkie zajęcia przewidziane w planie studiów kończą się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę. W przypadku przedmiotów kończących się egzaminem warunkiem dopuszczenia do niego jest wcześniejsze uzyskanie zaliczenia ze wszystkich pozostałych form zajęć. Udział poszczególnych form zajęć w ocenie końcowej określa koordynator przedmiotu i zamieszcza w sylabusie.

Warunkiem zaliczenia semestru jest uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej ze wszystkich przedmiotów przewidzianych w planie studiów. Potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się nauczyciel akademicki dokumentuje poprzez wpis ocen do systemu USOS oraz zatwierdzenie protokołów zaliczeń i egzaminów. Informacje o postępach studenta prezentowane są również w indywidualnej karcie osiągnięć studenta.

Nauczyciele akademicki są zobowiązani do przedstawienia studentom zasad weryfikacji efektów uczenia się podczas pierwszych zajęć oraz do ich jednoznacznego określenia w sylabusach. W procesie dydaktycznym stosowane są zróżnicowane metody weryfikacji efektów uczenia się, w tym metody pisemne (testy, projekty, raporty, prace zaliczeniowe), ustne (odpowiedzi, prezentacje) oraz metody oceny kompetencji społecznych, takie jak praca indywidualna i zespołowa, aktywność na zajęciach i zaangażowanie w realizację zadań.

Dokumentami potwierdzającymi osiągnięcie efektów uczenia się są m.in. prace pisemne, projekty, sprawozdania z zajęć praktycznych, raporty i dzienniki z praktyk zawodowych, zadania realizowane na platformie e-learningowej oraz protokoły zaliczeń i egzaminów.

Informacje dotyczące zaliczeń i egzaminów, w tym protokoły zaliczeń, są rejestrowane w systemie USOS, natomiast pozostała dokumentacja dydaktyczna jest przechowywana zgodnie z wewnętrznymi regulacjami uczelni dotyczącymi archiwizacji dokumentacji dydaktycznej (**Załącznik nr 3.9**).

Przyjęte zasady weryfikacji efektów uczenia się na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są przejrzyste, spójne z regulaminem studiów oraz zapewniają rzetelną i obiektywną ocenę stopnia realizacji zakładanych efektów uczenia się.

Dokumentami poświadczającymi osiągnięcie przez studenta efektów uczenia się są:

1) Dokumentacja potwierdzająca uzyskanie efektów uczenia się przewidzianych do osiągnięcia w ramach zajęć:

- prace pisemne;
 - karty indywidualnej oceny zaliczenia / egzaminu ustnego;
 - projekty, prezentacje;
 - dokumentacja potwierdzająca realizację mini zadań zawodowych
 - obejmująca opisy wykonanych zadań, arkusze oceny lub obserwacji, refleksje studenta oraz notatki z analizy przypadku (case study);
 - dzienniki i raporty z praktyk;
 - zadania i quizy na uczelnianej platformie e-learning;
 - wykaz ocen formatywnych i sumatywnych wystawionych przez nauczyciela akademickiego;
- w przypadku przedmiotu praktyka zawodowa brana pod uwagę jest również ocena wystawiona przez opiekuna zakładowego;
- samoocena studenta dokonywana po zakończeniu praktyki zawodowej;
 - protokoły z przedmiotu;
 - karta weryfikacji i oceny realizacji efektów uczenia się osiągniętych w ramach przedmiotu.

2) Dokumentacja potwierdzająca uzyskanie efektów uczenia się przechowywana w Dziekanacie lub archiwizowana w systemie USOS:

- karty indywidualnych osiągnięć studenta;

- protokoły z zajęć;
- protokoły z egzaminu dyplomowego oraz recenzje pracy dyplomowej;
- praca dyplomowa;
- suplement do dyplomu.

Nauczyciel akademicki zobowiązany jest do gromadzenia i przechowywania prac końcowych oraz etapowych, a także innych dokumentów potwierdzających osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się i przekazanie tzw. teczek z efektami koordynatorowi przedmiotu w terminie do 31 marca (semestr zimowy) oraz do 30 września (semestr letni). Koordynator przedmiotu z kolei przekazuje pełną dokumentację właściwemu kierownikowi zakładu, który ma obowiązek zdeponować dokumentację potwierdzającą osiągnięcie efektów uczenia się na poziomie poszczególnych przedmiotów w Depozytorium dokumentacji dydaktycznej wytworzonej w procesie kształcenia (ul. Akademicka 1, sala A2.7). Szczegółowe zasady przechowywania dokumentacji dydaktycznej wytworzonej w procesie kształcenia określone zostały w załączniku nr 1 do Zarządzenia Rektora nr 111/20 (Załącznik nr 3.9).

3.7. Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiąganych przez studentów w trakcie i na zakończenie procesu kształcenia (dyplomowania), w tym metod sprawdzania efektów uczenia się osiąganych na praktykach zawodowych, ze wskazaniem przykładowych powiązań metod sprawdzania i oceniania z efektami uczenia się odnoszącymi się do umiejętności praktycznych, efektami dotyczącymi stosowania właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, jak również kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego

Weryfikacja i ocena stopnia osiągania kierunkowych efektów uczenia się ma charakter ciągły i obejmuje wszystkie etapy kształcenia, od bieżącej pracy studenta podczas zajęć, poprzez zaliczenia i egzaminy, aż po realizację praktyk zawodowych i przygotowanie pracy dyplomowej. Warunkiem ukończenia studiów jest osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się na poziomie przedmiotowym, co jest równoznaczne z realizacją efektów kierunkowych. Złożenie egzaminu dyplomowego stanowi ostateczne potwierdzenie gotowości absolwenta do podjęcia pracy zawodowej oraz pełnienia roli zawodowej określonej w sylwetce absolwenta.

Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się określony jest w kartach przedmiotów (sylabusach). Sposób weryfikacji efektów jest ściśle powiązany z formą zajęć dydaktycznych oraz przypisanymi im efektami uczenia się w obszarze wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. W procesie tym stosowane są zróżnicowane metody, zapewniające adekwatność oceny do charakteru zajęć i ich celów dydaktycznych. Weryfikacja efektów uczenia się ma zarówno charakter formatywny,

umożliwiający bieżące monitorowanie postępów studenta i udzielanie informacji zwrotnej wspierającej proces uczenia się.

Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest spójny z zakładanymi efektami kierunkowymi oraz dostosowany do charakteru przedmiotów, form zajęć i profilu praktycznego studiów. Zasady weryfikacji efektów uczenia się określone zostały w Regulaminie Studiów Akademii Łomżyńskiej oraz w sylabusach poszczególnych przedmiotów.

Weryfikacja efektów uczenia się prowadzona jest na wszystkich etapach procesu dydaktycznego i obejmuje zarówno ocenę bieżącą, jak i końcową. Stosowane metody są zróżnicowane i dobierane adekwatnie do rodzaju zajęć oraz kategorii efektów uczenia się – wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych.

W zakresie wiedzy wykorzystywane są przede wszystkim:

- egzaminy pisemne i ustne,
- testy wyboru i pytania otwarte,
- kolokwia semestralne.

Metody te pozwalają na ocenę stopnia opanowania wiedzy teoretycznej, jej rozumienia oraz umiejętności interpretacji i zastosowania w obszarze bezpieczeństwa i jakości żywności.

W zakresie umiejętności weryfikacja efektów uczenia się realizowana jest głównie poprzez:

- zadania praktyczne,
- projekty indywidualne i zespołowe (np. opracowanie dokumentacji HACCP),
- sprawozdania z zajęć laboratoryjnych,
- analizę i interpretację wyników badań,
- prezentacje wyników pracy.

Szczególną rolę odgrywają zajęcia laboratoryjne, projektowe oraz praktyki zawodowe, podczas których oceniana jest poprawność wykonywania czynności, samodzielność pracy, umiejętność rozwiązywania problemów oraz stosowania wiedzy w praktyce.

Kompetencje społeczne weryfikowane są poprzez obserwację postawy studenta w trakcie zajęć dydaktycznych, pracy zespołowej, zaangażowania, systematyczności, odpowiedzialności oraz przestrzegania zasad BHP i etyki zawodowej. Istotnym elementem oceny kompetencji społecznych jest również samoocena studenta oraz opinia opiekuna praktyk zawodowych.

Końcowym etapem weryfikacji efektów uczenia się jest przygotowanie i obrona pracy dyplomowej inżynierskiej oraz egzamin dyplomowy, podczas których oceniana jest zarówno wiedza teoretyczna, jak i umiejętności praktyczne oraz zdolność analizy i rozwiązywania problemów zawodowych.

Szczegółowe formy i narzędzia weryfikacji efektów uczenia się zostały określone w sylabusach przedmiotów oraz zestawione zbiorczo w dokumentacji programu studiów. Dla każdego przedmiotu wskazano formę zajęć, metody sprawdzania efektów uczenia się oraz formę zaliczenia.

Przykładowe zestawienie metod weryfikacji efektów uczenia się, z zaznaczeniem dominujących kategorii efektów ocenianych w danym rodzaju zajęć (zależnie od specyfiki przedmiotu i sylabusu):

Rodzaj zajęć	Przykładowe metody weryfikacji	Oceniane efekty
Wykład	kolokwium, test wielokrotnego wyboru, egzamin ustny	Wiedza (K_W)
Ćwiczenia	zadania praktyczne, prezentacje, studia przypadków	Wiedza i umiejętności (K_W, K_U)
Laboratoria	sprawozdanie, obserwacja pracy, analiza wyników badań	Umiejętności, w tym m.in. K_U01–K_U10 (zgodnie z sylabusem)
Projekt	opracowanie dokumentacji HACCP, prezentacja projektu	Umiejętności oraz kompetencje społeczne (K_U, K_K)
Praktyki zawodowe	ocena opiekuna praktyk, sprawozdanie, samoocena	Umiejętności i kompetencje społeczne (K_U oraz K_K)
Seminarium i praca dyplomowa	ocena pracy, recenzja, egzamin dyplomowy	Wiedza i umiejętności (K_W, K_U)

Dokumentacja przebiegu i wyników weryfikacji efektów uczenia się prowadzona jest w systemie USOS oraz w dokumentach towarzyszących realizacji praktyk i procesu dyplomowania. Wyniki analiz wykorzystywane są w ramach wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia do doskonalenia programu studiów i metod dydaktycznych.

3.8. Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, ze wskazaniem przykładowych powiązań tych metod z efektami uczenia się, w przypadku kierunku studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera/magistra inżyniera

Program studiów na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym, został zaprojektowany w sposób umożliwiający osiągnięcie przez absolwentów kompetencji inżynierskich, zgodnie z wymaganiami Polskiej Ramy Kwalifikacji. Kompetencje te kształtowane są poprzez realizację przedmiotów obejmujących zarówno wiedzę teoretyczną, jak i umiejętności projektowe, techniczne oraz analityczne.

Do przedmiotów o charakterze inżynierskim należą m.in.: Chemia ogólna i nieorganiczna, Fizyka, Podstawy informatyki, Automatyzacja w przemyśle spożywczym, Eksploatacja maszyn i urządzeń, Analiza i ocena jakości żywności, Systemy kontroli jakości oraz Biotechnologia żywności.

Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie kompetencji inżynierskich obejmują w szczególności:

- egzaminy pisemne i ustne,

- kolokwia i zadania obliczeniowe,
- projekty techniczne i technologiczne,
- sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych,
- opracowania i interpretację wyników badań,
- prezentacje rozwiązań projektowych.

Weryfikacja efektów prowadzona jest również na podstawie aktywności studentów podczas zajęć, jakości realizowanych zadań praktycznych oraz poprawności wykonywanych pomiarów i analiz.

Przykładowo, w ramach przedmiotu Chemia ogólna i nieorganiczna studenci wykonują obliczenia chemiczne, przeprowadzają reakcje analityczne oraz sporządzają sprawozdania laboratoryjne, co pozwala na weryfikację efektów w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych. Z kolei w przedmiocie Podstawy informatyki studenci wykorzystują narzędzia informatyczne do opracowywania wyników pomiarów i tworzenia prezentacji multimedialnych, co umożliwia ocenę umiejętności stosowania zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych.

W ramach przedmiotu Fizyka studenci wykonują pomiary wielkości fizycznych oraz analizują błędy pomiarowe, natomiast w przedmiotach specjalistycznych, takich jak Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego oraz Automatyzacja w przemyśle spożywczym, realizują zadania projektowe i opracowują sprawozdania z doświadczeń technologicznych. Pozwala to na weryfikację efektów uczenia się związanych z doбором metod, narzędzi i technologii stosowanych w przemyśle spożywczym.

Osiągnięcie kompetencji inżynierskich potwierdzane jest również w trakcie praktyk zawodowych oraz realizacji pracy dyplomowej inżynierskiej. Podczas praktyk studenci analizują procesy technologiczne i systemy jakości, wykonują dokumentację techniczną oraz funkcjonują w rzeczywistym środowisku produkcyjnym. Zaliczenie praktyki odbywa się na podstawie dziennika praktyk, sprawozdania oraz opinii opiekuna zakładowego.

Praca dyplomowa inżynierska ma charakter projektowy, analityczny lub eksperymentalny i polega na samodzielnym rozwiązaniu zadania inżynierskiego z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności. Weryfikacja efektów uczenia się następuje poprzez ocenę promotora, recenzję pracy oraz egzamin dyplomowy, podczas którego student prezentuje i uzasadnia zastosowane rozwiązania technologiczne.

Szczegółowe metody weryfikacji efektów uczenia się, ich powiązanie z efektami kierunkowymi i inżynierskimi, a także formy oceniania i udział poszczególnych zajęć w ocenie końcowej określone są w sylabusach przedmiotów oraz w macierzy efektów uczenia się zawartej w programie studiów.

Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest spójny z zakładanymi efektami uczenia się i profilem praktycznym studiów. Stosowane formy weryfikacji zapewniają pełne osiągnięcie kompetencji inżynierskich i potwierdzają

przygotowanie absolwentów do samodzielnego wykonywania zadań inżynierskich w obszarze bezpieczeństwa i jakości żywności.

3.9. Spełnienie reguł i wymagań w zakresie metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się, zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 powołanej ustawy

Nie dotyczy kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności

3.10. Rodzaje, tematyka i metodyka prac etapowych i egzaminacyjnych oraz projektów

Na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności weryfikacja efektów uczenia się prowadzona jest w oparciu o prace etapowe i egzaminacyjne, zadania/projekty zaliczeniowe przewidziane w sylabusach (realizowane indywidualnie lub zespołowo), dokumentację praktyk zawodowych oraz pracę dyplomową i egzamin dyplomowy. Formy weryfikacji dobierane są na poziomie przedmiotów w odniesieniu do efektów uczenia się oraz rodzaju zajęć. Tematyka oraz metodyka prac etapowych, egzaminacyjnych i projektów realizowanych przez studentów w toku studiów na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia pierwszego stopnia, są zgodne z zakładanymi efektami uczenia się oraz profilem praktycznym kierunku. Obejmują one zarówno zagadnienia teoretyczne, jak i praktyczne, odzwierciedlające wiedzę, umiejętności oraz kompetencje społeczne przypisane do dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany. Zakres realizowanych prac uwzględnia również aktualne wymagania norm, standardów branżowych oraz praktykę zawodową obowiązującą w przemyśle spożywczym i instytucjach kontrolnych.

W toku studiów stosowane są zróżnicowane metody kształcenia i oceniania, dostosowane do specyfiki poszczególnych przedmiotów. Obejmują one m.in. wykłady z wykorzystaniem narzędzi multimedialnych, ćwiczenia problemowe i laboratoryjne, seminaria, projekty inżynierskie oraz praktyki zawodowe realizowane w podmiotach branży spożywczej. Formy zaliczeń i egzaminów określone są w sylabusach przedmiotów i obejmują m.in. testy wyboru i pytania otwarte, kolokwia, zadania obliczeniowe, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych, projekty indywidualne i zespołowe oraz prezentacje wyników.

Prace etapowe realizowane w ramach zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych i projektowych polegają m.in. na opracowaniu i analizie procesów technologicznych, ocenie jakości surowców i produktów, interpretacji wyników badań laboratoryjnych oraz formułowaniu wniosków technologicznych. Szczególne znaczenie mają projekty zaliczeniowe realizowane w ramach wybranych

przedmiotów, takich jak Systemy kontroli jakości czy Projektowanie zakładów przemysłu spożywczego, które wymagają samodzielnego lub zespołowego rozwiązania problemów o charakterze inżynierskim.

Przykładowa tematyka projektów obejmuje m.in.:

- opracowanie dokumentacji systemów jakości i bezpieczeństwa żywności (np. HACCP),
- projektowanie organizacji zakładu spożywczego,
- rozwiązania w zakresie magazynowania i zagospodarowania produktów ubocznych.

Realizacja tego typu prac rozwija umiejętność stosowania wiedzy technicznej w praktyce, rozwiązywania problemów inżynierskich, analizy danych oraz posługiwania się narzędziami informatycznymi i technikami komunikacji, w tym pracy zespołowej.

W doborze metod kształcenia i oceniania uwzględniane są aktualne osiągnięcia dydaktyki akademickiej oraz rozwiązania sprzyjające aktywności, samodzielności i kreatywności studentów. Prace etapowe, egzaminy oraz projekty realizowane w toku studiów stanowią istotny element potwierdzający osiągnięcie efektów uczenia się, w tym kompetencji inżynierskich, niezbędnych do wykonywania zadań zawodowych związanych z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa żywności.

Rodzaje, tematyka i metodyka prac etapowych, egzaminacyjnych oraz projektów realizowanych na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są adekwatne do profilu praktycznego studiów i zapewniają skuteczną weryfikację zarówno wiedzy teoretycznej, jak i praktycznych umiejętności zawodowych. Realizowane prace i projekty stanowią ważny element przygotowania studentów do funkcjonowania na rynku pracy w obszarze technologii i bezpieczeństwa żywności.

3.11. Rodzaj, tematyka i metodyka prac dyplomowych, ze szczególnym uwzględnieniem nabywania i weryfikacji osiągnięcia przez studentów umiejętności praktycznych oraz kompetencji inżynierskich (w przypadku, gdy oceniany kierunek prowadzi do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera)

Tematyka prac dyplomowych realizowanych na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, studia pierwszego stopnia, obejmuje szerokie spektrum zagadnień związanych z zapewnieniem jakości i bezpieczeństwa żywności, analizą mikrobiologiczną i fizykochemiczną produktów spożywczych, wdrażaniem i doskonaleniem systemów zarządzania jakością oraz projektowaniem i oceną procesów technologicznych. Prace dyplomowe mają charakter praktyczny i aplikacyjny, a ich zakres jest ściśle powiązany z profilem praktycznym kierunku oraz aktualnymi potrzebami branży spożywczej i instytucji kontrolnych.

Struktura pracy inżynierskiej obejmuje część teoretyczną, zawierającą przegląd literatury i analizę aktualnego stanu wiedzy, oraz część praktyczną, w której student prowadzi badania, wykonuje analizy laboratoryjne lub opracowuje projekt technologiczny, systemowy bądź wdrożeniowy. Część

praktyczna stanowi kluczowy element weryfikacji kompetencji inżynierskich, w szczególności umiejętności analizy procesów technologicznych, obsługi aparatury laboratoryjnej, opracowywania dokumentacji techniczno-technologicznej, interpretacji wyników badań oraz oceny zgodności procesów i produktów z wymaganiami jakościowymi i prawnymi.

Na podstawie analizy tematów prac dyplomowych (**Załącznik nr 3.10**) można wyróżnić następujące główne obszary tematyczne:

- bezpieczeństwo i jakość mikrobiologiczna żywności, obejmujące m.in. badania mikroflory wskaźnikowej i patogennej w produktach mięsnych, mlecznych i przetworzonych oraz ocenę warunków higienicznych procesów produkcyjnych;
- analiza fizykochemiczna i sensoryczna produktów spożywczych, obejmująca ocenę parametrów jakościowych (np. pH, kwasowość, barwa, lepkość) oraz badania akceptowalności sensorycznej;
- systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, dotyczące opracowania i wdrażania systemów HACCP, GMP, GHP oraz ISO 22000 w zakładach produkcyjnych i gastronomicznych;

Metodyka realizacji prac dyplomowych obejmuje m.in. analizy mikrobiologiczne, fizykochemiczne i sensoryczne, badania ankietowe, obserwacje procesów technologicznych oraz opracowanie dokumentacji systemowej i technologicznej. Studenci wykorzystują nowoczesną aparaturę pomiarową i badawczą, w tym inkubatory mikrobiologiczne, homogenizatory, pH-metry, wagi analityczne, urządzenia do pomiaru aktywności wody, reaktory laboratoryjne oraz spektrofotometry. Prace realizowane są w laboratoriach uczelnianych, a w przypadku tematów wdrożeniowych – także w zakładach współpracujących z Uczelnią.

Weryfikacja osiągnięcia efektów uczenia się w ramach pracy dyplomowej ma charakter wieloetapowy i obejmuje bieżącą ocenę postępów pracy przez promotora, ocenę merytoryczną i formalną pracy przez recenzenta oraz egzamin dyplomowy, podczas którego student prezentuje wyniki pracy i wykazuje się znajomością zagadnień z zakresu bezpieczeństwa i certyfikacji żywności.

Tematyka prac dyplomowych jest bezpośrednio powiązana z efektami uczenia się przypisanymi do kierunku studiów, w tym z kompetencjami inżynierskimi w zakresie analizy procesów technologicznych, oceny ryzyka, projektowania systemów zapewnienia jakości oraz wykorzystania nowoczesnych metod i narzędzi badawczych. Dobór tematów odbywa się zgodnie z obowiązującą Procedurą dyplomowania oraz formatem pracy inżynierskiej dla kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności (**Załącznik nr 3.6 i Załącznik nr 3.7**).

Tematyka i metodyka prac dyplomowych są zgodne z dyscypliną technologia żywności i żywienia oraz odpowiadają profilowi praktycznemu studiów. Realizacja prac dyplomowych umożliwia studentom rozwój kompetencji inżynierskich poprzez samodzielne planowanie i prowadzenie badań, analizę i interpretację wyników oraz opracowywanie praktycznych rozwiązań technologicznych

i organizacyjnych w obszarze bezpieczeństwa i jakości żywności. Dzięki temu absolwenci kierunku są przygotowani do podjęcia pracy w zakładach przemysłu spożywczego, laboratoriach kontrolnych, jednostkach certyfikujących oraz instytucjach nadzoru nad bezpieczeństwem żywności.

3.12. Sposoby dokumentowania efektów uczenia się osiągniętych przez studentów (np. testy, prace egzaminacyjne, pisemne prace etapowe, raporty, zadania wykonane przez studentów, projekty zrealizowane przez studentów, wypełnione dzienniki praktyk, prace artystyczne, prace dyplomowe, protokoły egzaminów dyplomowych)

Dokumentowanie efektów uczenia się osiągniętych przez studentów realizowane jest zgodnie z obowiązującymi w Akademii Łomżyńskiej aktami wewnętrznymi, w szczególności:

- Zarządzeniem Nr 111/20 (**Załącznik nr 3.11**) w sprawie wprowadzenia zasad przechowywania dokumentacji dydaktycznej wytworzonej w procesie kształcenia;
- Zarządzeniem Nr 44/2022 (**Załącznik nr 3.5**) w sprawie zasad składania, archiwizowania oraz kontroli antyplagiatowej prac dyplomowych w Akademii Nauk Stosowanych w Łomży.

Celem przyjętych rozwiązań jest zapewnienie rzetelnego, spójnego i przejrzystego dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się oraz umożliwienie ich pełnej weryfikacji na wszystkich etapach kształcenia.

Efekty uczenia się uzyskiwane przez studentów w toku realizacji zajęć dydaktycznych są dokumentowane przez nauczycieli akademickich w postaci prac pisemnych, testów, kolokwium, projektów, sprawozdań z zajęć laboratoryjnych, prezentacji, raportów oraz dokumentacji praktyk zawodowych. Dokumenty te potwierdzają osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych i są przechowywane zgodnie z obowiązującymi zasadami archiwizacji. Po zakończeniu semestru dokumentacja przekazywana jest koordynatorom przedmiotów oraz kierownikom zakładów, a następnie deponowana w uczelnianym depozytorium dokumentacji dydaktycznej zlokalizowanym w budynku Akademii Łomżyńskiej przy ul. Akademickiej 1.

Integralnym elementem dokumentowania efektów uczenia się jest Uczelniany System Obsługi Studiów (USOS), w którym rejestrowane są wyniki zaliczeń i egzaminów, przyznane punkty ECTS, średnie ocen oraz przebieg studiów każdego studenta. System USOS umożliwia bieżące monitorowanie postępów studentów, archiwizację protokołów zaliczeń i egzaminów oraz generowanie indywidualnych kart osiągnięć studentów.

Dokumentowanie efektów uczenia się osiąganych na etapie dyplomowania realizowane jest za pośrednictwem Archiwum Prac Dyplomowych (APD). Prace dyplomowe składane są w formie elektronicznej, podlegają obowiązkowej kontroli antyplagiatowej w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym (JSA), a następnie są zatwierdzane przez promotora i recenzenta oraz trwale

archiwizowane. System APD zapewnia pełną ścieżkę dokumentacyjną procesu dyplomowania i stanowi istotny element uczelnianego systemu zapewniania jakości kształcenia.

Protokoły z zaliczeń i egzaminów, protokoły egzaminów dyplomowych, karty okresowych osiągnięć studentów oraz dokumentacja przebiegu dyplomowania przechowywane są w Dziekanacie właściwego wydziału oraz w systemach informatycznych USOS i APD, co zapewnia spójność danych, ich trwałość oraz dostępność na potrzeby analiz jakości kształcenia i kontroli zewnętrznych.

Przyjęty w Akademii Łomżyńskiej system dokumentowania efektów uczenia się jest jednolity, przejrzysty i zgodny z wewnętrznym systemem zapewniania jakości kształcenia. Zastosowanie ustandaryzowanych zasad archiwizacji oraz zintegrowanych systemów informatycznych umożliwia rzetelne potwierdzanie osiągnięć studentów, ich pełną weryfikowalność oraz wykorzystanie zgromadzonych danych w procesie doskonalenia programu studiów.

Dokumentowanie efektów uczenia się przeprowadzane jest w sposób następujący:

1) Efekty uczenia się osiągane przez studentów w ramach zajęć dydaktycznych, w tym prace etapowe, prace egzaminacyjne, zadania, projekty, dzienniki praktyk, itp. są przechowywane przez prowadzącego zajęcia do czasu zakończenia bieżącego semestru, a następnie przekazywane Koordynatorowi przedmiotu w terminie do 31 marca (semestr zimowy) oraz do 30 września (semestr letni). Koordynator przedmiotu przekazuje pełną dokumentację właściwemu Kierownikowi Zakładu. Po zakończeniu roku akademickiego Kierownik Zakładu przekazuje zgromadzoną dokumentację do „Depozytorium dokumentacji dydaktycznej wytworzonej w procesie kształcenia” mieszczącego się w budynku Uczelni przy ul. Akademickiej 1.

2) Prace dyplomowe archiwizowane są w systemie informatycznym Archiwum Prac Dyplomowych (APD).

3) Protokoły z zajęć, protokoły z egzaminów dyplomowych, karty okresowych osiągnięć studenta są przechowywane w Dziekanacie Wydziału Nauk o Zdrowiu oraz w systemie USOS.

3.13. Wyniki monitoringu losów absolwentów ukazujące stopień przydatności na rynku pracy efektów uczenia się osiągniętych na ocenianym kierunku oraz luki kompetencyjne, jak również informacje dotyczące kontynuowania kształcenia przez absolwentów ocenianego kierunku

Studia zostały uruchomione w roku akademickim 2022/2023, a pierwsze obrony prac dyplomowych odbyły się w styczniu 2026r. W związku z tym Akademia Łomżyńska nie dysponuje jeszcze danymi dotyczącymi zatrudnienia absolwentów, ich ścieżek kariery zawodowej ani stopnia przydatności osiągniętych efektów uczenia się na rynku pracy.

Po zakończeniu pierwszego cyklu kształcenia monitoring losów absolwentów kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności będzie prowadzony zgodnie z obowiązującym w Akademii Łomżyńskiej systemem monitorowania losów absolwentów, obejmującym:

- wykorzystanie danych z ogólnopolskiego systemu Ekonomicznych Losów Absolwentów szkół wyższych (ELA),
- cykliczne badania ankietowe realizowane przez Biuro Karier i Kształcenia Ustawicznego wśród absolwentów oraz pracodawców.

Raporty generowane w systemie ELA są analizowane na poziomie uczelni i wydziału oraz publikowane na stronie internetowej Biura Karier. Stanowią one jedno z podstawowych źródeł informacji o sytuacji zawodowej absolwentów, w tym o poziomie zatrudnienia, rodzaju wykonywanej pracy, zgodności zatrudnienia z kierunkiem ukończonych studiów oraz dynamice wynagrodzeń.

Do czasu pozyskania pierwszych danych dotyczących absolwentów ocenianego kierunku, analiza przydatności efektów uczenia się oraz potencjalnych luk kompetencyjnych prowadzona jest w oparciu o:

- badania ankietowe studentów kończących studia,
- opinie pracodawców współpracujących z uczelnią w zakresie praktyk zawodowych,
- wyniki monitoringu losów absolwentów kierunków pokrewnych prowadzonych w tej samej dyscyplinie naukowej.

Doświadczenia z monitoringu losów absolwentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, realizowanego na tym samym wydziale i przyporządkowanego do tej samej dyscypliny, wskazują na wysoką przydatność efektów uczenia się na rynku pracy. Absolwenci tego kierunku podejmują zatrudnienie m.in. w zakładach przemysłu spożywczego, laboratoriach kontroli jakości, jednostkach nadzoru i certyfikacji oraz firmach wdrażających systemy jakości i bezpieczeństwa żywności. W badaniach ankietowych podkreślają praktyczny charakter zajęć, szeroki zakres kompetencji branżowych oraz możliwość bezpośredniego wykorzystania zdobytych umiejętności w pracy zawodowej. Wnioski te stanowią punkt odniesienia dla projektowania i doskonalenia programu studiów kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

Wyniki monitoringu losów absolwentów, zarówno w oparciu o system ELA, jak i badania własne Biura Karier, są analizowane przez władze wydziału oraz Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia. Na ich podstawie formułowane są rekomendacje dotyczące modyfikacji programów studiów, w szczególności w zakresie wzmacniania kompetencji praktycznych, kompetencji inżynierskich oraz kompetencji społecznych, a także dostosowania treści kształcenia do zmieniających się potrzeb rynku pracy.

Po zakończeniu pierwszego cyklu kształcenia absolwenci kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności zostaną włączeni do ogólnouczelnianego systemu monitoringu losów absolwentów, co

umożliwi kompleksową ocenę przydatności osiągniętych efektów uczenia się, identyfikację ewentualnych luk kompetencyjnych oraz analizę skali kontynuowania kształcenia, w tym podejmowania studiów drugiego stopnia lub studiów podyplomowych.

Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zaleceń oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	-	-

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 3:

.....

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

4.1. Liczba, struktura kwalifikacji oraz dorobek naukowy/artystyczny nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia ze studentami na ocenianym kierunku, jak również ich kompetencje dydaktyczne (z uwzględnieniem przygotowania do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz w językach obcych). W tym kontekście warto wymienić najważniejsze osiągnięcia dydaktyczne jednostki z ostatnich 5 lat w zakresie ocenianego kierunku studiów (własne zasoby dydaktyczne, podręczniki autorstwa kadry, miejsca w prestiżowych rankingach dydaktycznych, popularyzacja)

Kadra dydaktyczna kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności zapewnia realizację programu studiów na wysokim poziomie merytorycznym, dysponując odpowiednimi kwalifikacjami naukowymi i zawodowymi, doświadczeniem dydaktycznym oraz kompetencjami w zakresie nowoczesnych metod kształcenia, w tym metodami kształcenia na odległość.

Na Wydziale Nauk o Zdrowiu Akademii Łomżyńskiej, na podstawie umowy o pracę, zatrudnionych jest 71 pracowników, w tym 38 pracowników dydaktycznych oraz 33 pracowników badawczo-dydaktycznych. Dla 46 pracowników Uczelnia stanowi podstawowe miejsce pracy.

W grupie nauczycieli akademickich prowadzących w roku akademickim 2025/2026 zajęcia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności znajdują się osoby posiadające zróżnicowane

i adekwatne do profilu kierunku kwalifikacje naukowe oraz zawodowe. Wśród kadry prowadzącej zajęcia na kierunku jest jeden profesor, 2 osoby posiadają stopień doktora habilitowanego, 9 osób stopień doktora lub doktora inżyniera, a 10 osób z tytuł zawodowy magistra inżyniera lub magistra (**Załącznik nr 4.1**).

Szczegółowy wykaz nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia na kierunku, wraz z informacją o ich dorobku naukowym i dydaktycznym zdobytym w szkolnictwie wyższym oraz doświadczeniu zawodowym zdobytym poza uczelnią, przedstawiono w **Załączniku nr 4.2**. Załącznik ten zawiera również dane potwierdzające kompetencje kadry w zakresie realizacji treści programowych kierunku, z uwzględnieniem ich aktywności naukowej, dydaktycznej oraz zawodowej, w szczególności w obszarach związanych z bezpieczeństwem żywności, systemami zarządzania jakością, oceną ryzyka zdrowotnego, certyfikacją oraz nadzorem nad jakością i bezpieczeństwem żywności.

Na szczególne podkreślenie zasługuje fakt, że wśród nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku znajdują się nauczyciele realizujący lub którzy realizowali w ostatnich latach projekty badawcze finansowane ze środków Narodowego Centrum Nauki, których tematyka pozostaje w związku z obszarem nauk o żywności i żywieniu oraz bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

Pani dr inż. Emilia Szablowska pełniła funkcję kierownika projektu badawczego finansowanego przez NCN w ramach konkursu PRELUDIUM-20 pt. Badania modelowe dotyczące zastosowania obróbki żółtą i/lub mąki żółtą oraz warunków prowadzenia ciasta na cechy jakościowe i zawartość biodostępnych polifenoli w produktach piekarskich i ciastkarskich (nr projektu 2021/41/N/NZ9/02668).

Pan dr Piotr Karpiński był współwykonawcą projektu badawczego finansowanego przez NCN w ramach konkursu OPUS-16 pt. Wpływ różnych kwasów tłuszczowych na indukcję autofagii oraz aktywność metaboliczną hipertroficznym komórek tłuszczowych (nr projektu 2018/31/B/NZ9/00658). Udział kadry w realizacji projektów badawczych sprzyja bezpośredniemu transferowi aktualnej wiedzy naukowej do procesu dydaktycznego oraz podnoszeniu jakości kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

Wysoki poziom naukowy kadry prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku potwierdzają również nagrody Rektora Akademii Łomżyńskiej za osiągnięcia naukowe. Zgodnie z § 8 ust. 7 „Regulaminu Przyznawania Nagród Rektora nauczycielom akademickim” (**Załącznik nr 4.3**), Rektor AŁ ogłasza listę pracowników nagrodzonych za osiągnięcia naukowe. W latach objętych oceną nagrody te otrzymali m.in. dr hab. Robert Charnas, dr Piotr Karpiński, dr inż. Emilia Szablowska oraz dr inż. Milena Stachelska.

Pracownicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności systematycznie podnoszą swoje kompetencje dydaktyczne i językowe poprzez udział w projektach

realizowanych na Uczelni. W ramach programu „KPK II – Zintegrowany Program Kształcenia w PWSliP w Łomży – etap II” zrealizowano m.in. specjalistyczne kursy językowe, w których uczestniczyło czterech nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunkach związanych z technologią i bezpieczeństwem żywności: dr inż. Milena Stachelska, dr Piotr Karpiński, dr inż. Emilia Szablowska oraz mgr inż. Leszek Dardziński. Nauczyciele ci ukończyli intensywny, 192-godzinny kurs języka angielskiego, ukierunkowany na rozwój kompetencji niezbędnych do prowadzenia zajęć dydaktycznych oraz pracy naukowej w środowisku międzynarodowym (**Załącznik nr 4.4**).

Istotnym elementem doskonalenia kompetencji kadry jest również rozwój umiejętności w zakresie nowoczesnych metod nauczania, w tym kształcenia z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych i platform e-learningowych. W ramach programu „KPK II – Zintegrowany Program Kształcenia w PWSliP w Łomży – etap II” zorganizowano szkolenie pt. „Przygotowanie metodyków/wykładowców z obsługi platformy e-learningowej”, w którym uczestniczyli: dr hab. Robert Charmas, dr Piotr Karpiński, dr inż. Milena Stachelska oraz dr inż. Emilia Szablowska (**Załącznik nr 4.5**). Zdobyte kompetencje umożliwiają prowadzenie zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, zgodnie z wymaganiami programu studiów oraz potrzebami studentów.

Dodatkowo, w ramach tego samego projektu zrealizowano szkolenie pt. „Pisanie, badanie, zarządzanie pracą naukową oraz publikowanie artykułów naukowych” (marzec 2021), w którym czynny udział wzięli: dr inż. Milena Stachelska, dr inż. Emilia Szablowska, mgr inż. Leszek Dardziński oraz mgr inż. Adam Siwek (**Załącznik nr 4.4**). Szkolenie to przyczyniło się do podniesienia kompetencji w zakresie prowadzenia badań naukowych oraz transferu ich wyników do procesu dydaktycznego.

Nauczyciele akademicy zaangażowani w realizację kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności uczestniczyli także w opracowywaniu materiałów dydaktycznych w formie e-learningowej. W ramach projektu KPK II przygotowano kompletne moduły wykładowe, które stanowią własne zasoby dydaktyczne Uczelni i są wykorzystywane w kształceniu studentów. Dr inż. Emilia Szablowska opracowała łącznie 35 godzin wykładów z zakresu technologii żywności i towaroznawstwa oraz chemii żywności, dr hab. Robert Charmas – 30 godzin wykładów z biochemii ogólnej i żywności, dr Piotr Karpiński – 20 godzin wykładów z zakresu systemu HACCP w zakładach przemysłu spożywczego, natomiast dr inż. Milena Stachelska – 20 godzin wykładów z mikrobiologii ogólnej i żywności (**Załącznik nr 4.5**).

Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności prowadzą również aktywną działalność popularyzatorską, obejmującą warsztaty, wykłady oraz zajęcia laboratoryjne skierowane do uczniów szkół średnich. Działania te mają na celu upowszechnianie wiedzy z zakresu bezpieczeństwa żywności, jakości zdrowotnej produktów spożywczych oraz nowoczesnych metod kontroli i oceny surowców i żywności, a także wspieranie młodzieży w świadomym wyborze dalszej ścieżki kształcenia.

W ramach działalności popularyzatorskiej pracownicy ocenianego kierunku organizowali i prowadzili wykłady tematyczne, zajęcia laboratoryjne oraz umożliwiali uczniom szkół średnich zwiedzanie Hali Technologicznej wraz z zapleczem laboratoryjnym. Prezentowane treści oraz formy zajęć były bezpośrednio powiązane z profilem kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, w szczególności w obszarach mikrobiologii żywności, oceny jakości i bezpieczeństwa produktów spożywczych, technologii przetwarzania oraz metod analizy instrumentalnej.

Tematyka realizowanych działań obejmowała m.in.: zagadnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, zajęcia laboratoryjne z mikrobiologii żywności, prezentację infrastruktury dydaktyczno-badawczej Uczelni, warsztaty z zakresu metod utrwalania żywności i oceny sensorycznej oraz zapoznanie z aparaturą analityczną stosowaną w kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności.

Pracownicy kierunku aktywnie wspierali również inicjatywy o charakterze ogólnopolskim i regionalnym, w tym konkursy i wydarzenia edukacyjne adresowane do młodzieży szkół o profilu spożywczym, rolniczym i gastronomicznym, umożliwiając uczestnikom bezpośredni kontakt z nowoczesnym zapleczem dydaktycznym oraz kadrą akademicką. Działania te przyczyniają się do budowania rozpoznawalności kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, wzmacniania współpracy ze szkołami średnimi oraz promocji Uczelni jako ośrodka kształcenia w obszarze bezpieczeństwa i jakości żywności.

4.2. Obsada zajęć, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągnięcia przez studentów umiejętności praktycznych oraz kompetencji inżynierskich (w przypadku, gdy oceniany kierunek prowadzi do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera)

Zasady planowania zajęć dydaktycznych w AŁ reguluje Zarządzenie Rektora Nr 113/18 (**Załącznik nr 4.6**), zgodnie z którym za obsadę zajęć dydaktycznych odpowiadają Kierownicy Katedr lub Zakładów oraz Kierownik Akademickiego Centrum Języków Obcych. Kierownicy zobowiązani są do wprowadzenia w systemie elektronicznym w terminach: do 10 sierpnia na semestr zimowy oraz do 10 grudnia na semestr letni, obciążeń dydaktycznych oraz koordynatorów przedmiotów. Wymiar godzin dydaktycznych przypisanych wykładowcy w danym semestrze jest określony w serwisie „Obciążenia dydaktyczne”, do którego dostęp mają wszyscy pracownicy posiadający konto w systemie USOS.

Zajęcia dydaktyczne realizowane na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności prowadzone są przez nauczycieli akademickich posiadających odpowiednie kwalifikacje naukowe i zawodowe, w tym stopnie naukowe profesora, doktora habilitowanego i doktora oraz tytuły zawodowe magistra inżyniera (**Załącznik nr 4.1**). Obsada zajęć zapewnia właściwą realizację efektów uczenia się, w szczególności w zakresie umiejętności praktycznych oraz kompetencji inżynierskich właściwych dla kierunku prowadzącego do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera (**Załącznik nr 4.7 i Załącznik nr 4.8**).

Wykłady, ćwiczenia, laboratoria oraz zajęcia projektowe prowadzone są przez osoby będące specjalistami w zakresie bezpieczeństwa żywności, systemów zarządzania jakością, mikrobiologii i chemii żywności, technologii przetwarzania, analizy zagrożeń oraz oceny ryzyka zdrowotnego. Zajęcia o charakterze praktycznym, w tym laboratoryjne i projektowe, realizowane są przez kadrę posiadającą doświadczenie w pracy badawczej oraz we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, co sprzyja kształtowaniu kompetencji praktycznych studentów oraz umiejętności stosowania wiedzy inżynierskiej w warunkach zbliżonych do rzeczywistych.

Przedmioty o charakterze ogólnym, w tym zajęcia z języka obcego oraz przedmioty wspierające kompetencje komunikacyjne i społeczne, prowadzone są przez nauczycieli akademickich posiadających odpowiednie przygotowanie dydaktyczne oraz doświadczenie w realizacji zajęć z danego zakresu.

W roku akademickim 2025/2026 kształcenie na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest realizowane na studiach pierwszego stopnia, w trybie stacjonarnym i hybrydowym. Dorobek naukowy, dydaktyczny oraz zawodowy kadry prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku przedstawiono w (Załącznik nr 4.2). Szczegółowe przyporządkowanie nauczycieli akademickich do poszczególnych zajęć dydaktycznych, wraz z udziałem godzinowym (obsada zajęć), zaprezentowano w (Załączniki nr 4.7 i 4.8).

Przy planowaniu obsady zajęć przez Kierownika zakładu brane są pod uwagę przede wszystkim:

- zakres tematyczny zajęć oraz ich forma, wymiar oraz rodzaj niezbędnych do nabycia przez studentów w ramach tych zajęć kompetencji, w tym kompetencji praktycznych,
- kwalifikacje, wykształcenie, dorobek naukowy oraz doświadczenie zawodowe i/lub praktyczne kadry dydaktycznej,
- pensum dydaktyczne niezbędne do wypracowania przez nauczyciela akademickiego,
- wyniki hospitacji zajęć,
- opinie studentów wyrażane podczas wypełniania kwestionariuszy ankiet dot. oceny zajęć dydaktycznych dokonywanej po zakończeniu każdego semestru.

4.3. Łączenie przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalności dydaktycznej z działalnością naukową lub zawodową

Zajęcia dydaktyczne na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności prowadzone są przez nauczycieli akademickich, których kompetencje dydaktyczne, dorobek naukowy oraz doświadczenie zawodowe są spójne z zakresem treści określonych w kartach przedmiotów (sylabusach). Dobór kadry do prowadzenia poszczególnych zajęć zapewnia realizację zakładanych efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, a także kompetencji inżynierskich właściwych dla ocenianego kierunku.

Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia z grupy przedmiotów kierunkowych i specjalistycznych łączą działalność dydaktyczną z aktywnością naukową oraz zawodową. Są autorami i współautorami publikacji naukowych z obszaru nauk o żywności i żywieniu, bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, technologii przetwarzania, analityki żywności, mikrobiologii oraz systemów zapewnienia jakości, publikowanych w czasopismach ujętych w wykazach ministerialnych. Dorobek naukowy kadry, pozostający w bezpośrednim związku z realizowanymi przedmiotami, został przedstawiony w **Załączniku nr 4.2**.

Część nauczycieli akademickich angażuje się również w realizację projektów badawczych oraz współpracę naukową z otoczeniem społeczno-gospodarczym, co umożliwia bieżący transfer wyników badań oraz doświadczeń praktycznych do procesu dydaktycznego. Pracownicy uczestniczą w postępowaniach awansowych oraz systematycznie podnoszą swoje kompetencje naukowe i zawodowe, co sprzyja rozwojowi jakości kształcenia na kierunku.

Istotnym elementem łączenia działalności naukowej i dydaktycznej jest współpraca kadry z przedsiębiorstwami oraz instytucjami związanymi z sektorem rolno-spożywczym i nadzorem nad bezpieczeństwem żywności. W ramach tej współpracy nauczyciele akademicy uczestniczą m.in. w opracowywaniu kart aplikacji, tj. krótkich opisów problemów i proponowanych rozwiązań technologicznych odnoszących się do rzeczywistych potrzeb i problemów przemysłu spożywczego. Działania te pozwalają studentom na zapoznanie się z praktycznymi aspektami funkcjonowania systemów jakości i bezpieczeństwa żywności oraz przyczyniają się do rozwoju kompetencji zawodowych i inżynierskich (przykładowe karty aplikacji przedstawiono w **Załączniku nr 4.9**).

W proces kształcenia na ocenianym kierunku zaangażowani są również praktycy posiadający wieloletnie doświadczenie zawodowe zdobyte w zakładach przemysłu spożywczego, firmach produkcyjnych oraz instytucjach kontrolnych. Osoby te dzielą się ze studentami wiedzą i umiejętnościami praktycznymi wynikającymi z bezpośredniego udziału w procesach technologicznych, systemach zarządzania jakością, kontroli bezpieczeństwa żywności oraz certyfikacji.

Wśród osób prowadzących zajęcia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności znajdują się m.in.:

- dr Mariusz Banach – kierownik działu badań i rozwoju w przedsiębiorstwie przemysłu spożywczego, posiadający wieloletnie doświadczenie w zakresie opracowywania i wdrażania innowacyjnych rozwiązań technologicznych oraz nadzoru nad procesami produkcyjnymi;

- dr Piotr Karpiński – lekarz weterynarii, posiadający doświadczenie zawodowe jako urzędowy lekarz weterynarii w Powiatowym Inspektoracie Weterynarii, a także praktykę w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności pochodzenia zwierzęcego;

- dr inż. Anna Sakowska – nauczyciel akademicki posiadający doświadczenie zawodowe i naukowe w obszarze systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, w tym zagadnień związanych

z HACCP, oceną ryzyka, nadzorem nad jakością procesów oraz doskonaleniem systemów jakości w sektorze rolno-spożywczym. Dorobek naukowy oraz doświadczenie praktyczne dr inż. Anny Sakowskiej są wykorzystywane w realizacji zajęć dydaktycznych, w szczególności o charakterze projektowym i praktycznym, ukierunkowanych na kształtowanie kompetencji inżynierskich studentów.

– mgr inż. Adam Siwek – specjalista ds. planowania operacyjnego w przedsiębiorstwie przemysłu fermentacyjnego, z wieloletnim doświadczeniem na stanowiskach technologicznych i kierowniczych, w tym w obszarze systemów HACCP, zarządzania produkcją oraz kontroli jakości.

Dodatkowym elementem wzmacniającym praktyczny i aktualny charakter kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest zaangażowanie kadry w działalność normalizacyjną. Pan dr Piotr Karpiński jest członkiem komitetu technicznego Polskiego Komitetu Normalizacyjnego, co umożliwia bezpośredni kontakt z aktualnymi kierunkami rozwoju norm oraz wymaganiami w obszarze jakości i bezpieczeństwa żywności. Doświadczenia te są wykorzystywane w procesie dydaktycznym, w szczególności w ramach zajęć dotyczących systemów zarządzania jakością, certyfikacji oraz oceny zgodności.

Zaangażowanie nauczycieli akademickich oraz praktyków w działalność naukową i zawodową przekłada się na wysoki stopień praktycznego ukierunkowania zajęć dydaktycznych, aktualność przekazywanych treści oraz skuteczne przygotowanie studentów do funkcjonowania w obszarze bezpieczeństwa i certyfikacji żywności.

Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku systematycznie podnoszą swoje kwalifikacje oraz kompetencje zawodowe poprzez udział w szkoleniach i warsztatach doskonalących, obejmujących zarówno zagadnienia merytoryczne, metodyczne, jak i organizacyjne. Tematyka realizowanych szkoleń obejmowała m.in.:

- narzędzia statystyczne wykorzystywane w dydaktyce oraz komputerową analizę danych jakościowych,
- wykorzystanie baz danych naukowych oraz narzędzi wspierających proces publikowania i zarządzania dorobkiem naukowym (ScienceDirect, Mendeley, Scopus, SciVal),
- zagadnienia związane z analizami wielowymiarowymi i interpretacją danych badawczych,
- problematykę wyników fałszywie pozytywnych w chromatograficznych badaniach żywności oraz metody ograniczania ryzyka uzyskiwania nieprawidłowych rezultatów,
- nowoczesne metody analityczne stosowane w laboratoriach kontroli jakości, w tym miareczkowanie potencjometryczne z wykorzystaniem automatycznych titratorów,
- zagadnienia związane z komunikacją i wsparciem studentów ze szczególnymi potrzebami edukacyjnymi, w tym studentów z zaburzeniami psychicznymi oraz ze spektrum autyzmu (ASD).

Udział kadry w szkoleniach o zróżnicowanej tematyce sprzyja doskonaleniu warsztatu dydaktycznego, podnoszeniu jakości kształcenia oraz lepszemu dostosowaniu metod nauczania do potrzeb studentów, w tym w zakresie zajęć praktycznych i laboratoriów realizowanych na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

4.4. Założenia, cele i skuteczność prowadzonej polityki kadrowej, z uwzględnieniem metod i kryteriów doboru oraz rekrutacji kadry, sposobów, zasad i kryteriów oceny jakości kadry oraz udziału w tej ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także wykorzystania wyników oceny w rozwoju i doskonaleniu kadry.

Akademia Łomżyńska prowadzi transparentną i spójną politykę kadrową, opartą na obowiązujących przepisach prawa oraz wewnętrznych aktach normatywnych. Rozwój własnej kadry dydaktycznej, obejmującej zarówno nauczycieli akademickich o doświadczeniu praktycznym, jak i praktyków posiadających aspiracje naukowe, stanowi jeden z kluczowych celów strategicznych Uczelni. Polityka kadrowa realizowana na potrzeby kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności ukierunkowana jest na zapewnienie wysokiej jakości kształcenia, stabilności zespołu dydaktycznego oraz ciągłego doskonalenia kompetencji kadry.

Główne założenia polityki kadrowej Akademii Łomżyńskiej w kontekście zapewniania jakości kształcenia obejmują w szczególności:

- systematyczne zwiększanie udziału pracowników zatrudnionych na etatach w strukturze kadry,
- wspieranie awansu naukowego i rozwoju zawodowego nauczycieli akademickich,
- doskonalenie systemu ocen okresowych nauczycieli akademickich oraz jego powiązanie z polityką zatrudnienia,
- premiowanie pracowników wyróżniających się dorobkiem naukowym, dydaktycznym oraz zaangażowaniem organizacyjnym,
- stosowanie narzędzi motywujących do podnoszenia kwalifikacji i mobilności kadry,
- realizację zasad zawartych w Europejskiej Karcie Naukowca oraz Kodeksie Postępowania przy rekrutacji pracowników naukowych.

Dobór oraz rekrutacja kadry dydaktycznej stanowią jeden z kluczowych procesów wpływających na realizację programu studiów oraz osiąganie zakładanych efektów uczenia się. Polityką kadrową kieruje Rektor, we współpracy z Senatem Uczelni oraz kierownikami jednostek organizacyjnych, którzy identyfikują zapotrzebowanie kadrowe, wnioskuje o ogłoszenie konkursów oraz rekomendują kandydatów spełniających wymagania określone w przepisach i ogłoszeniach konkursowych.

Nauczyciele akademicki zatrudniani są w drodze otwartych konkursów, prowadzonych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi oraz zapisami Statutu Uczelni (§64–§67). W procesie rekrutacji szczególną uwagę zwraca się na: posiadane kwalifikacje i stopnie naukowe, dorobek naukowy, doświadczenie dydaktyczne i zawodowe oraz zgodność kompetencji kandydata z profilem praktycznym i zakresem kształcenia realizowanym na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

Rekrutacja współpracowników i praktyków zewnętrznych odbywa się w sposób dostosowany do specyfiki prowadzonych zajęć, m.in. poprzez:

- analizę aplikacji oraz rozmowy kwalifikacyjne z Kierownikiem Zakładu i/lub władzami dziekańskimi,
- rekomendacje środowiskowe i lokalne rozpoznanie kompetencji,
- wyszukiwanie specjalistów posiadających określone kompetencje praktyczne, niezbędne do realizacji zajęć o ściśle sprecyzowanej tematyce.

Zgodnie ze Statutem Uczelni (§73 i §74) nauczyciele akademicki podlegają okresowej ocenie, dokonywanej nie rzadziej niż raz na cztery lata lub na wniosek Rektora. Kryteria oceny okresowej zatwierdzone zostały uchwałą Senatu (**Załącznik nr 4.10, Załącznik nr 4.11, Załącznik nr 4.12**). Ocenie podlegają również nauczyciele akademicki zatrudnieni na czas określony, ubiegający się o przedłużenie umowy o pracę. Na poziomie wydziału funkcjonuje komisja ds. oceny okresowej nauczycieli akademickich, która analizuje arkusze ocen i przedstawia propozycję oceny Dziekanowi.

Istotnym elementem systemu oceny jakości kadry jest udział studentów. Po zakończeniu każdego semestru studenci dokonują anonimowej oceny zajęć dydaktycznych za pośrednictwem systemu USOS (**Załącznik nr 4.13**). Wyniki ankiet studenckich są analizowane i uwzględniane w ocenach okresowych nauczycieli akademickich oraz w procesach decyzyjnych dotyczących dalszego zatrudnienia. Nauczyciele akademicki podlegają również hospitacjom zajęć dydaktycznych, prowadzonym przez Kierownika Zakładu lub osoby przez niego upoważnione.

Wyniki ocen okresowych, hospitacji oraz ankiet studenckich wykorzystywane są do planowania działań doskonalących, w tym szkoleń, zmian w obsadzie zajęć oraz indywidualnych ścieżek rozwoju zawodowego nauczycieli akademickich.

Polityka kadrowa Uczelni obejmuje również 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. Wewnętrzne akty prawne w tym zakresie obejmują:

- Regulamin pracy Zarządzenie Nr 71/2024 Rektora Akademii Łomżyńskiej (**Załącznik nr 4.14**);
- Politykę antymobbingową Zarządzenie Nr 14/15 (**Załącznik nr 4.15**);

- Zarządzenie Nr 5/19 w sprawie: przyjęcia zmian do polityki antymobingowej (Załącznik nr 4.16);
- Zarządzenie Nr 63/2020 w sprawie: wyznaczenia osoby przyjmującej skargi (Załącznik nr 4.17);
- Zarządzenie Nr 2/26 w sprawie: powołania rzecznika dyscyplinarnego m.in. nauczycieli akademickich (Załącznik nr 4.18);
- Zarządzenie Nr 36/22 w sprawie: powołania zespołów do oceny ryzyka zawodowego nauczycieli akademickich (Załącznik nr 4.19);
- Zarządzenie Nr 89/20 w sprawie: powołania Zespołu Reagowania Kryzysowego, rozwijanego doraźnie w sytuacjach kryzysowych i w okresie zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny (Załącznik nr 4.20).

Warto podkreślić, że w Uczelni funkcjonuje Akademicki Ośrodek Rozwoju Osobistego i Społecznego FOCUS, który świadczy pomoc psychologiczną studentom, absolwentom i pracownikom Ał (<https://al.edu.pl/focus/>). Celem działania jednostki jest m.in. wsparcie psychologiczne w sytuacji doświadczenia kryzysu / przemocy lub bycia świadkiem przemocy, mediacja w sytuacji konfliktu interpersonalnego w Uczelni, czy też wskazanie sposobów radzenia sobie z problemami osobistymi, rodzinnymi, społecznymi. W Uczelni działa również Centrum Mediacji (<https://al.edu.pl/centrummediacji/>) utworzone na mocy Zarządzenia Nr 26/2019 (Załącznik nr 4.21).

Dodatkowym potwierdzeniem wysokich standardów prowadzonej polityki kadrowej jest posiadanie przez Akademię Łomżyńską od dnia 7 września 2022 r. wyróżnienia HR Excellence in Research, przyznawanego jednostkom realizującym strategię HRS4R. Wyróżnienie to potwierdza stosowanie przejrzystych, rzetelnych i zgodnych z europejskimi standardami zasad rekrutacji oraz rozwoju kadry naukowej i dydaktycznej.

4.4. System wspierania i motywowania kadry do rozwoju zawodowego, naukowego lub artystycznego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych

Akademia Łomżyńska prowadzi spójny i wielopoziomowy system wspierania oraz motywowania kadry dydaktycznej i badawczej do rozwoju zawodowego, naukowego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych. System ten stanowi integralny element polityki kadrowej Uczelni i jest ukierunkowany na zapewnienie wysokiej jakości kształcenia, stabilności zespołu dydaktycznego oraz długofalowego rozwoju kompetencji nauczycieli akademickich, w tym kadry zaangażowanej w realizację kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

Uczelnia wspiera rozwój kadry poprzez działania o charakterze organizacyjnym, finansowym i motywacyjnym. W szczególności obejmują one:

- systematyczne przekazywanie informacji o szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych oraz konkursach na projekty badawcze,
- dofinansowanie udziału w szkoleniach, konferencjach, warsztatach i seminariach,
- organizowanie szkoleń i warsztatów wewnętrznych, w tym w ramach projektów realizowanych przez Uczelnię,
- dofinansowanie studiów podyplomowych oraz studiów doktoranckich,
- dofinansowanie kosztów publikacji naukowych oraz postępowań awansowych (przewodów doktorskich, habilitacyjnych oraz postępowań o nadanie tytułu profesora),
- umożliwianie korzystania z urlopów naukowych oraz udziału w stażach naukowych,
- stosowanie obniżonego pensum dydaktycznego w uzasadnionych przypadkach.

Szczegółowe zasady dofinansowania podnoszenia kwalifikacji zawodowych pracowników zostały określone w odrębnej procedurze (**Załącznik nr 4.22**), co zapewnia przejrzystość i równość dostępu do form wsparcia.

Elementem systemu motywacyjnego jest również wsparcie działalności badawczej nauczycieli akademickich. Uczelnia stosuje jasno określone regulacje dotyczące prowadzenia badań naukowych, korzystania z infrastruktury badawczej oraz komercjalizacji wyników badań. Zasady te określają m.in. Regulamin działalności badawczej, procedury składania wniosków o dofinansowanie projektów badawczych, regulamin korzystania z infrastruktury badawczej oraz regulamin zarządzania prawami własności intelektualnej (**Załączniki nr 4.23, 4.24, 4.25, 4.26**). Rozwiązania te sprzyjają aktywności badawczej kadry oraz transferowi wyników badań do procesu dydaktycznego.

Istotnym elementem motywowania kadry jest przejrzysty system nagród. Zgodnie ze Statutem Uczelni Rektor może przyznawać nagrody za osiągnięcia naukowe, dydaktyczne oraz organizacyjne, zarówno za dorobek uzyskany w roku poprzedzającym przyznanie nagrody, jak i za całokształt działalności. Nagrody przyznawane są corocznie, a procedura ich przyznawania obejmuje weryfikację dorobku oraz opiniowanie przez właściwe komisje (**Załączniki nr 4.27**). System ten pełni funkcję motywacyjną i promuje wysoką jakość pracy dydaktycznej i naukowej.

Elementem polityki kadrowej Uczelni jest system motywowania pracowników do rozwoju naukowego. Szczegółowe informacje na temat wsparcia udzielanego przez Uczelnię pracownikom prowadzącym działalność badawczą dostępne są na stronie <https://al.edu.pl/badania/hr-excellence-inresearch/dokumenty-i-dodatkowe-informacje?view=article&id=491:dokumenty>.

Wykaz dokumentów/procedur regulujących wsparcie działalności badawczej obejmuje:

- Regulamin działalności badawczej (Zarządzenie Nr 2/2025, **Załącznik nr 4.23**);
- Procedura składania wniosków o dofinansowanie projektów dotyczących prowadzenia prac badawczych (Zarządzenie Nr 10/2024, **Załącznik nr 4.24**);

- Regulamin korzystania z infrastruktury badawczej (Uchwała Senatu Nr 36/2025, **Załącznik nr 4.25**);
- Regulamin zarządzania prawami autorskimi, prawami pokrewnymi, prawami własności przemysłowej oraz zasad komercjalizacji wyników badań naukowych i prac rozwojowych, Uchwała Senatu Nr 79/2019 (**Załącznik nr 4.26**).

W Uczelni obowiązuje wewnętrzna procedura awansowania nauczycieli akademickich, określająca wymagania oraz ścieżki rozwoju zawodowego pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych (Zarządzenie Nr 61/2022, **Załącznik nr 4.28**). Procedura ta zapewnia przejrzyste i jednolite zasady awansowania, uwzględniające dorobek naukowy, dydaktyczny oraz organizacyjny pracowników.

Dodatkowo, Zarządzeniem Nr 13/2020 (**Załącznik nr 4.29**) została powołana Komisja ds. oceny dorobku naukowego i dydaktycznego, działająca m.in. w przypadku zatrudniania nauczycieli akademickich na stanowisku profesora uczelni, co zapewnia rzetelną i wieloaspektową ocenę kompetencji kandydatów.

W Uczelni funkcjonuje również przejrzysty system przyznawania nagród i wyróżnień. Zgodnie z §82 i §83 Statutu Uczelni, Rektor może występować z wnioskami o nadanie orderów, odznaczeń oraz nagród państwowych i resortowych pracownikom szczególnie zasłużonym dla Uczelni. Ponadto Rektor może przyznawać nauczycielom akademickim nagrody za osiągnięcia dydaktyczne, naukowe lub organizacyjne, a także za całokształt dorobku zawodowego. Szczegółowe zasady przyznawania nagród i wyróżnień określa Regulamin wprowadzony Zarządzeniem Nr 105/2021 (**Załącznik nr 4.3**).

Nagrody przyznawane są przez Rektora corocznie zarówno za osiągnięcia naukowe, jak i dydaktyczno-organizacyjne. Wnioski o nagrody za osiągnięcia naukowe składane są przez nauczycieli akademickich do właściwych Dziekanów do dnia 30 kwietnia, a następnie weryfikowane przez Bibliotekę oraz opiniowane przez Komisję ds. nagród Rektora Akademii Łomżyńskiej dla nauczycieli akademickich (Zarządzenie Nr 29/2025, **Załącznik nr 4.30**).

Wnioski o nagrody dydaktyczno-organizacyjne składane są przez Dziekanów do Działu Spraw Osobowych w terminie do dnia 30 listopada. Szczegółowe zasady oraz tryb przyznawania nagród Rektora za osiągnięcia naukowe oraz dydaktyczno-organizacyjne określa Regulamin przyznawania nagród Rektora.

4.5. Spełnienie reguł i wymagań w zakresie doboru nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia oraz obsady zajęć, zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie m.in. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w m.in. 68 ust. 1 powołanej ustawy

Nie dotyczy kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

Zalecenia dotyczące kryterium 4 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 4 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	-	-

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 4:

.....

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

5.1. Stan, nowoczesność, rozmiar i kompleksowość bazy dydaktycznej służącej realizacji zajęć na ocenianym kierunku oraz jej adekwatność do rzeczywistych warunków przyszłej pracy zawodowej studentów oraz możliwości kształcenia umiejętności praktycznych z wykorzystaniem posiadanej bazy

Infrastruktura dydaktyczna i laboratoryjna Akademii Łomżyńskiej została zaprojektowana oraz jest systematycznie rozwijana w sposób zapewniający pełną realizację programu studiów na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, prowadzonego o profilu praktycznym, oraz osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się przypisanych do poziomu 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Baza materialna uczelni umożliwia prowadzenie zajęć dydaktycznych, laboratoryjnych i projektowych w warunkach odpowiadających współczesnym wymaganiom kształcenia inżynierskiego oraz standardom obowiązującym w sektorze rolno-spożywczym i instytucjach nadzoru nad bezpieczeństwem żywności.

Akademia Łomżyńska dysponuje rozbudowaną bazą ogólnouczelnianą oraz specjalistyczną bazą laboratoryjno-technologiczną, które wspólnie tworzą spójne zaplecze dydaktyczne dla kierunku. Obejmuje ono sale wykładowe i seminaryjne, pracownie komputerowe, zaplecze informatyczne i administracyjne, a także wyspecjalizowane laboratoria i hale technologiczne wykorzystywane w kształceniu praktycznym studentów.

W procesie kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności szczególną rolę odgrywa specjalistyczna infrastruktura laboratoryjno-technologiczna, umożliwiająca prowadzenie zajęć z zakresu analizy żywności, mikrobiologii, chemii oraz oceny jakości, z wykorzystaniem aparatury i rozwiązań organizacyjnych stosowanych w nowoczesnych zakładach przemysłu spożywczego oraz jednostkach kontrolnych i certyfikujących.

Uczelnia prowadzi działalność dydaktyczną w trzech lokalizacjach: przy ul. Akademickiej 14, ul. Akademickiej 1 oraz ul. Wiejskiej 16 w Łomży. Łączna powierzchnia dydaktyczna Akademii Łomżyńskiej wynosi 22 631,61 m², z czego 20 033,61 m² stanowi własność uczelni. Na podstawie porozumienia zawartego z Prezydentem Miasta Łomży Akademia korzysta również z miejskiej bazy sportowej, obejmującej halę sportową, pływalnię, sale gimnastyczne, boiska oraz stadion lekkoatletyczny, o łącznej powierzchni 2 598 m².

Budynek główny Akademii Łomżyńskiej przy ul. Akademickiej 14, stanowiący własność uczelni, ma powierzchnię 5 219,7 m² i pięć kondygnacji. W obiekcie zlokalizowane są sale dydaktyczne, pomieszczenia administracyjne oraz zaplecze techniczne. Do kluczowych pomieszczeń dydaktycznych należą: aula na 229 miejsc wyposażona w system multimedialny, nagłośnienie, system tłumaczeń symultanicznych, wentylację i klimatyzację; dwie sale wykładowe dla 139 studentów każda; dwie sale wykładowe dla 88 studentów; pięć sal wykładowych dla 60 studentów; sala ćwiczeniowa na 30 miejsc; dwie pracownie językowe oraz pracownia fonetyczna (po 19 stanowisk każda), a także pięć pracowni komputerowych po 15 stanowisk.

Wszystkie sale dydaktyczne wyposażone są w sprzęt multimedialny, stanowiska komputerowe z dostępem do Internetu oraz bezprzewodową sieć Wi-Fi. Budynek posiada okablowanie strukturalne kategorii 6, umożliwiające transmisję danych z prędkością do 1 Gb/s, a cała infrastruktura sieciowa jest zarządzana centralnie. Jednocześnie w obiekcie może uczestniczyć w zajęciach do 1 324 studentów.

Studenci kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności korzystają z tej infrastruktury dydaktycznej oraz zaplecza administracyjnego, obejmującego m.in. dziekanat, sekretariaty, pokoje nauczycieli akademickich oraz Dział Kształcenia i Spraw Studenckich, co zapewnia sprawną organizację procesu kształcenia oraz obsługi administracyjnej toku studiów.

Kierunek Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest prowadzony na Wydziale Nauk o Zdrowiu. W procesie kształcenia szeroko wykorzystywana jest specjalistyczna baza laboratoryjno-technologiczna zlokalizowana w budynku przy ul. Akademickiej 1 w Łomży. W obiekcie tym znajduje się Hala

Laboratoryjno-Technologiczna do nowoczesnego przetwórstwa rolno-spożywczego, powstała w ramach projektu „Rozwój infrastruktury Uczelni wraz z halą laboratoryjną do nowoczesnego przetwórstwa rolno-spożywczego”, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz budżetu państwa w ramach Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej 2007–2013.

Kompleks dydaktyczno-laboratoryjny przy ul. Akademickiej 1 składa się z trzech segmentów: segmentu A – pięciokondygnacyjnego oraz segmentów B i C – trzykondygnacyjnych, o łącznej powierzchni całkowitej 9 238,89 m² i kubaturze 63 677,60 m³. Obiekt obejmuje m.in. aulę z możliwością połączenia sal do łącznej liczby 395 miejsc, sale seminaryjne oraz pracownie komputerowe.

W segmencie C zlokalizowane jest specjalistyczne zaplecze laboratoryjne wykorzystywane w kształceniu studentów kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, obejmujące: Halę Półtechniki (C 0.1), Pracownię Analizy Sensorycznej (C 0.9), Laboratorium Analiz Instrumentalnych (C 0.25), dwa Laboratoria Mikrobiologiczne (C 1.5 i C 1.6), Laboratorium Badania Właściwości Fizycznych Żywności (C 1.7), Laboratorium Reologiczne (C 1.8) oraz Pracownie Chemiczne (C 1.13, C 1.14 i C 1.16).

Zaplecze dydaktyczno-laboratoryjne uzupełniają pomieszczenia socjalne, czytelnia z wypożyczalnią, kawiarenka internetowa oraz bufet, co zapewnia studentom odpowiednie warunki do realizacji zajęć dydaktycznych oraz pobytu na terenie uczelni.

Laboratoria wykorzystywane w kształceniu studentów kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności wyposażone są w nowoczesną aparaturę analityczną, pomiarową i kontrolną, umożliwiającą realizację zajęć praktycznych z zakresu mikrobiologii, chemii i analizy żywności, oceny jakości i autentyczności produktów, a także bezpieczeństwa chemicznego i mikrobiologicznego żywności. Zastosowane wyposażenie odzwierciedla rozwiązania technologiczne i organizacyjne stosowane w nowoczesnych zakładach przemysłu spożywczego oraz jednostkach nadzoru i kontroli jakości.

Organizacja zajęć laboratoryjnych w małych grupach umożliwia bezpieczną pracę z aparaturą, indywidualne wykonywanie analiz oraz prawidłowe opracowywanie i interpretowanie wyników badań zgodnie z obowiązującymi normami, procedurami oraz przepisami prawa żywnościowego.

Wyposażenie dydaktyczne Akademii Łomżyńskiej odpowiada aktualnym potrzebom rynku pracy w sektorze rolno-spożywczym i zapewnia warunki infrastrukturalne do realizacji kompetencji praktycznych w zakresie monitorowania jakości i bezpieczeństwa żywności, prowadzenia dokumentacji systemów jakości oraz uczestniczenia w procesach kontroli i certyfikacji. Baza dydaktyczna umożliwia tym samym realizację efektów uczenia się określonych w programie studiów dla poziomu 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji. Szczegółowe zestawienie pomieszczeń, laboratoriów oraz wyposażenia technologicznego i analitycznego wykorzystywanego w procesie kształcenia przedstawiono w **Załączniku nr 5.1** do niniejszego raportu.

Infrastruktura i wyposażenie instytucji, w których prowadzone są zajęcia poza uczelnią oraz praktyki zawodowe

Zajęcia dydaktyczne na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności prowadzone są w całości z wykorzystaniem infrastruktury Akademii Łomżyńskiej, w szczególności zaplecza dydaktyczno-laboratoryjnego Wydziału Nauk o Zdrowiu. Poza uczelnią studenci realizują wyłącznie praktyki zawodowe, stanowiące integralny element programu studiów, których realizacja odbywa się w podmiotach zewnętrznych dysponujących odpowiednią infrastrukturą technologiczną, laboratoryjną i organizacyjną.

Instytucje przyjmujące studentów na praktyki zawodowe zapewniają dostęp do infrastruktury umożliwiającej zapoznanie się z warunkami funkcjonowania zakładów przemysłu spożywczego, laboratoriów kontroli jakości oraz jednostek zajmujących się nadzorem i certyfikacją żywności. Zakres i poziom wyposażenia tych podmiotów pozwalają na realizację efektów uczenia się przypisanych do przedmiotu Praktyka zawodowa, w szczególności w obszarze monitorowania jakości i bezpieczeństwa żywności, funkcjonowania systemów jakości oraz dokumentowania procesów kontrolnych.

Podmioty zewnętrzne dysponują nowoczesną infrastrukturą technologiczną i laboratoryjną oraz stosują systemy monitorowania krytycznych punktów kontroli i procedury zgodne z aktualnymi wymaganiami prawa krajowego i unijnego w zakresie bezpieczeństwa żywności. Funkcjonujące w tych instytucjach rozwiązania technologiczne, organizacyjne i kontrolne odpowiadają standardom stosowanym w nowoczesnych zakładach przemysłu spożywczego oraz jednostkach nadzoru i kontroli jakości.

Partnerzy zewnętrzni zapewniają studentom dostęp do linii technologicznych, laboratoriów mikrobiologicznych i chemicznych, aparatury analitycznej oraz systemów zarządzania jakością. Stwarza to warunki do zapoznania się z funkcjonowaniem procesów produkcyjnych, kontrolnych i audytowych oraz zasadami dokumentowania systemów jakości i bezpieczeństwa żywności w środowisku odpowiadającym realiom pracy zawodowej.

Wśród instytucji przyjmujących studentów kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności na praktyki zawodowe znajdują się przedsiębiorstwa i instytucje branży spożywczej o zróżnicowanym profilu działalności, dysponujące odpowiednim zapleczem infrastrukturalnym, w tym m.in.:

- Zakłady Mięsne Zakrzewscy sp. z o.o. w Kosowie Lackim,
- Sokołów S.A. – Zakład w Czyżewie,
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piątnicy,
- Mlekoop – zakłady w Grajewie i Kolnie,
- Mlekovita w Wysokiem Mazowieckiem,
- PEPEES S.A. w Łomży,

- EDPOL Food & Innovation sp. z o.o. w Łomży,
- Van Pur S.A. – Browar Łomża,
- Zakłady Spożywcze Bona sp. z o.o. w Łomży,
- Greenvit sp. z o.o. w Zambrowie,
- TMT sp. z o.o. w Łomży,
- Produkty Mleczarskie Bielec s.c. (Agnieszka i Marcin Bielec),
- Zakład Przetwórstwa Mięsnego JBB Import–Eksport J. Bałdyga w Łysych,
- Zakład Piekarniczo-Cukierniczy Kosakowski–Karwowski w Piątnicy,
- Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Łomży,
- Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny w Łomży,

a także laboratoria zakładowe, wybrane firmy audytorskie oraz jednostki certyfikujące współpracujące z uczelnią.

Różnorodność instytucji współpracujących z Akademią Łomżyńską zapewnia dostęp do zróżnicowanej infrastruktury technologicznej, laboratoryjnej i organizacyjnej, odpowiadającej specyfice poszczególnych segmentów sektora rolno-spożywczego. Znaczna część tych podmiotów stanowi stabilne i długofalowe zaplecze infrastrukturalne kierunku, umożliwiające systematyczną realizację praktyk zawodowych w warunkach zgodnych z założeniami programu studiów.

Szczegółowy wykaz instytucji współpracujących z Akademią Łomżyńską w zakresie organizacji praktyk zawodowych, wraz z informacjami dotyczącymi profilu działalności oraz branży, przedstawiono w Załączniku nr 5.2 do niniejszego raportu.

5.2. Infrastruktura i wyposażenie instytucji, w których prowadzone są zajęcia poza uczelnią oraz praktyki zawodowe

Dostęp do infrastruktury i wyposażenia poza Uczelnią jest odpowiedni, aby osiągać efekty uczenia się przypisane do zajęć z zakresu praktyki zawodowej, co można stwierdzić m.in. na podstawie sprawozdań studentów z praktyk zawodowych i ankiet wypełnianych przez studentów po realizacji praktyk zawodowych. Akceptacji miejsc, w których realizowana jest praktyka zawodowa dokonuje Koordynator praktyk zawodowych na podstawie wymagań określonych w programie praktyki zawodowej, wniosków z badania ankietowego przeprowadzonego wśród studentów po zakończeniu praktyki zawodowej, rozmów indywidualnych ze studentami, hospitacji zajęć w miejscu realizacji praktyki zawodowej. Szczegółowy wykaz miejsc realizacji praktyk zawodowych wraz z liczbą studentów odbywających praktyki w poszczególnych jednostkach w ostatnich latach znajduje się w Załączniku nr 5.3 do niniejszego raportu.

5.3. Dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnej (w tym Internetu, a także platformy e-learningowej, w przypadku, gdy na ocenianym kierunku prowadzone jest kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość) oraz stopień jej wykorzystania w procesie nauczania i uczenia się studentów, w szczególności w ramach kształcenia umiejętności praktycznych

Na terenie Akademii Łomżyńskiej zapewniony jest szerokopasmowy, bezprzewodowy dostęp do Internetu dla studentów, nauczycieli akademickich oraz pracowników administracji, realizowany w ramach sieci EDUROAM. Uczelnia posiada również dostęp do ogólnopolskich sieci naukowo-akademickich PIONIER oraz BIAMAN, co zapewnia stabilne i szybkie połączenie z innymi ośrodkami akademickimi oraz instytucjami naukowymi, niezbędne do prowadzenia zajęć dydaktycznych, w tym zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, a także do realizacji prac badawczych.

W budynkach dydaktycznych przy ul. Akademickiej 1 oraz ul. Akademickiej 14 zlokalizowane są infokioski multimedialne wyposażone w monitory dotykowe, głośniki, klawiatury ze znakami Braille’a, trackballe, czytniki kodów QR oraz dostęp do Internetu, co zapewnia dostępność infrastruktury informacyjno-komunikacyjnej również dla osób ze szczególnymi potrzebami.

Dodatkowo do dyspozycji studentów pozostają kawiarenki internetowe (dwie w budynku przy ul. Akademickiej 1 oraz jedna w budynku przy ul. Akademickiej 14), a na korytarzach budynków dydaktycznych zainstalowane są urządzenia wielofunkcyjne (drukarki, kserokopiarki, skanery), z których można korzystać po zalogowaniu się identyfikatorem uczelnianym. Zapewnia to studentom stały dostęp do zasobów informacyjnych oraz narzędzi informatycznych wspierających realizację procesu kształcenia.

Akademia Łomżyńska wykorzystuje Uniwersytecki System Obsługi Studiów (USOS) jako zintegrowane narzędzie informatyczne wspierające obsługę procesu dydaktycznego i administracyjnego. System USOS umożliwia m.in. rejestrację studentów, zapisy na zajęcia, wprowadzanie ocen, ewidencję efektów uczenia się, rozliczanie praktyk zawodowych, komunikację pomiędzy studentami i nauczycielami akademickimi oraz dostęp do dokumentacji przebiegu studiów. Każdy student oraz nauczyciel akademicki posiada indywidualne konto w systemie, a bieżąca komunikacja prowadzona jest również z wykorzystaniem modułu USOSMail.

Zastosowane rozwiązania informatyczne oraz platformy e-learningowe umożliwiają efektywne łączenie kształcenia teoretycznego realizowanego z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość z zajęciami praktycznymi prowadzonymi stacjonarnie w laboratoriach i halach technologicznych uczelni.

Platforma e-learningowa Moodle stanowi element infrastruktury dydaktycznej uczelni, umożliwiający udostępnianie materiałów dydaktycznych do wszystkich przedmiotów, w tym instrukcji do zajęć laboratoryjnych, wzorów sprawozdań, formularzy ćwiczeń, testów oraz zadań projektowych. Zapewniony dostęp do tych zasobów przed rozpoczęciem zajęć stacjonarnych umożliwia studentom odpowiednie przygotowanie do pracy laboratoryjnej oraz sprzyja efektywnemu wykorzystaniu specjalistycznej infrastruktury technicznej.

Technologie informacyjno-komunikacyjne wykorzystywane na kierunku obejmują również narzędzia wspierające kształcenie w zakresie systemów jakości i bezpieczeństwa żywności, w tym prowadzenie dokumentacji elektronicznej, wypełnianie formularzy auditowych, sporządzanie raportów z kontroli jakości oraz analizę wyników badań. Zapewnione zaplecze informatyczne umożliwia studentom nabywanie umiejętności związanych z wykorzystaniem narzędzi cyfrowych stosowanych w nowoczesnych zakładach przemysłu spożywczego, laboratoriach kontrolnych oraz jednostkach certyfikujących.

Studenci oraz nauczyciele akademicy korzystają również z systemu LEX, stanowiącego profesjonalną bazę informacji prawnych, która zapewnia dostęp do aktualnych aktów prawnych, orzecznictwa oraz komentarzy z zakresu prawa żywnościowego, bezpieczeństwa konsumenta oraz regulacji krajowych i unijnych dotyczących sektora rolno-spożywczego. Dostęp do tego narzędzia stanowi istotny element zaplecza informacyjnego kierunku, wspierający realizację zajęć oraz prac projektowych i dyplomowych.

Zastosowanie rozwiązań teleinformatycznych, takich jak Moodle, USOS, Microsoft Teams oraz LEX, tworzy spójne środowisko informatyczne wspierające proces kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Zapewniona infrastruktura umożliwia efektywną komunikację pomiędzy studentami a kadrą dydaktyczną, dostęp do zasobów dydaktycznych, realizację konsultacji oraz monitorowanie przebiegu studiów, niezależnie od miejsca i czasu.

Sale wykładowe są wyposażone w projektory multimedialne, tablice, komputery, nagłośnienie pozwalające wykładowcom prowadzić wykłady metodami wykorzystującymi nowoczesne technologie informacyjne. W laboratoriach językowych znajdują się głośniki, tablice multimedialne lub interaktywne, słuchawki z mikrofonem dla studentów i nauczyciela, komputerowe jednostki centralne Mentor, wizualizery.

5.4. Udogodnienia w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb studentów z niepełnosprawnością

Wszystkie budynki dydaktyczne zlokalizowane przy ul. Akademickiej 1, ul. Akademickiej 14 oraz ul. Wiejskiej 16 wyposażone są w podjazdy, windy, toalety dostosowane do potrzeb osób z ograniczoną mobilnością oraz utwardzone pola manewrowe przed wejściami. Drzwi wejściowe do budynków

znajdują się na poziomie chodnika, a przy wybranych wejściach wykonano pochylnie umożliwiające wygodny i bezpieczny dostęp.

Przy budynkach dydaktycznych wydzielono łącznie 16 miejsc parkingowych dla osób z niepełnosprawnościami, zlokalizowanych w bezpośrednim sąsiedztwie wejść (w odległości ok. 20 metrów). Korytarze oraz drogi komunikacyjne w budynkach są szerokie, pozbawione progów i barier architektonicznych, a podłogi w salach dydaktycznych nie posiadają zróżnicowań poziomu.

Salę wykładową wyposażono w stanowiska umożliwiające swobodny wjazd wózkiem inwalidzkim, natomiast na każdej kondygnacji budynków dydaktycznych znajduje się co najmniej jedno pomieszczenie sanitarno-higieniczne dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Zastosowane rozwiązania architektoniczne i funkcjonalne umożliwiają studentom z niepełnosprawnościami samodzielne i pełne uczestnictwo w zajęciach dydaktycznych oraz korzystanie z infrastruktury uczelni.

W ciągach komunikacyjnych zamontowano przegrody szklane oznaczone pasami ostrzegawczymi, ułatwiającymi poruszanie się osobom słabowidzącym. W budynkach dydaktycznych przy ul. Akademickiej 1 oraz ul. Akademickiej 14 zainstalowano infokioski multimedialne wyposażone w monitory dotykowe, głośniki, klawiatury ze znakami Braille'a, trackballe, czytniki kodów QR oraz dostęp do Internetu. Systemy operacyjne infokiosków posiadają wbudowane funkcje ułatwień dostępu, w tym m.in. możliwość powiększania obrazu, zmiany kontrastu i kolorystyki, filtrowania barw dla osób z daltonizmem, obsługi kursora o zwiększonym rozmiarze oraz odczytu treści za pomocą czytnika głosowego.

Biblioteka oraz czytelnia Akademii Łomżyńskiej są w pełni dostępne dla osób z niepełnosprawnościami i posiadają bezprogowe wejścia oraz stanowiska umożliwiające wjazd wózkiem inwalidzkim. W czytelni dostępne są specjalistyczne urządzenia, w tym drukarka, monitor oraz notatnik brajlowski. Studenci mają również zapewniony zdalny dostęp do części zasobów bibliotecznych, co umożliwia korzystanie z księgozbioru bez konieczności fizycznej obecności na uczelni.

W Domu Studenta wjazd na pierwsze piętro umożliwia platforma przychodowa, a dwa pokoje mieszkalne zostały dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową. Osoby poruszające się na wózkach inwalidzkich mają zapewniony dostęp do wszystkich pomieszczeń zlokalizowanych na parterze oraz pierwszym piętrze budynku.

Salę wykładową wyposażono w ergonomiczne krzesła oraz stoły o regulowanej wysokości, co umożliwia komfortowe uczestnictwo w zajęciach osobom z ograniczoną sprawnością ruchową. Zajęcia dla studentów z niepełnosprawnością ruchową planowane są w najbardziej dostępnych salach dydaktycznych, najczęściej zlokalizowanych w jednym budynku, co ogranicza konieczność przemieszczania się pomiędzy obiektami.

Dla osób niedosłyszących zajęcia organizowane są w salach wyposażonych w pętle indukcyjne wspomagające słyszenie, natomiast studenci słabowidzący mają zapewniony dostęp do materiałów dydaktycznych w powiększonej czcionce lub w wersji elektronicznej oraz uczestniczą w zajęciach prowadzonych w salach wyposażonych w duże monitory interaktywne.

Rozwój i doposażenie infrastruktury dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami realizowane są m.in. w ramach projektu „Uczelnia dostępna II” (POWR.03.05.00-00-A068/20), współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014–2020. Projekt o wartości 3 947 010,85 zł (w tym 3 825 630,85 zł dofinansowania ze środków UE) umożliwił m.in. doposażenie sal dydaktycznych w pętle indukcyjne, dostosowanie dziekanatów i portierni, zakup infoboksów z funkcjonalnościami dla osób z niepełnosprawnościami oraz wdrożenie rozwiązań technicznych zwiększających bezpieczeństwo i dostępność infrastruktury uczelni, w tym procedur ewakuacji osób z ograniczoną mobilnością.

Przy budynkach Uczelni znajdują się przystanki autobusowe. Wszystkie pojazdy zatrzymujące się na przystankach zlokalizowanych w pobliżu Uczelni wyposażone są w obniżany pomost umożliwiający wjazd studentom poruszającym się na wózkach inwalidzkich.

W ramach realizacji projektów finansowanych ze środków BP i UE (w ramach projektu POKL.04.01.02 00-047/11 „Zaprogramuj swoją przyszłość – kierunki zamawiane w Łomży”) Uczelnia zakupiła wyposażenie dla osób z niepełnosprawnością m.in.:

- 3 komplety systemu wspomagania słyszenia,
- pętla indukcyjna PLS – 10,
- monitor brajlowski,
- drukarka brajlowska,
- notatnik brajlowski.

W trakcie realizacji projektu zakupiono bezprzewodową klawiaturę z touchpadem. W ramach projektu POKL.04.01.02-00-107/12 „Zostań inżynierem – kierunki zamawiane w PWSliP w Łomży” zakupiono także 3 pętle indukcyjne wraz z dodatkowym wyposażeniem dla studentów słabosłyszących oraz głuchoniemych. W roku 2020 r. Uczelnia rozpoczęła także realizację projektu „PWSliP w Łomży- dostępna i bez barier”. Pozyskane w ramach projektu środki przyczynią się do poprawy dostępności Uczelni pod kątem osób z niepełnosprawnością. Podkreślić należy, że wprowadzone udogodnienia będą do wykorzystania przez wszystkich, także pełnosprawnych studentów i podniosą potencjał oraz prestiż uczelni. Projekt przewidywał wsparcie zmian organizacyjnych oraz podnoszenie świadomości i kompetencji kadry Uczelni z zakresu niepełnosprawności poprzez realizację działań mających na celu zapewnienie przez Uczelnię:

- 1) dostępności komunikacyjnej,

- 2) dostępności architektonicznej,
- 3) administrowanych stron internetowych,
- 4) narzędzi informatycznych,
- 5) procedur w kształceniu na poziomie wyższym,
- 6) wprowadzenia do programów studiów modyfikacji zapewniających ich dostępność dla studentów z niepełnosprawnością.

Dzięki środkom z UE większa liczba sal dydaktycznych została wyposażona w pętle indukcyjne. Narzędzia wspomagające słuch umieszczono również w miejscach bezpośredniej obsługi kandydata i studenta (dziekanatach, portierniach). W celu poprawy bezpieczeństwa studentów będących osobami z niepełnosprawnością Uczelnia zakupiła materace i krzesła ewakuacyjne a także opracowała procedurę umożliwiającą sprawną ewakuację osób z niepełnosprawnością. Ponadto zakupiono infokioski z funkcjonalnościami dla studentów z niepełnosprawnością. Infoboksy umieszczono na parterach w budynkach przy ul. Akademickiej 1, Akademickiej 14, Wiejskiej 16A.

Informacje na temat działań podejmowanych przez Uczelnię w celu zwiększenia jej dostępności dla osób z niepełnosprawnością przedstawione zostały w filmie umieszczonym na uczelnianym kanale Youtube:

https://www.youtube.com/watch?v=m9YBQQJF4&ab_channel=AkademiaNaukStosowanychw%C5%81om%C5%BCy.

Dodatkowo w ramach projektu „Akademia Łomżyńska dostępna plus” planowany jest wzrost dostępności w 8 obszarach (struktura organizacyjna, dostępność architektoniczna, dostępność informacyjno-komunikacyjna, dostępność cyfrowa, technologie, procedury, usługi wspierające edukację, działania podnoszące świadomość niepełnosprawności) Akademii Łomżyńskiej dla osób ze szczególnymi potrzebami (w tym osób z niepełnosprawnościami). Działania zaplanowane w projekcie znacząco przyczynią się do zwiększenia poziomu niezależności studentów będących osobami z niepełnosprawnością, poprawią komunikację i umożliwią uczestnictwo OzN w wielu dziedzinach życia akademickiego. Dzięki nim, osoby z niepełnosprawnościami będą mogły osiągnąć swoje cele zawodowe, edukacyjne i społeczne, co przyczyni się do większej równości i włączenia społecznego. Uczelnia w ramach projektu zakupi okulary dla studentów niewidomych i słabowidzących, które będą pełniły funkcję wirtualnego asystenta, przekazującego informacje o przedmiotach i osobach, których student samodzielnie nie może zobaczyć. Podobną rolę dla osób z dysfunkcjami dłoni i rąk będą spełniały okulary do sterowania komputerem przy pomocy wzroku. Budynki Uczelni zostaną wyposażone w fakturowe oznaczenia nawierzchni, nowe kontrastowe oznaczenia schodów, plany tyflograficzne, które znacząco ułatwią poruszanie się w budynkach osobom mającym problemy z orientacją przestrzenną, są niewidome lub słabowidzące.

W projekcie przewidziano również zakup robotów do komunikacji w czasie rzeczywistym, które będą reprezentować nieobecnego na zajęciach studenta. Student będzie mógł poruszać głową robota tak, aby widzieć obraz z innego miejsca sali, zgłosić chęć zabrania głosu lub zasygnalizować chęć bycia wyłącznie obserwatorem. Użytkownik robota będzie się czuł tak, jakby uczestniczył w zajęciach razem ze swoimi kolegami i koleżankami z roku. Wniosek o dofinansowanie zakłada także zakup symulatora VR wystąpień publicznych. Symulator umożliwi ćwiczenie przemówień w bezpiecznych warunkach i pozwoli na przełamanie lęku osobom ze szczególnymi potrzebami, które boją się mówić. W projekcie uwzględniono zakup windy do domu studenta, zgodnie z koncepcją projektowania uniwersalnego, dzięki czemu każdy student będzie miał możliwość dostać się na każdą kondygnację budynku.

Projekt zakłada zakup księżkomatu z funkcjonalnościami dla osób z niepełnosprawnościami zapewniający dostęp do księgozbioru w dogodnym dla nich terminie, bez ograniczeń związanych z godzinami otwarcia biblioteki. W ramach projektu powstanie strefa rekreacyjna dostosowana do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, która zapewni komfortowy wypoczynek dla studentów uczelni, umożliwiając organizację spotkań i grillowanie na świeżym powietrzu. Studenci z niepełnosprawnościami będą czuli się swobodnie w przestrzeni, która jest im znana i zapewni im możliwość odpoczynku i integracji z rówieśnikami. Dostępność strefy relaksu z altaną oraz grillem na uczelni ma służyć zapewnieniu warunków do pełnego uczestnictwa w życiu uczelni i społeczności akademickiej dla osób ze szczególnymi potrzebami, w tym osób z niepełnosprawnościami.

5.5. Dostępność infrastruktury, w tym oprogramowania specjalistycznego i materiałów dydaktycznych, w celu wykonywania przez studentów zadań wynikających z programu studiów w ramach pracy własnej

Studenci kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności mają zapewniony szeroki dostęp do infrastruktury dydaktycznej Akademii Łomżyńskiej, umożliwiającą realizację pracy własnej oraz samodzielne wykonywanie zadań wynikających z programu studiów. W porozumieniu z prowadzącymi zajęcia studenci mogą korzystać z sal wykładowych, ćwiczeniowych, pracowni komputerowych oraz laboratoriów, w szczególności w godzinach wolnych od planowych zajęć dydaktycznych.

Harmonogram udostępniania sal i laboratoriów ustalany jest w sposób umożliwiający bezkolizyjną realizację pracy własnej studentów, z zapewnieniem bezpieczeństwa, nadzoru merytorycznego oraz przestrzegania obowiązujących procedur.

Podstawą korzystania z infrastruktury uczelnianej jest Regulamin korzystania z infrastruktury badawczej Akademii Łomżyńskiej (**Załącznik nr 4.25**), który określa zasady rezerwacji pomieszczeń i aparatury, odpowiedzialność za sprzęt oraz obowiązek przestrzegania przepisów BHP. Regulamin dopuszcza możliwość realizacji pracy własnej studentów w laboratoriach i pracowniach komputerowych po wcześniejszym uzgodnieniu z opiekunem lub kierownikiem jednostki dydaktycznej.

Zasady te zapewniają równy i przejrzysty dostęp studentów do infrastruktury uczelni oraz wspierają samodzielną realizację zadań wynikających z programu studiów.

W ramach pracy własnej studenci mogą korzystać z wyposażenia Hali Technologicznej oraz laboratoriów specjalistycznych, w tym laboratoriów mikrobiologicznych, chemicznych, sensorycznych, reologicznych, analizy instrumentalnej oraz badania właściwości fizycznych żywności. Uczelnia zapewnia dostęp do nowoczesnych stanowisk pomiarowych oraz urządzeń wykorzystywanych w przemyśle spożywczym i jednostkach kontroli jakości.

Realizacja pracy własnej w tych laboratoriach umożliwia studentom rozwijanie umiejętności analitycznych i praktycznych, prowadzenie pomiarów i analiz, opracowywanie wyników badań, przygotowywanie raportów i sprawozdań, a także doskonalenie kompetencji badawczych i inżynierskich zgodnie z efektami uczenia się określonymi w programie studiów.

Studenci mają również możliwość korzystania z pracowni komputerowych wyposażonych w specjalistyczne oprogramowanie wspierające analizę i kontrolę jakości żywności, w tym programy statystyczne, arkusze kalkulacyjne oraz aplikacje do opracowywania wyników analiz chemicznych, mikrobiologicznych i sensorycznych. W pracowniach dostępne są m.in. pakiety biurowe Microsoft Office (Excel, Access), oprogramowanie statystyczne Statistica oraz środowiska analityczne typu R, wykorzystywane do opracowywania, analizy i wizualizacji danych pomiarowych. Studenci mogą również korzystać z wybranych aplikacji branżowych oraz narzędzi open-source wspierających analizę procesów technologicznych i kontrolę jakości żywności.

Materiały dydaktyczne niezbędne do realizacji pracy własnej, w tym instrukcje do ćwiczeń, opisy metod badawczych, zestawy danych oraz materiały projektowe, udostępniane są studentom w formie elektronicznej za pośrednictwem uczelnianej platformy e-learningowej, co umożliwia samodzielne przygotowanie do zajęć laboratoryjnych oraz opracowywanie projektów i prac dyplomowych.

Z infrastruktury informatycznej i oprogramowania korzystają również studenci studiów niestacjonarnych oraz uczestnicy zajęć prowadzonych w formule hybrydowej. W przypadku przedmiotów realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość materiały dydaktyczne, dane do opracowań oraz instrukcje laboratoryjne udostępniane są w wersji cyfrowej, a prowadzący zapewniają możliwość konsultacji online.

Zapewniony dostęp do infrastruktury dydaktycznej, laboratoriów specjalistycznych oraz oprogramowania branżowego umożliwia studentom kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności samodzielną realizację zadań wynikających z programu studiów oraz rozwijanie umiejętności praktycznych, analitycznych i badawczych zgodnych z profilem kierunku i wymaganiami rynku pracy.

5.6. System biblioteczno-informacyjny uczelni, w tym dostęp do aktualnych zasobów informacji naukowej w formie tradycyjnej i elektronicznej, o zasięgu międzynarodowym oraz zakresie dostosowanym do potrzeb wynikających z procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku, w tym w szczególności dostęp do piśmiennictwa zalecanego w sylabusach

Biblioteka Akademii Łomżyńskiej mieści się w budynku przy ul. Akademickiej 1. Jej całkowita powierzchnia wynosi 235 m² i obejmuje czytelnię z wypożyczalnią, magazyn książek, pokój biurowy oraz pomieszczenie opracowania zbiorów. Biblioteka czynna jest od poniedziałku do czwartku w godzinach 8.00–15.00, w piątki w godzinach 8.00–18.00 oraz w soboty zjazdowe od 8.00 do 15.00, co zapewnia dostęp do jej zasobów studentom wszystkich form studiów. Zespół biblioteki tworzą trzy osoby zatrudnione w pełnym wymiarze godzin, posiadające wykształcenie wyższe i kwalifikacje bibliotekarskie.

Zbiory biblioteczne są systematycznie rozwijane od momentu powstania uczelni w 2004 roku i obejmują obecnie 16 333 woluminy książek, 5 693 woluminy czasopism, 1 246 dokumentów cyfrowych oraz 7 348 tytułów książek elektronicznych w czytelni IBUK Libra. Tematyka zbiorów odpowiada kierunkom kształcenia realizowanym na uczelni, w tym kierunkowi Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, i obejmuje zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności, mikrobiologii, toksykologii, systemów zarządzania jakością, prawa żywnościowego, technologii przetwórstwa oraz oceny ryzyka. Zakupy nowych pozycji dokonywane są w ścisłym porozumieniu z nauczycielami akademickimi prowadzącymi zajęcia, tak aby zapewnić studentom dostęp do literatury wskazanej w sylabusach. Szczegółowy wykaz literatury zalecanej i dostępnej w Bibliotece Akademii Łomżyńskiej przedstawiono w (**Załączniku nr 5.4**). Zbiory elektroniczne, w tym dostęp do platformy IBUK Libra, obejmują również publikacje autorów zagranicznych oraz aktualne pozycje anglojęzyczne, wykorzystywane w kształceniu na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

Biblioteka prenumeruje czasopisma branżowe i specjalistyczne, m.in. *Bezpieczeństwo Żywności w Praktyce*, *Food Forum*, *Gospodarka Mięsna*, *Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny*, *Przemysł Spożywczy*, *Przegląd Gastronomiczny*, *Przegląd Piekarski i Cukierniczy* oraz *Food Lex*. Oferuje również dostęp do zasobów elektronicznych w ramach Wirtualnej Biblioteki Nauki (Elsevier, Springer, Wiley, EBSCO), Cyfrowej Wypożyczalni Publikacji Naukowych Academica oraz Polskiej Bibliografii Lekarskiej, co umożliwia korzystanie z aktualnych źródeł wiedzy o zasięgu międzynarodowym. Dodatkowo studenci i pracownicy mają dostęp do portalu LEX, stanowiącego cenne źródło informacji z zakresu prawa żywnościowego, systemów jakości i przepisów sanitarnych.

Biblioteka prowadzi również działania wspierające samokształcenie studentów, w tym szkolenia z zakresu wyszukiwania informacji naukowej i korzystania z zasobów elektronicznych, takich jak bazy danych czy platforma IBUK Libra. Zajęcia wprowadzające w zasady pracy z elektronicznymi źródłami

wiedzy stanowią obowiązkowy element programu adaptacyjnego dla studentów pierwszego roku, a dla pozostałych roczników biblioteka organizuje cykliczne konsultacje tematyczne. Dzięki temu studenci kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności potrafią samodzielnie wyszukiwać, selekcjonować i krytycznie analizować informacje naukowe niezbędne do realizacji prac dyplomowych i projektów badawczych.

W bibliotece znajduje się siedem stanowisk komputerowych, w tym sześć z bezpośrednim dostępem do katalogu biblioteki oraz jedno przeznaczone do pracy w systemie Academica. Czytelnicy mogą również korzystać z własnych laptopów z dostępem do sieci bezprzewodowej Wi-Fi. Biblioteka funkcjonuje w oparciu o nowoczesny system biblioteczny KOHA, który umożliwia elektroniczne rezerwowanie książek, przedłużanie terminów wypożyczeń oraz otrzymywanie powiadomień o dostępności publikacji. Katalog biblioteki jest w pełni dostępny online, co ułatwia korzystanie z zasobów również studentom uczestniczącym w zajęciach realizowanych w formule zdalnej lub hybrydowej.

Władze uczelni oraz nauczyciele akademicy współpracują z biblioteką w zakresie bieżącego gromadzenia i aktualizacji zbiorów. Weryfikacja zgodności literatury wskazanej w sylabusach z zasobami bibliotecznymi odbywa się w ramach posiedzeń Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia. W najbliższych latach planowany jest dalszy rozwój zasobów cyfrowych, w tym rozszerzenie dostępu do międzynarodowych baz danych obejmujących tematykę bezpieczeństwa żywności, prawa żywnościowego, analizy ryzyka oraz nowoczesnych metod analitycznych i kontroli jakości produktów spożywczych.

System biblioteczno-informacyjny Akademii Łomżyńskiej w pełni odpowiada potrzebom dydaktycznym kierunku i umożliwia realizację efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności analitycznych oraz kompetencji samokształcenia, zgodnie z wymaganiami programu studiów.

Biblioteka AŁ pracuje w oparciu o system biblioteczny KOHA, który oprócz podstawowych funkcji, umożliwia przez stronę internetową rezerwację książek, przedłużenie przez czytelnika okresu wypożyczenia, powiadamianie czytelników e-mailem o zbliżającym się terminie zwrotu oraz dostępności zarezerwowanej książki. Podstawowym źródłem informacji o zbiorach jest katalog elektroniczny dostępny dla wszystkich użytkowników mających dostęp do Internetu <https://koha.ansl.edu.pl/>.

Do czasopism i księgozbioru podręcznego w czytelni użytkownicy mają bezpośredni dostęp, mogą też korzystać z katalogu lub osobistej informacji u bibliotekarza. Na dzień 12.11.2025 r. zasoby biblioteczne obejmują- 16 333 woluminów książek, 5 862 woluminów czasopism, 124 dokumentów cyfrowych oraz 7 348 tytułów książek elektronicznych w czytelni IBUK LIBRA. Zbiory zgromadzone w bibliotece są zgodne z kierunkami studiów oraz realizowanymi ścieżkami rozwoju. O konieczności zakupu nowych pozycji bibliotecznych wykładowcy informują Kierownika Zakładu lub kontaktują się

bezpośrednio z Kierownikiem Biblioteki. Dodatkowo, przed rozpoczęciem każdego semestru pracownik Biblioteki Akademii Łomżyńskiej przypomina prowadzącym zajęcia dydaktyczne o możliwości zgłaszania propozycji książek do zakupu.

Nauczyciele akademicki, we współpracy z Biblioteką Akademii Łomżyńskiej, podejmują działania mające na celu zapewnienie dostępności literatury wskazywanej w sylabusach zajęć. W sylabusach podawana jest literatura podstawowa oraz uzupełniająca.

Zgodnie z Instrukcją uzupełniania sylabusu w systemie USOSweb (**Załącznik nr 5.5**), przewidziana jest możliwość wskazywania przy pozycjach literatury podstawowej informacji dotyczących ich dostępności, w tym baz, w których dana pozycja jest udostępniona (m.in. baza KOHA, baza IBUK Libra oraz e-zasoby Biblioteki).

Literatura uzupełniająca nie ma charakteru obowiązkowego, w związku z czym jej dostępność w Bibliotece może być ograniczona.

Biblioteka prowadzi aktywną współpracę z nauczycielami akademickimi i studentami. Organizuje szkolenie biblioteczne dla nowoprzyjętych studentów, informuje o szkoleniach zewnętrznych takich jak webinaria Elsevier z zakresu wykorzystywania funkcji SciVal, Profil Autora w PBN, szkolenia przygotowane przez Ebsco czy IBUK Libra. Warto podkreślić, że informacje o szkoleniach otrzymują również studenci AŁ. Ponadto, Kierownik Biblioteki zachęca do planowania seminarium dyplomowego w bibliotece AŁ, w ramach którego bibliotekarze rozwijają w studentach umiejętność właściwego wyszukiwania materiałów do pracy dyplomowej poprzez katalog biblioteczny i katalogi on-line, a także wyjaśniają w jaki sposób korzystać z baz danych w celu wyszukiwania informacji związanych z tematem pracy. Zainteresowani studenci i wykładowcy otrzymują również kody PIN do czytelni IBUK Libra umożliwiające dostęp spoza Uczelni do pozycji zakupionych przez bibliotekę.

5.7. Sposoby, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia bazy dydaktycznej i naukowej oraz systemu biblioteczno-informacyjnego, a także udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów

Baza dydaktyczna i naukowa oraz system biblioteczno-informacyjny są stale rozwijane i udoskonalane przede wszystkim dzięki systematycznemu zgłaszaniu przez nauczycieli akademickich potrzeb dotyczących ich modernizacji i doposażenia. Na początku każdego roku kalendarzowego nauczyciele, za pośrednictwem kierowników katedr i zakładów, przekazują Władzom Wydziału informacje o konieczności modernizacji sal, uzupełnienia wyposażenia lub zakupu nowoczesnych pomocy dydaktycznych, a zestawione zapotrzebowanie trafia następnie do Rektora, który dokonuje analizy i decyduje o uwzględnieniu poszczególnych pozycji w planie finansowym Uczelni. Nowe potrzeby mogą być również zgłaszane w ciągu roku akademickiego, a ich realizacja zależy od zakresu zmian oraz dostępnych środków finansowych. W sytuacji pojawienia się konkursów na doposażenie

uczelni Uczelnia analizuje aktualne potrzeby i, przystępując do konkursu, uwzględnia wnioski zgłaszane wcześniej przez nauczycieli akademickich.

Monitorowanie, ocena oraz doskonalenie bazy dydaktycznej, naukowej i systemu biblioteczno-informacyjnego na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności stanowią integralny element systemu zapewniania jakości kształcenia funkcjonującego w Akademii Łomżyńskiej. Zadania w tym zakresie realizują Uczelniana Rada ds. Jakości Kształcenia (URJK) oraz Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia Wydziału Nauk o Zdrowiu, które dokonują systematycznej analizy adekwatności infrastruktury do realizacji programu studiów oraz osiągnięcia efektów uczenia się.

URJK opracowała i wdrożyła kwestionariusz ankiety służącej ocenie infrastruktury dydaktycznej uczelni, laboratoriów, systemu biblioteczno-informacyjnego, strony internetowej oraz obsługi administracyjnej. Badania ankietowe prowadzone są cyklicznie, a ich zakres obejmuje m.in. dostępność i stan wyposażenia sal dydaktycznych i laboratoriów, funkcjonowanie biblioteki oraz dostęp do zasobów informacyjnych i elektronicznych. Uzyskane wyniki stanowią podstawę do podejmowania działań projakościowych, w tym modernizacji infrastruktury, doposażania laboratoriów oraz aktualizacji zasobów bibliotecznych.

W roku akademickim 2022/2023 przeprowadzono badania ankietowe obejmujące ocenę infrastruktury dydaktycznej, systemu biblioteczno-informacyjnego, strony internetowej oraz obsługi administracyjnej. Badania realizowane były w podziale na wydziały, w tym Wydział Nauk o Zdrowiu, do którego od 1 listopada 2025 r. został włączony kierunek Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności (wcześniej prowadzony na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych). Analiza wyników została zawarta w sprawozdaniu z działalności URJK oraz w dokumentacji wydziałowej (**Załącznik nr 5.6 i Załącznik nr 5.7**). Wyniki ankiet wskazują na pozytywną ocenę dostępności i jakości infrastruktury uczelni oraz wysoką ocenę obsługi administracyjnej studentów.

Wnioski z prowadzonych badań są omawiane podczas posiedzeń URJK oraz Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia i stanowią podstawę do planowania działań doskonalących, w tym modernizacji sprzętu, doposażania laboratoriów, rozwoju zasobów bibliotecznych oraz usprawnień organizacyjnych. W proces oceny i doskonalenia infrastruktury włączani są studenci, nauczyciele akademicy oraz przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego współpracujący z uczelnią, w tym interesariusze zewnętrzni reprezentowani m.in. w Radzie Praktyków. Systematyczny monitoring, analiza opinii interesariuszy oraz bieżąca współpraca z partnerami zewnętrznymi umożliwiają dostosowywanie bazy dydaktycznej i bibliotecznej do aktualnych potrzeb kierunku oraz zapewniają realizację procesu kształcenia zgodnie z wymogami jakościowymi i standardami Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Wyniki analiz i rekomendacje formułowane przez URJK oraz Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia są każdorazowo uwzględniane w planowaniu zakupów aparatury, modernizacji

infrastruktury oraz aktualizacji zasobów bibliotecznych, co zapewnia ciągłość procesu doskonalenia bazy dydaktycznej.

5.8. Spełnienie reguł i wymagań w zakresie infrastruktury dydaktycznej i naukowej, zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie m.in. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w m.in. 68 ust. 1 powołanej ustawy

Nie dotyczy kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności

Zalecenia dotyczące kryterium 5 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 5 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	-	-

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 5:

.....

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

6.1. Zakres i formy współpracy uczelni z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym z pracodawcami oraz jej wpływ na koncepcję kształcenia, efekty uczenia się, program studiów i jego realizację, w tym realizację praktyk zawodowych

W Akademii Łomżyńskiej współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym stanowi jeden z kluczowych elementów systemu zapewniania jakości kształcenia oraz integralną część strategii rozwoju uczelni. Kierunek Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności został zaprojektowany i jest realizowany w ścisłym powiązaniu z potrzebami branży spożywczej, laboratoriów kontroli jakości, instytucji urzędowego nadzoru oraz jednostek certyfikujących systemy bezpieczeństwa żywności.

Celem współpracy jest zapewnienie zgodności koncepcji kształcenia, efektów uczenia się oraz treści programowych z aktualnymi wymaganiami rynku pracy, w szczególności w obszarach: kontroli jakości żywności, oceny zgodności, audytów systemów jakości, certyfikacji oraz urzędowego nadzoru

nad bezpieczeństwem żywności. Wnioski płynące ze współpracy z interesariuszami zewnętrznymi wykorzystywane są w procesie doskonalenia programu studiów, doborze metod dydaktycznych oraz organizacji praktyk zawodowych, co wzmacnia praktyczny profil kształcenia.

Na poziomie kierunku i wydziału funkcjonują organy doradczo-konsultacyjne: Rada Programowa kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, powołana Zarządzeniem Nr 129/2025 Rektora AŁ z dnia 30 grudnia 2025 r., (**Załącznik nr 6.1**) oraz Rada Praktyków Wydziału Nauk o Zdrowiu, powołana Zarządzeniem Nr 7/2025 Rektora AŁ z dnia 20 stycznia 2025 r., (**Załącznik nr 6.2**). Rada Programowa skupia nauczycieli akademickich, przedstawiciela studentów oraz interesariusza zewnętrznego reprezentującego branżę przetwórstwa spożywczego (Greenvit Sp. z o.o.) i pełni funkcję opiniodawczo-doradczą w zakresie koncepcji kształcenia, efektów uczenia się oraz struktury programu studiów. Rada Praktyków stanowi forum stałej współpracy z przedstawicielami przemysłu spożywczego oraz instytucji otoczenia branżowego i umożliwia bieżące konsultowanie potrzeb rynku pracy. Rekomendacje formułowane przez Radę Programową i Radę Praktyków stanowią podstawę do okresowej aktualizacji kart przedmiotów, metod dydaktycznych oraz zakresu zajęć praktycznych realizowanych na kierunku.

Po przeniesieniu kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności z Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych na Wydział Nauk o Zdrowiu (1 listopada 2025 r.) zachowano ciągłość współpracy z dotychczasowymi partnerami z sektora rolno-spożywczego, a jednocześnie rozszerzono współdziałanie o laboratoria badawcze, instytucje urzędowej kontroli oraz jednostki certyfikujące systemy jakości i bezpieczeństwa żywności. Zmiana strukturalna nie wpłynęła negatywnie na relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym, lecz umożliwiła ich dalszy rozwój i lepsze powiązanie z profilem zdrowotnym wydziału.

Kierunek rozwija się w ścisłym powiązaniu z przedsiębiorstwami i instytucjami działającymi w regionie, wśród których znajdują się m.in.: OSM Piątnica, SM „MlekoPol”, SM „Mlekovita”, PEPEES S.A., EDPOL Food & Innovation Sp. z o.o., Van Pur S.A. – Browar w Łomży, Zakłady Spożywcze „Bona” Sp. z o.o., Greenvit Sp. z o.o., TMT Sp. z o.o., Zakłady Mięsne „JBB”, Zakłady Mięsne Zakrzewscy, a także instytucje urzędowego nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, w tym Powiatowy Inspektorat Weterynarii oraz Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Łomży. Współpraca ma charakter wieloaspektowy i obejmuje m.in. organizację praktyk zawodowych, wizyt studyjnych, udział przedstawicieli branży w zajęciach dydaktycznych w charakterze praktyków, konsultowanie treści programowych oraz proponowanie tematów prac dyplomowych o charakterze aplikacyjnym.

Praktyki zawodowe, realizowane w szóstym semestrze studiów, stanowią kluczowy element programu kształcenia i są systematycznie weryfikowane pod kątem zgodności z efektami uczenia się. Koordynator praktyk z Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności utrzymuje stały kontakt z opiekunami zakładowymi, dokonuje wizytacji miejsc praktyk oraz analizuje informacje zwrotne dotyczące poziomu przygotowania studentów do pracy w warunkach przemysłowych i kontrolnych.

Wszystkie instytucje przyjmujące studentów na praktyki funkcjonują zgodnie z wdrożonymi systemami bezpieczeństwa i jakości żywności (HACCP, ISO 22000, IFS, BRC), co umożliwia studentom zdobywanie doświadczenia w rzeczywistym środowisku zawodowym. Opinie pracodawców oraz wnioski z realizacji praktyk są omawiane na posiedzeniach Zakładu i wykorzystywane w procesie doskonalenia programu studiów, w tym doprecyzowania treści kształcenia i efektów uczenia się. Powyższe formy współpracy zapewniają spójność pomiędzy koncepcją kształcenia, zakładanymi efektami uczenia się a realnymi wymaganiami środowiska zawodowego, co potwierdza praktyczny i aplikacyjny charakter kierunku.

Kierunek korzysta również z doświadczeń wynikających ze współpracy naukowo-badawczej z przemysłem spożywczym. Pracownicy Zakładu realizują projekty o charakterze aplikacyjnym oraz prace rozwojowe na rzecz przedsiębiorstw, ukierunkowane na rozwiązywanie konkretnych problemów technologicznych i jakościowych, m.in. w zakresie optymalizacji procesów suszenia i proszkowania, doskonalenia metod analitycznych oraz usprawniania organizacji procesów technologicznych w zakładach spożywczych.

Rezultaty realizowanych prac dokumentowane są w formie raportów technologicznych, wyników badań analitycznych oraz kart aplikacji produktu (**Załącznik nr 4.9**) i wykorzystywane w dydaktyce jako studia przypadków, zadania projektowe oraz baza do realizacji prac inżynierskich, co wzmacnia praktyczny i aplikacyjny wymiar kształcenia.

W ostatnich latach współpraca została rozszerzona także o formy partnerstwa sponsorskiego i patronackiego. Zakłady Mięsne Zakrzewscy objęły patronat nad ogólnopolskim konkursem wiedzy „FoodExpert”, organizowanym przez Zakład Technologii i Bezpieczeństwa Żywności. Wcześniej partnerem kampanii edukacyjnej „Bezpieczeństwo Żywności” był Sokołów S.A. Inicjatywy te potwierdzają trwały charakter relacji kierunku z otoczeniem gospodarczym oraz realne zaangażowanie przedsiębiorstw w działania na rzecz praktycznego kształcenia studentów.

Dodatkowym kanałem współpracy i pozyskiwania informacji zwrotnej jest organizowany przez Zakład „Dzień z Absolwentem”, stanowiący forum wymiany doświadczeń pomiędzy absolwentami, studentami oraz przedstawicielami pracodawców. Spotkania te umożliwiają pozyskiwanie informacji dotyczących losów zawodowych absolwentów, stopnia wykorzystania kompetencji zdobytych w trakcie studiów oraz rekomendacji zmian w programie studiów, co wspiera proces doskonalenia kształcenia. Informacje pozyskiwane podczas spotkań z absolwentami potwierdzają adekwatność profilu kształcenia do potrzeb rynku pracy, w szczególności w zakresie zatrudnienia w laboratoriach kontroli jakości, zakładach przemysłu spożywczego oraz instytucjach nadzorczych.

6.2. Sposoby, częstości i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji

Ścisła współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym stanowi jeden z podstawowych celów strategii rozwoju Akademii Łomżyńskiej i znajduje bezpośrednie odzwierciedlenie w realizacji kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Monitorowanie, ocena i doskonalenie tej współpracy mają charakter systemowy i ciągły oraz są prowadzone w modelu cyklicznym (planowanie – realizacja – ocena – doskonalenie), co umożliwia bieżące reagowanie na zmieniające się potrzeby rynku pracy oraz aktualizację treści kształcenia i form współdziałania z partnerami zewnętrznymi.

Proces monitorowania realizowany jest na kilku poziomach: przez Radę Programową kierunku, Radę Praktyków Wydziału Nauk o Zdrowiu, Zakład Technologii i Bezpieczeństwa Żywności, Koordynatora praktyk zawodowych oraz Biuro Karier i Kształcenia Ustawicznego. Zakres monitoringu obejmuje w szczególności: adekwatność form współpracy do profilu i celów kształcenia, jakość i użyteczność praktyk zawodowych, aktualność treści programowych (w tym zajęć praktycznych) oraz skuteczność przygotowania absolwentów do podjęcia pracy w sektorze bezpieczeństwa i jakości żywności.

Rada Programowa kierunku oraz Rada Praktyków dokonują co najmniej raz w roku przeglądu wniosków płynących od interesariuszy zewnętrznych, w tym pracodawców, praktyków i absolwentów, oraz formułują rekomendacje dotyczące zmian w programie studiów. Konsultacje prowadzone są zarówno podczas posiedzeń stacjonarnych, jak i w trybie zdalnym (telefonicznie i mailowo). Zgłaszane uwagi dotyczą m.in. zakresu i organizacji zajęć praktycznych, treści z obszaru prawa żywnościowego i systemów jakości oraz potrzeb wprowadzania lub wzmacniania modułów tematycznych, takich jak audyty wewnętrzne, certyfikacja IFS/BRC czy zagadnienia zrównoważonego rozwoju w przemyśle spożywczym.

Koordynator praktyk zawodowych prowadzi bieżący monitoring przebiegu praktyk poprzez stały kontakt z opiekunami zakładowymi, wizytacje miejsc praktyk oraz analizę opinii pracodawców. Wnioski z monitoringu omawiane są na zebraniach Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności, a ich rezultaty uwzględnia się w doskonaleniu organizacji praktyk, aktualizacji dokumentacji (w tym regulaminu praktyk) oraz doprecyzowaniu oczekiwanych efektów uczenia się.

Uzupełnieniem oceny współpracy są działania Biura Karier Akademii Łomżyńskiej, które cyklicznie prowadzi badania ankietowe wśród absolwentów i pracodawców. Badania obejmują m.in. losy zawodowe absolwentów, ocenę przydatności kompetencji zdobytych w trakcie studiów oraz potrzeby kadrowe rynku pracy. Wyniki badań, o charakterze ilościowym i jakościowym, przekazywane są władzom uczelni oraz jednostkom dydaktycznym i stanowią jedno ze źródeł informacji wykorzystywanych w procesie modyfikacji programów studiów oraz planowania dalszej współpracy z otoczeniem.

Istotnym narzędziem ewaluacji współpracy są również wydarzenia środowiskowe organizowane przez Zakład, takie jak „Dzień z Absolwentem”, kampania „Bezpieczeństwo Żywności” oraz konkurs

„FoodExpert”. Wydarzenia te umożliwiają pozyskanie jakościowej informacji zwrotnej od pracodawców, absolwentów, studentów oraz partnerów instytucjonalnych w zakresie użyteczności programu studiów, oczekiwanych kompetencji zawodowych oraz kierunków dalszego rozwoju współpracy.

Zebrane dane z różnych źródeł są syntetyzowane przez Zakład Technologii i Bezpieczeństwa Żywności i przekładane na konkretne decyzje dotyczące programu studiów oraz doskonalenia jego realizacji. W ostatnich latach, w wyniku analizy opinii interesariuszy zewnętrznych, wzmocniono w programie m.in. treści dotyczące certyfikacji systemów jakości, dokumentacji auditowej, autentyczności żywności oraz nowoczesnych metod analitycznych w kontroli bezpieczeństwa żywności. Wnioski z monitoringu oraz rekomendacje gremiów doradczych są formalnie dokumentowane w protokołach posiedzeń Zakładu i właściwych ciał konsultacyjnych oraz stanowią podstawę do wprowadzania zmian w kartach przedmiotów, efektach uczenia się i organizacji praktyk zawodowych.

W zakresie praktyk zawodowych Koordynator praktyk utrzymuje bieżący kontakt z miejscami praktyk poprzez wizytacje, rozmowy telefoniczne i konsultacje z zakładowymi opiekunami praktyk. Dzięki temu możliwe jest monitorowanie jakości praktyk oraz szybkie reagowanie na potrzeby zgłaszane przez pracodawców. Opiekunowie praktyk dostarczają informacji dotyczących stopnia przygotowania studentów do realizacji zadań zawodowych oraz zgłaszają propozycje zmian w dokumentacji lub zakresie zakładanych efektów uczenia się.

W proces monitorowania współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym istotną rolę pełni Biuro Karier i Kształcenia Ustawicznego, które co roku prowadzi badania ankietowe wśród pracodawców, absolwentów oraz studentów kończących studia. Badania te obejmują ocenę jakości przygotowania absolwentów, ocenę funkcjonowania Uczelni oraz analizę losów zawodowych, stanowiąc jedno z kluczowych źródeł informacji wykorzystywanych do doskonalenia programów studiów oraz aktualizacji treści kształcenia. Wyniki badań są przekazywane władzom Uczelni i jednostkom odpowiedzialnym za programy studiów, dzięki czemu mogą być systematycznie uwzględniane w decyzjach dotyczących modyfikacji i rozwijania oferty dydaktycznej. Aby zapewnić szeroki zasięg badań i wysoką rzetelność wyników, Biuro Karier i Kształcenia Ustawicznego współpracuje z instytucjami takimi jak WUP, PUP, OHP oraz jednostkami samorządu terytorialnego, które wspierają promocję badań i umożliwiają dotarcie do większej liczby respondentów. Realizowane są trzy cykle badań prowadzone w stałej, corocznej częstotliwości:

1. Ocena Uczelni przez absolwentów — prowadzona wśród studentów kończących ostatni rok studiów I i II stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich;
2. Badanie losów zawodowych absolwentów — realizowane po upływie roku od obrony pracy dyplomowej;

3. Badanie opinii pracodawców — prowadzone w pierwszym półroczu każdego roku kalendarzowego.

Po zakończeniu każdego cyklu badawczego Biuro Karier i Kształcenia Ustawicznego sporządza raport, który wykorzystywany jest w ramach prac Uczelnianej Rady ds. Jakości Kształcenia i władz wydziałów. Zebrane informacje stanowią jedno ze źródeł danych wykorzystywanych w procesie doskonalenia programów studiów, planowania zmian w ofercie dydaktycznej oraz analizie jej adekwatności do aktualnych potrzeb rynku pracy.

Badania realizowane są w formie elektronicznej, co sprzyja udziałowi respondentów oraz usprawnia proces pozyskiwania i analizy danych.

Zalecenia dotyczące kryterium 6 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 6 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1	-	-

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 6:

.....

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

7.1. Rola umiędzynarodowienia procesu kształcenia w koncepcji kształcenia i planach rozwoju kierunku (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów)

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia stanowi jeden z priorytetowych kierunków rozwoju Akademii Łomżyńskiej i jest integralnym elementem strategii uczelni. Działania podejmowane w tym obszarze ukierunkowane są na wzmacnianie jakości kształcenia, podnoszenie kompetencji językowych i zawodowych studentów oraz dostosowywanie oferty dydaktycznej do standardów europejskich i międzynarodowych. Założenia te znajdują bezpośrednie odzwierciedlenie w koncepcji kształcenia oraz planach rozwoju kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

W strategii rozwoju Akademii Łomżyńskiej wśród kluczowych działań służących umiędzynarodowieniu wskazano w szczególności:

- systematyczne zwiększanie mobilności międzynarodowej studentów i pracowników,
- dostosowywanie programów studiów do standardów europejskich i międzynarodowych,
- rozwój struktur organizacyjnych odpowiedzialnych za współpracę zagraniczną,
- stopniowe rozszerzanie oferty zajęć dydaktycznych prowadzonych w języku angielskim,
- rozwijanie kompetencji językowych studentów i kadry akademickiej,
- włączanie do programów studiów treści o charakterze międzynarodowym oraz przedmiotów realizowanych w językach obcych.

Koncepcja kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności w sposób naturalny sprzyja umiędzynarodowieniu, ponieważ obszar bezpieczeństwa żywności funkcjonuje w oparciu o regulacje Unii Europejskiej, międzynarodowe normy jakości i bezpieczeństwa (m.in. ISO, IFS, BRC) oraz wytyczne organizacji międzynarodowych, takich jak EFSA, FAO czy WHO. Z tego względu treści kształcenia, zakładane efekty uczenia się oraz stosowane metody dydaktyczne uwzględniają europejski i globalny kontekst funkcjonowania systemów bezpieczeństwa żywności, certyfikacji oraz urzędowej kontroli żywności.

Akademia Łomżyńska podejmuje systemowe działania na rzecz rozwoju współpracy międzynarodowej. W 2021 r. uczelnia ponownie uzyskała Kartę Erasmusa dla Szkolnictwa Wyższego – Erasmus Charter for Higher Education (ECHE) na lata 2021–2027, co potwierdza spełnianie standardów jakościowych w zakresie mobilności akademickiej oraz współpracy międzynarodowej. Wniosek uczelni uzyskał maksymalną liczbę punktów, co świadczy o wysokim poziomie przygotowania instytucjonalnego do realizacji działań o charakterze międzynarodowym.

Dodatkowo, w 2022 r. Akademia Łomżyńska otrzymała wyróżnienie HR Excellence in Research, przyznawane w ramach strategii Komisji Europejskiej na rzecz rozwoju kariery naukowców. Wyróżnienie to wzmacnia atrakcyjność uczelni jako partnera międzynarodowego oraz sprzyja umiędzynarodowieniu działalności dydaktycznej i badawczej. Istotnym elementem wsparcia umiędzynarodowienia jest również funkcjonujące przy Akademickim Centrum Języków Obcych Akredytowane Centrum Egzaminacyjne Pearson English International Certificate (PEIC), umożliwiające studentom i pracownikom uzyskanie międzynarodowych certyfikatów językowych.

W odniesieniu do kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności umiędzynarodowienie realizowane jest poprzez:

- uwzględnianie w programie studiów treści opartych na międzynarodowych aktach prawnych, normach i standardach,
- wykorzystywanie literatury obcojęzycznej oraz studiów przypadków odnoszących się do praktyki międzynarodowej,

- tworzenie warunków do realizacji mobilności studentów i kadry w ramach programów międzynarodowych.

W planach rozwoju kierunku w obszarze umiędzynarodowienia znajdują się:

- zwiększanie liczby zagranicznych partnerstw akademickich, umożliwiających poszerzenie oferty mobilności studentów i pracowników oraz wzrost liczby studentów przyjeżdżających do AŁ,
- zwiększenie udziału zagranicznych praktyków i wykładowców w dydaktyce, zarówno podczas wizyt stacjonarnych, jak i w formie zdalnych wykładów prowadzonych przez nauczycieli z uczelni zagranicznych,
- rozwój wielojęzycznego środowiska kształcenia poprzez dalsze działania na rzecz pozyskiwania studentów-obcokrajowców,
- wdrażanie rozwiązań wspierających mobilność studentów, w tym rozwój oferty praktyk zagranicznych oraz usprawnienie rozliczania osiągnięć uzyskanych w trakcie mobilności.

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia traktowane jest jako jeden z kluczowych kierunków dalszego rozwoju kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, wspierający podnoszenie jakości kształcenia, konkurencyjności absolwentów na rynku pracy oraz dostosowanie kompetencji zawodowych do wymagań sektora bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w skali europejskiej i globalnej.

7.2. Aspekty programu studiów i jego realizacji, które służą umiędzynarodowieniu, ze szczególnym uwzględnieniem kształcenia w językach obcych

Program studiów na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności uwzględnia rozwiązania sprzyjające umiędzynarodowieniu procesu kształcenia zarówno na poziomie treści programowych, jak i organizacji kształcenia. Studenci kierunku mają możliwość uczestnictwa w mobilnościach edukacyjnych oraz praktykach zagranicznych w ramach programu Erasmus+, a struktura programu umożliwia uznawalność efektów uczenia się osiąganych podczas mobilności międzynarodowej. Oferta dydaktyczna została również dostosowana do potrzeb studentów przyjeżdżających z uczelni partnerskich, w tym studentów realizujących część kształcenia w Akademii Łomżyńskiej w ramach programu Erasmus+.

Istotnym elementem umiędzynarodowienia jest kształcenie językowe. Studenci studiów pierwszego stopnia realizują obowiązkowe zajęcia z języka obcego, wybieranego spośród oferty obejmującej język angielski, niemiecki lub rosyjski. Kształcenie językowe umożliwia osiągnięcie kompetencji językowych na poziomie co najmniej B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, co odpowiada wymaganiom stawianym absolwentom kierunków o profilu praktycznym funkcjonujących w środowisku międzynarodowym. Efekty uczenia się w zakresie języka obcego

obejmują również umiejętność posługiwania się specjalistyczną terminologią z obszaru bezpieczeństwa żywności, systemów jakości oraz certyfikacji.

W programie studiów uwzględniono treści realizowane z wykorzystaniem języka angielskiego, w szczególności poprzez stosowanie anglojęzycznych materiałów dydaktycznych, literatury fachowej, norm oraz aktów prawnych o charakterze międzynarodowym. Studenci zapoznają się z anglojęzyczną dokumentacją systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, raportami auditowymi oraz wymaganiami międzynarodowych jednostek certyfikujących, co sprzyja rozwijaniu kompetencji zawodowych w kontekście funkcjonowania przedsiębiorstw i instytucji działających na rynku międzynarodowym.

Akademia Łomżyńska umożliwia studentom zagranicznym realizację zajęć dydaktycznych przypisanych do kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, a także zapewnia im wsparcie organizacyjne, obejmujące m.in. zakwaterowanie w Domu Studenta oraz udział w działaniach integracyjnych, takich jak spotkania informacyjne, wydarzenia integracyjne i Erasmus Open Day. Działania te sprzyjają tworzeniu środowiska akademickiego o charakterze międzynarodowym oraz wymianie doświadczeń pomiędzy studentami polskimi i zagranicznymi.

Dodatkowym elementem wspierającym umiędzynarodowienie procesu kształcenia jest zaangażowanie kadry akademickiej w podnoszenie kompetencji językowych oraz udział w projektach i szkoleniach finansowanych ze środków zewnętrznych. Działania te przekładają się na możliwość prowadzenia zajęć z wykorzystaniem języka angielskiego, stosowanie międzynarodowych standardów dydaktycznych oraz rozwijanie współpracy z zagranicznymi partnerami akademickimi.

7.3. Stopień przygotowania studentów do uczenia się w językach obcych i sposobów weryfikacji osiągnięcia przez studentów wymaganych kompetencji językowych oraz ich oceny

Studenci kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności są przygotowani do uczenia się w językach obcych zarówno pod względem formalnym, jak i merytorycznym. Kształcenie językowe stanowi integralny element programu studiów i jest ukierunkowane na rozwijanie kompetencji komunikacyjnych oraz specjalistycznych, niezbędnych do funkcjonowania w środowisku zawodowym związanym z bezpieczeństwem, jakością i certyfikacją żywności.

Zakładane efekty uczenia się w zakresie kompetencji językowych, metody ich weryfikacji oraz kryteria oceniania zostały określone w sylabusach przedmiotów językowych i są spójne z efektami uczenia się przypisanymi do kierunku oraz wymaganiami Polskiej Ramy Kwalifikacji. Sposoby weryfikacji osiągnięcia kompetencji językowych zostały również opisane w Kryterium 3 niniejszego raportu. Szczególny nacisk kładziony jest na umiejętność posługiwania się terminologią branżową oraz analizę tekstów fachowych, w tym fragmentów norm, aktów prawnych oraz dokumentacji systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Na studiach pierwszego stopnia studenci realizują kształcenie językowe w kolejnych semestrach programu studiów. W początkowych semestrach zajęcia z języka obcego kończą się zaliczeniem na ocenę, natomiast po zakończeniu ostatniego semestru realizacji przedmiotu studenci przystępują do egzaminu podsumowującego całość materiału i zagadnień realizowanych w trakcie cyklu kształcenia językowego. Egzamin ten stanowi kompleksową weryfikację osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się, w szczególności w zakresie komunikacji ogólnej oraz komunikacji zawodowej.

Osiągnięcie wymaganych kompetencji językowych umożliwia studentom korzystanie z literatury obcojęzycznej, analizę dokumentów międzynarodowych, w tym norm i wytycznych branżowych, a także uczestnictwo w zajęciach i wydarzeniach o charakterze międzynarodowym, w tym w mobilnościach edukacyjnych oraz praktykach zagranicznych. Zastosowany system oceniania kompetencji językowych zapewnia rzetelną, spójną i transparentną ocenę postępów studentów oraz potwierdza ich przygotowanie do funkcjonowania w środowisku zawodowym o wymiarze międzynarodowym.

7.4. Skala i zasięg mobilności i wymiany międzynarodowej studentów i kadry

Akademia Łomżyńska stwarza możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności nauczycieli akademickich i studentów oraz podejmuje systematyczne działania w celu umiędzynarodowienia procesu kształcenia poprzez między innymi wzbogacanie oferty i form wymiany międzynarodowej na poziomie europejskim i światowym. Pracownicy AŁ mają możliwość wyjazdu w celach szkoleniowych (STT) lub w celu prowadzenia zajęć dydaktycznych (STA). Nauczyciele i studenci korzystają również z oferty udziału w intensywnych programach mieszanych (Blended Intensive Programme – BIP). Studenci AŁ mogą ubiegać się o wyjazdy na studia długoterminowe i krótkoterminowe, a także praktyki zagraniczne. Studenci z orzeczoną niepełnosprawnością lub znajdujący się w trudnej sytuacji materialnej (pobierający stypendium socjalne) są uprawnieni do otrzymania zwiększonego dofinansowania (tzw. wsparcie dla osób z mniejszymi szansami / fewer opportunities). Studenci decydujący się na wyjazd na studia mogą wybrać uczelnię zagraniczną z list uczelni partnerskich realizowanych w ramach projektów KA131 (dawniej KA103) – kraje członkowskie UE i stowarzyszone lub KA171 (dawniej KA107) – kraje partnerskie z innych regionów świata, zgodnie z wybranym kierunkiem studiów i możliwościami danego projektu. Czas trwania studiów w uczelni zagranicznej musi wynosić min. 3 miesiące (90 dni), lecz zawsze rekomendowany jest studentom pobyt na pełen semestr (np. 4.5-5 miesięcy), aby zapewnić im możliwość realizacji wszystkich założonych komponentów edukacyjnych, a także podejścia do egzaminów i zaliczeń. Student ma także możliwość realizacji praktyk obowiązkowych i nieobowiązkowych w instytucjach i firmach poza granicami Polski. Czas trwania praktyk zagranicznych to min. 2 miesiące (60 dni).

Akademia Łomżyńska stwarza szerokie możliwości rozwoju międzynarodowej aktywności nauczycieli akademickich i studentów oraz podejmuje systematyczne działania na rzecz umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Działania te realizowane są przede wszystkim poprzez udział w programie Erasmus+, obejmującym mobilności studentów i pracowników w celu realizacji studiów, praktyk, szkoleń oraz prowadzenia zajęć dydaktycznych. Umowy te tworzą potencjał mobilności również dla studentów i kadry kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, którego profil merytoryczny jest zbieżny z ofertą dydaktyczną wielu zagranicznych uczelni partnerskich w obszarze technologii żywności, jakości i bezpieczeństwa żywności oraz nauk o zdrowiu.

W latach 2020–2023 mobilność kadry akademickiej w ramach programu Erasmus+ realizowana była w ograniczonym zakresie, głównie z uwagi na okres pandemii COVID-19. W tym czasie część mobilności miała charakter wirtualny. W mobilnościach szkoleniowych uczestniczyli nauczyciele akademicy związani z obszarem nauk o żywności, co sprzyjało podnoszeniu kompetencji dydaktycznych, językowych oraz organizacyjnych, a zdobyte doświadczenia wykorzystywane są w realizacji procesu kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

W analizowanym okresie studenci kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nie korzystali jeszcze z wyjazdów na studia lub praktyki zagraniczne w ramach programu Erasmus+. Uczelnia identyfikuje ten obszar jako wymagający dalszego rozwoju i podejmuje działania informacyjne oraz organizacyjne mające na celu zwiększenie zainteresowania studentów mobilnością międzynarodową w kolejnych latach funkcjonowania kierunku.

Jednocześnie Akademia Łomżyńska posiada doświadczenie w przyjmowaniu studentów zagranicznych w ramach programu Erasmus+. Studenci przyjeżdżający do uczelni realizowali zajęcia dydaktyczne prowadzone w języku angielskim, również z zakresu jakości, bezpieczeństwa i technologii żywności, co sprzyja tworzeniu międzynarodowego środowiska dydaktycznego oraz wymianie doświadczeń pomiędzy studentami polskimi i zagranicznymi.

Kadry związane z obszarem nauk o żywności i bezpieczeństwie żywności aktywnie uczestniczą także w międzynarodowych wydarzeniach organizowanych w Akademii Łomżyńskiej, takich jak International Staff Week w ramach programu Erasmus+. Udział w wykładach i warsztatach o charakterze międzynarodowym umożliwia rozwijanie kompetencji międzykulturowych i językowych zarówno nauczycieli akademickich, jak i studentów, a także wzmacnia umiędzynarodowienie procesu kształcenia.

7.5. Udział wykładowców z zagranicy w prowadzeniu zajęć na ocenianym kierunku

Umiędzynarodowieniu procesu kształcenia sprzyja udział wykładowców z zagranicznych ośrodków akademickich w realizacji zajęć dydaktycznych, który pozytywnie wpływa na rozwój kompetencji językowych, zawodowych i międzykulturowych studentów. W Akademii Łomżyńskiej udział ten

realizowany jest zarówno w ramach mobilności nauczycieli akademickich, jak i współpracy partnerskiej z uczelniami zagranicznymi.

W latach objętych analizą na kierunkach związanych z obszarem technologii żywności oraz bezpieczeństwa żywności realizowane były wykłady gościnne prowadzone przez przedstawicieli uczelni partnerskich, w szczególności Politecnica delle Marche (Włochy). Zajęcia te miały charakter wykładów specjalistycznych prowadzonych w języku angielskim i dotyczyły zagadnień z zakresu jakości żywności, technologii żywności oraz aspektów bezpieczeństwa zdrowotnego produktów spożywczych.

Współpraca ta była realizowana w roku akademickim 2021/2022 oraz 2022/2023 i obejmowała zajęcia dydaktyczne z udziałem studentów kierunków prowadzonych w obszarze nauk o żywności. Łączny wymiar godzin zajęć realizowanych z udziałem wykładowców zagranicznych miał charakter zmienny w poszczególnych latach akademickich i był dostosowany do harmonogramu wizyt oraz zakresu tematycznego prowadzonych wykładów.

Zajęcia realizowane przez wykładowców z zagranicy stanowiły istotne uzupełnienie programu studiów, umożliwiając studentom kontakt z aktualnymi trendami badawczymi oraz praktyką akademicką stosowaną w uczelniach europejskich. Doświadczenia te wykorzystywane są również w dalszym doskonaleniu procesu kształcenia oraz w rozwijaniu współpracy międzynarodowej na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

7.6. Sposoby, częstości i zakres monitorowania i oceny umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu jego stopnia, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację

Monitorowanie umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności odbywa się systematycznie w cyklu semestralnym i rocznym oraz w ramach okresowej oceny nauczycieli akademickich. Celem tych działań jest bieżąca ocena stopnia umiędzynarodowienia oraz wykorzystywanie uzyskanych rezultatów do doskonalenia programu studiów i warunków jego realizacji. Na początku każdego semestru Wydziałowy Koordynator ds. Programu Erasmus+ przekazuje Dziekanowi listę studentów zagranicznych studiujących w Akademii Łomżyńskiej oraz wykaz zajęć prowadzonych dla tej grupy, wraz z nazwiskami wykładowców. Dane te pozwalają monitorować liczbę mobilności przyjazdowych, zainteresowanie kierunkiem wśród studentów z zagranicy oraz planować działania promocyjne i ofertowe wspierające rozwój mobilności. Systematyczne zestawienia dotyczące mobilności przygotowuje również Dział Współpracy z Zagranicą, który opracowuje raporty semestralne i roczne obejmujące informacje o wyjazdach i przyjazdach studentów oraz pracowników, także w ramach projektów KA171. Raporty te, oceniane przez Narodową Agencję Programu Erasmus+, mają bezpośredni wpływ na wysokość grantów w kolejnych

latach, co wzmacnia wagę rzetelnego monitorowania przebiegu mobilności. Stałym elementem oceny umiędzynarodowienia jest również Roczny raport samooceny przygotowywany przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia. Zawiera on informacje dotyczące udziału kadry w międzynarodowych programach dydaktycznych i wymianach, aktywności w konferencjach krajowych i zagranicznych, uczestnictwa studentów w mobilnościach, liczby studentów zagranicznych, wykazu przedmiotów prowadzonych w językach obcych, zajęć realizowanych przez wykładowców zagranicznych, wydarzeń o charakterze międzynarodowym organizowanych przez Wydział oraz współpracy z krajowymi i zagranicznymi instytucjami wspierającymi proces kształcenia. Raport zawiera również analizę SWOT w zakresie umiędzynarodowienia, co stanowi podstawę do formułowania rekomendacji rozwojowych.

Bieżący monitoring umiędzynarodowienia realizowany jest na początku każdego semestru studiów. Wydziałowy Koordynator ds. Programu Erasmus+ przekazuje Dziekanowi Wydziału informacje dotyczące przedmiotów realizowanych przez studentów zagranicznych oraz wykładowców prowadzących zajęcia w językach obcych. W przypadku mobilności studentów wyjeżdżających, Kierunkowy Koordynator ds. Programu Erasmus+ przygotowuje karty zaliczeń, które przed wyjazdem są zatwierdzane przez właściwe władze wydziału, co zapewnia zgodność realizowanych efektów uczenia się z programem studiów.

Ocena umiędzynarodowienia dokonywana jest również w cyklu rocznym, w ramach raportów samooceny systemu zapewniania jakości kształcenia przygotowywanych przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia. Analiza obejmuje m.in.:

- udział studentów i nauczycieli akademickich w mobilnościach międzynarodowych,
- liczbę i zakres zajęć prowadzonych w językach obcych,
- udział wykładowców zagranicznych w realizacji zajęć dydaktycznych,
- aktywność kadry w międzynarodowych projektach, konferencjach i sieciach współpracy.

Dodatkowym elementem monitoringu jest uwzględnianie aktywności międzynarodowej kadry akademickiej w okresowych ocenach pracowniczych, co stanowi narzędzie motywujące do dalszego rozwoju współpracy zagranicznej oraz prowadzenia zajęć dydaktycznych w językach obcych.

Stały monitoring mobilności studentów i pracowników prowadzony jest także przez Dział Współpracy z Zagranicą, który przygotowuje zestawienia zbiorcze oraz raporty dotyczące zrealizowanych mobilności wyjeżdżających i przyjeżdżających. Informacje te przekazywane są władzom uczelni i wydziałów oraz wykorzystywane w planowaniu kolejnych działań umiędzynarodowiających, w tym rozszerzania oferty dydaktycznej i współpracy z uczelniami partnerskimi. Wyniki analiz dotyczących umiędzynarodowienia są wykorzystywane w procesie doskonalenia programu studiów oraz jego realizacji. Na ich podstawie podejmowane są działania polegające m.in. na:

- stopniowym zwiększaniu wykorzystania literatury obcojęzycznej i dokumentów międzynarodowych w dydaktyce,
- rozwijaniu oferty zajęć i elementów programu realizowanych w języku angielskim,
- dostosowywaniu treści kształcenia do standardów europejskich i międzynarodowych w obszarze bezpieczeństwa i certyfikacji żywności,
- wspieraniu mobilności studentów i kadry poprzez działania informacyjne i organizacyjne.

Podsumowując, umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności podlega regularnemu monitorowaniu i ocenie, a uzyskiwane wyniki mają realny wpływ na rozwój programu studiów oraz doskonalenie jego realizacji. Działania te sprzyjają podnoszeniu jakości kształcenia oraz przygotowaniu absolwentów do funkcjonowania w międzynarodowym środowisku zawodowym.

Zalecenia dotyczące kryterium 7 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 7 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	-	-

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 7:

.....

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

8.1. Dostosowanie systemu wsparcia do potrzeb różnych grup studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością

System wsparcia studentów Akademii Łomżyńskiej uwzględnia potrzeby różnych grup studentów, w tym studentów z niepełnosprawnością ma charakter stały, systemowy oraz kompleksowy. Obejmuje on zarówno wsparcie organizacyjne i dydaktyczne, jak i pomoc w sytuacjach trudnych życiowo, zdrowotnie lub materialnie.

Studenci mogą korzystać z pomocy władz uczelni i wydziału, opiekunów roku, właściwych jednostek administracyjnych oraz wyspecjalizowanych koordynatorów, w tym Koordynatora ds.

studentów z niepełnosprawnością. System wsparcia obejmuje również pomoc psychologiczną, realizowaną w formie konsultacji online oraz poprzez działalność Ośrodka Rozwoju Osobistego i Społecznego FOCUS, skierowaną do studentów, absolwentów i pracowników uczelni.

Uzupełnieniem systemu są działania Działu Współpracy z Zagranicą, zapewniającego wsparcie studentom zagranicznym (m.in. w ramach programu Erasmus+), oraz Biura Karier, które wspiera studentów i absolwentów w planowaniu ścieżki zawodowej oraz przygotowaniu do wejścia na rynek pracy.

Wsparcie w zakresie organizacji studiów i procesu kształcenia

W ramach funkcjonującego systemu wsparcia studentom Akademii Łomżyńskiej może zostać przyznana indywidualna organizacja studiów (IOS). Rozwiązanie to umożliwia dostosowanie udziału studenta w zajęciach dydaktycznych do jego indywidualnej sytuacji oraz dopuszcza zaliczanie zajęć i egzaminów w terminach innych niż przewidziane w organizacji roku akademickiego, nie później jednak niż do końca danego roku akademickiego.

Podstawę do przyznania indywidualnej organizacji studiów stanowią m.in.: stan zdrowia utrudniający systematyczne uczestnictwo w zajęciach, studiowanie na więcej niż jednym kierunku, odbywanie części studiów w innej uczelni, przyjęcie na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się, a także inne istotne uwarunkowania uzasadniające realizację studiów w tym trybie.

Studentom osiągającym bardzo dobre wyniki w nauce uczelnia umożliwia realizację studiów według indywidualnego toku studiów (ITS). Warunkiem jego przyznania jest zaliczenie pierwszego roku studiów oraz uzyskanie średniej ocen ze wszystkich przedmiotów przewidzianych programem studiów na poziomie co najmniej 4,3, zgodnie z postanowieniami Regulaminu Studiów (§12–13).

System wsparcia obejmuje również możliwość udzielenia urlopu długoterminowego (semestralnego lub rocznego) albo krótkoterminowego (do czterech tygodni), w szczególności w przypadku długotrwałej choroby, urodzenia dziecka, konieczności sprawowania opieki lub innych ważnych okoliczności uznanych przez Dziekana. Zgodnie z §39 Regulaminu Studiów studentce w ciąży oraz studentowi będącemu rodzicem nie można odmówić zgody na urlop. W trakcie urlopu, za zgodą Dziekana, student może uczestniczyć w wybranych zajęciach oraz przystępować do zaliczeń i egzaminów.

W celu sprawnego wdrożenia nowoprzyjętych studentów w środowisko akademickie, przed rozpoczęciem zajęć dydaktycznych organizowane są zajęcia adaptacyjne dla studentów pierwszego roku. W ich trakcie studenci uzyskują podstawowe informacje dotyczące funkcjonowania uczelni, organizacji studiów, obowiązujących regulaminów oraz obsługi systemów informatycznych, w tym USOS i platformy Moodle. Dodatkowe działania informacyjne prowadzone są przez Samorząd Studencki, który zapoznaje studentów z ich prawami i obowiązkami oraz formami aktywności studenckiej.

Istotną rolę w systemie wsparcia studentów w procesie kształcenia pełnią Dziekan, Prodziekan oraz pracownicy Dziekanatu. Studenci mają możliwość indywidualnych konsultacji z władzami dziekańskimi oraz uzyskania bieżącej pomocy administracyjnej. Godziny pracy Dziekanatu są dostosowane również do potrzeb studentów studiów niestacjonarnych.

Na każdym roku studiów powołany jest Opiekun roku, który wspiera studentów w sprawach organizacyjnych i dydaktycznych oraz reprezentuje ich interesy wobec władz wydziału i nauczycieli akademickich. Ponadto na kierunku funkcjonują Koordynator praktyk zawodowych oraz Kierunkowy Koordynator ds. programu Erasmus+, udzielający studentom wsparcia w zakresie realizacji praktyk zawodowych oraz mobilności międzynarodowej. Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia zapewniają studentom wsparcie merytoryczne w ramach konsultacji, realizowanych również w formie zdalnej.

Wsparcie w zakresie rozwoju naukowego i zawodowego studentów

Akademia Łomżyńska stwarza studentom kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności szerokie możliwości rozwoju naukowego i zawodowego, dostosowane do profilu kształcenia oraz potrzeb rynku pracy w obszarze bezpieczeństwa, jakości i certyfikacji żywności. Działania te ukierunkowane są na kształtowanie kompetencji praktycznych, analitycznych i organizacyjnych, niezbędnych do pracy w laboratoriach kontroli jakości, instytucjach urzędowego nadzoru, jednostkach certyfikujących oraz przedsiębiorstwach sektora rolno-spożywczego.

Studenci kierunku mogą angażować się w działalność kół naukowych funkcjonujących w Uczelni, których celem jest rozwijanie zainteresowań naukowych, pogłębianie wiedzy specjalistycznej oraz zdobywanie doświadczeń badawczych i projektowych. Aktywność ta sprzyja rozwijaniu umiejętności analizy problemów z zakresu bezpieczeństwa żywności, systemów jakości, oceny ryzyka oraz zgodności z wymaganiami prawa żywnościowego.

Uczelnia wspiera również rozwój kompetencji naukowych studentów poprzez możliwość publikowania wyników prac i opracowań w uczelnianym czasopiśmie *Polish Journal of Applied Sciences*, a także udział w konferencjach naukowych, seminariach oraz wydarzeniach branżowych organizowanych przez Akademię Łomżyńską. Studenci kierunku uczestniczą ponadto w wizytach studyjnych i spotkaniach z przedstawicielami pracodawców, które umożliwiają bezpośrednie zapoznanie się z realiami pracy w obszarze kontroli i certyfikacji żywności. Studenci kierunku mają możliwość udziału w dodatkowych szkoleniach i formach wsparcia oferowanych przez Uczelnię.

Dla studentów osiągających bardzo dobre wyniki w nauce przewidziane są dodatkowe formy wsparcia, w tym możliwość ubiegania się o indywidualny tok studiów. Studenci studiów niestacjonarnych spełniający określone kryteria mogą korzystać z ulg w opłatach czesnego. Studenci kierunku mogą również ubiegać się o stypendia przyznawane przez Rektora Akademii Łomżyńskiej, w tym stypendia naukowe, sportowe i artystyczne.

Uczelnia zapewnia studentom zaplecze techniczne i informatyczne sprzyjające rozwojowi naukowemu i zawodowemu, w tym dostęp do bezprzewodowej sieci eduroam, stanowisk komputerowych w Bibliotece AŁ oraz przestrzeniach ogólnodostępnych, a także możliwość zakupu specjalistycznego oprogramowania na preferencyjnych warunkach. W budynkach dydaktycznych oraz Domu Studenta dostępne są infokioski przystosowane również do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

Istotnym elementem wsparcia rozwoju studentów jest również działalność Biblioteki Akademii Łomżyńskiej, zapewniającej dostęp do krajowych i międzynarodowych zasobów naukowych, w tym Cyfrowej Wypożyczalni Publikacji Naukowych Academica oraz baz Wirtualnej Biblioteki Nauki. Zasoby te umożliwiają studentom korzystanie z aktualnej literatury fachowej, aktów prawnych, norm i publikacji naukowych z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności, co wspiera zarówno proces kształcenia, jak i przygotowanie do realizacji prac dyplomowych.

Wsparcie psychologiczne

Wsparcie psychologiczne studentów Akademii Łomżyńskiej realizowane jest w ramach działalności Akademickiego Ośrodka Rozwoju Osobistego i Społecznego FOCUS. Ośrodek prowadzi działania o charakterze profilaktycznym, interwencyjnym i wspierającym, ukierunkowane na poprawę dobrostanu psychicznego studentów oraz wspomaganie ich funkcjonowania w środowisku akademickim.

Zakres udzielanego wsparcia obejmuje w szczególności pomoc psychologiczną w sytuacjach kryzysowych, takich jak doświadczenie przemocy lub bycie jej świadkiem, udział w wypadku lub innym traumatycznym zdarzeniu, śmierć osoby bliskiej, choroba lub niepełnosprawność, a także trudności adaptacyjne, w tym związane z rozpoczęciem studiów lub udziałem w mobilnościach międzynarodowych (np. studentów programu Erasmus+). Ośrodek udziela również wsparcia w sytuacjach konfliktów interpersonalnych występujących na Uczelni oraz w przypadkach obniżonej motywacji do uczestnictwa w zajęciach dydaktycznych.

Działania Akademickiego Ośrodka Rozwoju Osobistego i Społecznego FOCUS obejmują rozpoznanie problemów psychicznych, rodzinnych lub społecznych, z jakimi zgłasza się student, wsparcie informacyjne i psychoedukacyjne, a w razie potrzeby skierowanie do odpowiednich specjalistów lub instytucji zewnętrznych. Ośrodek nie prowadzi leczenia ani psychoterapii indywidualnej lub grupowej, lecz pełni funkcję wspierającą i interwencyjną.

Uzupełnieniem stacjonarnego wsparcia psychologicznego jest bezpłatna usługa wsparcia zdrowia psychicznego w formie online, uruchomiona w ramach projektu „PWSiP w Łomży dostępna i bez barier”, co zwiększa dostępność pomocy dla studentów znajdujących się w trudnej sytuacji życiowej lub zdrowotnej.

Szczegółowe informacje dotyczące zakresu i zasad korzystania ze wsparcia oferowanego przez Akademicki Ośrodek Rozwoju Osobistego i Społecznego FOCUS dostępne są na stronie internetowej Uczelni.

Wsparcie finansowe

Akademia Łomżyńska zapewnia studentom rozbudowany system wsparcia finansowego, którego celem jest wyrównywanie szans edukacyjnych, wspieranie studentów znajdujących się w trudnej sytuacji materialnej oraz motywowanie do osiągania wysokich wyników w nauce, działalności naukowej, artystycznej i sportowej.

Studenci Akademii Łomżyńskiej mogą ubiegać się o następujące formy pomocy materialnej:

- stypendium socjalne,
- stypendium dla osób z niepełnosprawnością,
- stypendium Rektora za osiągnięcia naukowe, sportowe lub artystyczne,
- stypendium ministra za znaczące osiągnięcia naukowe, artystyczne lub sportowe,
- zapomogę.

Zasady przyznawania świadczeń pomocy materialnej określone zostały w Regulaminie świadczeń pomocy materialnej dla studentów (**Załącznik nr 8.1**), wprowadzonym Zarządzeniem Nr 64/2022. Proces ubiegania się o stypendia realizowany jest w sposób uporządkowany i transparentny. Pierwszy etap składania wniosków odbywa się za pośrednictwem studenckiego portalu stypendialnego, umożliwiającego obliczenie dochodu na jednego członka rodziny studenta. Następnie komplet wymaganych dokumentów, potwierdzonych własnoręcznym podpisem studenta, przekazywany jest do komisji stypendialnej.

Uczelnia przewiduje również dodatkowe formy wsparcia finansowego związane z organizacją studiów. Zgodnie z §7 Regulaminu zasad pobierania opłat za studia (**Załącznik nr 8.2**), student studiów stacjonarnych, który otrzymał urlop z powodu choroby, może powtarzać niezaliczony z tego powodu semestr nieodpłatnie. Studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych znajdujący się w trudnej sytuacji materialnej mogą ubiegać się o częściowe lub całkowite zwolnienie z opłat za studia.

Dodatkowo, studenci studiów niestacjonarnych osiągający bardzo dobre wyniki w nauce oraz wykazujący aktywność naukową mogą korzystać z systemu ulg w opłatach czesnego. Studenci, którzy uzyskali średnią ocen 5,0 z ostatniego roku studiów oraz aktywnie uczestniczą w pracach koła naukowego, mogą ubiegać się o całkowite zwolnienie z opłat czesnego za dany semestr. Studenci ze średnią ocen co najmniej 4,8 oraz czynnym udziałem w działalności koła naukowego mogą wnioskować o częściowe zwolnienie z opłat czesnego.

Stosowane przez Uczelnię rozwiązania w zakresie wsparcia finansowego sprzyjają stabilności procesu kształcenia, umożliwiają kontynuowanie studiów w trudnych sytuacjach życiowych oraz stanowią istotny element motywacyjny dla studentów osiągających wysokie wyniki edukacyjne i angażujących się w działalność naukową.

Wsparcie studentów z niepełnosprawnością

Akademia Łomżyńska realizuje politykę równego dostępu do kształcenia, zapewniając studentom z niepełnosprawnością warunki umożliwiające pełne uczestnictwo w procesie studiowania na zasadach równych szans w stosunku do pozostałych studentów. Działania podejmowane przez Uczelnię mają charakter systemowy, indywidualizowany i dostosowany do rzeczywistych potrzeb studentów wynikających z rodzaju i stopnia niepełnosprawności.

Wsparcie studentów z niepełnosprawnością rozpoczyna się już na etapie rekrutacji, kiedy kandydaci mogą uzyskać informacje, poradę oraz pomoc w zakresie dostępnych form wsparcia i organizacji studiów. W trakcie kształcenia studenci objęci są opieką Koordynatora ds. studentów z niepełnosprawnością oraz mogą korzystać z pomocy władz dziekańskich, dziekanatu oraz innych jednostek organizacyjnych Uczelni.

W ramach systemu wsparcia studentom z niepełnosprawnością przysługują m.in.:

- dostosowanie form egzaminów i zaliczeń do indywidualnych możliwości psychofizycznych,
- zmiana warunków uczestnictwa w zajęciach dydaktycznych,
- możliwość korzystania ze specjalistycznego sprzętu wspomagającego proces kształcenia (np. laptopy dotykowe, dyktafony),
- pomoc asystenta dydaktycznego, obejmująca m.in. sporządzanie notatek, skanowanie materiałów dydaktycznych, pomoc w przemieszczaniu się między salami i budynkami, a w uzasadnionych przypadkach również obecność asystenta na zajęciach,
- dostęp do materiałów dydaktycznych w formach dostosowanych do indywidualnych potrzeb, w tym w wersji elektronicznej lub z zastosowaniem powiększonej czcionki,
- zgoda na nagrywanie zajęć dydaktycznych,
- zdalna obsługa w zakresie spraw administracyjnych.

W odniesieniu do studentów z niepełnosprawnością ruchową Uczelnia, w miarę możliwości organizacyjnych, planuje zajęcia w najbardziej dostępnych salach dydaktycznych, często w jednym budynku, w celu ograniczenia konieczności przemieszczania się. Studenci niedosłyszący mogą korzystać z sal wyposażonych w pętle indukcyjne wspomagające słyszenie. Studentom słabowidzącym

zapewnia się dostęp do materiałów dydaktycznych w wersji elektronicznej lub z powiększoną czcionką, a zajęcia planowane są w salach wyposażonych w duże monitory interaktywne.

Czytelnia Biblioteki Akademii Łomżyńskiej dysponuje specjalistycznym wyposażeniem, w tym drukarką, monitorem, klawiaturą i notatnikiem brajlowskim. Studenci z niepełnosprawnością mają również zapewniony zdalny dostęp do części zasobów bibliotecznych, co umożliwia korzystanie z literatury bez konieczności osobistej obecności w Bibliotece.

Uczelnia umożliwia także realizację indywidualnie dostosowanych zajęć z wychowania fizycznego dla studentów z niepełnosprawnością oraz w uzasadnionych przypadkach, organizację transportu dla studentów niemogących samodzielnie dotrzeć na zajęcia. Infrastruktura komunikacyjna w bezpośrednim sąsiedztwie Uczelni sprzyja dostępności – przystanki komunikacji miejskiej zlokalizowane są przy budynkach Uczelni, a pojazdy obsługujące te linie wyposażone są w obniżane pomosty umożliwiające wjazd osobom poruszającym się na wózkach. Zakres i formy wsparcia dla studentów z niepełnosprawnością podlegają bieżącej analizie i są dostosowywane do indywidualnych potrzeb studentów.

8.2. Zakres i formy wspierania studentów w procesie uczenia się

Akademia Łomżyńska zapewnia studentom kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności kompleksowy i zróżnicowany system wsparcia w procesie uczenia się, ukierunkowany na osiągnięcie efektów uczenia się, rozwój kompetencji zawodowych oraz indywidualne potrzeby studentów.

Wsparcie to realizowane jest w szczególności poprzez rozwiązania organizacyjne, dydaktyczne i infrastrukturalne obejmujące:

- dostępność Dziekana i Prodziekana Wydziału w ramach dyżurów oraz indywidualnych spotkań ze studentami,
- możliwość bieżącej komunikacji mailowej studentów z nauczycielami akademickimi prowadzącymi zajęcia dydaktyczne,
- profesjonalną obsługę administracyjną w obszarach związanych z organizacją kształcenia, pomocą materialną oraz sprawami finansowymi studentów,
- zapewnienie studentom dostępu do pełnych i aktualnych informacji dotyczących programu studiów, organizacji toku studiów oraz obowiązujących procedur,
- stosowanie zróżnicowanych form i metod dydaktycznych sprzyjających aktywnemu uczeniu się, w tym metod aktywizujących, pracy projektowej, dyskusji oraz prezentacji,
- kształtowanie procesu dydaktycznego w sposób umożliwiający i wspierający mobilność międzynarodową studentów,
- umożliwienie studentom udziału w badaniach naukowych oraz nawiązywania kontaktów ze środowiskiem naukowym,

- wspieranie studentów w kontaktach z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym poprzez zapewnienie odpowiednich miejsc realizacji praktyk zawodowych,
- współpracę z instytucjami działającymi na lokalnym i regionalnym rynku pracy, umożliwiającą studentom zdobywanie doświadczenia zawodowego również w ramach wolontariatu,
- funkcjonowanie precyzyjnego, transparentnego i obiektywnego systemu oceniania osiągnięć studentów,
- indywidualne podejście do potrzeb studentów, obejmujące wsparcie dydaktyczne, organizacyjne oraz materialne,
- możliwość realizacji studiów w ramach indywidualnej organizacji studiów (IOS) oraz indywidualnego toku studiów (ITS),
- powoływanie opiekunów poszczególnych roczników, wspierających studentów w sprawach związanych z tokiem studiów, sytuacją socjalną i organizacyjną,
- dostęp do systemu USOSweb, umożliwiającego m.in. kontrolę przebiegu studiów, wgląd w oceny, plan zajęć, informacje finansowe oraz udział w ankietowej ocenie nauczycieli akademickich,
- funkcjonowanie systemu pomocy materialnej obejmującego stypendia socjalne, stypendia dla osób z niepełnosprawnością, stypendia Rektora oraz zapomogi,
- stały rozwój infrastruktury dydaktycznej w celu zapewnienia wysokiej jakości kształcenia,
- zapewnienie studentom komfortowych warunków bytowych w Domu Studenta „Rubikon”.

Istotnym elementem wsparcia procesu uczenia się i osiągania efektów uczenia się jest udostępnienie studentom oraz nauczycielom akademickim platformy e-learningowej Moodle, która umożliwia gromadzenie i udostępnianie materiałów dydaktycznych, realizację zadań w ramach pracy własnej studentów, prowadzenie konsultacji oraz wideokonferencji, a także realizację zajęć w formule kształcenia na odległość.

Studenci zainteresowani pogłębianiem kompetencji naukowych i praktycznych w obszarze bezpieczeństwa i technologii żywności mogą uczestniczyć w działalności Studenckiego Koła Naukowego Technologii i Bezpieczeństwa Żywności, działającego na Wydziale Nauk o Zdrowiu. Koło skupia studentów kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności i realizuje działania obejmujące m.in. prowadzenie badań, organizację spotkań naukowych, udział w konferencjach, współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz rozwijanie umiejętności pracy zespołowej.

Dodatkową formą wsparcia studentów są szkolenia branżowe realizowane w ramach projektów rozwojowych Uczelni, w tym projektu „KPK – Kompleksowy Program Kształcenia w PWSiIP w Łomży”,

współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego. Studenci ocenianego kierunku uczestniczyli m.in. w szkoleniach z zakresu systemów zarządzania w laboratoriach, audytowania systemów HACCP oraz systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności.

8.3. Formy wsparcia:

a) krajowej i międzynarodowej mobilności studentów

Wsparcie w zakresie krajowej i międzynarodowej mobilności studentów Akademii Łomżyńskiej realizowane jest w sposób systemowy przez Kierunkowych i Wydziałowych Koordynatorów ds. Programu Erasmus+ oraz Dział Współpracy z Zagranicą (DWZ), który sprawuje nadzór organizacyjny nad realizacją mobilności studentów i pracowników Uczelni.

Studenci Akademii Łomżyńskiej mają możliwość udziału w mobilnościach edukacyjnych w ramach programu Erasmus+, obejmujących studia, praktyki oraz staże zagraniczne. Każdemu studentowi i absolwentowi przysługuje kapitał mobilności w wymiarze do 12 miesięcy w ramach danego cyklu kształcenia (studia pierwszego lub drugiego stopnia). Uczelnia zapewnia uczestnikom mobilności wsparcie merytoryczne, organizacyjne i finansowe na wszystkich etapach realizacji wyjazdu.

Istotną rolę w systemie wsparcia mobilności pełni Kierunkowy Koordynator ds. Programu Erasmus+, który jest osobą kontaktową dla studentów wyjeżdżających oraz przyjeżdżających w ramach programu. Do jego zadań należy w szczególności: doradztwo dydaktyczne oraz pomoc w przygotowaniu i zatwierdzaniu dokumentów mobilności (Learning Agreement for Studies / Traineeships), monitorowanie przebiegu mobilności i akceptacja ewentualnych zmian w porozumieniach programowych, współpraca z DWZ i Dziekanatem w zakresie rozliczania mobilności po jej zakończeniu, wsparcie studentów zagranicznych w organizacji toku studiów i integracji ze środowiskiem akademickim, nadzór nad prawidłowym przebiegiem procesu zaliczeń i terminowym wystawianiem ocen.

Dział Współpracy z Zagranicą prowadzi działania informacyjne i promocyjne dotyczące programu Erasmus+, organizuje spotkania informacyjne dla studentów oraz współpracuje z Samorządem Studenckim w zakresie aktywizacji środowiska akademickiego i integracji studentów zagranicznych. Przyjęte rozwiązania sprzyjają zwiększaniu dostępności mobilności międzynarodowej oraz wspierają studentów w pełnym wykorzystaniu możliwości rozwoju edukacyjnego i zawodowego oferowanych przez program Erasmus+.

b) we wchodzeniu na rynek pracy lub kontynuowaniu edukacji

Akademia Łomżyńska zapewnia studentom i absolwentom systemowe wsparcie w zakresie wejścia na rynek pracy oraz planowania dalszej ścieżki edukacyjnej. Kluczową rolę w tym obszarze pełni Biuro Karier i Kształcenia Ustawicznego Akademii Łomżyńskiej, które funkcjonuje jako zarejestrowana Agencja Zatrudnienia i prowadzi pośrednictwo pracy.

Misją Biura Karier i Kształcenia Ustawicznego jest aktywizacja zawodowa studentów i absolwentów Uczelni oraz wspieranie ich w świadomym planowaniu rozwoju zawodowego. Biuro Karier i Kształcenia Ustawicznego oferuje m.in. indywidualne i grupowe doradztwo zawodowe, pomoc w określaniu predyspozycji i kompetencji zawodowych, udostępnianie ofert pracy, praktyk i staży, a także organizację spotkań z pracodawcami, wizyt studyjnych oraz wydarzeń promujących aktywną postawę zawodową.

Istotnym elementem działalności Biura Karier i Kształcenia Ustawicznego jest także gromadzenie i udostępnianie informacji dotyczących rynku pracy, możliwości dalszego kształcenia, studiów podyplomowych, kursów specjalistycznych oraz programów stażowych i stypendialnych, w tym o charakterze krajowym i międzynarodowym. Biuro prowadzi również monitoring losów zawodowych absolwentów Akademii Łomżyńskiej, którego wyniki wykorzystywane są w doskonaleniu oferty dydaktycznej i działań projakościowych.

Wsparcie doradcze realizowane jest przez wykwalifikowanych doradców zawodowych i ds. przedsiębiorczości, którzy wykorzystują zróżnicowane metody i narzędzia diagnostyczne, umożliwiające studentom ocenę kompetencji, predyspozycji zawodowych oraz planowanie indywidualnej ścieżki kariery, w tym również rozwoju przedsiębiorczości.

Uzupełnieniem działań Biura Karier i Kształcenia Ustawicznego jest bezpośrednia współpraca Wydziału Nauk o Zdrowiu z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w szczególności z przedstawicielami Rady Praktyków. Dzięki temu oferty pracy, praktyk i staży w obszarze technologii i bezpieczeństwa żywności są kierowane bezpośrednio do studentów i absolwentów kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, co zwiększa skuteczność wsparcia w procesie wejścia na rynek pracy.

c) aktywności studentów: sportowej, artystycznej, organizacyjnej, w zakresie przedsiębiorczości

Uczelnia wspiera rozwój aktywności studentów w wielu obszarach, stwarzając im warunki do kształtowania zainteresowań, rozwijania talentów oraz budowania kompetencji istotnych w życiu społecznym i zawodowym. Studenci mogą ubiegać się o stypendium Rektora za osiągnięcia sportowe, artystyczne i organizacyjne, a także – w uzasadnionych przypadkach – realizować studia w ramach indywidualnej organizacji studiów, co pozwala godzić aktywność pozadydaktyczną z obowiązkami akademickimi. Aktywność sportowa jest rozwijana przede wszystkim dzięki działalności Klubu Uczelnianego Akademickiego Związku Sportowego, który umożliwia udział w różnorodnych zajęciach sportowych. Rozbudowana infrastruktura sportowa zlokalizowana w Domu Studenta Rubikon obejmuje siłownię o powierzchni 68 m² (wyposażoną m.in. w atlas, wioślarz, drabinki, drążki, bieżnie i rowery), salę fitness wykorzystywaną m.in. do zajęć typu crossfit i joga, salę taneczną o powierzchni 71 m² oraz stół do tenisa stołowego. Studenci mogą korzystać z tych przestrzeni po uzyskaniu zgody kierownika obiektu, a także wypożyczyć rower. Bliskość kampusu względem ścieżek biegowych

i rowerowych prowadzących do pobliskiego lasu sprzyja aktywności rekreacyjnej. Istotnym elementem promocji aktywności sportowej są również wydarzenia sportowe organizowane przy wsparciu Uczelni, takie jak Otwarte Akademickie Mistrzostwa Łomży w Biegu Ulicznym, odbywające się pod honorowym patronatem Prezydenta Miasta Łomża, które integrują społeczność akademicką i lokalną oraz zachęcają studentów do regularnej aktywności fizycznej. W okresie wakacyjnym pracownicy Zakładu Wychowania Fizycznego organizują obozy sportowe dla młodzieży i seniorów, podczas których uczestnicy rozwijają umiejętności w takich dyscyplinach jak koszykówka, siatkówka, pływanie, lekkoatletyka czy sporty walki. Obozy te zapewniają wysoki standard zakwaterowania, wyżywienia oraz dostęp do infrastruktury sportowej, a dodatkowo stwarzają możliwość przeprowadzenia testów motoryczno-wydolnościowych przez trenera przygotowania motorycznego. Studenci zainteresowani rozwijaniem kompetencji sportowych mogą również podjąć studia na kierunku wychowanie fizyczne, który można łączyć z innym kierunkiem w ramach indywidualnej organizacji studiów. Warto podkreślić, że znaczną część kadry kierunku stanowią trenerzy z doświadczeniem w pracy z kadrą narodową.

Akademia Łomżyńska wspiera wieloaspektową aktywność studentów, obejmującą działalność sportową, artystyczną, organizacyjną oraz rozwój kompetencji przedsiębiorczych. Studenci aktywni w tych obszarach mogą korzystać z rozwiązań organizacyjnych sprzyjających łączeniu nauki z działalnością pozadydaktyczną, w tym m.in. z indywidualnej organizacji studiów, a także ubiegać się o stypendium Rektora za osiągnięcia sportowe, artystyczne lub organizacyjne.

Aktywność sportowa studentów realizowana jest m.in. poprzez działalność Klubu Uczelnianego Akademickiego Związku Sportowego oraz dostęp do infrastruktury sportowej zlokalizowanej na terenie kampusu i w Domu Studenta „Rubikon”. Studenci mają możliwość korzystania z siłowni, sali fitness, sali tanecznej oraz innych form rekreacji ruchowej. Otoczenie kampusu sprzyja również aktywności biegowej i rowerowej. Dodatkowo uczelnia prowadzi kierunek Wychowanie fizyczne, co sprzyja rozwijaniu kultury fizycznej oraz umożliwia studentom podejmowanie studiów na więcej niż jednym kierunku, z możliwością zastosowania indywidualnej organizacji studiów.

Uczelnia stwarza również warunki do rozwoju aktywności artystycznej studentów. Studenci mają możliwość prezentowania swoich osiągnięć artystycznych podczas wydarzeń i uroczystości organizowanych na terenie uczelni, a także uczestnictwa w zajęciach ogólnouczelnianych o charakterze artystycznym i kulturowym. Akademia Łomżyńska współpracuje z instytucjami kultury, w tym z Teatrem Lalki i Aktora w Łomży – organizatorem Międzynarodowego Festiwalu Teatralnego WALIZKA – umożliwiając studentom udział w działaniach organizacyjnych i obsłudze wydarzeń o charakterze międzynarodowym.

Aktywność organizacyjna studentów realizowana jest m.in. poprzez działalność Samorządu Studenckiego, który inicjuje i koordynuje przedsięwzięcia integrujące społeczność akademicką oraz wspiera rozwój kompetencji społecznych i organizacyjnych studentów. Uczelnia umożliwia także rozwój

kompetencji przedsiębiorczych poprzez ofertę zajęć ogólnouczeniowych z zakresu przedsiębiorczości oraz działalność studenckich kół naukowych o profilu biznesowym.

Studenci zainteresowani przedsiębiorczością mogą angażować się w działalność Studenckiego Koła Naukowego Młodych Przedsiębiorców, które umożliwia rozwijanie wiedzy i umiejętności w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej, zarządzania projektami, współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz działalności naukowej i projektowej. Aktywność w ramach koła sprzyja kształtowaniu postaw przedsiębiorczych, pracy zespołowej oraz budowaniu kompetencji przydatnych na rynku pracy.

8.4. System motywowania studentów do osiągania lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej oraz sposobów wsparcia studentów wybitnych

System motywowania studentów Akademii Łomżyńskiej do osiągania lepszych wyników w nauce oraz podejmowania działalności naukowej ma charakter kompleksowy i obejmuje zarówno instrumenty finansowe, jak i rozwiązania organizacyjne oraz dydaktyczne. System ten ukierunkowany jest na identyfikację i wspieranie studentów wybitnych, a także na tworzenie warunków sprzyjających rozwojowi ich potencjału edukacyjnego i naukowego.

Podstawowym elementem systemu motywacyjnego jest wewnętrzny system stypendialny, uzupełniany o stypendia ministerialne oraz nagrody i stypendia fundowane przez podmioty publiczne i prywatne.

Kluczową formą wsparcia finansowego jest stypendium Rektora. Może ono być przyznane studentowi przyjętemu na pierwszy rok studiów, jeżeli jest laureatem olimpiady międzynarodowej albo laureatem lub finalistą olimpiady stopnia centralnego. Stypendium Rektora przysługuje również studentom, którzy uzyskali wyróżniające wyniki w nauce, posiadają osiągnięcia naukowe lub artystyczne bądź osiągnięcia sportowe we współzawodnictwie co najmniej na poziomie krajowym. Stypendium Rektora stanowi istotny czynnik motywujący do systematycznej pracy i osiągania wysokich wyników w nauce Zarządzenie Nr 111/2025 (Załącznik nr 8.3).

Istotnym elementem wspierania studentów osiągających bardzo dobre wyniki w nauce jest możliwość realizacji studiów w trybie indywidualnego toku studiów (ITS). Studenci wyróżniający się wynikami w nauce mogą studiować na podstawie indywidualnego programu, pod opieką opiekuna naukowego posiadającego co najmniej stopień doktora. Warunkiem przyznania ITS jest zaliczenie pierwszego roku studiów oraz uzyskanie średniej ocen ze wszystkich przedmiotów przewidzianych programem studiów na poziomie co najmniej 4,3.

Dodatkowym instrumentem motywującym do osiągania bardzo dobrych wyników w nauce jest możliwość zwolnienia z opłat za studia. Studenci studiów niestacjonarnych, którzy uzyskali wybitne osiągnięcia w nauce oraz aktywnie uczestniczą w pracach koła naukowego, mogą ubiegać się o:

- całkowite zwolnienie z opłaty czesnego za dany semestr studiów przy średniej ocen 5,0 z ostatniego roku studiów,
- częściowe zwolnienie z opłaty czesnego za dany semestr studiów przy średniej ocen 4,8 z ostatniego roku studiów.

Formą wyróżnienia studentów osiągających bardzo dobre wyniki w nauce jest również ukończenie studiów z wyróżnieniem. Dyplom z wyróżnieniem otrzymuje student, który ukończył studia w terminie, uzyskał średnią ocen z toku studiów nie niższą niż 4,75, uzyskał ocenę bardzo dobrą z pracy dyplomowej i egzaminu dyplomowego oraz wobec którego nie orzeczono kary dyscyplinarnej. Ponadto, na uzasadniony wniosek recenzenta, praca dyplomowa może zostać wyróżniona, a informacja o tym fakcie wpisywana jest do suplementu do dyplomu.

Akademia Łomżyńska przywiązuje dużą wagę do wspierania działalności naukowej studentów, w szczególności poprzez funkcjonowanie kół naukowych, na których działalność przeznaczane są środki z subwencji oraz środków własnych Uczelni. Studenci zaangażowani w działalność kół naukowych mają możliwość realizacji projektów badawczych, udziału w konferencjach naukowych oraz publikowania wyników swoich prac.

Dodatkowym wsparciem rozwoju kompetencji naukowych i zawodowych studentów jest udział w projektach realizowanych przez Uczelnię, takich jak m.in. „Program praktyk zawodowych w Państwowych Wyższych Szkołach Zawodowych” czy „KPK – Kompleksowy Program Kształcenia w PWSiIP”. Projekty te umożliwiają studentom zdobywanie dodatkowych kwalifikacji, rozwijanie zainteresowań naukowych oraz uczestnictwo w certyfikowanych, specjalistycznych szkoleniach i kursach doskonalących.

Istotną rolę w motywowaniu studentów do osiągania lepszych wyników w nauce oraz planowania rozwoju zawodowego odgrywają również spotkania z pracodawcami oraz wizyty studyjne organizowane przez Uczelnię. Podczas tych wydarzeń studenci uzyskują informacje dotyczące specyfiki pracy na określonych stanowiskach, oczekiwań pracodawców, procesów rekrutacyjnych, możliwości rozwoju zawodowego oraz ścieżek kariery, co wzmacnia ich motywację do osiągania wysokich efektów uczenia się.

8.5. Sposoby informowania studentów o systemie wsparcia, w tym pomocy materialnej

Akademia Łomżyńska stosuje zróżnicowane i komplementarne formy informowania studentów o systemie wsparcia dostępnego w Uczelni, w tym o zasadach korzystania z pomocy materialnej. Informacje przekazywane są w sposób systematyczny, wielokanałowy i dostosowany do potrzeb różnych grup studentów.

Do podstawowych sposobów informowania studentów o dostępnych formach wsparcia należą:

- organizowanie spotkań grupowych dla studentów, w tym spotkań informacyjnych i adaptacyjnych,
- publikowanie informacji na stronach internetowych Uczelni oraz Wydziału, a także na tablicach ogłoszeń,
- udostępnianie komunikatów i ogłoszeń w systemie USOS,
- przekazywanie informacji za pośrednictwem uczelnianej korespondencji elektronicznej,
- przekazywanie informacji przedstawicielom Samorządu Studenckiego,
- informowanie opiekunów roku oraz starostów roczników o możliwościach wsparcia i potrzebie przekazywania tych informacji studentom,
- publikowanie komunikatów na oficjalnych profilach Uczelni w mediach społecznościowych (m.in. Facebook, Instagram),
- prowadzenie indywidualnych rozmów informacyjnych ze studentami,
- realizacja spotkań adaptacyjnych dla studentów pierwszego roku studiów.

Szczegółowe informacje dotyczące poszczególnych form wsparcia udostępniane są na stronach internetowych Akademii Łomżyńskiej, w szczególności:

- wsparcie finansowe (stypendia i zapomogi):
<https://al.edu.pl/studenci/stypenia>
- wsparcie dla studentów z niepełnosprawnością:
<https://al.edu.pl/studenci/studenci-niepelnosprawni/informacje-ogolne>
<https://al.edu.pl/dostepnaibezbarier/>
- wsparcie psychologiczne:
<https://al.edu.pl/focus/>
<https://al.edu.pl/dostepnaibezbarier/psycholog>
- wsparcie dla studentów zainteresowanych udziałem w programie Erasmus+:
<https://al.edu.pl/dwz/erasmus>
- poradnictwo zawodowe i planowanie kariery:
<https://al.edu.pl/biuro-karier/biuro-karier/dla-studentow-absolwentow>

Informacje o systemie wsparcia przekazywane są studentom również bezpośrednio podczas grupowych i indywidualnych spotkań z osobami pełniącymi określone funkcje oraz z przedstawicielami jednostek organizacyjnych Uczelni. Do podmiotów zaangażowanych w proces informowania studentów należą w szczególności: Dziekan i Prodziekan Wydziału, Dział Kształcenia i Spraw Studenckich, Dział Współpracy z Zagranicą, Dziekanat, Samorząd Studencki, Opiekunowie roku, starostowie roczników oraz Wydziałowi i Kierunkowi Koordynatorzy ds. Programu Erasmus+.

8.6. Sposoby rozstrzygania skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz jego skuteczności

Wszystkie wnioski studenckie rozstrzygane są zgodnie z Regulaminie Studiów AŁ przez właściwy dla Wszystkie skargi i wnioski zgłaszane przez studentów Akademii Łomżyńskiej rozpatrywane są zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności Regulaminem Studiów Akademii Łomżyńskiej, przez właściwe dla danej sprawy organy Uczelni. System rozpatrywania skarg i wniosków ma charakter wielostopniowy, transparentny i zapewnia studentom możliwość odwołania się od podjętych rozstrzygnięć.

Studenci mają możliwość zgłaszania wniosków i skarg w formie ustnej lub pisemnej, w szczególności poprzez:

1. bezpośredni kontakt z osobami pełniącymi określone funkcje w Uczelni, w celu polubownego i bieżącego rozwiązania problemu; do takich osób należą m.in.: starosta roku, opiekun roku, kierownik zakładu, władze dziekańskie, władze rektorskie, dyrektor administracyjny oraz kierownik Domu Studenta;
2. Samorząd Studencki, który może podjąć próbę samodzielnego rozwiązania sprawy lub wystąpić w imieniu studenta do właściwego dziekana.
3. Władze Dziekańskie za pośrednictwem Dziekanatu, gdzie studenci składają pisemne wnioski dotyczące spraw związanych z organizacją i przebiegiem toku studiów. Do najczęściej rozpatrywanych spraw należą w szczególności:
 - wznowienie studiów lub przeniesienie z innej uczelni,
 - wyrażenie zgody na indywidualną organizację studiów,
 - powtarzanie roku lub semestru,
 - zezwolenie na egzamin komisyjny lub zaliczenie komisyjne,
 - przedłużenie terminu złożenia pracy dyplomowej lub zmiana jej tematu,
 - przeniesienie między studiami stacjonarnymi i niestacjonarnymi,
 - przeniesienie na inny kierunek studiów,
 - udzielenie urlopu lub przerwy w studiach;
4. udział w badaniach ankietowych, obejmujących m.in.: ocenę jakości kształcenia, przestrzegania praw studentów, funkcjonowania infrastruktury Uczelni, pracy biblioteki, obsługi administracyjnej oraz ocenę Uczelni dokonywaną przez absolwentów;
5. złożenie skargi lub wniosku w Sekretariacie Rektora, gdzie prowadzona jest księga skarg i wniosków składanych przez studentów oraz pracowników Uczelni.

Wszystkie zgłoszone skargi i wnioski są rozpatrywane bez zbędnej zwłoki. Po ich zarejestrowaniu właściwy organ lub osoba podejmuje działania zmierzające do wyjaśnienia sprawy. W przypadku, gdy

treść skargi lub wniosku wymaga doprecyzowania, wzywa się wnoszącego do uzupełnienia braków lub złożenia dodatkowych wyjaśnień. Jeżeli rozpatrzenie sprawy wymaga przeprowadzenia postępowania wyjaśniającego, organ właściwy gromadzi niezbędne materiały, w tym może zwrócić się do odpowiednich komórek organizacyjnych Uczelni o przedstawienie stosownych informacji.

Skargi i wnioski rozpatrywane są zgodnie z przepisami Kodeksu postępowania administracyjnego, nie później niż w terminie jednego miesiąca, a w sprawach szczególnie złożonych – nie później niż w terminie dwóch miesięcy. O sposobie załatwienia sprawy informowana jest osoba wnosząca skargę lub wniosek. Student niezadowolony z rozstrzygnięcia ma prawo wniesienia odwołania do Rektora Uczelni. Decyzja Rektora wydana w wyniku odwołania lub wniosku o ponowne rozpatrzenie sprawy ma charakter ostateczny.

Sprawy o charakterze dyscyplinarnym kierowane są do rozpatrzenia przez właściwe organy dyscyplinarne funkcjonujące w Uczelni, w szczególności: Komisję Dyscyplinarną ds. Studentów oraz Odwoławczą Komisję Dyscyplinarną. W Akademii Łomżyńskiej powołani są także Rzecznik Dyscyplinarny ds. Studentów oraz Rzecznik Dyscyplinarny ds. Nauczycieli Akademickich, którzy prowadzą postępowania wyjaśniające zgodnie z obowiązującymi przepisami.

8.7. Zakres, poziom i skuteczność systemu obsługi administracyjnej studentów, w tym kwalifikacji kadry wspierającej proces kształcenia

System obsługi administracyjnej studentów Akademii Łomżyńskiej ma charakter kompleksowy i wielopoziomowy oraz jest ukierunkowany na sprawne wspieranie procesu kształcenia, realizację toku studiów oraz zapewnienie studentom bieżącej i rzetelnej informacji. Obsługa administracyjna realizowana jest przez wyspecjalizowane jednostki organizacyjne Uczelni, których zakres działania bezpośrednio wpływa na jakość i efektywność procesu dydaktycznego.

Obsługą administracyjną studentów zajmują się w szczególności następujące jednostki organizacyjne:

1. Dziekanat – którego zadaniem jest organizacja i bieżąca obsługa administracyjna procesu dydaktycznego na poziomie Wydziału. Zakres obsługi studentów obejmuje m.in.:
 - prowadzenie i monitorowanie dokumentacji toku studiów w systemie USOS, będącym podstawowym narzędziem obsługi spraw studenckich,
 - prowadzenie akt osobowych studentów,
 - przygotowywanie i wydawanie zaświadczeń o statusie studenta,
 - obsługę elektronicznych legitymacji studenckich oraz ich duplikatów,
 - przyjmowanie wniosków o pomoc materialną, stypendia i zapomogi,
 - przygotowywanie wyciągów ocen, suplementów do dyplomów oraz dokumentacji niezbędnej do przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.

Każdy pracownik Dziekanatu posiada przypisaną grupę studentów (zwykle w obrębie danego kierunku), jednak dzięki prowadzeniu dokumentacji w systemie elektronicznym możliwa jest obsługa każdego studenta niezależnie od przypisania, co zwiększa dostępność i elastyczność obsługi.

2. Dział Kształcenia i Spraw Studenckich – realizujący zadania w zakresie obsługi spraw studenckich w drugiej instancji, koordynacji procesów kształcenia, pomocy materialnej, raportowania oraz zapewnienia prawidłowej realizacji planów studiów. Dział ten sprawuje również opiekę nad studentami z niepełnosprawnością oraz współpracuje z Komisją Dyscyplinarną ds. Studentów i Odwoławczą Komisją Dyscyplinarną ds. Studentów.
3. Biblioteka Akademii Łomżyńskiej – której zadaniem jest zapewnienie studentom oraz kadrze dydaktycznej i badawczej dostępu do aktualnych zasobów wiedzy naukowej, obejmujących zarówno księgozbiór tradycyjny, jak i zasoby elektroniczne oraz bazy danych, udostępniane z wykorzystaniem nowoczesnych technologii informacyjno-komunikacyjnych.
4. Dział Współpracy z Zagranicą – odpowiedzialny za organizację, koordynację i obsługę administracyjną mobilności studentów i pracowników w ramach programu Erasmus+ oraz innych form współpracy międzynarodowej.
5. Biuro Karier i Kształcenia Ustawicznego – realizujące zadania z zakresu doradztwa zawodowego, aktywizacji zawodowej oraz wspierania studentów i absolwentów w planowaniu kariery i wejściu na rynek pracy.
6. Domu Studenta „Rubikon” – sprawujący bezpośredni nadzór nad funkcjonowaniem Domu Studenta „Rubikon”, w tym nad obsługą administracyjną studentów korzystających z zakwaterowania.

We wszystkich wskazanych jednostkach zatrudnione są osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje oraz doświadczenie w zakresie obsługi spraw studenckich i administracyjnych związanych z funkcjonowaniem szkolnictwa wyższego. Szczegółowy zakres obowiązków poszczególnych jednostek oraz stanowisk określony jest w Regulaminie organizacyjnym Akademii Łomżyńskiej (**Załącznik nr 8.4**).

Pracownicy administracyjni systematycznie podnoszą swoje kwalifikacje zawodowe poprzez udział w szkoleniach, warsztatach i seminariach, w tym w szkoleniach branżowych organizowanych we współpracy z Ministerstwem Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz w ramach Forum Dziekanatów. Dodatkowo, w ramach zakończonego projektu „KPK – Kompleksowy Program Kształcenia w PWSiP”, pracownicy administracyjni uczestniczyli w kursach doskonalących znajomość języka angielskiego.

Godziny pracy jednostek administracyjnych są dostosowane do potrzeb studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Większość jednostek funkcjonuje w godzinach od 8:00 do 15:00, natomiast godziny pracy Dziekanatu i Biblioteki uwzględniają również specyfikę studiów niestacjonarnych, w tym dyżury w soboty zjazdowe. Informacje o godzinach pracy są publikowane na

stronach internetowych Uczelni i Wydziałów. Studenci mają także możliwość kontaktu z pracownikami administracyjnymi drogą mailową oraz telefoniczną.

W ramach projektu „PWSliP w Łomży dostępna i bez barier” wdrożono rozwiązania zwiększające dostępność obsługi administracyjnej dla osób z niepełnosprawnością, w tym procedury zdalnej obsługi administracyjnej oraz możliwość częściowej realizacji studiów z wykorzystaniem technik teleinformatycznych.

Projekt obejmował również szkolenia pracowników administracyjnych, kadry zarządzającej oraz nauczycieli akademickich z zakresu m.in. standardów dostępności (WCAG), etykiety wobec osób z niepełnosprawnością, obsługi studentów z zaburzeniami psychicznymi oraz podstaw języka migowego.

Skuteczność systemu obsługi administracyjnej opiera się na jasnym podziale kompetencji, właściwej organizacji pracy oraz wykorzystaniu systemów informatycznych wspierających obsługę studentów. Jakość obsługi administracyjnej podlega regularnej ocenie w ramach anonimowych badań ankietowych prowadzonych wśród studentów i nauczycieli akademickich. Wyniki tych badań wskazują na wysoką i bardzo wysoką ocenę poziomu oraz skuteczności obsługi administracyjnej, co potwierdzają dane zawarte w **Załączniku nr 8.5**.

8.8. Działania informacyjne i edukacyjne dotyczące bezpieczeństwa studentów, przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy, zasad reagowania w przypadku zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy wobec studentów, jak również pomocy jej ofiarom

Akademia Łomżyńska prowadzi systemowe działania informacyjne i edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa studentów, przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy oraz reagowania w sytuacjach zagrożenia lub naruszenia praw studentów. Działania te mają charakter prewencyjny, informacyjny oraz interwencyjny i są realizowane na różnych etapach procesu kształcenia.

Podstawowym elementem działań informacyjnych jest obowiązkowe szkolenie z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, przeprowadzane corocznie dla studentów rozpoczynających studia stacjonarne i niestacjonarne. Szkolenie realizowane jest w ramach zajęć adaptacyjnych organizowanych przed rozpoczęciem roku akademickiego lub w jego pierwszych dniach i prowadzone jest przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje oraz doświadczenie zawodowe.

Studenci pierwszego roku uczestniczą również w szkoleniu z zakresu etykiety akademickiej oraz praw i obowiązków studenta, organizowanym przez Samorząd Studencki. W trakcie szkolenia poruszane są zagadnienia dotyczące zasad funkcjonowania w środowisku akademickim, odpowiednich postaw, a także sposobów reagowania w sytuacjach zagrożenia, konfliktu, przemocy lub naruszenia godności. Program szkolenia jest aktualizowany w oparciu o sugestie pracowników Uczelni oraz informacje zwrotne od studentów i przedstawicieli Samorządu Studenckiego, co umożliwia dostosowanie treści do realnych problemów i potrzeb studentów.

Istotną rolę w bieżącym monitorowaniu sytuacji studentów odgrywa Opiekun roku, pozostający w stałym kontakcie ze studentami. Podczas spotkań organizacyjnych i indywidualnych omawiane są zasady zgłaszania problemów, sytuacji konfliktowych oraz dostępne formy wsparcia.

Studenci są również systematycznie informowani o możliwości skorzystania z Akademickiego Ośrodka Rozwoju Osobistego i Społecznego FOCUS, który zapewnia bezpłatne wsparcie psychologiczne, w tym pomoc w sytuacjach kryzysowych, doświadczenia przemocy lub bycia jej świadkiem. Oprócz wsparcia psychologicznego studenci mogą uzyskać pomoc informacyjną i organizacyjną ze strony Władz Dziekańskich, pracowników Dziekanatu oraz Działu Kształcenia i Spraw Studenckich, a także skorzystać z poradnictwa prawnego dostępnego na Uczelni.

Narzędziem monitorowania jakości relacji dydaktycznych oraz sygnalizowania niewłaściwych zachowań są anonimowe ankiety oceny zajęć dydaktycznych. Dodatkowo Uczelnia prowadzi okresowe badania ankietowe dotyczące przestrzegania praw studenta, realizowane za pomocą systemu Ankieter. Wyniki badań analizowane są przez Uczelnianą Radę ds. Jakości Kształcenia i wykorzystywane w działaniach doskonalących.

W strukturze Uczelni funkcjonuje Centrum Mediacji, współpracujące z wykwalifikowanymi mediatorami – stałymi mediatorami sądowymi i jednocześnie pracownikami badawczo-dydaktycznymi. Celem mediacji jest polubowne rozwiązanie konfliktów poprzez dialog i wypracowanie porozumienia satysfakcjonującego strony sporu. Zgłoszenia do Centrum Mediacji odbywają się na podstawie wniosku dostępnego na stronie internetowej jednostki.

Zgodnie z obowiązującymi zarządzeniami w Akademii Łomżyńskiej funkcjonują także formalne struktury odpowiedzialne za przeciwdziałanie mobbingowi, dyskryminacji i naruszeniom dyscyplinarnym, w tym:

- osoba przyjmująca skargi dotyczące mobbingu,
- Rzecznik Dyscyplinarny ds. Studentów,
- Rzecznik Dyscyplinarny ds. Nauczycieli Akademickich,
- Komisja Dyscyplinarna ds. Studentów,
- Odwoławcza Komisja Dyscyplinarna ds. Studentów,
- Uczelniana Komisja Dyscyplinarna ds. Nauczycieli Akademickich.

Ponadto w Uczelni działa Zespół Reagowania Kryzysowego, uruchamiany w sytuacjach nadzwyczajnych, zagrożeń bezpieczeństwa państwa lub w okresach obowiązywania stopni alarmowych i alarmowych CRP. O działaniach i zaleceniach Zespołu studenci informowani są za pośrednictwem poczty elektronicznej, strony internetowej Uczelni oraz mediów społecznościowych.

Każde zgłoszenie dotyczące naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji lub przemocy wobec studentów analizowane jest indywidualnie, z uwzględnieniem charakteru i wagi zdarzenia oraz osób

zaangażowanych. Zdecydowana większość spraw rozwiązywana jest na poziomie Wydziału, z wykorzystaniem dialogu i działań mediacyjnych. W razie potrzeby sprawy przekazywane są do rozpatrzenia przez Władze Dziekańskie, Rektora lub właściwe jednostki i organy Uczelni.

Studenci mogą zgłaszać problemy związane z bezpieczeństwem, dyskryminacją lub przemocą m.in. do: Starosty roku, Opiekuna roku, Kierownika Zakładu, Prodziekana, Dziekana, pracowników Dziekanatu i Działu Kształcenia, Samorządu Studenckiego oraz Władz Rektorskich. Przyjęty model postępowania zapewnia studentom dostępność wsparcia, poufność zgłoszeń oraz adekwatne i skuteczne reagowanie na sytuacje naruszające bezpieczeństwo i prawa studentów.

8.9. Współpraca z samorządem studentów i organizacjami studenckimi

Akademia Łomżyńska prowadzi systematyczną i wielopoziomą współpracę z Samorządem Studenckim, traktując aktywność studentów jako istotny element doskonalenia jakości kształcenia oraz funkcjonowania Uczelni. Przedstawiciele studentów pełnią rolę partnerów dialogu, a ich opinie i postulaty stanowią ważne źródło informacji w zakresie potrzeb, problemów oraz obszarów wymagających zmian.

Samorząd Studencki uczestniczy w procesach konsultacyjnych i opiniodawczych, w tym w szczególności w zakresie doboru form komunikacji ze studentami, usprawniania procedur administracyjnych oraz inicjowania rozwiązań o charakterze prostudenckim. Umożliwia to bieżącą weryfikację podejmowanych działań oraz modyfikację rozwiązań organizacyjnych w odpowiedzi na realne potrzeby środowiska studenckiego.

Studenci mają bezpośredni wpływ na procesy decyzyjne w Uczelni poprzez udział swoich przedstawicieli w kluczowych organach kolegialnych. Przedstawiciele Samorządu Studenckiego zasiadają w Senacie Akademii Łomżyńskiej, gdzie uczestniczą w kształtowaniu regulacji ogólnouczelnianych, w tym Regulaminu Studiów.

Przedstawiciel studentów delegowany przez Samorząd Studencki jest członkiem Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz Uczelnianej Rady ds. Jakości Kształcenia. Organy te opiniują m.in. zmiany w programach studiów, regulaminy praktyk zawodowych oraz procedury dyplomowania. Samorząd Studencki opiniuje również propozycje zmian w już funkcjonujących programach studiów oraz inicjatywy związane z tworzeniem nowych kierunków studiów.

Samorząd Studencki uczestniczy także w procesach kadrowych. Studenci będący członkami Kolegium Elektorów biorą udział w wyborze Rektora Akademii Łomżyńskiej. Przedstawiciele studentów wchodzi również w skład Komisji Wyborczej.

Istotnym obszarem aktywności studentów jest udział w komisjach uczelnianych. Przedstawiciele studentów zasiadają m.in. w Komisji Stypendialnej i Odwoławczej Komisji Stypendialnej, w których – zgodnie z obowiązującymi przepisami – większość składu stanowią studenci delegowani przez

Samorząd Studencki. Komisje te powoływane są corocznie przez Rektora spośród pracowników Uczelni oraz studentów wskazanych przez Samorząd. Studenci uczestniczą również w pracach komisji dyscyplinarnych. Rektor powołuje Komisję Dyscyplinarną ds. Studentów oraz Odwoławczą Komisję Dyscyplinarną ds. Studentów, w których skład wchodzi zarówno nauczyciele akademicy, jak i przedstawiciele studentów delegowani z każdego Wydziału. Rozwiązanie to wzmacnia transparentność postępowań oraz zapewnia reprezentację interesów studentów w procesach o charakterze dyscyplinarnym. Szeroki zakres udziału studentów w strukturach decyzyjnych i opiniotwórczych Akademii Łomżyńskiej potwierdza realny wpływ Samorządu Studenckiego na funkcjonowanie Uczelni, wzmacnia podmiotowość studentów oraz sprzyja budowaniu partnerskich relacji w środowisku akademickim.

8.10. Sposoby, częstości i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia systemu wsparcia oraz motywowania studentów, jak również oceny kadry wspierającej proces kształcenia, a także udział w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów

Nadzór nad funkcjonowaniem, monitorowaniem oraz doskonaleniem systemu wsparcia i motywowania studentów w Akademii Łomżyńskiej sprawują władze Uczelni oraz Wydziałów, a także Dział Kształcenia i Spraw Studenckich. System ten podlega stałemu monitorowaniu oraz okresowej ocenie, prowadzonej zarówno w sposób formalny, jak i w oparciu o bieżące informacje zwrotne pozyskiwane od studentów oraz pracowników Uczelni.

Ocena funkcjonowania systemu wsparcia prowadzona jest na bieżąco, a zgłaszane przez studentów uwagi, wnioski i postulaty są analizowane pod kątem zasadności oraz możliwości wdrożenia. W przypadku identyfikacji potrzeb organizacyjnych podejmowane są działania doskonalące. Przykładem takiego rozwiązania jest wprowadzenie systemu kolejkowego przy obsłudze podań stypendialnych, które usprawniło proces składania i rozpatrywania wniosków oraz poprawiło komfort obsługi studentów.

Ocena jakości pracy kadry wspierającej proces kształcenia realizowana jest w sposób systemowy poprzez anonimowe badania ankietowe, obejmujące m.in. funkcjonowanie jednostek administracyjnych, dostępność informacji, jakość obsługi studenta oraz skuteczność wsparcia organizacyjnego. W badaniach tych uczestniczą studenci oraz nauczyciele akademicy, co umożliwia pozyskanie opinii różnych grup interesariuszy zaangażowanych w proces kształcenia.

W roku akademickim 2020/2021 oraz 2021/2022 badanie ankietowe dotyczące obsługi administracyjnej nie było prowadzone z uwagi na ograniczenie funkcjonowania Uczelni w trybie stacjonarnym w okresie pandemii COVID-19. W roku akademickim 2022/2023 badanie zostało przeprowadzone, a jego wyniki – potwierdzające wysoką ocenę jakości obsługi administracyjnej –

zostały ujęte w **Załączniku nr 8.5**. W badaniu uczestniczyli studenci oraz nauczyciele akademicy realizujący zajęcia na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych.

Uzyskane wyniki ankiet oraz bieżące sygnały płynące od studentów i pracowników stanowią podstawę do podejmowania działań korygujących i doskonalących, zarówno w zakresie organizacji wsparcia studentów, jak i funkcjonowania jednostek administracyjnych. W ten sposób system wsparcia i motywowania studentów podlega ciągłemu doskonaleniu, z uwzględnieniem opinii i oczekiwań różnych grup interesariuszy wewnętrznych.

Zalecenia dotyczące kryterium 8 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 8 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	-	-

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 8:

.....

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

9.1. Zakres, sposoby zapewnienia aktualności i zgodności z potrzebami różnych grup odbiorców, w tym przyszłych i obecnych studentów, udostępnianej publicznie informacji o warunkach przyjęć na studia, programie studiów, jego realizacji i osiągniętych wynikach

Akademia Łomżyńska zapewnia stały, publiczny dostęp do aktualnych i rzetelnych informacji dotyczących oferty kształcenia, w szczególności warunków przyjęć na studia, programów studiów, zasad ich realizacji oraz osiągniętych efektów uczenia się. Informacje te kierowane są do różnych grup odbiorców, w tym kandydatów na studia, studentów, absolwentów, pracowników Uczelni, interesariuszy zewnętrznych oraz instytucji nadzorczych.

Aktualność publikowanych informacji zapewniana jest poprzez bieżącą współpracę jednostek merytorycznych Wydziału Nauk o Zdrowiu z administracją Uczelni, w szczególności w zakresie aktualizacji programów studiów, zasad rekrutacji, harmonogramów zajęć oraz informacji organizacyjnych wynikających ze zmian przepisów prawa lub decyzji organów Uczelni.

Podstawowym źródłem informacji jest strona internetowa Akademii Łomżyńskiej, w tym podstrona Wydziału Nauk o Zdrowiu, Biuletyn Informacji Publicznej oraz system USOS. Uzupełniającymi kanałami komunikacji są media społecznościowe, materiały promocyjno-informacyjne (informatory, ulotki, plakaty), a także bezpośredni kontakt z władzami Wydziału, kierownikami jednostek organizacyjnych oraz pracownikami administracji. Informacje udostępniane są również w formie tradycyjnej na tablicach ogłoszeń w budynkach Uczelni.

Strona internetowa Akademii Łomżyńskiej (<https://al.edu.pl/>) stanowi podstawowe źródło informacji o Uczelni, obejmując m.in. strukturę organizacyjną, władze Uczelni, ofertę dydaktyczną, zasady rekrutacji, informacje dla studentów i kandydatów, a także zagadnienia związane z jakością kształcenia. Strona posiada również wersję anglojęzyczną, co sprzyja umiędzynarodowieniu procesu kształcenia oraz dostępności informacji dla studentów i interesariuszy zagranicznych.

Szczegółowe informacje dotyczące kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności publikowane są na stronie Wydziału Nauk o Zdrowiu (<https://al.edu.pl/wnz/>). Zamieszczane są tam m.in. programy studiów, plany studiów, regulaminy praktyk zawodowych, procedury dyplomowania, informacje dotyczące pomocy materialnej oraz aktualności istotne dla studentów i kandydatów. Zakładka „student – programy i plany studiów” umożliwia dostęp do szczegółowych siatek programowych oraz sylabusów przedmiotów realizowanych na kierunku.

Publicznie udostępniane informacje dotyczące programu studiów obejmują również opis zakładanych efektów uczenia się, metod ich weryfikacji oraz powiązania programu kształcenia z wymaganiami rynku pracy i potrzebami w obszarze bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Podkreślany jest interdyscyplinarny charakter kierunku, łączący zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności z naukami o zdrowiu, zdrowiem publicznym oraz ochroną konsumenta, co ma istotne znaczenie dla przyszłych i obecnych studentów oraz interesariuszy zewnętrznych.

Biuletyn Informacji Publicznej Akademii Łomżyńskiej, dostępny z poziomu strony głównej Uczelni (<https://al.edu.pl/bip/>), stanowi źródło informacji o charakterze formalnym i prawnym. Publikowane są tam m.in. informacje o prowadzonych kierunkach studiów, programach kształcenia, zasadach rekrutacji, regulaminach, opłatach za studia, raportach samooceny oraz wynikach postępowań akredytacyjnych.

Istotnym narzędziem dostępu do informacji dla studentów jest system USOS oraz platforma USOSweb (<https://usosweb.pwsip.edu.pl/>), za pośrednictwem których studenci mają dostęp do sylabusów przedmiotów, planów zajęć, ocen i zaliczeń, rejestracji na zajęcia, informacji finansowych oraz komunikacji z nauczycielami akademickimi poprzez system USOSmail.

Uczelnia prowadzi również aktywną działalność informacyjną za pośrednictwem mediów społecznościowych, w tym profilu Akademii Łomżyńskiej oraz Wydziału Nauk o Zdrowiu w serwisie Facebook, konta na Instagramie oraz kanału YouTube. Publikowane tam treści mają charakter

informacyjny i promocyjny, a ich celem jest zwiększenie dostępności informacji oraz bieżące informowanie społeczności akademickiej o wydarzeniach i inicjatywach Uczelni.

Akademia Łomżyńska zapewnia dostępność cyfrową swoich stron internetowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz wytycznymi WCAG. Pracownicy odpowiedzialni za publikowanie treści zostali przeszkoleni w zakresie tworzenia dostępnych materiałów cyfrowych, a dostępność strony jest regularnie monitorowana poprzez audyty. Informacje dotyczące dostępności zawarte są w Deklaracji dostępności publikowanej i aktualizowanej na stronie internetowej Uczelni (<https://al.edu.pl/deklaracja-dostepnosci>).

9.2. Sposoby, częstość i zakres oceny publicznego dostępu do informacji, udział w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także skuteczność działań doskonalących w tym zakresie

Ocena publicznego dostępu do informacji prowadzona jest systematycznie, co najmniej raz w roku, w ramach badań ankietowych realizowanych z wykorzystaniem systemu Ankieter (<https://ankieter.al.edu.pl/>). Badania te obejmują ocenę infrastruktury, biblioteki, strony internetowej oraz obsługi administracyjnej i prowadzone są odrębnie na każdym Wydziale, w tym na Wydziale Nauk o Zdrowiu, wśród studentów oraz nauczycieli akademickich.

Wyniki badań ankietowych są analizowane przez właściwe jednostki organizacyjne i wykorzystywane do doskonalenia form i zakresu udostępnianych informacji, struktury stron internetowych oraz sposobów komunikacji z odbiorcami. Ostatnie badanie ankietowe w tym zakresie zostało przeprowadzone w grudniu 2022 r., a jego wyniki zawarto w dokumentacji wewnętrznej Uczelni.

Uzupełnieniem badań ankietowych jest bieżąca ocena dostępności i jakości informacji dokonywana na podstawie bezpośrednich kontaktów ze studentami, kandydatami i pracownikami Uczelni, a także poprzez analizę komentarzy i opinii pojawiających się w mediach społecznościowych. Uwagi zgłaszane przez interesariuszy stanowią podstawę do wprowadzania korekt i usprawnień, co zapewnia aktualność, przejrzystość oraz adekwatność publicznie udostępnianych informacji.

Zalecenia dotyczące kryterium 9 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 9 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	-	-

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 9:

.....

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

10.1. Sposoby sprawowania nadzoru merytorycznego, organizacyjnego i administracyjnego nad kierunkiem studiów, kompetencji i zakresu odpowiedzialności osób odpowiedzialnych za kierunek, w tym kompetencje i zakres odpowiedzialności w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku

Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, prowadzonym na Wydziale Nauk o Zdrowiu Akademii Łomżyńskiej, sprawowany jest w sposób systemowy, wielopoziomowy i ciągły, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego oraz wewnętrznymi aktami normatywnymi Uczelni. Przyjęty model nadzoru zapewnia spójność koncepcji kształcenia, stabilność realizacji programu studiów oraz skuteczność działań projakościowych na wszystkich poziomach organizacyjnych.

Podstawę funkcjonowania systemu zapewniania jakości kształcenia stanowią w szczególności:

- ✓ Statut Akademii Łomżyńskiej,
- ✓ Regulamin Studiów,
- ✓ uchwały Senatu w sprawie Uczelnianego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia,
- ✓ procedury dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania i okresowego przeglądu programów studiów oraz efektów uczenia się.

Celem podejmowanych działań jest zapewnienie wysokiej jakości kształcenia, zgodnej z misją Uczelni, potrzebami rynku pracy w obszarze bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz wymaganiami Polskiej Komisji Akredytacyjnej, a także systematyczne doskonalenie programu studiów i procesu dydaktycznego.

I. NADZÓR NAD KIERUNKIEM STUDIÓW NA POZIOMIE ZAKŁADU

Na poziomie Zakładu nadzór nad realizacją programu studiów sprawuje Kierownik Zakładu, który odpowiada za bieżącą organizację procesu dydaktycznego oraz merytoryczną spójność realizowanych zajęć z zakładanymi efektami uczenia się. Kierownik Zakładu pełni kluczową rolę w zakresie inicjowania i koordynowania działań projakościowych bezpośrednio związanych z funkcjonowaniem kierunku.

Do jego kompetencji należy w szczególności:

- koordynacja realizacji zajęć dydaktycznych oraz obsady personalnej przedmiotów,
- nadzór nad poprawnością i aktualnością sylabusów przedmiotów w systemie USOS,

- inicjowanie zmian w programie studiów oraz dokumentacji związanej z procesem kształcenia,
- analiza wyników ankiet studenckich dotyczących jakości zajęć dydaktycznych,
- organizacja i realizacja hospitacji zajęć,
- gromadzenie i opracowywanie danych do rocznego raportu samooceny jakości kształcenia.

W realizacji tych zadań Kierownik Zakładu współpracuje z koordynatorami przedmiotów, nauczycielami akademickimi oraz koordynatorami praktyk zawodowych, co zapewnia bieżący monitoring jakości kształcenia na poziomie operacyjnym.

II. NADZÓR NAD KIERUNKIEM STUDIÓW NA POZIOMIE WYDZIAŁU

Na poziomie Wydziału Nauk o Zdrowiu nadzór nad jakością kształcenia sprawuje Dziekan, wspierany przez Prodziekana oraz Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia (WKJK). WKJK pełni funkcję opiniowawczo-doradczą i stanowi istotny element systemu wewnętrznego doskonalenia jakości kształcenia.

Do zadań WKJK należy w szczególności:

- opiniowanie programów studiów oraz proponowanych zmian,
- analiza zakładanych i osiągniętych efektów uczenia się oraz metod ich weryfikacji,
- monitorowanie jakości prac dyplomowych i procesu dyplomowania,
- analiza wyników ankiet studenckich, opinii absolwentów oraz pracodawców,
- formułowanie rekomendacji projakościowych dla władz Wydziału.

W skład WKJK wchodzi przedstawiciele kadry dydaktycznej, kierownicy jednostek organizacyjnych, pracownicy administracyjni oraz przedstawiciel studentów wskazany przez Samorząd Studencki, co zapewnia udział interesariuszy wewnętrznych w procesie monitorowania i doskonalenia jakości kształcenia.

III. NADZÓR NAD KIERUNKIEM STUDIÓW NA POZIOMIE UCZELNI

Na poziomie Uczelni nadzór nad funkcjonowaniem Uczelnianego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia (USZJK) sprawuje Rektor. Kluczową rolę w tym procesie pełni Uczelniana Komisja ds. Jakości Kształcenia (URJK). Przewodniczącym URJK jest Pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia odpowiedzialny za koordynowanie działań związanych z planowaniem, wdrażaniem i doskonaleniem systemu jakości. W skład Komisji wchodzi również przewodniczący Wydziałowych Komisji ds. Jakości Kształcenia, nauczyciele akademicy wyznaczeni przez Dziekanów, pracownicy Działu Kształcenia i Spraw Studenckich oraz przedstawiciel studentów delegowany przez Samorząd studencki.

Do zadań URJK należy m.in.:

- analiza rocznych raportów samooceny jakości kształcenia,
- inicjowanie zmian w aktach wewnętrznych dotyczących jakości kształcenia,
- wspieranie Wydziałów w przygotowaniu dokumentacji na potrzeby ocen programowych PKA,
- analiza wyników monitorowania losów absolwentów oraz opinii interesariuszy zewnętrznych.

IV. NADZÓR NAD KIERUNKIEM STUDIÓW NA POZIOMIE SENATU

Najwyższy poziom nadzoru nad jakością kształcenia sprawuje Senat Akademii Łomżyńskiej, który:

- uchwała i zatwierdza programy studiów,
- wprowadza zmiany w Statucie i Regulaminie Studiów,
- zatwierdza kierunki działań strategicznych Uczelni w obszarze jakości kształcenia.

10.2. Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów

Projektowanie, modyfikacja oraz zatwierdzanie programu studiów Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności odbywa się zgodnie z przyjętą procedurą uczelnianą i ma charakter wieloetapowy. Proces ten ukierunkowany jest na zapewnienie spójności programu z profilem kierunku, poziomem kształcenia, potrzebami rynku pracy oraz aktualnymi wyzwaniami w obszarze bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Proces ten obejmuje w szczególności:

- analizę potrzeb rynku pracy i oczekiwań interesariuszy zewnętrznych,
- ocenę spójności efektów uczenia się z profilem kierunku i poziomem kształcenia,
- konsultacje z Radą Praktyków,
- opiniowanie zmian przez WKJK i URJK,
- zatwierdzenie programu studiów przez Senat Akademii Łomżyńskiej.

Proponowane zmiany w programie studiów są następnie analizowane przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia (WKJK). Komisja ocenia spójność proponowanych efektów uczenia się, zgodność z Polską Ramą Kwalifikacji, adekwatność planowanej liczby punktów ECTS, proporcje między zajęciami teoretycznymi i praktycznymi oraz zgodność z wymaganiami standardów kształcenia. WKJK analizuje również powiązanie programu z potrzebami rynku pracy oraz wyniki wcześniejszych ewaluacji programu. Po zatwierdzeniu przez WKJK projekt programu studiów przekazywany jest do Uczelnianej Rady ds. Jakości Kształcenia (URJK), która dokonuje oceny całościowej zgodności programu z aktami wewnętrznymi Uczelni, strategią rozwoju, zasadami konstruowania efektów uczenia się oraz z obowiązującymi przepisami prawa. URJK formułuje rekomendacje i przedstawia opinię Rektorowi.

Ostateczne zatwierdzenie programu studiów – zarówno nowego, jak i zmodyfikowanego – należy do kompetencji Senatu Akademii Łomżyńskiej, który uchwała program jako akt obowiązujący na poziomie Uczelni.

Przyjęty model umożliwia bieżące reagowanie na zmiany otoczenia społeczno-gospodarczego oraz systematyczne doskonalenie programu studiów.

10.3. Sposoby i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów na ocenianym kierunku oraz źródeł informacji wykorzystywanych w tych procesach

Bieżące monitorowanie i okresowy przegląd programu studiów realizowane są w sposób ciągły i oparte na różnorodnych źródłach informacji, w tym:

- wynikach ankiet studenckich dotyczących jakości zajęć dydaktycznych,
- hospitacjach zajęć dydaktycznych,
- analizie losów absolwentów, w tym danych ELA,
- opiniach pracodawców i instytucji współpracujących,
- analizie osiągalności efektów uczenia się,
- zmianach w przepisach prawa oraz wytycznych PKA.

Wnioski z analiz stanowią podstawę do wprowadzania zmian w programie studiów, metodach kształcenia oraz organizacji procesu dydaktycznego.

10.4. Sposoby oceny osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku, z uwzględnieniem poszczególnych etapów kształcenia, jego zakończenia oraz przydatności efektów uczenia się na rynku pracy lub w dalszej edukacji, jak też wykorzystania wyników tej oceny w doskonaleniu programu studiów

Ocena osiągania przez studentów zakładanych efektów uczenia się stanowi kluczowy element systemu zapewniania jakości kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Jest ona prowadzona na wszystkich etapach studiów i obejmuje zarówno bieżącą weryfikację efektów w trakcie realizacji poszczególnych przedmiotów, jak i końcową ocenę efektów osiągniętych przez studentów w momencie ukończenia studiów. Za realizację działań w tym zakresie odpowiadają nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia, koordynatorzy przedmiotów, koordynatorzy praktyk zawodowych, Kierownik Zakładu oraz Władze Dziekańskie.

Ocena osiągania efektów uczenia się dokonywana jest na wszystkich etapach kształcenia: na poziomie poszczególnych przedmiotów (egzaminy, zaliczenia, projekty),

- w trakcie realizacji praktyk zawodowych,
- w procesie dyplomowania,

- w analizach zbiorczych prowadzonych przez WKJK.

Wyniki tej oceny wykorzystywane są do doskonalenia programu studiów, metod dydaktycznych oraz sposobów weryfikacji efektów uczenia się, a także do oceny przydatności kompetencji absolwentów na rynku pracy i w dalszej edukacji.

Wnioski wynikające z oceny osiągnięcia efektów uczenia się są wykorzystywane przede wszystkim do podejmowania decyzji dotyczących aktualizacji programu studiów oraz modyfikacji zakresu treści i metod dydaktycznych. Informacje te stanowią podstawę rekomendacji formułowanych przez Kierownika Zakładu oraz Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia i są uwzględniane podczas corocznego przeglądu programu studiów oraz przy projektowaniu zmian na kolejny cykl kształcenia. Dzięki temu system oceny pełni funkcję realnego mechanizmu sprzężenia zwrotnego, umożliwiającego bieżące dostosowywanie programu do wyników weryfikacji efektów uczenia się oraz do potrzeb rynku pracy.

10.5. Zakres, formy udziału i wpływ interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów, i interesariuszy zewnętrznych na doskonalenie i realizację programu studiów

Interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni odgrywają kluczową rolę w doskonaleniu programu studiów na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Uczelnia zapewnia im różnorodne formy udziału w procesach projektowania, realizacji i modyfikacji programu oraz systematycznie wykorzystuje ich opinie w działaniach pro jakościowych. Interesariusze wewnętrzni, w tym nauczyciele akademicki oraz studenci, mają możliwość zgłaszania propozycji zmian w programie studiów bezpośrednio Kierownikowi Zakładu lub podczas regularnych spotkań grupowych organizowanych w trakcie roku akademickiego. Opinie studentów są również zbierane w sposób sformalizowany, m.in. poprzez ankiety dotyczące oceny zajęć dydaktycznych, oceny realizacji praktyk zawodowych oraz badania prowadzone przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia. Uzyskane informacje są wykorzystywane przy planowaniu modyfikacji programu oraz przeglądzie efektów uczenia się przypisanych do poszczególnych przedmiotów.

Interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni aktywnie uczestniczą w procesie doskonalenia programu studiów poprzez:

- udział studentów i nauczycieli akademickich w badaniach ankietowych,
- konsultacje programu studiów z Radą Praktyków,
- zgłaszanie propozycji zmian w programie studiów,
- współpracę przy realizacji praktyk zawodowych i prac dyplomowych.

Udział interesariuszy zapewnia dostosowanie programu studiów do aktualnych potrzeb rynku pracy oraz oczekiwań studentów.

10.6. Sposoby wykorzystania wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia i sformułowanych zaleceń w doskonaleniu programu kształcenia na ocenianym kierunku

Wyniki zewnętrznych ocen jakości kształcenia oraz zalecenia formułowane przez instytucje nadzorujące stanowią istotny element systemu zapewniania i doskonalenia jakości kształcenia w Akademii Łomżyńskiej. Informacje uzyskane w toku ocen zewnętrznych są wykorzystywane zarówno na poziomie kierunku, jak i w ujęciu horyzontalnym, obejmującym inne programy studiów prowadzone na Wydziale oraz w Uczelni. Pozwala to na wdrażanie rozwiązań systemowych oraz utrzymanie spójności procesów projakościowych. Po otrzymaniu raportów zewnętrznych, w tym wyników oceny Polskiej Komisji Akredytacyjnej, dokumenty te są przekazywane do analizy Uczelnianej Radzie ds. Jakości Kształcenia, Władzom Wydziału, Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia, Kierownikowi Zakładu i nauczycielom akademickim prowadzącym zajęcia na kierunku. Dokonywana jest analiza treści raportu, polegająca na identyfikacji obszarów wymagających zmian i możliwych sposobów wprowadzenia działań korygujących i doskonalących i harmonogramu ich realizacji.

Wyniki ocen programowych oraz zalecenia formułowane przez Polską Komisję Akredytacyjną są analizowane i wykorzystywane jako element systemowego doskonalenia jakości kształcenia, zarówno na ocenianym kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, jak i w odniesieniu do innych kierunków prowadzonych na Wydziale Nauk o Zdrowiu. Przyjęte rozwiązania sprzyjają ciągłości działań projakościowych i podnoszeniu standardów kształcenia w skali całej Uczelni.

Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeżeli dotyczy)

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	-	-

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 10:

.....

Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów

Analiza SWOT programu studiów na ocenianym kierunku i jego realizacji, z uwzględnieniem szczegółowych kryteriów oceny programowej

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czynniki wewnętrzne	Mocne strony 1. Nowoczesne i specjalistyczne wyposażenie laboratoriów dydaktycznych i naukowych, w tym laboratoriów analitycznych i hal technologicznych, oraz systematyczne doposażanie infrastruktury dydaktycznej wspierającej realizację efektów uczenia się. 2. Aktywna i rozwijająca się współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w szczególności z przedsiębiorstwami sektora rolno-spożywczego oraz instytucjami nadzoru i kontroli. 3. Rozwijanie kompetencji komunikacyjnych, informacyjnych i analitycznych studentów, istotnych z punktu widzenia pracy w obszarze bezpieczeństwa i certyfikacji żywności. 4. Uzyskanie przez Uczelnię statusu akademii, sprzyjające stabilizacji kadry, rozwojowi naukowemu oraz wzmocnieniu pozycji Uczelni w regionie. 5. Elastyczne formy kształcenia, umożliwiające łączenie studiów z aktywnością zawodową, odpowiadające potrzebom studentów („studiuj i pracuj”).	Słabe strony 1. Ograniczona liczba kandydatów o bardzo wysokim poziomie przygotowania wstępnego, wynikająca z faktu, że dla części studentów Akademia Łomżyńska nie stanowi pierwszego wyboru edukacyjnego. 2. Niewystarczające zaangażowanie części studentów w działalność naukową i organizacyjną, w tym w aktywność kół naukowych. 3. Ograniczone możliwości prowadzenia badań komercyjnych i usługowych na rzecz otoczenia społeczno-gospodarczego. 4. Zróżnicowany poziom aktywności naukowej kadry dydaktycznej, wymagający dalszego wzmacniania i systemowego wsparcia. 5. Niedobór wyspecjalizowanej kadry technicznej i badawczej do obsługi zaawansowanej aparatury analitycznej i technologicznej.
Czynniki zewnętrzne	Szanse 1. Silna pozycja Akademii Łomżyńskiej w regionie jako jednej z największych uczelni publicznych oraz jedynej uczelni w Łomży prowadzącej kształcenie w obszarze bezpieczeństwa i technologii żywności. 2. Rosnące zapotrzebowanie rynku pracy na specjalistów z zakresu bezpieczeństwa, jakości i certyfikacji żywności, zarówno w sektorze publicznym, jak i prywatnym. 3. Możliwości umiędzynarodowienia kształcenia poprzez mobilności studentów i kadry w ramach programu Erasmus+. 4. Zaangażowanie kadry w działalność ekspercką, w tym na rzecz instytucji kontrolnych i rozwoju regionalnego.	Zagrożenia 1. Trudności w pozyskiwaniu samodzielnych pracowników naukowych zatrudnionych na pierwszym etapie. 2. Spadek liczby kandydatów na studia wynikający z niżu demograficznego. 3. Konkurencja ze strony dużych ośrodków akademickich, powodująca odpływ kandydatów. 4. Wzrost kosztów utrzymania i presja ekonomiczna, mogące wpływać na decyzje młodych ludzi o rezygnacji ze studiów lub odkładaniu ich rozpoczęcia.

	5. Potencjał rozwoju współpracy z przemysłem spożywczym dzięki nowoczesnej bazie dydaktycznej i laboratoryjnej, w tym wsparcie rozwiązywania problemów technologicznych i wdrażania innowacji.	
--	--	--

AKADEMIA
ŁOMŻYŃSKA
18-400 Łomża, ul. Akademicka 14
tel.: 86 215 59 50

(Pieczęć uczelni)

DZIEKAN
Wydziału Nauk o Zdrowiu
dr n. o zdr. Ewa Polkowska

.....

(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

REKTOR
dr hab. Dariusz Sułowski, prof. AL

(podpis Rektora)

Łomża, dnia 19.02.2026

(miejscowość)

Część III. Załączniki

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów

Tabela 1. Liczba studentów ocenianego kierunku²

Poziom studiów	Rok studiów	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki	Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki
I stopnia	I	38	20	–	–
	II	0	0	–	–
	III	0	14	–	–
	IV	0	27	–	–
II stopnia	I	–	–	–	–
	II	–	–	–	–
jednolite studia magisterskie	I	–	–	–	–
	II	–	–	–	–
	III	–	–	–	–
	IV	–	–	–	–
	V	–	–	–	–
	VI	–	–	–	–
Razem:		38	61	–	–

² Należy podać liczbę studentów ocenianego kierunku, z podziałem na poziomy, lata i formy studiów (z uwzględnieniem tylko tych poziomów i form studiów, które są prowadzone na ocenianym kierunku).

Tabela 2. Liczba absolwentów ocenianego kierunku w ostatnich trzech latach poprzedzających rok przeprowadzenia oceny

Poziom studiów	Rok ukończenia	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku	Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku
I stopnia	2026	38	27	—	—
	-	0	—	—	—
	-	0	—	—	—
II stopnia	...	—	—	—	—
	...	—	—	—	—
	...	—	—	—	—
jednolite studia magisterskie	...	—	—	—	—
	...	—	—	—	—
	...	—	—	—	—
Razem:		38	27	—	—

Tabela 3. Wskaźniki dotyczące programu studiów na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. 2023 poz. 2787)

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	7 semestrów/210 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ³	182 ECTS/2290 (stacjonarne)/ 182 ECTS/1312 (niestacjonarne)
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	105,28 ECTS (50,13%)
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	144 ECTS (68,57%)
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	21 ECTS (11,21%)
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	72 ECTS (34,29%)
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	28 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych ⁴	6 miesięcy/ 960 h
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	60h
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1) 2290 / 838 godzin
2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	2) 1312 / 379 godzin

³ Proszę podać łączną liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów bez liczby godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki).

⁴ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

Tabela 4. Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne⁵

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
Język obcy I	Ćwiczenia	30/18	3
Język obcy II	Ćwiczenia	30/18	3
Język obcy III	Ćwiczenia	30/18	3
Język obcy IV	Ćwiczenia	30/18	3
Matematyka	Ćwiczenia	30/15	2,4
Biologia	Ćwiczenia	20/15	1,2
Chemia ogólna i nieorganiczna	Ćwiczenia, laboratoria	60/36	3,6
Podstawy ekonomii	Ćwiczenia	20/15	1,2
Podstawy informatyki	Ćwiczenia	20/15	1,2
Fizyka	Laboratoria	30/18	1,8
Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego	Laboratoria	30/18	1,8
Surowce spożywcze pochodzenia zwierzęcego	Laboratoria	30/18	1,8
Ekologia i ochrona środowiska	Ćwiczenia	20/15	1,2
Mikrobiologia żywności	Laboratoria	30/18	1,8
Podstawy technik wytwarzania żywności	Laboratoria	30/20	1,8
Chemia żywności	Ćwiczenia, laboratoria	30/20	1,8
Chemia organiczna	Laboratoria	30/18	1,8
Przetwarzanie surowców roślinnych	Laboratoria	30/18	1,8
Przetwarzanie surowców zwierzęcych	Laboratoria	30/18	1,8
Towaroznawstwo żywności	Laboratoria	30/20	1,8

⁵ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
Bezpieczeństwo w przetwarzaniu surowców roślinnych	Ćwiczenia	30/18	1,8
Bezpieczeństwo w przetwarzaniu surowców zwierzęcych	Ćwiczenia	30/18	1,8
Ogólna technologia żywności	Laboratoria	60/35	3,6
Higiena produkcji żywności	Laboratoria	25/10	1,4
Zagrożenia bezpieczeństwa żywności	Ćwiczenia	30/18	1,8
Biochemia żywności	Laboratoria	30/18	1,80
Materiały i opakowania w bezpieczeństwie żywności	Laboratoria	25/10	1,40
Analiza i ocena jakości żywności	Ćwiczenia, laboratoria	45/27	2,8
Nadzór weterynaryjny i sanitarny w produkcji żywności	Ćwiczenia	25/15	1,60
Biotechnologia żywności	Laboratoria	30/18	1,80
Systemy kontroli jakości	Ćwiczenia	25/15	1,6
Prawo żywnościowe	Ćwiczenia	25/15	2,2
Automatyzacja w przemyśle spożywczym / Eksploatacja maszyn i urządzeń	Ćwiczenia, laboratoria	30/20	2,40
Autentyczność żywności/ Zafałszowania żywności	Ćwiczenia, laboratoria	30/20	2,40
Żywność wygodna i funkcjonalna / Bioaktywne składniki żywności	Ćwiczenia, laboratoria	30/20	2,40
Substancje w dodatki w kształtowaniu	Ćwiczenia, laboratoria	30/20	2,40

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
jakości żywności/Funkcyjne składniki żywności			
Toksykologia żywności	Laboratoria	30/18	1,8
Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	Ćwiczenia	25/15	2,0
Trendy w utrwalaniu żywności / Konserwowanie żywności a jej bezpieczeństwo	Ćwiczenia, laboratoria	30/20	2,40
Analiza zagrożeń w łańcuchu żywnościowym / Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	Ćwiczenia, laboratoria	30/20	2,4
Surowce i produkty ekologiczne / Produkcja żywności regionalnej i tradycyjnej	Ćwiczenia	30/20	2,40
Systemy kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym / Uwarunkowania prawne w rolnictwie ekologicznym	Ćwiczenia	30/20	2,40
Odpady, produkty uboczne oraz substancje odzyskiwane/ Produkty uboczne w przemyśle rolno-spożywczym	Ćwiczenia, laboratoria	30/20	2,40
Statystyka	Ćwiczenia	15/9	1,20
Alergeny w żywności	Laboratoria	30/18	1,80
Bazy danych w modelowaniu bezpieczeństwa żywności	Ćwiczenia	15/9	0,60
Zakładanie i prowadzenie	Ćwiczenia	15/8	0,60

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
działalności gospodarczej/ Zarządzanie w przedsiębiorstwie			
Praktyka zawodowa	Praktyka w zakładzie pracy	960 / 960	28
Proseminarium	Ćwiczenia	15/9	1,00
Seminarium dyplomowe I	Ćwiczenia	15/9	2,00
Seminarium dyplomowe II	Ćwiczenia	30/18	4,00
Przygotowanie pracy dyplomowej	Praca własna i konsultacje z promotorem		15
Razem:		2365/1839	144

Tabela 5. Zajęcia lub grupy zajęć służące zdobywaniu przez studentów kompetencji inżynierskich
/ Zajęcia lub grupy zajęć przygotowujące studentów do wykonywania zawodu nauczyciela⁶

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	łączna liczna godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS	Stopień/tytuł, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia ⁷
Matematyka	Wykłady i ćwiczenia	45/24	4	dr Marian Przemski
Podstawy ekonomii	Wykłady i ćwiczenia	30/20	2	mgr Norbert Arszułowicz
Fizyka	Wykłady i laboratoria	45/27	4	mgr inż. Arkadiusz Nieciecki
Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	60/36	4	dr Mariusz Banach
Surowce spożywcze pochodzenia zwierzęcego	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	60/36	4	dr Piotr Karpiński
Mikrobiologia żywności	Wykłady i laboratoria	60/36	4	dr inż. Milena Stachelska
Podstawy technik wytwarzania żywności	Wykłady i laboratoria	50/30	4	dr inż. Anna Sakowska, mgr inż. Adam Siwek
Chemia żywności	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	45/25	3	dr inż. Emilia Szabłowska
Przetwarzanie surowców zwierzęcych	Wykłady i laboratoria	60/36	4	dr Piotr Karpiński, dr inż. Anna Sakowska, dr inż. Milena Stachelska
Przetwarzanie surowców roślinnych	Wykłady i laboratoria	60/36	4	dr Mariusz Banach
Towaroznawstwo żywności	Wykłady i laboratoria	50/30	4	dr inż. Emilia Szabłowska

⁶ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie, w przypadku, gdy absolwenci ocenianego kierunku uzyskują tytuł zawodowy inżyniera/magistra inżyniera lub w przypadku studiów uwzględniających przygotowanie do wykonywania zawodu nauczyciela.

⁷ Podanie nazwiska osoby prowadzącej nie dotyczy kierunku pedagogika przedszkolna i wczesnoszkolna oraz kierunku pedagogika specjalna przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela pedagoga specjalnego.

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS	Stopień/tytuł, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia ⁷
				mgr inż. Adam Siwek
Bezpieczeństwo w przetwarzaniu surowców roślinnych	Wykłady i ćwiczenia	45/27	3	dr inż. Emilia Szablowska, dr inż. Milena Stachelska
Bezpieczeństwo w przetwarzaniu surowców zwierzęcych	Wykłady i ćwiczenia	45/27	3	dr inż. Milena Stachelska
Ogólna technologia żywności	Wykłady i laboratoria	80/45	6	dr inż. Anna Sakowska, dr Piotr Karpiński, mgr inż. Adam Siwek
Higiena produkcji żywności	Wykłady i laboratoria	35/15	2	dr Piotr Karpiński, mgr inż. Adam Siwek
Zagrożenia bezpieczeństwa żywności	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	60/36	4	dr Mariusz Banach
Biochemia żywności	Wykłady i laboratoria	45/27	3	dr hab. Robert Charmas, prof. AŁ
Materiały i opakowania w bezpieczeństwie żywności	Wykłady i laboratoria	35/15	2	mgr inż. Adam Siwek
Analiza i ocena jakości żywności	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	60/36	4	dr Piotr Karpiński, mgr inż. Adam Siwek
Nadzór weterynaryjny i sanitarny w produkcji żywności	Wykłady i ćwiczenia	35/20	2	dr Piotr Karpiński
Biotechnologia żywności	Wykłady i laboratoria	45/27	3	dr Mariusz Banach
Automatyzacja w przemyśle spożywczym / Eksploatacja maszyn i urządzeń	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	45/25	4	mgr inż. Adam Siwek

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS	Stopień/tytuł, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia ⁷
Autentyczność żywności/ Zafałszowania żywności	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	45/25	4	dr Mariusz Banach
Żywność wygodna i funkcjonalna / Bioaktywne składniki żywności	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	45/25	4	dr Mariusz Banach, mgr inż. Adam Siwek
Substancje w dodatki w kształtowaniu jakości żywności/Funkcyjne składniki żywności	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	45/25	4	dr Mariusz Banach
Toksykologia żywności	Wykłady i laboratoria	60/36	4	mgr inż. Adam Siwek
Systemy kontroli jakości	Wykłady i ćwiczenia	35/20	2	dr Piotr Karpiński
Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	Wykłady i ćwiczenia	35/20	2	dr inż. Milena Stachelska
Trendy w utrwalaniu żywności / Konserwowanie żywności a jej bezpieczeństwo	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	45/25	4	mgr inż. Adam Siwek (ĆW, LAB)
Analiza zagrożeń w łańcuchu żywnościowym / Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	45/25	4	dr Piotr Karpiński mgr inż. Adam Siwek (ĆW, LAB)
Odpady, produkty uboczne oraz substancje odzyskiwane/ Produkty uboczne w przemyśle rolno-spożywczym	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	45/25	4	dr Piotr Karpiński mgr inż. Adam Siwek (ĆW, LAB)
Statystyka	Wykłady i ćwiczenia	30/18	2	dr hab. Robert Charmas, prof. AŁ

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS	Stopień/tytuł, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia ⁷
Alergeny w żywności	Wykłady i laboratoria	60/36	4	dr inż. Milena Stachelska
Bazy danych w modelowaniu bezpieczeństwa żywności	Wykłady i ćwiczenia	30/18	2	mgr inż. Jakby Bednarczyk
Zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej	Wykłady i ćwiczenia	30/16	2	dr Michał Góralczyk
Praktyka zawodowa	Praktyka w zakładzie pracy	960/960	28	dr inż. Milena Stachelska
Proseminarium	Ćwiczenia (seminaria)	15/9	1	dr inż. Emilia Szablowska
Seminarium dyplomowe I	Ćwiczenia (seminaria)	15/9	2	dr hab. Robert Charmas, prof. Ał.
Seminarium dyplomowe II	Ćwiczenia (seminaria)	30/18	4	dr inż. Emilia Szablowska dr Piotr Karpiński
Przygotowanie pracy dyplomowej			15	
Razem:		2665/1946	169	

Tabela 6. Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych⁸

Nazwa programu/zajęć/ grupy zajęć	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)
Język obcy I	ćwiczenia	II	stacjonarne niestacjonarne	angielski	0 0 brak cudzoziemców
Język obcy II	ćwiczenia	III	stacjonarne niestacjonarne	angielski	16 0 brak cudzoziemców
Język obcy III	ćwiczenia	IV	stacjonarne niestacjonarne	angielski	14 0 brak cudzoziemców
Język obcy IV	ćwiczenia	V	stacjonarne niestacjonarne	angielski	28 0 brak cudzoziemców

⁸ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie. Jeżeli wszystkie zajęcia prowadzone są w języku obcym należy w tabeli zamieścić jedynie taką informację.

Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających

Cz. I. Dokumenty, które należy dołączyć do raportu samooceny (wyłącznie w formie elektronicznej)

1. Program studiów dla kierunku studiów, profilu i poziomu opisany zgodnie z art. 67 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2024 r. poz. 1571) oraz § 3-4 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. 2023 poz. 2787) **(Załącznik nr 1.12)**
2. Obsadę zajęć na kierunku, poziomie i profilu w roku akademickim, w którym przeprowadzana jest ocena **(Załącznik nr 4.7 i Załącznik nr 4.8)**
3. Harmonogram zajęć na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych, obowiązujący w semestrze roku akademickiego, w którym przeprowadzana jest ocena, dla każdego z poziomów studiów - <https://al.edu.pl/plany/kierunki/bezpieczenstwo-i-certyfikacja-zywnosci>
4. Charakterystykę nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia lub grupy zajęć wykazane w tabeli 4, tabeli 5 (jeśli dotyczy ocenianego kierunku) **(Załącznik nr 4.1)** oraz opiekunów prac dyplomowych (jeśli dotyczy ocenianego kierunku), **(Załącznik nr 3.10)** a w przypadku kierunku pielęgniarstwo lub położnictwo także nauczycieli akademickich oraz inne osoby prowadzące zajęcia odpowiednio z podstaw opieki pielęgniarstwa lub podstaw opieki położniczej, sporządzoną wg następującego wzoru:

Imię i nazwisko:
Tytuł naukowy/dziedzina, stopień naukowy/dziedzina oraz dyscyplina, tytuł zawodowy (w przypadku tytułu zawodowego lekarza – specjalizacja), rok uzyskania tytułu/stopnia naukowego/tytułu zawodowego:
Wykaz zajęć/grup zajęć i godzin zajęć prowadzonych na ocenianym kierunku przez nauczyciela akademickiego lub inną osobę w roku akademickim, w którym przeprowadzana jest ocena.
Charakterystyka dorobku naukowego ze wskazaniem dziedzin nauki/sztuki oraz dyscypliny/dyscyplin naukowych/artystycznych, w której/których dorobek się mieści (do 600 znaków) oraz wykaz co najwyżej 10 najważniejszych osiągnięć naukowych/artystycznych ze szczególnym uwzględnieniem ostatnich 6 lat, wraz ze wskazaniem dat uzyskania (publikacji naukowych/osiągnięć artystycznych, patentów i praw ochronnych, zrealizowanych projektów

badawczych, nagród krajowych/międzynarodowych za osiągnięcia naukowe/artystyczne), ze szczególnym uwzględnieniem osiągnięć odnoszących się do ocenianego kierunku i prowadzonych na nim zajęć.
Charakterystyka doświadczenia i dorobku dydaktycznego (do 600 znaków) oraz wykaz co najwyżej 10 najważniejszych osiągnięć dydaktycznych ze szczególnym uwzględnieniem ostatnich 6 lat, wraz z wskazaniem dat uzyskania (np. autorstwo podręczników/materiałów dydaktycznych, wdrożone innowacje dydaktyczne, nagrody uzyskane przez studentów, nad którymi nauczyciel akademicki sprawował opiekę naukową/artystyczną, opieka nad beneficjentem Diamentowego Grantu, uruchomienie nowego kierunku studiów/specjalności/zajęć/grupy zajęć, opieka nad kołem naukowym, prowadzenie zajęć w języku obcym, w tym w uczelni zagranicznej, np. w ramach mobilności nauczycieli akademickich).
Opis doświadczenia zawodowego w powiązaniu z celami kształcenia, efektami uczenia się zakładanymi dla ocenianego kierunku oraz treściami programowymi (jeśli dotyczy).

5. Charakterystyka wyposażenia sal wykładowych, pracowni, laboratoriów i innych obiektów, w których odbywają się zajęcia związane z kształceniem na ocenianym kierunku, a także informacja o bibliotece i dostępnych zasobach bibliotecznych i informacyjnych (**Załącznik nr 5.1**).
6. Wykaz tematów prac dyplomowych uporządkowany według lat, z podziałem na poziomy oraz formy studiów; wykaz można przygotować według przykładowego wzoru (**Załącznik nr 3.10 oraz Tabela 7**)

Tabela 7. Wykaz tematów prac dyplomowych uporządkowany według lat, z podziałem na poziomy oraz formy studiów.

Studia stacjonarne pierwszego stopnia (jeśli dotyczy) ⁹							
Nr albumu	Tytuł pracy dyplomowej	Rok	Tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna	Tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta	Ocena pracy	Ocena egzaminu dyplomowego	Ocena na dyplomie
11191	Wpływ parametrów procesu na ekstrakcję liści tymianku.	2026	dr Mariusz Banach	dr inż. Emilia Szabłowska	5	4,6	5
8342	Wpływ mąk niekonwencjonalnych na jakość pieczywa pszennego - optymalizacja receptury.	2026	dr inż. Emilia Szabłowska	dr Mariusz Banach	4,5	4,4	4,5
11400	Wpływ parametrów procesu na ekstrakcję piperyny z pieprzu czarnego	2026	dr Mariusz Banach	dr inż. Emilia Szabłowska	4,25	4,1	4,5
11195	Wpływ metody pakowania próżniowego i pakowania w atmosferze modyfikowanej na jakość mikrobiologiczną pieczeni rzymskiej.	2026	dr inż. Milena Stachelska	dr inż. Anna Sakowska	4,5	4,4	4,5
11196	Wpływ warunków przechowywania na przebieg	2026	dr inż. Emilia Szabłowska	dr inż. Anna Sakowska	5	5	5

⁹ Należy uwzględnić prace dyplomowe ze wszystkich poziomów i form studiów na ocenianym kierunku z ostatnich dwóch lat poprzedzających rok, w którym przeprowadzana jest ocena. W przypadku, gdy łączna liczba absolwentów z ostatnich dwóch lat przekracza 100 – należy uwzględnić prace dyplomowe ze wszystkich poziomów i form studiów na ocenianym kierunku z ostatniego roku poprzedzającego rok, w którym przeprowadzana jest ocena.

	czerstwienia oraz trwałość pieczywa						
11197	Wpływ warunków przechowywania na wybrane wyróżniki jakości masła	2026	dr inż. Anna Sakowska	dr inż. Emilia Szablowska	4	4,3	4,5
11199	Wpływ dodatków o właściwościach prozdrowotnych na jakość pieczywa.	2026	dr inż. Emilia Szablowska	dr inż. Anna Sakowska	5	4,4	5
11202	Wpływ opakowania na parametry fizykochemiczne i mikrobiologiczne podczas dojrzewania na przykładzie sera pleśniowego typu Camembert.	2026	dr inż. Milena Stachelska	dr inż. Anna Sakowska	5	4,9	5
11203	Wpływ inhibicyjnego oddziaływania kultur starterowych i ochronnych na rozwój mikroorganizmów odpowiedzialnych za jakość mikrobiologiczną i parametry fizykochemiczne twarogów.	2026	dr inż. Milena Stachelska	dr Mariusz Banach	5	4,9	5
11207	Optymalizacja receptury, badania fizykochemiczne i organoleptyczne słodkich	2026	dr inż. Emilia Szablowska	dr Mariusz Banach	4	5	4,5

	wypieków drożdżowych wytwarzanych z dodatkiem mąki z amarantusa.						
11213	Projektowanie receptury lodów mlecznych jako żywności funkcjonalnej z dodatkiem wyłoków buraczanych – ocena akceptowalności sensorycznej i optymalnego poziomu dodatku	2026	dr Piotr Karpiński	dr inż. Milena Stachelska	4,5	4,4	4,5
11192	Optymalizacja receptury wyrobów ciastkarskich wytwarzanych z udziałem wyłoków owocowych	2026	dr inż. Emilia Szabłowska	dr inż. Milena Stachelska	4,5	4,8	5
11479	Badania nad wykorzystanie m błonnika do wzbogacania jogurtu naturalnego	2026	dr inż. Bartosz Kruszewski	dr Mariusz Banach	5	4,1	4,5
11204	Badania nad wykorzystanie m liofilizowanych wyłoków buraczanych do wzbogacenia jogurtu naturalnego	2026	dr Piotr Karpiński	dr inż. Milena Stachelska	4,5	4,7	4,5
10484	Wpływ metod pakowania na jakość mikrobiologiczną pulpetów drobiowych	2026	dr inż. Milena Stachelska	dr inż. Emilia Szabłowska	4,5	4	4,5

11193	Analiza rynku i preferencji konsumentów w zakresie zastosowania serwatki do produkcji napojów funkcjonalnych	2026	dr inż. Anna Sakowska	dr inż. Emilia Szablowska	5	3,9	4,5
11200	Badania nad wykorzystaniem wycieków z marchwi do wzbogacania lodów mlecznych.	2026	dr Piotr Karpiński	dr inż. Milena Stachelska	5	4,8	5
11194	Zastosowanie i optymalizacja procesu ekstrakcji do pozyskiwania oleorezyny z nasion kozieradki.	2026	dr Mariusz Banach	dr inż. Emilia Szablowska	5	3,6	4,5
11464	Ocena wpływu zamienników cukru na jakość wyrobów ciastkarskich.	2026	dr inż. Emilia Szablowska	dr inż. Anna Sakowska	5	5	5
11205	Opracowanie technologii produkcji piwa kraftowego o smaku papryki cayenne	2026	mgr inż. Adam Siwek	dr Mariusz Banach	5	4,6	4,5
11150	Wpływ metody suszenia liści tymianku na zawartość olejku eterycznego	2026	dr Mariusz Banach	dr inż. Emilia Szablowska	3,75	3,8	4
11206	Opracowanie i optymalizacja receptury wysokobłonnikowych wyrobów ciastkarskich	2026	dr inż. Emilia Szablowska	dr inż. Anna Sakowska	3,75	4,1	4,5

11209	Zastosowanie błonnika pokarmowego z odpadów roślinnych w przetwórstwie produktów mięsnych o obniżonej kaloryczności.	2026	dr inż. Anna Sakowska	dr inż. Milena Stachelska	5	4,8	4,5
11212	Badanie wpływu pakowania próżniowego i pakowania w atmosferze modyfikowanej na trwałość przechowalniczą pasztetu drobiowo-wieprzowego	2026	dr inż. Milena Stachelska	dr inż. Anna Sakowska	4,5	4	4,5
11215	Ocena przydatności wytlóków z marchwi do wytworzenia mleka smakowego.	2026	dr inż. Bartosz Kruszewski	dr inż. Milena Stachelska	5	5	5
11217	Analiza zmian właściwości fizycznych, chemicznych i sensorycznych wybranych serów w czasie dojrzewania i przechowywania.	2026	dr inż. Anna Sakowska	dr inż. Milena Stachelska	5	4,7	5
7324	Opracowanie procedur w ramach systemu BRC dla średniej wielkości zakładu produkującego koncentraty spożywcze.	2026	dr Mariusz Banach	dr inż. Milena Stachelska	5	4,7	5

7. Wykaz egzaminów dyplomowych uporządkowany według lat, z podziałem na formy studiów; wykaz można przygotować według przykładowego wzoru – dotyczy studiów pierwszego stopnia kończących się egzaminem dyplomowych:

Studia stacjonarne pierwszego stopnia (jeśli dotyczy)				
Nr albumu	Rok	Ocena egzaminu dyplomowego	Ocena na dyplomie	Tytuł projektu dyplomowego/inżynierskiego, jeśli egzamin dyplomowy przewiduje jego przedłożenie
11191	2026	4,6	5	Wpływ parametrów procesu na ekstrakcję liści tymianku.
8342	2026	4,4	4,5	Wpływ mąk niekonwencjonalnych na jakość pieczywa pszennego - optymalizacja receptury.
11400	2026	4,1	4,5	Wpływ parametrów procesu na ekstrakcję piperyny z pieprzu czarnego
11195	2026	4,4	4,5	Wpływ metody pakowania próżniowego i pakowania w atmosferze modyfikowanej na jakość mikrobiologiczną pieczeni rzymskiej.
11196	2026	5	5	Wpływ warunków przechowywania na przebieg czerstwienia oraz trwałość pieczywa
11197	2026	4,3	4,5	Wpływ warunków przechowywania na wybrane wyróżniki jakości masła
11199	2026	4,4	5	Wpływ dodatków o właściwościach prozdrowotnych na jakość pieczywa.
11202	2026	4,9	5	Wpływ opakowania na parametry fizykochemiczne i mikrobiologiczne podczas dojrzewania na przykładzie sera pleśniowego typu Camembert.
11203	2026	4,9	5	Wpływ inhibicyjnego oddziaływania kultur starterowych i ochronnych na rozwój mikroorganizmów odpowiedzialnych za jakość mikrobiologiczną i parametry fizyko-chemiczne twarogów.
11207	2026	5	4,5	Optymalizacja receptury, badania fizykochemiczne i organoleptyczne słodkich wypieków drożdżowych wytwarzanych z dodatkiem mąki z amarantusa.
11213	2026	4,4	4,5	Projektowanie receptury lodów mlecznych jako żywności funkcjonalnej z dodatkiem wyłoków buraczanych –

				ocena akceptowalności sensorycznej i optymalnego poziomu dodatku
11192	2026	4,8	5	Optymalizacja receptury wyrobów ciastkarskich wytwarzanych z udziałem wytlóków owocowych
11479	2026	4,1	4,5	Badania nad wykorzystaniem błonnika do wzbogacania jogurtu naturalnego
11204	2026	4,7	4,5	Badania nad wykorzystaniem liofilizowanych wytlóków buraczanych do wzbogacenia jogurtu naturalnego
10484	2026	4	4,5	Wpływ metod pakowania na jakość mikrobiologiczną pulpetów drobiowych
11193	2026	3,9	4,5	Analiza rynku i preferencji konsumentów w zakresie zastosowania serwatki do produkcji napojów funkcjonalnych
11200	2026	4,8	5	Badania nad wykorzystaniem wytlóków z marchwi do wzbogacania lodów mlecznych.
11194	2026	3,6	4,5	Zastosowanie i optymalizacja procesu ekstrakcji do pozyskiwania oleorezyny z nasion kozieradki.
11464	2026	5	5	Ocena wpływu zamienników cukru na jakość wyrobów ciastkarskich.
11205	2026	4,6	4,5	Opracowanie technologii produkcji piwa kraftowego o smaku papryki cayenne
11150	2026	3,8	4	Wpływ metody suszenia liści tymianku na zawartość olejku eterycznego
11206	2026	4,1	4,5	Opracowanie i optymalizacja receptury wysokobłonnikowych wyrobów ciastkarskich
11209	2026	4,8	4,5	Zastosowanie błonnika pokarmowego z odpadów roślinnych w przetwórstwie produktów mięsnych o obniżonej kaloryczności.
11212	2026	4	4,5	Badanie wpływu pakowania próżniowego i pakowania w atmosferze modyfikowanej na trwałość przechowalniczą pasztetu drobiowo-wieprzowego
11215	2026	5	5	Ocena przydatności wytlóków z marchwi do wytworzenia mleka smakowego.
11217	2026	4,7	5	Analiza zmian właściwości fizycznych, chemicznych i sensorycznych wybranych serów w czasie dojrzewania i przechowywania.
7324	2026	4,7	5	Opracowanie procedur w ramach systemu BRC dla średniej wielkości zakładu produkującego koncentraty spożywcze.

Studia niestacjonarne pierwszego stopnia (jeśli dotyczy)				
Nr albumu	Rok	Ocena egzaminu dyplomowego	Ocena na dyplomie	Tytuł projektu dyplomowego/inżynierskiego, jeśli egzamin dyplomowy przewiduje jego przedłożenie

8. Akceptowalnymi formatami są: .doc, .docx, .gif, .png, .jpg (jpeg), .odt, .ods, .pdf, .rtf, .ppt, .pptx, .odp, .txt, .xls, .xlsx, .xml.
9. Nazwy plików nie mogą być dłuższe niż 15 znaków i nie mogą zawierać następujących znaków: ~ "# % & *: < > ? / \ { | } & % # (spacje wiodące i końcowe w nazwach plików lub folderów również nie są dozwolone).
10. Pliki lub foldery nie mogą być skompresowane.

Szczegółowe kryteria dokonywania oceny programowej w formule ex post

Profil praktyczny

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

Standard jakości kształcenia 1.1

Koncepcja i cele kształcenia są zgodne ze strategią uczelni, mieszczą się w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których kierunek jest przyporządkowany, uwzględniają postęp w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej właściwych dla kierunku, oraz są zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy.

Standard jakości kształcenia 1.2

Uczelnia współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w zakresie tworzenia koncepcji i celów kształcenia.

Standard jakości kształcenia 1.3

Efekty uczenia się określone dla kierunku oraz dla poszczególnych zajęć są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscypliną lub dyscyplinami, do których jest przyporządkowany kierunek, opisują, w sposób trafny, specyficzny, realistyczny i pozwalający na stworzenie systemu weryfikacji, wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osiągnięte przez studentów, a także odpowiadają właściwemu poziomowi Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz profilowi praktycznemu.

Standard jakości kształcenia 1.3a

Efekty uczenia się określone dla kierunku oraz dla poszczególnych zajęć w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy zawierają pełny zakres ogólnych i szczegółowych efektów uczenia się zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 1.3b

Efekty uczenia się określone dla kierunku oraz dla poszczególnych zajęć w przypadku kierunków studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera zawierają pełny zakres efektów, umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych

w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.

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

Standard jakości kształcenia 2.1

Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają aktualną wiedzę i jej zastosowania z zakresu dyscypliny lub dyscyplin, do których kierunek jest przyporządkowany, normy i zasady, a także aktualny stan praktyki w obszarach działalności zawodowej/ gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.

Standard jakości kształcenia 2.1a

Treści programowe w przypadku kierunków studiów prowadzących do uzyskiwania tytułu zawodowego inżyniera pozwalają na osiągnięcie wszystkich efektów inżynierskich zgodnie z rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Standard jakości kształcenia 2.1b

Treści programowe w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy obejmują pełny zakres treści programowych zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 2.2

Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS, umożliwiają studentom osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się, w tym efektów inżynierskich.

Standard jakości kształcenia 2.2a

Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS

w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 2.3

Metody kształcenia są zorientowane na studentów, motywują ich do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się oraz umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się, w tym w szczególności umożliwiają przygotowanie do działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.

Standard jakości kształcenia 2.4

Program praktyk zawodowych, organizacja i nadzór nad ich realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów zapewniają prawidłową realizację praktyk oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w szczególności tych, które są związane z przygotowaniem zawodowym.

Standard jakości kształcenia 2.4a

Program praktyk zawodowych, organizacja i nadzór nad ich realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 2.5

Organizacja procesu nauczania zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na nauczanie i uczenie się oraz weryfikację i ocenę efektów uczenia się.

Standard jakości kształcenia 2.5a

Organizacja procesu nauczania i uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy jest zgodna z regułami i wymaganiami w zakresie sposobu organizacji kształcenia zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy

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

Standard jakości kształcenia 3.1

Stosowane są formalnie przyjęte i opublikowane, spójne i przejrzyste warunki przyjęcia kandydatów na studia, umożliwiające właściwy dobór kandydatów, zasady progresji studentów i zaliczania poszczególnych semestrów i lat studiów, w tym dyplomowania, uznawania efektów i okresów uczenia się oraz kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym, a także potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów.

Standard jakości kształcenia 3.2

System weryfikacji efektów uczenia się umożliwia monitorowanie postępów w uczeniu się oraz rzetelną i wiarygodną ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, a stosowane metody weryfikacji i oceny są zorientowane na studenta, umożliwiają uzyskanie informacji zwrotnej o stopniu osiągnięcia efektów uczenia się oraz motywują studentów do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się, jak również pozwalają na sprawdzenie i ocenę wszystkich efektów uczenia się, w tym w szczególności opanowania umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.

Standard jakości kształcenia 3.2a

Metody weryfikacji efektów uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 3.3

Prace etapowe i egzaminacyjne, projekty studenckie, dzienniki praktyk, egzamin dyplomowy, projekty dyplomowe (o ile są uwzględnione w programie studiów), prace dyplomowe (o ile są uwzględnione w programie studiów), studenckie osiągnięcia naukowe/artystyczne lub inne związane z kierunkiem studiów, jak również udokumentowana pozycja absolwentów na rynku pracy lub ich dalsza edukacja potwierdzają osiągnięcie efektów uczenia się.

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

Standard jakości kształcenia 4.1

Kompetencje i doświadczenie, kwalifikacje oraz liczba nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami zapewniają prawidłową realizację zajęć oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym efektów inżynierskich w przypadku kierunków studiów prowadzących do uzyskiwania tytułu zawodowego inżyniera.

Standard jakości kształcenia 4.1a

Kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 4.2

Polityka kadrowa zapewnia dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, oparty o transparentne zasady i umożliwiający prawidłową realizację zajęć, uwzględnia systematyczną ocenę kadry prowadzącej kształcenie, przeprowadzaną z udziałem studentów, której wyniki są wykorzystywane w doskonaleniu kadry, a także stwarza warunki stymulujące kadrę do ustawicznego rozwoju.

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

Standard jakości kształcenia 5.1

Infrastruktura dydaktyczna, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia są nowoczesne, umożliwiają prawidłową realizację zajęć i osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym opanowanie umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku, jak również są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu.

Standard jakości kształcenia 5.1a

Infrastruktura dydaktyczna uczelni, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 5.2

Infrastruktura dydaktyczna, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne podlegają systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 6.1

Prowadzona jest współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, w konstruowaniu programu studiów, jego realizacji oraz doskonaleniu.

Standard jakości kształcenia 6.2

Relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów i wpływ tego otoczenia na program i jego realizację podlegają systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 7.1

Zostały stworzone warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku, zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia, to jest nauczyciele akademicki są przygotowani do nauczania, a studenci do uczenia się w językach obcych, wspierana jest międzynarodowa mobilność studentów i nauczycieli akademickich, a także tworzona jest oferta kształcenia w językach obcych, co skutkuje systematycznym podnoszeniem stopnia umiędzynarodowienia i wymiany studentów i kadry.

Standard jakości kształcenia 7.2

Umiędzynarodowienie kształcenia podlega systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 8.1

Wsparcie studentów w procesie uczenia się jest wszechstronne, przybiera różne formy, adekwatne do efektów uczenia się, uwzględnia zróżnicowane potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi społecznemu i zawodowemu studentów poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i osiąganiu efektów uczenia się oraz w przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku, motywuje studentów do osiągania bardzo dobrych wyników uczenia się, jak również zapewnia kompetentną pomoc pracowników administracyjnych w rozwiązywaniu spraw studenckich.

Standard jakości kształcenia 8.2

Wsparcie studentów w procesie uczenia się podlega systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 9.1

Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej i zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o programie studiów i realizacji procesu nauczania i uczenia się na kierunku oraz o przyznawanych kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów.

Standard jakości kształcenia 9.2

Zakres przedmiotowy i jakość informacji o studiach podlegają systematycznym ocenom, w których uczestniczą studenci i inni odbiorcy informacji, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 10.1

Zostały formalnie przyjęte i są stosowane zasady projektowania, zatwierdzania i zmiany programu studiów oraz prowadzone są systematyczne oceny programu studiów oparte o wyniki analizy wiarygodnych danych i informacji, z udziałem interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów oraz zewnętrznych, mające na celu doskonalenie jakości kształcenia.

Standard jakości kształcenia 10.2

Jakość kształcenia na kierunku podlega cyklicznym zewnętrznym ocenom jakości kształcenia, których wyniki są publicznie dostępne i wykorzystywane w doskonaleniu jakości.



