



AKADEMIA
ŁOMŻYŃSKA

Załącznik nr 2
do uchwały nr 66/2019
Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej
z dnia 28 lutego 2019 r. z późn. zm.



Ocena programowa

Profil praktyczny

Raport samooceny

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej oceniany kierunek studiów:

Akademia Łomżyńska

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: Technologia żywności i żywienie człowieka

1. Poziom/y studiów: studia I i II stopnia
2. Forma/y studiów: studia stacjonarne i niestacjonarne
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek¹
technologia żywności i żywienia [100% pkt ECTS]

W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny:

- 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	%
-	-	-

- 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

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

- nauczyciel przedmiotu²
- nauczyciel teoretycznych przedmiotów zawodowych²
- nauczyciel praktycznej nauki zawodu²
- nauczyciel prowadzący zajęcia²
- nauczyciel psycholog
- nauczyciel przedszkola i edukacji wczesnoszkolnej
- nauczyciel pedagog specjalny

¹Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych, Dz.U. 2018poz. 1818.

² Należy podać nazwę przedmiotu/zawodu/zajęć

- nauczyciel logopeda
- nauczyciel prowadzący zajęcia wczesnego wspomaganie rozwoju dziecka

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

Efekty uczenia się dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, 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 charakteryzuje typy reakcji chemicznych i procesów biochemicznych zachodzących podczas przetwarzania i przechowywania żywności oraz wykorzystywanych w analizie żywności	P6U_W	P6S_WG
K_W02	Omawia zaawansowane zjawiska fizyczne związane z przypiływem płynów, zjawiskami cieplnymi, elektrycznymi, optycznymi, ruchem masy, wskazuje je w procesach technologicznych i analizuje. Potrafi opracować i zaprezentować wyniki pomiarów różnych wielkości fizycznych	P6U_W	P6S_WG
K_W03	Student posiada zaawansowaną wiedzę dotyczącą interpretacji podstawowych pojęć matematycznych z zakresu analizy matematycznej i algebry. Dokonuje prostych obliczeń matematycznych, przekształca wzory matematyczne, posiada wiedzę w zakresie planowania eksperymentu i statystyki	P6U_W	P6S_WG
K_W04	W zaawansowanym stopniu charakteryzuje właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych jako surowców spożywczych	P6U_W	P6S_WG
K_W05	Wskazuje i w zaawansowanym stopniu charakteryzuje cechy techniczno-technologiczne materiałów konstrukcyjnych maszyn i urządzeń oraz materiałów pomocniczych i opakowaniowych, stosowanych w kontakcie z żywnością	P6U_W	P6S_WG ^[i]
K_W06	W zaawansowanym stopniu charakteryzuje technologie wykorzystywane w przetwórstwie, przechowywaniu żywności i gastronomii	P6U_W	P6S_WG ^[i]
K_W07	Wymienia zaawansowane zasady bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń oraz aparatów analitycznych i kontrolnych oraz podstawowe wymagania techniczne stawiane obiektom	P6U_W	P6S_WG ^[i]

	związanym z produkcją żywności		
K_W08	Omawia zaawansowane standardy produkcji w systemach jakości oraz podstawowe normy techniczne i technologiczne obowiązujące w przemyśle spożywczym i gastronomii	P6U_W	P6S_WG
K_W09	W zaawansowanym stopniu omawia zasady działania i podstawowe elementy konstrukcji maszyn i urządzeń wraz z czujnikami oraz oprzyrządowaniem w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz normy techniczne dotyczące funkcjonowania obiektów przemysłu spożywczego i gastronomii	P6U_W	P6S_WG ^[i]
K_W10	Definiuje pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	P6U_W	P6S_WK
K_W11	Omawia i charakteryzuje pojęcie i znaczenie ergonomii, charakteryzuje materialne warunki pracy, identyfikuje czynniki zagrożenia w zakładach przemysłu spożywczego	P6U_W	P6S_WK
K_W12	Wymienia i opisuje zagrożenia dla środowiska wynikające z przetwórstwa żywności oraz odwrotnie: wymienia zanieczyszczenia pochodzące ze środowiska naturalnego mogące wpływać na wartość i bezpieczeństwo żywności omawia sposoby ich unikania; opisuje znaczenie czystości środowiska dla kształtowania wartości żywieniowej surowców i produktów spożywczych, w tym: zna zasady prowadzenia upraw ekologicznych	P6U_W	P6S_WK
K_W13	Omawia uwarunkowania ekonomiczno – prawne tworzenia i rozwoju przedsiębiorstw zajmujących się produkcją i dystrybucją żywności; przytacza zasady nauk ekonomicznych, prawnych i społecznych z obszaru przetwórstwa żywności i żywienia człowieka	P6U_W	P6S_WK ^[i]
UMIEJĘTNOŚCI – absolwent:			
K_U01	Skutecznie wyszukuje informacji z różnych źródeł, dotyczących nowych technologii, maszyn i urządzeń oraz analizuje je pod kątem aplikacji w bieżących zadaniach produkcyjnych	P6U_U	P6S_UW ^[i]
K_U02	Prowadzi dialog z różnymi kooperantami (w formie ustnej, pisemnej i wspomagając się formami graficznymi (szkice, rysunki poglądowe, itp.)) precyzyjnie określając istotę podejmowanych zadań	P6U_U	P6S_UK
K_U03	Stosuje podstawowe technologie informatyczne w akwizycji danych procesowych w realizowanych technologiach oraz w ich interpretacji graficznej oraz przetwarzaniu	P6U_U	P6S_UW
K_U04	Wykonuje pod kierunkiem opiekuna naukowego	P6U_U	P6S_UW ^[i]

	proste projekty techniczno- technologiczne dotyczące procesów przetwarzania i dystrybucji żywności, z uwzględnieniem ekonomiki procesu		
K_U05	Zbiera informacje dotyczące różnych ogniw łańcucha żywnościowego, analizuje je i wyciąga na ich podstawie wnioski	P6U_U	P6S_UW
K_U06	Śledzi i analizuje zachowania rynku żywnościowego od strony konsumentów jak i producentów	P6U_U	P6S_UK
K_U07	Identyfikuje możliwość zagrożenia bezpieczeństwa żywności	P6U_U	P6S_UW
K_U08	Wykorzystuje podstawowe techniki pomiarowe i analityczne do oceny prawidłowości przebiegu procesu technologicznego oraz do optymalizacji parametrów procesowych	P6U_U	P6S_UW ^[i]
K_U09	Podejmuje standardowe działania rozwiązując problemy towarzyszące produkcji żywności, wykorzystując odpowiednie, znane metody, techniki i technologie	P6U_U	P6S_UW
K_U10	Krytycznie ocenia potencjalnie pozytywne i negatywne skutki działań podejmowanych w celu rozwiązywania zaistniałych problemów zawodowych, nabierając przez to doświadczenia i doskonaląc umiejętności inżynierskie	P6U_U	P6S_UW
K_U11	Rozwiązuje praktyczne zadania inżynierskie, w oparciu o umiejętności zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo przetwórstwem i dystrybucją żywności	P6U_U	P6S_UW ^[i]
K_U12	Podejmuje działania mające na celu utrzymanie urządzeń oraz systemów technicznych i technologicznych typowych dla przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomii	P6U_U	P6S_UW ^[i]
K_U13	Korzysta z norm i standardów inżynierskich	P6U_U	P6S_UW ^[i]
K_U14	Przygotowuje opracowania pisemne oraz wystąpienia ustne w języku polskim oraz w języku obcym (zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego)	P6U_U	P6S_UK
K_U15	Wykonuje pomiary właściwości fizycznych surowców i produktów spożywczych oraz stosuje je w analizie procesów przetwórczych	P6U_U	P6S_UW ^[i]
KOMPETENCJE SPOŁECZNE – absolwent:			
K_K01	Realizuje proces ciągłego uczenia się	P6U_K	P6S_KK
K_K02	Współdziała i pracuje w grupie, przyjmując w niej różne role	P6U_K	P6S_KO
K_K03	Odpowiednio określa priorytety pozwalające na realizację określonego przez siebie lub innych zadania	P6U_K	P6S_KK
K_K04	Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy	P6U_K	P6S_KR

	związane z wykonywaniem zawodu		
K_K05	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości, dobrostan zwierząt oraz kształtowanie i stan środowiska naturalnego	P6U_K	P6S_KR
K_K06	Dostrzega ryzyko i potrafi ocenić skutki wynikające z wykonywanej działalności w zakresie szeroko rozumianego rolnictwa i środowiska	P6U_K	P6S_KO
K_K07	Realizuje potrzebę doksztalcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu	P6U_K	P6S_KK
K_K08	Myśli i działa w sposób przedsiębiorczy	P6U_K	P6S_KO

Efekty uczenia się dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia o profilu praktycznym:

Symbol	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do: uniwersalnych charakterystyk poziomów w PRK ^[1] ; charakterystyk drugiego stopnia PRK ^[2]
Wiedza: absolwent		
K_W01	w pogłębionym stopniu zna i rozumie stan i cele polityki żywnościowej, metodologię badań oraz podstawowe teorie w zakresie nauk o żywności i żywieniu oraz wykazuje znajomość ich praktycznego zastosowania	P7S_WG
K_W02	w pogłębionym zna i rozumie stopniu rolę i znaczenie środowiska przyrodniczego i zrównoważonego użytkowania na surowce rolno-spożywcze, na cechy jakościowe żywności, żywienie człowieka oraz wykorzystanie tych surowców w przetwarzaniu żywności i komponowaniu posiłków, ich różnorodność biologiczną oraz zagrożenia dla zdrowia człowieka	P7S_WG
K_W03	w pogłębionym stopniu zna i rozumie stan i kompleksowe działanie czynników determinujących funkcjonowanie i rozwój obszarów wiejskich w ramach łańcucha żywnościowego, czynniki determinujące jakość produkowanej żywności, procesy przetwórcze surowców spożywczych w technologii żywności i na oddziaływanie zdrowotne na człowieka	P7S_WG
K_W04	w pogłębionym zna i rozumie stopniu zasady utrzymania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych dla przetwórstwa rolno-spożywczego w zakresie nauk o żywności i żywieniu oraz wykazuje zdolność do ich praktycznego zastosowania	P7S_WG
K_W05	zna i rozumie uwarunkowania etyczne i prawne związane z działalnością naukową, dydaktyczną oraz wdrożeniową w zakresie nauk o żywności i żywieniu człowieka	P7S_WK

Umiejętności: absolwent potrafi		
K_U01	potrafi stosować zaawansowane techniki, narzędzia badawcze i technologie w zakresie nauk o żywności i żywieniu	P7S_UW
K_U02	potrafi samodzielnie planować i przeprowadzać eksperymenty i pomiary, w tym o charakterze wdrożeniowym, w zakresie nauk o żywności i żywienia, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	P7S_UW
K_U03	potrafi samodzielnie i wszechstronnie analizować problemy wpływające na produkcję i jakość żywności, a także stosować specjalistyczne techniki w zakresie nauk o żywności i żywienia i je optymalizować, dostosowując je do zasobów przyrody w celu poprawy jakości życia człowieka	P7S_UW
K_U04	potrafi komunikować się na tematy z zakresu nauk o żywności i żywienia człowieka ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców, prowadzić debatę, posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ oraz w wyższym stopniu w zakresie kierunkowej terminologii	P7S_UK
K_U05	potrafi kierować pracą zespołu pracującego w zakresie nauk o żywności i żywienia człowieka	P7S_UO
K_U06	potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie	P7S_UU
Kompetencje społeczne: absolwent		
K_K01	jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści, uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych w zakresie nauk o żywności i żywienia człowieka	P7S_KK
K_K02	wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego, inicjowania działania na rzecz interesu publicznego, myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, w zakresie przetwórstwa żywności i żywienia człowieka	P7S_KO
K_K03	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych w zakresie nauk o żywności i żywienia, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym: – rozwijania dorobku zawodu, – podtrzymywania etosu zawodu, – przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad	P7S_KR

^[i] – efekt uczenia się prowadzący do uzyskania kompetencji inżynierskich

[1] Uniwersalne charakterystyki poziomów 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 (dotyczy efektów dla studiów I i II stopnia):

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)

S = charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego

W = wiedza

G = zakres i głębia

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
Aneta Wiktorzak	dr inż.; Dziekan Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych
Emilia Szabłowska	mgr inż.; p.o. Prodziekana Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych
Piotr Karpiński	dr; Kierownik Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych
Milena Stachelska	dr inż.; nauczyciel akademicki, adiunkt
Małgorzata Chojnowska	mgr; Kierownik Dziekanatu Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych
Natalia Sasinowska-Przestrzelska	mgr inż.; asystent Dziekana / specjalista 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 / doradca zawodowy
Leszek Laskowski	mgr inż.; Kierownik Działu Systemów Komputerowych

Spis treści

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów	3
Prezentacja uczelni	10
Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu praktycznym	13
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	13
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	28
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	52
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	71
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	79
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	89
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	98
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	98
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	125
Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów	133
Część III. Załączniki	135
Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów	135
Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających	146

Prezentacja Uczelni

Akademia Łomżyńska jest Publiczną Uczelnią Zawodową, utworzoną na podstawie Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 22 czerwca 2004 roku w sprawie utworzenia Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży (Dz.U. 2004 nr 150 poz. 1570) ([Załącznik nr 0.1](#)). W okresie od 1 marca 2022 r. do 31 maja 2023 r. funkcjonowała jako Akademia Nauk Stosowanych w Łomży, natomiast od 1 czerwca 2023 r. przyjęła nazwę: Akademia Łomżyńska. Zmiany nazwy Uczelni nastąpiły odpowiednio na mocy Rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 14 stycznia 2022 r. w sprawie zmiany nazw niektórych publicznych uczelni zawodowych (Dz.U. 2022 poz. 136) oraz 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. 2023 poz. 905). Dokumenty potwierdzające zmiany nazwy Uczelni przedstawiono w [Załącznikach nr 0.2 – 0.5](#).

Uczelnia oferuje szesnaście kierunków kształcenia o profilu praktycznym. **Studia I stopnia:** Administracja, Automatyka i robotyka, Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, Dietetyka, Filologia angielska, Informatyka, Kosmetologia, Mechatronika, Pielęgniarstwo, Pedagogika, Praca socjalna, Technologia żywności i żywienie człowieka, Wychowanie fizyczne, Zarządzanie. **Studia II stopnia:** Administracja, Informatyka, Pielęgniarstwo, Technologia żywności i żywienie człowieka, Zarządzanie. **Studia jednolite magisterskie:** Fizjoterapia, Prawo. Z dniem 1 września 2017 r., na mocy Uchwały Senatu nr 28/2017 z dnia 25.05.2017 r. ([Załącznik nr 0.6](#)) oraz Zarządzenia Rektora 33/2017 z dnia 29.05.2017 r. ([Załącznik nr 0.7](#)), w miejsce siedmiu Instytutów powołano trzy Wydziały jako podstawowe jednostki organizacyjne Uczelni: Wydział Nauk o Zdrowiu, Wydział Nauk Społecznych i Humanistycznych, Wydział Informatyki i Nauk o Żywności, aktualnie Wydział Nauk Informatyczno-Technologicznych (zmiana nazwy Wydziału nastąpiła na mocy Uchwały Senatu nr 10/2022 z dnia 24.02.2022 r., [Załącznik nr 0.8](#)) (**prowadzący kierunek oceny programowej technologia żywności i żywienie człowieka**). Z dniem 15 września 2023 r. w ramach struktury organizacyjnej Uczelni powołano czwarty Wydział: Wydział Prawa i Administracji ([Załącznik nr 0.9](#))

Wydział Nauk Informatyczno-Technologicznych powstał z połączenia dwóch instytutów: Instytutu Informatyki i Automatyki oraz Instytutu Technologii Żywności i Gastronomii. Wydział kształci na pięciu kierunkach: Technologia żywności i żywienie człowieka I i II stopnia, Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności I stopnia, Automatyka i robotyka I stopnia, Informatyka I i II stopnia, Mechatronika I stopnia. Ponadto w lipcu 2023 r. Wydział otrzymał pozwolenie na prowadzenie studiów na kierunku Logistyka I stopnia. Aktualnie na Wydziale studiuje 287 studentów (stan na dzień 31.08.2023 r.), w tym 43 studentów na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka studia II stopnia i 0 studentów na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka studia I stopnia. Od

początku kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka dyplom i tytuł inżyniera w dyscyplinie technologia żywności i żywienia uzyskało 378 absolwentów, a dyplom i tytuł magistra w dyscyplinie technologia żywności i żywienia uzyskało 30 absolwentów.

W 2015 roku w prestiżowym XVI Rankingu Szkół Wyższych miesięcznika "Perspektywy" warunki kształcenia w AŁ (wówczas PWSliP w Łomży) zostały najwyżej ocenione spośród wszystkich Państwowych Wyższych Szkół Zawodowych w Polsce. W 2017 roku Akademia Łomżyńska (wówczas PWSliP w Łomży) zajęła trzecie miejsce w prestiżowym rankingu miesięcznika "Perspektywy". Aktualnie Akademia Łomżyńska to Uczelnia bardzo dynamicznie rozwijająca się pod względem infrastruktury oraz poziomu nauczania. Potwierdzeniem właściwego kierunku rozwoju jest znaczące II miejsce w kraju wśród uczelni zawodowych, w rankingu „Perspektyw 2022”.

W latach 2013-2016 Uczelnia posiadała kategorię naukową „B”. Obecnie w wyniku przeprowadzonej ewaluacji jednostek naukowych Akademia Łomżyńska, decyzją Ministerstwa Edukacji i Nauki, otrzymała kategorię naukową B+ w dyscyplinie nauki prawne oraz kategorię naukową B w dyscyplinie nauki medyczne. Uzyskanie kategorii B+ w dyscyplinie nauki prawne, zgodnie ustawą Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, daje uczelni uprawnienia do nadawania stopnia doktora w tej dyscyplinie (art. 185 ustawy) oraz stopnia doktora habilitowanego (art. 218 ustawy). To przełomowy moment dla rozwoju całego regionu, ponieważ po raz pierwszy w mieście Łomża przewody doktorskie oraz postępowania habilitacyjne mogą być przeprowadzane na lokalnej Uczelni. Daje to nadzieję, na jeszcze szybszy rozwój łomżyńskiego środowiska naukowego, a Łomży nadaje status miasta w pełni akademickiego.

Działalność edukacyjna Uczelni ukierunkowana jest przede wszystkim na kształcenie praktyczne. Absolwenci AŁ z powodzeniem odnajdują się na lokalnym, regionalnym, krajowym i międzynarodowym rynku pracy. Są praktykami m.in. w zakładach przetwórstwa rolno-spożywczego oraz jednostkach urzędowej kontroli żywności i stanowią żywy dowód na realizację misji Uczelni, która brzmi **Kształcimy Profesjonalistów**. W celu umożliwienia rozwoju zawodowego studentów już w trakcie kształcenia na studiach, w ciągu kilkunastu lat istnienia pozyskano blisko sto milionów złotych, np. z programów operacyjnych Unii Europejskiej, przeznaczanych m.in. na doposażanie pracowni dydaktycznych, szkolenia branżowe i specjalistyczne dla studentów, podnoszenie kompetencji kadry.

Władze uczelni:

- **JM Rektor**- dr hab. Dariusz Surowik, prof. AŁ
- **Prorektor ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą** – dr hab. Sylwia Chojnowska, prof. AŁ
- **Prorektor do Spraw Dydaktyki i Spraw Studenckich** – dr Dariusz Perło

Struktura uczelni:

Akademia Łomżyńska w strukturze organizacyjnej posiada cztery Wydziały: **Wydział Nauk o Zdrowiu** - Dziekan Wydziału: dr hab. Małgorzata Knaś, prof. Ał, w ramach Wydziału prowadzonych jest pięć kierunków studiów; **Wydział Nauk Społecznych i Humanistycznych** - Dziekan Wydziału: dr Izabela Sekścińska, w ramach Wydziału prowadzone są cztery kierunki studiów; **Wydział Prawa i Administracji** - Dziekan Wydziału dr Paweł Zając, w ramach Wydziału prowadzone są dwa kierunki studiów oraz **Wydział Nauk Informatyczno-Technologicznych**: Dziekan Wydziału: dr inż. Aneta Wiktorzak, w ramach Wydziału prowadzonych jest pięć kierunków studiów, w tym kierunek poddawany ocenie programowej.

Uczelnia współpracuje z polskimi i zagranicznymi uczelniami, samorządami, instytucjami i organizacjami województwa podlaskiego. Władze Uczelni są powoływane na czteroletnie kadencje. Najwyższym organem Uczelni jest Senat.

Władze Wydziału, prowadzącego kierunek podlegający ocenie programowej:

- **Dziekan Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych** - dr inż. Aneta Wiktorzak
- **p. o. Prodziekana Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych** – mgr inż. Emilia Szabłowska

Struktura Wydziału/jednostki organizacyjnej uczelni:

Na mocy Zarządzeń Rektora Nr 63/17 z dnia 25 września 2017r i 93/19 z dnia 1 października 2019 r. ([Załącznik nr 0.10](#) i [Załącznik nr 0.11](#)) na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych (wcześniej: Wydział Informatyki i Nauk o Żywności) utworzone zostały następujące jednostki organizacyjne:

- Zakład Technologii i Bezpieczeństwa Żywności - kierownik zakładu, dr Piotr Karpiński,
- Zakład Automatyki i Robotyki - kierownik zakładu, dr inż. Tomasz Kuźmierowski,
- Zakład Informatyki - kierownik zakładu, dr inż. Andrzej Sawicki.

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

Powiązania koncepcji kształcenia z Misją i głównymi celami strategicznymi Uczelni

Podczas opracowania założeń kształcenia w zakresie Technologii żywności i żywienia człowieka w ramach studiów I i II stopnia w AŁ kierowano się zasadą ich zgodności z Misją i Strategią Rozwoju Uczelni. Opracowana na lata 2022-2030 Strategia Rozwoju Uczelni ([Załącznik nr 1.1](#)), przyjęta przez Senat Uchwałą nr 3/2022 z dnia 28.01.2022 r., z późniejszymi zmianami ([Załącznik nr 1.2](#)), w części 3 zawiera sformułowaną Misję Uczelni: „**kształcimy profesjonalistów**” wraz z rozwinięciem:

„Przy udziale profesjonalnej i zaangażowanej kadry składającej się z naukowców posiadających doświadczenie praktyczne oraz praktyków rozwijających zainteresowania naukowe, w oparciu o nowoczesną infrastrukturę i wyposażenie dydaktyczne, w ścisłej współpracy z partnerami ze sfery gospodarczej i społecznej, kształcimy praktycznie młodzież i dorosłych rozwijając w szczególności wiedzę, umiejętności i kompetencje najbardziej pożądane na współczesnym rynku pracy ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb społeczeństwa i gospodarki regionu.”.

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I i II stopnia, prowadzony jest jako profil praktyczny, co znajduje odzwierciedlenie w planie studiów, w którym dominują zajęcia o charakterze praktycznym, przygotowujące do wykonywania pracy zawodowej. Zgodnie z Misją Uczelni, celem nadrzędnym jest kształcenie praktyczne młodzieży i dorosłych poprzez rozwijanie w szczególności wiedzy, umiejętności i kompetencji najbardziej pożądanych na współczesnym rynku pracy ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb społeczeństwa i gospodarki regionu oraz przy udziale profesjonalnej i zaangażowanej kadry składającej się z naukowców posiadających doświadczenie praktyczne oraz praktyków rozwijających zainteresowania naukowe, w oparciu o nowoczesną infrastrukturę i wyposażenie dydaktyczne, w ścisłej współpracy z partnerami ze sfery gospodarczej i społecznej. Osiągnięcie tego celu jest możliwe między innymi poprzez:

- przewagę zajęć dydaktycznych o charakterze praktycznym;
- ujęcie w programie studiów zajęć prowadzonych w postaci praktyk zawodowych, realizowanych w zakładach pracy zgodnych ze specyfiką kierunku;
- wymiar i program praktyk zawodowych oraz powiązanie realizowanych prac dyplomowych ze specyfiką odbytych praktyk;
- kształcenie kompetencji cyfrowych niezbędnych do funkcjonowania w dynamicznie zmieniającym się rynku pracy;
- adekwatny dobór metod weryfikacji efektów uczenia się w taki sposób, aby uwzględniały umiejętności praktyczne zdobyte w toku kształcenia (ocena pracy studenta na ćwiczeniach i zajęciach laboratoryjnych);
- zaangażowanie do prowadzenia zajęć osób posiadających doświadczenie praktyczne;
- wymogi dotyczące przygotowywania prac dyplomowych, zgodnie z którymi praca dyplomowa musi być związana z rodzajem i zakresem praktyki odbywanej przez studenta w wybranym przez niego i zaakceptowanym przez Koordynatora praktyk zawodowych zakładzie pracy, a także powinna pokazywać umiejętność praktycznego posługiwania się wiedzą nabytą podczas studiów i praktyk zawodowych;

- współpracę z partnerami ze sfery gospodarczej i społecznej, między innymi poprzez powołanie Rady Praktyków, skupiającej przedstawicieli podmiotów społeczno-gospodarczych, zgodnych ze specyfiką kierunku studiów. Do zadań Rady Praktyków należy m.in. opiniowanie zakładanych efektów uczenia się w ramach kierunku studiów w celu ich dostosowania do wymogów rynku pracy, podejmowanie inicjatyw służących rozwojowi praktyk zawodowych oraz opiniowanie dokumentów związanych z realizacją i organizacją praktyk zawodowych, przedstawianie oferty prac dyplomowych o charakterze wdrożeniowym;
- ciągły rozwój i modernizację infrastruktury oraz wyposażenia dydaktycznego Uczelni.

Założenia programowe dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka pozostają w ścisłej zależności z obraną Strategią Rozwoju Uczelni. Głównym założeniem podejmowanych działań, realizowanych w długoterminowej perspektywie czasu, wynikających z celów strategicznych Uczelni, a przyczyniających się do rozwoju kierunku jest nieustanne podnoszenie jakości w każdym obszarze funkcjonowania Uczelni. Spójność pomiędzy koncepcją kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka a Strategią Rozwoju Uczelni wyrażona jest w następujących powiązaniach:

- Oferta kształcenia w zakresie technologii żywności i żywienia jest wyznacznikiem realizacji celu stałego wzrostu jakości kształcenia, rozwoju badań naukowych, a także ścisłej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, które w dużej mierze stanowione jest przez przedstawicieli przemysłu rolno-spożywczego.
- Praca na rzecz rozwoju kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka stanowi odpowiedź na potrzeby wysoce konkurencyjnego rynku, który stawia coraz wyższe wymagania i nakłada konieczność dostosowywania się do rosnącego zapotrzebowania na poszukiwane kierunki kształcenia, które w swoim założeniu skupiają się na łączeniu zarówno elementów wiedzy, jak i umiejętności mających na względzie zapewnienie dostępu do odpowiedniej ilości żywności, tak spełniającej wymogi jakości i bezpieczeństwa, jak i odpowiadającej specjalnym potrzebom żywieniowym różnych grup ludności.
- Polityka Uczelni realizowana jest w postaci nieustannego doskonalenia oferty dydaktycznej poprzez oferowanie takich kierunków kształcenia i programów studiów, które pozwolą na zaspokojenie potrzeb edukacyjnych i przygotowanie absolwentów do sprostania wysokim wymaganiom stawianym przez rynek pracy. Założenia Strategii Rozwoju Uczelni w istotnej mierze akcentują potrzebę dostosowywania się do wymagań otoczenia społeczno-gospodarczego, a nadrzędnym celem jest prowadzenie procesu dydaktycznego w taki sposób, aby absolwenci pozyskali wszelkie kompetencje i umiejętności niezbędne dla potrzeb funkcjonowania gospodarki województwa podlaskiego. Tym samym, dążąc do zapewnienia wysokich standardów kształcenia i poszerzając zaplecze laboratoryjne wraz z wyposażeniem, realizuje się cel ciągłego rozwoju i modernizacji infrastruktury Uczelni.
- Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka obejmuje treści dotyczące szeroko rozumianego przetwórstwa żywności, która cechowała się będzie gwarantowaną jakością, i spełniać będzie wymogi świadomych konsumentów. Włączenie w cykl dydaktyczny przedmiotów i treści dotyczących standardów jakości, tak w skali krajowej, jak i międzynarodowej, stanowi dla studentów szansę na rozwój ścieżki zawodowej zarówno w kraju, jak i za granicą. Pierwsze kroki do zdobycia doświadczenia zawodowego w krajach europejskich stwarza studentom możliwość realizacji praktyk studenckich w ramach programu Erasmus+, co pozostaje w spójności z realizacją celu, jakim jest wzrost umiędzynarodowienia.

- Właściwe i ukierunkowane przygotowanie absolwentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka (tak oparte na zapewnieniu wysokiej jakości kształcenia, konsultowaniu podejmowanych działań i wprowadzanych w kształceniu modyfikacji, jak i wsparciu w działalności badawczej i społecznej oraz objęcie doradztwem zawodowym) dowiedzie ich wysokich kompetencji i pozwoli na świetne odnalezienie się na konkurencyjnym rynku pracy, wpisując się tym samym w cel wszechstronnego wsparcia dla studentów.
- W myśl realizacji Strategii Rozwoju Uczelni na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka motywem przewodnim jest kształcenie profesjonalistów. Implementacja takiego założenia znajdzie swoje odzwierciedlenie w rozszerzeniu współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym poprzez angażowanie jego przedstawicieli w proces dydaktyczny. Takie podejście pozwoli studentom wymienionego kierunku kształcenia spojrzeć bardziej perspektywicznie na praktyczne aspekty funkcjonowania zakładów przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego i stworzy możliwości nabycia umiejętności rozwiązywania różnych problemów pojawiających się w procesach produkcyjnych.
- Strategia rozwoju kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka uwzględni również potrzebę ustawicznego rozwoju kadry, której aktywne zaangażowanie w proces dydaktyczny i rozwój naukowy ma bezpośrednie i wymierne przełożenie na zwiększenie korzyści zarówno dla studentów jak i dla całej Uczelni.
- Rozwój naukowy kadry możliwy będzie dzięki realizacji badań naukowych, których wymiernym efektem będą publikacje w renomowanych czasopismach, co stanowi podwaliny do budowania i umacniania wizerunku całej Uczelni.

Koncepcja kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka pozostaje również spójna z obraną Strategią Rozwoju Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych do roku 2030 ([Załącznik nr 1.3](#)). W myśl stworzonej Strategii Rozwoju Wydziału podjęto próbę zaimplementowania systemu holistycznego postrzegania żywności, czyli traktowania jej jako całości, na którą składają się poszczególne elementy pozostające ze sobą w ścisłej zależności. Kształcenie profesjonalistów w zakresie technologii żywności i żywienia polega na wprowadzeniu nowego podejścia i myślenia o produkcji żywności, które ma za zadanie dowieść, że produkcja żywności wysokiej jakości, bezpiecznej, autentycznej, o wysokiej wartości odżywczej to złożony proces, który rozpoczyna się już na etapie doboru gatunków, odmian wykorzystywanych w hodowli i uprawie, a kończy na stole konsumenta. Takie podejście do produkcji żywności przesuwają główny nacisk z procesów technologicznych na wszystkie etapy łańcucha, w myśl zasady „od pola do stołu”. Kształcenie na wspomnianym kierunku ma za zadanie ukierunkować studentów na umiejętność prowadzenia procesów technologicznych z uwzględnieniem doboru surowców, ustalenia składu recepturowego, odpowiedniego prowadzenia i optymalizacji procesów technologicznych oraz planowania właściwego magazynowania i dystrybucji, a nawet przeznaczenia kulinarnego i żywieniowego produktów spożywczych.

Wraz z rozwojem przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego wzrasta zapotrzebowanie na wyspecjalizowanych praktyków, profesjonalistów w swojej dziedzinie, którzy potrafią zaangażować się w realizację procesów produkcji żywności w taki sposób, aby w całym łańcuchu przemian surowców zadbać o zachowanie w nich jak największej ilości cennych składników odżywczych i bioaktywnych, zagwarantowanie jakości, wdrożenie systemów gwarantujących spełnienie ustalonych wymagań jakościowych, pozwalających na produkcję wyrobów o założonych parametrach mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych.

Przedstawione powyżej założenia dla kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka pozostają w spójności z celami strategicznymi, przyjętymi w Strategii Rozwoju Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych do 2030 roku:

- umocnienie kadry dydaktycznej, opartej o zespół naukowców, odznaczających się praktycznym doświadczeniem zawodowym oraz praktyków, gotowych do podjęcia działalności dydaktycznej i naukowej;
- ustawiczne podnoszenie jakości kształcenia;
- rozwój działalności badawczej;
- włączanie kadry akademickiej w działalność ekspercką;
- doposażanie i modernizacja wyposażenia laboratoriów oraz zaplecza dydaktycznego;
- wsparcie studentów na wszystkich polach ich działalności;
- poszerzanie i pogłębianie współpracy z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego;
- nawiązywanie i poszerzanie kontaktów z zagranicznymi jednostkami naukowymi i dydaktycznymi, wymiana zagraniczna studentów i pracowników.

Cele kształcenia

Nadrzędnym celem kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, jest wykształcenie przyszłych pracowników mających wiedzę, umiejętności zawodowe i kompetencje społeczne zgodnie z kwalifikacjami na poziomie 6 PRK, niezbędne do realizacji zadań związanych

z produkcją i przetwarzaniem żywności, przede wszystkim w zakresie:

- przetwarzania, utrwalania, przechowywania i kontroli jakości żywności, z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia;
- kompetencji technologicznych i inżynierskich przydatnych w przedsiębiorstwach, zakładach i instytucjach zajmujących się produkcją, obrotem i kontrolą żywności oraz żywieniem człowieka;
- kompetencji technologicznych i organizacyjnych ułatwiających podjęcie działalności gospodarczej związanej z przetwórstwem żywności i jej obrotem;
- wykształcenia i ukierunkowania wiedzy i umiejętności pozwalających kontynuować naukę na studiach II stopnia.

Nadrzędnym celem kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia, jest wykształcenie przyszłych pracowników mających pogłębioną wiedzę, umiejętności zawodowe

i kompetencje społeczne zgodnie z kwalifikacjami na poziomie 7 PRK, niezbędne do realizacji zadań związanych z przetwarzaniem żywności oraz żywieniem człowieka, przede wszystkim w zakresie:

- przetwarzania, utrwalania, przechowywania i kontroli jakości żywności, z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia oraz żywienia człowieka w różnych stanach fizjologicznych organizmu ludzkiego;
- kompetencji technologicznych przydatnych w przedsiębiorstwach, zakładach i instytucjach zajmujących się kontrolą, obrotem żywności oraz żywieniem człowieka, z uwzględnieniem

aspektów prawnych oraz z ukierunkowaniem na innowacyjność stosowanych procesów przetwórczych oraz wytwarzanych produktów;

- kompetencji technologicznych i organizacyjnych ułatwiających podjęcie działalności gospodarczej związanej z przetwórstwem żywności i jej obrotem;
- wykształcenia i ukierunkowania wiedzy i umiejętności pozwalających kontynuować naukę na studiach III stopnia.

Oczekiwania formułowane wobec kandydatów – studia I stopnia

Od kandydata ubiegającego się o przyjęcie na studia I stopnia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka oczekuje się posiadania kwalifikacji pełnych na poziomie czwartym Polskiej Ramy Kwalifikacji, które zapewnia zdanie egzaminu maturalnego i jest poświadczane przez świadectwo dojrzałości.

Przyjęcie kandydata na studia odbywa się w trybie konkursu świadectw dojrzałości na podstawie pozycji na liście rankingowej. Pozycja na liście rankingowej uzależniona jest od liczby uzyskanych punktów: lista jest posortowana według liczby punktów od największej do najmniejszej. Dla kandydatów legitymujących się świadectwem dojrzałości „Nowa Matura” konkurs świadectw prowadzony jest w oparciu o wynik egzaminu maturalnego z języka obcego oraz jednego z następujących przedmiotów do wyboru: biologia lub matematyka lub fizyka/fizyka i astronomia lub chemia. Jeżeli kandydat zdawał poziom rozszerzony liczbę punktów mnoży się przez 1,5. Dla kandydatów legitymujących się świadectwem dojrzałości „Stara Matura” konkurs świadectw prowadzony jest w oparciu o wynik egzaminu maturalnego z ocen uzyskanych na maturze z następujących przedmiotów do wyboru: biologia lub matematyka lub fizyka/fizyka i astronomia lub chemia oraz z języka obcego. W przypadku braku na maturze języka obcego bierze się pod uwagę język polski.

Kandydat musi spełniać warunki rekrutacji określone stosowną Uchwałą Senatu ([Załącznik nr 1.4](#)).

Oczekiwania formułowane wobec kandydatów – studia II stopnia

Rekrutacja na studia II stopnia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka jest realizowana zgodnie z Regulaminem Postępowania Rekrutacyjnego. Kandydaci są przyjmowani wg listy rankingowej zgodnie ze średnią arytmetyczną ocen uzyskaną w toku studiów I stopnia.

Kierunek kształcenia przeznaczony jest dla kandydatów legitymujących się dyplomem ukończenia studiów I stopnia kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka lub pokrewnych kierunków studiów inżynierskich i licencjackich. W przypadku kandydatów, absolwentów studiów I stopnia innych kierunków niż Technologia żywności i żywienie człowieka lub pokrewnych, u których pojawią się różnice programowe, może pojawić się konieczność uzupełnienia dodatkowych efektów uczenia się z zakresu studiów I stopnia. Wówczas, Komisja Rekrutacyjna wskaże (indywidualnie) konieczność uzupełnienia efektów uczenia się umożliwiających studiowanie na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka II stopnia.

Kandydat na studia II stopnia powinien posiadać kwalifikacje pierwszego stopnia oraz kompetencje niezbędne do kontynuacji kształcenia na studiach drugiego stopnia na tym kierunku kształcenia, w szczególności:

- ma ogólną wiedzę z zakresu przedmiotów podstawowych oraz o technicznych zagadnieniach inżynierskich, przydatną do produkcji żywności i żywienia człowieka,
- zna typowe technologie produkcji żywności, budowę i zasadę działania urządzeń wchodzących w skład linii produkcyjnych oraz zasady ich projektowania,
- zna i potrafi zastosować metody analizy surowców i produktów spożywczych,
- zna rolę i znaczenie żywienia, wartości odżywczej (energetycznej, zawartości składników odżywczych i składników bioaktywnych w produktach spożywczych, dla funkcjonowania organizmu i zdrowia człowieka),
- ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i statystyczną niezbędną w zakresie produkcji żywności,
- potrafi identyfikować zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne w produkcji żywności,
- zna ogólne zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem w łańcuchu żywnościowym.

Szczegółowe zasady rekrutacji określone są stosowną Uchwałą Senatu ([Załącznik nr 1.4](#)).

Oferowane specjalności

Programy studiów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I i II stopnia, nie przewidują możliwości wyboru ścieżki specjalnościowej. Wybór ścieżki specjalnościowej zastąpiony został pulą przedmiotów do wyboru.

Studenci studiów I stopnia dokonują wyboru przedmiotów na IV i V semestrze studiów. Na IV semestrze student dokonuje wyboru jednego spośród dwóch oferowanych przedmiotów, zgodnie z następującą ofertą:

- Marketing żywności / Wprowadzanie produktu na rynek;
- Podstawy dietetyki / Żywienie w zdrowiu i chorobie;
- Podstawy projektowania produktu spożywczego / Projektowanie zakładów przemysłu spożywczego.

Na V semestrze student dokonuje wyboru pięciu spośród ośmiu oferowanych przedmiotów, zgodnie z następującą ofertą:

- Technologia przemysłu fermentacyjnego;
- Technologia zbóż;
- Technologia mięsa;
- Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych;
- Technologia mleka;
- Technologia owoców i warzyw;
- Wyposażenie technologiczno- gastronomiczne;
- Trendy w technologii żywności.

Studenci studiów II stopnia dokonują wyboru przedmiotów na II i III semestrze studiów. Na II semestrze student dokonuje wyboru trzech spośród sześciu oferowanych przedmiotów, zgodnie z następującą ofertą:

- Żywnienie w wysiłku fizycznym;
- Zanieczyszczenia i autentyczność żywności;
- Nowe metody w analizie żywności;
- Żywność nowej generacji;
- Praktyczna ocena wartości odżywczej żywności;
- Mikrobiologia w przetwórstwie żywności.

Na III semestrze student dokonuje wyboru dwóch spośród czterech oferowanych przedmiotów, zgodnie z następującą ofertą:

- Inżynieria genetyczna w produkcji żywności;
- Bioterroryzm żywnościowy i biomonitoring zagrożeń żywnościowych i zdrowotnych;
- Informatyka w produkcji żywności i żywieniu;
- Dodatki do żywności.

Związek kształcenia z obszarami działalności zawodowej/gospodarczej właściwymi dla kierunku

Proponowana koncepcja kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka jest ściśle powiązana z obszarami działalności zawodowej oraz gospodarczej, wykonywanej przez absolwentów kierunku. Dzięki współpracy z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, otwartości na potrzeby rynku pracy i uwzględnieniu charakterystyki gospodarczej regionu w podejmowanych działaniach, absolwenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka są przygotowani do podjęcia pracy, w której wykorzystują nabyte w toku studiów wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne.

Na skutek analizy rynku pracy i rozmów prowadzonych z potencjalnymi pracodawcami, podjęto decyzję o realizacji całego wymiaru 6-miesięcznej praktyki zawodowej na VI semestrze studiów I stopnia. Taka forma realizacji praktyki zawodowej umożliwia studentom wdrożenie się w specyfikę pracy zakładu/przedsiębiorstwa/jednostki, w której realizują praktykę zawodową i zwiększanie zakresu podejmowanych aktywności, a niejednokrotnie skutkuje również podjęciem zatrudnienia po zakończonej praktyce/ukończeniu studiów.

W odpowiedzi na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, we współpracy z przedsiębiorstwami przemysłu rolno-spożywczego realizowane są tematy prac dyplomowych. Przedsiębiorcy mają możliwość zgłaszania własnych propozycji tematów prac dyplomowych (przykładowe pismo w [Załączniku nr 1.5](#)). Akademia Łomżyńska występuje również z prośbą o umożliwienie realizacji prac dyplomowych, w których promotorami/promotorami pomocniczymi są pracownicy Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych, będący jednocześnie praktykami (przykładowe pismo w [Załączniku nr 1.6](#)).

Ponadto, ze względu na powszechną globalizację, obejmującą również obszary działalności lokalnych przedstawicieli przemysłu rolno-spożywczego, przedsiębiorcy wskazują na potrzebę kształcenia językowego przyszłych pracowników. Z tego względu studenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka mają możliwość wyboru języka obcego spośród oferowanych: język angielski, język rosyjski i język niemiecki. Studenci mają również możliwość potwierdzenia umiejętności posługiwania się językiem obcym (językiem angielskim) certyfikatem językowym Pearson English International Certificate (PEIC, dawniej: PTE General), realizowanym przy współpracy z Akademickim Centrum Języków Obcych Akademii Łomżyńskiej, co przyczynia się do wzrostu ich konkurencyjności na rynku pracy.

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

Województwo podlaskie stanowi zagłębienie dla przemysłu rolno-spożywczego, który wskazywany jest jako inteligentna specjalizacja województwa, stanowiąca obszar istniejącego, ponadprzeciętnego potencjału³. Wśród priorytetowych działań, mających na celu poszerzanie współpracy w ramach B+R+I, wymienione są m.in.:

- przemysł spożywczy, w szczególności produkcja i przetwórstwo mleka;
- systemy monitorowania wydajności i jakości w produkcji roślinnej, zwierzęcej i przetwórstwie mleka
- żywność wysokiej jakości, żywność tradycyjna, biożywność.

Program studiów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I i II stopnia, oraz koncepcja i treści kształcenia obejmują w swoim zakresie zagadnienia przedstawione powyżej, co stanowi potwierdzenie zgodności kształcenia z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego. Nadzrędnym celem kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka I stopnia jest wykształcenie przyszłych pracowników mających wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne zgodnie z kwalifikacjami na poziomie 6 PRK lub 7 PRK (odpowiednio dla studiów I i II stopnia), niezbędne do realizacji zadań związanych z produkcją i przetwarzaniem żywności, przede wszystkim w zakresie:

- przetwarzania, utrwalania, przechowywania i kontroli jakości żywności, z uwzględnieniem uwarunkowań prawnych dotyczących bezpieczeństwa i autentyczności żywności oraz jej certyfikacji;
- kompetencji technologicznych przydatnych w przedsiębiorstwach, zakładach i instytucjach zajmujących się produkcją i obrotem żywności oraz jej kontrolą i certyfikacją;
- kompetencji technologicznych i organizacyjnych ułatwiających budowanie, wdrażanie i zapewnienie ciągłości funkcjonowania systemów zapewnienia jakości żywności;
- wykształcenia i ukierunkowania wiedzy i umiejętności pozwalających na podjęcie pracy zawodowej lub/i kontynuowanie nauki na studiach II stopnia.

Tym samym: kształcenie absolwentów, ukierunkowane na wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne wymienione powyżej, stanowić będzie odpowiedź na potrzeby rynku pracy i regionu, charakteryzowanego przez produkcję rolno-spożywczą, która musi spełniać bezwarunkowe kryterium bezpieczeństwa wytwarzanych produktów. Specjalistyczna oraz dostosowana do istniejących wymogów wiedza absolwentów będzie poważnym atrybutem w ubieganiu się przez nich o pracę.

Interesariusze zewnętrzni, czyli szeroko rozumiane otoczenie społeczno-gospodarcze, oraz interesariusze wewnętrzni, do których zaliczamy przede wszystkim studentów, absolwentów

³ Plan rozwoju przedsiębiorczości w oparciu o inteligentne specjalizacje województwa podlaskiego 2021-2027+. RIS3 2027+. Załącznik do Uchwały Nr 236/4257/2021 Zarządu Województwa Podlaskiego z dnia 24 listopada 2021 r.

i nauczycieli akademickich oraz inne osoby prowadzące zajęcia, odgrywają szczególną rolę w procesie tworzenia i doskonalenia koncepcji kształcenia.

W opracowaniu oraz doskonaleniu koncepcji kształcenia, dostosowaniu obowiązujących programów studiów do aktualnych wymogów formalno-prawnych, kluczową rolę odgrywają Dziekan i Prodziekan Wydziału, Kierownik Zakładu, Uczelniana Rada ds. Jakości Kształcenia, Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia oraz Dział Kształcenia i Spraw Studenckich. Istotny wpływ na koncepcję kształcenia mają również inni interesariusze wewnętrzni, czyli studenci, absolwenci, nauczyciele akademicy czy inne osoby prowadzące zajęcia. Studenci podczas spotkań z przedstawicielami kierunku przedstawiają swoje opinie odnośnie programu studiów, dokonują oceny zajęć dydaktycznych po każdym semestrze poprzez wypełnienie ankiet w systemie USOS, a także przedstawiają swoje opinie na temat realizowanych zajęć i programu studiów w kontaktach bezpośrednich z wykładowcami. Studenci mają także wpływ na koncepcję kształcenia poprzez wybór oferowanych w programie przedmiotów do wyboru. Ponadto, studenci po odbytej praktyce zawodowej dokonują nie tylko samooceny, ale także przeprowadzają ocenę zakładu pracy, w których realizowali praktykę zawodową poprzez wypełnienie kwestionariusza ankiety stanowiącego załącznik do Regulaminu praktyki zawodowej, będący elementem dokumentacji składanej przez praktykanta ([Załącznik nr 1.7](#)). Tego typu badanie pozwala Koordynatorowi praktyki zawodowej ocenić, czy studenci w sposób należyty rozwijają swoje umiejętności praktyczne i czy realizacja zajęć poza siedzibą Uczelni w danym zakładzie pracy pozwala na osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się.

W proces doskonalenia koncepcji kształcenia włączani są również absolwenci AŁ. Zgodnie z Zarządzeniem Rektora 18/22 w sprawie: badań realizowanych przez Biuro Karier oraz przesyłania materiałów informacyjnych drogą elektroniczną ([Załącznik nr 1.8](#)), w celu dostosowania programu studiów do potrzeb rynku pracy, Biuro Karier przeprowadza ocenę Uczelni przez studentów i absolwentów, bada ich losy zawodowe oraz sporządza raport z badania. Wyniki ostatnich badań ankietowych stanowi [Załącznik nr 1.9](#) do niniejszego dokumentu. Ponadto, losy absolwentów dostępne w ogólnopolskim systemie monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwenta szkół wyższych są również poddawane analizie przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia, a wnioski z tej analizy są umieszczane w Rocznym Raporcie Samooceny z realizacji Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia i wdrażane w procesie poprawy jakości kształcenia na ocenianym kierunku.

Na modyfikację i rozwój koncepcji kształcenia mają również wpływ nauczyciele akademicy i inne osoby prowadzących zajęcia. Ich opinie zbierane są podczas spotkań Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności, a także w kontaktach bezpośrednich z Kierownikiem Zakładu.

Wpływ interesariuszy zewnętrznych na kształtowanie oferty edukacyjnej jest możliwy dzięki działającej przy Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych Radzie Praktyków, powołanej w bieżącym składzie Zarządzeniem Rektora 1/2023 ([Załącznik nr 1.10](#)). Rada Praktyków wspierająca kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka zbiera się w miarę potrzeb, a spotkania organizowane są w sposób celowy (posiedzenie Rady Praktyków) lub przy okazji wydarzeń, w które otoczenie społeczno-gospodarcze zostaje włączone (np. konkursy i kampanie edukacyjne). Spotkania odbywają się stacjonarnie w siedzibie Uczelni lub zdalnie poprzez wykorzystanie nowoczesnych technologii informatycznych. Dopuszczalna jest również komunikacja asynchroniczna np. w celu przeprowadzenia konsultacji związanych z opiniowaniem programu studiów czy też pytań na egzamin dyplomowy. Do Rady Praktyków przy kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka należą przedstawiciele podmiotów gospodarczych, działających w różnych branżach przemysłu rolno-spożywczego t.j.: TMT sp. z o.o. w Łomży; Przedsiębiorstwo

Przemysłu Spożywczego PEPEES SA w Łomży; Van Pur SA, Browar w Łomży; Spółdzielnia Mleczarska "Mlekpól" w Grajewie; Zakłady Spożywcze Bona sp. z o.o. w Łomży; Spółdzielnia Mleczarska "Mlekpól", Zakład Produkcji Mleczarskiej w Kolnie.

Do zadań Rady Praktyków należy przede wszystkim zaangażowanie w proces kształcenia poprzez konsultowanie programów studiów i zagadnień zapewnienia jakości kształcenia dla wszystkich kierunków studiów prowadzonych na Wydziale, propozycje ich modyfikacji i zmian oraz podejmowanie nowych działań związanych z kształceniem, a także pomoc w organizowaniu praktyk studenckich.

Rada Praktyków może również realizować swoje zadania przez:

- wyrażanie opinii w sprawach związanych ze strategią rozwoju Wydziału;
- opiniowanie zakładanych efektów uczenia się w ramach poszczególnych kierunków studiów w celu ich dostosowania do wymogów rynku pracy;
- podejmowanie inicjatyw służących rozwojowi praktyk zawodowych oraz opiniowanie dokumentów związanych z realizacją i organizacją praktyk zawodowych;
- podejmowanie inicjatyw służących nawiązaniu współpracy Uczelni z podmiotami funkcjonującymi w gospodarce, w tym m.in.: przedsiębiorcami, podmiotami sektora publicznego lub organizacjami non-profit;
- przekazywanie informacji i wskazówek, które mogłyby mieć wpływ na podniesienie atrakcyjności i jakości kształcenia;
- organizowanie wyjazdów studyjnych, zajęć poglądowych, praktyk, staży i warsztatów na terenie siedziby pracodawców;
- realizowanie wspólnych projektów naukowo-badawczych, konferencji naukowo-szkoleniowych, panelów dyskusyjnych, wydarzeń popularno-naukowych oraz wspólnych projektów z zakresu pożądanых zmian społeczno-gospodarczych w regionie;
- promowanie Uczelni;
- podejmowanie inicjatyw ułatwiających start zawodowy studentom.

Sylwetka absolwenta (z uwzględnieniem przewidywanych miejsc zatrudnienia absolwentów) studiów I stopnia

Kwalifikacje absolwenta są zgodne z zaleceniami Krajowych Ram Kwalifikacji i obejmują wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne.

W zakresie posiadanej wiedzy kierunek kształcenia jest związany z przetwarzaniem surowców rolno-spożywczych/przetwarzaniem żywności i żywieniem człowieka oraz oceną żywności i żywienia.

Efektom uczenia się jest nabycie odpowiedniego poziomu umiejętności, które są niezbędne w życiu zawodowym. Jest to zdolność rozwiązywania pojawiających się problemów technologicznych, technicznych, organizacyjnych, prawnych lub społecznych, z zachowaniem zasad etyki inżynierskiej. Absolwent wykorzystuje umiejętność samodzielnej analizy zgromadzonych informacji i danych. Sprawnie posługuje się dostępnymi środkami informacji i techniki biurowej, posiada umiejętność uczenia się i uzupełniania zdobytej wiedzy, co jest niezbędne w kontekście współczesnych wymagań rynku pracy i postępu procesów integracyjnych w Europie. Aktywnemu uczestniczeniu w życiu zawodowym służy także znajomość języka obcego oraz umiejętność posługiwania się językiem specjalistycznym z zakresu technologii żywności i żywienia w stopniu koniecznym do wykonywania zawodu.

Uzyskiwane kwalifikacje obejmują także wykształcone w toku studiów odpowiedniej postawy społecznej. Absolwent ma świadomość i potrzebę kontynuowania procesu kształcenia przez samokształcenie lub/i podjęcie studiów drugiego stopnia. Potrafi aktywnie uczestniczyć w pracy grupowej oraz organizować i kierować niewielkimi zespołami. Jest świadomy, że w pracy zawodowej muszą współdziałać: wiedza, umiejętności, zalecenia prawne i normy etyczne.

Absolwent studiów I stopnia kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, może być:

- pracownikiem zakładów przemysłu spożywczego, na szczeblach związanych z bieżącą realizacją zadań produkcyjnych,
- pracownikiem firm związanych z produkcją, obrotem i dystrybucją żywności,
- pracownikiem zakładów gastronomicznych funkcjonujących samodzielnie jako kuchnie centralne dla cateringu zamkniętego i otwartego, w hotelach i innych obiektach,
- pracownikiem w zakresie przechowywania i kontroli jakości żywności, z uwzględnieniem stanowisk laboratoryjnych,
- świadomym konsumentem.

Wartością dodaną programu kształcenia jest wskazanie studentom drogi samodzielnego rozwoju działalności zawodowej i podejmowania aktywności w ramach samozatrudnienia. Absolwent jest przygotowany do działania w zmieniającej się rzeczywistości prawno-ekonomicznej, organizacyjnej i społecznej, co pozwala na zorientowanie na potrzeby rynku i przedsiębiorczego działania m.in. w manufakturach, mikro i małych przedsiębiorstwach czy działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, przy wsparciu jednostek odpowiedzialnych za produkcję rolno-spożywczą (np. ośrodki doradztwa rolniczego).

Sylwetka absolwenta (z uwzględnieniem przewidywanych miejsc zatrudnienia absolwentów) studiów II stopnia

Nastawienie kierunku kształcenia opiera się na wykształceniu wysokiej klasy profesjonalistów, którzy przeprowadzą proces produkcji artykułów spożywczych od zaplanowania i zaprojektowania nowych wyrobów, po dystrybucję do odbiorców końcowych, a ich celem końcowym będzie usatysfakcjonowanie klienta w stopniu wyższym niż czyni to konkurencja. Absolwent kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia może podjąć pracę jako ekspert w zakresie produkcji żywności oraz kontroli jakości i bezpieczeństwa na każdym etapie procesu wytwarzania. Może znaleźć zatrudnienie w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego, zakładach zbiorowego żywienia, laboratoriach i instytucjach związanych z nadzorem nad produkcją spożywczą. Absolwent stanie się poszukiwanym specjalistą na rynku pracy, fachowcem dla najważniejszego przemysłu (rolno-spożywczego) w północno-wschodnim regionie kraju, wpisującego się w kierunki rozwoju całego województwa podlaskiego oraz kształconego zgodnie ze strategią bezpieczeństwa żywności i bezpieczeństwa żywnościowego.

Absolwent studiów II stopnia kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, może być:

- pracownikiem firm, związanych z produkcją żywności i przetwórstwem rolno-spożywczym, z uwzględnieniem pracy na stanowiskach kierowniczych, obejmujących odpowiedzialność za wdrażanie nowych produktów i procesów produkcyjnych,

- wykwalifikowanym pracownikiem w zakresie przechowywania i kontroli jakości żywności, z uwzględnieniem stanowisk odpowiedzialnych na wprowadzanie i bieżące monitorowanie skuteczności funkcjonowania systemów kontroli jakości żywności,
- pracownikiem komórek odpowiedzialnych za nadzór nad higieną i bezpieczeństwem żywności,
- konsultantem i/lub ekspertem doradczym w zakresie produkcji surowców i ich przetwarzania zarówno w małych, średnich jak i dużych zakładach przemysłu spożywczego, czy zakładach żywienia zbiorowego,
- konsultantem i/lub ekspertem w zakresie wartości odżywczej produktów spożywczych oraz w zakresie żywienia człowieka (indywidualnego lub w placówkach żywienia zamkniętego i otwartego),
- świadomym konsumentem.

Wartością dodaną założonego programu studiów jest wskazanie studentom drogi samodzielnego poszukiwania informacji na temat badań naukowych i rozwoju technologii żywności, nauki o żywieniu człowieka oraz zagadnień pokrewnych - rozwiązywania w ten sposób pojawiających się problemów zawodowych, ich opracowywania i formułowania wniosków. Dzięki temu przyszły absolwent będzie lepiej potrafił działać w zmieniającej się rzeczywistości prawno-ekonomicznej, organizacyjnej i społecznej.

Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystane wzorce krajowe lub międzynarodowe

Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka to:

- łączenie teorii z praktyką na różnych wymiarach: ponad 70% zajęć praktycznych, 960/480 godzin praktyk zawodowych (odpowiednio na I i II stopniu studiów) w potencjalnych zakładach pracy, zatrudnianie do prowadzenia zajęć osób mających doświadczenie praktyczne, możliwość studiowania oraz realizacji praktyk zawodowych za granicą w ramach programu Erasmus+;
- ciągłe podnoszenie poziomu jakości kształcenia oraz doskonalenie oferty edukacyjnej;
- współpraca z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi;
- umożliwianie studentom podnoszenie kompetencji cyfrowych poprzez wprowadzenie do oferty przedmiotów z zakresu technologii informacyjno-komunikacyjnych (np. Informatyka w żywności i żywieniu);
- kształcenie specjalistów dysponujących wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami społecznymi właściwymi dla aktualnych potrzeb rynku pracy;
- dzięki organizowanym spotkaniom z pracodawcami oraz efektywnemu aplikowaniu o projekty (np. „KPK Kompleksowy Program Kształcenia w PWSliP”) studenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka mają możliwość pogłębiania swoich umiejętności praktycznych poprzez uczestnictwo w dodatkowych zajęciach lub szkoleniach.

Przyjęta koncepcja kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka koncentruje się przede wszystkim na realizacji wysokiej jakości kształcenia, dostosowanych do potrzeb środowiska zewnętrznego. Praktyki zawodowe w wymiarze 960/480 godzin (odpowiednio na I i II stopniu studiów) pozwalają studentom na poznanie specyfiki pracy zawodowej, zgodnej z kierunkiem studiów oraz zdobycie umiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej zdobytej w czasie studiów w praktyce. Studenci mają możliwość wzięcia udziału w wyjazdach zagranicznych w ramach Programu Erasmus+.

który działa na rzecz umiędzynarodowienia edukacji w obszarze szkolnictwa wyższego w Unii Europejskiej. Studenci mogą aplikować na studia i praktyki w uczelniach i instytucjach zagranicznych, w celu zwiększania swoich kompetencji i zdobywania wiedzy z zakresu studiowanego kierunku.

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, do której kierunek jest przyporządkowany, jak również stanem praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku

Efekty uczenia się na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka są odpowiednio dostosowane do koncepcji studiów, poziomu studiów (studia pierwszego i drugiego stopnia), profilu studiów (profil praktyczny), uzyskiwanych kompetencji inżynierskich (studia I stopnia kończą się uzyskaniem tytułu inżyniera) oraz dyscypliny (technologia żywności i żywienia), do której kierunek jest przyporządkowany. Głównym celem kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka jest przygotowanie wykwalifikowanych pracowników (zgodnie z misją Uczelni KSZTAŁCIMY PROFESJONALISTÓW), mających wiedzę i umiejętności zawodowe niezbędne do podjęcia pracy w przemyśle rolno-spożywczym, a także wyposażenie absolwentów w kompetencje społeczne umożliwiające prawidłowe funkcjonowanie w środowisku społecznym i zawodowym.

W procesie tworzenia programu studiów uwzględniono praktyczny profil kształcenia. Dlatego też efekty uczenia się odnoszą się do wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które mogą być wykorzystane przede wszystkim w praktycznej działalności zawodowej np. na stanowiskach produkcyjnych w zakładach różnych branży przemysłu rolno-spożywczego, laboratoriach analitycznych, prowadzących ocenę jakości żywności, w tym laboratoriach zakładowych, jednostkach urzędowej kontroli żywności czy zakładach żywienia zbiorowego. Efekty uczenia się z zakresu umiejętności przeważają na efektami uczenia się z obszaru wiedzy, a zdecydowana większość zajęć dydaktycznych jest realizowana w formie ćwiczeń i laboratoriów, na których, zgodnie z Zarządzeniem Rektora 62/2022 w sprawie: ustalenia liczebności grup studenckich dla poszczególnych form i rodzajów prowadzonych zajęć dydaktycznych (*Załącznik nr 1.11*) liczba studentów w grupie nie przekracza 15 osób. Pozwala to na bardziej indywidualne podejście do studenta oraz na kształcenie umiejętności praktycznych studentów w bardziej efektywny sposób.

Studia I stopnia

Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się są ściśle powiązane z celami kształcenia określonymi dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia o profilu praktycznym. Zdobycie niezbędnej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych określonych dla 6 poziomu PRK wiąże się z koniecznością realizacji następujących zadań dydaktycznych i społeczno-wychowawczych:

- zapoznanie studenta z zaawansowaną wiedzą oraz umiejętnościami dotyczącymi przetwarzania, utrwalania i przechowywania żywności – cel osiągany poprzez realizację efektów uczenia się: K_W01, K_W04, K_W06, K_W12, K_U08, K_U09, K_U11, K_U12, K_U15;
- zapoznanie studenta z zaawansowaną wiedzą oraz umiejętnościami dotyczącymi kontroli jakości żywności – cel osiągany poprzez realizację efektów uczenia się: K_W04, K_W08, K_W12, K_U07, K_U09, K_U12, K_U15;
- wykształcenie u studenta kompetencji technologicznych i inżynierskich przydatnych w przedsiębiorstwach, zakładach i instytucjach zajmujących się produkcją, obrotem i kontrolą

żywności oraz żywieniem człowieka – cel osiągnięty poprzez realizację efektów uczenia się: K_W02, K_W03, K_W05, K_W06, K_W07, K_W9, K_U01, K_U04, K_U08, K_U11, K_U12, K_U12, K_U15;

- wykształcenie u studenta kompetencji technologicznych przydatnych w przedsiębiorstwach, zakładach i instytucjach zajmujących się kontrolą, obrotem żywności oraz żywieniem człowieka, z uwzględnieniem aspektów prawnych oraz z ukierunkowaniem na innowacyjność stosowanych procesów przetwórczych oraz wytwarzanych produktów;
- cel osiągnięty poprzez realizację efektów uczenia się: K_W10, K_W11, K_W13, K_U05, K_U06, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K08;
- wykształcenie i ukierunkowanie wiedzy i umiejętności oraz postaw społecznych, pozwalających kontynuować naukę na studiach II stopnia – cel osiągnięty poprzez realizację efektów uczenia się: K_U01, K_U05, K_K01, K_K03, K_K07.

Studia II stopnia

Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się są ściśle powiązane z celami kształcenia określonymi dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia o profilu praktycznym. Zdobycie niezbędnej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych określonych dla 7 poziomu PRK wiąże się z koniecznością realizacji następujących zadań dydaktycznych i społeczno-wychowawczych:

- zapoznanie studenta z pogłębioną wiedzą oraz umiejętnościami dotyczącymi przetwarzania, utrwalania, przechowywania i kontroli jakości żywności, z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia oraz żywienia człowieka w różnych stanach fizjologicznych organizmu ludzkiego – cel osiągnięty poprzez realizację efektów uczenia się: K_W02, K_W03, K_W04, K_U01, K_U03, K_U05;
- wykształcenie u studenta kompetencji technologicznych przydatnych w przedsiębiorstwach, zakładach i instytucjach zajmujących się kontrolą, obrotem żywności oraz żywieniem człowieka – cel osiągnięty poprzez realizację efektów uczenia się: K_W01, K_W03, K_W04, K_W05, K_U01, K_U02, K_U03;
- wykształcenie u studenta kompetencji technologicznych i organizacyjnych ułatwiających podjęcie działalności gospodarczej związanej z przetwórstwem żywności i jej obrotem – cel osiągnięty poprzez realizację efektów uczenia się: K_W01, K_W05, K_U04, K_K02, K_K03;
- wykształcenie i ukierunkowanie wiedzy i umiejętności pozwalających kontynuować naukę na studiach III stopnia – cel osiągnięty poprzez realizację efektów uczenia się: K_U04, K_U06, K_K01, K_K02, K_K03.

Efekty uczenia się, prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich z ukazaniem przykładowych rozwinięć na poziomie wybranych zajęć lub grup zajęć służących zdobywaniu tych kompetencji – dotyczy studiów I stopnia

Kształcenie na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, pozwana na osiągnięcie przez absolwentów następujących efektów uczenia się, prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich:

W zakresie wiedzy – absolwent:

K_W05 Wskazuje i w zaawansowanym stopniu charakteryzuje cechy techniczno-technologiczne materiałów konstrukcyjnych maszyn i urządzeń oraz materiałów pomocniczych i opakowaniowych, stosowanych w kontakcie z żywnością

K_W06 W zaawansowanym stopniu charakteryzuje technologie wykorzystywane w przetwórstwie, przechowywaniu żywności i gastronomii

K_W07 Wymienia zaawansowane zasady bezpiecznej obsługi maszyn i urządzeń oraz aparatów analitycznych i kontrolnych oraz podstawowe wymagania techniczne stawiane obiektom związanym z produkcją żywności

K_W09 W zaawansowanym stopniu omawia zasady działania i podstawowe elementy konstrukcji maszyn i urządzeń wraz z czujnikami oraz oprzyrządowaniem w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz normy techniczne dotyczące funkcjonowania obiektów przemysłu spożywczego i gastronomii

K_W13 Omawia uwarunkowania ekonomiczno – prawne tworzenia i rozwoju przedsiębiorstw zajmujących się produkcją i dystrybucją żywności; przytacza zasady nauk ekonomicznych, prawnych i społecznych z obszaru przetwórstwa żywności i żywienia człowieka

W zakresie umiejętności – absolwent:

K_U01 Skutecznie wyszukuje informacji z różnych źródeł, dotyczących nowych technologii, maszyn i urządzeń oraz analizuje je pod kątem aplikacji w bieżących zadaniach produkcyjnych

K_U04 Wykonuje pod kierunkiem opiekuna naukowego proste projekty techniczno- technologiczne dotyczące procesów przetwarzania i dystrybucji żywności, z uwzględnieniem ekonomiki procesu

K_U08 Wykorzystuje podstawowe techniki pomiarowe i analityczne do oceny prawidłowości przebiegu procesu technologicznego oraz do optymalizacji parametrów procesowych

K_U11 Rozwiązuje praktyczne zadania inżynierskie, w oparciu o umiejętności zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo przetwórstwem i dystrybucją żywności

K_U12 Podejmuje działania mające na celu utrzymanie urządzeń oraz systemów technicznych i technologicznych typowych dla przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomii

K_U13 Korzysta z norm i standardów inżynierskich

K_U15 Wykonuje pomiary właściwości fizycznych surowców i produktów spożywczych oraz stosuje je w analizie procesów przetwórczych

Efekty uczenia się, odnoszące się do kompetencji inżynierskich, osiągnęte są przez studentów w ramach realizacji przedmiotów, do których należą m.in. Rysunek techniczny z elementami maszyn, Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym, Maszynoznawstwo z miernictwem, Ogólna technologia żywności, Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego, Podstawy projektowania produktu spożywczego/Projektowanie zakładów przemysłu spożywczego.

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.	brak	-

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

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

Przyjęty praktyczny profil studiów na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka oraz determinowane nimi programy studiów, mają służyć realizacji podstawowego założenia wywodzącego się z Misji Uczelni, którym jest kształcenie profesjonalistów. Realizowany proces kształcenia daje możliwość zdobycia wszechstronnej i kompleksowej wiedzy z zakresu pozyskiwania i oceny surowców spożywczych, przetwórstwa oraz oceny jakości i bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem elementów odnoszących się do żywienia człowieka oraz wpływu spożywanych produktów na zdrowie. Atutem absolwentów Akademii Łomżyńskiej kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka jest posiadanie umiejętności praktycznych połączonych z aktualną wiedzą, które są wykorzystywane w przyszłej pracy zawodowej. Stąd też, na te właśnie kompetencje został położony nacisk w programie studiów. Służyć temu mają m.in.: rodzaj, wymiar i miejsce odbywania praktyk zawodowych, sposób realizacji zajęć dydaktycznych oraz zaangażowanie do ich prowadzenia osób posiadających doświadczenie praktyczne. Kluczowe treści kształcenia mają na celu przygotowanie przyszłego absolwenta do wejścia na lokalny i ogólnopolski rynek pracy w obszarze przetwórstwa żywności.

Obecnie, od roku akademickiego 2022/2023, kształcenie na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka prowadzone jest w ramach studiów II stopnia o profilu praktycznym. Są to studia stacjonarne, realizowane w formie hybrydowej (z uwzględnieniem narzędzi kształcenia na odległość) i trwają 3 semestry. Liczba godzin dydaktycznych wynosi łącznie 1332 godz., w tym 480 godz. praktyk zawodowych. Student w toku studiów łącznie uzyskuje 90 pkt. ECTS, w tym w tym 15 pkt. ECTS za realizację pracy magisterskiej oraz 14 pkt. ECTS za realizację praktyk zawodowych.

Realizowane na ocenianym kierunku treści kształcenia umożliwiają studentowi osiągnięcie wszystkich kierunkowych efektów uczenia się. Efekty uczenia się określone w programie studiów zostały rozwinięte i uszczegółowione w ramach poszczególnych zajęć, a powiązanie efektów uczenia się z przedmiotami zostało przedstawione w postaci matrycy (*Załączniki nr 2.1 – 2.2*), która stanowi komplementarny element programu studiów. Uszczegółowienie kierunkowych efektów uczenia się następuje dla efektów przedmiotowych – pod kątem ich realizacji poprzez zoperacjonalizowanie na treści i tematy podejmowane w ramach poszczególnych przedmiotów. Efekty przedmiotowe zawarte są w sylabusach przedmiotów (*Załączniki nr 2.3 – 2.4*). Studenci mają zapewniony dostęp do sylabusów za pośrednictwem systemu USOSweb.

Przedmioty realizowane w ramach kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, zostały podzielone na 5 grup, które łącznie zapewniają studentowi nabycie wiedzy i umiejętności oraz kompetencji społecznych, pozwalających na podejmowanie wyzwań w sferze działalności zawodowej powiązanej przetwórstwem żywności na wszystkich etapach łańcucha żywnościowego, w myśl zasady: „od pola do stołu”, realizację procesów technologicznych w coraz prężniej i dynamiczniej rozwijających się zakładach spożywczych, poszukujących wysoce wyspecjalizowanej kadry. Kluczowe treści kształcenia oraz odpowiadające im efekty uczenia się, bezpośrednio powiązane z dyscypliną technologia żywności i żywienia, zostały zgrupowane w ramach przedmiotów kierunkowych, którym przypisano łącznie ponad połowę wszystkich punktów ECTS (110 pkt ECTS), uzyskiwanych przez studenta w toku studiów.

Program studiów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, zakłada realizację następujących grup zajęć:

- 1) Przedmioty ogólne (20 pkt ECTS)
- 2) Przedmioty podstawowe (32 pkt ECTS)
- 3) Przedmioty kierunkowe (110 pkt ECTS)
- 4) Zajęcia praktyczne (praktyka zawodowa) (28 pkt ECTS)
- 5) Seminarium dyplomowe i przygotowanie pracy dyplomowej (20 pkt ECTS)

Przedmioty realizowane w ramach poszczególnych grup zajęć przedstawiono poniżej:

Grupa przedmiotów/zajęć	Przedmiot/zajęcia wchodzące w skład grupy	pkt ECTS
G_1 Przedmioty ogólne	BHP i ergonomia pracy	1
	Wychowanie fizyczne I	0
	Wychowanie fizyczne II	0
	Język obcy* I	2
	Język obcy* II	2
	Język obcy* III	2
	Język obcy* IV	3
	Przedmiot ogólnouczelniany* I	2
	Przedmiot ogólnouczelniany* II	2
	Wydziałowy projekt zespołowy*	5
	Ochrona własności intelektualnej	1
Podsumowanie G_1	łącznie	20
	w tym do wyboru*	18
G_2 Przedmioty podstawowe	Matematyka	4
	Chemia ogólna i nieorganiczna	5
	Chemia organiczna	4
	Chemia fizyczna	4
	Podstawy ekonomii	2
	Podstawy informatyki	2
	Fizyka	4
	Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym	3
	Podstawy statystyki	2
Zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej	2	
Podsumowanie G_2	łącznie	32

	w tym do wyboru*	0
G_3 Przedmioty kierunkowe	Surowce spożywcze	4
	Rysunek techniczny z elementami maszyn	4
	Ekologia i ochrona środowiska	2
	Towaroznawstwo żywności	4
	Maszynoznawstwo z miernictwem	5
	Mikrobiologia żywności	4
	Podstawy żywienia człowieka	4
	Technologia gastronomiczna	3
	Chemia żywności	4
	Podstawy toksykologii żywności	4
	Biochemia	4
	Ogólna technologia żywności	6
	Produkcja żywności ekologicznej	3
	Materiały i opakowania do żywności	4
	Analiza i ocena jakości żywności	4
	Analiza sensoryczna	3
	Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego	4
	Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności	2
	Prawo żywnościowe	3
	Marketing żywności/Wprowadzanie produktu na rynek*	2
	Podstawy dietetyki/Żywnienie w zdrowiu i chorobie*	3
	Podstawy projektowania produktu spożywczego/Projektowanie zakładów przemysłu spożywczego*	4
	Automatyzacja w przemyśle spożywczym	2
	Właściwości fizyczne żywności	2
	Zafałszowania żywności	3
	Technologia przemysłu fermentacyjnego**	4
	Technologia zbóż**	4
	Technologia mięsa**	4
	Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych**	4
	Technologia mleka**	4
	Technologia owoców i warzyw**	4
Wyposażenie technologiczno- gastronomiczne**	4	
Trendy w technologii żywności**	4	
Systemy zarządzania jakością	3	
Podsumowanie G_3	łącznie	110
	w tym do wyboru*	29
G_4 Praktyki	Praktyka zawodowa (6 miesięcy)	28
G_5 Praca dyplomowa	Proseminarium*	1
	Seminarium dyplomowe I*	2
	Seminarium dyplomowe II*	2

	Praca dyplomowa*	15
Łącznie w ciągu siedmiu semestrów		210
w tym w ramach przedmiotów do wyboru*		67

* zajęcia, których wyboru dokonuje student; w przypadku przedmiotu ogólnouczelnianego wybiera się go spośród listy proponowanych zajęć na dany rok akademicki; w przypadku przygotowania pracy inżynierskiej wyborowi podlega temat pracy

** zajęcia, dla których z oferty 8 przedmiotów student dokonuje wyboru 5

W ramach poszczególnych grup zajęć studenci osiągają następujące efekty uczenia się:

Grupa przedmiotów	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się w zakresie		
	wiedzy:	umiejętności:	kompetencji społecznych:
G_1 Przedmioty ogólne	K_W10	K_U02 K_U09 K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U14	K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05 K_K07 K_K08
G_2 Przedmioty podstawowe	K_W01 K_W02 K_W03 K_W06 K_W08 K_W13	K_U01 K_U02 K_U03 K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U08 K_U15	K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05 K_K07 K_K08
G_3 Przedmioty kierunkowe	K_W01 K_W02 K_W04 K_W05 K_W06 K_W07 K_W08 K_W09 K_W10 K_W11 K_W12 K_W13	K_U01 K_U02 K_U03 K_U04 K_U05 K_U06 K_U07 K_U08 K_U09 K_U10 K_U11 K_U12 K_U13 K_U15	K_K01 K_K02 K_K03 K_K05 K_K06 K_K07
G_4 Zajęcia praktyczne (praktyki)		K_U09 K_U10 K_U11 K_U12 K_U13	K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05 K_K06 K_K07

			K_K08
G_5 Przygotowanie pracy dyplomowej		K_U01	K_K01
		K_U02	K_K02
		K_U03	K_K03
		K_U09	K_K04
		K_U10	K_K05
		K_U11	K_K06
		K_U12	K_K07
		K_U13	K_K08
		K_U14	

Przedmioty realizowane w ramach kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia, zostały podzielone na 5 grup, które łącznie zapewniają studentowi nabycie kompleksowej, holistycznej wiedzy odnoszącej się do przetwórstwa żywności oraz zapewniają wykształcenie umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy do profesjonalnego funkcjonowania w środowisku pracy, rozwiązywania problemów zawodowych oraz podejmowania wyzwań w branżach związanych z przetwórstwem, obrotem i kontrolą jakości żywności. Kluczowe treści kształcenia oraz odpowiadające im efekty uczenia się, bezpośrednio powiązane z dyscypliną technologia żywności i żywienia, zostały zgrupowane w ramach przedmiotów kierunkowych podstawowych i szczegółowych, którym przypisano łącznie ponad połowę wszystkich punktów ECTS (49 pkt ECTS), uzyskiwanych przez studenta w toku studiów.

Program studiów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia, zakłada realizację następujących grup zajęć:

- 1) Przedmioty ogólnouczelniane (8 pkt ECTS)
- 2) Przedmioty kierunkowe podstawowe (34 pkt ECTS)
- 3) Przedmioty kierunkowe szczegółowe (15 pkt ECTS)
- 4) Zajęcia praktyczne (praktyki) (14 pkt ECTS)
- 5) Seminarium dyplomowe i przygotowanie pracy dyplomowej (19 pkt ECTS)

Przedmioty realizowane w ramach poszczególnych grup zajęć przedstawiono poniżej:

Grupa przedmiotów/zajęć	Przedmiot/zajęcia wchodzące w skład grupy	pkt ECTS
G_1 Przedmioty ogólnouczelniane	Przedmiot ogólnouczelniany*	2
	Język obcy* I	3
	Język obcy* II	3
Podsumowanie G_1	łącznie	8
	w tym do wyboru*	8
G_2 Przedmioty kierunkowe podstawowe	Polityka żywienia ludności	3
	Żywnienie wybranych grup ludności	4
	Bezpieczeństwo żywności i zarządzanie jakością	4
	Operacje i procesy w produkcji żywności	4
	Żywność wygodna i funkcjonalna	4
	Biotechnologia	4
	Współczesne trendy w technologii żywności	2
	Prawo żywnościowe w praktyce	3
Projektowanie produktu żywnościowego i wprowadzanie na	4	

	rynek	
	Bioaktywne składniki w żywności	2
Podsumowanie G_2	łącznie	34
	w tym do wyboru*	0
G_3 Przedmioty kierunkowe szczegółowe	Żywienie w wysiłku fizycznym**	3
	Zanieczyszczenia i autentyczność żywności**	3
	Nowe metody w analizie żywności**	3
	Żywność nowej generacji**	3
	Praktyczna ocena wartości odżywczej żywności**	3
	Dodatki do żywności**	3
	Inżynieria genetyczna w produkcji żywności**	3
	Bioterroryzm żywnościowy i biomonitoring zagrożeń żywnościowych i zdrowotnych**	3
	Informatyka w produkcji żywności i żywieniu**	3
Mikrobiologia w przetwórstwie żywności**	3	
Podsumowanie G_3	łącznie	30
	w tym do wyboru*	30
	w tym uzyskuje student po wyborze 5 z 10 przedmiotów	15
G_4 Praktyki	Praktyka zawodowa	14
G_5 Praca dyplomowa	Seminarium dyplomowe I	2
	Seminarium dyplomowe II	2
	Przygotowanie pracy magisterskiej	15
łącznie w ciągu trzech semestrów (oferowane)		105
w tym student uzyskuje po wyborze przedmiotów		90

W ramach poszczególnych grup zajęć studenci osiągają następujące efekty uczenia się:

Grupa przedmiotów	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się w zakresie		
	wiedzy:	umiejętności:	kompetencji społecznych:
G_1 Przedmioty ogólnouczelniane	K_W01	K_U02 K_U04 K_U06	K_K01 K_K02
G_2 Przedmioty kierunkowe podstawowe	K_W01 K_W02 K_W03 K_W04 K_W05	K_U01 K_U03 K_U01 K_U02	K_K01 K_K02 K_K03
G_3 Przedmioty kierunkowe szczegółowe	K_W01 K_W02 K_W03 K_W04 K_W05	K_U01 K_U02 K_U03	K_K01 K_K02 K_K03
G_4 Zajęcia praktyczne (praktyki)	K_U05	K_U06	K_K01 K_K02
G_5 Przygotowanie pracy dyplomowej		K_U06	K_K01

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

Metody kształcenia stosowane podczas zajęć umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Ich dobór zależy przede wszystkim od formy zajęć, specyfiki przedmiotu, celów kształcenia w ramach danego przedmiotu, grupy zajęciowej (w tym poziomu zaangażowania studentów), wyposażenia pracowni, a także indywidualnych predyspozycji prowadzącego zajęcia. W ramach zajęć wykładowcy stosują zróżnicowane metody kształcenia, co pozwala na przekazanie wiedzy i kształcenie umiejętności studentów w bardziej efektywny sposób. Stosowane metody dydaktyczne rozwijają twórcze myślenie, kreatywność i samodzielność, a tym samym przygotowują studentów do skutecznego pełnienia ról zawodowych. Zaletą wykorzystywanych na zajęciach metod i form pracy jest też rozwój krytycznego myślenia studentów, umiejętności pracy indywidualnej i w zespole, a także umiejętności poszukiwania rozwiązań i podejmowania decyzji.

Wśród stosowanych metod kształcenia należy wyróżnić metodę blended learning, która została rozpowszechniona wśród wykładowców prowadzących zajęcia na kierunku Technologia żywności i żywienia człowieka. Metoda ta pozwala na zintegrowanie tradycyjnego podejścia do nauczania z e-learningiem. Wielu wykładowców prowadzących zajęcia ze studentami Technologii żywności i żywienia człowieka korzysta z uczelnianej platformy elearningowej <https://elearning.al.edu.pl/>, na której umieszczane są różnego rodzaju zasoby edukacyjne wykorzystywane do pracy na zajęciach i do pracy własnej studenta poza siedzibą Uczelni. Ponadto, powszechnie używane przez nauczycieli akademickich są metody aktywizujące oraz metody praktyczne, które nie tylko sprzyjają podnoszeniu efektywności przyswajania wiedzy, ale również umożliwiają jej bezpośrednie powiązanie z praktycznym zastosowaniem.

Metody aktywizujące, ze względu na dominującą formę zajęć o charakterze praktycznym, odgrywają niezwykle istotną rolę w procesie kształcenia studentów Akademii Łomżyńskiej. Kształcenie umiejętności praktycznego zastosowania zdobytej wiedzy odbywa się w trakcie ćwiczeń, zajęć laboratoryjnych i praktyk zawodowych. Atutem Uczelni, umożliwiającym zastosowanie metod wspomagających kształcenie, jest baza dydaktyczna. Uczelnia posiada Halę Półtechniki, wyposażoną w maszyny i urządzenia dedykowane dla różnych branż przemysłu spożywczego, specjalistyczne laboratoria, pracownie komputerowe i językowe, w których studenci rozwijają swoje umiejętności ściśle powiązane z przyszłym zawodem, ale również doskonałą kompetencje cyfrowe i językowe.

W toku procesu kształcenia stosowane są zróżnicowane narzędzia i metody kształcenia umożliwiające studentom osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem akademickim, takie jak: wykład (z prezentacją multimedialną i elementami dyskusji), ćwiczenia praktyczne (obejmujące zarówno pracę laboratoryjną, jak również ćwiczenia obliczeniowe i o charakterze projektowym), seminaria oraz dostosowane do indywidualnych potrzeb studentów konsultacje, które nie stanowią części składowej punktów ECTS.

Wymiar samodzielnej pracy studentów (samodzielne przygotowanie do egzaminów, ćwiczeń, seminariów, zapoznanie z literaturą źródłową), liczba godzin i przypisane temu punkty ECTS zostały określone w sylabusach poszczególnych zajęć (**Załączniki nr 2.3 – 2.4**). Sylabusy doprecyzowują również metody kształcenia stosowane w ramach poszczególnych przedmiotów, w zależności od form zajęć, w jakich dany przedmiot jest prowadzony.

Na studiach I stopnia studenci zdobywają kompetencje językowe na poziomie B2 (zgodnie z podstawowym efektem uczenia się, odnoszącym się do umiejętności posługiwania się językiem obcym K_U14), uczestnicząc w 4 semestrach zajęć z języka obcego, do których przypisano łącznie 9 punktów ECTS. Na studiach II stopnia studenci zdobywają kompetencje językowe na poziomie B2+, uczestnicząc w 2 semestrach zajęć z języka obcego, do których przypisano łącznie 6 punktów ECTS. Zajęcia językowe prowadzone są w formie lektoratów, w specjalistycznych pracowniach językowych, wyposażonych w stanowiska ze słuchawkami, tablice multimedialne, projektor.

Zakres korzystania z metod i technik kształcenia na odległość

Program studiów dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I i II stopnia, zawiera plan studiów uwzględniający wykorzystanie metod i technik kształcenia na odległość jako opcjonalną formę realizacji procesu dydaktycznego. Łączna liczba punktów ECTS możliwych do uzyskania w ramach kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość dla aktualnego programu studiów wynosi:

- w przypadku studiów stacjonarnych I stopnia: 62,5 pkt ECTS, co stanowi 29,76% wszystkich pkt ECTS;
- w przypadku studiów niestacjonarnych I stopnia: 62,5 pkt ECTS, co stanowi 29,76% wszystkich pkt ECTS;
- w przypadku studiów stacjonarnych II stopnia: 28 pkt ECTS, co stanowi 31,11% wszystkich pkt ECTS;
- w przypadku studiów niestacjonarnych II stopnia: 28 pkt ECTS, co stanowi 31,11% wszystkich pkt ECTS.

W roku akademickim 2023/2024 plan hybrydowy, zgodnie z zapisami programu studiów, został uwzględniony w realizacji kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia. Taka forma studiów stanowi odpowiedź na potrzeby studentów studiów magisterskich, którzy w znacznej części są osobami aktywnymi zawodowo, a forma hybrydowa ułatwia łączenie pracy i dalszego bezpłatnego kształcenia.

Należy podkreślić, że również realizując zajęcia w formie stacjonarnej, nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka wykorzystują metody i techniki kształcenia na odległość. Wykładowcy korzystają z uczelnianej platformy elearningowej <https://elearning.al.edu.pl/>, na której umieszczane są materiały dydaktyczne dla studentów, zadania do samodzielnego wykonania, testy, instrukcje do praktycznych zajęć laboratoryjnych, w oparciu o które studenci jeszcze przed rozpoczęciem pracy w laboratorium mają możliwość zapoznać się z zakresem realizowanych zadań. Warto zauważyć, że kandydaci na studia, podczas zajęć adaptacyjnych, uczestniczą m.in. w szkoleniu z obsługi platformy Moodle, która jest narzędziem wykorzystywanym przez pracowników Uczelni w przypadku kształcenia zdalnego, hybrydowego lub tradycyjnego, jako narzędzie wspomagające proces nauczania.

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

Regulamin Studiów AŁ ([Załącznik nr 2.5](#)) uwzględnia możliwości dostosowania procesu uczenia się, do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Zgodnie z Regulaminem Studiów AŁ studenci mają prawo do:

1) studiowania według indywidualnego toku studiów (§12):

- o indywidualny tok studiów (ITS) mogą ubiegać się studenci, którzy zaliczyli co najmniej pierwszy rok studiów, a ich dotychczasowa średnia ocen wynosi co najmniej 4,3;
- Dziekan powołuje opiekuna naukowego studenta spośród pracowników badawczo-dydaktycznych posiadających co najmniej stopień doktora;
- opiekun naukowy, w uzgodnieniu ze studentem, ustala indywidualny program studiów, uwzględniając konieczność uzyskania wymaganej liczby punktów ECTS i zakładanych efektów uczenia się;
- jeżeli student nie osiąga zadowalających wyników w studiowaniu, Dziekan może podjąć decyzję o cofnięciu pozwolenia na dalsze kształcenie studenta według ITS;

2) studiowania według indywidualnej organizacji studiów (§13):

- o indywidualną organizację studiów (IOS) mogą ubiegać się studenci, jeżeli ich stan zdrowia utrudnia im systematyczne uczestniczenie w zajęciach, studiują na więcej niż jednym kierunku, odbywają część studiów w innej uczelni, zostali przyjęci na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się lub jeżeli wystąpiły u nich inne ważne okoliczności uzasadniające studiowanie w trybie IOS;
- studentce studiów stacjonarnych będącej w ciąży i studentowi studiów stacjonarnych będącemu rodzicem nie można odmówić zgody na odbywanie studiów według IOS do czasu ich ukończenia;
- przyznanie IOS upoważnia studenta do częściowego zwolnienia z obowiązku uczęszczania na zajęcia dydaktyczne oraz dopuszcza możliwość zaliczenia tych zajęć w innym terminie niż przewiduje organizacja roku akademickiego, ale nie dłużej niż do końca danego roku akademickiego;
- organizację i sposób realizacji procesu dydaktycznego w ramach IOS studentów z niepełnosprawnością i/lub przewlekle chorych dostosowuje się do rodzaju niepełnosprawności lub charakteru choroby studenta;
- Dziekan ustala wykaz przedmiotów, na które student korzystający z IOS ma obowiązek uczęszczać. Sposób i termin zaliczenia pozostałych zajęć student uzgadnia indywidualnie z prowadzącymi zajęcia i przedstawia do zatwierdzenia Dziekanowi;
- w przypadku naruszenia przez studenta ustalonych zasad realizacji IOS lub braku postępów w nauce Dziekan może cofnąć zgodę na IOS;

3) studiowania poza swoim kierunkiem podstawowym na innych kierunkach w AŁ (§14);

4) realizowania części programu studiów w innej uczelni krajowej lub zagranicznej w ramach programów realizowanych w AŁ (§17);

5) uznania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów (Uchwała Senatu Nr 80/2019, [Załącznik nr 2.6](#); Uchwała Senatu Nr 18/2021; [Załącznik nr 2.7](#)).

Potrzeby indywidualne i grupowe studentów wspierane są poprzez:

- możliwość wyboru przedmiotów zgodnych z zainteresowaniami studentów. Oprócz grupy przedmiotów do wyboru, student decyduje w jakim zakresie chce uzyskać kształcenie poprzez wybór jednej z oferowanych ścieżek rozwoju;
- możliwość wyboru tematu pracy dyplomowej oraz promotora pracy, którego zainteresowania naukowe są zgodne z tematyką pracy studenta;
- możliwość wyboru miejsca odbywania praktyk studenckich, w tym również za granicą;
- możliwość uczestniczenia w zajęciach na uczelniach zagranicznych w ramach programu Erasmus+, w tym pomoc w doborze uczelni, która realizuje program odpowiadający potrzebom studentów;
- dostosowywanie metod kształcenia przez prowadzących zajęcia do potrzeb grupy.

Wszyscy studenci Uczelni mają prawo do równego traktowania, rozumianego jako zakaz dyskryminacji bezpośredniej lub pośredniej, w szczególności ze względu na płeć, wiek, niepełnosprawność, rasę, religię, narodowość, przekonania polityczne, przynależność związkową, pochodzenie etniczne, wyznanie, orientację seksualną.

AŁ podejmuje również działania, których celem jest stworzenie osobom z niepełnosprawnością warunków do równego i pełnego udziału w procesie studiowania począwszy od rekrutacji, przez uczestnictwo w zajęciach, po pomoc materialną i psychologiczną. W Uczelni systematycznie prowadzone są prace remontowe i adaptacyjne zwiększające jej dostępność dla osób z niepełnosprawnością.

Koordinowaniem funkcjonowania studentów z niepełnosprawnością zajmuje się Dział Kształcenia i Spraw Studenckich. Dodatkowo w Uczelni wyznaczony jest Koordynator ds. studentów z niepełnosprawnością, który sprawuje opiekę nad studentami z niepełnosprawnością. Zakres jego zadań obejmuje m.in. reprezentowanie interesów studentów z niepełnosprawnością, inicjowanie działań mających na celu stworzenie studentom warunków do pełnego udziału w procesie kształcenia, pomoc w rozwiązywaniu bieżących problemów studentów z niepełnosprawnością. Ponadto AŁ powołała Uczelnianego Koordynatora ds. dostępności (Zarządzenie Rektora Nr 4/2021, [Załącznik nr 2.8](#)) wspierającego osoby ze szczególnymi potrzebami w dostępie do usług, świadczonych przez Uczelnię, który m.in. przygotowuje i koordynuje wdrożenie planu działania na rzecz poprawy zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami oraz monitoruje działalność AŁ w zakresie zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

§8 Regulaminu Studiów oraz Zarządzenie Rektora Nr 54/20 ([Załącznik nr 2.9](#)) określają szczegółowe zasady dotyczące wsparcia edukacyjnego udzielanego osobom z niepełnosprawnością. Zgodnie z przyjętymi regulacjami, studentowi z niepełnosprawnością lub przewlekle choremu przysługuje m.in. prawo do:

- dostosowania formy egzaminów i zaliczeń do indywidualnych możliwości studenta z niepełnosprawnością np.: poprzez wydłużenie czasu trwania egzaminu/zaliczenia, zastosowanie dodatkowych przerw,
- przyznania indywidualnej organizacji studiów,
- korzystania ze sprzętu wspomagającego proces kształcenia,
- zmiany warunków uczestnictwa w zajęciach, otrzymywania materiałów dydaktycznych w formie dostosowanej do potrzeb i możliwości studenta z niepełnosprawnością, np. druk powiększony, opracowania notatek w wersji elektronicznej,

- wykonywania notatek na użytek osobisty w formie alternatywnej, w szczególności przez nagrywanie, robienie zdjęć prezentacjom, po otrzymaniu zgody prowadzącego zajęcia,
- planowania rozkładów zajęć w sposób zapewniający realizację zajęć w jednym budynku, bez konieczności przemieszczania się między budynkami, jeżeli jest to możliwe,
- uczestnictwo w zajęciach asystenta osoby z niepełnosprawnością,
- zakup sprzętu wspomagającego proces kształcenia,
- wypożyczenia sprzętu wspomagającego proces kształcenia,
- organizacji indywidualnych zajęć z wychowania fizycznego dostosowanych do potrzeb studentów z niepełnosprawnością,
- zapewnienia literatury specjalistycznej i naukowej dla potrzeb osób z niepełnosprawnością,
- organizacji lektoratów z języka obcego np. w formie zajęć indywidualnych,
- dodatkowych zajęć konsultacyjno-wyrównawczych, w tym zajęć indywidualnych,
- zdalnej obsługi w obszarze administracyjnym.

Na Uczelni istnieje również możliwość bezpłatnego wypożyczenia sprzętu umożliwiającego pełny udział w procesie kształcenia. Aktualnie w wypożyczalni znajdują się laptopy, dotykowe tablety, lupy oraz przenośne skanery. W Uczelni wyodrębniony został także tzw. *pokój odpoczynku*, z którego studenci z niepełnosprawnością mogą skorzystać w razie potrzeby. Pokój ten znajduje się w budynku przy ul. Akademickiej 14 (pokój nr 39 Hotel). Ponadto, biblioteka uczelniana oferuje szeroki zakres materiałów naukowych i książek w wersji elektronicznej, co wspomaga proces uczenia się i stanowi narzędzie przydatne szczególnie dla studentów z niepełnosprawnością.

Warto również podkreślić, że Ał bierze udział w projekcie realizowanym przez Narodową Agencję programu Erasmus+ „Zagraniczna mobilność studentów ze specjalnymi potrzebami. Edycja 3”, realizowanym w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (POWER). Program POWER umożliwia przyznanie dodatkowego wsparcia finansowego mobilności zagranicznej studentów z niepełnosprawnością oraz znajdujących się w trudnej sytuacji materialnej, zaakceptowanych na wyjazd w ramach programu Erasmus+.

Oprócz tego Uczelnia realizuje projekt „PWSliP w Łomży dostępna i bez barier” POWER nr POWR.03.05.00-00-A068/20 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. Celem projektu jest likwidacja barier w dostępie studentów z niepełnosprawnością do kształcenia na poziomie wyższym. W związku z powyższym, na Uczelni wprowadzane są zmiany organizacyjne, podnoszona jest świadomość i kompetencje kadry Uczelni z zakresu niepełnosprawności poprzez realizację działań mających na celu zapewnienie przez Uczelnię dostępności komunikacyjnej, administrowanych stron internetowych, rozwiązań architektonicznych, narzędzi informatycznych i procedur kształcenia.

Informacje istotne dla studentów z niepełnosprawnością dostępne są na stronie Uczelni <https://al.edu.pl/studenci/studenci-niepelnosprawni>, <https://al.edu.pl/dostepnaibezbarier/>.

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

Zgodnie z przyjętym harmonogramem studiów studia I stopnia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, profil praktyczny, trwają 7 semestrów. W każdym semestrze student powinien uzyskać co najmniej 30 punktów ECTS, łącznie co najmniej 210 punktów ECTS w całym cyklu kształcenia. Plan studiów realizowanych w formie stacjonarnej obejmuje łącznie 2305 godz., realizowanych w typowych formach dydaktycznych (wykłady, ćwiczenia, laboratoria, lektoraty, seminaria) oraz 960 godz. praktyk. Praktyki zawodowe realizowane są w VI semestrze. Plan studiów realizowanych w formie niestacjonarnej obejmuje 1181 godz. zajęć, realizowanych w typowych formach dydaktycznych, a także 960 godz. praktyk.

Poniżej przedstawiono rozkład zajęć w poszczególnych semestrach nauki na I stopniu studiów na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, z uwzględnieniem przedmiotów do wyboru:

Semestr	Przedmioty ogólne*	Przedmioty podstawowe*	Przedmioty kierunkowe*	Przygotowanie pracy dyplomowej*	Praktyki zawodowe	*w tym do wyboru łącznie w semestrze
Studia stacjonarne						
I	70	225	135	0	0	30
II	60	150	240	0	0	30
III	30	0	390	0	0	30
IV	60	0	375	0	0	195
V	30	0	330	15	0	270
VI	0	0	0	15	960	15
VII	45	60	45	30	0	60
Studia niestacjonarne						
I	24	120	71	0	0	18
II	18	76	121	0	0	18
III	18	0	200	0	0	18
IV	36	0	193	0	0	105
V	18	0	171	10	0	143
VI	0	0	0	10	960	10
VII	23	32	23	15	0	30

W programie studiów przewidziane zostały przedmioty do wyboru, w ramach których student dokonuje wyboru spośród oferty przewidzianej dla danego kierunku studiów, bądź przedmioty, w których student ma wpływ na podejmowany zakres tematyczny (np. seminarium dyplomowe). Szczegółowy wykaz przedmiotów do wyboru, stanowiący ofertę dla studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, przedstawiono poniżej:

Zajęcia lub grupy zajęć do wyboru				
Nazwa zajęć lub grupy zajęć	Forma/formy zajęć	łączna liczba godzin		Liczba punktów ECTS
		stacjonarne	niestacjonarne	
Przedmiot ogólnouczelniany I	Wykłady	30	18	2
Przedmiot ogólnouczelniany II	Wykłady	30	18	2

Język obcy I	Ćwiczenia	30	18	2
Język obcy II	Ćwiczenia	30	18	2
Język obcy III	Ćwiczenia	30	18	2
Język obcy IV	Ćwiczenia	30	18	3
Marketing żywności/Wprowadzanie produktu na rynek	Wykłady i ćwiczenia	30	16	2
Podstawy dietetyki/Żywnie w zdrowiu i chorobie	Wykłady i ćwiczenia	45	23	3
Podstawy projektowania produktu spożywczego/Projektowanie zakładów przemysłu spożywczego	Wykłady i ćwiczenia	60	30	4
Technologia przemysłu fermentacyjnego*	Wykłady i laboratoria	45	23	4
Technologia zbóż*	Wykłady i laboratoria	45	23	4
Technologia mięsa*	Wykłady i laboratoria	45	23	4
Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych*	Wykłady i laboratoria	45	23	4
Technologia mleka*	Wykłady i laboratoria	45	23	4
Technologia owoców i warzyw*	Wykłady i laboratoria	45	23	4
Wyposażenie technologiczno-gastronomiczne*	Wykłady i laboratoria	45	23	4
Trendy w technologii żywności*	Wykłady i laboratoria	45	23	4
Wydziałowy projekt zespołowy	Ćwiczenia	30	15	5
Proseminarium	Seminaria	15	10	1
Seminarium dyplomowe I	Seminaria	15	10	2
Seminarium dyplomowe II	Seminaria	30	15	2
Przygotowanie pracy dyplomowej	-	-	-	15
Razem:		600	411	67

* student dokonuje wyboru 5 spośród 8 oferowanych przedmiotów

W przypadku studiów stacjonarnych, na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, 105,16 pkt ECTS jest uzyskiwanych przez studentów w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich, co stanowi 50,08% sumy wszystkich punktów ECTS. Bezpośredni kontakt z nauczycielem akademickim obejmuje udział w zajęciach (wykładach, ćwiczeniach, laboratoriach, seminariach), zgodnie z programem studiów oraz udział w zaliczeniach i egzaminach. Szczegółowy podział pracy studentów na godziny w ramach bezpośredniego kontaktu z nauczycielem oraz pracą własną dla każdego przedmiotu przedstawiono w [Załączniku nr 2.10](#) oraz w sylabusach przedmiotów ([Załącznik nr 2.3](#)).

W trakcie kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, istotną pulę przedmiotów stanowią zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne, co determinowane jest przyjętym praktycznym profilem studiów. Student w cyklu kształceniu uzyskuje w ramach zajęć praktycznych 151,4 pkt ECTS, co stanowi 72,10% wszystkich punktów ECTS. Za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne uznane zostały wszystkie zajęcia, które są prowadzone w warunkach właściwych dla danego zakresu działalności zawodowej (np. praktyki zawodowe) oraz zajęcia, które umożliwiają wykonywanie czynności praktycznych przez studentów, a więc kształcenie tych

umiejętności, które mogą być wykorzystane w celu realizacji zadań zawodowych. Szczegółowy wykaz przedmiotów kształtujących umiejętności praktyczne ujęty został w tabeli 4 części III niniejszego raportu. Wymiar nakładu pracy własnej studenta w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne przedstawiono w [Załączniku nr 2.10](#).

Zgodnie z przyjętym harmonogramem studiów studia II stopnia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, profil praktyczny, trwają 3 semestry. W każdym semestrze student powinien uzyskać co najmniej 30 punktów ECTS, łącznie co najmniej 90 punktów ECTS w całym cyklu kształcenia. Plan studiów realizowanych w formie stacjonarnej obejmuje łącznie 852 godz., realizowanych w typowych formach dydaktycznych (wykłady, ćwiczenia sprawnościowe, laboratoria, lektoraty, seminaria) oraz 480 godz. praktyk. Praktyki zawodowe realizowane są w II semestrze. Plan studiów realizowanych w formie niestacjonarnej obejmuje 534 godz. zajęć, realizowanych w typowych formach dydaktycznych, a także 480 godz. praktyk.

Poniżej przedstawiono rozkład zajęć w poszczególnych semestrach nauki na II stopniu studiów na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, z uwzględnieniem przedmiotów do wyboru:

Semestr	Przedmioty ogólnouczelniane*	Przedmioty kierunkowe podstawowe*	Przedmioty kierunkowe szczegółowe*	Przygotowanie pracy dyplomowej*	Praktyki zawodowe	*w tym do wyboru łącznie w semestrze
Studia stacjonarne						
I	30	372	0	0	0	30
II	60	0	135	30	480	185
III	0	105	90	30	0	120
Studia niestacjonarne						
I	30	234	0	0	0	30
II	36	0	81	18	480	99
III	0	63	54	18	0	135

W programie studiów przewidziane zostały przedmioty do wyboru, w ramach których student dokonuje wyboru spośród oferty przewidzianej dla danego kierunku studiów, bądź przedmioty, w których student ma wpływ na podejmowany zakres tematyczny (np. seminarium dyplomowe). Szczegółowy wykaz przedmiotów do wyboru, stanowiący ofertę dla studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia, przedstawiono poniżej:

Zajęcia lub grupy zajęć do wyboru			
Nazwa zajęć lub grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin	Liczba punktów ECTS
Przedmiot ogólnouczelniany	Wykłady	30	2
Język obcy I	Ćwiczenia	30	3
Język obcy II	Ćwiczenia	30	3
Żywienie w wysiłku fizycznym	Wykłady i ćwiczenia	45	3
Zanieczyszczenia i autentyczność żywności	Wykłady i laboratoria	45	3
Nowe metody w analizie żywności	Wykłady i laboratoria	45	3
Żywność nowej generacji	Wykłady i ćwiczenia	45	3

Praktyczna ocena wartości odżywczej żywności	Wykłady i laboratoria	45	3
Dodatki do żywności	Wykłady i laboratoria	45	3
Inżynieria genetyczna w produkcji żywności	Wykłady i ćwiczenia	45	3
Bioterroryzm żywnościowy i biomonitoring zagrożeń żywnościowych i zdrowotnych	Wykłady i ćwiczenia	45	3
Informatyka w produkcji żywności i żywieniu	Wykłady i laboratoria	45	3
Mikrobiologia w przetwórstwie żywności	Wykłady i laboratoria	45	3
Seminarium dyplomowe I	Seminaria	30	2
Seminarium dyplomowe II	Seminaria	30	2
Przygotowanie pracy dyplomowej			15
Razem:		600	57

W przypadku studiów stacjonarnych, na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia, 45,20 pkt ECTS jest uzyskiwanych przez studentów w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich, co stanowi 50,22% sumy wszystkich punktów ECTS uzyskiwanych w pełnym cyklu kształcenia. Bezpośredni kontakt z nauczycielem akademickim obejmuje udział w zajęciach (wykładach, ćwiczeniach, laboratoriach, seminariach), zgodnie z programem studiów oraz udział w zaliczeniach i egzaminach. Szczegółowy podział pracy studentów na godziny w ramach bezpośredniego kontaktu z nauczycielem oraz pracę własną dla każdego przedmiotu przedstawiono w [Załączniku nr 2.11](#) oraz w sylabusach przedmiotów ([Załącznik nr 2.4](#)).

W trakcie kształcenia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia, istotną pulę przedmiotów stanowią zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne, co determinowane jest przyjętym praktycznym profilem studiów. Student w cyklu kształceniu uzyskuje w ramach zajęć praktycznych 66,32 pkt ECTS, co stanowi 73,69% wszystkich punktów ECTS. Za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne uznane zostały wszystkie zajęcia, które są prowadzone w warunkach właściwych dla danego zakresu działalności zawodowej (np. praktyki zawodowe) oraz zajęcia, które umożliwiają wykonywanie czynności praktycznych przez studentów, a więc kształcenie tych umiejętności, które mogą być wykorzystane w celu realizacji zadań zawodowych. Szczegółowy wykaz przedmiotów kształtujących umiejętności praktyczne ujęty został w tabeli 4 części III niniejszego raportu. Wymiar nakładu pracy własnej studenta w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne przedstawiono w [Załączniku nr 2.11](#).

Dobór form zajęć, proporcja liczby godzin przypisanych poszczególnym formom, a także liczebności grup studenckich oraz organizacji procesu kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem 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)

Dobór form zajęć wynika ze specyfiki danego przedmiotu oraz sposobu realizacji powiązanych z nim efektów uczenia się. Zajęcia dydaktyczne, zarówno na studiach stacjonarnych jak

i niestacjonarnych prowadzone są w formie wykładów, ćwiczeń, zajęć laboratoryjnych, seminariów dyplomowych oraz praktyk zawodowych. Ze względu na praktyczny profil studiów, w programie studiów przeważają zajęcia o charakterze praktycznym (ćwiczenia, zajęcia laboratoryjne, seminaria, praktyki zawodowe). Stanowią one 72,10% wszystkich zajęć przewidzianych do realizacji w ramach kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia oraz 73,69% wszystkich zajęć przewidzianych do realizacji w ramach kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia (uwzględniając nakład pracy własnej studenta, zgodnie z [Załącznikami nr 2.10 – 2.11](#)).

Poniżej przedstawiono liczbę godzin przypisaną poszczególnym formom zajęć na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia stacjonarne i niestacjonarne I i II stopnia:

	Liczba godzin			Łączna liczba godzin
	W	Ć	L	
Studia stacjonarne I stopnia				
Semestr I	145	225	60	430
		285		
Semestr II	150	150	150	450
		300		
Semestr III	135	135	150	420
		285		
Semestr IV	165	210	60	435
		270		
Semestr V	150	30	195	375
		225		
Semestr VI	0	15	960	975; w tym 960 praktyka
		975		
Semestr VII	60	120	0	180
		120		
ŁĄCZNIE W CYKLU KSZTAŁCENIA:	805	885	615	2305 + 960 praktyka
		1500 + 960 praktyka		
Studia niestacjonarne I stopnia				
Semestr I	79	108	30	217
		138		
Semestr II	77	63	75	215
		138		
Semestr III	70	72	76	218
		148		
Semestr IV	89	110	30	229
		140		
Semestr V	82	18	99	199
		117		
Semestr VI	0	10	960	970; w tym 960 praktyka
		970		
Semestr VII	32	61	0	93
		61		
ŁĄCZNIE W CYKLU KSZTAŁCENIA:	429	442	310	1181 + 960 praktyka
		752 + 960 praktyka		
Studia stacjonarne II stopnia				
Semestr I	195	93	114	402
		207		

Semestr II	75	75	75	225
		150		
Semestr III	75	120	30	225
		150		
ŁĄCZNIE W CYKLU KSZTAŁCENIA:	345	288	219	852 + 480 praktyka
		507 + 480 praktyka		
Studia niestacjonarne II stopnia				
Semestr I	117	63	84	264
		147		
Semestr II	45	45	45	135
		90		
Semestr III	45	72	18	135
		90		
ŁĄCZNIE W CYKLU KSZTAŁCENIA:	207	180	147	534 + 480 praktyka
		327 + 480 praktyka		

W – wykład, Ć – ćwiczenia, L – zajęcia laboratoryjne.

Zgodnie z Zarządzeniem Nr 62/2022 w sprawie: ustalenia liczebności grup studenckich dla poszczególnych form i rodzajów prowadzonych zajęć (**Załącznik nr 1.11**), liczebność grup studenckich dla form i zajęć dydaktycznych realizowanych na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka wynosi:

- 1) wykłady – cały rocznik studiów;
- 2) ćwiczenia – co najmniej 20 osób; ćwiczenia z wychowania fizycznego – 20 – 30 osób; ćwiczenia laboratoryjne – 8 – 15 osób;
- 3) lektoraty języków obcych (ćwiczenia językowe) – 15 – 20 osób;
- 4) seminaria – 20 – 30 osób;
- 5) zajęcia laboratoryjne – 9 – 15 osób.

Dopuszcza się większą liczbę studentów, tworzących grupy ćwiczeniowe i laboratoryjne, w sytuacji, w której pozwala na to liczba stanowisk pracy w danej pracowni/laboratorium, przy zachowaniu najwyższych standardów jakości kształcenia oraz uwzględniając względy bezpieczeństwa.

W zakresie organizacyjnym rok akademicki podzielony jest na dwa semestry. Studentów obowiązuje semestralny system rozliczania zaliczeń poszczególnych przedmiotów. Jeżeli w skład przedmiotu wchodzi odrębnie oceniane formy zajęć składowych, ocena z przedmiotu obliczana jest w sposób określony przez koordynatora przedmiotu. Koordynator przedmiotu sporządza sylabus i jest odpowiedzialny za realizację treści programowych i założonych efektów uczenia się. Wyniki zaliczeń i egzaminów wpisywane są do elektronicznego systemu USOS i do karty okresowych osiągnięć studenta. Zgodnie z Regulaminem Studiów AŁ dokumentowanie przebiegu studiów dokonywane jest w protokole tworzonym w systemie USOS. System USOS jest wykorzystywany jako narzędzie pozwalające dokonywać wyborów przewidzianych do realizacji w programie studiów, np. wykładów ogólnouczeniowych i innych zajęć do wyboru. Jest to o tyle istotne, że system USOS stanowi ważny element Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia. Ułatwia on przekazywanie informacji i komunikację między prowadzącymi zajęcia i studentami, co czyni cały proces bardziej transparentnym.

Zajęcia na studiach stacjonarnych odbywają się w 15 tygodniowych semestrach (zimowym i letnim). Z uwagi na hybrydową formę studiów na kierunku Technologia żywności i żywienie

człowieka, studia II stopnia, zajęcia są planowane z uwzględnieniem następujących reguł: zajęcia zdalne od wtorku do czwartku w godzinach 16.00 – 21.00; zajęcia praktyczne, realizowane stacjonarnie w salach zajęciowych Ał w soboty w godzinach 8.00 – 21.00. Blok zajęciowy nie może przekraczać 4 godz. dydaktycznych. Jeśli specyfika przedmiotu wymaga realizacji zajęć w dłuższym przedziale czasowym (>4 godz. dydaktycznych) prowadzący może wystąpić z wnioskiem do Dziekana Wydziału o wydłużenie czasu realizacji zajęć. Pomiedzy zajęciami uwzględniane są min. 15 minutowe przerwy.

Zajęcia na studiach niestacjonarnych odbywają się w formie 10 zjazdów w semestrze letnim i zimowym. Zajęcia planowane są w piątki zjazdowe w godz. 16 – 20.00 oraz soboty i niedziele zjazdowe w godz. 8.00 – 20.00 z uwzględnieniem przerw obiadowych. Ze względu na zbyt małą liczbę chętnych na studia niestacjonarne, w roku akademickim 2023/2024 kształcenie w trybie niestacjonarnym nie jest prowadzone.

Harmonogram organizacji roku akademickiego 2022/2023 określa Zarządzenie Rektora Nr 49/2022 ([Załącznik nr 2.12](#)), natomiast harmonogram organizacji roku akademickiego 2023/2024 określa Zarządzenie Rektora Nr 42/2023 ([Załącznik nr 2.13](#)).

Harmonogram zajęć jest dostępny dla wszystkich studentów i pracowników w systemie USOSweb oraz jest opublikowany na stronie Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych <https://al.edu.pl/plany/index.php/kierunki/technologie-zywnosci-i-zywienie-czlowieka>.

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 dla studentów Akademii Łomżyńskiej, realizowane na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, stanowią integralną część planu studiów oraz procesu kształcenia. Praktyki studenckie reguluje §28 Regulaminu studiów Akademii Łomżyńskiej ([Załącznik nr 2.5](#)), a także Regulamin praktyki zawodowej na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych ([Załącznik nr 2.14](#)). W programie studiów dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia o profilu praktycznym przewidziano praktyki zawodowe w wymiarze 960 godzin, co odpowiada 28 punktom ECTS i stanowi 13,33% wszystkich punktów ECTS. W programie studiów dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia o profilu praktycznym przewidziano praktyki zawodowe w wymiarze 480 godzin, co odpowiada 14 punktom ECTS i stanowi 15,56% wszystkich punktów ECTS.

Na skutek analizy rynku pracy i rozmów prowadzonych z potencjalnymi pracodawcami, podjęto decyzję o realizacji praktyki zawodowej w pełnym wymiarze w trakcie VI semestru studiów w przypadku I stopnia i w trakcie II semestru studiów w przypadku II stopnia, bez podziału na krótsze, częściowe etapy. Taka forma realizacji praktyki zawodowej umożliwia studentom wdrożenie się w specyfikę pracy zakładu/przedsiębiorstwa/jednostki, w której realizują praktykę zawodową i zwiększanie zakresu podejmowanych aktywności, a niejednokrotnie skutkuje również podjęciem zatrudnienia po zakończonej praktyce/ukończeniu studiów.

Student odbywa praktyki zawodowe w zakładach pracy, z którymi Uczelnia ściśle współpracuje. Dopuszcza się możliwość odbywania praktyk zawodowych w innych zakładach pracy, za zgodą Kierunkowego Koordynatora Praktyk Zawodowych (KKPZ). Student deklaruje miejsce realizacji praktyki zawodowej na podstawie Podania o skierowanie na studencką praktykę zawodową ([Załącznik nr 2.15](#)), w oparciu o które zostaje przygotowana Umowa o realizację praktyk. Do podpisania umowy o realizację praktyki w imieniu Uczelni upoważniony jest Dziekan Wydziału Nauk

Informatyczno-Technologicznych. Dopuszcza się możliwość zawarcia przez Uczelnię umów o realizację praktyk zawodowych różniących się od przyjętego wzoru. Decyzję w tej sprawie podejmuje Dziekan.

Student, który jest zatrudniony w zakładzie pracy lub prowadzi własną działalność gospodarczą, a jego zakres obowiązków służbowych i zawodowych jest zgodny z programem praktyki zawodowej, może realizować praktykę zawodową w ramach wykonywanych obowiązków służbowych, z zastrzeżeniem, że, aby uzyskać zaliczenie z przedmiotu praktyki zawodowej, student zobligowany jest do przedłożenia dziennika praktyk zawodowych oraz raportu z praktyki zawodowej. Udział studenta w czynnościach zawodowych, zgodnych z programem praktyk, jest równoznaczny z jego udziałem w zajęciach ujętych w programie i planie studiów. W przypadku studentów zatrudnionych w zakładzie pracy oraz prowadzących własną działalność gospodarczą, skierowania na praktyki zawodowe nie są wydawane oraz nie są podpisywane umowy. Student zatrudniony w zakładzie pracy zobligowany jest do przedłożenia Kierunkowemu Koordynatorowi Praktyk Zawodowych zaświadczenia o zatrudnieniu oraz zakres obowiązków wykonywanych w ramach działalności zawodowej. Natomiast student prowadzący własną działalność gospodarczą zobligowany jest do przedłożenia Kierunkowemu Koordynatorowi Praktyk Zawodowych zakresu obowiązków wykonywanych w ramach działalności gospodarczej, a także zaświadczenia z CEIDG lub odpis z KRS.

Student realizuje praktyki zawodowe zgodnie z Programem Praktyki Zawodowej, przewidzianym dla danego kierunku i stopnia studiów ([Załączniki nr 2.16 – 2.17](#)), a jej przebieg odnotowuje w Dzienniku praktyk ([Załączniki nr 2.18 – 2.19](#)). Dziennik praktyk jest dokumentem potwierdzającym odbycie praktyki. Zawiera on miejsce i czas trwania praktyki wraz z liczbą godzin, zadania jednostki organizacyjnej, opis czynności realizowanych każdego dnia przez studenta, potwierdzonych oceną postawy studenta w czasie praktyki, wystawioną przez Opiekuna zakładowego praktyk lub Kierownika poświadczoną podpisem wraz z pieczęcią jednostki organizacyjnej. W ramach dokumentacji z realizacji praktyki zawodowej student zobowiązany jest również do przedłożenia Raportu praktykanta ze studenckiej praktyki zawodowej ([Załącznik nr 2.20](#)).

Miejsca odbywania praktyki zawodowej przez studentów podlegają ocenie. Studenci, po zakończeniu praktyki wypełniają ankietę ([Załącznik nr 1.7](#)), w której oceniają zarówno swoje zaangażowanie i aktywność w trakcie praktyki, jak i zakład pracy, w którym była realizowana. Dodatkowo, w trakcie realizacji praktyki zawodowej przez studenta Kierunkowy Koordynator Praktyki Zawodowej ma prawo do przeprowadzenia hospitacji, w której prowadzi rozmowy z zakładowym opiekunem praktyki oraz studentem – praktykantem ([Załącznik nr 2.21](#)).

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

Na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera, zdefiniowanych jest łącznie 36 kierunkowych efektów uczenia się (w tym: 13 w zakresie wiedzy, 15 w zakresie umiejętności i 8 w zakresie kompetencji społecznych), z czego 11 efektów uczenia się scharakteryzowano jako prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich (w tym: 5 w zakresie wiedzy, 6 w zakresie umiejętności).

Efekty uczenia się, odnoszące się do kompetencji inżynierskich, osiągnane są przez studentów w ramach realizacji przedmiotów, do których należą m.in. Rysunek techniczny z elementami maszyn,

Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym, Maszynoznawstwo z miernictwem, Ogólna technologia żywności, Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego, Podstawy projektowania produktu spożywczego/Projektowanie zakładów przemysłu spożywczego. Szczegółowe treści kształcenia, formy realizacji zajęć, stosowane metody kształcenia, metody weryfikacji efektów uczenia się, a także nakład pracy studentów w ramach godzin z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich oraz pracy własnej przedstawione są w sylabusach poszczególnych przedmiotów ([Załączniki nr 2.3 – 2.4](#)).

Przykładowe treści kształcenia, efekty uczenia się oraz metody ich weryfikacji w ramach zajęć prowadzących do uzyskania przez studentów kompetencji inżynierskich przedstawiono poniżej, na przykładzie przedmiotu Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego, prowadzonego w formie wykładów, ćwiczeń i laboratoriów.

Podstawowym celem kształcenia w ramach przedmiotu Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego jest zapoznanie studentów z podstawową problematyką dotyczącą procesów jednostkowych (mechanicznych oraz cieplno-dyfuzyjnych), prowadzonych i wykorzystywanych w przetwórstwie żywności, z uwzględnieniem aparatury i urządzeń oraz obliczeń procesowych. Przekazywana wiedza obejmuje zakres tematyczny: reologii, przepływów i mieszania, specjalnych rodzajów przepływów: sedymentacji, filtracji, wirowania, przepływów wielofazowych oraz fluidyzacji. Podejmowane zagadnienia obejmują również podstawowe prawa dotyczące transportu i wymiany ciepła, a także przenoszenie masy w procesach destylacji, rektyfikacji, ekstrakcji, krystalizacji oraz suszenia.

Zakres tematów wykładów:

- Temat 1. Istota inżynierii procesowej. Definicja procesu. Zasady bilansów strumieni.
- Temat 2. Podstawowe właściwości fizyczne surowców i produktów spożywczych.
- Temat 3. Procesy mechaniczne- podział. Przepływ płynów.
- Temat 4. Fluidyzacja i transport pneumatyczny.
- Temat 5. Filtracja, procesy membranowe.
- Temat 6. Mieszanie płynów.
- Temat 7. Rozdział układów niejednorodnych: sedymentacja i wirowanie.
- Temat 8. Podstawowe prawa wymiany ciepła: przewodzenie, konwekcja, promieniowanie. Opory ruchu ciepła
- Temat 9. Wymienniki ciepła.
- Temat 10. Wymiana ciepła z przemianą fazową: wrzenie, skraplanie.
- Temat 11. Przenoszenie masy: molekularne i konwekcyjne. Opory wymiany masy.
- Temat 12. Suszenie.
- Temat 13. Ekstrakcja, krystalizacja, destylacja i rektyfikacja.

Zakres tematów ćwiczeń:

- Temat 1. Procesy mechaniczne – rozwiązywanie zadań
- Temat 2. Wymiana ciepła – rozwiązywanie zadań
- Temat 3. Wymiana masy – rozwiązywanie zadań

Zakres tematów laboratoriów:

- Temat 1. Opory przepływu płynów.
- Temat 2. Rozdzielanie układów niejednorodnych.

- Temat 3. Filtracja
- Temat 4. Fluidyzacja.
- Temat 5. Wymiana ciepła i wymienniki
- Temat 6. Zamrażanie.
- Temat 7. Suszenie.
- Temat 8. Destylacja.

Przedmiotowe efekty uczenia się:

- 1_W zna i rozumie techniki, metody i narzędzia, operacje jednostkowe oraz technologie stosowane w procesach przetwarzania żywności, opisuje mechanizmy transportu ciepła masy i pędu oraz sposoby ich wykorzystania w procesie technologicznym (K_W05, K_W09)
- 2_W objaśnia zasady działania oraz użytkowania maszyn i urządzeń przeznaczonych do obróbki żywności oraz zasady organizacji procesu produkcyjnego (K_W05, K_W07, K_W08, K_W09)
- 1_U potrafi dobrać i zastosować odpowiednie metody, techniki, technologie i materiały do produkcji i utrwalania żywności (K_U12, K_U13)
- 2_U wykonuje obliczenia dotyczące mechaniki ciał stałych i cieczy, procesów cieplnych oraz procesów dyfuzyjnych (K_U11)
- 3_U przeprowadza pomiary procesowe według instrukcji i w oparciu o szkice, schematy technologiczne, rysunki techniczne (K_U02, K_U04, K_U13)
- 1_K organizuje i wykonuje pracę zespołową (K_K02, K_K03)
- 2_K jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności, ma świadomość postępu i zmian następujących w dyscyplinie technologia żywności i żywienie człowieka (K_K01, K_K07)

Sposoby weryfikacji efektów uczenia się:

- Wykład – egzamin, zaliczenie dwóch kolokwiów – pierwsze w połowie semestru, drugie w końcu semestru (K_W05, K_W07, K_W08, K_W09);
- Ćwiczenia – rozwiązywanie zadań inżynierskich, kolokwium (K_U02, K_U04, K_U11, K_U12, K_U13);
- Laboratorium – zaliczenie wstępne tematu ćwiczenia laboratoryjnego, wykonanie badań, wykonania sprawozdanie z ćwiczenia, aktywność na zajęciach (K_U02, K_U04, K_U11, K_U12, K_U13, K_K01, K_K02, K_K03, K_K07);

Udział oceny z danej formy zajęć w ocenie końcowej z przedmiotu:

Wykład: 40 %; Ćwiczenia: 20%; Laboratorium: 40%

Zgodnie z Zarządzeniem Nr 62/2022 w sprawie: ustalenia liczebności grup studenckich dla poszczególnych form i rodzajów prowadzonych zajęć ([Załącznik nr 1.11](#)), liczebność grup studenckich dla form i zajęć dydaktycznych realizowanych na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka wynosi:

- 1) wykłady – cały rocznik studiów;
- 2) ćwiczenia – co najmniej 20 osób; ćwiczenia z wychowania fizycznego – 20 – 30 osób; ćwiczenia laboratoryjne – 8 – 15 osób;
- 3) lektoraty języków obcych (ćwiczenia językowe) – 15 – 20 osób;
- 4) seminaria – 20 – 30 osób;
- 5) zajęcia laboratoryjne – 9 – 15 osób.

Dopuszcza się większą liczbę studentów, tworzących grupy ćwiczeniowe i laboratoryjne, w sytuacji, w której pozwala na to liczba stanowisk pracy w danej pracowni/laboratorium, przy zachowaniu najwyższych standardów jakości kształcenia oraz uwzględniając względy bezpieczeństwa. Pracownie technologiczne i laboratoryjne, wykorzystywane do realizacji zajęć praktycznych na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I i II stopnia, pozwalają na następującą liczebność grup zajęciowych:

Hala Technologii Żywności	C0.1	nie zdefiniowano
Laboratorium Analizy Instrumentalnej	C0.25	10
Laboratorium Właściwości Fizycznych Żywności	C1.8	10
Laboratoria Mikrobiologiczne	C1.5	5
	C1.6	16
Laboratorium Fizyki	C1.9	15
Laboratorium Analizy Sensorycznej	C0.9	nie zdefiniowano
Laboratorium Reologiczne	C1.7	13
Laboratorium Chemii Ogólnej I Organicznej	C1.16	16
Laboratorium Chemii Fizycznej I Biochemii	C1.13	15
Laboratorium Chemii Żywności	C1.14	18
Pracownia Gastronomiczna	C0.G1	nie zdefiniowano

Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (dotyczy kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia)

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.	Zwiększenie liczby godzin kontaktowych w zakresie modułu podstaw technologii (obecnie 140 h dydaktycznych i 20 ECTS) przynajmniej o 50%	Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 roku w sprawie studiów (Dz.U. 2018 poz. 1861 z późn. zm.) przedmioty realizowane ramach programu studiów dzieli się na grupy przedmiotów (ostatnia ocena programowa przeprowadzona była w marcu 2018 roku, a obowiązujące wówczas regulacje prawne przewidywały podział przedmiotów na moduły). Obecnie: program studiów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, realizowany jest w określonych obszarach stanowiących grupy przedmiotów/zajęć. Kryteriami wyróżnienia poszczególnych grup są: <ul style="list-style-type: none"> – podstawowy lub szczegółowy przedmiot kształcenia, – charakter przedmiotu: ogólnouczelniany, podstawowy, uzupełniający (obowiązkowy) lub dodatkowy (fakultatywny), – forma realizacji zajęć (akademicka, praktyczna lub mieszana).

		<p>Stosując wymienione kryteria, wyodrębniono następujące grupy przedmiotów/zajęć:</p> <p>G_1 Przedmioty ogólne G_2 Przedmioty podstawowe G_3 Przedmioty kierunkowe G_4 Zajęcia praktyczne (praktyka zawodowa) G_5 Seminarium dyplomowe i przygotowanie pracy dyplomowej.</p> <p>Liczba godzin kontaktowych w zakresie poszczególnych grup przedmiotów/zajęć wynosi:</p> <p>G_1 – studia stacjonarne – 295 godz. – 20 ECTS G_1 – studia niestacjonarne – 142 godz. – 20 ECTS G_2 – studia stacjonarne – 435 godz. – 32 ECTS G_2 – studia niestacjonarne – 228 godz. – 32 ECTS G_3 – studia stacjonarne – 1515 godz. – 110 ECTS G_3 – studia niestacjonarne – 776 godz. – 110 ECTS G_4 – studia stacjonarne – 960 godz. – 28 ECTS G_4 – studia niestacjonarne – 960 godz. – 28 ECTS G_5 – studia stacjonarne – 60 godz. – 20 ECTS G_5 – studia niestacjonarne – 35 godz. – 20 ECTS</p>
2.	W procesie dyplomowania w większym zakresie uwzględnienie prac o charakterze projektowym, w tym w szczególności projektu technologicznego	Realizacja prac dyplomowych przez studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka pozostaje w zależności z miejscem i zakresem realizowanej praktyki zawodowej. Zgodnie z zestawieniem przedstawionym w Załączniku nr 3.15 realizowane prace dyplomowe uwzględniają charakter projektowy, obejmujący projektowanie procesu technologicznego wybranych produktów spożywczych, z uwzględnieniem takich elementów jak np. parametry prowadzonych procesów.
3.	W ramach egzaminu dyplomowego wprowadzenie obowiązku odpowiedzi na co najmniej trzy pytania z listy zagadnień przygotowanych do egzaminu dyplomowego	Zgodnie z obowiązującą Procedurą dyplomowania na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych (Załącznik nr 6 do niniejszej procedury – Przebieg egzaminu dyplomowego), student w drugiej części egzaminu odpowiada na trzy losowo wybrane pytania z przygotowanej puli pytań: 2 pytania z grupy przedmiotów kierunkowych oraz 1 pytanie z grupy przedmiotów do wyboru. Student otrzymuje ocenę z odpowiedzi na każde pytanie.
4.	Nie stosować metody opracowania jednego sprawozdania z ćwiczeń dla całej grupy studenckiej jako metody weryfikacji osiągniętych efektów na ćwiczeniach	Zgodnie z zaleceniem wprowadzono obowiązek indywidualnego przygotowywania sprawozdań z ćwiczeń, które zgodnie z obowiązującym Zarządzeniem Rektora Nr 111/20 w sprawie wprowadzenia zasad przechowywania dokumentacji dydaktycznej wytworzonej w procesie kształcenia gromadzone są w tzw. „teczkach” zawierających efekty uczenia się i przechowywane w Depozytorium dokumentacji dydaktycznej wytworzonej w procesie kształcenia przez okres trwania studiów danej grupy studentów.
5.	Zmniejszyć nakład pracy przewidziany na realizację przedmiotów w ramach	Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 roku w sprawie studiów (Dz.U. 2018 poz. 1861 z późn. zm.) przedmioty realizowane

	<p>modułu przedmiotów kierunkowych podstawowych (obecnie 85 ECTS) na rzecz zwiększenia nakładu pracy w ramach modułu przedmiotów kierunkowych szczegółowych (obecnie 74 ECTS), szczególnie w module podstaw technologii (obecnie 20 ECTS), co pozwoli na wyeksponowanie praktycznej strony kształcenia i zwiększy efektywność wykorzystania doskonałej bazy dydaktycznej. Przeanalizować możliwość wprowadzenia sugerowanych zmian w aspekcie zmniejszenia nakładu pracy na realizację całego programu kształcenia (obecnie 219 ECTS)</p>	<p>ramach programu studiów dzieli się na grupy przedmiotów (ostatnia ocena programowa przeprowadzona była w marcu 2018 roku, a obowiązujące wówczas regulacje prawne przewidywały podział przedmiotów na moduły). Obecnie: program studiów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, realizowany jest w określonych obszarach stanowiących grupy przedmiotów/zajęć. Kryteriami wyróżnienia poszczególnych grup są:</p> <ul style="list-style-type: none"> – podstawowy lub szczegółowy przedmiot kształcenia, – charakter przedmiotu: ogólnouczelniany, podstawowy, uzupełniający (obowiązkowy) lub dodatkowy (fakultatywny), – forma realizacji zajęć (akademicka, praktyczna lub mieszana). <p>Stosując wymienione kryteria, wyodrębniono następujące grupy przedmiotów/zajęć:</p> <p>G_1 Przedmioty ogólne G_2 Przedmioty podstawowe G_3 Przedmioty kierunkowe G_4 Zajęcia praktyczne (praktyka zawodowa) G_5 Seminarium dyplomowe i przygotowanie pracy dyplomowej.</p> <p>Liczba godzin kontaktowych dla grupy przedmiotów podstawowych wynosi:</p> <p>G_2 – studia stacjonarne – 435 godz. – 32 ECTS G_2 – studia niestacjonarne – 228 godz. – 32 ECTS</p> <p>Natomiast liczba godzin kontaktowych dla grupy przedmiotów kierunkowych wynosi:</p> <p>G_3 – studia stacjonarne – 1515 godz. – 110 ECTS G_3 – studia niestacjonarne – 776 godz. – 110 ECTS.</p> <p>Nakład pracy na realizację całego programu studiów stanowi 210 ECTS.</p>
6.	<p>Zapewnienie w programie studiów modułów umożliwiających wybór studentom w wymiarze nie mniejszym niż 30% punktów ECTS przyporządkowanych do kierunku</p>	<p>Program studiów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, obowiązujący od roku ak. 2022/2023, umożliwia wybór przedmiotów przez studentów. Łączny wymiar punktów ECTS, przypisanych dla przedmiotów do wyboru wynosi 67, co stanowi 31,90% wszystkich punktów ECTS dla kierunku.</p>
7.	<p>Rozważyć możliwość zmiany formułowania oceny z przedmiotów poprzez zmniejszenie rangi oceny z wykładów i zwiększenie rangi oceny z ćwiczeń, co będzie wskazywać na bardziej praktyczny charakter kształcenia</p>	<p>Ocena końcowa stanowi wartość uśrednioną ze wszystkich form zajęć, przypisanych do danego przedmiotu i ustalana jest przez Koordynatora przedmiotu w porozumieniu z prowadzącymi zajęcia. Należy podkreślić, że w znakomitej większości przypadków ranga oceny z wykładów wynosi maksymalnie 50% (np. Systemy zarządzania jakością, Zafałszowania żywności, Prawo żywnościowe, Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności). Dla przedmiotów wymagających szczególnie wysokiego nakładu pracy studenta w ramach zajęć o charakterze praktycznym ranga oceny z wykładów została zmniejszona do 40 % (np. Chemia</p>

		ogólna i nieorganiczna wykład: 40%, ćwiczenia: 30%, laboratorium: 30%; Marketing żywności wykład: 40%, ćwiczenia: 60%; Projektowanie zakładów przemysłu spożywczego wykład: 40%, ćwiczenia: 60%; Wprowadzanie produktu na rynek wykład: 40%; ćwiczenia: 60%).
8.	Zlikwidowanie punktów ECTS dla wychowania fizycznego	Wychowanie fizyczne realizowane jest na I i II semestrze kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, w łącznym wymiarze 60 godzin, bez przypisanych punktów ECTS.

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

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

Zasady rekrutacji na kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka na rok akademicki 2023/2024 wraz z Regulaminem Postępowania Rekrutacyjnego określa Uchwała Senatu Nr 19/2022 w sprawie: warunków, trybu i terminów postępowania rekrutacyjnego na studia I stopnia, studia II stopnia i jednolite studia magisterskie w Akademii Łomżyńskiej w roku akademickim 2023/2024 ([Załącznik nr 1.4](#)).

Kandydat rejestruje się w elektronicznym systemie rekrutacyjnym, a następnie składa wymagane dokumenty w Dziekanacie. Kandydaci przyjmowani są według miejsca na liście rankingowej. Postępowanie kwalifikacyjne dla kandydatów na studia stacjonarne i niestacjonarne I stopnia odbywa się na podstawie konkursu świadectw dojrzałości według poniższych zasad:

- 1) Kandydaci, którzy legitymują się świadectwem dojrzałości tzw. „Nowa Matura”. O pozycji kandydata na liście rankingowej decyduje liczba punktów uzyskanych z trzech najlepiej zdanych przedmiotów uzyskanych w części pisemnej egzaminu maturalnego „nowa matura”. Jeżeli kandydat zdawał poziom rozszerzony liczbę punktów mnoży się przez 1,5.
- 2) Kandydaci, którzy legitymują się świadectwem dojrzałości tzw. „Stara Matura”. Liczbę punktów kwalifikacyjnych stanowi suma punktów przeliczanych zgodnie ze skalą ocen:

skala ocen 2,0-5,0	skala ocen 1,0-6,0
3,0- 50	2,0- 30
4,0- 70	3,0- 50
5,0- 100	4,0- 75
	5,0- 100
	6,0- 150

z najwyższych ocen uzyskanych z trzech przedmiotów zdawanych podczas pisemnej części egzaminu maturalnego.

Tryb postępowania kwalifikacyjnego na rok akademicki 2023/2024 semestru zimowego na kierunek Technologia Żywności i Żywienie Człowieka (studia I stopnia, tryb stacjonarny i niestacjonarny):

"Nowa Matura":

O pozycji kandydata na liście rankingowej decyduje liczba punktów uzyskanych z następujących przedmiotów:

- do wyboru: biologia lub matematyka lub fizyka/fizyka i astronomia lub chemia na poziomie podstawowym,
- język obcy na poziomie podstawowym,

jeżeli kandydat zdawał poziom rozszerzony liczbę punktów mnoży się przez 1,5.

"Stara Matura":

Liczbę punktów kwalifikacyjnych stanowi suma punktów przeliczanych zgodnie ze skalą podaną w punkcie 2.2. Regulaminu Postępowania Rekrutacyjnego z ocen uzyskanych na maturze z następujących przedmiotów:

- do wyboru: biologia lub matematyka lub fizyka/fizyka i astronomia lub chemia,
- język obcy (w przypadku braku na świadectwie maturalnym języka obcego bierze się pod uwagę język polski).

Tryb postępowania kwalifikacyjnego na rok akademicki 2023/2024 semestru zimowego na kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka (studia II stopnia, tryb stacjonarny i niestacjonarny):

Kierunek przeznaczony jest dla kandydatów legitymujących się dyplomem ukończenia studiów I stopnia kierunku Technologia żywności i żywienie Człowieka, dyplomem ukończenia studiów I stopnia kierunku Dietetyka lub pokrewnych kierunków studiów (inżynierskich lub licencjackich).

O pozycji kandydata na liście rankingowej decyduje średnia arytmetyczna ocen uzyskanych w toku studiów I stopnia. W przypadku absolwentów innych kierunków niż Technologia żywności i żywienie człowieka I stopnia uczelniana komisja rekrutacyjna może zobowiązać kandydata do uzupełnienia efektów uczenia się wraz ze studentami kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka I stopnia, umożliwiającymi studiowanie na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka II stopnia, bądź wskazać indywidualnie konieczność realizacji Przedmiotów wyrównawczych, obejmujących w szczególności kształcenie w zakresie kompetencji inżynierskich (dotyczy przede wszystkim absolwentów kierunku Dietetyka I stopnia oraz innych kierunków studiów licencjackich, pokrewnych z kierunkiem Technologia żywności i żywienie człowieka; sylabusy dla przedmiotów wyrównawczych przedstawiono w [Załączniku nr 2.4](#)).

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 i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej zostały określone w Regulaminie Studiów AŁ ([Załącznik nr 2.5](#)). Zgodnie z § 16 i § 17 przedmiotowego Regulaminu:

1. Student innej uczelni, w tym także zagranicznej, może ubiegać się o przyjęcie do AŁ w trybie przeniesienia pod warunkiem zaliczenia, co najmniej pierwszego semestru i spełnienia wszystkich wymogów wynikających z przepisów obowiązujących w poprzedniej uczelni. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Dziekan może zezwolić na przeniesienie się studenta z innej uczelni do AŁ w trakcie pierwszego semestru.
2. Dziekan, podejmując decyzję o przyjęciu, określa rok i semestr studiów oraz warunki i terminy uzupełnienia przez studenta różnic programowych.

3. Studentowi przenoszącemu zajęcia zaliczone w innej uczelni, w tym zagranicznej, przypisuje się taką liczbę punktów ECTS, jaka jest przypisana efektom uczenia się uzyskiwanym w wyniku realizacji odpowiednich zajęć w AŁ.
4. 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/przedmiotów w AŁ.
5. Student ma prawo do realizacji części programu studiów w innej uczelni krajowej lub zagranicznej w ramach programów realizowanych przez AŁ.
6. Program zajęć w innej uczelni dla studenta AŁ ustala kierownik właściwego zakładu, a zatwierdza Dziekan. Program definiuje okres studiów, na który AŁ kieruje studenta do uczelni partnerskiej, wykaz przedmiotów, które jest on zobowiązany tam zaliczyć i liczbę punktów ECTS, które ma tam uzyskać.
7. Jeżeli program studiów, który ma być realizowany w innej uczelni zapewnia realizację etapu studiów przewidzianego programem studiów w AŁ, jest on traktowany jako równoważny i stanowi podstawę zaliczenia etapu studiów realizowanego w AŁ.
8. Jeżeli program studiów, który ma być realizowany w uczelni partnerskiej nie jest równoważny z programem studiów przewidzianych do realizacji w AŁ, kierownik właściwego zakładu ustala wykaz przedmiotów uznanych za równoważne oraz tych, które wymagają zaliczenia w AŁ, ze wskazaniem terminów ich zaliczenia. Ustalony wykaz przedmiotów zatwierdza Dziekan.
9. W przypadku, gdy Uczelnia partnerska jest uczestnikiem programu ERASMUS+, zadania określone w punktach 6 i 8 dla kierownika właściwego zakładu realizuje wydziałowy/kierunkowy koordynator programu ERASMUS+.

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

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów określone zostały w regulaminie Uchwała Senatu Nr 80/2019 ([Załącznik nr 2.6](#)) oraz w Uchwała Senatu Nr 18/2021 ([Załącznik nr 2.7](#)).

Zgodnie z Regulaminem potwierdzania efektów uczenia się obowiązującym w AŁ, efekty uczenia się mogą zostać potwierdzone osobie posiadającej:

- 1) dokumenty, o których mowa w art. 69 ust. 2. ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce i co najmniej 5 lat doświadczenia zawodowego – w przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia pierwszego stopnia lub jednolite studia magisterskie,
- 2) kwalifikację pełną na poziomie 5 PRK albo kwalifikację nadaną w ramach zagranicznego systemu szkolnictwa wyższego odpowiadającą poziomowi 5 europejskich ram kwalifikacji, o których mowa w załączniku II do zalecenia Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 kwietnia 2008 r. w sprawie ustanowienia europejskich ram kwalifikacji dla uczenia się przez całe życie (Dz. Urz. UE C 111 z 06.05.2008, str. 1) – w przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia pierwszego stopnia lub jednolite studia magisterskie,
- 3) kwalifikację pełną na poziomie 6 PRK i co najmniej 3 lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów pierwszego stopnia – w przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia drugiego stopnia,
- 4) kwalifikację pełną na poziomie 7 PRK i co najmniej 2 lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów drugiego stopnia albo jednolitych studiów magisterskich – w przypadku

ubiegania się o przyjęcie na kolejne studia pierwszego stopnia lub drugiego stopnia lub jednolite studia magisterskie.

W wyniku potwierdzenia efektów uczenia się można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS przypisanych do zajęć objętych programem studiów. O kolejności przyjęcia na studia na podstawie potwierdzenia efektów uczenia się decyduje wynik potwierdzenia efektów uczenia się poszczególnych kandydatów. Liczba studentów, którzy zostali przyjęci na studia na podstawie potwierdzenia efektów uczenia się, nie może być większa niż 20% ogólnej liczby studentów na danym kierunku, poziomie i profilu.

Potwierdzanie efektów uczenia się polega na przeprowadzeniu przez uczelnię formalnego procesu weryfikacji posiadanych przez daną osobę efektów uczenia się, mającego na celu przyjęcie jej na studia. Weryfikacją efektów uczenia się kandydatów zajmują się powołane w tym celu Komisje. Komisje powołuje właściwy Dziekan. Skład komisji nie może być mniejszy niż trzyosobowy. W skład komisji wchodzi: przewodniczący, sekretarz i członek sprawozdawca. Za organizację potwierdzania efektów uczenia na poszczególnych Wydziałach odpowiedzialni są Dziekani.

Za potwierdzenie efektów uczenia się Ał pobiera od kandydata opłatę. Sposób jej naliczania oraz wysokość określa odrębne zarządzenie Rektora. Wysokość opłaty za przeprowadzenie potwierdzania efektów uczenia się nie może przekroczyć kosztów świadczenia tej usługi o więcej niż 20%. Osoba ubiegająca się o uznanie efektów uczenia się podpisuje umowę o warunkach odpłatności za przeprowadzenie procedury potwierdzania efektów uczenia się.

Studenci przyjęci na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się studiują według indywidualnej organizacji studiów, co oznacza, że osoba przyjęta na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się może uczestniczyć w mniejszej liczbie zajęć.

Zasady, warunki i tryb dyplomowania na każdym z poziomów studiów – Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia

Jednym z warunków ukończenia studiów w Akademii Łomżyńskiej jest przygotowanie i obrona pracy dyplomowej. Kwestie związane z przygotowaniem pracy dyplomowej określają:

- Regulamin Studiów ([Załącznik nr 2.5](#));
- Zarządzeniu Rektora Nr 44/2022 w sprawie: zasad składania, archiwizowania i kontroli antyplagiatowej prac dyplomowych ([Załącznik nr 3.1](#));
- Procedura dyplomowania, obowiązująca na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych ([Załącznik nr 3.2](#))

Temat pracy dyplomowej na studiach I stopnia powinien być określony, co do jego zakresu, nie później niż w semestrze poprzedzającym rozpoczęcie praktyk zawodowych (semestr piąty) i sformułowany oraz zatwierdzony nie później niż w przedostatnim (szóstym) semestrze studiów. Temat pracy dyplomowej musi pozostawać spójny swoim zakresem z realizowanym kierunkiem kształcenia i działalnością zakładu pracy, w którym student odbywał będzie praktykę zawodową. Zgodnie z Regulaminem Studiów, student wykonuje pracę dyplomową inżynierską pod kierunkiem nauczyciela akademickiego będącego samodzielnym pracownikiem naukowym lub nauczyciela posiadającego co najmniej stopień doktora lub nauczyciela akademickiego z odpowiednią praktyką zawodową. Dziekan może, w uzasadnionych przypadkach, wyznaczyć dodatkową osobę do opieki nad pracą dyplomową jako konsultanta.

Tematy prac dyplomowych ustalone/proponowane z promotorami (wg propozycji własnej studenta związanej z wykonywaną pracą zaakceptowaną przez promotora lub wg propozycji promotorów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia) są zgłaszane przez studentów za pośrednictwem systemu SWD i zatwierdzone przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia.

Zasady pisania pracy inżynierskiej na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych, na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka dla I stopnia kształcenia podane są szczegółowo w Procedurze dyplomowania, obowiązującej na WNIT ([Załącznik nr 3.2](#)). Po ukończeniu pisania pracy dyplomowej, student wprowadza do systemu APD streszczenie i słowa kluczowe. Po zatwierdzeniu wprowadzonych informacji student otrzymuje możliwość zapisania w APD pliku z pracą w formacie .pdf. Po zapisaniu ostatecznej wersji pliku, student przekazuje pracę do zatwierdzenia przez promotora. W celu weryfikacji samodzielności napisanej pracy stosowany jest system antyplagiatowy. Zasady składania, archiwizowania oraz kontroli antyplagiatowej prac dyplomowych (w tym inżynierskich) zostały ustalone na mocy - Zarządzeniu Rektora Nr 44/2022 ([Załącznik nr 3.1](#)). Promotor poddaje treść pracy sprawdzeniu antyplagiatowemu. Po pozytywnej weryfikacji antyplagiatowej, student zostaje dopuszczony do obrony. Raport z kontroli antyplagiatowej jest dostępny w APD dla studenta, promotora i recenzentów.

W systemie APD przechowywane jest także, elektronicznie uwierzytelnione przez studenta i promotora pracy dyplomowej (poprzez zalogowanie się do systemu APD) Oświadczenie studenta / autora pracy (jako załącznik do pracy).

Oceny pracy dyplomowej dokonuje promotor oraz jeden recenzent. Recenzenta pracy inżynierskiej powołuje Dziekan spośród osób posiadających, co najmniej stopień doktora lub posiadających odpowiednią praktykę zawodową. Dziekan może upoważnić do recenzowania pracy dyplomowej nauczyciela akademickiego spoza Uczelni. Jeśli recenzent negatywnie ocenił pracę dyplomową, Dziekan powołuje drugiego recenzenta. Jeśli drugi recenzent wystawił pracy dyplomowej ocenę pozytywną, o dopuszczeniu studenta do egzaminu dyplomowego decyduje Dziekan. Jeśli drugi recenzent ocenił pracę negatywnie, nie może być ona podstawą dopuszczenia pracy do obrony. Na uzasadniony wniosek recenzenta praca dyplomowa może być wyróżniona.

Recenzji pracy dyplomowej dokonuje się w oparciu o system APD (Archiwum Prac Dyplomowych) oraz formularz oceny pracy dyplomowej. Podczas oceny pracy przez promotora i recenzenta brane są pod uwagę następujące zagadnienia:

- wyniki kontroli antyplagiatowej,
- zgodność treści pracy z tematem określonym w tytule,
- ocena układu pracy, struktury podziału treści, kolejności rozdziałów, kompletności tez,
- merytoryczna ocena pracy,
- czy praca zawiera nowe treści / sposób ujęcia,
- charakterystyka doboru i wykorzystania źródeł,
- ocena formalnej strony pracy,
- sposób wykorzystania pracy.

Student, aby został dopuszczony do obrony musi uzyskać zaliczenie wszystkich przedmiotów i mieć wstawione wszystkie oceny, a także rozliczyć elektroniczną kartę obiegową w systemie USOS.

Studia I stopnia kończą się zdaniem egzaminu dyplomowego. Egzamin dyplomowy odbywa się przed Komisją Egzaminacyjną powołaną przez Dziekana. W skład Komisji wchodzi:

- promotor pracy,
- recenzent,
- przewodniczący komisji, którym jest Dziekan lub upoważniony przez Dziekana nauczyciel akademicki ze stopniem co najmniej doktora.

W uzasadnionych przypadkach Dziekan może powołać inny skład Komisji Egzaminacyjnej. W przypadku uzyskania przez studenta z egzaminu dyplomowego oceny niedostatecznej lub nieusprawiedliwionego nieprzystąpienia do egzaminu dyplomowego w ustalonym terminie Dziekan wyznacza studentowi drugi termin egzaminu, jako ostateczny, nie wcześniej niż przed upływem jednego miesiąca, ale nie później niż trzech miesięcy od daty pierwszego egzaminu dyplomowego.

W przypadku uzyskania przez studenta w drugim terminie z egzaminu dyplomowego oceny niedostatecznej lub nieusprawiedliwionego nieprzystąpienia do egzaminu dyplomowego w ustalonym terminie Dziekan wydaje decyzję o skreśleniu studenta z listy studentów. Osoba skreślona z listy studentów z powodu niezłożenia egzaminu dyplomowego, może wznowić studia na warunkach określonych przez Dziekana.

Podstawą obliczania ostatecznego wyniku studiów są:

- średnia arytmetyczna z ocen końcowych z egzaminów i zaliczeń uzyskanych w trakcie studiów,
- średnia arytmetyczna ocen z pracy dyplomowej,
- średnia arytmetyczna ocen z egzaminu dyplomowego.

Absolwent otrzymuje dyplom ukończenia studiów wyższych wraz z suplementem, potwierdzającym uzyskanie odpowiedniego tytułu zawodowego właściwego dla poziomu studiów i kierunku kształcenia.

Na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, obowiązują przyjęte zasady dyplomowania oraz opracowane wymogi formalne dotyczące przygotowywania prac dyplomowych. Mają one na celu ujednoczenie formy pracy i kryteriów ich oceny. Informacje te, dostępne na właściwej stronie internetowej (<https://al.edu.pl/wnit/student/procedura-dyplomowania>), obejmują:

- Procedurę dyplomowania (**Załącznik nr 3.2**);
- Wzór strony tytułowej pracy inżynierskiej (**Załącznik nr 3.3**);
- Format pracy inżynierskiej dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka I stopnia (**Załącznik nr 3.4**);
- Przebieg egzaminu dyplomowego (**Załącznik nr 3.5**);
- Procedurę składania, archiwizowania oraz kontroli antyplagiatowej prac dyplomowych w AŁ (zgodnie z Zarządzeniem Rektora Nr 44/2022; **Załącznik nr 3.1 i 3.1a**);
- Procedurę objęcia pracy dyplomowej klauzulą poufności (zgodnie z Zarządzeniem Rektora Nr 33/2018; **Załącznik nr 3.6**);
- Wytyczne w zakresie organizacji i trybu przeprowadzania egzaminów dyplomowych (zgodnie z Zarządzeniem Rektora Nr 55/2021; **Załącznik nr 3.7**);
- Wytyczne dla studentów i promotorów w zakresie weryfikacji poprawności formalnej prac dyplomowych (**Załącznik nr 3.8**).

Praca dyplomowa może być objęta zasadą poufności. Zgodnie z właściwym Zarządzeniem Rektora istnieje możliwość sporządzania duplikatu dyplomu oraz suplementu.

Zasady, warunki i tryb dyplomowania na każdym z poziomów studiów – Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia

Praca magisterska obejmuje badania, których wyniki stanowią rozwiązanie problemu lub poszerzają, bądź systematyzują stan wiedzy na temat tego problemu lub ewentualnie powinna doprowadzić do powstania metody lub narzędzia, które umożliwi prowadzenie badań naukowych lub prac rozwojowych. W ramach pracy dyplomowej magisterskiej dyplomant wykazuje, że potrafi wykonać projekt/badania z wyraźnym aspektem innowacyjności, podnosząc atrakcyjność takiego rozwiązania. Wyniki wzorowej pracy magisterskiej powinny nadawać się do opublikowania w czasopiśmie branżowym lub naukowym, albo do objęcia ochroną własności intelektualnej lub wdrożenia w przemyśle.

Tematy prac dyplomowych ustalone/proponowane z promotorami (wg propozycji własnej studenta związanej z wykonywaną pracą zaakceptowaną przez promotora lub wg propozycji promotorów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia) są zgłaszane przez studentów za pośrednictwem systemu SWD i zatwierdzane przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia.

Zasady pisania pracy magisterskiej na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych, na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka dla II stopnia kształcenia podane są szczegółowo w Procedurze dyplomowania, obowiązującej na WNIT ([Załącznik nr 3.2](#)). Po ukończeniu pisania pracy dyplomowej, student wprowadza do systemu APD streszczenie i słowa kluczowe. Po zatwierdzeniu wprowadzonych informacji student otrzymuje możliwość zapisania w APD pliku z pracą w formacie .pdf. Po zapisaniu ostatecznej wersji pliku, student przekazuje pracę do zatwierdzenia przez promotora. W celu weryfikacji samodzielności napisanej pracy stosowany jest system antyplagiacyjny. Zasady składania, archiwizowania oraz kontroli antyplagiacyjnej prac dyplomowych (w tym magisterskich) zostały ustalone na mocy - Zarządzeniu Rektora Nr 44/2022 ([Załącznik nr 3.1](#)). Promotor poddaje treść pracy sprawdzeniu antyplagiacyjnemu. Po pozytywnej weryfikacji antyplagiacyjnej, student zostaje dopuszczony do obrony. Raport z kontroli antyplagiacyjnej jest dostępny w APD dla studenta, promotora i recenzentów.

W systemie APD przechowywane jest także, elektronicznie uwierzytelnione przez studenta i promotora pracy dyplomowej (poprzez zalogowanie się do systemu APD) Oświadczenie studenta / autora pracy (jako załącznik do pracy).

Oceny pracy dyplomowej dokonuje promotor oraz jeden recenzent. Recenzenta pracy inżynierskiej powołuje Dziekan spośród osób posiadających, co najmniej stopień doktora lub posiadających odpowiednią praktykę zawodową. Dziekan może upoważnić do recenzowania pracy dyplomowej nauczyciela akademickiego spoza Uczelni. Jeśli recenzent negatywnie ocenił pracę dyplomową, Dziekan powołuje drugiego recenzenta. Jeśli drugi recenzent wystawił pracy dyplomowej ocenę pozytywną, o dopuszczeniu studenta do egzaminu dyplomowego decyduje Dziekan. Jeśli drugi recenzent ocenił pracę negatywnie, nie może być ona podstawą dopuszczenia pracy do obrony. Na uzasadniony wniosek recenzenta praca dyplomowa może być wyróżniona.

Recenzji pracy dyplomowej dokonuje się w oparciu o system APD (Archiwum Prac Dyplomowych) oraz formularz oceny pracy dyplomowej. Podczas oceny pracy przez promotora i recenzenta brane są pod uwagę następujące zagadnienia:

- wyniki kontroli antyplagiatowej,
- zgodność treści pracy z tematem określonym w tytule,
- ocena układu pracy, struktury podziału treści, kolejności rozdziałów, kompletności tez,
- merytoryczna ocena pracy,
- czy praca zawiera nowe treści / sposób ujęcia,
- charakterystyka doboru i wykorzystania źródeł,
- ocena formalnej strony pracy,
- sposób wykorzystania pracy.

Student, aby zostać dopuszczony do obrony musi uzyskać zaliczenie wszystkich przedmiotów i mieć wstawione wszystkie oceny, a także rozliczyć elektroniczną kartę obiegową w systemie USOS.

Studia II stopnia kończą się zdaniem egzaminu dyplomowego. Egzamin dyplomowy odbywa się przed Komisją Egzaminacyjną powołaną przez Dziekana. W skład Komisji wchodzi:

- promotor pracy,
- recenzent,
- przewodniczący komisji, którym jest Dziekan lub upoważniony przez Dziekana nauczyciel akademicki ze stopniem co najmniej doktora.

W uzasadnionych przypadkach Dziekan może powołać inny skład Komisji Egzaminacyjnej. W przypadku uzyskania przez studenta z egzaminu dyplomowego oceny niedostatecznej lub nieusprawiedliwionego nieprzystąpienia do egzaminu dyplomowego w ustalonym terminie Dziekan wyznacza studentowi drugi termin egzaminu, jako ostateczny, nie wcześniej niż przed upływem jednego miesiąca, ale nie później niż trzech miesięcy od daty pierwszego egzaminu dyplomowego.

W przypadku uzyskania przez studenta w drugim terminie z egzaminu dyplomowego oceny niedostatecznej lub nieusprawiedliwionego nieprzystąpienia do egzaminu dyplomowego w ustalonym terminie Dziekan wydaje decyzję o skreśleniu studenta z listy studentów. Osoba skreślona z listy studentów z powodu niezłożenia egzaminu dyplomowego, może wznowić studia na warunkach określonych przez Dziekana.

Podstawą obliczania ostatecznego wyniku studiów są:

- średnia arytmetyczna z ocen końcowych z egzaminów i zaliczeń uzyskanych w trakcie studiów,
- średnia arytmetyczna ocen z pracy dyplomowej,
- średnia arytmetyczna ocen z egzaminu dyplomowego.

Absolwent otrzymuje dyplom ukończenia studiów wyższych wraz z suplementem, potwierdzającym uzyskanie odpowiedniego tytułu zawodowego właściwego dla poziomu studiów i kierunku kształcenia.

Na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia, obowiązują przyjęte zasady dyplomowania oraz opracowane wymogi formalne dotyczące przygotowywania prac dyplomowych. Mają one na celu ujednoczenie formy pracy i kryteriów ich oceny. Informacje te, dostępne na właściwej stronie internetowej (<https://al.edu.pl/wnit/student/procedura-dyplomowania>), obejmują:

- Procedurę dyplomowania ([Załącznik nr 3.2](#));
- Wzór strony tytułowej pracy magisterskiej w języku polskim ([Załącznik nr 3.9](#));
- Wzór strony tytułowej pracy magisterskiej w języku angielskim ([Załącznik nr 3.10](#));
- Format pracy magisterskiej dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka II stopnia ([Załącznik nr 3.11](#));
- Przebieg egzaminu dyplomowego ([Załącznik nr 3.5](#));
- Procedurę składania, archiwizowania oraz kontroli antyplagiatowej prac dyplomowych w AŁ (zgodnie z Zarządzeniem Rektora Nr 44/2022; [Załącznik nr 3.1 i 3.1a](#));
- Procedurę objęcia pracy dyplomowej klauzulą poufności (zgodnie z Zarządzeniem Rektora Nr 33/2018; [Załącznik nr 3.6](#));
- Wytyczne w zakresie organizacji i trybu przeprowadzania egzaminów dyplomowych (zgodnie z Zarządzeniem Rektora Nr 55/2021; [Załącznik nr 3.7](#));
- Wytyczne dla studentów i promotorów w zakresie weryfikacji poprawności formalnej prac dyplomowych ([Załącznik nr 3.8](#)).

Praca dyplomowa może być objęta zasadą poufności. Zgodnie z właściwym Zarządzeniem Rektora istnieje możliwość sporządzania duplikatu dyplomu oraz suplementu.

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

Podstawowym narzędziem monitorowania i oceny postępów studentów jest Uczelniany System Obsługi Studiów (USOS) wdrożony w AŁ. Dostępne funkcjonalności systemu pozwalają na wyodrębnianie, sortowanie i analizę danych dotyczących studentów w oparciu o zdefiniowane kryteria.

Od roku akademickiego 2019/2020 szczegółowe wyniki monitorowania w zakresie liczby kandydatów przyjętych, liczby przyjętych którzy nie podjęli studiów, odsiewu studentów czy liczby studentów kończących studia w terminie są również zawarte w *Rocznym raporcie samooceny z realizacji zapewniania systemu jakości kształcenia*, przygotowywanym przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia, oraz w *Rocznym sprawozdaniu z działań Uczelnianej Rady ds. Jakości Kształcenia oraz działań projakościowych realizowanych przez Wydziałowe Komisje ds. Jakości Kształcenia*. Powyższe sprawozdania przedstawiane są Władzom Wydziału, Władzom Uczelni, a także Senatowi AŁ. Dane zawarte w sprawozdaniach są prezentowane i analizowane na posiedzeniach Uczelnianej Rady ds. Jakości Kształcenia, Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz zebraniach z pracownikami zakładów.

W naborze prowadzonym w roku akademickim 2022/2023 (rozpoczęcie studiów 01 marca 2023 r.) zostało przyjętych 43 studentów. Wszyscy studenci zaliczyli I semestr kształcenia i zostali sklasyfikowani do kontynuacji studiów na II semestrze.

Analiza wyników nauczania jest przeprowadzana na podstawie:

- danych statystycznych uwzględniających stan studentów na 1 października, stan studentów na 30 września, liczbę studentów, którzy zrezygnowali lub zostali skreśleni z listy studentów, liczbę absolwentów, którzy ukończyli studia w terminie;

- elektronicznej rejestracji osiągnięć studentów w systemie USOS od momentu przyjęcia do zakończenia studiów (protokoły zaliczeń, indywidualne karty osiągnięć studentów);
- badania ankietowego dot. oceny jakości kształcenia poprzez analizę ankiet wypełnianych przez studentów w systemie USOS po każdym semestrze;
- badania absolwentów;
- kart weryfikacji osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się wypełnianych przez koordynatorów przedmiotów;
- rozmów ze studentami i wykładowcami.

Sposoby wykorzystania analizy wyników nauczania w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów:

- wprowadzanie zmian w programie studiów – w wyniku rozmów ze studentami i wykładowcami wprowadzane są zmiany w programie studiów, które uwzględniają opinie i potrzeby wyrażane przez studentów oraz wykładowców;
- uwzględnianie analizy badania ankietowego dot. jakości kształcenia w ocenie nauczyciela akademickiego;
- dokonywanie analizy badania ankietowego dot. oceny jakości kształcenia po każdym semestrze studiów przez Kierownika Zakładu, co daje możliwość Kierownikowi stałej kontroli nad przebiegiem procesu dydaktycznego i reagowania w przypadku zgłaszanych nieprawidłowości;
- wprowadzanie zmian w sylabusie przedmiotu i/lub sposobie weryfikacji zakładanych efektów uczenia się czy metodach kształcenia;
- planowanie hospitacji zajęć w danym roku akademickim;
- planowanie zakupu materiałów dydaktycznych/rozwój infrastruktury mając na uwadze podnoszenie jakości kształcenia;
- planowanie zadań/szkoleń/warsztatów możliwych do realizacji np. w ramach projektów, w których Uczelnia bierze udział, np. „Program praktyk zawodowych w Państwowych Wyższych Szkołach Zawodowych”, „KPK – Kompleksowy Program Kształcenia w PWSiIP”;
- planowanie szkoleń/warsztatów dla nauczycieli akademickich w celu podnoszenia ich kwalifikacji i umiejętności.

Na kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka przyjmowani są kandydaci spełniający wymagane kryteria rekrutacyjne. O uruchomieniu kierunku w danym roku akademickim decyduje na podstawie wyników rekrutacji Rektor. Wydział Nauk Informatyczno-Technologicznych, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom kandydatów oraz dążąc do umożliwienia osobom pracującym podnoszenie kwalifikacji zawodowych przygotował hybrydową formę studiów na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia, w myśl zasady „Studiuj i pracuj”. Zajęcia teoretyczne oraz seminaria odbywają się zdalnie z wykorzystaniem uczelnianej platformy elearningowej, natomiast zajęcia praktycznie studenci realizują stacjonarnie, w pracowniach WNIT. Taki układ organizacyjny zajęć wpływa pozytywnie na zmniejszenie odsetka osób podejmujących decyzję o rezygnacji ze studiów.

Biorąc pod uwagę nabór na kierunek Technologia żywności i żywienia człowieka w roku akademickim 2020/2021: przyjętych zostało 33 studentów. Do obrony przystąpiło łącznie 28 osób, w tym: w I terminie obroniło się 17 osób, zaś w II terminie 11 osób. 2 osoby obroniły się w styczniu

2023 roku, wnioskując uprzednio do Dziekana Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych o przedłużenie terminu złożenia pracy dyplomowej, które udzielane jest maksymalnie na okres 3 miesięcy. 2 osoby zostały skreślone za niezłożenie pracy dyplomowej w terminie, 1 osoba została skreślona za niezaliczenie semestru II.

Ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Ogólne zasady zaliczenia roku studiów, semestru, zajęć, a tym samym oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się, określa rozdział 5 Regulaminu Studiów ([Załącznik nr 2.5](#)); natomiast szczegółowe zasady sprawdzania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia w ramach poszczególnych zajęć zawarte są w sylabusach przedmiotów ([Załączniki nr 2.3 – 2.4](#)). Stopień osiągnięcia efektów uczenia się jest określany przy użyciu numerycznej skali ocen (3,0 – 5,0). Ocena 2,0 oznacza brak osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się.

Weryfikacja osiągnięcia przez studentów założonych efektów uczenia się odbywa się poprzez zaliczanie wszystkich zajęć określonych programem studiów w terminach ustalonych organizacją roku akademickiego. Cyklem podlegającym zaliczeniu jest semestr, natomiast rejestracja na kolejny rok studiów odbywa się w cyklu rocznym. Wszystkie zajęcia przewidziane programem studiów dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka kończą się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę. W przypadku przedmiotów kończących się egzaminem, warunkiem dopuszczenia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia z wszystkich innych form zajęć z danego przedmiotu. Udział poszczególnych form zajęć w ocenie końcowej z danego przedmiotu określa koordynator przedmiotu i umieszcza taką informację w sylabusie przedmiotu. Warunkiem zaliczenia semestru jest uzyskanie oceny, co najmniej dostatecznej ze wszystkich przedmiotów przewidzianych planem studiów. Zaliczenie zajęć, w tym osiągnięcie efektów uczenia się do nich przypisanych, nauczyciel akademicki odnotowuje w systemie USOS poprzez uzupełnianie protokołu przedmiotowego i składanie podpisanej wersji papierowej w Dziekanacie. Stopień osiągnięcia efektów uczenia się po zakończeniu każdego semestru jest także generowany na karcie indywidualnych osiągnięć studenta i przekazywany do zatwierdzenia Władzom Wydziału.

Nauczyciel akademicki zobowiązany jest do przedstawienia studentom szczegółowych sposobów weryfikacji efektów uczenia się osiąganych w ramach przedmiotu na pierwszych zajęciach oraz do umieszczenia tej informacji w sylabusie przedmiotu dostępnym w systemie USOS. Zgodnie z Instrukcją uzupełniania sylabusa przedmiotu w systemie USOSweb ([Załącznik nr 3.12](#)), przy sposobach weryfikacji efektów uczenia się, koordynator winien również określić jaki efekt uczenia się jest w ten sposób weryfikowany, a także jaki jest udział poszczególnych form kształcenia w ocenie końcowej. Sylabus przedmiotu zawiera także informacje o sposobach weryfikacji efektów uczenia się. Do najczęstszych sposobów weryfikacji osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się uzyskiwanych w procesie kształcenia na poziomie przedmiotu należą:

- W zakresie wiedzy i umiejętności: formy pisemne (np. test, praca pisemna, praca dyplomowa, prezentacja multimedialna, dziennik i raport z praktyki zawodowej); formy ustne (np. odpowiedź, referat, udział w dyskusji);
- W zakresie kompetencji społecznych: praca samodzielna, praca w grupie, aktywność podczas zajęć, udział w dyskusji, zaangażowanie w proces studiowania, gotowość i umiejętności poszerzania wiedzy, itp.

Dokumentami poświadczającymi osiągnięcie przez studenta efektów uczenia się są:

- 1) Dokumentacja potwierdzająca uzyskanie efektów uczenia się przewidzianych do osiągnięcia w ramach zajęć:
 - prace pisemne, w tym testy, kolokwia, egzaminy pisemne, sprawozdania z zajęć praktycznych;
 - karty indywidualnej oceny zaliczenia / egzaminu ustnego;
 - projekty, prezentacje;
 - 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.
- 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 3.13](#)).

Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiągniętych przez studentów w trakcie i na zakończenie procesu kształcenia (dyplomowania), w tym metod sprawdzania efektów uczenia się osiągniętych 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 efektów uczenia się osiągniętych przez studentów odbywa się na kilku poziomach, w tym:

- koordynatora przedmiotu (ustala zasady oraz metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się na poziomie przedmiotu),

- nauczyciela akademickiego (przeprowadza ocenę stopnia osiągnięcia efektów uczenia się zgodnie z zasadami określonymi przez koordynatora przedmiotu, uzupełnia protokoły z zajęć oraz dokonuje analizy stopnia osiągnięcia efektów uczenia się m.in. poprzez uzupełnienie karty weryfikacji i oceny realizacji efektów uczenia się osiągniętych w ramach przedmiotu),
- studenta (bierze udział w ankietyzacji, dokonuje samooceny w ramach niektórych przedmiotów),
- kierownika zakładu (przeprowadza hospitacje, dokonuje weryfikacji wyników ankiet dot. oceny zajęć dydaktycznych, przeprowadza rozmowy bezpośrednie ze studentami i nauczycielami akademickimi),
- Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz Uczelnianej Rady ds. Jakości Kształcenia (opracowuje procedury określające metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się, takie jak Procedura zatwierdzania, monitorowania oraz okresowego przeglądu programów studiów i zakładanych efektów uczenia się – [Załącznik nr 3.14](#), przygotowuje roczne raporty samooceny i sprawozdania z działań projakościowych, które są przekazywane Władzom Wydziału i Uczelni),
- Dziekana Wydziału (przeprowadza analizę kart indywidualnych osiągnięć studenta, rozpatruje podania studentów, analizuje Roczny raport samooceny z realizacji systemu zapewniania jakości kształcenia na Wydziale sporządzany na koniec roku kalendarzowego przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia),
- Uczelni (określa w Regulaminie Studiów m.in. ogólne zasady dotyczące zaliczania semestru / roku studiów, procedury dyplomowania).

Weryfikacja i ocena stopnia osiągania efektów uczenia się określana jest szczegółowo w kartach przedmiotów. Weryfikacja przedmiotowych efektów uczenia się, ściśle korespondujących z efektami kierunkowymi, prowadzona jest na wszystkich etapach procesu kształcenia poprzez bieżącą ocenę pracy studenta w trakcie zajęć (prace etapowe: kolokwia, sprawdziany, prace zaliczeniowe, konspekty, referaty, prezentacje, projekty, sprawozdania, aktywność na zajęciach itp.); egzaminy przedmiotowe (forma egzaminu: ustna, pisemna, określona w karcie przedmiotu), praktyki zawodowe, ocenę prac dyplomowych. Podstawę do zaliczenia przedmiotu stanowi uzyskanie przez studenta oceny w skali od 3,0 – 5,0, która potwierdza, że każdy z założonych efektów uczenia się określonych na poziomie przedmiotu został osiągnięty. Matryca efektów uczenia się jest dokumentem poświadczającym, że wszystkie efekty uczenia się określone w programie studiów są przez studentów osiąmane w trakcie cyklu kształcenia, co oznacza, że absolwent kończący studia, po uzyskaniu pozytywnych ocen z przedmiotów objętych programem studiów, osiąga wszystkie efekty uczenia się ujęte w programie ocenianego kierunku.

Wyniki prac etapowych, obecność studentów i ich aktywność podczas zajęć, są odnotowywane na listach z nazwiskami studentów, co pozwala jednocześnie na weryfikację osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się z obszaru kompetencji społecznych. W zakresie kompetencji społecznych ocenie podlegają bowiem takie postawy studenta jak systematyczność pracy, chęć pogłębiania swojej wiedzy (udział w zajęciach, dotrzymywanie ustalonych terminów realizacji powierzanych zadań), umiejętność działania w zespole, chęć rozwoju zawodowego i podnoszenia kompetencji językowych (uzyskiwanie pozytywnych ocen za wykonywane zadania lub systematyczna nauka potwierdzona pozytywnymi ocenami formującymi).

Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się osiągniętych przez studentów w trakcie kształcenia zależy od koordynatora przedmiotu i nauczycieli prowadzących zajęcia. Obowiązkiem

nauczycieli akademickich jest określenie i przedstawienie studentom na pierwszych zajęciach sposobów weryfikacji osiąganych w ramach przedmiotu efektów uczenia się oraz zamieszczenie tej informacji w sylabusie przedmiotu. Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się zależą więc w głównej mierze od specyfiki przedmiotu oraz doświadczenia zawodowego i predyspozycji nauczyciela prowadzącego zajęcia.

Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiąganych przez studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, zależne są od rodzajów zajęć (grup zajęć) przewidzianych programem studiów:

Rodzaj zajęć z określeniem grupy zajęć	Podstawowy sposób weryfikacji efektów uczenia się
ćwiczenia G_1	zaliczenie ustne lub pisemne sprawdzające umiejętność zastosowania zdobytych wiadomości (np. zaliczenie kolokwium, przygotowanie prezentacji, napisanie referatu); w przypadku języka angielskiego, oprócz częściowych zaliczeń – egzamin pisemny lub ustny, na którym student musi wykazać się umiejętnościami formułowania wypowiedzi ustnych i pisemnych na tematy ogólne i zawodowe, przytaczając w sposób jasny i szczegółowy własne argumenty;
wykłady G_1	egzamin lub zaliczenie - ustne i/lub pisemne (test wyboru, pytania otwarte, test mieszany) obejmujące sprawdzenie zdobytych wiadomości ogólnych oraz podstawowych umiejętności ich wykorzystania; w przypadku przedmiotów tzw. ogólnouczelnianych – egzamin / zaliczenie obejmuje sprawdzenie postaw (kompetencji) społecznych;
ćwiczenia/ laboratoria G_2 – G_3	zaliczenia ustne i/lub pisemne obejmujące sprawdzenie przede wszystkim nabytych umiejętności oraz kompetencji społecznych, polegające w szczególności na indywidualnym lub zespołowym wykonaniu określonego ćwiczenia w laboratorium, przygotowaniu odpowiedniego sprawozdania i jego zaliczeniu, przygotowaniu zadania projektowego i jego zaliczeniu ;
wykłady G_2 – G_3	zaliczenie albo egzamin w formie pisemnej polegające na sprawdzeniu zdobytych wiadomości oraz podstawowych umiejętności ich praktycznego wykorzystania;
praktyki G_4	zaliczenie na podstawie dziennika praktyk, które powinno obejmować przedstawienie elementów określonych regulaminem praktyk (np. opracowanie zagadnień z zakresu funkcjonowania instytucji, które uzgodnione zostało z opiekunem praktyk);
praca dyplomowa G_5	w przypadku seminarium - zaliczenie na podstawie oceny wystawionej przez osobę prowadzącą (uwzględniająca stan realizacji wskazanych zadań związanych z pracą dyplomową, sposób prezentacji wyników częściowych, przeglądu literatury);

Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiąganych przez studentów kierunku Technologia

żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia, zależne są od rodzajów zajęć (grup zajęć) przewidzianych programem studiów:

Rodzaj zajęć z określeniem grupy zajęć	Podstawowy sposób weryfikacji efektów uczenia się
ćwiczenia G_1	<ul style="list-style-type: none"> - zaliczenie ustne lub pisemne sprawdzające umiejętność zastosowania zdobytych wiadomości (np. przygotowanie kolokwium, prezentacji, napisanie referatu); - w przypadku języka angielskiego, oprócz częściowych zaliczeń – egzamin pisemny lub ustny, na którym student musi wykazać się umiejętnościami formułowania wypowiedzi ustnych i pisemnych na tematy ogólne i zawodowe, przytaczając w sposób jasny i szczegółowy własne argumenty;
wykłady G_1	egzamin lub zaliczenie - ustne i/lub pisemne (test wyboru, pytania otwarte, test mieszany) obejmujące sprawdzenie zdobytych wiadomości ogólnych oraz podstawowych umiejętności ich wykorzystania; w przypadku przedmiotów tzw. ogólnouczelnianych – egzamin / zaliczenie obejmuje sprawdzenie postaw (kompetencji) społecznych
ćwiczenia/ laboratoria G_2 – G_3	zaliczenia ustne i/lub pisemne obejmujące sprawdzenie przede wszystkim nabytych umiejętności oraz kompetencji społecznych, polegające w szczególności na indywidualnym lub zespołowym wykonaniu określonego ćwiczenia w laboratorium, przygotowaniu odpowiedniego sprawozdania i jego zaliczeniu, przygotowaniu zadania projektowego i jego zaliczeniu;
wykłady G_2 – G_3	<ul style="list-style-type: none"> - zaliczenie albo egzamin w formie pisemnej polegające na sprawdzeniu zdobytych wiadomości oraz podstawowych umiejętności ich praktycznego wykorzystania; - w przypadku przedmiotów specjalizacyjnych, obejmujących zajęcia w formie ćwiczeń, egzamin/zaliczenie jest także sprawdzeniem umiejętności interpretacji/analizy podanych zagadnień;
praktyki G_4	zaliczenie na podstawie pisemnego sprawozdania, które powinno obejmować przedstawienie elementów określonych regulaminem praktyk (np. opracowanie zagadnień z zakresu funkcjonowania instytucji, które uzgodnione zostało z opiekunem seminarium);
praca dyplomowa G_5	<ul style="list-style-type: none"> - w przypadku seminarium - zaliczenie na podstawie oceny wystawionej przez osobę prowadzącą (uwzględniająca stan realizacji wskazanych zadań związanych z pracą dyplomową, sposób prezentacji wyników częściowych, przeglądu literatury); - w przypadku pracy dyplomowej (tj. przygotowania pracy dyplomowej na wybrany temat) – równoznaczne z zaliczeniem jest uzyskanie pozytywnych recenzji pracy oraz dopuszczenie do obrony;

Szczegółowy sposób weryfikacji efektów uczenia się przypisanych poszczególnym przedmiotom/zajęciom określony jest w sylabusach przedmiotów ([Załączniki nr 2.3 i 2.4](#)).

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 kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, przewiduje uzyskanie przez studenta kompetencji inżynierskich, osiąganych w ramach przedmiotów realizowanych w toku kształcenia, np. Rysunek techniczny z elementami maszyn, Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym, Maszynoznawstwo z miernictwem, Ogólna technologia żywności, Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego, Podstawy projektowania produktu spożywczego/Projektowanie zakładów przemysłu spożywczego.

Podczas realizacji wskazanych przedmiotów jako stosowane metody weryfikacji efektów uczenia się wymienić można: egzaminy i zaliczenia pisemne, kolokwia, projekty, realizację ćwiczeń praktycznych w ramach laboratoriów, sprawozdania z wykonanych ćwiczeń, ocenę aktywności na zajęciach, obserwację pracy studenta.

Przykładowy dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, przedstawiono poniżej na przykładzie przedmiotu Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego.

Student, w ramach przedmiotu Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego osiąga następujące efekty uczenia się, prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich:

W zakresie wiedzy:

1_W zna i rozumie techniki, metody i narzędzia, operacje jednostkowe oraz technologie stosowane w procesach przetwarzania żywności, opisuje mechanizmy transportu ciepła masy i pędu oraz sposoby ich wykorzystania w procesie technologicznym (rozwińcie efektów kierunkowych K_W05, K_W09)

2_W objaśnia zasady działania oraz użytkowania maszyn i urządzeń przeznaczonych do obróbki żywności oraz zasady organizacji procesu produkcyjnego (rozwińcie efektów kierunkowych K_W05, K_W07, K_W08, K_W09)

W zakresie umiejętności:

1_U potrafi dobrać i zastosować odpowiednie metody, techniki, technologie i materiały do produkcji i utrwalania żywności (rozwińcie efektów kierunkowych K_U12, K_U13)

2_U wykonuje obliczenia dotyczące mechaniki ciał stałych i cieczy, procesów cieplnych oraz procesów dyfuzyjnych (rozwińcie efektów kierunkowych K_U11)

3_U przeprowadza pomiary procesowe według instrukcji i w oparciu o szkice, schematy technologiczne, rysunki techniczne (rozwińcie efektów kierunkowych K_U02, K_U04, K_U13)

Założone przedmiotowe efekty uczenia się są weryfikowane na podstawie przeprowadzonego egzaminu oraz kolokwium pisemnych, które pozwalają na weryfikację efektów w zakresie wiedzy oraz poprzez rozwiązywanie zadań inżynierskich, wykonywanie badań i raportowanie uzyskanych wyników w postaci sprawozdania, co pozwala na weryfikację efektów w zakresie umiejętności. Dodatkowo weryfikacja efektów uczenia się następuje na podstawie oceny aktywności studenta na zajęciach.

Szczegółowe treści kształcenia, formy realizacji zajęć, stosowane metody kształcenia, metody weryfikacji efektów uczenia się, a także nakład pracy studentów w ramach godzin z bezpośrednim

udziałem nauczycieli akademickich oraz pracy własnej przedstawione są w sylabusach poszczególnych przedmiotów (*Załączniki nr 2.3 – 2.4*).

Rodzaje, tematyka i metodyka prac etapowych i egzaminacyjnych, projektów

Tematyka i metodyka prac etapowych i egzaminacyjnych oraz projektów realizowanych przez studentów w toku studiów jest zgodna z efektami uczenia się, przypisanymi do kierunku oraz uwzględnia wiedzę i jej zastosowania w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której jest przyporządkowany kierunek studiów, jak i normy oraz zasady w obszarach działalności zawodowego rynku pracy właściwego dla kierunku.

Metody kształcenia są różnorodne, specyficzne i zapewniają osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się. Obejmują m.in. wykłady z wykorzystaniem nowoczesnych narzędzi przekazu, ćwiczenia prowadzone przez wyspecjalizowaną kadrę dydaktyczną, oraz laboratoria w bogato wyposażonej bazie dydaktycznej.

Formy zaliczenia przedmiotu są dostosowane do konkretnych przedmiotów i zapisane w sylabusach do danego przedmiotu. Wykłady są zaliczane pisemnie – test wyboru i/lub pytania otwarte. Zaliczanie laboratorium następuje na podstawie kolokwium oraz sprawozdań z wykonanych ćwiczeń laboratoryjnych i/lub samodzielnych zadań. Wybrane przedmioty nakładają na studenta konieczność realizacji projektów (przykładowy temat projektu zaliczeniowego z przedmiotu Systemy kontroli jakości: „Opracowanie sposobu identyfikowalności na wybranym przykładzie łańcucha żywnościowego”; w ramach przedmiotu Projektowanie zakładów przemysłu spożywczego studenci mają do wykonania następujące projekty: Wybór wyposażenia produkcyjnego, rozmieszczenie maszyn. Pomieszczenia w zakładach gastronomicznych.; Wykaz pomieszczeń zakładu z uwzględnieniem ich przeznaczenia oraz sposobu wykończenia posadzek, ścian, sufitów. Wykaz maszyn i urządzeń.; Magazynowania zużytych opakowań, odpadów, ścieków, produktów ubocznych – projekt.)

W doborze metod kształcenia uwzględnia się najnowsze osiągnięcia dydaktyki akademickiej, a w nauczaniu i uczeniu się są stosowane narzędzia dydaktyczne wspomagające osiąganie przez studentów efektów uczenia się z uwzględnieniem praktycznego charakteru kierunku studiów. Stymulują one studentów do samodzielności i pełnienia aktywnej roli w procesie uczenia się. Zapewniają przygotowanie do działalności zawodowej, w sposób umożliwiający wykonywanie czynności praktycznych przez studentów, w tym stosowanie właściwych metod i narzędzi (w tym technik informacyjno-komunikacyjnych) w obszarach zawodowego rynku pracy właściwego dla kierunku.

Rodzaje, 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) – dotyczy studiów I stopnia

Tematyka prac dyplomowych na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka I i II stopnia koncentruje się wokół problemów badawczych wpisujących się w dyscyplinę technologia żywności i żywienia. Realizowane prace dyplomowe mają wyłącznie charakter praktyczny. Student w pierwszej części pracy analizuje stan nauki w podejmowanym temacie, dokonując przeglądu dostępnego

piśmiennictwa. Druga część odnosi się ściśle do podejmowanego tematu pracy i zawiera wskazanie analizowanego materiału badawczego, metod badawczych oraz omówienie uzyskanych wyników.

Wśród prac dyplomowych przygotowywanych na studiach I stopnia dominują prace zawierające ocenę produktów spożywczych dostępnych na rynku i/lub wytworzonych w procesie technologicznym przez studenta (w laboratoriach Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych lub np. miejscu pracy studenta). Bardzo często podejmowana tematyka dotyczy oceny jakości produktów spożywczych np. „Ocena jakości jogurtów naturalnych typu islandzkiego” lub „Porównanie wybranych cech jakościowych kiełbasy drobiowej, wieprzowej i wołowej”. Dzięki zastosowaniu dostępnych maszyn i urządzeń technologicznych oraz zaawansowanej aparatury analitycznej student rozwija umiejętność obsługi urządzeń, co w znaczącym stopniu przyczynia się do rozwoju i weryfikacji nabytych w toku studiów kompetencji inżynierskich.

Prace dyplomowe na studiach II stopnia wyróżniają się tym, że ich celem jest sformułowanie problemu badawczego oraz rozwiązanie go z wykorzystaniem metod naukowych. Stawiana jest teza badawcza, która musi być potwierdzona lub obalona przez studenta. Student podejmuje próbę rozwiązania problemu badawczego na drodze samodzielnej analizy wykorzystując zaawansowane metody badawcze, w tym metody analizy instrumentalnej (np. chromatografię gazową, spektrometrię UV-VIS, metody reologiczne Brabendra®).

Szczegółowa tematyka prac dyplomowych (inżynierskich i magisterskich) z uwzględnieniem ich charakteru oraz zastosowanej metodyki i aparatury badawczej została przedstawiona w załączonym wykazie tematów prac dyplomowych ([Załącznik nr 3.15](#)).

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 Zarządzeniem Nr 111/20 w sprawie: wprowadzenia zasad przechowywania dokumentacji dydaktycznej wytworzonej w procesie kształcenia ([Załącznik nr 3.13](#)) oraz Zarządzeniem Nr 44/2022 w sprawie: zasad składania, archiwizowania i kontroli antyplagiatowej prac dyplomowych ([Załącznik nr 3.1](#)).

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 Informatyczno-Technologicznych oraz w bazie danych USOS.

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

Do badania losów absolwentów Uczelnia wykorzystuje dane z ogólnopolskiego systemu monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów szkół wyższych (ELA). Wygenerowane z bazy ELA raporty dla poszczególnych kierunków studiów są publikowane na stronie Biura Karier Uczelni (<https://al.edu.pl/biuro-karier/student-absolwent/badania>). Dodatkowo Uczelnia monitoruje sytuację zawodową absolwentów w związku z realizacją projektów unijnych, w których uzyskanie przez absolwentów zatrudnienia bądź podjęcie nauki stanowi warunek uwzględnienia ich we wskaźnikach rezultatu projektów. Przykładowo w ramach projektu "Czas na rozwój z Biurem Karier" badano losy absolwentów w kontekście zachowania trwałości projektu. Badanie odbywało się poprzez wypełnienie ankiety osobiście przez absolwenta Uczelni, jak również w ramach kontaktu mailowego lub też, szczególnie w okresie pandemii Covid-19, telefonicznego. W ramach tego projektu i realizacji grupowego poradnictwa zawodowego przeprowadzono warsztaty, związane ze wsparciem studentów w rozpoczęciu aktywności zawodowej na rynku pracy. Wykorzystano w pracy ze studentami elementy coachingu i mentoringu. W szkoleniu wzięło udział 10 studentów kierunku Technologia żywności i żywienia człowieka, studia II stopnia. Na podstawie szkolenia wyciągnięto następujące wnioski:

1. Absolwenci posiadają wiedzę z zakresu komunikacji, potrafią ją zastosować w praktyce we współpracy z klientem.
2. Potrafią opracować i aktualizować dokumenty aplikacyjne.
3. Chętnie podejmują się realizacji nowych zadań.
4. Angażują się w wykonywane obowiązki.

Po szkoleniu zapisano również następujące zalecenia dla kierunku Technologia żywności i żywienia człowieka, studia II stopnia:

1. Analizowanie rynku pracy.
2. Ciągła aktualizacja listy potencjalnych pracodawców.
3. Doskonalenie umiejętności planowania własnych działań i pracy w zespołach.
4. Rozwijanie umiejętności wyznaczania celów własnych i wspierania w tym innych np. ucznia, sportowca, zawodnika itp. i przekazywanie informacji zwrotnej.
5. Doskonalenie umiejętności prezentacji i autoprezentacji.
6. Doskonalenie umiejętności motywowania do podejmowania wysiłku i nagradzania osiągnięć u siebie.

Opinie osób kończących studia oraz absolwentów dotyczące m.in. programów i efektów kształcenia monitorowane są także z wykorzystaniem własnych ankiet. Do roku 2019 osoby kończące studia wypełniały ankietę w formie papierowej. W związku z pandemią COVID-19 od czerwca 2020 uruchomiono ankietę online dla osób kończących studia. W celu zwiększenia skuteczności prowadzonych badań własnych 28 lutego 2022 roku zostało wydane Zarządzenie Rektora Nr 18/22 w sprawie badań realizowanych przez Biuro Karier oraz przesyłania materiałów informacyjnych drogą elektroniczną ([Załącznik nr 1.8](#)). Zgodnie z procedurą do absolwentów została wysłana prośba

o wypełnienie anonimowych ankiet. W przypadku niskiej liczby odpowiedzi na ankietę pracownicy Biura Karier przeprowadzają z absolwentami rozmowy telefoniczne. Procedura badań prowadzących przez Biuro Karier, oprócz badań studentów kończących Uczelnię oraz absolwentów, obejmuje również badanie pracodawców. Na ostatnim roku studiów ankietowano 27 studentów kierunku Technologia żywności i żywienia człowieka, studia II stopnia. Badanie przeprowadzono pomiędzy 02.02.2022r. a 30.09.2022 r. Pytania zadawane studentom dotyczyły m.in.: spełnienia oczekiwań związanych ze studiowaniem na wybranym kierunku studiów czy oceny przepływu informacji. Wnioski i postulaty wynikające z przeprowadzonej ankiety są następujące:

- „Aby zdobyć wiedzę i umiejętności i pracować w swoim zawodzie”;
- „Realizowany materiał w toku studiów był bardzo ciekawy i w przyszłości pomoże podczas pracy zawodowej”;
- „Rozwinięcie W ścieżce kariery zawodowej”;
- „Warto inwestować w swój rozwój osobisty”;
- „Wspaniałe wspomnienia”;
- „Zdobyta wiedza w zakresie różnych technologii”;
- „Zdobyc jak najwięcej wiedzy teoretycznej popartej częścią teoretyczną by jak najlepiej zapromować się na rynku pracy”;
- „Zdobędę tytuł magistra, który pozwoli mi uzyskać awans w moim zakładzie pracy, dodatkowo zyskałem możliwość zdobycia dodatkowych uprawnień, takich jak. audytor wewnętrzny systemu HACCP oraz audytor wewnętrzny ISO 22000 oraz IFS i BRC. Pozwoli mi to na duży rozwój zawodowy”;
- „Jak najwięcej zajęć praktycznych”.

Szczegółowe wyniki badania przedstawiono w [Załączniku nr 1.9](#).

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 zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	brak	-

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

Liczba, struktura kwalifikacji oraz dorobku naukowego/artystycznego nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia ze studentami na ocenianym kierunku, jak również ich kompetencji dydaktycznych (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)

Na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych Akademii Łomżyńskiej na podstawie umowy o pracę zatrudnionych jest 40 pracowników, z czego 25 osoby to pracownicy dydaktyczni, a 15 osób to pracownicy badawczo-dydaktyczni. 27 pracowników Wydziału zatrudnionych jest w Uczelni jako podstawowym miejscu pracy.

W grupie pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych prowadzących w roku akademickim 2023/2024 zajęcia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka 3 osoby posiada tytuł doktora habilitowanego, 7 osób - doktora inżyniera lub doktora i 4 osoby – tytuł magistra inżyniera lub magistra (*Załącznik nr 14*). Wykaz pracowników naukowo-dydaktycznych dydaktycznych, planowanych do realizacji zajęć w roku programu studiów wraz z ich dorobkiem naukowym i dydaktycznym zdobytym podczas pracy w szkolnictwie wyższym oraz dorobkiem zawodowym zdobytym poza szkolnictwem wyższym przedstawiono w *Załączniku nr 4.1*. Załącznik zawiera również szczegółowe dane potwierdzające kompetencje kadry prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku, z uwzględnieniem charakterystyki aktywności naukowej, dydaktycznej i zawodowej.

Na szczególne podkreślenie zasługuje fakt, że wśród osób nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku znajdują się osoby realizujące projekty badawcze, finansowane ze źródeł NCN.

Pani mgr inż. Emilia Szabłowska jest kierownikiem projektu w ramach grantu NCN w konkursie PRELUDIUM-20, tytuł projektu: Badania modelowe dotyczące zastosowania obróbki żółędzi i/lub mąki żółędziowej oraz warunków prowadzenia ciasta na cechy jakościowe i zawartość biodostępnych polifenoli w produktach piekarskich i ciastkarskich (projekt nr 2021/41/N/NZ9/02668).

Pan dr Piotr Karpiński jest współwykonawcą grantu NCN w konkursie Opus16, tytuł projektu: Wpływ różnych kwasów tłuszczowych na indukcję autofagii oraz aktywność metaboliczną hipertroficznym komórkom tłuszczowym (projekt nr 2018/31/B/NZ9/00658).

Wysoki poziom naukowy kadry prowadzącej zajęcia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka potwierdzają też nagrody Rektora za osiągnięcia naukowe, ze szczególnym uwzględnieniem osiągnięć odnoszących się do ocenianego kierunku i prowadzonych na nim zajęć.

Stosownie do zapisów § 8 ust. 7 „Regulaminu Przyznawania Nagród Rektora nauczycielom akademickim” (*Załącznik nr 4.2*), Rektor AŁ podaje do publicznej wiadomości listę nagrodzonych pracowników, którym przyznano nagrody Rektora za osiągnięcia naukowe. Nagrodę za osiągnięcia naukowe za rok 2019 otrzymał Pan dr hab. Robert Charmas, za rok 2020 nagrody za osiągnięcia naukowe otrzymali Pan dr Karpiński Piotr oraz Pani mgr inż. Emilia Szabłowska, a za rok 2021 nagrodę za osiągnięcia naukowe otrzymała Pani mgr inż. Emilia Szabłowska.

Pracownicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku podnoszą swoje kompetencje w realizowanych na Uczelni projektach. W ramach programu „KPK II – Zintegrowany Program Kształcenia w PWSliP w Łomży etap II” realizowane są m.in. kursy językowe, w których uczestniczyło 4 nauczycieli akademickich kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka: dr inż. Milena Stachelska, dr Piotr Karpiński, mgr inż. Emilia Szabłowska i mgr inż. Leszek Dardziński.

Istotną kwestią w działalności nauczyciela akademickiego jest wykorzystanie nowoczesnych metod nauczania, co ma za zadanie zarówno przybliżyć nauczyciela do studenta i stworzyć płaszczyznę kontaktową, a z drugiej podnieść jakość procesu dydaktycznego. Pracownicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku podnoszą swoje kompetencje w realizowanych na Uczelni projektach. W ramach programu „KPK II – Zintegrowany Program Kształcenia w PWSliP w Łomży etap II”

realizowane są m.in. kursy językowe, w których uczestniczyło 4 nauczycieli akademickich kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka: dr inż. Milena Stachelska, dr Piotr Karpiński, mgr inż. Emilia Szabłowska i mgr inż. Leszek Dardziński. Nauczyciele Ci odbyli intensywny 192-godzinny kurs języka angielskiego ([Załącznik nr 4.3](#)).

W ramach programu „KPK II – Zintegrowany Program Kształcenia w PWSliP w Łomży etap II” dla nauczycieli akademickich zorganizowane było także „Szkolenie z zakresu pisania, badania, zarządzania pracą naukową oraz pisania i publikowania artykułów naukowych” (marzec 2021). Czynny udział w tym szkoleniu wzięły następujące osoby: dr inż. Milena Stachelska, mgr inż. Emilia Szabłowska, mgr inż. Leszek Dardziński oraz mgr inż. Adam Siwek ([Załącznik nr 4.3](#)).

W ramach programu „KPK II – Zintegrowany Program Kształcenia w PWSliP w Łomży etap II” dla nauczycieli akademickich zorganizowane było także „Szkolenie z zakresu przygotowania metodyków/wykładowców z obsługi platformy e-learningowej”. Udział wzięły w nim następujące osoby: dr hab. Robert Charmas, dr Piotr Karpiński, mgr inż. Milena Stachelska oraz mgr inż. Emilia Szabłowska ([Załącznik nr 4.3](#)).

Nauczyciele ocenianego kierunku aktywnie uczestniczyli w przygotowywaniu materiałów e-learningowych w ramach projektu KPKII dla kierunku Dietetyka. Mgr inż. Emilia Szabłowska opracowała 15 h wykładów z przedmiotu Technologia żywności i potraw i towaroznawstwo cz. 1, 10 h wykładów z przedmiotu Technologia żywności i potraw i towaroznawstwo cz. 2 oraz 10 h wykładów z przedmiotu Chemia żywności. Dr hab. Robert Charmas opracował 30 h wykładów z przedmiotu Biochemia ogólna i żywności. Dr Piotr Karpiński opracował 20 h wykładów z przedmiotu System HACCP w zakładach. Dr inż. Milena Stachelska opracowała 20 h wykładów z przedmiotu Mikrobiologia ogólna i żywności ([Załącznik nr 4.4](#)).

Nauczyciele akademicy ocenianego kierunku prowadzą również aktywną działalność popularyzatorską w postaci warsztatów, spotkań i wykładów dla Uczniów szkół średnich, które pozwalają na pokazanie młodzieży możliwości wyboru ich ścieżki rozwoju edukacyjnego. Pracownicy ocenianego kierunku zorganizowali szereg wykładów i warsztatów oraz umożliwili Uczniom szkół średnich zwiedzenie Hali technologicznej z laboratoriami. Tematyka wykładów i warsztatów obejmowała m.in.:

- „Prozdrowotne znaczenie mlecznych napojów fermentowanych w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym” – wykład dla III Liceum Ogólnokształcącego im. Żołnierzy Obwodu łomżyńskiego Armii Krajowej w Łomży;
- Zwiedzanie Hali Technologicznej i laboratoriów przez uczniów i nauczycieli z Portugalii, Rumunii, Turcji i Włoch, którzy przybyli z wizytacją do III Liceum Ogólnokształcącego im. Unii Europejskiej w Ostrołęce;
- Zajęcia laboratoryjne z mikrobiologii dla uczniów z II Liceum Ogólnokształcącego w Piszcu;
- Zwiedzanie Hali Technologicznej przez uczniów Zespołu Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących nr 7 w Łomży;
- Wsparcie II Ogólnopolskiego Konkursu dla młodzieży szkół spożywczych „Zboża najwyższej jakości – powrót do zbóż pradawnych” organizowanego w Zespole Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących nr 7 w Łomży poprzez możliwość zwiedzania hali technologicznej i laboratoriów technologii żywności;
- Przeprowadzenie warsztatów dla uczniów ZSZ im. Stanisława Staszica w Wysokiem Mazowieckiem na temat wykorzystania metod suszenia w technologii żywności oraz oceny sensorycznej produktów spożywczych, a także zapoznanie się ze sprzętem do analizy instrumentalnej.

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)

Wykłady na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka prowadzone są przez nauczycieli akademickich ze stopniem naukowym doktora habilitowanego i doktora oraz tytułem zawodowym magistra inżyniera. Zajęcia dydaktyczne prowadzone są przez nauczycieli akademickich, którzy są specjalistami w danych dziedzinach. Przedmioty z zakresu ogólnego (m.in. język obcy) prowadzone są przez pracowników posiadających dorobek dydaktyczny i/lub naukowy w zakresie prowadzonego przedmiotu.

W roku akademickim 2023/2024 zajęcia prowadzone są tylko na II stopniu kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka. Dorobek kadry prowadzącej zajęcia na kierunku przedstawiono w [Załączniku nr 4.1](#). Przymiarowanie prowadzących do zajęć, wraz z udziałem godzinowych (obsada zajęć), przedstawiono w [Załączniku nr 14](#).

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

Zajęcia dydaktyczne są prowadzone przez wykładowców akademickich, których kompetencje dydaktyczne, dorobek naukowy oraz doświadczenie zawodowe odpowiadają zakresowi materiału zawartego w karcie przedmiotu (sylabusie) prowadzonych przez nich zajęć. Dorobek i doświadczenie nauczycieli pozwalają na zrealizowanie i osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, a także kompetencji inżynierskich.

Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia z grupy przedmiotów kierunkowych na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka łączą swoją działalność naukową z działalnością dydaktyczną. Są autorami publikacji naukowych z listy A i B MNiSW, które są powiązane z treściami prowadzonych przez nich przedmiotów. Wykaz ich publikacji znajduje się w [Załączniku nr 4.1](#). Pracownicy angażują się także w inne formy aktywności, które umożliwiają im nieustanny samorozwój. Są oni kierownikami lub wykonawcami w projektach badawczych, realizują postępowania awansowe (2 osoby w trakcie postępowania prowadzącego do uzyskania stopnia doktora w dyscyplinie technologia żywności i żywienia). Współpracują z otoczeniem gospodarczym przy tworzeniu kart aplikacji proponujących konkretne rozwiązania problemów technologicznych, które z jednej strony umożliwiają zapoznanie studentów z potrzebami przemysłu, a z drugiej przyczyniają się do dalszego rozwoju pracowników (przykładowe karty aplikacji przedstawiono w [Załączniku nr 4.5](#)). Podstawowym kryterium doboru pracowników do prowadzenia poszczególnych zajęć dydaktycznych jest zapewnienie kompatybilności treści prowadzonych zajęć z szeroko rozumianą działalnością badawczą oraz posiadanie umiejętności dydaktycznych.

Wśród osób prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku są także praktycy zatrudnieni w zakładach przemysłu spożywczego lub firmach związanych z przemysłem spożywczym dzielący się ze studentami swoją wiedzą oraz umiejętnościami nabytymi podczas wieloletniej pracy w dużych koncernach międzynarodowych i krajowych. Wielu nauczycieli prowadzących zajęcia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka posiada bogate doświadczenie zawodowe ze współpracy z innymi instytucjami, co wpływa na znaczne podniesienie jakości kształcenia w AŁ. Wśród tych osób są m.in.:

- dr inż. Marek Zadernowski – od 1996 roku prowadzi działalność gospodarczą zajmującą się doradztwem i szkoleniami w zakresie wdrażania, utrzymania i certyfikacji systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, technologii żywności. Dodatkowo firma zajmuje się projektowaniem zakładów przemysłu spożywczego w zakresie koncepcji budowlano-technologicznych. W okresie swojej pracy zawodowej wdrożył około 60 systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności we wszystkich branżach przemysłu spożywczego. Jednocześnie jest audytorem systemów ISO 9001, ISO 22000 z doświadczeniem zawodowym w zakresie przeprowadzania audytów systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności dla takich jednostek certyfikujących jak SGS, DNV, Lloyd’s Register. W trakcie swojej pracy w ramach własnej działalności przeprowadził ponad 200 kursów i szkoleń w zakresie wdrażania i audytowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności organizowanych w ramach własnej działalności jak i realizowanych na zlecenie firm, uczelni czy organizacji branżowych (Polskie Towarzystwo Technologów Żywności, Oddział małopolski w Krakowie).
- dr Mariusz Banach – pracuje na stanowisku Kierownika Działu Badań i Rozwoju, Flavours Factory Sp. z o.o. w Lipce; w okresie 04.2015 - 04.2023 pełnił funkcję Starszego specjalisty ds. badań i rozwoju, Greenvit Sp. z o.o. w Zambrowie, Oddział w Łomży; w okresie 02.2014 - 03.2015 pracował na stanowisku Specjalisty ds. zamówień publicznych, Biokom Sp. J.; w okresie 05.2012- 12.2013 pracował na stanowisku Młodsze technologa/Młodsze specjalisty ds. badań i rozwoju, Bioton S.A.;
- dr Piotr Karpiński - pracuje jako lekarz weterynarii w Lecznicy dla zwierząt w Łomży oraz posiada doświadczenie jako urzędowy lekarz weterynarii w Powiatowym Inspektoracie Weterynarii w Łomży;
- mgr inż. Adam Siwek – pracuje na stanowisku Specjalisty ds. planowania operacyjnego w Browarze w Łomży, VAN PUR S.A.; w latach 2020 - 2021 pracował jako Technolog w Greenvit sp. z o.o. (producent wysokiej jakości ekstraktów roślinnych); w latach 2002 - 2013 pełnił funkcję Kierownika Działu Fermentacji, Kierownika Produkcji w Browarze w Łomży; w latach 2002- 2005 sprawował obowiązki Pełnomocnika Dyrektora ds. HACCP w Browarze w Łomży; w latach 2000 - 2001 był Kierownikiem Produkcji w PPH EDPOL w Łomży; w latach 1998 – 2000 pracował na stanowisku Słodownika, Laboranta, Specjalisty ds. Kontraktacji i Magazynowania w słodowni Baltic Malt Sp. z o.o.; w latach 1997 -1998 był Kierownikiem Produkcji w Browarze GOCH w Bytowie.

Nauczyciele akademicy na ocenianym kierunku podnoszą swoje kwalifikacje i kompetencje zawodowe uczestnicząc w różnego rodzaju szkoleniach, obejmujące m.in. tematykę:

- „Narzędzia statystyczne dla dydaktyków i komputerowa analiza danych jakościowych”,
- „ScienceDirect & Mendelej – synergia w służbie sukcesu autora”,
- „Indeksowanie w bazie Scopus – kryteria i wsparcie”,
- „SciVal dla naukowca – jak pracować efektywnie z danymi”,
- „Uczelnia wobec zaburzeń psychicznych – komunikacja i formy wsparcia edukacyjnego studentów i kandydatów na studia z zaburzeniami psychicznymi”,
- „Kontakt ze studentami z zaburzeniami ze spektrum autyzmu (ASD)”,
- „Problem wyników fałszywie pozytywnych w chromatograficznych badaniach żywności. Jak świadomie unikać nieprawidłowych rezultatów?”,

- „Analizy wielowymiarowe”,
- „Nauczyciele akademicy wobec studentów niepełnosprawnych”,
- „Automatyczne titratory – miareczkowanie potencjometryczne w laboratorium teoria i zastosowanie”.

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

AŁ prowadzi transparentną, opartą na przepisach wewnętrznych politykę kadrową, a rozwój własnej kadry dydaktycznej złożonej z naukowców o doświadczeniu praktycznym i praktyków o aspiracjach naukowych stanowi kluczowy cel strategiczny Uczelni. Główne założenia polityki kadrowej AŁ w kontekście zapewniania jakości kształcenia w Uczelni obejmują:

- stałe zwiększanie w strukturze zatrudnienia udziału pracowników etatowych,
- wspieranie awansu naukowego pracowników,
- udoskonalenie istniejącego w Uczelni systemu ocen okresowych nauczycieli akademickich oraz powiązanie go z systemem zatrudnienia w Uczelni,
- premiowanie pracowników o wyróżniającym dorobku naukowym i dydaktycznym,
- wprowadzenie narzędzi motywujących pracowników do zwiększonej mobilności,
- uwzględnienie zasad zawartych w Europejskiej Karcie Naukowca i Kodeksie Postępowania przy rekrutacji pracowników naukowych.

Dobór oraz rekrutacja odpowiedniej kadry dydaktycznej stanowi jeden z kluczowych procesów w obszarze kształcenia w Uczelni, mający zasadniczy wpływ na właściwą realizację założeń programu studiów, w szczególności realizacji i weryfikacji zakładanych efektów uczenia się. Polityką kadrową kieruje Rektor, we współpracy z Senatem Uczelni oraz kierownikami odpowiednich jednostek organizacyjnych, którzy zgłaszają zapotrzebowanie na zatrudnienie nauczycieli akademickich w danej dyscyplinie oraz składają do Rektora wnioski o wyrażenie zgody na ogłoszenie konkursu i zatrudnienie osób, które spełniły wymagania określone w treści i są rekomendowane do zatrudnienia przez komisję konkursową.

Pracownicy badawczo-dydaktyczni oraz dydaktyczni zatrudniani są na podstawie ogłaszanych konkursów, które odbywają się wedle obowiązujących regulacji prawnych. W ramach stosowanych w konkursach kryteriów uwzględniane są wymogi określone w §64 - §67 Statutu Uczelni. W procesie zatrudniania pracowników na stanowisku nauczyciela akademickiego Uczelnia zwraca się szczególną uwagę na następujące kryteria: kwalifikacje, uzyskane stopnie i tytuły zawodowe/naukowe, dorobek naukowy, doświadczenie zawodowe w zakresie dydaktyki, stopień zgodności doświadczenia i posiadanych kompetencji oraz kwalifikacji związanych z działalnością zawodową z zakresem kształcenia praktycznego realizowanego w ramach danego kierunku studiów.

Rekrutacja współpracowników odbywa się w mniej sformalizowany sposób, m.in. poprzez:

- wybór kandydatów na podstawie złożonych przez nich aplikacji oraz rozmowy kwalifikacyjnej z Kierownikiem Zakładu i/lub Władzami Dziekańskimi,

- przeprowadzenia lokalnego rozpoznania, polecenia przez innych pracowników oraz rozmowy kwalifikacyjnej,
- wyszukiwanie osób (m.in. w placówkach oświatowych, biurach tłumaczeń) z konkretnie wymaganymi kompetencjami praktycznymi (do obsady skonkretyzowanych tematycznie zajęć).

Zgodnie ze Statutem Uczelni (§73 i §74) nauczyciel akademicki podlega ocenie okresowej, która dokonywana jest nie rzadziej niż raz na 4 lata lub na wniosek Rektora. Kryteria oceny okresowej dla poszczególnych grup nauczycieli akademickich zatwierdzone zostały Uchwałą Senatu Nr 53/2022 ([Załącznik nr 4.6a](#), [4.6b](#), [4.6c](#)). W przypadku oceny negatywnej, kolejna ocena okresowa jest dokonywana nie wcześniej niż po upływie 12 miesięcy od dnia zakończenia poprzedniej oceny. Ocenie poddawani są również nauczyciele akademicki zatrudnieni na czas określony i ubiegający się o przedłużenie umowy o pracę. Na każdym Wydziale funkcjonuje Komisja m.in. oceny okresowej nauczycieli akademickich, która przeprowadza analizę arkuszy oceny nauczycieli oraz przedstawia propozycję oceny Dziekanowi Wydziału. Skład Komisji m.in. oceny okresowej nauczycieli akademickich WNIT został zatwierdzony Zarządzeniem Rektora Nr 28/2023 ([Załącznik nr 4.7](#)).

Ponadto, Uczelnia umożliwia studentom dokonanie oceny nauczycieli akademickich w zakresie wypełniania przez nich obowiązków związanych z kształceniem. Po zakończeniu każdego semestru studiów, studenci mają możliwość oceny zajęć dydaktycznych poprzez system USOS prowadzonych przez danego wykładowcę. Ankieta jest w pełni anonimowa, a wyniki analizy ankiet wypełnianych przez studentów są brane pod uwagę przy ocenie okresowej nauczycieli oraz mają istotny wpływ na wyniki rozpatrywania wniosku o przedłużeniu umowy o zatrudnienie. Nauczyciel akademicki podlega również ocenie podczas hospitacji zajęć, która przeprowadzana jest przez Kierownika Zakładu, bądź też osobę wskazaną przez Kierownika. Kwestionariusz ankiety dot. oceny zajęć dydaktycznych stanowi [Załącznik nr 4.8](#) do niniejszego dokumentu.

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 ([Załącznik nr 4.9](#));
- Politykę antymobbingową (Zarządzenie Rektora Nr 14/15, Zarządzenie Rektora Nr 5/19, Zarządzenie Rektora Nr 63/2020, [Załącznik nr 4.10](#));
- Zarządzenie Rektora Nr 88/2022 w sprawie: powołania rzecznika dyscyplinarnego d.s. nauczycieli akademickich ([Załącznik nr 4.11](#));
- Zarządzenie Rektora Nr 36/22 w sprawie: powołania zespołów do oceny ryzyka zawodowego nauczycieli akademickich ([Załącznik nr 4.12](#));
- Zarządzenie Rektora 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 4.13](#)).

Należy podkreślić, że od 7 września 2022 roku Akademia Łomżyńska posiada odznaczenie Logo **HR Excellence in Research**, które jest jednym z działań Komisji Europejskiej realizowanych w ramach Human Resources Strategy for Researchers. Jego głównym przesłaniem jest zwiększanie atrakcyjności warunków pracy i rozwoju kariery naukowców w UE. Nadawane jest jednostkom naukowym, które zapewniają najlepsze warunki pracy naukowcom oraz prowadzą procesy rekrutacyjne w sposób

przejrzysty i zgodny z wytycznymi **Europejskiej Karty Naukowca i Kodeksu Postępowania przy rekrutacji pracowników naukowych**. Logo HR Excellence in Research daje podstawę premiowania jednostki w międzynarodowych konkursach grantowych Komisji Europejskiej Horyzont w zakresie badań i innowacji, krajowych konkursach grantowych Narodowego Centrum Nauki, Narodowego Centrum Badań i Rozwoju, Ministerstwa Edukacji i Nauki oraz daje prawo do zamieszczania ogłoszeń na platformie Euraxess z adnotacją o posiadaniu przez pracodawcę Logo HRS4R.

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

Uczelnia stwarza swoim pracownikom perspektywy rozwoju, wspiera i motywuje kadrę w rozwoju zawodowym, naukowym lub zachęca do podnoszenia kompetencji dydaktycznych poprzez następujące działania:

- przekazywanie informacji o odpowiednio sprofilowanych szkoleniach zewnętrznych lub/i wewnętrznych, ogłoszeniach o konkursach na projekty badawcze;
- zapewnianie dofinansowania dla osób biorących udział w szkoleniach, konferencjach, warsztatach, seminariach;
- organizowanie wewnętrznych szkoleń/warsztatów, m.in. w ramach projektów realizowanych przez Uczelnię;
- przyznawanie dofinansowania na pokrycie kosztów studiów magisterskich, studiów podyplomowych, studiów doktoranckich;
- przyznawanie dofinansowania na pokrycie kosztów publikacji, przewodu doktorskiego / postępowania habilitacyjnego / postępowania o nadanie tytułu profesora;
- wdrażanie zasad Europejskiej Karty Naukowca i Kodeksu Postępowania przy rekrutacji pracowników naukowych (Logo HRS4R przyznane 7 września 2022 r.);
- udzielanie urlopów naukowych, zezwoleń na uczestnictwo w stażach naukowych;
- obniżenie pensum dydaktycznego.

Szczegółowe zasady dofinansowania podnoszenia kwalifikacji zawodowych pracowników zostały określone w *Procedurze określającej zasady dofinansowania kwalifikacji zawodowych pracowników (Załącznik nr 4.14)*.

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-in-research/dokumenty-wewnetrzne>. Wykaz dokumentów / procedur regulujących wsparcie działalności badawczej obejmuje:

- Regulamin działalności badawczej (*Załącznik nr 4.15*);
- Procedura składania wniosków o dofinansowanie projektów dotyczących prowadzenia prac badawczych (*Załącznik nr 4.16*);
- Regulamin korzystania z infrastruktury badawczej (*Załącznik nr 4.17*);
- Regulamin zarządzania prawami autorskimi, prawami pokrewnymi, prawami własności przemysłowej oraz zasad komercjalizacji wyników badań naukowych i prac rozwojowych (*Załącznik nr 4.18*).

W Uczelni obowiązuje wewnętrzna procedura awansowania nauczycieli akademickich ([Załącznik nr 4.19](#)), która określa wymagania i opisuje ścieżki awansowania nauczycieli akademickich zatrudnionych w AŁ w grupie pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych. Zarządzeniem Nr 13/2020 ([Załącznik nr 4.20](#)) została także powołana Komisja m.in. oceny dorobku naukowego i dydaktycznego w przypadku zatrudniania nauczycieli akademickich na stanowisku profesora uczelni.

W Uczelni stosowany jest przejrzysty system przyznawania nagród. Zgodnie z §82 i §83 Statutu Uczelni, Rektor może występować z wnioskami o nadanie orderów, odznaczeń oraz nagród państwowych i medali resortowych wyróżniającym się pracownikom i osobom zasłużonym dla Uczelni. Dodatkowo, Rektor może przyznać nagrody nauczycielom akademickim za osiągnięcia dydaktyczne, naukowe lub organizacyjne uzyskane w roku poprzedzającym ich przyznanie albo za całokształt dorobku naukowego, dydaktycznego lub organizacyjnego.

Nagrody przyznawane są przez Rektora corocznie zarówno za osiągnięcia naukowe jak i dydaktyczno-organizacyjne. Wnioski o nagrody za osiągnięcia naukowe składane są przez pracowników do właściwych Dziekanów do dnia 30 kwietnia, a następnie weryfikowane przez Bibliotekę i opiniowane przez Komisję m.in. nagród (Zarządzenie Nr 70/2020, [Załącznik nr 4.21](#)). Wnioski o nagrody dydaktyczno-organizacyjne składane są przez Dziekanów do Działu Spraw Osobowych w terminie do 30 listopada. Regulamin przyznawania nagród Rektora określa szczegółowe zasady przyznawania nagród za osiągnięcia naukowe i dydaktyczno-organizacyjne ([Załącznik nr 4.2](#)).

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.	brak	-

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

Stan, nowoczesność, rozmiary 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

Akademia Łomżyńska realizuje swoją działalność w budynkach zlokalizowanych przy ul. Akademickiej 14, ul. Akademickiej 1 i przy ul. Wiejskiej 16 w Łomży. Łączna powierzchnia dydaktyczna uczelni to 22 631,61 m², w tym powierzchnia własna, to 20 033,61 m². Na mocy porozumienia

zawartego z Prezydentem Miasta Łomży, Uczelnia korzysta z miejskiej bazy sportowej: hali Sportowej im. Olimpijczyków Polskich, pływalni miejskiej, sal gimnastycznych i boisk sportowych przy szkołach podstawowych, a także stadionu lekkoatletycznego, których łączna powierzchnia wynajmowana wynosi 2 598,00 m².

Powierzchnia całkowita budynku głównego, przy ul. Akademickiej 14, będący własnością materialną Akademii Łomżyńskiej, wynosi 5219,7 m². Budynek składa się z 5 kondygnacji. Na wszystkich kondygnacjach znajdują się pomieszczenia dydaktyczne, a przede wszystkim:

- aula na 229 miejsc z pełnym wyposażeniem multimedialnym, nagłośnieniem w systemie dolby surround, systemem tłumaczy symultanicznych, wentylacją i klimatyzacją (s. 315 – III p.),
- 2 sale wykładowe dla 139 studentów każda (s. 115 – I p. i s. 214 – II p.),
- 2 sale wykładowe dla 88 studentów każda (s. 114 – I p., s. 213 – II p.),
- 5 sal wykładowych dla 60 studentów każda (s.12 – parter, s. 107– I p., s. 207, 208 i 211– II p.),
- 1 sala ćwiczeniowa na 30 miejsc (s. 112 – I p.),
- 2 pracownie językowe na 19 miejsc (s.14 i 15 – parter),
- pracownia fonetyczna na 19 miejsc (s. 6 – parter)
- 5 pracowni komputerowych na 15 stanowisk każda (s. 108, i 111 – I p., s. 210 – II p., s. 312, 313 – III p.).

Wszystkie sale wykładowe wyposażone są w rzutniki multimedialne, tablice, komputer, dostęp do Internetu. Na terenie budynku zainstalowany jest system bezprzewodowego Internetu (Wi-Fi). Sale są klimatyzowane i wyposażone w sprzęt multimedialny. Jednocześnie w budynku AŁ może brać udział w zajęciach dydaktycznych 1324 studentów. Pracownie komputerowe wyposażone są w nowoczesne stacje robocze, sprzęt multimedialny i system okablowania strukturalnego obejmujący cały budynek wykonany zgodnie z wymogami kategorii 6, pozwalający na transmisję danych z prędkością 1000 Mb/s. Wszystkie urządzenia transmisji danych i stacje robocze zarządzane są centralnie dzięki serwerom zainstalowanym w głównym punkcie dystrybucyjnym.

Dostęp do Internetu oraz innych ośrodków akademickich i instytucji realizowany jest w ramach ogólnopolskiej sieci PIONIER i Biaman. Na terenie Uczelni znajduje się bezprzewodowa sieć komputerowa dostępna dla studentów i wykładowców. Studenci mogą również korzystać ze stacjonarnych stanowisk komputerowych podłączonych do Internetu. Stanowiska te znajdują się w ogólnodostępnej sali komputerowej.

Ponadto w budynku znajduje się:

- pracownia anatomiczna dla 30 studentów (sala nr 325 – III p.),
- pracownia fizykoterapii dla 15 studentów (sala nr 308 A – III p.),
- pracownia masażu dla 15 studentów (sala nr 308 G – III p.),
- pracownia fizjologii wysiłku dla 20 studentów (sala nr 309 – III p),
- pracownia kinezyterapii dla 15 studentów (sala nr 321 – III p.),
- 3 pracownie kosmetyczne, każda dla 15 studentów (sala nr 016, 019 i 020 – piwnica).

W skład pomieszczeń wchodzi pokoje Dziekanów i Prodziekanów, sekretariaty, poszczególne Katedry lub Zakłady oraz Dziekanaty. W budynku tym, mieści się też Dział Kształcenia i Spraw Studenckich.

Siedziba Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych, a jednocześnie budynek, w którym znajduje się baza dydaktyczną, z której korzystają studenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka I i II stopnia zlokalizowany jest ul. Akademickiej 1. Budynek dydaktyczny oraz Hala Laboratoryjno-Technologiczna do nowoczesnego przetwórstwa rolno-spożywczego powstały w ramach realizacji projektu „Rozwój infrastruktury Uczelni wraz z halą laboratoryjną do nowoczesnego przetwórstwa rolno-spożywczego”. Projekt współfinansowany jest z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego i Budżetu Państwa w ramach Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej 2007-2013, Osi Priorytetowej I Nowoczesna Gospodarka, Działanie I.1 Infrastruktura Uczelni.

Kompleks dydaktyczny przy ul. Akademickiej 1 składa się z trzech segmentów. Segment A składa się z 5 kondygnacji, segmenty B i C są trzykondygnacyjne. Ogólna powierzchnia zabudowy wynosi 3077,92 m². Powierzchnia całkowita wynosi 9238,89 m², a kubatura 63677,60 m³.

W budynku znajdują się między innymi:

- Dziekanat Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych (A 0.28).
- Sala Samorządu Studenckiego (A 0.27).
- Dział Współpracy z Zagranicą (B 2.16; B 2.17).
- Sala konferencyjna (A 0.25).
- Aula górna o pow. 198,0 m², mogąca pomieścić 220 słuchaczy + 2 na wózkach inwalidzkich (A 2.2).
- Aula dolna mogąca pomieścić 175 słuchaczy (A 2.4). Możliwe jest połączeniu obu auli: górnej i dolnej, łącznie na 395 miejsc.
- Kabina tłumaczy i dźwięku oraz pomieszczenia techniczne przy auli górnej.
- Laboratorium technik zdalnych o powierzchni 56 m², przeznaczona na 16 studentów (B0.4).
- 2 sale laboratoryjne, każda o pow. ok. 56 m², przeznaczone dla 16 studentów każda. Laboratorium programowalnych systemów sterowania (B0.5) i laboratorium mechatroniki (B 0.6).
- Sala wykładowa o pow. ok. 56 m², przeznaczone dla 54 słuchaczy (B 0.7) oraz sala wykładowa o pow. 75 m², mogąca pomieścić 74 słuchaczy (B 0.8).
- 2 sale laboratoryjne, każda o pow. ok. 56 m², przeznaczone odpowiednio dla 24 i 16 studentów. Laboratorium systemów mobilnych (B 1.6) i laboratorium Internetu rzeczy (B 1.7).
- Sala laboratoryjna o pow. ok. 42 m² na 16 studentów. Laboratorium technik multimedialnych (B 2.4).
- Sala seminaryjna na o pow. ok. 42 m² na 24 studentów (B 2.7).
- 2 pracownie komputerowe, każde o pow. ok. 56 m², w których zajęcia może odbyć po 25 studentów (B 2.8, B 2.9).
- Hala Póltechniki ze stanowiskami do automatyzacji procesów oraz operacji i procesów prowadzonych w technologii żywności (C 0.1).
- Sala seminaryjna - 30 miejsc (C 0.8).
- Pracownia analizy sensorycznej (C 0.9).
- Laboratorium analiz instrumentalnych - 10 miejsc (C 0.25).
- 2 laboratoria mikrobiologiczne (C 1.5, C 1.6).
- Laboratorium badania właściwości fizycznych żywności (C 1.7).
- Laboratorium reologiczne (C 1.8).

- Pracownia fizyki - 16 miejsc (C 1.9).
- Laboratorium automatyki i robotyki - 12 miejsc (C 1.10).
- Laboratorium mediów drukowanych - 15 miejsc (C 1.12).
- Pracownie chemiczne - po 15 miejsc każda (C 1.13, C 1.14, C 1.16).
- Czytelnia z wypożyczalnią, magazynem książek, czytelnia zasobów elektronicznych, pokoje opracowania materiałów, pokoje biurowe pracowników biblioteki.
- Kawiarenka internetową w pełni wyposażoną mogąca obsłużyć min 15 studentów jednocześnie.
- Klub studentów, szatnia wraz z toaletami, biuro ochrony, pokoje socjalne, toalety, pomieszczenia gospodarcze i techniczne, bufet wraz z jego zapleczem oraz pomieszczenia komunikacyjne.

Urządzenia i aparaturę analityczną, wykorzystywane podczas zajęć realizowanych na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka przedstawiono w [Załączniku nr 5.1](#).

Wyposażenie Hali Półtechniki oraz laboratoriów znajdujących się w segmencie C budynku przy ul. Akademickiej 1 w pełni umożliwia studentom nabycie wiedzy i umiejętności, które mogą wykorzystać w przyszłej pracy zawodowej. Maszyny i urządzenia oraz aparatura analityczna, które stanowią podstawę pracy studentów na zajęciach praktycznych (laboratoriach) i przy wykonywaniu badań do prac dyplomowych stanowią odzwierciedlenie maszyn, urządzeń i aparatury wykorzystywanych w zakładach pracy, zarówno w przemyśle spożywczym, jak i jednostkach kontroli jakości żywności. Wyposażenie Hali technologicznej obejmuje urządzenia wykorzystywane w każdym rodzaju przemysłu m.in. mięsnego, fermentacyjnego, mlecznego, owocowo-warzywnego czy piekarniczego. Dzięki temu zajęcia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka kształtują u studentów przede wszystkim umiejętności praktyczne.

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

Zajęcia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka prowadzone są w pełni z wykorzystaniem infrastruktury Akademii Łomżyńskiej, w tym przede wszystkim Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych. Poza Uczelnią studenci realizują jedynie praktyki zawodowe.

Dostęp do infrastruktury i wyposażenia poza Uczelnią jest odpowiedni, aby osiągać efekty uczenia się przypisane do przedmiotu Praktyka zawodowa, 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 regulaminie praktyk zawodowych, wniosków z badania ankietowego przeprowadzonego wśród studentów po zakończeniu praktyki zawodowej, rozmów indywidualnych ze studentami, hospitacji zajęć w miejscu realizacji praktyki zawodowej.

Studenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka mają możliwość odbywania praktyk zawodowych w dynamicznie rozwijających się przedsiębiorstwach, reprezentujących branżę przemysłu mleczarskiego, mięsnego, browarniczego, piekarniczego, koncentratów spożywczych itp. Do tych zakładów należą między innymi:

- Zakład Przetwórstwa Mięsnego „JBB” Import-Eksport J. Bałdyga w Łysych,
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piątnicy,
- Greenvit sp. z o.o. w Zambrowie,

- EDPOL Food and Innovation sp. z o.o. w Łomży,
- TMT sp. z o.o. w Łomży,
- Przedsiębiorstwo Przemysłu Spożywczego PEPEES S.A. w Łomży,
- Van Pur SA, Browar w Łomży,
- Spółdzielnia Mleczarska „Mlekpol” w Grajewie,
- Spółdzielnia Mleczarska „Mlekpol” w Kolnie,
- Zakłady Spożywcze „Bona” sp. z o.o. w Łomży,
- Spółdzielnia Mleczarska „Mlekovita” w Wysokiem Mazowieckiem,
- Zakład Piekarniczo-Cukierniczy L. Kosakowski G. Karwowski w Piątnicy,
- Produkty Mleczarskie s.c. Agnieszka i Marcin Bielec.

Wskazane przedsiębiorstwa są liderami rynku spożywczego w regionie, oferującymi szeroki asortyment produktów spożywczych. Ich sukces polega na prowadzeniu w pełni zautomatyzowanych procesów produkcyjnych pod ścisłym nadzorem technologiczno-sanitarnym, ale też na sięganiu po nowoczesne rozwiązania z dziedziny efektywnego zarządzania i kontroli produkcji. Dysponują oni wysokiej klasy urządzeniami, maszynami i aparaturą, dzięki czemu studenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka mają możliwość zapoznania się z przebiegiem procesów technologicznych realizowanych na skalę przemysłową.

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 Uczelni zapewniony jest dostęp bezprzewodowy do sieci EDUROAM dla wszystkich osób, które posiadają niezbędne dane uwierzytelniające. Dostęp do Internetu oraz innych ośrodków akademickich i instytucji realizowany jest w ramach ogólnopolskiej sieci PIONIER i Biaman. Studenci, nauczyciele akademicy oraz pracownicy administracji mają również dostęp do systemu informacji prawniczej LEX. W budynku przy Akademickiej 1 i Akademickiej 14 znajdują się infokioski wyposażone w monitor dotykowy, głośniki, klawiaturę ze znakami Braille i trackball'em, czytnikiem kodów QR oraz dostępem do Internetu. Do dyspozycji studentów są też 2 kawiarenki internetowe znajdujące się w budynku przy Akademickiej 1 i jedna przy Akademickiej 14. Na korytarzach znajdują się kserokopiarki, z których studenci i nauczyciele mogą korzystać logując się za pomocą identyfikatora.

Uczelnia korzysta z Uniwersyteckiego Systemu Obsługi Studiów. Każdy student oraz nauczyciel akademicki mają założone indywidualne konta w systemie USOS obsługującym najważniejsze procesy administracyjne i dydaktyczne związane z kształceniem. W Uczelni uruchomiona jest platforma edukacyjna MOODLE <https://elearning.al.edu.pl/> do zdalnej komunikacji oraz wymiany danych ze studentami, a także do kształcenia asynchronicznego i synchronicznego wykorzystującego wtyczkę BigBlueButton umożliwiającą przeprowadzanie wideokonferencji i zajęć zdalnych. Na początku roku akademickiego wszyscy studenci oraz nowozatrudnieni pracownicy odbywają szkolenie z obsługi platformy elearningowej oraz otrzymują dane do logowania na indywidualne konta w systemie USOS.

Kształcenie z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość wykorzystane jest w prowadzeniu zajęć na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia: w roku akademickim 2023/2024 realizowany jest plan hybrydowy, zgodnie z zapisami programu studiów,

w ramach którego wykłady prowadzone są w formie zdalnej z wykorzystaniem platformy <https://elearning.al.edu.pl/>. Zajęcia w formie stacjonarnej, na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka również przewidują wykorzystanie powyższej platformy, na której umieszczane są materiały dydaktyczne dla studentów, zadania do samodzielnego wykonania, testy, instrukcje do praktycznych zajęć laboratoryjnych, w oparciu o które studenci jeszcze przed rozpoczęciem pracy w laboratorium mają możliwość zapoznać się z zakresem realizowanych zadań. Warto zauważyć, że kandydaci na studia, podczas zajęć adaptacyjnych, uczestniczą m.in. w szkoleniu z obsługi platformy Moodle, która jest narzędziem wykorzystywanym przez pracowników Uczelni w przypadku kształcenia zdalnego, hybrydowego lub tradycyjnego, jako narzędzie wspomagające proces nauczania.

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

Infrastruktura dydaktyczna dostosowana jest również do potrzeb osób z niepełnosprawnością. W budynkach są podjazdy, windy, toalety uwzględniające wymagania osób z niepełnosprawnością. Przed każdymi drzwiami wejściowymi do budynków znajdują się utwardzone pola manewrowe. Przy budynkach dydaktycznych wyodrębniono 16 miejsc parkingowych dla osób z niepełnosprawnością, usytuowanych 20 m od wejścia do budynku. Drzwi wejściowe do budynków Uczelni i Sali gimnastycznej usytuowane są na poziomie chodnika. Do jednych z drzwi wejściowych prowadzi pochylnia. Studenci będący osobami z niepełnosprawnością posiadają dostęp do wszystkich sal i laboratoriów. W każdym budynku dydaktycznym znajdują się windy. Drogi komunikacyjne i drzwi wewnętrzne dostosowane są do ich potrzeb. Podłogi w salach nie posiadają zróżnicowań poziomu, a stoły w salach wykładowych i stanowiska laboratoryjne umożliwiają wjazd na wózku inwalidzkim. Na każdej kondygnacji budynków dydaktycznych znajduje się minimum jedno pomieszczenie sanitarno-higieniczne dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Przegrody szklane w ciągach komunikacyjnych zostały oklejone pasami ostrzegawczymi ułatwiającymi poruszanie się w budynku studentom słabowidzącym. W budynku przy Akademickiej 1 i Akademickiej 14 znajdują się infokioski wyposażone w monitor dotykowy, głośniki, klawiaturę ze znakami Braila i trackball'em, czytnikiem kodów QR oraz dostępem do Internetu. Oprogramowanie systemu operacyjnego posiada wbudowane funkcje ułatwień dostępu dla osób z niepełnosprawnością i zawiera takie funkcjonalności jak:

- zmianę rozmiaru aplikacji i tekstu,
- zmianę rozmiaru i koloru kursora oraz wskaźnika myszy,
- powiększanie fragmentu obrazu (funkcja lupa) z możliwością zmiany wartości powiększenia,
- zmianę/filtrowanie kolorów (odwrócenie kolorów, skala odcienie szarości, odwrócona skala odcieni szarości, filtry czerwono-zielony, niebieski-żółty),
- włączanie widoku dużego kontrastu,
- czytnik głosowy zawartości ekranu ułatwiający nawigację i obsługę systemu osobom słabowidzącym.

Do uczelnianej biblioteki i czytelnicy prowadzi szeroki korytarz z bezprogowymi drzwiami wejściowymi. Odpowiednio przygotowane stanowiska do czytania umożliwiają podjazd na wózek

inwalidzkim. Dodatkowo Ał zapewnia studentom z niepełnosprawnością zdalny dostęp do części księgozbioru, dzięki czemu mogą oni korzystać z zasobów biblioteki bez wychodzenia z domu.

Pomieszczenia Działu Kształcenia i Spraw Studenckich oraz Koordynatora m.in. studentów z niepełnosprawnością zlokalizowane są na I piętrze, w pobliżu windy, co umożliwia swobodny dostęp wszystkim zainteresowanym. Pomieszczenie Koordynatora m.in. dostępności znajduje się na parterze.

Część proponowanych przez Uczelnię rozwiązań nastawiona jest na indywidualizację potrzeb konkretnego studenta, m.in. dostosowanie stolików do potrzeb wybranych studentów z niepełnosprawnością. W przypadku studentów dotkniętych niepełnosprawnością ruchową zajęcia dydaktyczne są planowane w najbardziej dostępnych salach, w miarę możliwości w jednym budynku w celu ograniczenia konieczności przemieszczania się. W każdej sali wykładowej znajdują się przynajmniej dwa krzesła ergonomiczne przeznaczone do wielogodzinnego siedzenia w czasie zajęć dydaktycznych, dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Dla osób niedosłyszących planowane są zajęcia w salach wyposażonych w pętle indukcyjne, wspomagające słyszenie. Studentom słabowidzącym stwarza się możliwość korzystania z materiałów dydaktycznych z powiększoną czcionką i w wersji elektronicznej a ich zajęcia planuje się w salach z dużymi monitorami interaktywnymi. Uczelniana czytelnia posiada w swoim wyposażeniu drukarkę, monitor, klawiaturę i notatnik brajlowski.

W Domu Studenta wjazd na I piętro umożliwiają schody wyposażone w platformę przychodową. Studenci poruszający się na wózkach inwalidzkich mają dostęp do wszystkich pokoi i innych pomieszczeń zlokalizowanych na parterze i I piętrze. Dwa pokoje dostosowane są do potrzeb osób z niepełnosprawnością ruchową.

Przy budynkach Uczelni znajdują się przystanki autobusowe. Wszystkie pojazdy zatrzymujące się na przystankach zlokalizowanych w pobliżu Uczelni wyposażone są w obniżony 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.

Akademia Łomżyńska realizuje projekt „PWSliP w Łomży dostępna i bez barier” POWR.03.05.00-00-A068/20. współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014 - 2020. Oś priorytetowa III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych.

Przedsięwzięcie jest realizowane od 1.09.2020 roku w ramach konkursu „Uczelnia dostępna II” i dotyczy działań mających na celu likwidację barier w dostępie studentów z niepełnosprawnościami do kształcenia na poziomie wyższym. Celem głównym projektu jest poprawa dostępności Akademii

Łomżyńskiej dla osób z niepełnosprawnościami poprzez zniwelowanie barier dostępności w 6 obszarach dla studentów/pracowników z niepełnosprawnościami realizowanej w latach 2020 - 2023.

Wartość projektu wynosi 3 947 010,85 PLN, z czego 3 825 630,85 PLN jest dofinansowanych z UE, przy wkładzie własnym: 121 380,00 PLN. Szczegółowe cele projektu:

1. Poprawa obowiązujących na Uczelni procedur/dokumentów związanych z kształceniem.
2. Zwiększenie poziomu usług administracyjnych i edukacyjnych dostępnych dla OzN.
3. Podniesienie kwalifikacji 77 pracowników AŁ (59K/18M) do pracy z OzN.
4. Rozszerzenie stosowanych technologii informacyjno-komunikacyjnych, informatycznych, cyfrowych na Uczelni.
5. Poprawa dostępności architektonicznej wybranych budynków AŁ.
6. Wzrost wiedzy pracowników w obszarze administracyjnym, zarządczym, dydaktycznym w zakresie dostępności OzN.

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 infoboksy z funkcjonalnościami dla studentów z niepełnosprawnością. Infoboksy umieszczono na parterach w budynkach przy ul. Akademickiej 1, Akademickiej 14, Wiejskiej 16A.

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

Studenci mogą wykonywać pracę własną w salach wykładowych, ćwiczeniowych i laboratoryjnych Akademii Łomżyńskiej w porozumieniu z wykładowcami (wymagane jest, aby dopasować termin pracy własnej z terminami innych zajęć) oraz wykorzystywać zainstalowane w pracowniach oprogramowanie specjalistyczne. Podstawą do udostępnienia studentom infrastruktury uczelnianej w ramach pracy własnej Regulamin korzystania z infrastruktury badawczej (**Załącznik nr. 5.2**).

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 ma swoją siedzibę w budynku Uczelni zlokalizowanym przy ul. Akademickiej 1. Całkowita powierzchnia biblioteki wynosi 235 m². Pomieszczenia biblioteki to:

- a. czytelnia z wypożyczalnią (101 m²),
- b. katalog elektroniczny,
- c. magazyn książek (87 m²),
- d. pokój biurowy, pokój pracowników (20,5 m²),
- e. pokój opracowania zbiorów (26,5 m²).

Wszystkie pomieszczenia biblioteczne są monitorowane systemem kamer przemysłowych. Bibliotekę obsługują trzy osoby zatrudnione w pełnym wymiarze godzin. Osoby te mają wykształcenie wyższe magisterskie, w tym dwie osoby mają ukończone studia podyplomowe z bibliotekoznawstwa, a jedna roczny kurs pedagogiczny z zakresu bibliotekarstwa. Biblioteka jest czynna od poniedziałku do czwartku w godzinach w godzinach 8.00 – 15.00, w piątki w godzinach 8.00 – 18.00 oraz w soboty zjazdowe w godzinach 8.00 – 15.00.

Zbiory biblioteczne budowane są od momentu powstania Uczelni, to jest od lipca 2004 r. Obecnie zbiory biblioteczne obejmują:

- 15 634 woluminów książek,
- 5 714 woluminów czasopism,
- 1 244 dokumentów cyfrowych,
- 6 294 tytułów książek elektronicznych w czytelni IBUK LIBRA.

Tematyka księgozbioru odzwierciedla wymogi programowe wszystkich kierunków nauczania. Zakup książek dokonywany jest w porozumieniu z prowadzącymi zajęcia z poszczególnych przedmiotów, tak, aby udostępnić studentom literaturę zawartą w sylabusach.

Biblioteka prenumeruje 39 tytułów czasopism specjalistycznych. Udostępniamy on- line bazy danych z różnych dziedzin, w tym zasoby Wirtualnej Biblioteki Nauki (m.in. bazy Elsevier, Springer, Web of Knowledge, EBSCO). Nasi czytelnicy mogą też korzystać z dostępu do Cyfrowej Wypożyczalni Publikacji Naukowych Academica, która udostępnia zasoby cyfrowe Biblioteki Narodowej, w tym współczesne książki i czasopisma naukowe ze wszystkich dziedzin wiedzy. Oferujemy dostęp do profesjonalnego portalu informacyjnego o stanowieniu prawa i jego stosowaniu – LEX.

W ramach wypożyczeń międzybibliotecznych korzystamy ze zbiorów uczelni krajowych i zagranicznych. Tematyka księgozbioru odzwierciedla wymogi programowe wszystkich kierunków nauczania. Zakup książek dokonywany jest w porozumieniu z prowadzącymi zajęcia z poszczególnych przedmiotów, tak, aby udostępnić studentom literaturę zawartą w sylabusach.

W bibliotece funkcjonuje wypożyczalnia, czytelnia książek i czasopism oraz czytelnia dokumentów elektronicznych z dostępem do internetowych baz danych. Do dyspozycji czytelników są 22 stanowiska komputerowe, w tym 6 z bezpośrednim dostępem do katalogu Biblioteki. W czytelni dostępne są czasopisma, prasa codzienna, wydawnictwa encyklopedyczne i leksykony, słowniki oraz wszystkie podstawowe podręczniki i skrypty do poszczególnych przedmiotów.

Biblioteka AŁ funkcjonuje w oparciu o system biblioteczny KOHA. Podstawowym źródłem informacji o zbiorach jest katalog elektroniczny, dostępny we wszystkich komputerach na terenie Uczelni oraz dostępny w Internecie. Do czasopism i księgozbioru podręcznego w czytelni użytkownicy mają bezpośredni dostęp, mogą też korzystać z katalogu lub osobistej informacji u bibliotekarza.

Pomieszczenia biblioteczne są bez utrudnień dostępne dla osób niepełnosprawnych. Aranżacja przestrzeni wewnątrz umożliwia tym osobom swobodny dostęp do półek, komputerów i bibliotekarza. W czytelni dostępny jest sprzęt dla niedowidzących i niewidomych: monitor i palmtop ze specjalistycznym oprogramowaniem oraz drukarka.

W bibliotece mieści się czytelnia z bezpośrednim dostępem do księgozbioru podręcznego i czytelnia z bezpośrednim dostępem do gromadzonych i prenumerowanych czasopism i prasy codziennej. Łącznie w czytelniach jest 55 miejsc dla czytelników. Na terenie biblioteki czytelnicy mogą pracować na własnych laptopach, korzystając z Internetu bezprzewodowego.

Władze i nauczyciele akademicy AŁ współpracują z Biblioteką w zakresie bieżącego gromadzenia zbiorów. Proces powiększania księgozbioru opiera się na zakupie literatury z tych dziedzin nauki, które są ściśle powiązane z kierunkami studiów realizowanymi na Uczelni. Dodatkowo Wydziałowe Komisje ds. Jakości Kształcenia na posiedzeniach weryfikują zgodność literatury w sylabusach z zasobami Biblioteki. Efektem współpracy jest m.in. zakup i udostępnienie studentom i pracownikom 6 294 książek elektronicznych na platformie IbukLibra.

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

Uczelniana Rada m.in. Jakości Kształcenia (URJK) opracowała kwestionariusz ankiety dot. oceny infrastruktury uczelni, biblioteki, strony internetowej oraz obsługi administracyjnej (*Załącznik nr 5.3*). Badanie ankietowe w tym zakresie nie było przeprowadzone w roku akademickim 2019/2020 i 2020/2021 ze względu na ograniczenie kształcenia w formie kontaktu bezpośredniego i realizację zajęć w formie zdalnej spowodowanej pandemią COVID-19. Zamiast tego URJK przeprowadziła wśród studentów oraz nauczycieli badanie dotyczące oceny jakości kształcenia na odległość, a analiza z wyników badań została ujęta w *Rocznym sprawozdaniu z działań Uczelnianej Rady m.in. Jakości Kształcenia oraz działań projakościowych realizowanych przez Wydziałowe Komisje m.in. Jakości Kształcenia w roku akademickim 2019/2020 i 2020/2021* (*Załączniki nr 5.4 i 5.5*).

W roku akademickim 2022/2023 URJK przeprowadziła wśród studentów i nauczycieli akademickich badanie dot. oceny infrastruktury uczelni, biblioteki, strony internetowej oraz obsługi administracyjnej. Z tego względu, że studenci realizują zajęcia w pracowniach specjalistycznych zdecydowano, że badanie ankietowe zostanie przeprowadzone w podziale na wydziały. Przeprowadzono więc badanie wśród nauczycieli i studentów Wydziału Nauk o Zdrowiu, Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych i Wydziału Nauk Społecznych i Humanistycznych. Analiza wyników badania przeprowadzonego wśród studentów i nauczycieli akademickich Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych została ujęta w *Załączniku nr 5.6*.

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.	brak	-

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

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

Intensywna współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami – zarówno w obszarze kształcenia, jak i badań naukowych – jest jednym z głównych celów i założeń strategii rozwoju Akademii Łomżyńskiej. Rozwój współpracy AŁ cechuje się współpracą z interesariuszami zewnętrznymi, poznaniem potrzeb rynku pracy oraz budowaniem pożądaných relacji Uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Dzięki podejmowanej współpracy Uczelnia pozyskuje informacje na temat aktualnej, szybko zmieniającej się sytuacji na rynku pracy oraz wynikających z tego oczekiwań ze strony pracodawców w odniesieniu do nowych kandydatów do pracy, w tym absolwentów kierunku studiów Technologia żywności i żywienie człowieka. Dla podkreślenia wagi, jaką dla środowiska akademickiego mają relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym, Rektor powołał z grona pracowników Uczelni Pełnomocnika ds. współpracy z gospodarką (Zarządzenie Rektora Nr 77/22 z późniejszymi zmianami, [Załącznik nr 6.1](#); §38 i 39 Regulaminu Organizacyjnego, [Załącznik nr 6.2](#)).

Współdziałanie z otoczeniem społeczno-gospodarczym odbywa się na co najmniej trzech płaszczyznach. Oprócz działań podejmowanych przez Pełnomocnika Rektora ds. współpracy z zagranicą, budowanie oczekiwanych powiązań Uczelni z otoczeniem społeczno-gospodarczym realizowane jest poprzez współpracę z powołaną Radą Praktyków na mocy Uchwały Nr 42/2018 Rady Wydziału Informatyki i Nauk o Żywności PWSliP w Łomży z dnia 7 czerwca 2018 r. ([Załącznik nr 6.3](#); późniejsze zmiany Zarządzeniem Nr 1/2023 Rektora Akademii Nauk Stosowanych w Łomży z dnia 05.01.2023 r. w sprawie powołania Rady Praktyków przy Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych, [Załącznik nr 1.10](#)).

Rada Praktyków przy WNIT jest organem doradczo-konsultacyjnym, mającym wpływ w szczególności na programy studiów i proces kształcenia. Zasady funkcjonowania Rady Praktyków określa *Regulamin Rady Praktyków* ([Załącznik nr 6.4](#)). Posiedzenia Rady Praktyków odbywają się na wniosek Dziekana, Kierownika Zakładu lub na wniosek członków Rady. Do Rady Praktyków WNIT powołani są reprezentanci otoczenia społeczno-gospodarczego działający w obszarach związanych z każdym kierunkiem studiów prowadzonym na Wydziale. Zgodnie z Zarządzeniem Nr 1/2023 Rektora Akademii Nauk Stosowanych w Łomży z dnia 05.01.2023 r. w sprawie powołania Rady Praktyków przy Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych Akademii Nauk Stosowanych w Łomży (obecnie Akademii Łomżyńskiej), w skład Rady Praktyków przy kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka wchodzi 6 osób. Wśród nich są przedstawiciele firm, przedsiębiorstw, w których technologia żywności odgrywa znaczącą rolę.

Do zadań Rady Praktyków należy w szczególności:

- a) wyrażanie opinii w sprawach związanych ze strategią rozwoju Wydziału;
- b) zaangażowanie w proces kształcenia poprzez konsultowanie programów studiów i zagadnień zapewnienia jakości kształcenia dla wszystkich kierunków studiów prowadzonych na Wydziale oraz propozycji ich modyfikacji, zmian oraz podejmowania nowych działań związanych z kształceniem;
- c) pomoc w organizowaniu praktyk studenckich.

Rada Praktyków może również realizować swoje zadania przez:

- a) opiniowanie zakładanych efektów uczenia się w ramach poszczególnych kierunków studiów w celu ich dostosowania do wymogów rynku pracy;
- b) podejmowanie inicjatyw służących rozwojowi praktyk zawodowych oraz opiniowanie dokumentów związanych z realizacją i organizacją praktyk zawodowych;
- c) podejmowanie inicjatyw służących nawiązaniu współpracy Uczelni z podmiotami funkcjonującymi w gospodarce, w tym m.in.: przedsiębiorcami, podmiotami sektora publicznego lub organizacjami non-profit;
- d) przekazywanie informacji i wskazówek, które mogłyby mieć wpływ na podniesienie atrakcyjności i jakości kształcenia;
- e) organizowanie wyjazdów studyjnych, zajęć poglądowych, praktyk, staży i warsztatów na terenie siedziby pracodawców;
- f) realizowanie wspólnych projektów naukowo-badawczych, konferencji naukowo-szkoleniowych, panelów dyskusyjnych, wydarzeń popularno-naukowych oraz wspólnych projektów z zakresu pożądanych zmian społeczno-gospodarczych w regionie;
- g) promowanie Uczelni;
- h) podejmowanie inicjatyw ułatwiających start zawodowy studentom.

Trzecią płaszczyzną współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest funkcjonujące w AŁ Biuro Karier <https://al.edu.pl/biuro-karier/biuro-karier/dla-studentow-absolwentow>, które służy:

- studentom – Biuro Karier pośredniczy w nawiązywaniu kontaktów z pracodawcami, pomaga w znalezieniu pracy, stażu lub praktyk poprzez udostępnianie ofert, udziela cennych wskazówek związanych z planowaniem kariery zawodowej; np. oferta pracy Zakłady Spożywcze BONA 51/23 <https://al.edu.pl/biuro-karier/strefa-pracy/oferty-pracy>
- pracodawcom – Biuro Karier pośredniczy w nawiązywaniu kontaktów ze studentami, udostępnia ogłoszenia o pracę, oferty staży, praktyk na swojej stronie <https://al.edu.pl/biuro-karier/strefa-pracy/oferty-pracy>;
- studentom, absolwentom, kandydatom na studia – Biuro Karier udziela zainteresowanym indywidualnego poradnictwa zawodowego. W ramach realizacja projektu „Czas na rozwój z Biurem Karier” przeprowadzono warsztaty, związane ze wsparciem studentów w rozpoczęciu aktywności zawodowej na rynku pracy. Wykorzystano w pracy ze studentami elementy coachingu i mentoringu. Wnioski i zalecenia z przeprowadzonych badań zawiera **Załącznik nr 6.5**;
- Uczelni, Wydziałowi, kierunkowi studiów – Biuro Karier przeprowadza badania ankietowe wśród pracodawców i absolwentów wszystkich kierunków studiów prowadzonych w AŁ, a tym samym pozyskuje cenne informacje, które są niezbędne do oceny procesu kształcenia realizowanego na Uczelni. Wyniki badań ankietowych są uwzględniane w procesie modyfikacji programów studiów czy wprowadzania nowych ofert edukacyjnych. Wyniki z badań losów zawodowych absolwentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka zawierają **Załączniki nr 6.6.a** i **6.6.b**, wyniki ankiet skierowanych do studentów ostatniego roku zawiera **Załącznik nr 1.9** oraz opinię pracodawców zawiera **Załącznik nr 6.7**;
- kandydatom na studia/maturzystom – Biuro Karier pośredniczy/koordynuje organizację kursów maturalnych oraz spotkań z przedstawicielami Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej w Łomży;

- słuchaczom studiów podyplomowych – przedstawiciel Biura Karier sprawuje opiekę administracyjną nad dokumentacją związaną ze studiami podyplomowymi prowadzonymi w Uczelni.

Formy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym można zdefiniować w kilku podstawowych obszarach:

1. Doskonalenia i uprzątniania procesu kształcenia – przedstawiciele podmiotów z otoczenia społeczno-gospodarczego włączani są w proces kształcenia m.in. poprzez:

- opiniowanie dokumentów, w tym m.in. efektów uczenia się, programów studiów, zagadnień na egzamin dyplomowy, regulaminów praktyk zawodowych i dokumentów związanych z praktykami w ramach Rady Praktyków;
- wsparcie udzielane praktykantom w zbieraniu materiałów do pracy dyplomowej podczas praktyki zawodowej;
- zgłaszanie uwag do aktualnych programów studiów, proponowanie zmian w zakresie prowadzonych kierunków studiów lub nowych programów studiów;
- udział w badaniu ankietowym pracodawców i ocenę przygotowania studentów/absolwentów do pracy zawodowej.

Przykładem dobrej współpracy Wydziału z otoczeniem zewnętrznym mogą stanowić przesłane przez firmy z branży spożywczej opinie na temat uruchomienia nowego kierunku przypisanego do dyscypliny technologia żywności i żywienia, poniżej wykaz firm (szczegóły w [Załączniku nr 6.8](#)):

- Zakłady spożywcze BONA sp. z o. o., ul. Fabryczna 9A, 18-400 Łomża;
- Edpol Food Innovation sp. z o.o., ul. Nowogrodzka 155 A, 18-400 Łomża;
- Greenvit sp z o. o., ul. Aleja Wojska Polskiego 27A w Zambrowie;
- TMT sp. z o. o., ul. Wojska Polskiego 161, 18-400 Łomża;
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Piątncy, u. Forteczna 3, 18-421 Piątница Poduchowna;
- Przedsiębiorstwo Przemysłu Spożywczego PEPEES SA, ul. Poznańska 121, 18-400 Łomża;
- VAN PUR SA, Browar w Łomży, ul. Poznańska 121, 18-400 Łomża;
- Zakład Przetwórstwa Mięsnego JBB Import Eksport Józef Bałdyga, ul. Kościelna 25, 07-437 Łyse.

2. Organizacji i realizacji praktyk zawodowych – właściwa współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest kluczowym elementem realizacji praktyk zawodowych. Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka umożliwia studentom odbycie praktyki w firmach, przedsiębiorstwach, z którymi Uczelnia współpracuje. Studenci mogą realizować praktyki zawodowe również w firmach, przedsiębiorstwach, z którymi Uczelnia nie współpracuje na mocy porozumienia. Koordynatorem praktyk zawodowych odpowiedzialnym za organizację praktyk jest nauczyciel akademicki zatrudniony w AŁ. Jednocześnie, nad praktyką studenta czuwa Zakładowy opiekun praktyki, którym jest sam pracodawca zakładu, w którym odbywają się praktyki lub pracownik przez niego wyznaczony. Zakładowy opiekun praktyk ma stały kontakt z Koordynatorem praktyk zawodowych, a także ma wpływ na końcową ocenę z przedmiotu Praktyka zawodowa, ponieważ ocenia wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne studenta po

zakończeniu praktyki. Zakładowi opiekunowie praktyk mają możliwość zgłaszania uwag odnośnie dokumentacji związanej z praktykami i oceny stopnia przygotowania studenta do przyszłej pracy zawodowej, a więc stopnia osiągnięcia przez praktykanta zakładanych efektów uczenia się. Zakładowi opiekunowie praktyk mogą również zgłaszać Koordynatorom praktyk zawodowych potrzebę wprowadzenia zmiany w zakresie zakładanych efektów uczenia. Wszelkie uwagi pracodawców są analizowane na spotkaniach Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności lub w trakcie indywidualnych spotkań Koordynatora praktyk zawodowych z Kierownikiem Zakładu i w miarę możliwości uwzględniane w stosownej dokumentacji.

Przykład dobrej współpracy - studenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka II stopnia realizowali w roku akademickim 2021/2022 badania do prac dyplomowych w przedsiębiorstwie Van PUR SA, Browar w Łomży ([Załącznik nr 1.6](#)). Poniżej tematy prac dyplomowych:

- „Wpływ sposobu mielenia słodu na jakość brzezki”;
- „Straty BU w procesie produkcji brzezki”;
- „Zastosowanie antypieniaczy w fermentacji piwa: wady i zalety”.

W roku akademickim 2019/2020 dla studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowiek I stopnia przedsiębiorstwo VAN PUR SA, Browar w Łomży oraz przedsiębiorstwo TMT sp. z o.o. zaproponowało realizację następujących tematów prac dyplomowych ([Załącznik nr 6.9](#)):

- Wpływ sposobu mielenia słodu na jakość brzezki (tj. śrutowanie na sucho i z kondycjonowaniem w różnych konfiguracjach – grubość śruty, temp) - Browar Łomża, Van Pur S.A.;
- Sterowanie procesem fermentacji z tankach cylindryczno – stożkowych za pomocą wymuszonych mechanicznie bądź termicznie ruchów piwa - Browar Łomża, Van Pur S.A.;
- Wpływ czasu przechowywania na strukturę produktów wegańskich blokowych - Przedsiębiorstwo „TMT” SP. Z O.O.;
- Określenie wpływu warunków pakowania w modyfikowanej atmosferze na trwałość mikrobiologiczną produktów wegańskich - Przedsiębiorstwo „TMT” SP. Z O.O.;
- Wpływ materiału opakowaniowego na przechowywanie serów typu szwajcarskiego pakowanych w map (estetyka opakowania, bombaż, rośnięcie sera) - Przedsiębiorstwo „TMT” SP. Z O.O.

3. Przeprowadzania spotkań z pracodawcami, uczestnictwa studentów w wykładach, warsztatach organizowanych przez interesariuszy zewnętrznych oraz udział studentów w wizytach studyjnych, szkoleniach certyfikowanych dzięki którym studenci poszerzają wiedzę praktyczną i akademicką. Takie zajęcia/spotkania z udziałem praktyków mają na celu ułatwienie studentom kontaktu ze specjalistami z danego obszaru i uzyskanie bezpośrednio od nich informacji, których student nie znajdzie na stronach internetowych firmy/przedsiębiorstwa, czy też w broszurach informacyjnych. Zajęcia praktyczne z pracodawcami są też doskonałym sposobem na poznanie pracy na określonych stanowiskach, wymagań stawianych kandydatom w procesie rekrutacji, a także możliwości rozwoju osobistego i kariery zawodowej.

Poniżej kilka przykładów dobrej praktyki:

- W roku akademickim 2021/2022 w ramach projektu KPK-Kompleksowy Program kształcenia w PWSliP w Łomży zostały zorganizowane dla studentów Technologii żywności i żywienia człowieka II stopnia szkolenia certyfikowane, tematy szkoleń (**Załącznik nr 6.10**):
 - Szkolenie pt. „Systemy zarządzania w laboratoriach i jednostkach inspekcyjnych”;
 - Szkolenie pt. „Audytor wewnętrzny systemu HACCP”;
 - Szkolenie pt. „Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności”.

- W roku akademickim 2021/2022 na prośbę przedsiębiorstwa Ubojnia Rytel, ul. Polna 4, 18-400 Podgórze zostało zorganizowane spotkanie on-line ze studentami kierunku Technologia żywności i żywienia człowieka II stopnia. Celem spotkania była prezentacja firmy, przedstawienie jej możliwości technologicznych oraz zaoferowanie studentom płatnego stażu kierowniczego czy innego stosunku pracy.

- W roku akademickim 2022/2023 została zorganizowana kampania edukacyjna na temat „Bezpieczeństwa żywności” w ramach obchodów Światowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności. W ramach wydarzenia studenci Technologii żywności i żywienia człowieka, Bezpieczeństwa i certyfikacji żywności oraz uczniowie szkół średnich mieli możliwość uczestniczenia w następujących wykładach (link do strony <https://al.edu.pl/wnit/wydzial/aktualnosci/224-o-bezpieczenstwie-zywnosci>):
 - „Owady na talerzu – czy to bezpieczne?”;
 - „Zagrożenia w żywności”;
 - „Nowe wyzwania w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności”.

- W roku akademickim 2022/2023 została zorganizowana Konferencja popularnonaukowa „Jakub Ignacy Waga – w 150 rocznicę śmierci autora „Flory polskiej””, podczas której, studenci Technologii żywności i żywienia człowieka mieli możliwość wysłuchania wykładów (link do strony <https://al.edu.pl/konferencjawaga/index.php>). Poniżej kilka tytułów wykładów:
 - „Czy możemy jeść żółędzie? – wartość żywnościowa, możliwości zastosowania, szanse i zagrożenia”;
 - „Rośliny przyprawowe wykorzystywane w tradycyjnej kuchni Podlasia”;
 - „Problemy fitoterapii, substancje naturalne czy syntetyczne?”;
 - „Kapsaicyna – nowa rola ostrych przypraw”;
 - „Antocyjany z aronii, sok czy suchy ekstrakt”.

- Organizacji wydarzeń, konferencji, warsztatów, szkoleń, kursów dla społeczności lokalnej – nauczyciele Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności oraz studenci kierunku Technologia żywności i żywienia człowieka angażują się aktywnie w działalność na rzecz otoczenia społeczno-gospodarczego i wydarzenia mające na celu popularyzację nauki, promocję działalności naukowej czy promocję Uczelni. W ramach Studenckiego Koła Naukowego Technologii i Bezpieczeństwa Żywności studenci kierunku Technologia żywności i żywienia człowieka, pod kierunkiem nauczycieli Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności, brali udział m.in. w konkursach organizowanych przez Wydział:
 - Konkurs Food Expert I i II edycja (I edycja w kwietniu 2022 r., II edycja w grudniu 2022 r.) (link do strony <https://al.edu.pl/foodexpert/>);

- Konkurs Zasmakuj w zdrowiu (kwiecień 2019 r.).
- Nauczyciele Zakładu organizują również warsztaty dla przedszkolaków oraz uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych w ramach Podlaskiego Festiwalu Nauki i Sztuki, a także przeprowadzają zajęcia dla młodzieży szkół ponadpodstawowych w ramach Dnia Otwartego czy promocji kierunku (np.: - warsztat pt. „Zrób i chrup” - produkcja chrupków kukurydzianych metodą ekstrakcji; - warsztat pt. „Jak wygląda produkcja lodów? - proces produkcji zakończony degustacją”).
- We wszystkie wydarzenia, w których uczestniczą lub które organizują nauczyciele Zakładu, angażowani są również studenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka. Dzięki temu, studenci doskonalą swoje umiejętności praktyczne, a także rozwijają kompetencje społeczne, w szczególności gotowość do podejmowania działań na rzecz środowiska społecznego.
- Wydział Nauk Informatyczno-Technologicznych organizował szereg wykładów i warsztatów oraz umożliwiał zwiedzanie Hali Technologicznej z laboratoriami dla uczniów szkół podstawowych i średnich (**Załącznik nr 6.11**):
 - „Prozdrowotne znaczenie mlecznych napojów fermentowanych w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym” – wykład dla III Liceum Ogólnokształcącego im. Żołnierzy Obwodu Łomżyńskiego Armii Krajowej w Łomży;
 - Zwiedzanie Hali Technologicznej i laboratoriów przez uczniów i nauczycieli z Portugalii, Rumunii, Turcji i Włoch, którzy przybyli z wizytacją do III Liceum Ogólnokształcącego im. Unii Europejskiej w Ostrołęce;
 - Zajęcia laboratoryjne z mikrobiologii dla uczniów z II Liceum Ogólnokształcącego w Piszcu;
 - Wykład dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 7 im. Adama Mickiewicza w Łomży na temat: „Piramida zdrowego żywienia”;
 - Wykład dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 7 im. Adama Mickiewicza w Łomży na temat: „Zdrowe odżywianie i styl życia dzieci w wieku przedszkolnym”;
 - Warsztaty dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 10 im. Jana Pawła II w Łomży w związku z Europejskim Dniem Zdrowego Jedzenia i Gotowania;
 - Wykład dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 10 im. Jana Pawła II w Łomży na temat: „Jedz z głową i żyj zdrowo”;
 - Wykład dla uczniów Szkoły Podstawowej w Konarzycach im. ppor. dh. Jadwigi Dziekońskiej ps. "Jadzia" na temat: „Promocja zdrowego stylu życia”;
 - Zwiedzanie Hali Technologicznej przez uczniów Zespołu Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących nr 7 w Łomży;
 - Wsparcie II Ogólnopolskiego Konkursu dla młodzieży szkół spożywczych „Zboża najwyższej jakości – powrót do zbóż pradawnych” organizowanego w Zespole Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących nr 7 w Łomży poprzez możliwość zwiedzania Hali Technologicznej i laboratoriów, w których realizowane są zajęcia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka;
 - Przeprowadzenie warsztatów dla uczniów ZSZ im. Stanisława Staszica w Wysokiem Mazowieckiem na temat: „Wykorzystanie metod suszenia w technologii żywności” oraz „Ocena sensoryczna produktów spożywczych”, a także „Zapoznanie uczniów ze sprzętem do analizy instrumentalnej”.

4. Angażowania do prowadzenia zajęć dydaktycznych nauczycieli mających doświadczenie praktyczne zdobyte poza systemem szkolnictwa wyższego (patrz Kryterium 4) – wielu nauczycieli prowadzących zajęcia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka ma bogate doświadczenie zawodowe ze współpracy z innymi instytucjami, co sprzyja nawiązywaniu bliższych relacji z tymi podmiotami np. :

- dr Mariusz Banach – pracownik firmy Flavous Factory sp. z o.o. w Lipce, były pracownik firmy Greenvit sp z o. o. w Zambrowie, Oddział w Łomży;
- mgr inż. Adam Siwek – pracownik przedsiębiorstwa VAN PUR SA, Browar w Łomży, były pracownik firmy Greenvit sp z o. o. w Zambrowie, Oddział w Łomży;
- dr inż. Marek Zadernowski – Prezes Zarządu w firmie Zadernowski – Quality Management and Food Safety;
- dr Piotr Karpiński – kierownik Lecznicy Weterynaryjnej.

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 Uczelni. Zadania służące realizacji tego celu są następujące:

- aktywny udział Uczelni i jej przedstawicieli w krajowych, regionalnych i lokalnych organizacjach środowiskowych, gremiach eksperckich i doradczych,
- organizacja wydarzeń popularyzujących naukę, kulturalnych i sportowych dla mieszkańców z różnych grup wiekowych,
- organizacja otwartych wydarzeń naukowych,
- pogłębianie i rozwijanie współpracy z samorządem terytorialnym wszystkich szczebli,
- stała aktualizacja i promowanie oferty badawczej dla przedsiębiorstw lokalnych, regionalnych i ponadregionalnych,
- współpraca z pracodawcami w zakresie stypendiów dla studentów,
- poszerzanie sieci przedsiębiorstw i instytucji stwarzających studentom możliwości odbywania praktyk i staży.

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym musi być więc realizowana i stale doskonalona. Uczelnia oraz pracownicy Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności są otwarci na propozycję współpracy, a także podejmują starania w celu nawiązania lub wypracowania pozytywnych relacji z otoczeniem społecznym i instytucjonalnym. Pracownicy Zakładu angażują się w prace badawczo – rozwojowe branży spożywczej, czego przykładem mogą być realizowane karty aplikacji produktu ([Załącznik nr 4.5](#)):

- Zastosowanie procesu liofilizacji w celu określenia innowacyjnych właściwości produktów, przy jednoczesnym zachowaniu ich cech sensorycznych i użytkowych – Firma Edpol Food Innovation;

- Badanie twardości premiksów żelatynowych i mieszanek żelatynowych jako dodatków do wybranych produktów mięsnych w celu uzyskania najbardziej optymalnych właściwości użytkowych oraz profilu sensorycznego podczas przechowywania – Firma JBB;
- Wpływ użytych składników na rozpuszczalność oraz stopień zbrązowienia produktu podczas procesu zapiekania w piecu tunelowym – Firma TMT.

Przy kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka funkcjonuje Rada Praktyków składająca się z przedstawicieli środowiska społeczno-gospodarczego. Zgodnie z Regulaminem Rady Praktyków, spotkania członków rady odbywają się w razie potrzeby, ale nie rzadziej niż raz w roku. Konsultacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym realizowane są w formie synchronicznej lub asynchronicznej, m.in. w przypadku opiniowania/zgłaszania propozycji pytań na egzamin dyplomowy, czy też modyfikacji w programie studiów. W zależności od potrzeb organizowane są spotkania grupowe lub indywidualne z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, a także przeprowadzane są rozmowy telefoniczne z członkami Rady Praktyków.

W przypadku realizacji i organizacji praktyk zawodowych, Koordynator praktyk zawodowych utrzymuje stały kontakt z instytucjami, w których studenci realizują praktykę zawodową. Przeprowadzane są wizytacje w miejscach, w których studenci odbywają praktykę czy też rozmowy telefoniczne z pracodawcami. W kontaktach z interesariuszami zewnętrznymi istotną rolę pełni również opiekun Studenckiego Koła Naukowego Technologii i Bezpieczeństwa Żywności. Studenci kierunku TŻiZCz mają możliwość włączania się w tak ważne wydarzenia odbywające się w regionie jak: Noc Muzeów, Podlaski Festiwal Nauki i Sztuki.

Funkcjonujące w Uczelni Biuro Karier podejmuje również działania mające na celu utrzymywanie pozytywnych relacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz zbieranie opinii o Uczelni i prowadzonych kierunkach studiów zarówno od pracodawców, jak i absolwentów. W celu realizacji badań, Biuro Karier podejmuje współpracę z instytucjami takimi jak WUP, PUP, OHP, jednostkami samorządu terytorialnego w celu promocji badania i dotarcia do jak największej liczby respondentów. Biuro Karier przeprowadza następujące badania: (1) ocenę Uczelni przez absolwentów, (2) badanie losów zawodowych absolwentów, (3) badanie opinii pracodawców. Pierwsze badanie przeprowadzane jest wśród wszystkich studentów ostatniego roku studiów jednolitych magisterskich, studiów I i II stopnia; drugie badanie przeprowadzane jest po pierwszym roku od obrony pracy dyplomowej, a trzecie w pierwszym półroczu roku kalendarzowego. Z każdego badania Biuro Karier sporządza raport i przekazuje wyniki badania Prorektorowi m.in. Dydaktyki i Spraw Studenckich celem przedstawienia Uczelnianej Radzie m.in. Jakości Kształcenia, Dziekanom Wydziałów oraz Członkom Senatu. Wyniki ankiet wykorzystywane są w szczególności do modernizacji programów studiów, opracowywania programów nowych kierunków studiów i mogą być przydatne przy podejmowaniu decyzji o otwieraniu nowych kierunków studiów. Wszystkie badania przeprowadzane przez Biuro Karier przeprowadzane są drogą elektroniczną, co ułatwia ankietowanym udział w badaniu.

Interesariusze zewnętrzni odgrywają znaczną rolę w procesie modernizacji programów studiów, jako że konsultowane są z nimi zmiany w programach studiów, których celem jest jeszcze lepsze dostosowanie programów do aktualnych potrzeb rynku pracy. Wszelkie zmiany w programie studiów ocenianego kierunku były poddane pod rozwagę m.in. członków Rady Praktyków. Na wniosek m.in. interesariuszy zewnętrznych uruchomione zostały m.in. trzy nowe kierunki studiów Mechatronika, Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, Logistyka.

Zalecenia dotyczące kryterium 6 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (dotyczy kierunku *Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia*)

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.	Wydział powinien przygotować strategię współpracy z interesariuszami zewnętrznymi, wraz z jej skonkretyzowaniem w postaci realnego harmonogramu działań, podejmowanych zarówno na poziomie ogólnym, jak i na poziomie współpracy z poszczególnymi podmiotami,	Zalecenie zespołu oceniającego PKA zostało uwzględnione i na Wydziale powołana jest Rada Praktyków, w skład której wchodzi przedstawiciele interesariuszy zewnętrznych. Spotkania odbywają się regularnie, min. raz w roku. W razie konieczności przeprowadzenia konsultacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym organizowane są posiedzenia Rady w siedzibie Uczelni lub posiedzenia zdalne. W kontaktach z interesariuszami zewnętrznymi stosowana jest również komunikacja asynchroniczna oraz przeprowadzane są indywidualne rozmowy z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego.
2.	Należy oddelegować jednego pracownika, który będzie tzw. pierwszą osobą do kontaktu dla wszystkich podmiotów zewnętrznych, które są zainteresowane nawiązaniem współpracy oraz będzie koordynował te współpracę na wszystkich etapach.	Na mocy przyjętego Regulaminu Rady Praktyków funkcjonującej przy Wydziale Informatyki i Nauk o Żywności (obecnie Wydział Nauk Informatyczno-Technologicznych), pracą Rady Praktyków zarządza Dziekan Wydziału, pracą Rady Praktyków, zwołuje jej spotkania, aktywnie współpracuje z Kierownikami Katedr/Zakładów, czuwa nad przestrzeganiem terminów spotkań, dba o prawidłowy przepływ informacji. Posiedzenia Rady Praktyków odbywają się na wniosek Dziekana, Kierownika Zakładu/Katedry lub na wniosek członków Rady.

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

W okresie od 01.09.2017 r. do 31.08.2020 r. w Uczelni realizowany był projekt pt.: „Czas na rozwój z Biurem Karier”, współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Priorytet III, Działanie 3.1 „Kompetencje w szkolnictwie wyższym”. Głównym celem projektu było poszerzenie zakresu i jakości usług świadczonych przez Biuro Karier w PWSliP w Łomży (obecnie AŁ) w obszarze wspomagania 600 studentów w rozpoczęciu aktywności zawodowej na rynku pracy do sierpnia 2020 r. Projekt zakładał również między innymi: podniesienie kompetencji osób uczestniczących w edukacji na poziomie wyższym odpowiadających potrzebom gospodarki, rynku pracy i społeczeństwa. Wsparciem, w ramach projektu, zostali objęci studenci studiów stacjonarnych wszystkich kierunków oraz pracownicy Biura Karier.

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

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

Wzrost umiędzynarodowienia to jeden z priorytetowych nurtów działalności Uczelni, wpisany w jej strategię rozwoju. Wśród zadań służących osiągnięciu wskazanego celu zostały wymienione następujące aktywności:

- stałe zwiększanie wskaźników mobilności międzynarodowej, zarówno w grupie pracowników, jak i studentów,
- stałe dostosowywanie wymogów programowych realizowanych kierunków studiów do standardów międzynarodowych,
- wspieranie rozwoju struktur organizacyjnych Uczelni odpowiedzialnych za współpracę zagraniczną,
- uruchomienie programów studiów w języku angielskim,
- stworzenie specjalnej oferty kształcenia dla kandydatów z krajów Europy Wschodniej,
- poszerzanie możliwości doskonalenia znajomości języków obcych przez studentów i pracowników Uczelni,
- rozszerzenie oferty lektoratów z różnych języków obcych,
- wprowadzenie do oferty przedmiotów ogólnouczelnianych przedmiotów w języku angielskim,
- wprowadzanie przedmiotów w języku angielskim jako przedmiotów do wyboru na różnych kierunkach studiów.

Akademia Łomżyńska podejmuje działania w sferze naukowej i organizacyjnej, aby poszerzyć i wzmocnić swoją aktywność na polu międzynarodowym. W 2021 r. Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży (obecnie Akademia Łomżyńska) ponownie otrzymała Kartę Erasmusa dla Szkolnictwa Wyższego – Erasmus Charter for Higher Education 2021 – 2027 (ECHE), która otwiera drzwi do dalszej, akademickiej współpracy międzynarodowej. Wniosek PWSiIP w Łomży (obecnie AŁ) otrzymał wówczas maksymalną liczbę 100 punktów, co świadczy o dobrym przygotowaniu naszej Uczelni do realizacji działań o charakterze międzynarodowym. Dnia 7 września 2022 r. Uczelnia otrzymała także prestiżowe wyróżnienie – Logo HR Excellence in Research, które jest jednym z działań KE realizowanych w ramach Human Resources Strategy for Researchers w celu zwiększenia atrakcyjności warunków pracy i rozwoju kariery naukowców w UE. Ponadto, od 2010 r. przy Akademickim Centrum Języków Obcych AŁ działa Akredytowane Centrum Egzaminacyjne Pearson English International Certificate (PEIC), które oferuje możliwość zdobycia międzynarodowego certyfikatu potwierdzającego znajomość języka angielskiego ogólnego na różnych poziomach zaawansowania.

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

Akademia Łomżyńska podejmuje także intensywne działania w celu umiędzynarodowienia procesu kształcenia, które mają również związek i wpływ na proces kształcenia na ocenianym kierunku. Do działań tych można zaliczyć:

- zwiększenie mobilności studentów w ramach międzynarodowych programów wymiany akademickiej w celu realizacji studiów i/lub praktyk;
- włączanie w proces internacjonalizacji wszystkich grup pracowników Uczelni; promowanie mobilności pracowników i wykładowców; podnoszenie kompetencji językowych pracowników i nauczycieli akademickich w zakresie języka angielskiego (pracownicy i nauczyciele akademicy Akademii Łomżyńskiej, w tym również prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku studiów, włączeni zostali w projekt „KPK II – Zintegrowany Program Kształcenia w PWSliP w Łomży etap II”, w którym w ramach podnoszenia kompetencji językowych realizowali kursy językowe;
- zwiększenie oferty programów studiów w języku angielskim;
- zatrudnianie zagranicznych wykładowców, w tym tzw. native speakers. W latach 2017–2020 zajęcia ze studentami AŁ prowadzili amerykańscy stypendyści z Polsko-Amerykańskiej Komisji Fulbrighta; W roku akademickim 2023/2024 Wydział Nauk Informatyczno-Technologicznych również gościł będzie stypendystę tego programu, który włączony zostanie w realizację zajęć na kierunkach studiów, prowadzonych na Wydziale, a także organizowane będą dodatkowe zajęcia/warsztaty/spotkania ze studentami z udziałem stypendysty;
- motywowanie jednostek prowadzących kształcenie na Uczelni do zapraszania nauczycieli akademickich z zagranicznych uczelni partnerskich do prowadzenia wykładów gościnnych, warsztatów i zajęć (na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia, w 2022 i 2023 r. realizowane były wykłady z udziałem PhD Roberty Foligni z Politecnica delle Marche, [Załącznik nr 7.1](#));
- umożliwianie studentom przyjeżdżającym do AŁ w ramach programu Erasmus+ realizację zajęć dydaktycznych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia (oferta przypisana do kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, [Załącznik nr 7.2](#));
- umożliwianie studentom przyjeżdżającym do AŁ w ramach programu Erasmus+ zakwaterowania w Domu Studenta;
- kształtowanie relacji pomiędzy studentami AŁ i zagranicznymi oraz kadrą poprzez organizowanie wieczorów integracyjnych dla studentów programu Erasmus+ czy też Erasmus Open Day – wydarzeń, podczas których studenci AŁ mają możliwość nawiązania bliższych relacji ze studentami z uczelni partnerskich;
- udostępnianie studentom w ramach oferty przedmiotów ogólnouczelnianych możliwość nauki języka hiszpańskiego;
- angażowanie społeczności akademickiej w wydarzenia o charakterze międzynarodowym – studenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia, zaangażowani byli w warsztaty zorganizowane w ramach 2nd International Staff Week, odbywającego się na Uczelni w dniach 29 maja – 1 czerwca 2023 r.;
- możliwość rekrutowania na studia studentów – obcokrajowców (zgodnie z obowiązującymi zasadami rekrutacji, [Załącznik nr 1.4](#)).

Studenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I i II stopnia, mają możliwość kształcenia w językach obcych w ramach podstawowego programu studiów, obejmującego zajęcia z języka obcego, wybieranego przez studentów z następującej oferty: język angielski, język niemiecki, język rosyjski.

Na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, kształcenie w ramach języka obcego realizowane jest od I do IV semestru studiów:

Nazwa przedmiotu	Forma zaliczenia	Semestr	Liczba godzin			Łączna liczba godzin	Punkty ECTS
			W	Ć	L		
Studia stacjonarne							
Język obcy I	Z	I	0	30	0	30	2
Język obcy II	Z	II	0	30	0	30	2
Język obcy III	Z	III	0	30	0	30	2
Język obcy IV	E	IV	0	30	0	30	3
Studia niestacjonarne							
Język obcy I	Z	I	0	18	0	18	2
Język obcy II	Z	II	0	18	0	18	2
Język obcy III	Z	III	0	18	0	18	2
Język obcy IV	E	IV	0	18	0	18	3

Na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, kształcenie w ramach języka obcego realizowane jest na I i II semestrze studiów:

Nazwa przedmiotu	Forma zaliczenia	Semestr	Liczba godzin			Łączna liczba godzin	Punkty ECTS
			W	Ć	L		
Studia stacjonarne							
Język obcy I	Z	I	0	30	0	30	3
Język obcy II	E	II	0	30	0	30	3
Studia niestacjonarne							
Język obcy I	Z	I	0	18	0	18	3
Język obcy II	E	II	0	18	0	18	3

Należy dodać, że studenci obydwu stopni mają również możliwość wyboru języka hiszpańskiego jako przedmiotu ogólnouczelnianego (Język hiszpański w komunikacji).

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

Sposoby weryfikacji osiągnięcia przez studentów wymaganych kompetencji językowych i ich oceny są określone w sylabusach przedmiotowych ([Załączniki nr 2.3 – 2.4](#)), a także zostały szczegółowo opisane w kryterium nr 3. Weryfikacja postępów studentów odbywa się w systemie ciągłym w czasie zajęć językowych, a podsumowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się odbywa się na zakończenie każdego semestru. Studenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia, w pierwszych trzech semestrach kształcenia w języku obcym kończą cykl zajęć

zaliczeniem, natomiast po ostatnim, czwartym semestrze realizacji języka obcego zdają egzamin z całego materiału i zagadnień przyswajanych na wszystkich semestrach realizacji przedmiotu język obcy. Studenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia, w pierwszym semestrze kształcenia w języku obcym kończą cykl zajęć zaliczeniem, natomiast po ostatnim, drugim semestrze realizacji języka obcego zdają egzamin z całego materiału i zagadnień przyswajanych na wszystkich semestrach realizacji przedmiotu język obcy.

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 i/lub praktyki. Istnieje także możliwość wyjazdu na studia lub praktyki finansowane ze środków Programu POWER (<https://al.edu.pl/dwz/po-wer>), który jest skierowany do studentów z niepełnosprawnością lub znajdujących się w trudnej sytuacji materialnej i pobierających stypendium socjalne. Studenci decydujący się na wyjazd na studia mogą wybrać uczelnię zagraniczną z dwóch list uczelni partnerskich (KA103 lub KA107) zgodnie z wybranym kierunkiem studiów. Czas trwania studiów w uczelni zagranicznej musi wynosić min. 3 miesiące (90 dni). 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).

Oferta wyjazdów dla studentów AŁ obejmuje łącznie 110 umów międzyuczelnianych, w tym 27 umowy dotyczące wymiany na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka – 24 umowy międzyinstytucjonalnych w ramach wymiany z krajami partnerskimi w Projekcie KA131 (dawniej KA103) i 3 umowy z uczelniami z krajów trzecich niestowarzyszonych ramach Projektu KA171 (dawniej 107). Wykaz uczelni partnerskich zgodnych z ocenianym kierunkiem studiów przedstawiono poniżej:

Lp.	Nazwa uczelni
1	Ghent University (Belgia) – Erasmus code: B GENT01
2	Tomas Bata University in Zlin (Czechy) – Erasmus code: CZ ZLIN01
3	Universidade de Vigo (Hiszpania) – Erasmus code: E VIGO 01
4	Klaipeda State College (Litwa) – Erasmus code: LT KLAIPED09
5	Alytaus Kolegija University of Applied Sciences (Litwa) – Erasmus code: LT ALYTUS01
6	Republic of Macedonia Goce Delcev State University Stip (Macedonia) – Erasmus code: MK STIP01
7	Hochschule Lausitz/Lausitz University of Applied Sciences (Niemcy) – Erasmus code: D SENFTEN01
8	Polytechnic Institute of Santarem (Portugalia) - Erasmus code: P SANTARE01
9	University of Ljubljana (Słowenia) – Erasmus code: SI LJUBLJA01
10	Aksaray University (Turcja) – Erasmus code: TR AKSARAY01
11	Abant İzzet Abıyal University (Turcja) – Erasmus code: TR BOLU01
12	Afyon Kocatepe University (Turcja) – Erasmus code: TR AFYON01

13	Bilecik Seyh Edebali University (Turcja) – Erasmus code: TR BILECIK01
14	Sakarya University (Turcja) – Erasmus code: TR SAKARYA01
15	Universita Politecnica delle Marche (Włochy)- Erasmus code: I ANCONA01
16	Universita di Foggia (Włochy) – Erasmus Code: I FOGGIA03
17	Universita degli Studi di Parma (Włochy) - Erasmus code: I PARMA
18	Hochschule Lausitz/Lausitz University of Applied Sciences (Niemcy) – Erasmus code: D SENFTEN01
19	Babes-Bolyai University (Rumunia) - Erasmus code: RO CLUJNAP 01
20	Universidade do Algarve (Portugalia) – Erasmus code: P FARO02
21	Kauno Kolegija/ University of Applied Sciences (Litwa) - Erasmus code: LT KAUNAS 08
22	Istanbul Sabahattin Zaim University (Turcja) - Erasmus code: TR ISTANBU41
23	Mersin University (Turcja) - Erasmus code: TR MERSIN01
24	Aydin Adnan Menderes University (Turcja) - Erasmus code: TR AYDN01
25	Yanka Kupala State University of Grodno (Białoruś)
26	Grodno State Agrarian University (Białoruś)
27	Poltava University of Economics and Trade (Ukraina)

W latach 2020 – 2023 w wyjazdach w ramach programu Erasmus+ KA103 i KA107 uczestniczyło 2 pracowników kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka. W okresie pandemii COVID-19, realizowane były mobilności wirtualne. Wykaz mobilności na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka w latach 2020 – 2022 przedstawia tabela poniżej:

Rok akademicki	Imię i nazwisko	Uczelnia przyjmująca	Rodzaj mobilności
2020/2021	dr hab. Robert Charmas, prof. Ał	Latvian Academy of Sport Education, Łotwa	STT- szkoleniowa
2021/2022	dr hab. Robert Charmas, prof. Ał	Latvian Academy of Sport Education, Łotwa	STT- szkoleniowa
	mgr inż. Leszek Dardziński	University College of Northern Denmark, Dania	STT –mobilność wirtualna
2022/2023	dr hab. Robert Charmas, prof. Ał	Latvian Academy of Sport Education, Łotwa	STT- szkoleniowa

Nauczyciele akademicki kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka prowadzą zajęcia dla studentów z zagranicznych Uczelni, przyjeżdżających w ramach programu Erasmus+ na kierunku: Technologia żywności i żywienie człowieka oraz Dietetyka. Wizyty studentów zagranicznych w ostatnich latach kształtowały się w sposób następujący:

Rok akademicki	Kierunek, na który przyjeżdżali studenci	Zajęcia w języku obcym, prowadzone przez nauczycieli kierunku TŻiŻCz	Liczba studentów
2019/2020	Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia	Antioxidants and Anti-nutritious Substances; Hygiene and Safety in Food Production; Technology of Milk Products; Quality Management Systems; Human Nutrition part 1	1
2020/2021	Dietetyka	Food Quality Analysis And Assessment; Food and Meal Technology and Commodity Science Part 2; Food Chemistry;	3
2021/2022	Dietetyka	Analysis and Assessment of Food Quality; Food and Meal Technology and Commodity Science Part 1; Food and Meal Technology and Commodity Science Part 2; Hygiene, Toxicology, and Food Safety; General Microbiology and Food Microbiology	3
2022/2023	Dietetyka	Analysis and Assessment of Food Quality; Food and Meal Technology and Commodity Science Part 1; Hygiene, Toxicology, and Food Safety	1

Nauczyciele akademicki kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka angażują się również w wydarzenia o charakterze międzynarodowym, organizowane w Akademii Łomżyńskiej. W dniach 29.05-02.06.2023 r. Dział Współpracy z Zagranicą AŁ organizował 2nd International Staff Week (ISW), czyli Drugi Tydzień Międzynarodowy w ramach Programu Erasmus+. Dla uczestników wydarzenia odbyły się wykłady, w których czynny udział brała dr inż. Milena Stachelska, prezentując zagadnienie „The health-promoting properties of fermented milk beverages with probiotic bacteria in the prevention of civilization disease”. Przeprowadzone zostały również warsztaty: „Polish Cuisine Workshop – Warsztatów Kuchni Polskiej”, w których zaangażowanych było sześcioro nauczycieli akademickich i studenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia.

Udział wykładowców z zagranicy w prowadzeniu zajęć na ocenianym kierunku

Umiędzynarodowieniu procesu kształcenia sprzyja mobilność pracowników dydaktycznych z zagranicy, która pozytywnie wpływa na rozwój kompetencji językowych i międzykulturowych wśród studentów. W ramach programu Erasmus+ Teacher Mobility gościliśmy wykładowców z następujących zagranicznych ośrodków:

Rok akademicki	Nazwa Uczelni	Kraj	Liczba wykładowców z zagranicy	Liczba godzin zrealizowanych z udziałem studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka
2020/2021	-	-	-	-

2021/2022	Politecnica delle Marche*	Włochy	1	15
2022/2023	Politecnica delle Marche*	Włochy	1	30

* Wykłady zrealizowane w ramach współpracy uczelni partnerskich, realizowane indywidualnie, poza programem Teacher Mobility, potwierdzone Certificate of Appreciation, [Załącznik nr 7.1](#).

Sposoby, częstość i zakres monitorowania i oceny umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu jego stopnia, jak również wpływ rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację

Ocena procesu umiędzynarodowienia ma miejsce na początku każdego semestru studiów. Najpóźniej w terminie miesiąca od rozpoczęcia danego semestru, a w przypadku praktyk niezwłocznie po zatwierdzeniu Porozumienia o programie praktyk, Wydziałowy Koordynator ds. Programu Erasmus+ przedstawia Dziekanowi Wydziału wykaz przedmiotów i listę wykładowców prowadzących zajęcia ze studentami zagranicznymi w danym semestrze. Zgodnie z przyjętymi regulacjami, Kierunkowy Koordynator ds. Programu Erasmus+ sporządza studentom wyjeżdżającym na studia kartę zaliczeń, która musi zostać zaakceptowana przez Wydziałowego Koordynatora ds. Programu Erasmus+ i przez Dziekana Wydziału przed wyjazdem studenta na uczelnię zagraniczną. Przyjęcie tego typu rozwiązania umożliwia Władzom Wydziału stałe monitorowanie mobilności studentów. W przypadku podań o wyjazd złożonych przez pracowników Wydziału, zgodę na wyjazd musi wyrazić Kierownik Działu Współpracy z Zagranicą, Dziekan Wydziału i Prorektor ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą.

Ilościowa i jakościowa analiza procesu umiędzynarodowienia obejmująca miniony rok akademicki uwzględniana jest również pod koniec każdego roku kalendarzowego w *Rocznym raporcie samooceny z realizacji zapewniania jakości kształcenia* przygotowywanym przez WKJK (Raport z roku akademickiego 2021/2022 stanowi [Załącznik nr 7.3](#)). Raport zawiera następujące informacje związane z procesem umiędzynarodowienia:

- 1) Udział nauczycieli akademickich z danej jednostki w międzynarodowych programach dydaktycznych i wymianie dydaktycznej realizowanej z zagranicznymi ośrodkami akademickimi (tabela II.1.5. raportu za rok akademicki 2021/2022)
- 2) Udział nauczycieli akademickich w konferencjach krajowych i międzynarodowych (tabela II.1.6. raportu za rok akademicki 2021/2022)
- 3) Udział studentów związanych z procesem kształcenia w programach międzynarodowych i wymianie realizowanej z ośrodkami zagranicznymi (np. Erasmus+) (tabela II.2.8. raportu za rok akademicki 2021/2022)
- 4) Liczba studentów zagranicznych (tabela II.2.10. raportu za rok akademicki 2021/2022)
- 5) Wykaz przedmiotów przeprowadzonych w języku obcym dla studentów Wydziału przez pracowników AŁ (w tym studentów uczestniczących w programie Erasmus+) (tabela III.5. raportu za rok akademicki 2021/2022)
- 6) Zajęcia prowadzone w języku obcym przez wykładowców z zagranicy (tabela III.6. raportu za rok akademicki 2021/2022)
- 7) Konferencje międzynarodowe i krajowe (seminaria naukowe) organizowane przez Wydział (tabela III.9. raportu za rok akademicki 2021/2022)

- 8) Współpraca z krajowymi i zagranicznymi ośrodkami akademickimi, przedsiębiorstwami i instytucjami związana z procesem kształcenia (tabela IV.9. raportu za rok akademicki 2021/2022)
- 9) Analiza SWOT w zakresie umiędzynarodowienia procesu kształcenia (tabela Va.5. raportu za rok akademicki 2021/2022)

Działalność pracowników mająca wpływ na proces umiędzynarodowienia jest również brana pod uwagę w trakcie przeprowadzania okresowych ocen pracowniczych na poziomie indywidualnym. Wykaz głównych działań punktowanych w okresowej ocenie nauczycieli akademickich przedstawia się w sposób następujący:

1. W obszarze działalności naukowej:
 - a) recenzja publikacji międzynarodowej (4 pkt)
 - b) redaktor naczelny czasopisma naukowego o zasięgu międzynarodowym (wg punktacji czasopisma)
 - c) udział w radach redakcyjnych czasopism naukowych i wydawnictw naukowych o zasięgu międzynarodowym (2 pkt)
 - d) realizacja projektów badań naukowych (od 10 do 100 pkt)
 - e) pełnienie funkcji w organizacjach i stowarzyszeniach naukowych o charakterze międzynarodowym (5 pkt)
 - f) członkostwo w organizacjach i stowarzyszeniach naukowych o charakterze międzynarodowym (2 pkt)
 - g) udział w zespołach eksperckich o charakterze międzynarodowym (5 pkt)
 - h) współpraca naukowa z ośrodkami naukowymi zagranicznymi (5 pkt)
 - i) przewodniczenie / udział w Komitecie naukowym konferencji międzynarodowej (od 4 do 6 pkt)
 - j) wyróżnienia międzynarodowe (20 pkt)
2. W obszarze działalności dydaktycznej:
 - a) uczestnik wyjazdów zagranicznych w ramach programu Erasmus+ w celu prowadzenia zajęć dydaktycznych (2 pkt)
 - b) prowadzenie zajęć dydaktycznych w AŁ w języku angielskim (3 pkt za 10 godzin)
3. W obszarze działalności organizacyjnej:
 - a) uczestnik wyjazdów zagranicznych w ramach programu Erasmus+ w celu innym niż prowadzenie zajęć dydaktycznych (2 pkt)

Mobilność pracowników i studentów AŁ jest stale monitorowana w szczególności przez Dział Współpracy z Zagranicą (DWZ). DWZ przygotowuje zestawienia zbiorcze dla poszczególnych Wydziałów i dla całej Uczelni zawierające informacje o zrealizowanych mobilnościach studentów i pracowników – zarówno wyjeżdżających, jak i przyjeżdżających, w podziale na semestry i przekazuje je właściwym Dziekanom, a także Prorektorowi ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą. Ponadto, DWZ przygotowuje obszerne raporty, w których bardzo szczegółowo opisuje zrealizowane mobilności studentów i pracowników, wypełnione kwestionariusze i ogólne zadowolenie z wyjazdów. Dodatkowo, w przypadku projektów KA171 (dawniej KA107), opisywane, rozliczane i brane pod uwagę są także mobilności studentów i pracowników przyjeżdżających do AŁ. Wszystkie raporty są następnie oceniane przez Narodową Agencję Programu Erasmus+, a uzyskana punktacja rzutuje na

przyznanie grantów w kolejnych projektach, dlatego też istotne jest bardzo szczegółowe wyjaśnienie poszczególnych zagadnień w trakcie rekrutacji uczestników, podczas trwania danych mobilności, a także po ich zakończeniu.

Zalecenia dotyczące kryterium 7 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (dotyczy kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia)

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.	Zwiększyć wymianę nauczycieli akademickich z ośrodkami zagranicznymi	Biorąc pod uwagę funkcjonowanie Uczelni w okresie pandemii Covid-19 w latach 2020-2022 należy stwierdzić, że wymiana nauczycieli akademickich z ośrodkami zagranicznymi była utrudniona, co wpłynęło na ograniczoną ilość wyjazdów pracowników w ramach programu Erasmus+. Alternatywnie, wobec zaistniałej sytuacji, podjęto działania z wykorzystaniem metod i technik zdalnych, które zaowocowały przeprowadzonymi wykładami PhD Roberty Foglini z Politecnica della Marche (15 godz. wykładów w roku 2022 i 30 godz. wykładów w roku 2023). Na przełomie maja-czerwca 2023 r. na Uczelni, przy udziale kadry prowadzącej zajęcia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia, odbyło się wydarzenie: 2nd International Staff Week, które stanowiło możliwość wymiany międzynarodowych doświadczeń, ale również przyczynić się miało do nawiązania nowych kontaktów, a tym samym: pozytywnie wpłynąć na wymianę nauczycieli akademickich z ośrodkami zagranicznymi.

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

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. Jest prowadzony systematycznie i ma charakter stały i kompleksowy. Studenci z problemami edukacyjnymi lub znajdujący się w trudnej sytuacji życiowej, materialnej, czy też zdrowotnej mogą korzystać ze wsparcia Prorektora ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich, Dziekana i Prodziekana Wydziału, Opiekuna roku, Działu Kształcenia i Spraw Studenckich, Koordynatora ds. studentów z niepełnosprawnością, Dziekanatu oraz Samorządu Studenckiego, a także psychologa w ramach usługi online oraz Ośrodka Rozwoju Osobistego i Społecznego FOCUS, który swoim działaniem obejmuje studentów, absolwentów oraz pracowników AŁ. Do jednostek Uczelni udzielających wsparcia studentom należy również Dział Współpracy

z Zagranicą, który roztacza opiekę nad studentami – obcokrajowcami przybywającymi do Ał np. w ramach programu Erasmus+, a także Biuro Karier wspierające studentów i absolwentów w wyborze drogi rozwoju zawodowego i skutecznym wejściu na rynek pracy.

I. Wsparcie w zakresie organizacji studiów i procesu kształcenia

W ramach funkcjonującego systemu wsparcia, studentowi może być przyznana indywidualna organizacja studiów. Przyznanie IOS upoważnia studenta do częściowego zwolnienia z obowiązku uczęszczania na zajęcia dydaktyczne oraz dopuszcza możliwość zaliczenia tych zajęć w innym terminie niż przewiduje organizacja roku akademickiego, ale nie dłużej niż do końca danego roku akademickiego. Okolicznościami będącymi podstawą do udzielenia IOS są: stan zdrowia studenta 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, inne ważne uwarunkowania uzasadniające studiowanie w trybie IOS. Wyróżniającym się studentom, którzy osiągają bardzo dobre wyniki w nauce Uczelnia umożliwia studiowanie według indywidualnego toku studiów (ITS). Warunkiem udzielenia ITS jest zaliczenie pierwszego roku studiów, uzyskanie średniej ocen ze wszystkich przedmiotów przewidzianych programem studiów na poziomie co najmniej 4,3 (Regulamin Studiów §12 i §13).

Studentowi na jego wniosek może być także udzielony urlop długoterminowy (semestralny lub roczny) lub krótkoterminowy (do czterech tygodni). Udzielenie urlopu może nastąpić w przypadku długotrwałej choroby, w przypadku urodzenia dziecka lub konieczności sprawowania nad nim opieki, w przypadku innych ważnych okoliczności uznanych przez Dziekana za uzasadniające jego udzielenie. Zgodnie z §39 Regulaminu Studiów, studentce w ciąży i studentowi będącemu rodzicem nie można odmówić zgody na urlop. W trakcie urlopu student, za zgodą Dziekana, może brać udział w niektórych zajęciach oraz przystępować do zaliczeń i egzaminów.

W celu sprawnego wdrożenia nowoprzyjętych studentów w środowisko akademickie, na początku roku akademickiego, przed rozpoczęciem zajęć dydaktycznych, organizowane są tzw. zajęcia adaptacyjne dla studentów pierwszego roku. W trakcie tych zajęć osoby rozpoczynające edukację w Ał uzyskują najważniejsze informacje dotyczące funkcjonowania Uczelni, dowiadują się jakie dokumenty regulują pracę Uczelni, a także poznają najistotniejsze zasady dotyczące organizacji studiów. Podczas dnia adaptacyjnego studenci pierwszego roku odbywają również szkolenie z zakresu obsługi systemu USOS oraz wykorzystania platformy Moodle w e-learningu. Szkolenie dla studentów I roku organizowane jest także przez Samorząd Studencki, który informuje studentów o ich prawach i obowiązkach, a także o zadaniach i celach uczelnianej organizacji studenckiej.

Istotną rolę w systemie wspierania studentów w procesie kształcenia odgrywa Dziekan, Prodziekan i Dziekanat. Studenci mają możliwość omówienia swoich spraw oraz problemów związanych z kształceniem podczas indywidualnych spotkań z Władzami Dziekańskimi, a także otrzymują wsparcie ze strony pracowników Dziekanatu. Należy podkreślić, że godziny pracy Dziekanatu są dostosowane również do potrzeb pracujących studentów studiów niestacjonarnych. W Dziekanacie studenci mogą uzyskać informacje dotyczące form i zasad studiowania, opłat i kwestii regulaminowych, a także procedur związanych ze składaniem prac dyplomowych lub podań. Na każdym roku studiów powołany jest Opiekun roku, który reprezentuje interesy studentów wobec władz Wydziału i nauczycieli akademickich oraz służy studentom radą i pomocą zarówno w sprawach indywidualnych, jak i dotyczących całych grup studenckich. Ponadto, na każdym kierunku powołany jest Koordynator praktyk zawodowych oraz Kierunkowy Koordynator ds. programu Erasmus+.

których zadaniem jest udzielanie studentom wsparcia w realizacji praktyk zawodowych lub organizacji wyjazdu na uczelnię zagraniczną. Kierunkowy Koordynator ds. programu Erasmus+ jest również bezpośrednim opiekunem studentów przyjeżdżających do AŁ w ramach wymiany zagranicznej. Nauczyciele akademicki i inne osoby prowadzące zajęcia służą wsparciem merytorycznym w zakresie nauczanego przedmiotu podczas konsultacji, które mogą być realizowane również zdalnie.

II. Wsparcie w zakresie rozwoju naukowego i zawodowego studentów

Uczelnia stwarza studentom możliwość rozwoju naukowego i zawodowego. W Uczelni funkcjonują koła naukowe, których celem działania jest rozwijanie zainteresowań, pogłębianie wiedzy, a także działalność na wielu płaszczyznach związanych z daną dziedziną nauki. Studenci mają możliwość publikowania artykułów związanych z ich działalnością naukową w uczelnianym czasopiśmie Polish Journal of Applied Sciences (<https://pjas.al.edu.pl/index.php/pjas>), uczestniczenia w konferencjach naukowych organizowanych przez AŁ, a także uczestnictwa w wizytach studyjnych i spotkaniach z pracodawcami organizowanymi przez Uczelnię. W ramach projektów realizowanych przez Uczelnię takich jak np. „KPK – Kompleksowy Program Kształcenia w PWSliP”, studenci uzyskują dodatkowe kwalifikacje lub poszerzają swoje kompetencje zawodowe (szczegółowe informacje dotyczące szkoleń, odbytych przez studentów, ujęte zostały [Załączniku nr 6.10](#)). Ponadto, studenci osiągający średnią ocen co najmniej 4,3 mogą ubiegać się o indywidualny tok studiów, a studenci studiów niestacjonarnych ze średnią ocen 4,8 mogą ubiegać się o częściowe zwolnienie z opłat czesnego. Studenci mają również możliwość ubiegania się o stypendium naukowe, sportowe lub artystyczne przyznawane przez Rektora AŁ.

AŁ zapewnia dostęp do bezprzewodowej sieci eduroam, z której mogą korzystać wszyscy studenci przebywający na terenie Uczelni. Do dyspozycji studentów na terenie Uczelni są również komputery znajdujące się w uczelnianej bibliotece i kawiarenkach internetowych oraz kserokopiarki znajdujące na korytarzu w budynku przy Akademickiej 1 i Akademickiej 14. Studenci mogą również zakupić ze znacznymi zniżkami oprogramowanie poprzez serwis internetowy OnTheHub. W budynku przy Akademickiej 1 i Akademickiej 14 oraz w Domu Studenta znajdują się infokioski wyposażone w monitor dotykowy, głośniki, klawiaturę ze znakami Brailla i trackball'em, czytnikiem kodów QR oraz dostępem do Internetu.

Biblioteka AŁ umożliwia studentom dostęp do Cyfrowej Wypożyczalni Publikacji Naukowych Academica, która udostępnia zasoby cyfrowe Biblioteki Narodowej, w tym współczesne książki i czasopisma naukowe ze wszystkich dziedzin wiedzy. Biblioteka oferuje również dostęp on-line do zasobów Wirtualnej Biblioteki Nauki (m.in. bazy Elsevier, Springer, Web of Knowledge, Medline), dostęp do baz EBSCO, TezMeSH, Polskiej Bibliografii Lekarskiej, dostęp do bazy e-Publikacje Nauki Polskiej oraz do Medline Health Source-Nursing. Szczegółowe informacje dotyczące zasobów biblioteki zostały omówione w kryterium 5.

III. Wsparcie psychologiczne

Wsparcia psychologicznego udziela Akademicki Ośrodek Rozwoju Osobistego i Społecznego. Działania Akademickiego Ośrodka Rozwoju Osobistego i Społecznego FOCUS skoncentrowane są na udzielaniu pomocy psychologicznej tj. wsparcie w sytuacji kryzysowej; w sytuacji doświadczania przemocy lub byciu świadkiem przemocy; wsparcie po wypadku lub innym traumatycznym wydarzeniu; w sytuacji konfliktu interpersonalnego na uczelni; wsparcie po śmierci bliskiej osoby,

w chorobie, niepełnosprawności; wsparcie w procesie adaptacji studentów Erasmus+, wsparcie i wyjaśnianie 2-3 nieusprawiedliwionych nieobecności na zajęciach w celu zwiększenia motywacji; rozpoznanie problemu z jakim zmagają się osoby, rozpoznania problemów psychicznych, rodzinnych, społecznych, w podejrzeniu uzależnienia u studenta i pokierowaniu po pomoc do odpowiedniego specjalisty lub instytucji.

Celem Akademickiego Ośrodka Rozwoju Osobistego i Społecznego FOCUS jest wsparcie psychologiczne w kryzysie, wsparcie informacyjne, psychoedukacja, rozpoznanie i nazwanie problemu oraz w razie potrzeby pokierowanie do odpowiedniego specjalisty. Jednostka nie prowadzi leczenia studentów, psychoterapii indywidualnej czy grupowej. Szczegółowe informacje dotyczące działalności Akademickiego Ośrodka Rozwoju Osobistego i Społecznego FOCUS dostępne są na stronie <https://al.edu.pl/focus/>. Dodatkowo, w ramach projektu „PWSliP w Łomży dostępna i bez barier” uruchomiono bezpłatnie usługę wsparcia zdrowia psychicznego online.

IV. Wsparcie finansowe

Studenci Ał mają możliwość ubiegania się o następujące formy wsparcia finansowego (<https://al.edu.pl/studenci/stypenia>):

- 1) stypendia socjalne,
- 2) stypendia dla osób z niepełnosprawnością,
- 3) stypendia Rektora (za osiągnięcia naukowe, sportowe i artystyczne),
- 4) stypendia ministra za znaczące osiągnięcia naukowe lub artystyczne lub sportowe,
- 5) zapomogę.

Zasady przyznawania pomocy materialnej studentom zawarte zostały w *Regulaminie świadczeń pomocy materialnej dla studentów (Załącznik nr 8.1)* wprowadzonym na mocy Zarządzenia Nr 64/2022. Pierwszy etap składania wniosków stypendialnych odbywa się poprzez narzędzie wspomagające obliczanie dochodu na członka rodziny studenta - stypendialny portal studencki <https://rekrutacja.pwsip.edu.pl/swd/Logowanie.php>. Wypełnione dokumenty, których treść student potwierdza własnoręcznym podpisem dostarczane są członkom komisji stypendialnej.

Ponadto, zgodnie z §7 *Regulaminu zasad pobierania opłat za studia (Załącznik nr 8.2)*, student studiów stacjonarnych, który otrzymał urlop z powodu choroby, powtarza niezaliczony z tego powodu semestr nieodpłatnie. Studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, którzy znaleźli się w trudnej sytuacji materialnej mogą także zostać zwolnieni z części lub całości należnych opłat. Studenci studiów niestacjonarnych, za wybitne osiągnięcia w nauce, mogą ubiegać się o zwolnienie z opłat czesnego za dany semestr studiów. Warunkiem niezbędnym do spełnienia jest osiągnięcie średniej ocen 5,0 z ostatniego roku studiów i czynny udział w pracach koła naukowego. Studenci studiów niestacjonarnych, którzy osiągnęli średnią ocen 4,8 z ostatniego roku studiów i biorą czynny udział w pracach koła naukowego, mogą wnioskować o częściowe zwolnienie z opłat czesnego za dany semestr studiów.

V. Wsparcie studentów z niepełnosprawnością

W odniesieniu do studentów z niepełnosprawnością organy Uczelni podejmują działania zmierzające do zapewnienia im warunków umożliwiających studiowanie na zasadzie równych szans w stosunku do pozostałych studentów. Już na etapie rekrutacji na studia kandydaci z niepełnosprawnością mogą zwracać się o poradę, informację i pomoc odnośnie konkretnego

wsparcia. W ramach systemu wsparcia studentom z niepełnosprawnością przysługuje: dostosowanie formy egzaminów i zaliczeń do ich indywidualnych możliwości, prawo korzystania ze sprzętu wspomagającego proces kształcenia (np. laptopy dotykowe, dyktafony), zmiana warunków uczestnictwa w zajęciach, pomoc asystenta (sporządzanie notatek, skanowanie materiałów dydaktycznych, pomoc w przemieszczaniu się między salami i budynkami, w razie konieczności przebywanie ze studentem niepełnosprawnym na zajęciach), otrzymania materiałów dydaktycznych w formie dostosowanej do jego potrzeb i możliwości, np. druk powiększony. Studenci z niepełnosprawnością mogą również uzyskać zgody na nagrywanie zajęć dydaktycznych oraz mogą otrzymać materiały dydaktyczne prezentowane na zajęciach w formie elektronicznej. Osoby z niepełnosprawnością mają także prawo do zdalnej obsługi w obszarze administracyjnym.

W przypadku studentów dotkniętych niepełnosprawnością ruchową Uczelnia stara się planować zajęcia w najbardziej dostępnych salach, w miarę możliwości w jednym budynku w celu ograniczenia konieczności przemieszczania się. Dla osób niedosłyszących planowane są zajęcia w salach wyposażonych w pętle indukcyjne, wspomagające słyszenie. Studentom słabowidzącym stwarza się możliwość korzystania z materiałów dydaktycznych z powiększoną czcionką i w wersji elektronicznej, a zajęcia planowane są w salach z dużymi monitorami interaktywnymi. Czytelnia Uczelni posiada w swoim wyposażeniu drukarkę, monitor, klawiaturę i notatnik brajlowski. Istnieje możliwość prowadzenia indywidualnych zajęć z wychowania fizycznego dostosowanych do indywidualnych potrzeb studentów będących osobami z niepełnosprawnością. Uczelnia oferuje organizację transportu studentom niebędącym w stanie samodzielnie dotrzeć na zajęcia z powodu posiadanej niepełnosprawności. Przy budynkach Uczelni znajdują się również przystanki autobusowe. Miejskie Przedsiębiorstwo Komunikacyjne w Łomży uzgodniło z Uczelnią najdogodniejsze dla studentów trasy przejazdów autobusów. Wszystkie pojazdy zatrzymujące się na przystankach zlokalizowanych w pobliżu Uczelni wyposażone są w obniżony pomost umożliwiającą wjazd studentom poruszającym się na wózkach. Ał zapewnia studentom z niepełnosprawnością zdalny dostęp do części księgozbioru, dzięki czemu mogą korzystać z zasobów biblioteki bez wychodzenia z domu. Szczegółowe informacje dotyczące wsparcia udzielanego studentom z niepełnosprawnością zostały omówione w punkcie 2.4 niniejszego raportu.

Zakres i formy wspierania studentów w procesie uczenia się

Uczelnia wspiera studentów w procesie uczenia się m.in. poprzez:

- 1) dostępność Dziekana i Prodziekana Wydziału w ramach pełnionych dyżurów,
- 2) umożliwienie studentom komunikacji mailowej z osobami prowadzącymi zajęcia dydaktyczne,
- 3) profesjonalną obsługę administracyjną studentów w obszarach związanych z kształceniem, pomocą materialną, finansami studentów,
- 4) udostępnianie studentom informacji nt. programu studiów, przebiegu toku studiów i związanych z nim procedurach,
- 5) stosowanie form i metod dydaktycznych wpływających korzystnie na proces uczenia się np. metod aktywizujących, przygotowywanie prezentacji, udział w dyskusji,
- 6) kształtowanie procesu nauczania w sposób sprzyjający międzynarodowej mobilności studentów,
- 7) umożliwienie studentom udziału w badaniach naukowych; nawiązywanie kontaktów ze środowiskiem naukowym,
- 8) wspieranie studentów w kontaktach z otoczeniem społeczno-gospodarczym m.in. poprzez zapewnienie optymalnych miejsc praktyk,

- 9) współpracę z instytucjami działającymi na lokalnym i regionalnym rynku pracy, w których studenci mogą zdobywać doświadczenie w ramach wolontariatu,
- 10) precyzyjny i transparentny system oceny osiągnięć studenta; obiektywne formułowanie ocen,
- 11) indywidualne podejście do potrzeb studentów zapewniające właściwe wsparcie dydaktyczne oraz pomoc materialną,
- 12) stworzenie możliwości odbywania studiów według indywidualnego toku studiów (ITS) oraz indywidualnej organizacji studiów (IOS),
- 13) powoływanie opiekunów poszczególnych roczników, do obowiązków których należy w szczególności: pomoc w rozwiązywaniu problemów związanych z tokiem studiów, sprawami socjalnymi i bytowymi studentów,
- 14) dostęp do serwisu USOSweb - dzięki któremu studenci mogą sprawdzić zajęcia na jakie zostali zapisani, rozkłady zajęć oraz nazwiska i tytuły osób prowadzących, poznać swoje oceny, uzyskać informację na temat prowadzonych przez Uczelnię przedmiotów, uczestniczyć w ankietowej ocenie nauczycieli, sprawdzić informacje na temat ewentualnych należności finansowych wobec Uczelni, numerze konta bankowego, na które trzeba dokonać wpłaty,
- 15) system pomocy materialnej dla studentów, na który składają się stypendia socjalne, stypendia dla osób z niepełnosprawnością, stypendia Rektora oraz zapomogi,
- 16) stały rozwój infrastruktury w celu zapewnienia najwyższej jakości usług edukacyjnych,
- 17) stwarzanie komfortowych warunków w Domu Studenckim Rubikon.

Ważnym rozwiązaniem w zakresie wsparcia studentów w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów uczenia się jest udostępnienie studentom oraz osobom prowadzącym zajęcia dydaktyczne platformy elearningowej Moodle. Platforma Moodle pozwala na gromadzenie i udostępnianie materiałów dydaktycznych, wykonywanie dodatkowych zadań przez studentów w ramach pracy własnej, a także przeprowadzanie wideokonferencji, np. w celu konsultacji z wykładowcą. Platforma Moodle jest również wykorzystywana w kształceniu na odległość.

Studenci szczególnie zainteresowani rozwojem naukowym w dyscyplinie technologia żywności i żywienia mają możliwość uczestnictwa w pracach koła naukowego „Studenckie Koło Naukowe Technologii i Bezpieczeństwa Żywności”, funkcjonującego na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych, skierowanego przede wszystkim dla studentów kierunków: Technologia żywności i żywienie człowieka oraz Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Zakresem przedmiotowym Koła są zagadnienia dotyczące opracowania i udoskonalania wybranych technologii produkcji wyrobów spożywczych, ich analiz mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych w aspekcie zapewnienia wysokich standardów jakości i bezpieczeństwa żywności. Cele Koła to przede wszystkim:

- organizacja spotkań naukowych, konferencji naukowych, wykładów oraz innych projektów merytorycznych;
- współpraca z instytucjami naukowymi, w szczególności akademickimi, władzami publicznymi, organizacjami społeczno-kulturalnymi oraz innymi podmiotami;
- sprzyjanie rozwojowi intelektualnemu poprzez prowadzenie badań i działalności organizatorskiej;
- tworzenie forum, na którym swobodnie można wymieniać się doświadczeniami i poglądami oraz nauczyć się efektywnej pracy w grupie;
- promowanie idei współpracy i porozumienia oraz rozwijanie kontaktów między studentami.

Kolejną formą wsparcia studentów jest możliwość uczestniczenia w szkoleniach branżowych, realizowanych w ramach projektu „KPK - Kompleksowy Program Kształcenia w PWSliP w Łomży” nr POWR.03.05.00-00-z040/17, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. Studenci ocenianego kierunku uczestniczyli w następujących szkoleniach:

- Szkolenie pt. „Systemy zarządzania w laboratoriach i jednostkach inspekcyjnych”;
- Szkolenie pt. „Audytor wewnętrzny systemu HACCP”;
- Szkolenie pt. „Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności”.

Szczegółową tematykę szkoleń przedstawiono w [Załączniku nr 6.11](#).

Formy wsparcia:

a) krajowej i międzynarodowej mobilności studentów

Wsparcia w zakresie międzynarodowej mobilności studentów udziela Kierunkowy i Wydziałowy Koordynator ds. programu Erasmus+ oraz Dział Współpracy z Zagranicą, który odpowiada za sprawny i skuteczny nadzór nad wszystkimi działaniami związanymi z mobilnością studentów i pracowników AŁ.

Studenci AŁ mają możliwość udziału w wymianie międzynarodowej w ramach programu Erasmus+. Każdy student oraz absolwent na danym cyklu studiów (studia inżynierskie czy magisterskie) posiada kapitał mobilności - 12 miesięcy, w czasie których może wyjeżdżać na studia, praktyki lub staże zagraniczne. Koordynacją i realizacją wymiany zajmuje się Dział Współpracy z Zagranicą oraz specjalnie powołani w ramach Wydziału Koordynatorzy ds. programu Erasmus+. Uczelnia zapewnia uczestnikom projektu wsparcie merytoryczne, finansowe oraz organizacyjne. Aktywizuje miejscowych studentów, organizacje studenckie takie jak Samorząd do uczestnictwa w wydarzeniach związanych z promocją programu Erasmus+ i cyklicznych spotkaniach informacyjnych.

Kierunkowy Koordynator ds. Programu Erasmus+ natomiast pełni funkcję osoby kontaktowej danego kierunku dla studentów wyjeżdżających / przyjeżdżających na studia i praktyki w ramach programu Erasmus+ oraz udziela pomocy w sprawach dydaktycznych i akademickich. Kierunkowy Koordynator ds. Programu Erasmus+ jest m.in. odpowiedzialny za:

- a) Pomoc studentom wyjeżdżającym na studia we właściwym sporządzeniu karty zaliczeń i porozumienia o programie zajęć (*Learning Agreement for Studies*).
- b) Pomoc studentom i przyszłym absolwentom wyjeżdżającym na praktyki / staże we właściwym przygotowaniu porozumienia o programie praktyk (*Learning Agreement for Traineeships*).
- c) Stałą kontrolę przebiegu mobilności, udzielania zgody na zmiany w porozumieniu o programie zajęć bądź praktyk w trakcie pobytu studenta w uczelni partnerskiej lub instytucji przyjmującej.
- d) Weryfikację wykazu zaliczeń (Transcript of Records), dokumentu, który student otrzymuje od uczelni przyjmującej po zakończeniu okresu mobilności.
- e) Pomoc w rozliczeniu praktyk studenckich Erasmus+ zgodnie z porozumieniem o programie praktyk i dokumentacją złożoną przez studenta po powrocie z praktyk.
- f) Współpracę z Dziekanatem Wydziału i Działem Współpracy z Zagranicą (DWZ) w sprawach dotyczących rozliczenia studenta po zakończeniu okresu mobilności.

- g) Udzielanie informacji i pomoc studentom zagranicznym w przygotowaniu porozumienia o programie studiów i praktyk oraz ewentualnych zmian.
- h) Kontrolę nad terminowością wystawiania ocen studentom zagranicznym danego kierunku.
- i) Przygotowanie i przesłanie do DWZ i bezpośrednio do studentów planów zajęć dla studentów zagranicznych przyjeżdżających na studia.
- j) Współpracę z DWZ w zakresie działań, zmierzających do zintegrowania studentów zagranicznych ze studentami danego Wydziału.
- k) Współpracę z Koordynatorami Wydziałowymi ds. programu Erasmus+ w kwestiach wymagających decyzji zarówno Koordynatora Kierunkowego, jaki i Wydziałowego.

a) we wchodzeniu na rynek pracy lub kontynuowaniu edukacji

W AŁ funkcjonuje Biuro Karier, które jest zarejestrowaną Agencją Zatrudnienia i tym samym prowadzi pośrednictwo pracy <https://al.edu.pl/biuro-karier/biuro-karier/dla-studentow-absolwentow>. Misją Biura Karier jest m. in. aktywizacja zawodowa studentów i absolwentów AŁ oraz współpraca z szeroko rozumianym rynkiem pracy. Biuro Karier służy studentom i absolwentom AŁ w wyborze drogi rozwoju zawodowego oraz wspiera studentów w poszukiwaniu pracy. Do zadań Biura Karier w zakresie wsparcia udzielanego studentom i absolwentom należy:

- 1) prowadzenie działalności w zakresie promocji i aktywizacji zawodowej studentów i absolwentów,
- 2) prowadzenie indywidualnego i grupowego doradztwa zawodowego dla studentów i absolwentów,
- 3) działalność jako Agencja Zatrudnienia prowadząca pośrednictwo pracy na terenie RP, organizacja kontaktów studentów z pracodawcami, targi pracy itp.
- 4) gromadzenie informacji o zawodach, pracodawcach oraz kursach zawodowych, językowych, stypendiach, studiach podyplomowych i zagranicznych,
- 5) planowanie i organizacja przedsięwzięć promujących aktywną postawę zawodową wśród studentów i absolwentów,
- 6) udostępnianie studentom i absolwentom ofert pracy, praktyk i staży,
- 7) zamieszczanie aktualnych ofert pracy na stronie internetowej Biura Karier,
- 8) monitorowanie losów zawodowych absolwentów AŁ na rynku pracy,
- 9) współpraca z instytucjami i organizacjami wspierającymi i realizującymi programy aktywizacji zawodowej,
- 10) udzielanie bezrobotnym i poszukującym pracy absolwentom i studentom pomocy w wyborze odpowiedniego zawodu i miejsca zatrudnienia,
- 11) pomoc pracodawcom w doborze kandydatów do pracy, w szczególności udzielanie informacji i doradztwo w tym zakresie, organizowanie spotkań studentów z pracodawcami oraz wizyt studyjnych,
- 12) utrzymywanie kontaktów z absolwentami, współpraca ze stowarzyszeniem absolwentów, stały monitoring rynku edukacyjnego,
- 13) współpraca z organizacjami społecznymi współdziałającymi z Uczelnią,
- 14) pozyskiwanie i wymiana informacji pomiędzy jednostkami organizacyjnymi Uczelni oraz instytucjami współpracującymi.

Od 2017 roku w Biurze Karier zatrudnieni są doradcy: zawodowy (1 etat) i ds. przedsiębiorczości (1/2 etatu). Pracownicy Biura Karier w pracy doradczej ze studentami wykorzystują następujące narzędzia i techniki:

1) Doradca zawodowy:

- Test – WKP – Wielowymiarowy Kwestionariusz Kompetencji
- Test samooceny (Zeszyty informacyjno-metodyczne doradcy zawodowego nr 11: Metody grupowego poradnictwa zawodowego. Kurs inspiracji cz. II KUP, Warszawa 1998)
- Test: Narzędzie diagnostyczne – test do badania osobowości zawodowej dla doradców (Test Kolorowych Kwadratów autorstwa Anny Weysenhoff)
- Test: TEST KOTWICE SCHEINA Kwestionariusz Moja kariera
- Darmowy Test Osobowości: <https://www.16personalities.com/pl/typy-osobowosci>
- Badanie predyspozycji zawodowych i osobowościowych - Bilans kompetencji
- Assessment/Development Centre
- Racjonalna Terapia Zachowania w doradztwie zawodowym
- Metoda hiszpańska – rozwijanie indywidualnych cech ułatwiających zdobycie zatrudnienia.
- Trening Umiejętności Społecznych
- Elementy coachingu
- Indywidualny Plan Działania

2) Doradca ds. przedsiębiorczości:

- KUP – Kwestionariusz Uzdolnień Przedsiębiorczych
- Narzędzie diagnostyczne – test do badania osobowości zawodowej dla doradców (Test Kolorowych Kwadratów autorstwa Anny Weysenhoff)
- Assessment/Development Centre

Każdy student może zgłosić się do Biura Karier w celu przeprowadzenia badania i uzyskania wsparcia z zakresu doradztwa zawodowego i przedsiębiorczości.

Ponadto, obok działań i wsparcia ogólnouczelnianego w ramach Biura Karier, na skutek bardzo dobrej współpracy pomiędzy Wydziałem Nauk Informatyczno-Technologicznych a przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, szczególnie wchodzącymi w skład Rady Praktyków działającej przy WNIT, oferty pracy w zawodzie kierowane są bezpośrednio do studentów i absolwentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I i II stopnia i przekazywane za pośrednictwem Sekretariatu Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych.

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

Uczelnia wspiera aktywność sportową, artystyczną i organizacyjną studentów. Mogą oni ubiegać się o stypendium Rektora, a także studiować w trybie indywidualnej organizacji studiów.

Przy Uczelni działa Klub Uczelniany Akademickiego Związku Sportowego, gdzie studenci mogą rozwijać swoje zainteresowania sportowe. Ponadto, w Domu Studenta Rubikon, należącym do AŁ, znajduje się stół do ping ponga, sala taneczna (71m²), siłownia o powierzchni 68m² (w której wyposażeniu znajduje się atlas, wioślarz, drabinki, drążki, bieżnie, rowery) i sala fitness wykorzystywana m.in. do zajęć z crossfit czy jogi. Studenci AŁ mogą korzystać z wyposażenia Domu Studenta po uzyskaniu zgody od kierownika obiektu. Dom Studenta oferuje również możliwość wypożyczenia roweru.

W okresie wakacyjnym, pracownicy Zakładu Wychowania Fizycznego AŁ organizują tu obozy sportowe dla grup młodzieżowych i seniorów, gdzie można kształcić swoje umiejętności w dyscyplinach takich jak m.in.: koszykówka, siatkówka, pływanie, lekkoatletyka, sporty walki. Do terenu kampusu przylegają ścieżki biegowe oraz rowerowe prowadzące do oddalonego o niespełna dwa kilometry lasu. Uczestnicy letnich obozów sportowych mają zapewniony wysoki standard bazy noclegowej, wyżywienie oraz dostęp do obiektów sportowych. Dodatkowo istnieje możliwość przeprowadzenia testów motoryczno-wydolnościowych przez trenera przygotowania motorycznego. Zdjęcia kampusu oraz bazy sportowej dostępne są na stronie Domu Studenta <https://al.edu.pl/ds/galeria>.

Studenci zainteresowani rozwojem swojej sprawności fizycznej mogą również podjąć studia w AŁ na kierunku Wychowanie fizyczne. Uczelnia daje możliwość studiowania dwóch kierunków jednocześnie. Studiowanie na więcej niż jednym kierunku jest podstawą do ubiegania się o studiowanie według indywidualnej organizacji studiów (§13 Regulaminu Studiów). Warto podkreślić, że znaczna część wykładowców na kierunku Wychowanie fizyczne to trenerzy z doświadczeniem w pracy z kadrą narodową.

Studenci uzdolnieni artystycznie mają możliwość zaprezentowania swoich prac na terenie Uczelni i umiejętności podczas organizowanych uroczystości. Uczelnia współpracuje również ze znajdującym się w Łomży Teatrem Lalki i Aktora, który jest organizatorem Międzynarodowego Festiwalu Teatralnego WALIZKA, będącego jednym z ważniejszych i prestiżowych przeglądów teatralnych organizowanych w tej części Europy. Studenci AŁ współpracują z organizatorami festiwalu i pomagają w obsłudze uczestników świadcząc usługi tłumaczeniowe. Wśród przedmiotów oferowanych w ramach przedmiotów ogólnouczelnianych Uczelnia daje studentom możliwość wyboru zajęć pt. Muzyka sztuką dźwięków i komunikacji międzykulturowej, które prowadzone są przez osoby posiadające wykształcenie muzyczne. W roku akademickim 2022/2023 zajęcia te prowadzone były przez tenora posiadającego tytuł doktora sztuki muzycznej w dyscyplinie artystycznej wokalistyka.

Studenci zainteresowani rozwojem aktywności organizacyjnej, w tym w zakresie przedsiębiorczości, mogą przyłączyć się do Samorządu Studenckiego AŁ, który podejmuje szereg inicjatyw umożliwiających samorozwój. Ponadto, wśród przedmiotów oferowanych w ramach przedmiotów ogólnouczelnianych Uczelnia daje studentom możliwość wyboru zajęć pt. Zarządzanie własną firmą. Studenci AŁ mogą również przyłączyć się do Studenckiego Koła Naukowego Młodych Przedsiębiorców, którego głównym celem jest pogłębianie wiedzy studentów na temat prowadzenia samodzielnej działalności gospodarczej, kształcenie kompetencji zarządczych i praktycznych umiejętności biznesowych poprzez realizację projektów zadaniowych, budowanie kapitału relacyjnego, poprzez inicjowanie współpracy z przedstawicielami praktyki gospodarczej oraz innymi ośrodkami naukowymi w kraju i za granicą, kształcenie kompetencji w dziedzinie prowadzenia badań naukowych w biznesie. Koło oferuje swoim członkom możliwość podjęcia aktywności w 3 sekcjach:

- 1) sekcja biznesowa - aktywność w tej sekcji daje możliwość pozyskania wiedzy nt. szeroko pojętej przedsiębiorczości, kształcenia kompetencji potrzebnych w prowadzeniu biznesu, poznania tajników prowadzenia biznesu od podszewki. Studenci należący do tej sekcji uczestniczą w ciekawych spotkaniach biznesowych, spotkaniach z praktykami, wyjazdach na spotkania z przedstawicielami biznesu w prężnie działających przedsiębiorstwach, szkoleniach pozwalających na kształcenie kompetencji potrzebnych w realizacji indywidualnych celów biznesowych.
- 2) sekcja projektowa - aktywność w tej sekcji to możliwość sprawdzenia i kształcenia swoich kompetencji zarządczych i organizacyjnych podczas realizacji projektów i aktywności

o charakterze zadaniowym, ukierunkowanych na budowanie kapitału relacyjnego z otoczeniem Uczelni, biznesem, organizacjami, instytucjami i ośrodkami działającymi w sferze społeczno-gospodarczej.

- 3) sekcja naukowa - aktywność w tej sekcji to możliwość sprawdzenia i kształcenia swoich kompetencji w obszarze szeroko pojętej działalności naukowej, poprzez realizację badań naukowych i publikację artykułów naukowych z wynikami badań, uczestnictwo oraz organizację konferencji naukowych.

System motywowania studentów do osiągania lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej oraz sposoby wsparcia studentów wybitnych

System motywowania studentów do osiągania lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej oraz sposobów wsparcia studentów wybitnych obejmuje przede wszystkim wewnętrzny system stypendialny, stypendia ministerialne oraz stypendia i nagrody fundowane przez podmioty publiczne i prywatne.

Na wewnętrzny system stypendialny składa się przede wszystkim stypendium Rektora. Stypendium Rektora może otrzymać student przyjęty na pierwszy rok studiów, jeżeli jest laureatem olimpiady międzynarodowej albo laureatem lub finalistą olimpiady stopnia centralnego. Przedmiotowe stypendium może otrzymywać także student, który uzyskał wyróżniające wyniki w nauce, osiągnięcia naukowe lub artystyczne, lub osiągnięcia sportowe we współzawodnictwie co najmniej na poziomie krajowym. Wysokość stypendium za osiągniętą średnią ocen, osiągnięcia naukowe, sportowe i artystyczne kształtowało się w roku akademickim 2022/2023 na poziomie od 800 zł do 1000 zł miesięcznie, co stanowi istotny czynnik motywujący do nauki (Zarządzenie Nr 92/2022, [Załącznik nr 8.3](#)).

Kolejnym bodźcem stymulującym osiąganie lepszych wyników w nauce jest możliwość studiowania według indywidualnego toku studiów (ITS). Wyróżniającym się studentom, którzy osiągają bardzo dobre wyniki w nauce Uczelnia umożliwia studiowanie w trybie ITS na podstawie indywidualnego programu i pod kierunkiem opiekuna naukowego posiadającego co najmniej stopień doktora. Warunkiem udzielenia ITS jest zaliczenie pierwszego roku studiów i uzyskanie średniej ocen ze wszystkich przedmiotów przewidzianych programem studiów wynosi, na poziomie co najmniej 4,3.

Inną zachętą do osiągania lepszych wyników w nauce jest możliwość zwolnienia z opłat za studia. Student studiów niestacjonarnych, za wybitne osiągnięcia w nauce, może wnioskować o zwolnienie (całościowe) z opłaty czesnego za dany semestr studiów, jeżeli osiągnie średnią ocen z ostatniego roku studiów 5,0 oraz bierze czynny udział w pracach koła naukowego. Student studiów niestacjonarnych, za wybitne osiągnięcia w nauce, może wnioskować o zwolnienie częściowe z opłaty czesnego za dany semestr studiów, jeżeli osiągnie średnią ocen z ostatniego roku studiów 4,8 oraz bierze czynny udział w pracach koła naukowego. Studenci mogą również otrzymać dyplom „z wyróżnieniem” jeżeli ukończą studia w terminie, uzyskają średnią ocen z toku studiów nie niższą niż 4,75 oraz oceny bardzo dobre z pracy dyplomowej i egzaminu dyplomowego i nie została wobec nich orzeczona kara dyscyplinarna. Na uzasadniony wniosek recenzenta praca dyplomowa może być także wyróżniona, a informacja o uzyskaniu wyróżnienia wpisywana jest do suplementu dyplomu.

Uczelnia przywiązuje dużą wagę do wsparcia działalności naukowej studentów. Wyraża się to w szczególności w ramach działalności kół naukowych, na którą przewidziane są środki z subwencji i środków własnych Uczelni. Ponadto, dzięki zaangażowaniu Uczelni w realizację projektów takich jak

np. „Program praktyk zawodowych w Państwowych Wyższych Szkołach Zawodowych” czy „KPK – Kompleksowy Program Kształcenia w PWSliP” studenci AŁ mają możliwość zdobywania dodatkowych kompetencji, rozwoju swoich zainteresowań naukowych oraz uczestnictwa w certyfikowanych, specjalistycznych kursach doształcających.

Istotną rolę w motywowaniu studentów do osiągania lepszych wyników w nauce odgrywają także spotkania z pracodawcami oraz wizyty studyjne organizowane przez Uczelnie, podczas których studenci uzyskują przydatne informacje dotyczące pracy zawodowej. Podczas tego typu spotkań studenci dowiadują się o specyfice pracy na określonych stanowiskach, wymaganiach stawianym kandydatom, procesie rekrutacji, możliwości rozwoju osobistego oraz ścieżkach kariery.

Sposoby informowania studentów o systemie wsparcia, w tym pomocy materialnej

AŁ stosuje następujące sposoby informowania studentów o systemie wsparcia dostępnego w Uczelni:

- 1) organizowanie spotkań grupowych dla studentów,
- 2) umieszczanie informacji na stronach internetowych Uczelni i Wydziału oraz tablicach ogłoszeń,
- 3) umieszczanie informacji w systemie USOS,
- 4) przekazywanie informacji za pomocą elektronicznej korespondencji mailowej,
- 5) przekazywanie informacji przedstawicielom Samorządu Studenckiego,
- 6) informowanie opiekunów roku lub starostów o możliwościach wsparcia i konieczności przekazania tej informacji studentom,
- 7) publikowanie informacji na profilach mediów społecznościowych takich jak Facebook czy Instagram,
- 8) przeprowadzanie indywidualnych rozmów ze studentami,
- 9) spotkania adaptacyjne dla studentów I roku.

Informacje na temat systemów wsparcia dostępne są stronie internetowej Uczelni:

- 1) wsparcie finansowe:
<https://al.edu.pl/studenci/stypenia>,
- 2) wsparcie dla osób z niepełnosprawnością:
<https://al.edu.pl/studenci/studenci-niepelnosprawni/informacje-ogolne>,
<https://al.edu.pl/dostepnaibezbarier/>,
- 3) wsparcie psychologiczne:
<https://al.edu.pl/focus/>, <https://al.edu.pl/dostepnaibezbarier/psycholog>,
- 4) wsparcie udzielane studentom biorącym lub chcącym wziąć udział w programie Erasmus+:
<https://al.edu.pl/dwz/erasmus>,
- 5) poradnictwo pracy, planowanie kariery zawodowej:
<https://al.edu.pl/biuro-karier/biuro-karier/dla-studentow-absolwentow>.

Informacje dotyczące wsparcia przekazywane są również studentom podczas grupowych lub indywidualnych spotkań z osobami pełniącymi określone funkcje w Uczelni. Do takich osób lub jednostek organizacyjnych należą: Prorektor ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich, Dziekan i Prodziekan Wydziału, Dział Kształcenia i Spraw Studenckich, Dział Współpracy z Zagranicą, Dziekanat, Samorząd

Studencki, Opiekunowie roku, Starości roczników, Wydziałowi i Kierunkowi Koordynatorzy ds. Programu Erasmus+.

Sposoby rozstrzygnięcia skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz jego skuteczności,

Wszystkie wnioski studenckie rozstrzygane są zgodnie z Regulaminie Studiów Ał przez właściwy dla danej sprawy organ. Studenci mają możliwość zgłaszania swoich wniosków i skarg w formie ustnej lub pisemnej w następujący sposób:

- 1) bezpośrednio osobom pełniącym określone funkcje na Uczelni w celu rozstrzygnięcia problemu. Do takich osób należą: Starosta roku, Opiekun roku, Kierownik Zakładu, Władze Dziekańskie, Władze Rektorskie, Dyrektor Administracyjny, Kierownik Domu Studenta,
- 2) Samorządowi Studentów, który może samodzielnie rozstrzygnąć problem lub też skontaktować się z właściwym dziekanem lub Prorektorem ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich,
- 3) Władzom Dziekańskim za pośrednictwem Dziekanatu. Studenci w formie pisemnej wnoszą o rozwiązanie spraw związanych z dydaktyką, przebiegiem i organizacją studiów. Wnioski rozstrzygane przez Władze Dziekańskie dotyczą głównie:

- wznowienia studiów lub przeniesienia z innej uczelni;
- wyrażania zgody na indywidualną organizację studiów;
- powtarzania roku/semestru;
- zezwalania na komisyjne zaliczenie zajęć i egzamin komisyjny;
- przedłużenia terminu złożenia pracy dyplomowej oraz zmianę tematu pracy dyplomowej;
- przeniesienia na studia stacjonarne/niestacjonarne;
- przeniesienia na inny kierunek;
- udzielenia urlopu i przerw w studiach.

- 4) poprzez udział w badaniach ankietowych dotyczących (a) jakości kształcenia, (b) przestrzegania praw studentów, (c) oceny Uczelni przez absolwentów, (d) oceny infrastruktury Uczelni, biblioteki, strony internetowej oraz obsługi administracyjnej;
- 5) poprzez zgłaszanie skarg lub wniosku w Sekretariacie Rektora, gdzie prowadzona jest księga skarg i wniosków wnoszonych przez studentów i pracowników Uczelni.

Wszystkie zgłaszane wnioski i skargi są rozpatrywane na bieżąco. Po zarejestrowaniu skargi lub wniosku, organ lub osoba, której zlecono rozpatrzenie skargi lub wniosku podejmuje niezbędne kroki w celu rozpoznania i wyjaśnienia zgłaszanego problemu. Jeżeli z treści skargi lub wniosku nie można należycie ustalić ich przedmiotu, wzywa się wnoszącego skargę lub wniosek do złożenia wyjaśnień lub uzupełnienia wniosku. Jeżeli rozpatrzenie skargi lub wniosku wymaga uprzedniego zbadania i wyjaśnienia sprawy, organ właściwy do rozpatrzenia skargi lub wniosku zbiera niezbędne materiały. W tym celu może zwrócić się do właściwych pod względem merytorycznym komórek organizacyjnych o przekazanie niezbędnych materiałów i wyjaśnień. Skargi i wnioski załatwiane są bez zbędnej zwłoki, zgodnie z przepisami KPA, nie później jednak niż w terminie miesiąca lub dwóch miesięcy, gdy skarga lub wniosek wymaga zdobycia szczegółowych informacji lub zgromadzenia dodatkowych dokumentów. O sposobie załatwienia skargi lub wniosku informowana jest osoba, która je wniosła. Wnioskodawcy, niezadowolonymu ze sposobu rozstrzygnięcia wniosku, służy prawo wniesienia

odwołania do Rektora Uczelni. Decyzja administracyjna lub rozstrzygnięcie Rektora wydane na skutek wniesienia odwołania lub wniosku o ponowne rozpatrzenie sprawy są ostateczne.

Przewinienia o charakterze dyscyplinarnym zlecane są do rozpatrzenia przez powołane do tego uczelniane komisje dyscyplinarne, takie jak Komisja Dyscyplinarna ds. studentów, Odwoławcza Komisja Dyscyplinarna, a także Komisja Dyscyplinarna ds. Nauczycieli Akademickich. W Uczelni powołani są również Rzecznik Dyscyplinarny ds. Nauczycieli Akademickich oraz Rzecznik Dyscyplinarny ds. Studentów.

Zakres, poziom i skuteczność systemu obsługi administracyjnej studentów, w tym kwalifikacje kadry wspierającej proces kształcenia

Obsługą administracyjną studentów zajmują się następujące jednostki organizacyjne mające wpływ na proces kształcenia:

- 1) Dziekanat – którego zadaniem jest organizacja i obsługa administracyjna procesu dydaktycznego Wydziału. Zakres obsługi studentów w Dziekanacie obejmuje m.in. monitorowanie i prowadzenie dokumentacji toku studiów w systemie USOS, który jest głównym narzędziem, wspierającym obsługę spraw studentów; prowadzenie teczek personalnej studenta; przygotowanie i wydawanie zaświadczeń o statusie studenta; przyjmowanie wniosków o elektroniczne legitymacje studenckie oraz ich duplikaty; wniosków o pomoc materialną, stypendia i zapomogi; wydawanie suplementów do dyplomów, wyciągów ocen; przygotowywanie dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia egzaminu dyplomowego. Każdy pracownik Dziekanatu ma przypisaną grupę studentów (studenci danego kierunku), jednak dzięki prowadzeniu dokumentacji w elektronicznym systemie, jest w stanie obsłużyć każdego studenta, także spoza swojej grupy.
- 2) Dział Kształcenia i Spraw Studenckich – który zajmuje się obsługą studentów w drugiej instancji, pomocą socjalną dla studentów, obsługą administracyjną i raportowaniem procesów kształcenia oraz zapewnianiem warunków sprawnej realizacji procesu dydaktycznego Uczelni w oparciu o obowiązujące plany nauczania. Dział Kształcenia i Spraw Studenckich sprawuje również opiekę nad studentami z niepełnosprawnością. Do jego zadań należy także współdziałanie z Komisją Dyscyplinarną ds. Studentów i Odwoławczą Komisją Dyscyplinarną ds. Studentów.
- 3) Biblioteka – do której zadań należy zapewnianie studentom oraz pracownikom dydaktycznym i badawczo-dydaktycznym dostępu do wszelkich źródeł informacji prezentujących aktualny poziom wiedzy naukowej, w tym dostępu do księgozbioru i baz danych za pomocą nowoczesnych technologii informacyjno-komunikacyjnych.
- 4) Dział Współpracy z Zagranicą – odpowiedzialny za właściwą organizację, prowadzenie i realizację spraw dotyczących wyjazdów studentów w ramach programu Erasmus+.
- 5) Biuro Karier – jednostka prowadząca działalność edukacyjną i informacyjną w zakresie zawodowej promocji oraz aktywizacji studentów i absolwentów AŁ.
- 6) Zastępca Dyrektora Administracyjnego – sprawujący bezpośredni nadzór nad Domem Studenta „Rubikon”.

We wszystkich jednostkach organizacyjnych Uczelni zatrudnione są osoby posiadające wysokie kwalifikacje i doświadczenie w zakresie obsługi spraw studenckich i administracyjnych związanych z procesem kształcenia na poziomie szkolnictwa wyższego. Szczegółowy zakres obowiązków każdego z działów określony jest w Regulaminie organizacyjnym (**Załącznik nr 6.2**). Pracownicy wszystkich działów uzupełniają i aktualizują swoją wiedzę z zakresu ich działalności np. poprzez

udział w szkoleniach, seminariach czy warsztatach. Podnoszą także swoje kwalifikacje w zakresie znajomości języka angielskiego poprzez uczestnictwo w indywidualnych lub grupowych zajęciach organizowanych w ramach projektu „KPK – Kompleksowy Program Kształcenia w PWSliP”. Pracownicy Dziekanatu uczestniczą w szkoleniach organizowanych przy współpracy z Ministerstwem Nauki i Szkolnictwa Wyższego oraz w warsztatach i szkoleniach organizowanych przez Forum Dziekanatów.

Większość jednostek administracyjnych otwartych jest w standardowych godzinach pracy Uczelni, tj. od 8:00 – 15:00. Wyjątek stanowią takie jednostki jak Dziekanat i Biblioteka. Biblioteka otwarta jest w następujących godzinach: 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 – 15.00. Godziny otwarcia Dziekanatu są również dostosowane do charakteru studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych i umożliwiają studentom obu trybów skorzystanie z porad i uzyskanie wskazówek dotyczących procesu kształcenia, praw i obowiązków studenta oraz pomocny materiałnej. Informacje o godzinach pracy Dziekanatu są dostępne na stronie Wydziału <https://al.edu.pl/wnit/student/diekanat>. Studenci mają również możliwość kontaktu z pracownikami Dziekanatu za pośrednictwem poczty elektronicznej i rozmów telefonicznych. W ramach projektu „PWSliP w Łomży dostępna i bez barier” opracowywana jest procedura dotycząca zdalnej obsługi osób z niepełnosprawnością w obszarze administracyjnym oraz procedura umożliwiająca częściową realizację studiów osób z niepełnosprawnością za pomocą technik teleinformatycznych. Przygotowywane są również materiały dydaktyczne do kształcenia w formie e-learningu, dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Dzięki realizacji projektu „PWSliP w Łomży dostępna i bez barier”, pracownicy administracyjni, kadra zarządzająca oraz nauczyciele akademicy mają możliwość podnoszenia swoich kompetencji w ramach szkoleń z zakresu m.in. etykiety wobec osób z niepełnosprawnością, obsługi kandydatów na studia i studentów z zaburzeniami psychicznymi, tworzenia stron i treści internetowych zgodnych z WCAG. Przygotowywane są również inne szkolenia – m.in. z zakresu prowadzenia zajęć dydaktycznych, w tym zajęć z języków obcych (j. angielski) z uwzględnieniem szczególnych potrzeb osób z niepełnosprawnością oraz metod pracy dydaktycznej ze studentem z niepełnosprawnością, jak również z języka migowego.

Podstawą szybkości i skuteczności załatwiania spraw studenckich jest odpowiedni podział obowiązków oraz właściwa organizacja pracy. Jakość obsługi administracyjnej podlega anonimowej ocenie dokonywanej przez nauczycieli akademickich i studentów. Poziom i skuteczność obsługi administracyjnej są oceniane wysoko i bardzo wysoko przez obie grupy respondentów, na co wskazują wyniki przeprowadzonej ankiety (*Załącznik nr 5.6*).

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

Do działań informacyjnych i edukacyjnych dotyczących bezpieczeństwa studentów należy zaliczyć obowiązkowe szkolenie z zakresu bhp przeprowadzane każdego roku dla studentów rozpoczynających naukę w systemie stacjonarnym i niestacjonarnym. Szkolenie to jest realizowane w ramach zajęć adaptacyjnych organizowanych pod koniec letniej przerwy lub w pierwszym dniu rozpoczynającego się roku akademickiego. Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy prowadzą osoby posiadające zasób wiedzy i doświadczenie w dziedzinie odpowiadającej tematyce szkolenia.

Studenci pierwszego roku studiów przechodzą szkolenie z zakresu etykiety akademickiej oraz praw i obowiązków studentów, które przeprowadza Samorząd Studencki. Poruszane są tam kwestie także dotyczące sposobów postępowania w sytuacjach zagrożenia oraz sposobów reakcji na przemoc. Członkowie Samorządu są otwarci na sugestie zgłaszane przez pracowników Uczelni, które dotyczą możliwych do umieszczenia w programie szkolenia treści. Ta forma współpracy umożliwia zasygnalizowanie Samorządowi z jakimi problemami lub wątpliwościami studenci najczęściej zwracają się do pracowników administracyjnych. Informacja zwrotna od działaczy studenckich jest również ważna z perspektywy udoskonalania sposobów przekazywania informacji oraz możliwości reagowania w nagłych sytuacjach. Sposoby zgłaszania problemów czy też sytuacji konfliktowych poruszane są także podczas spotkań z Opiekunem roku, który jest w stałym kontakcie ze studentami.

Studenci informowani są także o możliwości skorzystania z usług Akademickiego Ośrodka Rozwoju i Pomocy Społecznej FOCUS oraz konsultacji z psychologiem, który świadczy wsparcie i pomoc w rozwiązaniu problemów, w tym wsparcie w sytuacji doświadczenia przemocy lub bycia świadkiem przemocy. Co ważne, możliwość skorzystania z porady jest bezpłatna. Oprócz profesjonalnej pomocy ze strony psychologa, studenci mogą zgłosić się po pomoc do pracowników Uczelni, zwłaszcza do Władz Dziekańskich oraz pracowników Dziekanatu, którzy doradzą w jaki sposób można rozwiązać daną sytuację i w razie potrzeby udzielą niezbędnych informacji o formach pomocy. Studenci mogą również uzyskać poradę prawną na Uczelni. Narzędziem do sygnalizowania niewłaściwego zachowania wykładowców są ankiety z realizacji zajęć, które są anonimowe. Podczas spotkania organizacyjnego studenci są proszeni, aby zgłaszać wszelkie sytuacje niepożądane. Ponadto, Uczelnia przeprowadza również wśród studentów badanie ankietowe dotyczące praw studenta za pomocą systemu Ankieter. Ostatnie badanie tego typu zostało przeprowadzone w kwietniu 2021 r., a wnioski z badania zostały zawarte w rocznym sprawozdaniu URJK za rok akademicki 2020/2021.

W Uczelni powołane zostało Centrum Mediacji współpracujące z wykwalifikowanymi mediatorami będącymi jednocześnie stałymi mediatorami sądowymi i pracownikami badawczo-dydaktycznymi Uczelni (<https://al.edu.pl/centrummediacji/>). Każdy zainteresowany ma możliwość zgłoszenia skargi do Centrum Mediacji poprzez wypełnienie wniosku dostępnego na stronie jednostki. Celem postępowania mediacyjnego jest stworzenia warunków dających szansę na wspólną rozmowę skonfliktowanych stron i wypracowanie satysfakcjonującego je porozumienia, a tym samym zakończenie sytuacji problemowej.

Zgodnie z Zarządzeniem Nr 63/2020 w Uczelni powołana jest także osoba przyjmująca skargi o mobbing (**Załącznik nr 4.10**), Rzecznik dyscyplinarny ds. Nauczycieli akademickich (**Załącznik nr 8.4**), Rzecznik dyscyplinarny ds. Studentów (**Załącznik nr 8.5**), Odwoławcza komisja dyscyplinarna ds. Studentów (**Załącznik nr 8.6**), Komisja dyscyplinarna ds. Studentów (**Załącznik nr 8.7**) oraz Uczelniana komisja dyscyplinarna ds. Nauczycieli akademickich (**Załącznik nr 8.8**).

Ponadto, w Uczelni powołany został Zespół Reagowania Kryzysowego (ZRK), rozwijanego doraźnie w sytuacjach kryzysowych i w okresie zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny (**Załącznik nr 8.9**), a także wprowadzone zostały moduły zadaniowe w poszczególnych stopniach alarmowych i stopniach alarmowych CRP (**Załącznik nr 8.10**). O działaniach i zaleceniach ZRK studenci są informowani w razie zaistnienia takiej potrzeby poprzez wiadomości mailowe, stronę internetową czy media społecznościowe.

Każda sytuacja związana z naruszeniem bezpieczeństwa, dyskryminacji lub przemocy wobec studentów analizowana jest indywidualnie, a sposób jej rozwiązania zależy od osób zaangażowanych i powagi zaistniałej sytuacji oraz osoby, której został zgłoszony problem. Z reguły wszystkie sytuacje

konfliktowe pojawiające się na Wydziale rozwiązywane są na poziomie Wydziału. Jeżeli istnieje taka potrzeba o konflikcie informowane są osoby znajdujące się wyżej w hierarchii Uczelni lub też sposób rozwiązania sytuacji konfliktowej jest analizowany w porozumieniu z innymi jednostkami/osobami mogącymi udzielić wsparcia w tym zakresie. Studenci Wydziału mogą zgłosić problem dotyczący konfliktu, dyskryminacji, przemocy, zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa następującym osobom: Staroście roku, Opiekunowi roku, Kierownikowi Zakładu, Prodziekanowi, Dziekanowi, pracownikom Dziekanatu i Działu Kształcenia, Prorektorowi ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich, Samorządowi Studenckiemu.

W razie zaistnienia konfliktu, doświadczenia dyskryminacji, przemocy lub bycia świadkiem tego typu zdarzeń na poziomie student – pracownik AŁ lub student – student, poszkodowany student lub świadek zdarzenia zazwyczaj zgłasza sprawę Opiekunowi roku osobiście lub za pośrednictwem Starosty roku lub Rady Samorządu Studenckiego. Opiekun roku podejmuje próbę rozwiązania sytuacji konfliktowej w drodze rozmowy ze stronami sporu, a także z ewentualnymi świadkami sytuacji konfliktowych. W przypadku braku możliwości rozwiązania zaistniałego problemu, sprawa zostaje zgłoszona Władzom Dziekańskim bezpośrednio przez Opiekuna roku lub za pośrednictwem Kierownika Zakładu. W zależności od powagi sytuacji Władze Dziekańskie podejmują próbę rozwiązania sytuacji konfliktowej dostosowując sposób jej rozwiązania do zaistniałego problemu, uzyskując np. wskazówki i sposoby rozwiązania konfliktu od pracowników Działu Kształcenia i Spraw Studenckich i/lub Działu prawnego lub informują o zaistniałej sytuacji Prorektora ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich, który podejmuje stosowne działania.

Współpraca z samorządem studentów i organizacjami studenckimi

Aktywność studentów jest ważnym elementem wpływającym na efektywność podejmowanych działań. Członkowie Samorządu Studenckiego mają ważny głos w dyskusji i są źródłem informacji o kwestiach wymagających zmiany. Ich głos doradczy odnośnie sposobu dobierania form komunikacji ze studentami, wskazywanie obszarów i kierunków dokonywania prostudenckich zmian i usprawnienia funkcjonowania procedur umożliwia weryfikację i modyfikację działań, co przekłada się na jakość koegzystencji w środowisku akademickim.

Studenci biorą czynny udział w podejmowaniu ważnych decyzji oraz wpływają na jakość kształcenia. Jako członkowie Senatu mają wpływ na kształtowanie regulacji ogólnouczelnianych np. regulaminu studiów. Studenci biorą także udział w spotkaniach z Prorektorem ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich podczas których wskazują swoje postulaty i przedstawiają propozycje wprowadzenia zmian. Przedstawiciel studentów wskazany przez Samorząd Studencki jest członkiem Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz Uczelnianej Rady ds. Jakości Kształcenia, które opiniują m.in.: zmiany w programach studiów, regulaminie praktyk zawodowych, procesie dyplomowania. Samorząd Studencki akceptuje kandydatury na opiekunów roku, a także wyraża swoje stanowisko przy wyborze Prodziekana i Prorektora ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich. Samorząd Studencki opiniuje również proponowane zmiany do programów studiów już istniejących (*Załącznik nr 8.11*) oraz propozycje utworzenia nowych kierunków studiów (*Załącznik nr 8.12*). Studenci będący członkami Kolegium Elektorów biorą udział w wyborze Rektora. Również w prace Komisji Wyborczej włączony jest przedstawiciel studentów. Przedstawiciele studentów wchodzi w skład m.in. Uczelnianej Komisji Dyscyplinarnej ds. Nauczycieli Akademickich, Uczelnianej Komisji Rekrutacyjnej, Komisji Dyscyplinarnej ds. Studentów oraz Odwoławczej Komisji Dyscyplinarnej ds. Studentów, Komisji

Stypendialnej i Odwoławczej Komisji Stypendialnej. Umacnia to rolę studentów i wpływ na kształtowanie uczelnianej rzeczywistości.

W składzie Komisji Stypendialnej i Odwoławczej Komisji Stypendialnej, liczących co najmniej 6 osób, są studenci delegowani przez właściwy organ Samorządu Studenckiego oraz pracownicy AŁ. Większość składu Komisji stanowią studenci. Komisje na dany rok akademicki powołuje Rektor spośród pracowników uczelni wskazanych przez poszczególnych Dziekanów i/lub Prorektora ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich i studentów delegowanych przez Samorząd Studencki.

Do orzekania w sprawach dyscyplinarnych studentów powołuje się: komisję dyscyplinarną dla studentów oraz odwoławczą komisję dyscyplinarną dla studentów. Rektor powołuje komisję dyscyplinarną dla studentów w składzie:

- 1) po dwóch przedstawicieli spośród nauczycieli akademickich z każdego Wydziału;
- 2) po dwóch studentów z każdego Wydziału.

Rektor powołuje odwoławczą komisję dyscyplinarną dla studentów w składzie:

- 1) po dwóch przedstawicieli spośród nauczycieli akademickich z każdego Wydziału;
- 2) po dwóch studentów z każdego Wydziału.

Nie można być jednocześnie członkiem komisji dyscyplinarnej dla studentów i odwoławczej komisji dyscyplinarnej dla studentów.

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

Nadzór nad oceną i monitorowaniem systemu wsparcia oraz motywowania studentów AŁ sprawuje Prorektor ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich, Władze Dziekańskie oraz Dział Kształcenia i Spraw Studenckich. Ocena systemu wsparcia dokonywana jest na bieżąco. Uwagi zgłaszane przez studentów są analizowane i, jeśli jest to możliwe, wdrażane do realizacji. Przykładem takiego rozwiązania jest wprowadzenie systemu kolejkowego przy przyjmowaniu podań stypendialnych.

Kadra wspierająca proces kształcenia jest poddawana ocenie w ramach badania ankietowego. W roku akademickim 2020/2021 i 2021/2022 badanie tego typu nie zostało przeprowadzone ze względu na zawieszenie zajęć w formie stacjonarnej spowodowane pandemią COVID-19. W roku akademickim 2022/2023 badanie zostało przeprowadzone a jego wyniki zostały zawarte w [Załączniku nr 5.6](#). W badaniu dotyczącym infrastruktury i jednostek organizacyjnych wspierających proces kształcenia biorą udział studenci i nauczyciele akademicy realizujący zajęcia na WNIT.

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.	brak	-

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

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

Uczelnia zapewnia stały dostęp do aktualnych informacji wszystkim grupom interesariuszy, a w szczególności kandydatom na studia, studentom i pracownikom. Podstawowym źródłem informacji jest strona internetowa Uczelni, w tym podstrona Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych, Biuletyn Informacji Publicznej oraz system USOS. Ponadto dostęp do informacji zapewniany jest studentom poprzez bezpośredni kontakt z władzami Wydziału, kierownikami zakładów oraz z pracownikami administracji, a także w tradycyjnej formie na tablicach ogłoszeń. Uczelnia upublicznia także informacje na temat oferty studiów poprzez materiały drukowane (informatory, ulotki, plakaty), reklamy radiowe, billboardy, banery na stronach internetowych i portalach społecznościowych.

Strona internetowa Uczelni (<https://al.edu.pl/>) stanowi podstawowe źródło informacji o Uczelni takich jak Władze Rektorskie, oferta dydaktyczna, wydarzenia, jakość kształcenia. Informacje zasadnicze przeznaczone są dla czterech grup: kandydatów, studentów oraz pracowników. Strona posiada wersję w języku angielskim.

Strona internetowa Wydziału, dostępna jest z głównej strony Uczelni (<https://al.edu.pl/wnit/>). Znajdują się tutaj informacje merytoryczne oraz formalne dla studentów, kandydatów oraz absolwentów, takie jak: programy studiów, plany studiów, regulaminy praktyk zawodowych, procedura dyplomowania, stypendia i pomoc materialna, itp. Zakładka „*student – programy i plany studiów*” zapewnia dostęp do szczegółowych siatek programowych dla wszystkich prowadzonych na Wydziale kierunków i ścieżek rozwoju realizowanych w danym roku akademickim.

Biuletyn Informacji Publicznej, dostępny z głównej strony Uczelni, to miejsce, w którym znajdują się informacje o prowadzonych kierunkach studiów, programach studiów, raportach samooceny, akredytacjach, zasadach rekrutacji, opłatach za studia, regulaminach, studiach podyplomowych, kursach (<https://al.edu.pl/bip/index.php?option=content&view=category&id=8>).

Dodatkowym źródłem publicznego dostępu do informacji jest witryna USOSweb AŁ (<https://usosweb.pwsip.edu.pl/kontroler.php?action=home/index>). Poprzez USOSweb studenci mają dostęp do wszystkich niezbędnych dla nich informacji i usług, takich jak sylabusy przedmiotów, informacje o uzyskanych ocenach i zaliczeniach, rejestracja na przedmioty ogólnouczelniane, informacje o płatnościach za usługi edukacyjne, itp. Ponadto za pośrednictwem USOSmail studenci mogą komunikować się z uczestnikami swoich grup zajęciowych i ich prowadzącymi.

Dodatkową formą rozpowszechniania informacji publicznej są profil AŁ oraz Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych w serwisie społecznościowym Facebook, a także uczelniane konto na Instagramie. Uczelnia posiada również kanał na Youtube, który umożliwia publikowanie treści multimedialnych i wydarzeń na żywo. Informacje publikowane w tych serwisach mają charakter informacyjno-promocyjny.

AŁ zapewnia dostępność cyfrową zarówno strony internetowej Uczelni jak i Wydziału, zgodnie z wymogami prawnymi przewidzianymi dla stron internetowych podmiotów publicznych. Pracownicy publikujący treści na stronie i podstronach Uczelni zostali zapoznani z obowiązującymi wymogami

dotyczącymi tworzenia treści na stronach internetowych. Udzielane jest im wsparcie techniczne i merytoryczne. Jednym z elementów upowszechniania wiedzy z zakresu dostępności cyfrowej było szkolenie z zakresu tworzenia treści internetowych zgodnie z WCAG w ramach projektu "PWSliP w Łomży dostępna i bez barier". Dostępność treści strony sprawdzana jest poprzez audyt dostępności. Ostatni audyt został przeprowadzony w 2022 r. W wyniku poszkoleniowego audytu dostępności zostały wprowadzone niezbędne poprawki. Więcej informacji o dostępności strony zawarto w Deklaracji dostępności, która aktualizowana jest na bieżąco. Deklaracja dostępności opublikowana została na stronie <https://al.edu.pl/deklaracja-dostepnosci>.

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

Ocena publicznego dostępu do informacji prowadzona jest raz w roku w ramach badania ankietowego dotyczącego oceny infrastruktury, biblioteki, strony internetowej oraz obsługi administracyjnej. Badanie przeprowadzane jest za pomocą systemu Ankieter <https://ankieter.al.edu.pl/?s=1>. Każdy Wydział Akademii Łomżyńskiej (Wydział Nauk Informatyczno-Technologicznych, Wydział Nauk Społecznych i Humanistycznych, Wydział Prawa i Administracji, Wydział Nauk o Zdrowiu) przeprowadza odrębne badanie wśród dwóch grup respondentów swojego wydziału: nauczycieli akademickich oraz studentów. Wyniki badań ankietowych są poddawane analizie i uwzględniane w celu doskonalenia strony internetowej Uczelni i Wydziału. Ostatnie badanie ankietowe zostało przeprowadzone w grudniu 2022 r. (kwestionariusz ankiety przedstawiono w *Załączniku nr 5.6*).

Ocena dostępności do informacji odbywa się także na drodze bezpośredniego kontaktu ze studentami i pracownikami AŁ, a także poprzez komentarze w mediach społecznościowych.

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.	brak	-

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

.....

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

Sposób sprawowania nadzoru merytorycznego, organizacyjnego i administracyjnego nad kierunkiem studiów, kompetencje i zakres 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 Technologia żywności i żywienie człowieka sprawowany jest w Akademii Łomżyńskiej zgodnie z właściwymi powszechnie obowiązującymi przepisami oraz wewnątrzuczelnianymi aktami normatywnymi. Do najważniejszych w tym zakresie przepisów w AŁ należą:

- Statut Uczelni ([Załącznik nr 10.1](#));
- Regulamin Studiów (Uchwała nr 16/2022; [Załącznik nr 2.5](#));
- Uchwała Nr 90/2019 w sprawie: Uczelnianego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia ([Załącznik nr 10.2](#));
- Uchwała Nr 9/2020 w sprawie: zmiany Uchwały Senatu Nr 90/2019 z dnia 28.11.2019 r. w sprawie Uczelnianego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia ([Załącznik nr 10.3](#));
- Procedura zatwierdzania, monitorowania oraz okresowego przeglądu programów studiów i zakładanych efektów uczenia się ([Załącznik nr 3.14](#));

W trosce o doskonalenie jakości kształcenia Senat Uczelni określił cel, zakres działania i strukturę Uczelnianego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia (USJK), które zostały zdefiniowane w Uchwale Nr 90/2019 i 9/2020 ([Załączniki nr 10.2](#) i [10.3](#)). Celem działania USJK jest w szczególności wypełnianie misji Uczelni poprzez stymulowanie ciągłego doskonalenia jakości kształcenia, podnoszenie poziomu wykształcenia absolwentów i informowanie o jakości kształcenia w AŁ.

Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkami studiów prowadzonymi w AŁ odbywa się na czterech poziomach: Zakładu, Wydziału, Uczelni i Senatu.

I. NADZÓR NAD KIERUNKIEM STUDIÓW NA POZIOMIE ZAKŁADU

Zgodnie z §58 Statutu Uczelni ([Załącznik nr 10.1](#)), Zakład jest wewnętrzną jednostką dydaktyczną Wydziału. Zadaniem Zakładu jest prowadzenie działalności dydaktycznej związanej z co najmniej jednym kierunkiem studiów. Zakład można utworzyć, gdy będzie w nim zatrudnionych, w pełnym wymiarze czasu pracy, co najmniej 3 nauczycieli akademickich, przynajmniej ze stopniem naukowym doktora. Nadzór nad działalnością Zakładu, a tym samym nad związanym z nim kierunkiem studiów, sprawuje Kierownik Zakładu. Do kompetencji Kierownika Zakładu należy m.in.:

- organizowanie pracy dydaktycznej związanej z kierunkiem studiów;
- opieka merytoryczna nad zajęciami dydaktycznymi prowadzonymi przez pracowników zakładu, obsada personalna zajęć, w tym planowanie zastępstw w przypadku nieobecności pracownika;
- przygotowywanie planu hospitacji zajęć na dany rok akademicki oraz przeprowadzanie hospitacji zajęć;
- podejmowanie działań w celu doskonalenia procesu kształcenia, w tym zgłaszanie zapotrzebowania na zakup materiałów dydaktycznych, książek do biblioteki, itp.;
- sprawowanie nadzoru i zgłaszanie konieczności wprowadzenia zmian w dokumentach związanych z prowadzonym kierunkiem studiów, takich jak programy studiów, programy praktyk zawodowych, pytania na egzamin dyplomowy, wytyczne do pisania prac dyplomowych, itp.;
- zgłaszanie wszelkich nieprawidłowości związanych z procesem kształcenia realizowanym w ramach kierunku;

- raportowanie Prodziekanowi np. w zakresie wypełnialności sylabusów w systemie USOS i jakości ich wypełnienia oraz w zakresie weryfikacji teczek z efektami uczenia się;
- przeprowadzanie analizy badania ankietowego dotyczącego oceny zajęć dydaktycznych przez studentów;
- zbieranie danych dotyczących kierunku do *”Rocznego raportu samooceny z realizacji zapewniania systemu jakości kształcenia”* przygotowywanego przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia i przedkładanego do Uczelnianej Rady ds. Jakości Kształcenia oraz przeprowadzanie ich analizy.

Właściwą realizację powyższych działań nadzoruje i koordynuje Prodziekan Wydziału, który odpowiada także za koordynowanie prac związanych z tworzeniem nowych kierunków studiów i przygotowaniem raportów dla PKA. Prodziekan podejmuje decyzje w sprawach studenckich wszystkich kierunków studiów prowadzonych na Wydziale i opiniuje wnioski do Rektora składane przez studentów.

II. NADZÓR NAD KIERUNKIEM STUDIÓW NA POZIOMIE WYDZIAŁU

Nadzór nad funkcjonowaniem USJK na poziomie Wydziału sprawuje Dziekan. Na Wydziale powołana jest Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia (WKJK), której przewodniczy Prodziekan lub inna wyznaczona przez niego osoba. W skład WKJK wchodzi Kierownicy Zakładów i/lub inne osoby wyznaczone przez Dziekana, Kierownik Dziekanatu oraz przedstawiciel studentów wskazany przez Samorząd Studentów. Do zadań WKJK w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia należy m.in.:

- opiniowanie programów studiów prowadzonych i nowo projektowanych oraz proponowanych w ich zakresie zmian, w szczególności efektów uczenia się;
- analizowanie programów studiów realizowanych na Wydziale pod kątem potrzeb rynku pracy;
- przedkładanie Dziekanowi opinii i wniosków sformułowanych na podstawie analizy opinii pracodawców, absolwentów, wyników badań studentów;
- opracowywanie wzorów dokumentacji, procedur i mechanizmów służących doskonaleniu jakości kształcenia;
- monitorowanie jakości prac dyplomowych i etapowych;
- diagnozowanie procesu kształcenia poprzez ustalanie jego słabych i mocnych stron;
- analizowanie i publikowanie wyników oceny jakości kształcenia;
- wydawanie rekomendacji dotyczących zasad procesu dyplomowania, w tym przygotowania i oceny prac dyplomowych a także przebieg egzaminu dyplomowego;
- analizowanie systemu wsparcia dydaktycznego, w tym wyposażenia sal dydaktycznych oraz zasobów bibliotecznych wykorzystywanych w procesie kształcenia.

Nadzór administracyjny nad kierunkiem studiów prowadzą Władze Dziekańskie we współpracy z Kierownikami Zakładów, Dziekanatem i Sekretariatem Dziekana. Do zadań Sekretariatu Dziekana należy m.in. prowadzenie spraw administracyjnych Wydziału oraz wykonywanie prac zleconych przez Dziekana, w tym pośrednictwo we współpracy z Kierownikami jednostek dydaktycznych. Zadania Dziekanatu zostały szczegółowo określone w §95 Regulaminu organizacyjnego ([Załącznik nr 6.2](#)).

III. NADZÓR NAD KIERUNKIEM STUDIÓW NA POZIOMIE UCZELNI

Nadzór nad funkcjonowaniem USJK na poziomie Uczelni sprawuje Prorektor ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich. Na Uczelni powołana jest Uczelniana Rada ds. Jakości Kształcenia (URJK), której przewodniczy Prorektor ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich. Wiceprzewodniczącym URJK jest Pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia, którego zadaniem jest koordynowanie prac związanych z planowaniem, wdrażaniem, funkcjonowaniem i doskonaleniem uczelnianego systemu jakości. W skład URJK wchodzi także Przewodniczący Wydziałowych Komisji ds. Jakości Kształcenia, po jednym nauczycielu akademickim z każdego Wydziału wskazanych przez Dziekana Wydziału, dwóch pracowników Działu Kształcenia i Spraw Studenckich oraz przedstawiciel studentów wskazany przez Samorząd Studentów. Do zadań URJK w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia należy m.in.:

- inicjowanie zmian w wewnętrznych aktach prawnych niezbędnych do monitorowania i doskonalenia jakości kształcenia;
- współpraca z Dziekanami i Prodziekanami, Kierownikami jednostek międzywydziałowych i ogólnouczelnianych oraz Wydziałowymi Komisjami ds. Jakości Kształcenia w sprawach dotyczących jakości kształcenia;
- wsparcie merytoryczne w przygotowywaniu dokumentacji wymaganej do otworzenia nowego kierunku studiów lub przygotowanie kierunku do oceny prowadzonej przez Polską Komisję Akredytacyjną;
- opracowanie i przedstawienie Rektorowi rekomendacji i propozycji działań mających na celu doskonalenie procesu kształcenia na Uczelni;
- wsparcie Wydziałowych Komisji ds. Jakości Kształcenia;
- wyciąganie wniosków z wyników badań kariery zawodowej absolwentów oraz opinii pracodawców w zakresie przygotowania absolwentów do pracy zawodowej;
- analiza jakości obsługi procesu dydaktycznego.

Najważniejsze narzędzia stosowane przez Uczelnię w celu merytorycznego i organizacyjnego nadzoru nad kierunkami studiów i procesem kształcenia:

- 1) *Procedura zatwierdzania, monitorowania oraz okresowego przeglądu programów studiów i zakładanych efektów uczenia się (Załącznik nr 3.14);*
- 2) *Procedura składania, archiwizowania oraz kontroli antyplagiatowej prac dyplomowych w AŁ (Załącznik nr 3.1a);*
- 3) *Zasady przechowywania dokumentacji dydaktycznej wytworzonej w procesie kształcenia (Załącznik nr 3.13);*
- 4) *Instrukcja uzupełniania sylabusu przedmiotu w systemie USOSweb (Załącznik nr 3.12);*
- 5) *Kwestionariusz ankiety dot. oceny zajęć dydaktycznych (Załącznik nr 4.8);*
- 6) *Kwestionariusz ankiety dot. oceny infrastruktury, biblioteki, strony internetowej oraz obsługi administracyjnej (Załącznik nr 5.3);*
- 7) *Kwestionariusz ankiety dot. nauczania (Załącznik nr 10.4);*
- 8) *Roczne sprawozdanie z działań Uczelnianej Rady ds. Jakości Kształcenia oraz działań projakościowych realizowanych przez Wydziałowe Komisje ds. Jakości Kształcenia (sprawozdanie za rok akademicki 2021/2022 przedstawiono w Załączniku nr 7.3).*

IV. NADZÓR NAD KIERUNKIEM STUDIÓW NA POZIOMIE SENATU

Do najważniejszych zadań Senatu Uczelni, któremu przewodniczy Rektor AŁ, związanych z jakością kształcenia, należy, przede wszystkim uchwalanie i zmiana Statutu Uczelni, Regulaminu Studiów, Strategii Uczelni oraz zatwierdzanie programów studiów i określanie sposobów potwierdzania efektów uczenia się.

Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów

Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programów studiów reguluje *Procedura zatwierdzania, monitorowania oraz okresowego przeglądu programów studiów i zakładanych efektów uczenia się* stanowiąca **Załącznik nr 3.14** do niniejszego raportu.

Sposoby i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów na ocenianym kierunku oraz źródła informacji wykorzystywane w tych procesach

Za monitorowanie oraz okresowe przeglądy programów studiów odpowiedzialni są Kierownicy Zakładów. Do ich obowiązków należy zbieranie informacji od interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych, dokonywanie analizy losów absolwentów danego kierunku, a także opinii pracodawców.

Do głównych metod pozyskiwania informacji na temat programów studiów należą: badania i analizy przeprowadzone przez Kierownika Zakładu, badania ankietowe przeprowadzone przez Biuro Karier, badania ankietowe dot. oceny zajęć dydaktycznych, obserwacja, wywiady. Ważnym źródłem informacji, a także powodem wprowadzania modyfikacji w programach studiów są zmiany w obowiązujących aktach prawnych czy też wytyczne Polskiej Komisji Akredytacyjnej zawarte w Bazie orzecznictwa PKA i w Raportach zespołów oceniających PKA. Zmiany w programach studiów mogą być inicjowane również przez interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, w tym członków Rady Praktyków, Wydziałowe Komisje ds. Jakości Kształcenia oraz Uczelnianą Komisję ds. Jakości Kształcenia, a także Władze Wydziału i Uczelni. Wynikają one także czasami z potrzeby dostosowania programów studiów do wytycznych przyjętych na poziomie Wydziału czy Uczelni, np. w celu ujednoczenia liczby godzin zajęć czy punktów ECTS w ramach tego samego przedmiotu realizowanego na różnych kierunkach.

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 osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów uczenia się stanowi nieodłączną część przeglądów, oceny i doskonalenia programów studiów. Weryfikacja stopnia osiągnięcia efektów uczenia się dokonywana jest przez nauczycieli akademickich, koordynatorów przedmiotów, koordynatorów praktyk zawodowych, członków Wydziałowych Komisji ds. Jakości Kształcenia, Władze Dziekańskie.

Ocena stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się jest przeprowadzana na ocenianym kierunku na podstawie:

1. Ocen formujących uzyskiwanych przez studenta w toku realizacji zajęć dydaktycznych;
2. Protokołów z zaliczeń przedmiotów / Kart weryfikacji i oceny realizacji efektów uczenia osiągniętych w ramach przedmiotu;
3. Kart okresowych osiągnięć studenta;
4. Kart przebiegu studiów;
5. Ocen prac dyplomowych oraz wyników z egzaminów dyplomowych;
6. Analiz danych dotyczących kierunku przeprowadzanych po zakończeniu roku akademickiego w ramach prac związanych z przygotowaniem *Rocznego raportu samooceny z realizacji zapewniania systemu jakości kształcenia* przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia. Analizie poddawana jest m.in. wielkość i przyczyna odsiewu studentów, a także liczba absolwentów kierunku w danym roku akademickim;
7. Sprawozdań koordynatorów praktyk zawodowych;
8. Wyników badań monitorujących jakość kształcenia takich jak: ocena zajęć dydaktycznych, w tym praktyk zawodowych; hospitacje zajęć; monitorowanie losów absolwentów również za pośrednictwem ogólnopolskiego systemu monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów szkół wyższych (ELA); ocena Uczelni przez absolwentów; ocena absolwentów AŁ przez pracodawców.

Przydatność efektów uczenia się na rynku pracy lub w dalszej edukacji oceniana jest na podstawie wyników badań ankietowych przeprowadzonych wśród absolwentów i pracodawców przez Biuro Karier, a także na podstawie danych zawartych w ogólnopolskim systemie monitorowania ELA. Analiza powyższych danych oraz wyników badań ankietowych brana jest pod uwagę przy wprowadzaniu modyfikacji w zakresie programów studiów i efektów uczenia się. Wyniki z badań losów zawodowych absolwentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka zawiera [Załącznik nr 6.6a](#) oraz [Załącznik 6.6b](#), wyniki ankiet skierowanych do studentów ostatniego roku zawiera [Załącznik nr 1.9](#) oraz opinię pracodawców zawiera [Załącznik nr 6.7](#).

Zakres, formy udziału i wpływ interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów, i interesariuszy zewnętrznych na doskonalenie i realizację programu studiów

Interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni odgrywają znaczącą rolę w doskonaleniu programu studiów. Zarówno nauczyciele akademicy, jak i studenci mają możliwość zgłaszania swoich propozycji zmian w programie studiów Kierownikowi Zakładu lub też podczas spotkań grupowych z Kierownikiem Zakładu.

Interesariusze zewnętrzni opiniują dokumenty związane z prowadzonym kierunkiem studiów, np. program studiów, program praktyk zawodowych, pytania na egzamin dyplomowy. Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi mają charakter indywidualnych rozmów lub zbiorowych konsultacji w ramach spotkań Rady Praktyków.

Doskonalenie programu studiów odbywa się m.in. z wykorzystaniem badań ankietowych, które przeprowadzane są przez uczelniane Biuro Karier. Biuro Karier przeprowadza badania ankietowe wśród pracodawców i absolwentów wszystkich kierunków studiów prowadzonych w AŁ oraz jednostek z otoczenia społeczno-gospodarczego, a tym samym pozyskuje cenne informacje, które są niezbędne do oceny i modyfikacji procesu kształcenia realizowanego na Uczelni. Wyniki badań ankietowych są uwzględniane w procesie modyfikacji programów studiów czy wprowadzania nowych ofert edukacyjnych. Wyniki z badań losów zawodowych absolwentów kierunku Technologia żywności

i żywienie człowieka zawiera [Załącznik nr 6.6a](#) oraz [Załącznik 6.6b](#), wyniki ankiet skierowanych do studentów ostatniego roku zawiera [Załącznik nr 1.9](#) oraz opinię pracodawców zawiera [Załącznik nr 6.7](#).

Przykładem dobrej współpracy Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych z interesariuszami zewnętrznymi w zakresie realizacji programu studiów mogą być prace dyplomowe, realizowane we współpracy z przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego. Studenci kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka II stopnia realizowali w roku akademickim 2021/2022 badania do prac dyplomowych w przedsiębiorstwie Van PUR SA, Browar w Łomży ([Załącznik nr 1.9](#)). W roku akademickim 2019/2020 przedsiębiorstwo VAN PUR SA, Browar w Łomży oraz przedsiębiorstwo TMT sp. z o.o. zaproponowało tematy prac dyplomowych dla studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowiek I stopnia ([Załącznik nr 6.9](#)).

Sposoby wykorzystania wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia i sformułowanych zaleceń w doskonaleniu programu kształcenia na ocenianym kierunku

Wyniki zewnętrznych ocen jakości kształcenia oraz sformułowane zalecenia w zakresie doskonalenia programów studiów są zawsze poddawane starannej analizie. Celem Uczelni jest zapewnienie wysokiej jakości kształcenia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Dlatego też zalecenia sformułowane w zewnętrznej ocenie traktowane są jako działania naprawcze, które należy wprowadzić, aby studenci AŁ byli jak najlepiej przygotowani do wejścia na rynek pracy. Warto podkreślić, że zalecenia instytucji zewnętrznej zdefiniowane dla ocenianego kierunku studiów mają wpływ na doskonalenie programów studiów innych kierunków prowadzonych w ramach Wydziału.

Misją Akademii Łomżyńskiej jest KSZTAŁCENIE PROFESJONALISTÓW. Dlatego też niezmiernie istotne dla jakości kształcenia są nie tylko opinie interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych, ale także zewnętrznych instytucji dokonujących oceny prowadzonych kierunków studiów. Naszym celem jest zapewnienie studentom jak najwyższej jakości kształcenia by mogli stać się profesjonalistami pożądanymi na rynku pracy. Osiągnięcie tego celu jest możliwe poprzez usunięcie wszelkich nieprawidłowości i wprowadzeniu rozwiązań służących doskonaleniu efektów procesu dydaktycznego.

Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (dotyczy kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia)

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.	Zaleca się włączenie przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w skład wydziałowej komisji WSZJK mającej wpływ na proces kształcenia, w tym programy kształcenia wizytowanego kierunku	Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego włączeni zostali w działania związane z realizowanym procesem kształcenia poprzez powołanie Rady Praktyków, działającej przy Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych, do zadań której należy w szczególności zaangażowanie w proces kształcenia poprzez konsultowanie programów studiów i zagadnień zapewnienia jakości kształcenia dla wszystkich kierunków studiów prowadzonych na Wydziale oraz propozycji ich

		<p>modyfikacji, zmian oraz podejmowania nowych działań związanych z kształceniem oraz działania związane z zapewnieniem miejsc realizacji praktyki zawodowej studentów. Przykładem włączenia przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w działania związane z procesem kształcenia jest m.in. udział w przygotowywaniu propozycji tematów prac dyplomowych, a także umożliwienie realizacji prac dyplomowych w siedzibie firmy, co zostało szczegółowo opisane w Kryterium 6.</p>
--	--	---

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	<p>Mocne strony</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Unikatowe i specjalistyczne wyposażenie laboratoriów dydaktycznych i naukowych, hal technologicznych, stałe doposażanie sal dydaktycznych w elementy wspomagające proces kształcenia. 2. Aktywna współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym. 3. Rozwijanie umiejętności komunikacyjno-informacyjnych wśród studentów Technologii żywności i żywienia człowieka. 4. Uzyskanie przez Uczelnię statusu akademii. 5. Dostosowanie form kształcenia do potrzeb studentów, w myśl realizacji hasła „studiuj i pracuj”. 	<p>Słabe strony</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dla wielu studentów Ał nie jest Uczelnią pierwszego wyboru, co oznacza, że mamy niewielu wyróżniających się studentów. 2. Niewystarczające zaangażowanie studentów w działalność naukową i działalność w organizacjach studenckich. 3. Brak możliwości prowadzenia badań komercyjnych i wykonywania prac usługowych na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego. 4. Niewystarczające zaangażowanie kadry dydaktycznej w działalność naukową. 5. Brak wystarczającej kadry, którą można byłoby wyszkolić do obsługi specjalistycznej aparatury badawczej i technologicznej.
Czynniki zewnętrzne	<p>Szanse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ał jest jedną z największych państwowych uczelni w regionie łomżyńskim oraz jedyną uczelnią w Łomży oferującą kształcenie na kierunku Technologii żywności i żywienia człowieka. 2. Gospodarcze i społeczne zapotrzebowanie w regionie na absolwentów kierunku Technologii żywności i żywienia człowieka. 3. Możliwości wyjazdów zagranicznych w ramach wymiany międzynarodowej – program ERASMUS+. 4. Udział kadry badawczo-dydaktycznej w działalności eksperckiej, szczególnie na potrzeby rozwoju regionu. 5. Ze względu na nowoczesność bazy dydaktycznej możliwości stałej współpracy z przemysłem – pomoc w rozwiązywaniu doraźnych problemów technologicznych, pomoc w opracowywaniu innowacyjnych produktów i ich wdrażaniu na rynek. 	<p>Zagrożenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Problem z pozyskaniem pracowników samodzielnych zatrudnionych na pierwszym etapie. 2. Spadek liczby kandydatów spowodowany niżem demograficznym. 3. Odpływ kandydatów na studia do większych ośrodków akademickich. 4. Wysoki poziom inflacji, a co za tym idzie wysokie koszty utrzymania, przyczyną rezygnacji młodych ludzi ze studiów lub z planów dotyczących podjęcia studiów.

(Pieczęć uczelni)

.....

(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

.....

(podpis Rektora)

....., dnia

(miejsowość)

Część III. Załączniki

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów

Tabela 1. Liczba studentów ocenianego kierunku⁴

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	0	0	0	0
	II	0	0	0	0
	III	0	0	0	0
	IV	7	0	13	0
II stopnia	I	0	0	0	0
	II	0/33*	43	0	0
jednolite studia magisterskie	I	-	-	-	-
	II	-	-	-	-
	III	-	-	-	-
	IV	-	-	-	-
	V	-	-	-	-
	VI	-	-	-	-
Razem:		40	43	13	0

* stan na 15.10.2020 r./15.03.2021 r. – wartość zmienna na przestrzeni roku akademickiego 2020/2021 z uwagi na prowadzenie rekrutacji międzysemestralnej na kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia (rozpoczęcie studiów od semestru letniego danego roku akademickiego);

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	Liczba absolwentów w danym roku

⁴ 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).

				roku	
I stopnia	2020	13	11	21	20
	2021	13	7	10	11
	2022	0	0	0	0
II stopnia	2020	0	0	0	0
	2021	0	0	0	0
	2022	33	28	0	0
jednolite studia magisterskie	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
Razem:		33	46	0	31

Tabela 3a. 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. poz. 1861 z późn. zm.) – dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia o profilu praktycznym.⁵

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	VII semestrów 210 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁶	2305 - studia stacjonarne 1181 - studia niestacjonarne
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	105,16 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	151,40 ECTS
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	19 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	67 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	28 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych ⁷	6 miesięcy/960 godzin
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych	60 godzin

⁵ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

⁶ 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).

⁷ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	
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. 2305/834
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. 1181/419

Tabela 3b. 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. poz. 1861 z późn. zm.) – dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia o profilu praktycznym.⁸

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	III semestry 90 ECTS
łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁹	852 godziny
łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	45,20 ECTS
łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	66,32 ECTS
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	8 ECTS
łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	57 ECTS
łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	14 ECTS
Wymiar praktyk zawodowych ¹⁰	3 miesiące/480 godzin
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	n.d.
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	

⁸ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

⁹ 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).

¹⁰ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

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. 852/417
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. 534/320

Tabela 4a. Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia o profilu praktycznym¹¹

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne *	Liczba punktów ECTS
Język obcy I	Ćwiczenia, praca własna	75	2
Język obcy II	Ćwiczenia, praca własna	75	2
Język obcy III	Ćwiczenia, praca własna	75	2
Język obcy IV	Ćwiczenia, praca własna	75	3
Podstawy ekonomii	Ćwiczenia, praca własna	25	1,00
Chemia ogólna i nieorganiczna	Ćwiczenia, laboratoria, praca własna	105	4,20
Matematyka	Ćwiczenia, praca własna	60	2,40
Fizyka	Ćwiczenia, praca własna	60	2,40
Podstawy informatyki	Ćwiczenia, praca własna	25	1,00
Ekologia i ochrona środowiska	Ćwiczenia, praca własna	25	1,00
Surowce spożywcze	Laboratoria, praca własna	50	2,00
Rysunek techniczny z elementami maszyn	Ćwiczenia, praca własna	60	2,40
Chemia organiczna	Laboratoria, praca własna	45	1,80
Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym	Ćwiczenia, praca własna	50	2,00
Chemia fizyczna	Laboratoria, praca	60	2,40

¹¹ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

	własna		
Towaroznawstwo żywności	Laboratoria, praca własna	50	2,00
Maszynoznawstwo z miernictwem	Ćwiczenia, laboratoria, praca własna	105	4,20
Mikrobiologia żywności	Laboratoria, praca własna	50	2,00
Podstawy żywienia człowieka	Ćwiczenia, praca własna	60	2,40
Technologia gastronomiczna	Laboratoria, praca własna	45	1,80
Chemia żywności	Ćwiczenia, laboratoria, praca własna	60	2,40
Podstawy toksykologii żywności	Laboratoria, praca własna	60	2,40
Biochemia	Ćwiczenia, laboratoria, praca własna	75	3,00
Ogólna technologia żywności	Laboratoria, praca własna	105	4,20
Produkcja żywności ekologicznej	Ćwiczenia, praca własna	45	1,80
Materiały i opakowania do żywności	Ćwiczenia, laboratoria, praca własna	55	2,20
Analiza i ocena jakości żywności	Ćwiczenia, laboratoria, praca własna	65	2,60
Analiza sensoryczna	Ćwiczenia, praca własna	45	1,80
Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego	Ćwiczenia, laboratoria, praca własna	90	3,60
Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności	Ćwiczenia, praca własna	45	3,00
Prawo żywnościowe	Ćwiczenia, praca własna	45	1,80
Marketing żywności/Wprowadzanie produktu na rynek	Ćwiczenia, praca własna	25	1,00
Podstawy dietetyki/Żywienie w zdrowiu i chorobie	Ćwiczenia, praca własna	45	1,80
Podstawy projektowania produktu spożywczego/Projektowanie zakładów przemysłu spożywczego	Ćwiczenia, praca własna	50	2,00
Automatyzacja w przemyśle	Laboratoria, praca	25	1,00

spożywczym	własna		
Właściwości fizyczne żywności	Laboratoria, praca własna	25	3,00
Zafatszowania żywności	Ćwiczenia, laboratoria, praca własna	45	1,80
Proseminarium	Seminaria, praca własna	25	1,00
Technologia przemysłu fermentacyjnego	Laboratoria, praca własna	60	2,40
Technologia zbóż	Laboratoria, praca własna	60	2,40
Technologia mięsa	Laboratoria, praca własna	60	2,40
Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych	Laboratoria, praca własna	60	2,40
Technologia mleka	Laboratoria, praca własna	60	2,40
Technologia owoców i warzyw	Laboratoria, praca własna	60	2,40
Wyposażenie technologiczno-gastronomiczne	Laboratoria, praca własna	60	2,40
Trendy w technologii żywności	Laboratoria, praca własna	60	2,40
Seminarium dyplomowe I	Seminaria, praca własna	50	2,00
Praktyka zawodowa	Praktyka w zakładzie pracy	960	28
Systemy zarządzania jakością	Ćwiczenia, praca własna	45	2,00
Wydziałowy projekt zespołowy	Ćwiczenia, praca własna	125	5,00
Przygotowanie pracy dyplomowej	Praca własna i konsultacje z promotorem	375	15
Seminarium dyplomowe II	Seminaria, praca własna	50	2,00
Zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej	Ćwiczenia, praca własna	25	1,00
Podstawy statystyki	Ćwiczenia, praca własna	25	1,00
Razem:		4060	151,4

* wymiar godzinowy studentów stacjonarnych i niestacjonarnych jest jednakowy z uwagi na zwiększony nakład pracy własnej studentów niestacjonarnych

Tabela 4b. Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia o profilu praktycznym¹²

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
Język obcy I	Ćwiczenia, praca własna	75	3
Język obcy II	Ćwiczenia, praca własna	75	3
Polityka wyżywienia ludności	Ćwiczenia, praca własna	45	1,80
Żywnienie wybranych grup ludności	Ćwiczenia, laboratorium, praca własna	45	1,80
Bezpieczeństwo żywności i zarządzanie jakością	Laboratorium, praca własna	45	1,80
Operacje i procesy w produkcji żywności	Laboratorium, praca własna	45	1,80
Żywność wygodna i funkcjonalna	Laboratorium, praca własna	39	1,56
Biotechnologia	Laboratorium, praca własna	45	1,80
Bioaktywne składniki w żywności a zdrowie	Laboratorium, praca własna	27	1,08
Współczesne trendy w technologii żywności	Ćwiczenia, laboratorium, praca własna	27	1,08
Żywnienie w wysiłku fizycznym*	Ćwiczenia, laboratorium, praca własna	45	1,80
Nowe metody w analizie żywności *	Ćwiczenia, laboratorium, praca własna	45	1,80
Praktyczna ocena wartości odżywczej żywności*	Ćwiczenia, laboratorium, praca własna	45	1,80
Dodatki do żywności*	Ćwiczenia, laboratorium, praca własna	45	1,80
Informatyka w produkcji żywności i żywieniu*	Ćwiczenia, laboratorium, praca własna	45	1,80
Mikrobiologia w przetwórstwie żywności*	Ćwiczenia, laboratorium, praca własna	45	1,80

¹² Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

Inżynieria genetyczna w produkcji żywności*	Ćwiczenia, laboratorium, praca własna	45	1,80
Bioterroryzm żywnościowy i biomonitoring zagrożeń żywnościowych i zdrowotnych*	Ćwiczenia, laboratorium, praca własna	45	1,80
Żywność nowej generacji*	Ćwiczenia, laboratorium, praca własna	45	1,80
Zanieczyszczenia i autentyczność żywności*	Ćwiczenia, laboratorium, praca własna	45	1,80
Prawo żywnościowe w praktyce	Ćwiczenia, praca własna	60	2,40
Projektowanie produktu żywnościowego i wprowadzanie na rynek	Ćwiczenia, laboratorium, praca własna	60	2,40
Praktyka zawodowa	Praktyka w zakładzie pracy	480	14
Seminarium dyplomowe I	Seminaria, praca własna	60	2,40
Seminarium dyplomowe II	Seminaria, praca własna	60	2,40
Przygotowanie pracy dyplomowej	Praca własna i konsultacje z promotorem	375	15
Razem:		1788	66,32

*student dokonuje wyboru 5 z 10 oferowanych przedmiotów

Tabela 5. Zajęcia lub grupy zajęć służące zdobywaniu przez studentów kompetencji inżynierskich - dotyczy kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia

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*

Chemia ogólna i nieorganiczna	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	75/38	5	-
Matematyka	Wykłady i ćwiczenia	45/23	4	-
Fizyka	Wykłady i ćwiczenia	45/23	4	-
Podstawy informatyki	Wykłady i ćwiczenia	30/18	2	-
Rysunek techniczny z elementami maszyn	Wykłady i ćwiczenia	60/23	4	-
Chemia organiczna	Wykłady i laboratoria	60/30	4	-
Organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym	Wykłady i ćwiczenia	45/23	3	
Chemia fizyczna	Wykłady i laboratoria	45/23	4	
Maszynoznawstwo z miernictwem	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	75/38	5	
Mikrobiologia żywności	Wykłady i laboratoria	60/30	4	
Technologia gastronomiczna	Wykłady i ćwiczenia	45/23	3	
Chemia żywności	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	45/24	4	
Podstawy toksykologii żywności	Wykłady i laboratoria	60/30	4	
Biochemia	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	60/31	4	
Ogólna technologia żywności	Wykłady i laboratoria	90/45	6	
Produkcja żywności ekologicznej	Wykłady i ćwiczenia	45/23	3	
Materiały i opakowania do żywności	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	45/23	4	
Analiza i ocena jakości żywności	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	60/31	4	
Inżynieria procesowa i aparatura przemysłu spożywczego	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	60/31	4	

Higiena i bezpieczeństwo produkcji żywności	Wykłady i ćwiczenia	30/16	2	
Podstawy projektowania produktu spożywczego/Projektowanie zakładów przemysłu spożywczego	Wykłady i ćwiczenia	60/30	4	
Automatyzacja w przemyśle spożywczym	Wykłady i laboratoria	30/16	2	
Właściwości fizyczne żywności	Wykłady i laboratoria	30/16	2	
Zafałszowania żywności	Wykłady, ćwiczenia i laboratoria	45/24	3	
Technologia przemysłu fermentacyjnego	Wykłady i laboratoria	45/23	4	
Technologia zbóż	Wykłady i laboratoria	45/23	4	
Technologia mięsa	Wykłady i laboratoria	45/23	4	
Technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych	Wykłady i laboratoria	45/23	4	
Technologia mleka	Wykłady i laboratoria	45/23	4	
Technologia owoców i warzyw	Wykłady i laboratoria	45/23	4	
Wyposażenie technologiczno-gastronomiczne	Wykłady i laboratoria	45/23	4	
Trendy w technologii żywności	Wykłady i laboratoria	45/23	4	
Systemy zarządzania jakością	Wykłady i ćwiczenia	45/23	3	
Wydziałowy projekt zespołowy	Ćwiczenia	30/15	5	
Praktyka zawodowa	Praktyka w zakładzie pracy	960/960	28	
Proseminarium	Ćwiczenia (seminaria)	15/10	1	
Seminarium dyplomowe I	Ćwiczenia (seminaria)	15/10	2	
Seminarium dyplomowe II	Ćwiczenia (seminaria)	30/15	2	
Przygotowanie pracy dyplomowej			15	

Razem:	2700/1849	176	
---------------	-----------	-----	--

* w roku ak. 2023/2024 zajęcia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia nie są prowadzone na żadnym z semestrów i trybów z uwagi na brak zrekrutowanych studentów w ostatnich latach

Tabela 6a. Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia o profilu praktycznym¹³

Nazwa programu/zajęć/grupy zajęć	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)*
Język obcy I	ćwiczenia	I	stacjonarne niestacjonarne	angielski/ niemiecki/rosyjski	-
Język obcy II	ćwiczenia	II	stacjonarne niestacjonarne	angielski/ niemiecki/rosyjski	-
Język obcy III	ćwiczenia	III	stacjonarne niestacjonarne	angielski/ niemiecki/rosyjski	-
Język obcy IV	ćwiczenia	IV	stacjonarne niestacjonarne	angielski/ niemiecki/rosyjski	-

* w roku ak. 2023/2024 zajęcia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia nie są prowadzone na żadnym z semestrów i trybów z uwagi na brak zrekrutowanych studentów w ostatnich latach

Tabela 6b. Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia o profilu praktycznym¹⁴

Nazwa programu/zajęć/grupy zajęć	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)
Język obcy I	ćwiczenia	I	stacjonarne	angielski	43
Język obcy II	ćwiczenia	II	stacjonarne	angielski	43

¹³ 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.

¹⁴ 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. poz. 1668 z późn. zm.) oraz § 3-4 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861 z późn. zm.)
2. Obsadę zajęć na kierunku, poziomie i profilu w roku akademickim, w którym przeprowadzana jest ocena.
3. Harmonogram zajęć na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych, obowiązujący w semestrze roku akademickiego, w którym przeprowadzana jest ocena, dla każdego z poziomów studiów.
4. Charakterystykę nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia lub grupy zajęć wykazane w tabeli 4, tabeli 5 (jeśli dotyczy ocenianego kierunku) oraz opiekunów prac dyplomowych (jeśli dotyczy ocenianego kierunku), 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).

Studia stacjonarne drugiego stopnia (jeśli dotyczy)							
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

- Akceptowalnymi formatami są: .doc, .docx, .gif, .png, .jpg (jpeg), .odt, .ods, .pdf, .rtf, .ppt, .pptx, .odp, .txt, .xls, .xlsx, .xml.
- 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).
- Pliki lub foldery nie mogą być skompresowane.

Cz. II. Materiały, które należy przygotować do wglądu podczas wizytacji, w tym dodatkowe wskazane przez zespół oceniający PKA, po zapoznaniu się zespołu z raportem samooceny

- Wskazane przez zespół oceniający prace egzaminacyjne, pisemne prace etapowe, projekty zrealizowane przez studentów, prace artystyczne z zajęć kierunkowych (z ostatnich dwóch semestrów poprzedzających wizytację).
- Struktura ocen z egzaminów/zaliczeń ze wskazanych przez zespół oceniający zajęć i sesji egzaminacyjnych (z ostatnich dwóch semestrów poprzedzających wizytację).
- Dokumentacja dotycząca procesu dyplomowania absolwentów wskazanych przez zespół oceniający. Dokumentacja powinna uwzględniać pracę dyplomową, suplement do dyplomu, recenzje pracy dyplomowej, protokół egzaminu dyplomowego.
- Dokumenty dotyczące organizacji, przebiegu i zaliczania praktyk zawodowych, jeśli praktyki zawodowe są uwzględnione w programie studiów na ocenianym kierunku.
- Charakterystyka profilu działalności instytucji, z którymi jednostka współpracuje w realizacji programu studiów, a w szczególności tych, w których studenci odbywają praktyki zawodowe, jeśli praktyki zawodowe są uwzględnione w programie studiów na ocenianym kierunku (w formie elektronicznej).
- Wykaz osiągnięć, których autorami/twórcami/realizatorami lub współautorami/współtwórcami/współrealizatorami są studenci ocenianego kierunku z ostatnich 5 lat poprzedzających rok, w którym prowadzona jest wizytacja (w formie elektronicznej).

7. Informacja o zasadach rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, jak również wszelkich form dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie i studentów oraz sposobach pomocy jej ofiarom,
8. Informacja o ocenach/akredytacjach kierunku dokonanych przez instytucje zagraniczne lub inne instytucje krajowe oraz opis działań naprawczych i doskonalących podjętych w odpowiedzi na zaleceniatych instytucji (w formie elektronicznej).