



Polska Komisja
Akredytacyjna

WPLYNEŁO
Dnia 16.01.2024r.
L.Dz. 17/24
Podpis Monika Wierche

ZR.410.17.2023

Warszawa 11.01.2024 r.

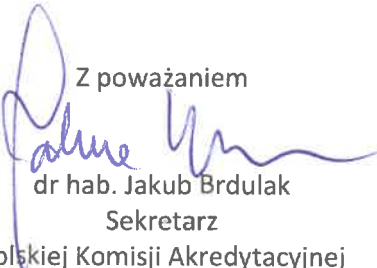
Pan
Dr hab. Dariusz Surowik
Rektor
Akademii Łomżyńskiej

Szanowny Panie Rektorze,

działając na podstawie § 19 ust. 2 Statutu Polskiej Komisji Akredytacyjnej, przekazuję w załączeniu raport z wizytacji przeprowadzonej przez zespół oceniający PKA na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzonym w kierowanej przez Pana Rektora Uczelni, z uprzejmą prośbą o zapoznanie się z jego treścią i ustosunkowanie się do ocen i opinii w nim zawartych.

Uprzejmie proszę o przekazanie ewentualnych uwag lub informacji o ich braku w terminie trzech tygodni od daty otrzymania raportu na adres: Biuro Polskiej Komisji Akredytacyjnej, ul. Żurawia 32/34, 00-515 Warszawa.

Jednocześnie, w trosce o zachowanie najwyższych standardów pracy Polskiej Komisji Akredytacyjnej, po wydaniu oceny przez Prezydium PKA, udostępniony zostanie elektroniczny kwestionariusz ankietowy dotyczący działań podejmowanych przez Komisję w procesie oceny programowej. Link umożliwiający udział w badaniu ewaluacyjnym będzie wysłany na oficjalny adres poczty elektronicznej Uczelni wskazany na stronie internetowej i pozostanie aktywny przez dwa tygodnie.

Z poważaniem

dr hab. Jakub Brdulak
Sekretarz
Polskiej Komisji Akredytacyjnej



Profil praktyczny

Raport zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

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

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej kierunek: **Akademia Łomżyńska**

Data przeprowadzenia wizytacji: **14-15 listopada 2023 r.**

Warszawa, 2023

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu	4
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej	4
1.2. Informacja o przebiegu oceny	4
2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów	5
3. Propozycja oceny stopnia spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej określona przez zespół oceniający PKA	6
4. Opis spełnienia szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia	7
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	7
Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	15
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	23
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	30
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	34
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	37
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	40
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	43
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	47
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	49
5. Załączniki:	55
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia	55
Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego	55
Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych	60
Część I - ocena losowo wybranych prac etapowych	60

Część II - ocena losowo wybranych prac dyplomowych _____	64
Załącznik nr 4. Wykaz zajęć/grup zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa _____	83
Załącznik nr 5. Informacja o hospitowanych zajęciach/grupach zajęć i ich ocena _____	83
Załącznik nr 6. Oświadczenia przewodniczącego i pozostałych członków zespołu oceniającego _	87

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodniczący: prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska, członek PKA

członkowie:

1. prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik, ekspert PKA
2. dr hab. inż. Emilia Bernaś, ekspert PKA
3. Mateusz Prucnal, ekspert PKA ds. pracodawców
4. Kamil Bonas, ekspert PKA ds. studenckich
5. mgr Łukasz Łukomski, sekretarz zespołu oceniającego

1.2. Informacja o przebiegu oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzonym w Akademii Łomżyńskiej (dalej również: AŁ) została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję na rok akademicki 2023/2024. Wizytacja została zrealizowana zgodnie z obowiązującą procedurą oceny programowej przeprowadzanej stacjonarnie z wykorzystaniem narzędzi komunikowania się na odległość. Polska Komisja Akredytacyjna po raz czwarty oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku. Poprzednia wizytacja zakończyła się wydaniem oceny pozytywnej na pełen okres (Uchwała Nr 412/2018 Prezydium PKA z dnia 9 lipca 2018 r.).

Zespół oceniający zapoznał się z raportem samooceny przekazanym przez Władze Uczelni. Wizytacja rozpoczęła się od spotkania z Władzami Uczelni, a dalszy jej przebieg odbywał się zgodnie z ustalonym wcześniej harmonogramem. W trakcie wizytacji przeprowadzono spotkania: z zespołem przygotowującym raport samooceny, z osobami odpowiedzialnymi za doskonalenie jakości na ocenianym kierunku, funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia oraz publiczny dostęp do informacji o programie studiów, z pracownikami odpowiedzialnymi za umiędzynarodowienie procesu kształcenia, przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, studentami oraz nauczycielami akademickimi. Ponadto dokonano przeglądu wybranych prac dyplomowych i etapowych, przeprowadzono hospitacje zajęć oraz dokonano oceny bazy dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia. Przed zakończeniem wizytacji sformułowano wstępne wnioski dotyczące oceny stopnia spełnienia poszczególnych kryteriów, o których przewodnicząca zespołu oraz eksperci poinformowali Władze Uczelni na spotkaniu podsumowującym.

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

2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów

Nazwa kierunku studiów	technologia żywności i żywienie człowieka	
Poziom studiów (studia pierwszego stopnia/studia drugiego stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	praktyczny	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne i niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{1,2}	technologia żywności i żywienia	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	7 semestrów 210 punktów	
Wymiar praktyk zawodowych ³ /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym	6 miesięcy/960 godzin/28 punktów	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	bez specjalności	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	inżynier	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	0	0
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁴	2305 godzin	1181 godzin
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	105,2 punktu	62,6 punktu
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	152,4 punktu	152,4 punktu
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	65 punktów	65 punktów

Nazwa kierunku studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów (studia pierwszego stopnia/studia drugiego stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia drugiego stopnia

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

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

³ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

⁴ Liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów należy podać bez uwzględnienia liczby godzin praktyk zawodowych.

Profil studiów	praktyczny	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne i niestacjonarne	
Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek ^{5,6}	technologia żywności i żywienia	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie określona w programie studiów	3 semestry 90 punktów	
Wymiar praktyk zawodowych ⁷ /liczba punktów ECTS przyporządkowanych praktykom zawodowym	3 miesiące/480 godzin/14 punktów	
Specjalności / specjalizacje realizowane w ramach kierunku studiów	bez specjalności	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	43	0
Liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁸	852 godziny	534 godziny
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	45,2 punktu	32,5 punktu
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	66,32 punktu	66,32 punktu
Liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	42 punkty	42 punkty

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

Szczegółowe kryterium oceny programowej	Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium określona przez zespół oceniający PKA ⁹ kryterium spełnione/ kryterium spełnione
---	---

⁵W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny - nazwa dyscypliny wiodącej, w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się oraz nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla dyscypliny wiodącej oraz pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku

⁶ Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2018 poz. 1818).

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

⁸ Liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów należy podać bez uwzględnienia liczby godzin praktyk zawodowych.

⁹ W przypadku gdy oceny dla poszczególnych poziomów studiów różnią się, należy wpisać ocenę dla każdego poziomu odrębnie.

	częściowo/ kryterium niespełnione
Kryterium 1. konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	kryterium spełnione częściowo
Kryterium 2. realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się	kryterium spełnione
Kryterium 3. przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	kryterium spełnione częściowo
Kryterium 4. kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	kryterium spełnione
Kryterium 5. infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	kryterium spełnione
Kryterium 6. współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	kryterium spełnione
Kryterium 7. warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	kryterium spełnione
Kryterium 8. wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	kryterium spełnione
Kryterium 9. publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	kryterium spełnione
Kryterium 10. polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	kryterium spełnione częściowo

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

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka (profil praktyczny) wpisują się w misję i strategię Uczelni. Misją Uczelni określoną w Strategii Rozwoju Akademii Nauk Stosowanych w Łomży (aktualnie Akademia Łomżyńska) na lata 2022-2030, jest kształcenie profesjonalistów 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. Nadrzędnym celem jest kształcenie praktyczne młodzieży i dorosłych rozwijające w szczególności wiedzę, umiejętności i kompetencje najbardziej pożądane na współczesnym rynku pracy ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb społeczeństwa i gospodarki regionu. Realizacja studiów o profilu praktycznym jest zgodna z kierunkowymi celami i zadaniami strategicznymi Uczelni, do których należą m. in.: ścisła współpraca z pracodawcami przy tworzeniu i modyfikacji programów studiów oraz zwiększenie liczby wdrożeniowych prac dyplomowych. Koncepcja kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka ma służyć realizacji podstawowego założenia misji Uczelni, którym jest kształcenie profesjonalistów. Ma on zapewnić absolwentom zaawansowaną wiedzę z zakresu przetwórstwa żywności oraz podstawowych zasad żywienia człowieka, ale przede wszystkim studenci mają nabyć umiejętności praktyczne. Program studiów jest dostosowany do potrzeb rozwoju regionu związanego z przetwórstwem rolno-spożywczym i produkcją żywności. Koncepcja kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka pozostaje również spójna ze Strategią Rozwoju Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych do roku 2030. Zgodnie ze Strategią Rozwoju Wydziału w koncepcji kształcenia na ocenianym kierunku podjęto próbę zaimplementowania systemu holistycznego postrzegania żywności, czyli traktowania jej jako całości, na którą składają się poszczególne elementy pozostające ze sobą w ścisłej zależności. Takie podejście do produkcji żywności przesuwą główny nacisk z procesów technologicznych na wszystkie etapy łańcucha żywnościowego, w myśl zasady „od pola do stołu”. Kształcenie na ocenianym 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 także przeznaczenia kulinarnego i żywieniowego produktów spożywczych.

Kształcenie absolwentów mających wiedzę, umiejętności zawodowe i kompetencje społeczne niezbędne do realizacji zadań związanych z produkcją i przetwarzaniem żywności mieści się w dyscyplinie wiodącej, którą jest technologia żywności i żywienia, do której kierunek technologia żywności i żywienie człowieka został przyporządkowany w 100%. Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny wiodącej jest wypadkową potencjału naukowo-dydaktycznego Uczelni.

Koncepcja i cel kształcenia uwzględniają zarówno rozwój naukowy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, jak i postęp w obszarach działalności zawodowej właściwych dla kierunku w szczególności dzięki pozauczelnianej aktywności zawodowej nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia. Oferowana koncepcja kształcenia uwzględnia potrzeby wysoce konkurencyjnego rynku spożywczego wymagającego zapewnienia dostępu do odpowiedniej ilości żywności spełniającej zarówno wymogi dotyczące jakości i bezpieczeństwa, jak i odpowiadającej specjalnym potrzebom żywieniowym różnych grup ludności. Pod tym względem idea kształcenia jest dostosowywana do dynamiki zmian dokonujących się w sferze naukowej i praktyce zawodowej.

W opracowywaniu koncepcji kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka uwzględniono potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego m.in. dokonując doboru treści i zajęć w programie studiów. Przykładem jest *projektowanie produktu żywnościowego i wprowadzanie na rynek*, którego potrzebę realizacji zgłosiła firma Bakalland.

Zgodnie z deklaracją Uczelni, potwierdzeniem zgodności koncepcji kształcenia z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego jest uwzględnienie w treściach kształcenia zagadnień dotyczących

w szczególności: produkcji i przetwórstwa mleka; systemów monitorowania wydajności i jakości w produkcji roślinnej, zwierzęcej i przetwórstwie mleka.

Źródłem informacji o aktualnych wymogach rynku pracy są dla Uczelni konsultacje z potencjalnymi pracodawcami, w tym z interesariuszami zewnętrznymi, którymi są przedstawiciele podmiotów społeczno-gospodarczych zrzeszeni w Radzie Praktyków. 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. Konsultacje prowadzone w ramach Rady Praktyków przyczyniają się do podniesienia kompetencji zawodowych absolwentów oraz optymalnego przygotowania ich do przyszłej pracy zawodowej. Przykładem działań podjętych na wniosek Rady Praktyków są szkolenia dla studentów studiów drugiego stopnia dotyczące: systemów zarządzania w laboratoriach i jednostkach inspekcyjnych, audytu wewnętrznego systemu HACCP oraz systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności zrealizowane w roku akademickim 2021/2022.

W określaniu koncepcji i celów kształcenia wykorzystano m.in. doświadczenie praktyczne nauczycieli akademickich, zdobywane poza uczelnią. Duża część z nich pracuje w otoczeniu społeczno-gospodarczym związanym z przemysłem spożywczym. Zarówno koncepcja kształcenia, jak i wszelkie jej modyfikacje, w tym zmiany programu studiów są konsultowane z przedstawicielami otoczenia zewnętrznego i wewnętrznego, co potwierdzono podczas spotkań zespołu oceniającego PKA z przedstawicielami otoczenia-społeczno-gospodarczego, kadrami prowadzącymi zajęcia na kierunku i studentami. Potwierdzają to konkretne działania podejmowane w celu doskonalenia programu, np. na wniosek nauczycieli dokonano zmian w harmonogramie realizacji programu studiów polegających na zmianie kolejności realizacji zajęć, na skutek czego *współczesne trendy w technologii żywności* przeniesiono z semestru trzeciego na semestr pierwszy, jako wprowadzenie do *projektowania produktu żywnościowego i wprowadzanie na rynek* oraz zajęć do wyboru *żywność nowej generacji*. Ponadto w ramach zajęć do wyboru zmieniono ich układ w poszczególnych semestrach, m.in. *zanieczyszczenia i autentyczność żywności* oraz *żywność nowej generacji* przeniesiono na semestr drugi, a *informatykę w żywności i żywieniu* na semestr trzeci. Zmiany w kolejności realizacji zajęć były prawidłowe i dokonano ze względu na zachowanie logicznego ciągu w stopniu zaawansowania poruszanych treści. W programie studiów nie wprowadzono zmian na wniosek studentów. Przyczyną tego może być brak w ankiecie dla absolwentów pytań dotyczących koncepcji kształcenia. Jej wyniki w niewielkim stopniu mogą zostać wykorzystane do doskonalenia programu studiów.

W koncepcji kształcenia uwzględniono realizację zajęć w formie e-learningu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Dotyczy to jednak wyłącznie wykładów oraz zajęć, podczas których efekty uczenia się mogą zostać osiągnięte za pomocą tej formy kształcenia.

Efekty uczenia się na studiach pierwszego stopnia, obowiązujące od roku akademickiego 2022/2023 określono w kategoriach wiedzy (13 efektów), umiejętności (15 efektów) i kompetencji społecznych (8 efektów). Są one zasadniczo zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz profilem praktycznym. Wyjątek stanowi brak jednoznacznie sformułowanych efektów uczenia się związanych z żywieniem człowieka, przez co koncepcja kształcenia zakładająca "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" oraz cele kształcenia dotyczące wykształcenia 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: “(...) kompetencji technologicznych i inżynierskich przydatnych w przedsiębiorstwach, zakładach i instytucjach zajmujących się produkcją, obrotem i kontrolą żywności oraz żywieniem człowieka”; nie są w pełni odzwierciedlone w efektach uczenia się określonych dla kierunku. Efekty uczenia się dla studiów pierwszego stopnia nie odzwierciedlają w pełni przyjętej koncepcji kształcenia i potrzeb wynikających ze specyfiki kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.

Efekty uczenia się na studiach drugiego stopnia sformułowane dla ocenianego kierunku określono w kategoriach wiedzy (5 efektów), umiejętności (6 efektów) i kompetencji społecznych (3 efekty). Efekty uczenia się dla studiów drugiego stopnia nie odzwierciedlają przyjętego celu kształcenia, jakim 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: “(...) z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia oraz żywienia człowieka w różnych stanach fizjologicznych organizmu ludzkiego”. Efekty uczenia się dla studiów drugiego stopnia nie odzwierciedlają w pełni przyjętych celów kształcenia, gdyż nie sformułowano efektów uczenia się dotyczących zasad racjonalnego żywienia oraz żywienia człowieka w różnych stanach fizjologicznych organizmu ludzkiego.

Zakładane kierunkowe efekty uczenia się na studiach pierwszego i drugiego stopnia są zgodne z profilem praktycznym. Dla obu poziomów studiów liczba efektów uczenia się z kategorii umiejętności przewyższa liczbę efektów uczenia się z kategorii wiedzy. W opisie kierunkowych efektów uczenia się jednoznacznie wskazano, jakie umiejętności praktyczne niezbędne do podjęcia pracy zawodowej nabywają studenci, np.: wykorzystuje podstawowe techniki pomiarowe i analityczne do oceny prawidłowości przebiegu procesu technologicznego oraz do optymalizacji parametrów procesowych (efekt K_U08 - studia pierwszego stopnia); podejmuje działania mające na celu utrzymanie urządzeń oraz systemów technicznych i technologicznych typowych dla przetwórstwa rolno-spożywczego i gastronomii (efekt K_U12 - studia pierwszego stopnia); wykonuje pomiary właściwości fizycznych surowców i produktów spożywczych oraz stosuje je w analizie procesów przetwórczych (efekt K_U15 - studia pierwszego stopnia); potrafi samodzielnie planować i przeprowadzać eksperymenty i pomiary, w tym o charakterze wdrożeniowym, w zakresie nauk o żywności i żywieniu, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski (efekt K_U02 – studia drugiego stopnia); potrafi samodzielnie i wszechstronnie analizować problemy wpływające na produkcję i jakość żywności, a także stosować specjalistyczne techniki w zakresie nauk o żywności i żywieniu i je optymalizować, dostosowując je do zasobów przyrody w celu poprawy jakości życia człowieka (efekt K_U03 – studia drugiego stopnia). Umiejętności te studenci nabywają podczas zajęć kształtujących umiejętności praktyczne, w tym podczas praktyk zawodowych.

Kierunkowe efekty uczenia się dla studiów pierwszego stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka nie uwzględniają wszystkich charakterystyk drugiego stopnia PRK określonych w Rozporządzeniu MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218) niezbędnych do uzyskania kwalifikacji pełnej na poziomie 6. W opisie kierunkowych efektów uczenia się dla studiów pierwszego stopnia nie uwzględniono charakterystyk: P6S_UO: potrafi planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole i współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym), P6S_UU: potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie.

Część kierunkowych efektów uczenia się nie została poprawnie skategoryzowana. Nie rozdzielono wyraźne efektów dotyczących wiedzy i umiejętności. Przykładowo, w opisie efektów uczenia się dla

studiów pierwszego stopnia do kategorii wiedza zaliczono efekty należące do kategorii umiejętności: K_W02 - "(...) Potrafi opracować i zaprezentować wyniki pomiarów różnych wielkości fizycznych" K_W03 - "Dokonuje prostych obliczeń matematycznych, przekształca wzory matematyczne (...)". W efektach z kategorii wiedzy brakuje słowa „rozumie”. Student powinien nie tylko znać, ale również rozumieć przyswajany zasób wiedzy. W opisie efektów uczenia się dla studiów pierwszego stopnia w sposób niewłaściwy dla PRK przyporządkowano dokończanie i podnoszenia kwalifikacji oraz pracę w zespole do efektów w zakresie kompetencji społecznych (efekty K_K01, K_K02, K_K07) i odniesiono je do niewłaściwych charakterystyk drugiego stopnia PRK. Dodatkowo treść efektów K_K01 i K_K07 jest bardzo zbliżona, dotyczy to również efektów K_U11 i K_U13. Korzystanie z norm i standardów inżynierskich (K_U13) bez wskazania w jakim celu mają być one wykorzystywane nie stanowi pełnego opisu umiejętności jakie student powinien posiadać. W efektach K_W08 i K_W09 powtórzono treści dotyczące norm technicznych i technologicznych dotyczących przemysłu spożywczego i gastronomii. Część efektów uczenia się dla studiów pierwszego stopnia wymaga korekty językowej. Przykładowo: K_U01 "Skutecznie wyszukuje informacji z różnych źródeł (...)".

Niewłaściwie skategoryzowanie kierunkowych efektów uczenia się uniemożliwia stworzenie odpowiedniego systemu ich weryfikacji.

Kierunkowe efekty uczenia się dla studiów drugiego stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka nie uwzględniają wszystkich charakterystyk drugiego stopnia PRK określonych w Rozporządzeniu MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218) niezbędnych do uzyskania kwalifikacji pełnej na poziomie 7. W opisie kierunkowych efektów uczenia się dla studiów drugiego stopnia nie uwzględniono zdobycia wiedzy dotyczącej podstawowych zasad tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości (P7S_WK), co uniemożliwia realizację celu kształcenia jakim 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" (...) "kompetencji technologicznych i organizacyjnych ułatwiających podjęcie działalności gospodarczej związanej z przetwórstwem żywności i jej obrotem".

Część efektów uczenia się dla studiów drugiego stopnia wymaga korekty językowej. Przykładowo: K_W02 i K_W04 "w pogłębionym zna i rozumie stopniu (...)"; 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"; W treści efektów K_U02, K_U03, K_U04, K_U05 zamiast "nauk o żywności i żywienia" powinno być "nauk o żywności i żywieniu". W opisie efektów uczenia się z kategorii kompetencji społecznych brakuje określenia "jest gotów do" - efekty K_K02 i K_K03.

Określone dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka efekty uczenia się są zasadniczo zgodne z aktualnym stanem wiedzy i jej zastosowaniami w zakresie dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek oraz praktyką w obszarach działalności zawodowej, w których zatrudnienie mogą znaleźć absolwenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.

Niektóre kierunkowe efekty uczenia się nie są jednak specyficzne, a stanowią jedynie powielenie charakterystyk drugiego stopnia PRK określonych w Rozporządzeniu MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218) niezbędnych do uzyskania kwalifikacji pełnej na poziomie 6 i 7. Przykładowo efekt K_K08 (studia I stopnia) "Myśli i działa w sposób przedsiębiorczy" jest powieleniem charakterystyki PS_KO, zaś efekt K_U06 (studia II stopnia) "potrafi samodzielnie planować i realizować

własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie” ma brzmienie identyczne z P7S_UU.

Na studiach pierwszego stopnia studenci nabywają umiejętności posługiwania się językiem obcym (do wyboru język angielski, język rosyjski lub język niemiecki) w mowie i piśmie na poziomie B2 (wg Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego).

W efektach uczenia się dla studiów drugiego stopnia zakłada się zdobycie przez studenta umiejętności posługiwania się językiem obcym (do wyboru język angielski, język rosyjski lub język niemiecki) na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz w wyższym stopniu w zakresie kierunkowej terminologii.

Część efektów uczenia się dla zajęć nie jest powiązanych z treściami kształcenia. Przykładowo dla *chemii ogólnej i nieorganicznej* (studia pierwszego stopnia) jeden z efektów w zakresie wiedzy brzmi: “Student ma wiedzę o zjawiskach i procesach mikrobiologicznych, biochemicznych, biotechnologicznych i ich zastosowaniu w zapewnieniu jakości żywności i zarządzaniu ryzykiem” podczas gdy zajęcia obejmują zagadnienia z zakresu podstaw chemii ogólnej i nieorganicznej. Podobnie dla *ekologii i ochrony środowiska* efekty w zakresie umiejętności “Dokonuje oceny bezpieczeństwa, oceny towaroznawczej i organoleptycznej wybranych produktów z grup żywności” i kompetencji społecznych “Potrafi dokonać oceny właściwości prozdrowotnych wybranych grup żywności funkcjonalnej” nie są zgodne z treściami kształcenia dotyczącymi podstaw ekologii i ochrony środowiska.

W przypadku wielu zajęć na studiach pierwszego stopnia efekty uczenia się nie są specyficzne, a stanowią jedynie powielenie efektów kierunkowych. Przykładowo dla zajęć: *rysunek techniczny z elementami maszyn*: efekt 1_K: Współdziała i pracuje w grupie, przyjmując w niej różne role - treść identyczna z efektem kierunkowym K_K02; *podstawy toksykologii żywności*: efekt 1_K Student ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości, dobrostan zwierząt oraz kształtowanie i stan środowiska naturalnego - treść identyczna z efektem kierunkowym K_K05.

Efekt z kategorii kompetencji społecznych dla *fizyki* (studia pierwszego stopnia) “Jest gotów do 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” jest powieleniem efektu kierunkowego K_K02 dla studiów drugiego stopnia.

W wielu przypadkach efekty uczenia się dla zajęć są nieprawidłowo powiązane z efektami kierunkowymi. Np. w przypadku zajęć *podstawy ekonomii* (studia pierwszego stopnia), efekt U1 - Potrafi organizować pracę własną, włączać się w prace zespołowe, a w razie potrzeby potrafi kierować pracą zespołu rozwiązującego problemy ekonomiczne został odniesiony do efektu kierunkowego K_U04: Wykonuje pod kierunkiem opiekuna naukowego proste projekty techniczno- technologiczne dotyczące procesów przetwarzania i dystrybucji żywności, z uwzględnieniem ekonomiki procesu, a efekt U2 - Świadomie podchodzi do procesu samokształcenia – potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie został odniesiony do efektu kierunkowego K_U05: Zbiera informacje dotyczące różnych ogniw łańcucha żywnościowego, analizuje je i wyciąga na ich podstawie wnioski.

Dla zajęć z *podstawy informatyki* efekt “Jest gotów do rzetelnej i obiektywnej oceny następstw swojej działalności, podjęcia odpowiedzialność za jakość i bezpieczeństwo żywności, prowadzenia aktywności zawodowej z zachowaniem zasad etyki i zgodnie z interesem publicznym” niewłaściwie odniesiono do

efektu kierunkowego K_K07 "Realizuje potrzebę dokształcania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu

Dla zajęć z *BHP i ergonomia pracy* efekt "Ma zaawansowaną wiedzę na temat zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, zna organizację pracy w zakładach związanych z żywnością, kontrolą jakości oraz oceną bezpieczeństwa żywności" niewłaściwie odniesiono do efektu kierunkowego K_W10 "Definiuje pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego" zamiast do K_W11 "Omawia i charakteryzuje pojęcie i znaczenie ergonomii, charakteryzuje materialne warunki pracy, identyfikuje czynniki zagrożenia w zakładach przemysłu spożywczego". Efekt w zakresie kompetencji społecznych "Student jest świadom stałej potrzeby szkoleń okresowych i specjalistycznych w trakcie pracy zawodowej" niewłaściwie powiązано z efektem kierunkowym "Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu".

Dla zajęć *surowce spożywcze* efekt "W zaawansowanym stopniu zna i rozumie operacje jednostkowe w procesach przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych oraz ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności" niewłaściwie odniesiono do efektu kierunkowego 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".

Dla zajęć *organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym* efekt "Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie" niewłaściwie odniesiono do efektu kierunkowego K_K08 "Myśli i działa w sposób przedsiębiorczy".

Dla zajęć *chemia fizyczna* efekt "Przygotowuje typowe opracowania pisemne w języku polskim dotyczące rozwiązywania zadań na zajęciach" niewłaściwie odniesiono do efektu kierunkowego K_U15 "Wykonuje pomiary właściwości fizycznych surowców i produktów spożywczych oraz stosuje je w analizie procesów przetwórczych".

Dla zajęć *towaroznawstwo żywności* efekt "Student ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości, znając jej cechy towaroznawcze" niewłaściwie odniesiono do efektów kierunkowych K_K01, K_K02, K_K03 zamiast do K_K05 "Student ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości, znając jej cechy towaroznawcze"; efekt "Student współdziała i pracuje w grupie, przyjmując w niej różne role" odniesiono do efektu kierunkowego "Realizuje potrzebę dokształcania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu".

Dla zajęć *podstawy żywienia człowieka* efekt "Charakteryzuje technologie obróbki żywności wykorzystywane w gastronomii" niewłaściwie odniesiono do efektu kierunkowego K_W11 "Omawia i charakteryzuje pojęcie i znaczenie ergonomii, charakteryzuje materialne warunki pracy, identyfikuje czynniki zagrożenia w zakładach przemysłu spożywczego".

Dla zajęć *technologia gastronomiczna* efekt "Rozumie wpływ składników odżywczych na organizm człowieka i związek sposobu żywienia ze zdrowiem" niewłaściwie odniesiono do efektu kierunkowego K_W08 "Omawia zaawansowane standardy produkcji w systemach jakości oraz podstawowe normy techniczne i technologiczne obowiązujące w przemyśle spożywczym i gastronomii".

Dla zajęć *podstawy toksykologii żywności* efekt "Student charakteryzuje rodzaje substancji toksycznych, mechanizm ich działania (drogi wchłaniania, biotransformacji, akumulacji i wydalania) oraz metod oceny ich toksyczności" niewłaściwie odniesiono do efektu kierunkowego K_W08 "Omawia

zaawansowane standardy produkcji w systemach jakości oraz podstawowe normy techniczne i technologiczne obowiązujące w przemyśle spożywczym i gastronomii”.

Efekty uczenia się zdefiniowane dla studiów pierwszego stopnia zawierają pełny zakres efektów umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich. Efekty uczenia się, wskazane przez Uczelnię, prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich na studiach pierwszego stopnia uwzględniają pełen zakres efektów zawartych w charakterystykach drugiego stopnia. Należą do nich:

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.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 1¹⁰(kryterium spełnione/ kryterium spełnione częściowo/ kryterium niespełnione)

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

¹⁰W przypadku gdy propozycje oceny dla poszczególnych poziomów studiów różnią się, należy wpisać propozycję oceny dla każdego poziomu odrębnie.

Koncepcja i cele kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są zgodne z misją i strategią Uczelni. Kształcenie jest realizowane na studiach o profilu praktycznym na poziomie pierwszego i drugiego stopnia studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. Kierunek jest prawidłowo przyporządkowany do dyscypliny technologia żywności i żywienia. Koncepcja kształcenia i skorelowane z nią cele uwzględniają aktualne potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego i są na nie zorientowane. W opisie kierunkowych efektów uczenia się uwzględniono umiejętności praktyczne niezbędne absolwentom do podjęcia pracy zawodowej, które studenci nabywają podczas zajęć kształtujących umiejętności praktyczne, w tym podczas praktyk zawodowych. Efekty uczenia się umożliwiają nabycie umiejętności komunikowania się w języku obcym na poziomie B2 na studiach pierwszego stopnia i B2+ na studiach drugiego stopnia oraz wszystkich kompetencji inżynierskich.

O propozycji oceny kryterium spełnione częściowo zdecydowały poniższe nieprawidłowości:

1. Niepoprawnie przyporządkowanie części kierunkowych efektów uczenia się do kategorii w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
2. Nieuwzględnienie w kierunkowych efektach uczenia się dla studiów pierwszego i drugiego stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka wszystkich charakterystyk drugiego stopnia PRK określonych w Rozporządzeniu MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218) niezbędnych do uzyskania kwalifikacji pełnej na poziomie 6 i 7. Kierunkowe efekty uczenia się dla studiów pierwszego stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka nie uwzględniają charakterystyk: P6S_UO i P6S_UU. W opisie kierunkowych efektów uczenia się dla studiów drugiego stopnia nie uwzględniono zdobycia wiedzy dotyczącej podstawowych zasad tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości (P7S_WK).
3. Brak specyficzności i niepoprawne sformułowanie części kierunkowych efektów uczenia się dla studiów pierwszego i drugiego stopnia i części efektów uczenia się dla zajęć.
4. Nieprawidłowe powiązanie części efektów uczenia się dla zajęć z efektami kierunkowymi.
5. Brak jednoznacznie sformułowanych efektów uczenia się związanych z żywieniem człowieka, przez co koncepcja kształcenia i specyfika kierunku technologia żywności i żywienie człowieka nie są w pełni odzwierciedlone w kierunkowych efektach uczenia się dla studiów pierwszego i drugiego stopnia.

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

Brak

Zalecenia

1. Zaleca się przyporządkowanie kierunkowych efektów uczenia się odpowiednio do kategorii: wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne; zgodnie z zasadami przyjętymi w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218).
2. Zaleca się uwzględnienie w opisie kierunkowych efektów uczenia się zarówno dla studiów pierwszego jak i drugiego stopnia wszystkich charakterystyk drugiego stopnia PRK określonych w Rozporządzeniu MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218) niezbędnych do uzyskania kwalifikacji pełnej na poziomach 6 i 7.

3. Zaleca się zdefiniowanie poprawnie sformułowanych, unikalnych i specyficznych efektów uczenia się (kierunkowych i dla zajęć) dla studiów pierwszego i drugiego stopnia.
4. Zaleca się powiązanie efektów uczenia się dla zajęć z właściwymi efektami kierunkowymi określonymi w programie studiów pierwszego i drugiego stopnia.
5. Zaleca się uwzględnienie w opisie kierunkowych efektów uczenia się zagadnień dotyczących żywienia człowieka, do których odnosi się koncepcja kształcenia na studiach pierwszego i drugiego stopnia, zgodnie z potrzebami wynikającymi ze specyfiki kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2

Treści programowe uwzględniają aktualną wiedzę i jej zastosowanie z zakresu dyscypliny, do której kierunek jest przyporządkowany, normy i zasady, a także aktualny stan praktyki w obszarach działalności zawodowej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Kluczowe treści programowe na studiach pierwszego stopnia dotyczą pozyskiwania i oceny surowców spożywczych, przetwórstwa oraz oceny jakości i bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem aspektów dotyczących żywienia człowieka oraz wpływu spożywanych produktów na zdrowie. Na studiach drugiego stopnia kluczowe treści programowe obejmują zagadnienia związane z przetwórstwem, obrotem i kontrolą jakości żywności

Na studiach pierwszego stopnia zajęcia prowadzone są w grupach modułów ogólnych (20 ECTS), podstawowych (32 ECTS), kierunkowych (110 ECTS), praktyki zawodowej (28 ECTS) oraz seminarium dyplomowego i przygotowania pracy dyplomowej (20 ECTS). Program studiów drugiego stopnia zakłada realizację następujących grup zajęć: ogólne (8 ECTS), kierunkowe podstawowe (34 ECTS), kierunkowe szczegółowe (15 ECTS), praktyka zawodowa (14 ECTS) oraz seminarium dyplomowe i przygotowanie pracy dyplomowej (19 ECTS). Treści programowe obejmujące te zagadnienia są zgodne z kierunkowymi efektami uczenia się.

Efekty uczenia się, odnoszące się do kompetencji inżynierskich, osiągnęte są przez studentów w ramach realizacji zajęć, 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*.

Treści programowe na studiach pierwszego i drugiego stopnia mają charakter kompleksowy i odpowiadający specyfice zajęć przewidzianych w programie studiów dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, dając możliwość uzyskania założonych efektów uczenia się. Zauważono jedynie, że treści kształcenia dotyczące produkcji i przetwórstwa mleka, które eksponowano w koncepcji kształcenia, w programie studiów zawarte w zajęciach z *technologii mleka*, które są zajęciami do wyboru. Zajęcia te do tej pory były zawsze wybierane, niemniej jednak potencjalny absolwent może nie posiadać kompetencji zawodowych w tym zakresie. Rekomenduje się dostosowanie programu studiów do założonej koncepcji kształcenia poprzez uwzględnienie w nim jako obligatoryjnych zajęć i treści programowych służących realizacji przyjętej koncepcji. Z analizy zespołu oceniającego wynika, że są osiągnęte wszystkie efekty uczenia się na studiach pierwszego i drugiego stopnia. Jednak niewłaściwe przyporządkowanie efektów dla zajęć do kierunkowych efektów uczenia

się nie pozwala na formalne potwierdzenie tej zgodności. Rekomenduje się dokonanie korekty w sylabusach, w celu formalnego wykazania, że absolwenci studiów pierwszego i drugiego stopnia osiągają pełen katalog określonych efektów uczenia się na studiach pierwszego i drugiego stopnia.

Studia stacjonarne i niestacjonarne pierwszego stopnia na kierunku technologia żywności i żywienia o profilu praktycznym trwają 7 semestrów. Łączna liczba godzin zajęć wynosi: dla studiów stacjonarnych 2305, dla studiów niestacjonarnych 1181. Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów pierwszego stopnia wynosi 210. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów pierwszego stopnia, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć lub grup zajęć są poprawnie oszacowane.

Studia drugiego stopnia stacjonarne i niestacjonarne na kierunku technologia żywności i żywienia o profilu praktycznym trwają 3 semestry, obejmują 852 godziny zajęć na studiach stacjonarnych i 534 godziny na studiach niestacjonarnych, którym przypisano 90 punktów ECTS. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów drugiego stopnia, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć lub grup zajęć są poprawnie oszacowane.

Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia na studiach stacjonarnych pierwszego stopnia wynosi 105,2 (50,08%) i jest zgodna z wymaganiami oraz pozwala na osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Na studiach niestacjonarnych pierwszego stopnia łączna liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi 62,6 co pozwala na osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Obciążenia godzinowe oraz nakład pracy niezbędny do osiągnięcia założonych efektów uczenia przypisany do poszczególnych zajęć i grup zajęć jest określony prawidłowo.

Określona w programie studiów stacjonarnych drugiego stopnia łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi 45,2 (50,22%) i jest zgodna z wymaganiami oraz pozwala na osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Na studiach niestacjonarnych drugiego stopnia łączna liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi 32,5 co pozwala na osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Obciążenia godzinowe oraz nakład pracy niezbędny do osiągnięcia założonych efektów uczenia przypisany do poszczególnych zajęć i grup zajęć jest określony prawidłowo. W sylabusach do zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich zaliczono udział w egzaminie / kolokwium zaliczeniowym, itp. (w tym w egzaminie / kolokwium zaliczeniowym w sesji poprawkowej). Jednocześnie w przypadku niektórych zajęć, np. *biochemia* (studia pierwszego stopnia) jako tematy ćwiczeń i laboratoriów podano kolokwia sprawdzające. Rekomenduje się urealnienie w sylabusach liczby godzin przewidzianych na weryfikację efektów uczenia się.

Zajęcia prowadzone są w formie wykładów, ćwiczeń, ćwiczeń z wychowania fizycznego, ćwiczeń laboratoryjnych, lektoratów języków obcych, seminariów i praktyk zawodowych. Na studiach stacjonarnych pierwszego stopnia wykłady stanowią ok. 35% ogólnej liczby godzin przewidzianych w programie studiów (805 godz.), ćwiczenia ok. 38% (885 godz.), natomiast ćwiczenia laboratoryjne ok. 27% (615 godz.). Dla studiów niestacjonarnych wartości te wynoszą odpowiednio około 36% (429 godz.), 38% (442 godz.) i 26% (310 godz.). Na studiach stacjonarnych drugiego stopnia wykłady stanowią ok. 41% ogólnej liczby godzin przewidzianych w programie studiów (345 godz.), ćwiczenia ok. 34% (288 godz.), natomiast ćwiczenia laboratoryjne ok. 25% (219 godz.). Dla studiów niestacjonarnych

wartości te wynoszą odpowiednio około 39% (207 godz.), 34% (180 godz.) i 27% (147 godz.). Sekwencja zajęć lub grup zajęć, a także dobór form zajęć i proporcje liczby godzin zajęć realizowanych w poszczególnych formach zapewniają osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Proces kształcenia zakłada stopniowy rozwój wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów. Na studiach pierwszego stopnia studenci nabywają efekty uczenia się zaczynając od zajęć z grupy kształcenia ogólnego i podstawowego, stopniowo wprowadzane są treści kształcenia kierunkowego. Na studiach drugiego stopnia studenci początkowo realizują zajęcia z grupy kształcenia kierunkowego podstawowego, a następnie przedmioty kierunkowe szczegółowe. Sekwencja zajęć jest prawidłowa. W programie studiów pierwszego stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka formalnie umożliwiono wybór zajęć, którym przypisano 67 punktów ECTS na ogólną liczbę 210 punktów ECTS (czyli 31,9% ogólnej liczby punktów ECTS). Studenci dokonują wyboru przedmiotów na czwartym i piątym semestrze studiów. Na czwartym semestrze student dokonuje wyboru jednego spośród dwóch oferowanych zajęć, 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 piątym semestrze student dokonuje wyboru pięciu spośród ośmiu oferowanych zajęć: *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*. Zajęcie: *marketing żywności/wprowadzanie produktu na rynek* ze względu na identyczne efekty uczenia się nie można zaliczyć to tej puli. Bez ich uwzględnienia warunek zapewnienia w programie studiów zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS, koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie, nadal pozostaje spełniony.

Studenci studiów drugiego stopnia dokonują wyboru przedmiotów nad drugim i trzecim semestrze studiów. Na drugim semestrze student dokonuje wyboru trzech spośród sześciu oferowanych zajęć, zgodnie z następującą ofertą: *żywienie 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 trzecim semestrze student dokonuje wyboru dwóch spośród czterech oferowanych zajęć: *inżynieria genetyczna w produkcji żywności; bioterroryzm żywnościowy i biomonitoring zagrożeń żywnościowych i zdrowotnych; informatyka w produkcji żywności i żywieniu; dodatki do żywności*.

Z zawartego w programie studiów drugiego stopnia wykazu zajęć obieralnych wynika, że łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru wynosi 57, co stanowi 63% łącznej liczby punktów ECTS uzyskiwanych w toku studiów. Jednak po uwzględnieniu, że student wybiera 5 z 10 oferowanych zajęć, liczba punktów ECTS za zajęcia podlegające wyborowi wynosi 42 (47%). Tym samym również dla studiów drugiego stopnia został spełniony wymóg określony w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów dotyczący umożliwienia studentom wyboru zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS, koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie.

Plan studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka obejmuje zajęcia w znacznym stopniu ukierunkowane na kształtowanie umiejętności praktycznych w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany. 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. Do grupy tej na studiach pierwszego stopnia zaliczono m.in.: *surowce spożywcze; rysunek techniczny z elementami maszyn; towaroznawstwo żywności, maszynoznawstwo z miernictwem; mikrobiologia żywności; technologia gastronomiczna; analiza i ocena jakości żywności; technologia przemysłu fermentacyjnego; technologia zbóż; technologia mięsa; technologia tłuszczów i koncentratów spożywczych; technologia mleka; zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej*. Na studiach drugiego stopnia studenci zdobywają umiejętności praktyczne m.in. w trakcie zajęć: *żywienie wybranych grup ludności; bezpieczeństwo żywności i zarządzanie jakością; operacje i procesy w produkcji żywności; nowe metody w analizie żywności; praktyczna ocena wartości odżywczej żywności; informatyka w produkcji żywności i żywieniu; zanieczyszczenia i autentyczność żywności; prawo żywnościowe w praktyce; projektowanie produktu żywnościowego i wprowadzanie na rynek*.

Łączna liczba punktów ECTS przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne dla studiów pierwszego stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych wynosi 152,4 i jest zgodna z wymaganiami (73% liczby punktów ECTS koniecznych do ukończenia studiów). Program studiów drugiego stopnia obejmuje zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne, którym przypisano 66,32 punkty ECTS (74% liczby punktów ECTS koniecznych do ukończenia studiów). Jednak podana w Raporcie samooceny i Programie studiów łączna liczba godzin przypisana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne dla studiów pierwszego i drugiego stopnia – nie została poprawnie oszacowana. W jej obliczaniu jako formę zajęć uwzględniono "pracę własną", podczas gdy zgodnie z Regulaminem studiów obowiązującymi w Uczelni formami zajęć są: wykłady, ćwiczenia, ćwiczenia z wychowania fizycznego, ćwiczenia laboratoryjne, lektoraty języków obcych, seminaria, zajęcia laboratoryjne. Rekomenduje się korektę liczby godzin w wykazach zajęć/grup zajęć kształtujących umiejętności praktyczne w programach studiów pierwszego i drugiego stopnia. Treści programowe obejmujące doskonalenie umiejętności praktycznych studentów kierunku technologia żywności i żywienia przekazywane są przy znacznym udziale nauczycieli akademickich posiadających doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią uzyskane w trakcie pracy zawodowej w podmiotach gospodarczych. Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne pozwalają studentom kierunku technologia żywności i żywienie człowieka na zdobycie umiejętności w zakresie prowadzenia eksperymentów, wykonywania pomiarów oraz obliczeń niezbędnych np. do projektowania, planowania i organizowania procesów technologicznych w produkcji żywności w warunkach symulowanych, w trakcie zajęć na Uczelni, jak i rzeczywistych, w trakcie realizacji praktyk zawodowych. Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne są prowadzone w warunkach właściwych dla przyszłej pracy zawodowej. Atutem Uczelni, umożliwiającym kształtowanie umiejętności praktycznych studentów, jest baza dydaktyczna. Uczelnia posiada Hale 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.

Program studiów pierwszego stopnia obejmuje kształcenie w zakresie języka obcego (język angielski, język niemiecki lub język rosyjski) w wymiarze 120 godz. na studiach stacjonarnych i 72 godz. na studiach niestacjonarnych I stopnia, którym przypisano 9 punktów ECTS. Natomiast na studiach drugiego stopnia studenci mają do wyboru zajęcia w języku angielskim, niemieckim lub rosyjskim w wymiarze 90 godz. (studia stacjonarne) i 36 godz. (studia niestacjonarne), którym przypisano 6 ECTS. Liczba godzin zajęć z języka obcego na studiach pierwszego i drugiego stopnia jest wystarczająca do nabycia umiejętności posługiwania się językiem obcym odpowiednio na poziomie B2 i B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Łączna liczba punktów ECTS przypisana w planie studiów do zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych na studiach pierwszego i drugiego stopnia wynosząca odpowiednio 19 ECTS i 8 ECTS, jest zgodna z wymaganiami. Na studiach pierwszego stopnia do grupy tej zaliczono: m.in. *język obcy*; przedmioty ogólnouczelniane, wśród których jest wymieniony m.in. *trendy w dietoterapii* który należy przyporządkować do nauk o zdrowiu. Podobnie zajęć z języka obcego nie można zaliczyć do tej grupy. Niemniej bez ich uwzględnienia warunków zapewnienia w programie studiów zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, którym przyporządkowano liczbę punktów ECTS nie mniejszą niż 5 nadal pozostaje spełniony.

W planie studiów uwzględniono realizację zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość realizowane są wyłącznie wykłady. Na studiach stacjonarnych pierwszego stopnia w tej formie odbywa się 834 godz. zajęć, co stanowi 36,2% łącznej liczby godzin. Dla studiów niestacjonarnych pierwszego stopnia udział liczby godzin zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość wynosi 35,5%. Na studiach stacjonarnych drugiego stopnia liczba godzin zajęć dydaktycznych tego typu wynosi 417 (48,9% ogólnej liczby godzin), a na studiach niestacjonarnych drugiego stopnia 320 godzin (59,9% ogólnej liczby godzin).

Łączna liczba punktów ECTS możliwych do uzyskania w ramach kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość wynosi:

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

Taka forma realizacji programu studiów stanowi odpowiedź Uczelni na potrzeby studentów, którzy w znacznej części są osobami aktywnymi zawodowo, a forma hybrydowa ułatwia łączenie pracy i dalszego bezpłatnego kształcenia. Zajęcia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość są prowadzone przez kompetentnych nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia na ocenianym kierunku. Pracownicy brali udział w szkoleniu: „E-learning szkolenie dla wykładowców/metodyków w obszarze przygotowania materiałów i obsługi platformy zdalnego nauczania”. Realizacja zajęć jest kontrolowana przez Uczelnię. Również studenci są przygotowywani do realizacji tego typu zajęć. Studenci, rozpoczynając kształcenie na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka biorą udział w dniach adaptacyjnych, w ramach których realizowane jest szkolenie z obsługi systemów informatycznych, prowadzone przez pracownika Działu Systemów Komputerowych. Szkolenie obejmuje zasady obsługi platformy Moodle, która jest narzędziem wykorzystywanym przez pracowników Uczelni w przypadku kształcenia zdalnego, hybrydowego lub tradycyjnego, jako narzędzie wspomagające proces nauczania. Na platformie 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.

Osiąganiu efektów uczenia się w kategorii wiedza służą metody podające (wykłady). Kształtowaniu umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych służą metody praktyczne (ćwiczenia, projekty, zadania i quizy na uczelnianej platformie e-learning) i problemowe (m. in. dyskusja, metody

kreatywne, analiza przypadków itp.). Studenci rozwijają techniki komunikacji społecznej za pomocą referatów lub prezentacji multimedialnych na ustalony temat lub grupowej analizy wybranego problemu z wykorzystaniem różnorodnych metod kreatywnych. Metody te są różnorodne, specyficzne i zapewniają osiągnięcie przez studentów kierunkowych efektów uczenia się.

W procesie kształcenia studentów ocenianego kierunku wykorzystywane są tradycyjne metody kształcenia dostosowane do rodzaju zajęć realizowanych w programie: wykład (z prezentacją multimedialną i elementami dyskusji), ćwiczenia praktyczne (obejmujące zarówno pracę laboratoryjną, jak również ćwiczenia obliczeniowe i o charakterze projektowym), seminaria. Dobór i różnorodność metod kształcenia umożliwia studentom osiągnięcie efektów uczenia się. Wykorzystywane metody kształcenia są zróżnicowane i dostosowane do form i tematyki prowadzonych zajęć dydaktycznych, w ich doborze uwzględniono najnowsze osiągnięcia dydaktyki akademickiej (m.in. blended learning), a w nauce i uczeniu się stosowane są właściwie dobrane środki i narzędzia dydaktyczne wspomagające osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Metody kształcenia stymulują studentów do samodzielności i aktywności podczas zajęć z udziałem nauczycieli akademickich oraz w ramach pracy własnej. W ramach pracy własnej studenci zobowiązani są do pogłębiania wiedzy na podstawie wskazanej literatury. Samodzielna praca studenta obejmuje opracowanie wyników i przygotowanie sprawozdań z wykonanych ćwiczeń, wyszukiwanie i studiowanie literatury, przygotowanie prezentacji i projektów oraz przygotowanie się do sprawdzianów w oparciu o dostępne materiały informacyjne wskazane przez nauczyciela lub wyszukane samodzielnie przez studenta.

Metody kształcenia są zorientowane na studentów, motywują ich do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się oraz umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się, w tym w szczególności umożliwiają przygotowanie do działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku. Stosowane narzędzia dydaktyczne stymulują studentów do samodzielnej pracy, motywują do aktywnego udziału w procesie uczenia się i doskonałą umiejętność pracy w grupie, w której przyjmują różne role. Zajęcia te prowadzone są w formie dyskusji, rozwiązywania problemów, projektowania, analizy danych, prezentacji. 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.

Wykorzystywanie przez lektorów języków obcych takich metod kształcenia, jak: dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa, komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się umożliwia zyskanie kompetencji w zakresie opanowania języka obcego na poziomie B2 w przypadku studiów pierwszego stopnia i B2+ na studiach drugiego stopnia.

Obowiązujące w Uczelni zasady i wewnętrzne regulacje prawne umożliwiają dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również realizowanie indywidualnych ścieżek kształcenia. W programie studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka uwzględniono grupy zajęć obieralnych, co daje studentom możliwość realizacji indywidualnych ścieżek kształcenia. Ponadto, indywidualne zainteresowania studentów uwzględniane są przy wyborze miejsca praktyki zawodowej oraz seminarium dyplomowego, gdzie student wybiera tematykę pracy dyplomowej.

Wszyscy studenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka (studia pierwszego i drugiego stopnia) w Akademii Łomżyńskiej zobowiązani są do odbycia praktyk zawodowych. Ich celem jest wykorzystanie w praktyce wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zdobytych w trakcie

studiów. Dodatkowo studenci zapoznają się ze specyfiką działalności firm i instytucji przyjmujących, analizują ich wewnętrzne procedury funkcjonowania oraz wykonują samodzielnie bądź w zespole zadania o zróżnicowanym stopniu trudności. Praktyki zawodowe są również okazją do weryfikacji planów zawodowych. Wśród miejsc, w których odbywane są praktyki zawodowe należy wymienić m.in. zakład przetwórstwa mięsnego, mleczarnie, zakład piekarniczo-cukierniczy, browar oraz zakłady zajmujące się produkcją sosów i majonezów, ekstraktów roślinnych i skrobi ziemniaczanej. Z przedstawionych dokumentów wynika, że efekty uczenia się zakładane dla nich są zgodne z efektami uczenia się przyporządkowanymi do pozostałych zajęć.

Na wizytowanym kierunku praktyki zawodowe realizowane są w wymiarze: 960 godzin na studiach pierwszego stopnia (VI semestr), którym przypisano 28 punktów ECTS oraz 480 godzin na studiach drugiego stopnia (II semestr), którym przypisano 14 punktów ECTS. Zgodnie z Regulaminem praktyk zawodowych praktyki muszą pozostawać w istotnym, merytorycznym związku z profilem kierunku. Zapropionowana liczba godzin jest adekwatna i pozwala na zdobycie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych potrzebnych w pracy zawodowej. Dodatkowo umożliwia ona studentom wdrożenie się w specyfikę pracy instytucji przyjmującej i niejednokrotnie skutkuje podjęciem zatrudnienia po zakończonej praktyce/ukończeniu studiów.

Po zakończeniu praktyk student zobowiązany jest dostarczyć dziennik praktyki zawodowej (wraz z oceną zakładowego opiekuna praktyki zawodowej) oraz raportu praktykanta. Na podstawie dokumentacji i rozmowy, kierunkowy koordynator praktyk zawodowych weryfikuje, czy student osiągnął zakładane efekty uczenia się i wystawia ocenę. Z uzyskanych informacji wynika, że jego ocena ma charakter kompleksowy i odnosi się do każdego z zakładanych efektów uczenia się. Zgodnie z Regulaminem praktyki zawodowej Akademii Łomżyńskiej studenci wizytowanego kierunku mogą ubiegać się o zwolnienie z odbywania praktyki zawodowej na podstawie pracy zawodowej, stażu lub wolontariatu. Warto jednak podkreślić, że wykonywany zakres obowiązków służbowych musi być zgodny z programem praktyki zawodowej. Student, aby uzyskać zaliczenie zobligowany jest do przedłożenia dziennika praktyk zawodowych, raportu z praktyki zawodowej, zaświadczenia o zatrudnieniu lub wypisu z KRS/CEIDG oraz zakres obowiązków.

Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka Akademii Łomżyńskiej praktyki zawodowe w czasie pandemii były organizowane w formie stacjonarnej ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń sanitarnych.

Nadzór nad praktykami studenckimi sprawuje kierunkowy koordynator praktyk zawodowych, który jest wyznaczony przez dziekana. Do jego obowiązków należy przyjmowanie i wydawanie dokumentów związanych z organizacją i realizacją praktyki, zapoznanie z nimi studentów, akceptacja praktykodawców, nadzór merytoryczny, weryfikacja i ocena efektów uczenia się, rozwiązywanie bieżących spraw, uzupełnianie protokołów oraz przedkładanie Dziekanowi umów i rocznych sprawozdań. Kompetencje oraz doświadczenie kierunkowego koordynatora praktyk zawodowych (dorobek naukowy i doświadczenie zawodowe związane z wizytowanym kierunkiem) oraz opiekuna ze strony praktykodawcy (doświadczenie zawodowe związane z wizytowanym kierunkiem), umożliwią prawidłową realizację praktyk.

Na wizytowanym kierunku studenci sami dokonują wyboru miejsca odbywania praktyk. Następuje to przy uwzględnieniu założeń opracowanych przez Uczelnię oraz po uzyskaniu zgody kierunkowego koordynatora praktyk zawodowych. Z przedstawionych dokumentów wynika, że Uczelnia podpisała 7 umów z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, w których zagwarantowano 53 miejsca praktyk dla studentów. Infrastruktura i wyposażenie miejsc odbywania praktyk są zgodne

z potrzebami procesu nauczania, umożliwiając osiągnięcie efektów uczenia się oraz prawidłową realizację praktyk.

Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka organizacja praktyk i nadzór nad ich realizacją odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady. W tym celu Wydział Nauk Informatyczno-Technologicznych Akademii Łomżyńskiej wprowadził specjalną zakładkę na swojej stronie internetowej, na której można znaleźć niezbędne informacje. Uczelnia uchwaliła również Regulamin praktyki zawodowej, w którym uwzględniono ich cel, czas trwania, sposób organizacji, warunki zaliczenia, nadzór nad nimi oraz obowiązki studentów.

Na wizytowanym kierunku prowadzony jest systematyczny monitoring. Rozpoczyna się on od momentu wskazania przez studenta miejsca odbywania praktyk, które jest weryfikowane pod względem niezbędnych warunków (kwalifikacji opiekuna zewnętrznego oraz warunków lokalowych). W trakcie realizacji praktyk zawodowych utrzymywany jest kontakt z praktykodawcą w celu śledzenia nadzwyczajnych zdarzeń i ewentualnych naruszeń regulaminu. Ostatnim etapem jest weryfikacja kompletności złożonej dokumentacji, analiza danych zebranych z ankiet ewaluacyjnych złożonych przez studentów oraz wyniki hospitacji. Wnioski z badania przekazywane są w sprawozdaniu rocznym przygotowywanym dla Dziekana Wydziału.

Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka realizacja praktyk studenckich podlega systematycznej ocenie. Uczestniczą w niej zarówno studenci, jak i przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego. Informacje zwrotne zbierane są w formie formalnej (spotkania organów kolegialnych, hospitacje, ankiety studenckie) oraz nieformalnej przez opiekunów praktyk i przekazywane do Dziekana Wydziału. Efektem prowadzonych badań jest między innymi umiejscowienie praktyk na VI semestrze (studia pierwszego stopnia) i II semestrze (studia drugiego stopnia) oraz prowadzenie ich w jednym bloku godzinowym.

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, 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 Uczelni 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. Pomiędzy 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. 16.00 – 20.00 oraz soboty i niedziele zjazdowe w godz. 8.00 – 20.00 z uwzględnieniem przerw obiadowych. Harmonogram organizacji roku akademickiego określa Zarządzenie Rektora. Organizacja procesu nauczania i uczenia się zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczanego na nauczanie i uczenie się. Na początku każdego semestru pracownicy dydaktyczni są zobowiązani do ustalenia systemu konsultacji ze studentami. Studenci kierunku na spotkaniu z zespołem oceniającym PKA nie zgłaszali zastrzeżeń do harmonogramu zajęć dydaktycznych. Czas przeznaczony na sprawdzanie i ocenę efektów uczenia się umożliwia ich weryfikację, a studenci terminowo otrzymują informacje o osiągniętych wynikach.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 2

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Treści programowe uwzględniają aktualną wiedzę i jej zastosowanie z zakresu dyscypliny, do której przyporządkowany jest kierunek technologia żywności i żywienie człowieka. Treści programowe są kompleksowe i specyficzne dla zajęć tworzących program studiów pierwszego i drugiego stopnia oraz gwarantują uzyskanie wszystkich efektów uczenia się. Nakład pracy mierzony łączną liczbą punktów ECTS konieczny do ukończenia studiów pierwszego i drugiego stopnia, jak również nakład pracy niezbędny do osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do zajęć lub grup zajęć są poprawnie oszacowane. Liczba punktów ECTS uzyskiwana w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich na studiach pierwszego i drugiego stopnia jest właściwie oszacowana i dla studiów stacjonarnych, zgodna z przepisami. Sekwencja zajęć jest prawidłowa. Udział liczby punktów ECTS przypisanych zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne przekracza 50% i spełnia wymagania dla studiów o profilu praktycznym. Program studiów uwzględnia możliwość uzyskania kompetencji w zakresie znajomości języka obcego. W planie studiów przewidziano przedmioty z nauk humanistycznych i społecznych w wymiarze zgodnym z wymaganiami. Indywidualizacja toku studiów realizowana jest przez możliwość wyboru zajęć w wymiarze co najmniej 30% sumy liczby punktów ECTS. Łączna liczba punktów ECTS możliwych do uzyskania w ramach kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość jest zgodna z wymaganiami. Metody kształcenia są różnorodne i dopasowane do osiągnięcia efektów uczenia się, uwzględniają udział studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia badań oraz pozwalają na kształtowanie umiejętności praktycznych. Studenci mają możliwość dostosowania procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnościami. Rozplanowanie zajęć umożliwia studentom efektywny udział w zajęciach. Organizacja procesu nauczania i uczenia się na obu poziomach i formach studiów jest prawidłowa.

Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka efekty uczenia się zakładane dla praktyk są zgodne z efektami przypisanymi do pozostałych zajęć. Ich treści programowe, umiejscowienie w planie studiów, wymiar oraz liczba punktów ECTS zapewniają studentom osiągnięcie efektów uczenia się. Uczelnia podpisała porozumienia z instytucjami i firmami, które mogą przyjąć zainteresowanych na praktyki. Infrastruktura i wyposażenie tych miejsc są zgodne z potrzebami procesu nauczania i uczenia się oraz zapewniają prawidłową realizację praktyk. Na ocenianym kierunku organizacja praktyk i nadzór nad nimi odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte i opublikowane zasady. Za ich bezpośrednią realizację odpowiedzialny jest kierunkowy koordynator praktyk zawodowych. Osoby uczestniczące w realizacji praktyk zawodowych posiadają adekwatne kompetencje, doświadczenie i kwalifikacje. Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się na praktykach są trafnie dobrane i mają charakter kompleksowy. Na kierunku prowadzona jest systematyczna ocena programu i realizacji praktyk, efektów uczenia się oraz osób sprawujących nadzór zarówno ze strony Uczelni, jak i praktykodawców.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

Rekrutacja na kierunek technologia żywności i żywienie człowieka odbywa się zgodnie z przepisami obowiązującymi w Uczelni, a w szczególności Uchwałą Senatu określającą warunki, tryb i terminy postępowania rekrutacyjnego na studia pierwszego stopnia, studia drugiego stopnia i jednolite studia magisterskie w Akademii Łomżyńskiej. Kandydat rejestruje się w elektronicznym systemie rekrutacyjnym, a następnie składa wymagane dokumenty w Dziekanacie. Kwalifikacja odbywa się według listy rankingowej. O pozycji kandydata na liście rankingowej decyduje liczba punktów uzyskanych na świadectwie dojrzałości z przedmiotów do wyboru: biologia lub matematyka lub fizyka/fizyka i astronomia lub chemia na poziomie podstawowym oraz język obcy na poziomie podstawowym. Jeżeli kandydat zdawał poziom rozszerzony liczbę punktów mnoży się przez 1,5. Zasady przyjmowania na studia laureatów oraz finalistów olimpiad stopnia centralnego określa odrębna Uchwała Senatu. Warunki rekrutacji na studia pierwszego stopnia nie budzą zastrzeżeń. Zgodnie z deklaracją Uczelni zawartą w Raporcie samooceny studia drugiego stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka przeznaczone są dla kandydatów legitymujących się dyplomem ukończenia studiów pierwszego stopnia tego kierunku, dyplomem ukończenia studiów pierwszego stopnia kierunku dietetyka lub pokrewnych kierunków studiów (inżynierskich lub licencjackich). Różnic pomiędzy programem studiów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka a programami kierunków pokrewnych nie wyrażono w postaci punktów ECTS. Kompetencje oczekiwane od kandydatów na studia drugiego stopnia “zna rolę i znaczenie żywienia, wartości odżywczej (energetycznej, zawartości składników odżywczych i składników bioaktywnych w produktach spożywczych, dla funkcjonowania organizmu i zdrowia człowieka)” nie są jednak uwzględnione w efektach uczenia się na studiach pierwszego stopnia. Obecnie Uczelnia nie prowadzi kształcenia na studiach pierwszego stopnia, a osoby przyjęte na studia drugiego stopnia, to w większości absolwenci kierunku dietetyka. Zgodnie z Uchwałą w sprawie warunków, trybu i terminów postępowania rekrutacyjnego (...) w roku akademickim 2023/2024 “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”. W obecnej sytuacji, gdy kształcenie na studiach pierwszego stopnia nie jest realizowane, warunek ten nie może być spełniony. W trakcie spotkań z zespołem oceniającym władze dziekańskie zadeklarowały, że absolwenci kierunku dietetyka przyjęci na studia drugiego stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka realizują dwa przedmioty wyrównawcze obejmujące w szczególności kształcenie w zakresie kompetencji inżynierskich. Rozwiązanie takie nie może być uznane za wystarczające do uzupełnienia deficytu 30 punktów ECTS przez absolwentów kierunku dietetyka. Zatem warunki rekrutacji na studia drugiego stopnia nie są jasne oraz nie umożliwiają doboru kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się przewidzianych dla studiów drugiego stopnia.

Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury kwalifikacyjne zapewniają kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.

W warunkach rekrutacji na kierunek technologia żywności i żywienie człowieka nie są uwzględnione informacje o oczekiwanych kompetencjach cyfrowych kandydatów, wymaganiach sprzętowych związanych z kształceniem z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość oraz wsparciu uczelni w zapewnieniu dostępu do tego sprzętu. Studenci zostają poinformowani o formie prowadzenia kierunku (studia hybrydowe) oraz zasadach organizacji zajęć, co potwierdzają stosownym oświadczeniem, w którym wyrażają zgodę na taką formę organizacji zajęć.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów określone zostały w Regulaminie wprowadzonym Uchwałą Senatu. 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. Za organizację procesu potwierdzania efektów uczenia na poszczególnych Wydziałach odpowiedzialni są Dziekani. Za potwierdzenie efektów uczenia się Uczelni pobiera od kandydata opłatę. Sposób jej naliczania oraz wysokość określa odrębne zarządzenie Rektora. 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. Zasady dotyczące potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów są opisane precyzyjnie, zapewniają możliwość ich identyfikacji oraz ocenę ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Na ocenianym kierunku w ostatnich dwóch latach nikt nie ubiegał się o przeprowadzenie postępowania prowadzącego do potwierdzenia efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów.

Warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni określa Regulaminu studiów. Student innej uczelni, w tym także zagranicznej, może ubiegać się o przyjęcie do Akademii Łomżyńskiej 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 Akademii Łomżyńskiej w trakcie pierwszego semestru. Dziekan, podejmując decyzję o przyjęciu, określa rok i semestr studiów oraz warunki i terminy uzupełnienia przez studenta różnic programowych. 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 Akademii Łomżyńskiej. 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 Akademii Łomżyńskiej. Student ma prawo do realizacji części programu studiów w innej uczelni krajowej lub zagranicznej w ramach programów realizowanych przez Akademię Łomżyńską. Program zajęć w innej uczelni dla studenta Akademii Łomżyńskiej ustala kierownik właściwego zakładu, a zatwierdza Dziekan. Program definiuje okres studiów, na który Akademia

Łomżyńska kieruje studenta do uczelni partnerskiej, wykaz przedmiotów, które jest on zobowiązany tam zaliczyć i liczbę punktów ECTS, które ma tam uzyskać. Jeżeli program studiów, który ma być realizowany w innej uczelni zapewnia realizację etapu studiów przewidzianego programem studiów w Akademii Łomżyńskiej, jest on traktowany jako równoważny i stanowi podstawę zaliczenia etapu studiów realizowanego w Akademii Łomżyńskiej. Jeżeli program studiów, który ma być realizowany w uczelni partnerskiej nie jest równoważny z programem studiów przewidzianych do realizacji w Akademii Łomżyńskiej, kierownik właściwego zakładu ustala wykaz przedmiotów uznanych za równoważne oraz tych, które wymagają zaliczenia w Akademii Łomżyńskiej, ze wskazaniem terminów ich zaliczenia. Ustalony wykaz przedmiotów zatwierdza Dziekan. Zasady uznawania efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej są opisane prawidłowo, zapewniają możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz ich oceny w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów ocenianego kierunku.

Zasady, warunki i tryb dyplomowania zostały określone w Regulaminie Studiów, Zarządzeniu Rektora w sprawie: zasad składania, archiwizowania i kontroli antyplagiatowej prac dyplomowych oraz w Procedurze dyplomowania obowiązującej na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych. Zgodnie z Regulaminem Studiów, student przygotowuje pracę dyplomową 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 są zatwierdzane przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia. W celu weryfikacji samodzielności napisanej pracy stosowany jest system antyplagiatowy. Zasady składania, archiwizowania oraz kontroli antyplagiatowej prac dyplomowych zostały ustalone na mocy Zarządzenia Rektora. Oceny pracy dyplomowej dokonuje promotor oraz jeden recenzent. Recenzenta pracy 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.

W Szczegółowych zasadach procesu dyplomowania na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych zapisano, że "Praca magisterska w porównaniu z pracą inżynierską, powinna w sposób pogłębiony analizować problem. W pracy magisterskiej student powinien wykazać się umiejętnością porównywania wyników własnego doświadczenia z doświadczeniami przeprowadzonymi przez innych autorów i dokonać takiego porównania w postaci dyskusji wyników. W pracy inżynierskiej wystarczy podsumowanie wyników przeprowadzonych badań". Różnice pomiędzy pracą inżynierską a magisterską zostały niewłaściwie sprecyzowane. Nie mogą one polegać jedynie na stopniu wnikliwości analizowanego problemu. Nie wspomniano o tym, że praca inżynierska ma być potwierdzeniem uzyskania przez studenta kompetencji inżynierskich.

Zapisy zawarte w Regulaminie studiów określają ramy organizacyjne dla procesu weryfikacji osiągnięć studenta, określają konsekwencje braku zaliczenia przedmiotu i formułują procedury odwoławcze. Wszystkie przedmioty przewidziane w harmonogramie realizacji programu studiów (w tym praktyki zawodowe) kończą się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę wpisywaną do karty okresowych osiągnięć studenta. Szczegółowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych w ramach przedmiotu są przedstawiane na pierwszych zajęciach oraz są umieszczane w sylabusie przedmiotu dostępnym w

systemie USOS. Do najczęściej stosowanych metod weryfikacji efektów uczenia się w zakresie wiedzy i umiejętności należą formy pisemne (np. test, praca pisemna, praca dyplomowa, prezentacja multimedialna, dziennik i raport z praktyki zawodowej) i formy ustne (np. odpowiedź, referat, udział w dyskusji). Kompetencje społeczne są weryfikowane na podstawie oceny: pracy samodzielnej, pracy w grupie, aktywności podczas zajęć, udziału w dyskusji, zaangażowania w proces studiowania, gotowości i umiejętności poszerzania wiedzy, itp. W przypadku kilku przedmiotów: *marketing żywności*, *wprowadzanie produktu na rynek* (studia pierwszego stopnia); *polityka wyżywienia ludności* (studia drugiego stopnia) jako metodę weryfikacji efektów uczenia się przewidziano obecność na zajęciach. Rekomenduje się dobór takich metod, które umożliwią rzeczywistą weryfikację efektów uczenia się. Obecność studenta na ćwiczeniach jest obowiązkowa i nie stanowi sama z siebie potwierdzenia osiągnięcia założonych dla przedmiotu efektów uczenia się. Zgodnie z Regulaminem studiów, zasady dostosowania procesu kształcenia do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami określa Rektor, a jednostką odpowiedzialną za wsparcie oraz koordynację działań na rzecz osób z niepełnosprawnościami jest Dział Kształcenia i Spraw Studenckich oraz Koordynator ds. studentów z niepełnosprawnością. Indywidualizacja metod kształcenia na potrzeby studentów z niepełnosprawnościami obejmuje adaptowanie metod sprawdzania osiągnięcia efektów uczenia się, np. poprzez zmianę formy zaliczenia lub egzaminu. Dostosowanie metod weryfikacji efektów uczenia się odbywa się indywidualnie pomiędzy nauczycielem a studentem.

Studenci na bieżąco są informowani o osiągniętych wynikach oraz mają wgląd do swoich prac etapowych w czasie zajęć dydaktycznych w obecności prowadzącego oraz w godzinach konsultacji, co zostało potwierdzone w rozmowie ze studentami podczas wizytacji.

System sprawdzania i oceny efektów uczenia się jest przejrzysty, umożliwia równe traktowanie studentów, zapewnia bezstronność i rzetelność procesu weryfikacji oraz określa zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych. W czasie wizytacji potwierdzono, że studenci rozumieją zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów uczenia się.

Używane na Uczelni serwisy internetowe do obsługi procesu kształcenia zintegrowane są z Systemem Centralnego Uwierzytelniania. System ten jest oparty o dane gromadzone w systemie obsługi studiów (USOS) i pozwala jednoznacznie identyfikować logujące się do tych serwisów osoby (pracowników i studentów). Wspomniane serwisy internetowe skonfigurowano w ten sposób, aby wykluczyć możliwość logowania się użytkowników innymi metodami niż poprzez System Centralnego Uwierzytelniania, zapewniając tym samym spójny i jednoznaczny zbiór potencjalnych użytkowników dla każdego z serwisów oraz eliminując konieczność przechowywania danych logowania w poszczególnych serwisach. Na potrzeby zapewnienia bezpieczeństwa danych studentów wdrożono szereg działań m.in. wymuszono używanie bezpiecznych połączeń (SSL), wymuszono systematyczną zmianę hasła użytkowników, wdrożono mechanizmy tworzenia kopii zapasowych.

Metody weryfikacji efektów uczenia się uzyskiwanych w ramach realizacji poszczególnych zajęć i wymogi, jakie student musi spełnić, aby uzyskać zaliczenie są opisane w sylabusach. Na podstawie analizy sylabusów stwierdzono, że metod weryfikacji efektów uczenia się nie odniesiono do efektów dla zajęć, lecz do efektów kierunkowych, co w wielu przypadkach skutkuje przypisaniem metod weryfikacji do kierunkowych efektów uczenia się, które nie są osiąmane w trakcie zajęć. Przykładowo dla *języka obcego I* efekty uczenia odniesiono do efektu kierunkowego K_U14, a metody weryfikacji odniesiono do efektu K_U07. Dla zajęć *organizacja i zarządzanie procesem produkcyjnym* efekty uczenia się odniesiono do efektów kierunkowych K_K04; K_K05, a metody weryfikacji odniesiono do efektów K_K01, K_K02, K_K03, K_K07. Dla *maszynoznawstwo z miernictwem* efekty uczenia się odniesiono do efektów kierunkowych K_W05, K_W07, a metody weryfikacji odniesiono do efektów

K_W08, K_W12. Dla zajęć *biochemia* efekty uczenia się odniesiono do efektów kierunkowych K_W01, K_U07, K_U08 a metody weryfikacji odniesiono do efektów K_U01, K_U03, K_U11.

W przypadku znacznej liczby zajęć brak w sylabusie opisanych metod weryfikacji dla wszystkich zdefiniowanych dla zajęć efektów uczenia się: *podstawy ekonomii, matematyka, podstawy informatyki, podstawy toksykologii żywności* – brak metod weryfikacji efektów z kategorii kompetencji społecznych; *BHP i ergonomia pracy* – brak metod weryfikacji efektów z kategorii umiejętności i kompetencji społecznych. Niewłaściwym jest weryfikowanie kompetencji społecznych i umiejętności wyłącznie na podstawie kolokwium czy pisemnego egzaminu jak zapisano w sylabusach zajęć m.in. *podstawy ekonomii* (studia pierwszego stopnia). Rekomenduje się zdefiniowanie metod weryfikacji dla wszystkich efektów uczenia się określonych dla zajęć/grup zajęć, odniesienie ich do efektów dla zajęć/grup zajęć oraz stosowanie właściwych metod weryfikacji dla poszczególnych kategorii efektów uczenia się.

Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się umożliwiają sprawdzenie i ocenę umiejętności z języka obcego na poziomie B2 lub B2+ zależnie od poziomu studiów, z uwzględnieniem słownictwa specjalistycznego. Zajęcia z języka obcego na studiach pierwszego i drugiego stopnia kończą się egzaminem, weryfikującym kompetencje językowe.

Nauczyciele akademicki i inne osoby prowadzące zajęcia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka mają obowiązek gromadzenia pisemnych prac studentów (kolokwia, sprawozdania, prezentacje, prace projektowe, prace egzaminacyjne, itp.) stanowiących potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się przewidzianych dla zajęć. Wszystkie pisemne prace etapowe studentów są przechowywane przez okres trwania studiów dla danej grupy studentów. Wymienione powyżej zasady określono w Zarządzeniu Rektora w sprawie zasad przechowywania dokumentacji dydaktycznej wytworzonej w procesie kształcenia. Nie uwzględniają one sytuacji, w której wizytacja zespołu oceniającego PKA odbywa się na kierunku, na którym nie jest aktualnie prowadzone kształcenie. W efekcie zespołowi oceniającemu nie udostępniono prac etapowych dla studiów pierwszego stopnia.

W załączniku nr 3 przedstawiono ocenę prac etapowych dokonaną przez zespół oceniający. Na jej podstawie stwierdzono właściwy dobór metod weryfikacji efektów uczenia się, na ogół zgodny z zaplanowanym w sylabusach przedmiotów. Metody stosowane przez nauczycieli były różnorodne, co pozwoliło na weryfikację wszystkich efektów uczenia się, także umiejętności praktycznych. Rekomenduje się jedynie większe zróżnicowanie formy prac egzaminacyjnych. Najczęściej miały one formę testu jednokrotnego wyboru. Pytania zadawane na egzaminach i kolokwiach były dobrze i jasno sformułowane, a stopień ich trudności zwykle dostosowany do zakładanych efektów uczenia i celów przedmiotu. Wszystkie weryfikowane przez zespół prace etapowe były rzetelnie ocenione. Do oceny prac wykorzystywano zwykle cały zakres ocen od 2,0 do 5,0 przeważały oceny 4,0-5,0. Ocena prac etapowych z wybranych zajęć dokonana przez zespół oceniający PKA nie wykazała nieprawidłowości. Ocena wybranych losowo prac dyplomowych wykazała, że tematy tych prac były charakterystyczne i specyficzne dla kierunku studiów i dyscypliny technologia żywności i żywienia. W Załączniku nr 3 przedstawiono ocenę wybranych losowo 6 prac inżynierskich. Prace były o różnym poziomie merytorycznym, ale w większości przypadków zawierały tylko elementy związane z weryfikacją kompetencji inżynierskich. Były to prace typowo eksperymentalne, niekiedy z elementami ekspertyzy. Wnioski nie zawsze wynikały z przeprowadzonych analiz. Prace nie odnosiły się do rozwiązań związanych z projektowaniem i eksploatacją typowych procesów i urządzeń występujących w zakładach przemysłu spożywczego, brak było analizy statystycznej wyników badań. Zakres merytoryczny ocenionych prac zawierał mało elementów świadczących o ich inżynierskim charakterze,

a zatem nie pozwalał na pełną weryfikację kompetencji inżynierskich. Oceny zarówno promotora jak i recenzenta były na ogół zawyżone.

Prace magisterskie realizowane na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są związane z działalnością naukowo-badawczą nauczycieli akademickich i są charakterystyczne dla kierunku studiów i praktycznego profilu kształcenia. Oceniono łącznie 6 prac magisterskich. Zdecydowaną większość stanowiły prace eksperymentalne na dobrym poziomie merytorycznym. Ze względu na brak statystycznej analizy wyników badań, oceny promotora i recenzenta w większości były zawyżone.

Stwierdzono brak wyraźnych różnic pomiędzy pracami inżynierskimi a magisterskimi. Większość prac inżynierskich wybranych losowo do oceny przez zespół oceniający, to prace typowo doświadczalne/analizacyjne, zawierające mało elementów świadczących o ich inżynierskim charakterze.

Potwierdzeniem przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej jest współautorstwo 3 publikacji naukowych w czasopismach, takich jak: Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego, Polish Journal of Applied Sciences.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 3

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Warunki rekrutacji na studia pierwszego stopnia na ocenianym kierunku są przejrzyste i selektywne. Nabór kandydatów prowadzony jest w systemie rekrutacji elektronicznej, co sprawia, że sposób postępowania rekrutacyjnego jest transparentny i uwzględnia zasadę równych szans. Warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz uzyskanych w innych uczelniach nie budzą zastrzeżeń. Rodzaj, forma, tematyka i metodyka prac egzaminacyjnych, etapowych, projektów itp. jest dostosowana do poziomu i profilu, kierunkowych efektów uczenia się oraz dyscypliny technologia żywności i żywienia, do której oceniany kierunek jest przyporządkowany. Prace inżynierskie mają charakter typowo doświadczalny, a ich zakres merytoryczny zawiera mało elementów świadczących o ich inżynierskim charakterze. Prace magisterskie realizowane są prawidłowo, są potwierdzeniem kompetencji badawczych uzyskiwanych przez absolwentów ocenianego kierunku. Przyjęty system weryfikacji efektów uczenia umożliwia monitorowanie postępów studentów w procesie uczenia się. Stosowane metody w większości zapewniają weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia efektów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Pozwalają także na sprawdzenie umiejętności praktycznych i przygotowania studentów do prowadzenia działalności zawodowej. Zasady weryfikacji i oceny uzyskania efektów uczenia się zapewniają obiektywność procesu weryfikacji i umożliwiają adaptowanie metod i organizacji sprawdzania efektów do potrzeb studentów z niepełnosprawnością. Stosowane metody umożliwiają sprawdzenie i ocenę opanowania języka obcego na poziomie B2 lub B2+ odpowiednio na pierwszego i drugiego stopniu studiów i uwzględniają język specjalistyczny.

O propozycji oceny kryterium spełnione częściowo zdecydowały poniższe nieprawidłowości:

1. Brak przejrzystych i selektywnych zasad rekrutacji na studia drugiego stopnia umożliwiających dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się przewidzianych dla studiów drugiego stopnia.
2. Niewłaściwie sprecyzowanie wymagań dotyczących prac dyplomowych na studiach pierwszego stopnia (prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera) oraz prac dyplomowych na studiach drugiego stopnia (prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego magistra). Większość prac inżynierskich wybranych losowo do oceny przez zespół oceniający stanowiły prace typowo doświadczalne/analizyczne, zawierające mało elementów świadczących o ich inżynierskim charakterze.

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

Brak

Zalecenia

1. Zaleca się opracowanie przejrzystych i selektywnych zasad doboru kandydatów na studia drugiego stopnia posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się przewidzianych dla studiów drugiego stopnia.
2. Zaleca się sprecyzowanie wymagań stawianych pracom dyplomowym na studiach pierwszego i drugiego stopnia w taki sposób, aby praca inżynierska stanowiła jednoznaczne potwierdzenie uzyskania przez studenta kompetencji inżynierskich.

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Kadra dydaktyczna prowadząca zajęcia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka posiada aktualny i udokumentowany dorobek naukowy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Nauczyciele akademicki są autorami lub współautorami licznych publikacji bezpośrednio związanych z tematyką prowadzonych zajęć, opublikowanych w ciągu ostatnich 6 lat. Ponadto jeden z pracowników jest współautorem patentu związanego z produkcją potencjalnych dodatków do żywności. Nauczyciele akademicki angażują się w proces dydaktyczny, czego efektem jest współautorstwo skryptów do ćwiczeń z zakresu przetwórstwa żywności, żywienia człowieka i diety dostępnych w zasobach biblioteki i czytelni oraz opieka nad Kółkiem Naukowym. Ważnym aspektem, korzystnie wpływającym na jakość kształcenia, jest posiadanie przez połowę nauczycieli akademickich (6 osób) doświadczenia w pracy zawodowej poza Uczelnią, głównie w zakładach przemysłu spożywczego lub firmach związanych z przemysłem spożywczym w charakterze m.in. młodszego technologa, specjalisty ds. badań i rozwoju, specjalisty ds. wdrożeń, kierownika produkcji oraz w zakresie wdrażania i audytowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Kształcenie w zakresie ocenianego kierunku jest prowadzone w Akademii Łomżyńskiej na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych (WNIT). Program zajęć kierunkowych i puli zajęć do wyboru realizowany jest przez 12 nauczycieli akademickich zatrudnionych na stanowisku: profesora Ał (3 osoby), adiunkta (5 osób) i asystenta (4 osoby). Spośród nauczycieli akademickich 58% stanowią pracownicy dydaktyczni, pozostałe osoby to pracownicy badawczo-dydaktyczni. Dla większości

nauczycieli AŁ jest podstawowym miejscem pracy. Zajęcia na ocenionym kierunku realizują głównie pracownicy wskazujący jako wiodącą dyscyplinę technologia żywności i żywienie (5 osób ze stopniem doktora, 4 osoby z tytułem zawodowym magistra inżyniera). Pozostałe osoby reprezentują dyscypliny naukowe: nauki chemiczne (1 osoba), nauki medyczne (1 osoba), nauki o zdrowiu (2 osoby), nauki o zarządzaniu i jakości (1 osoba) i nauki socjologiczne (1 osoba). Większość stopni naukowych i tytułów zawodowych nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia na ocenionym kierunku uzyskali w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Samodzielni pracownicy stopień doktora habilitowanego uzyskali w dyscyplinie chemia, biologia medyczna i nauki o zdrowiu. W ostatnich trzech latach jedna osoba uzyskała tytuł doktora w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Natomiast żaden z nauczycieli akademickich w ocenionym okresie nie uzyskał awansu.

Kadra dydaktyczna cechuje się odpowiednimi kompetencjami dydaktycznymi, umożliwiającymi prawidłową realizację zajęć, w tym także związanych z prowadzeniem zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, co umożliwia prawidłową realizację programu studiów. Nauczyciele akademicki brali udział w różnego rodzaju kursach i szkoleniach m.in. w kursach językowych oraz w szkoleniach z zakresu zarządzania pracą naukową, pisania i publikowania artykułów naukowych, obsługi platformy e-learningowej, nowoczesnych metod dydaktycznych, doskonalenia umiejętności nauczyciela akademickiego, systemów zarządzania jakością zgodnych z normą ISO 9001:2015 w szkołach wyższych oraz w szkoleniach związanych z metodami pracy dydaktycznej ze studentem z niepełnosprawnością. Kursy i szkolenia były finansowane w ramach projektów: KPK - Kompleksowy Program Kształcenia w PWSliP w Łomży, KPKII – Zintegrowany Program Kształcenia w PWSliP w Łomży etap II oraz PKIII REG– Zintegrowany Program Kształcenia w PWSliP w Łomży etap III, PWSliP w Łomży dostępna i bez barier oraz finansowanych ze środków własnych lub przez inne instytucje. W celu zwiększenia swoich kompetencji dydaktycznych pracownicy mają także możliwość wyjechania na zagraniczne Uczelnie w ramach programu Erasmus+. Wysokie kompetencje niektórych pracowników umożliwiają im prowadzenie kursów i szkoleń z zakresu wdrażania i audytowania systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności dla interesariuszy zewnętrznych.

Przydział zajęć jest realizowany prawidłowo. Obsada zajęć dydaktycznych na ocenionym kierunku na przestrzeni lat się zmieniała, niemniej jednak w ocenianym okresie była ona stosunkowo stabilna. Połowa z nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia jest zatrudniona w AŁ na pełny etat, 2 osoby na pół etatu oraz 3 osoby na ¼ etatu. Spośród pracowników prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku 6 osób jest zatrudnionych na podstawie umowy o pracę na czas nieokreślony, a 6 osób na podstawie umowy o pracę na czas określony (do 01.03.2024). Obsada zajęć dydaktycznych jest zatwierdzana przez Kierownika Zakładu corocznie, przy czym jest ona aktualizowana przed rozpoczęciem danego semestru zajęć. Decyzja o przydzieleniu zajęć danemu pracownikowi jest podejmowana na podstawie jego dorobku naukowego, doświadczenia w prowadzeniu badań oraz kompetencji dydaktycznych. Ocena dokonana przez zespół oceniający wykazała, że zajęcia są przydzielone nauczycielom zgodnie z ich kompetencjami, przy czym jedynym zastrzeżeniem jest powierzenie zajęć z *seminarium dyplomowego I* na studiach drugiego stopnia nauczycielowi akademickiego legitymującego się jedynie tytułem zawodowym magistra. Na poziomie studiów drugiego stopnia nauczyciel prowadzący zajęcia seminaryjne powinien legitymować się co najmniej stopniem naukowym doktora. Uczelnia deklaruje, że w br. kalendarzowym pracownik prowadzący te zajęcia uzyska stopień naukowy doktora w dyscyplinie technologia żywności i żywienia (wyznaczono termin obrony pracy doktorskiej). Pozostałe seminaria dyplomowe są prowadzone przez nauczycieli akademickich ze stopniem naukowym doktora habilitowanego. Niemniej jednak rekomenduje się zapewnienie prawidłowej obsady poszczególnych zajęć dydaktycznych.

Polityka kadrowa na Wydziale prowadzona jest właściwie. Liczba pracowników jest dostosowywana do liczby studentów oraz obciążenia poszczególnych pracowników działalnością naukowo-badawczą, co sprzyja trwałemu rozwojowi nauczycieli akademickich. Zasady zatrudniania nowych pracowników określone są w Statucie Akademii Łomżyńskiej oraz są zgodne z Europejską Kartą Naukowca oraz z Kodeksem postępowania przy rekrutacji pracowników naukowych. Obciążenie godzinowe poszczególnych nauczycieli akademickich, w tym także związane z prowadzeniem zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, jest równomierne, prawidłowe i zgodne z wymaganiami, co potwierdza dostarczona przez Uczelnię dokumentacja.

Realizacja zajęć dydaktycznych, w tym prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, jest na bieżąco kontrolowana, a uzyskane wyniki są wykorzystywane do doskonalenia kadry dydaktycznej. Akademia Łomżyńska zapewnia swoim pracownikom dobre warunki pracy, a przeprowadzany proces rekrutacyjny jest transparentny i zgodny z wytycznymi Europejskiej Karty Naukowca i Kodeksu Postępowania przy rekrutacji pracowników naukowych. Potwierdzeniem tego faktu jest posiadanie przez Uczelnię Logo HR Excellence in Research, nadawanego przez Komisję Europejską. Wszyscy pracownicy badawczo-dydaktyczni i dydaktyczni podlegają okresowej, kompleksowej ocenie przez wydziałowe komisje zgodnie z kryteriami podanymi w uchwale Senatu i zarządzeniu Rektora AŁ, nie rzadziej niż co 4 lata lub na wniosek Rektora. W ocenie tej brana jest pod uwagę działalność dydaktyczna i organizacyjna, a w przypadku pracowników badawczo-dydaktycznych dodatkowo działalność naukowa. Ponadto oceny kadry prowadzącej zajęcia dokonują dwa razy z roku studenci w systemie USOS poprzez wypełnienie anonimowej ankiety, której wyniki znajdują się w corocznym raporcie Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia. W razie negatywnej oceny pracownika przez studentów podejmowane są działania dyscyplinujące, polegające na rozmowie pracownika z przełożonym. Nauczyciel akademicki podlega również ocenie podczas hospitacji zajęć, która przeprowadzana jest przez Kierownika Zakładu, bądź też osobę wskazaną przez Kierownika. Plan hospitacji jest ustalany corocznie. W ocenionym okresie przeprowadzono 13 hospitacji, w tym roku akademickim 2019/2020 - 3 hospitacje, 2020/2021 - 1 hospitację, 2021/2022 - 4 hospitacje, 2022/2023 - 5 hospitacji. Ze względu na stosunkowo niewielką liczbę hospitacji, szczególnie w roku akademickim 2020/2021, w celu doskonalenia systemu kształcenia rekomenduje się zwiększenie corocznej liczby hospitacji, aby każdy pracownik prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku był co najmniej jednokrotnie hospitowany w 3 letnim okresie.

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. W tym celu w Uczelni powołane zostało Centrum Mediacji współpracujące z wykwalifikowanymi mediatorami będącymi jednocześnie stałymi mediatorami sądowymi i pracownikami badawczo-dydaktycznymi Uczelni. Sposób postępowania w sytuacjach konfliktowych i związanych z dyskryminacją został opisany w Regulaminie pracy oraz Zarządzeniach Rektora Akademii Łomżyńskiej.

Nauczyciele prowadzą także zajęcia w językach obcych (głównie angielskim), min. w ramach programu Erasmus+ dla studentów uczelni zagranicznych. Pracownicy realizujący zajęcia na ocenionym kierunku brali aktywny udział w popularyzacji nauki z zakresu przetwórstwa żywności i oceny jej jakości w różnych środowiskach, prowadząc warsztaty, wykłady i pokazy dla dzieci i młodzieży szkół podstawowych i średnich w ramach indywidualnych spotkań oraz zorganizowanych przedsięwzięć np. w Podlaski Festiwal Nauki i Sztuki, Dni Świadomości Żywieniowej. Kadra dydaktyczna angażowała się także w wydarzenie o charakterze w popularnonaukowym związane ze świadomym żywieniem organizowanym przez Wydział Nauki o Żywności UWM w Olsztynie. Nauczyciele akademicy są także

członkami gremiów eksperckich i doradczych, m.in. Wydziałowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia, Rady Kolegium Nauk o Zdrowiu UMB, Rady Programowej Szkoły Doktorskiej UMB.

Uczelnia wspiera nauczycieli akademickich do ciągłego rozwoju i doskonalenia się poprzez różnego rodzaju działania, m.in. przekazywanie informacji o odpowiednich szkoleniach zewnętrznych i wewnętrznych, o konkursach na projekty badawcze, zapewnianie dofinansowania do udziału w tego rodzaju wydarzeniach, dofinansowywanie kosztów studiów II i III stopnia, przewodu doktorskiego, postępowania habilitacyjnego oraz postępowania o nadanie tytułu profesora, studiów podyplomowych, kosztów publikacji i innych. Możliwości awansowania nauczycieli akademickich zatrudnionych w AŁ są regulowane przez odpowiednie procedury wewnętrzne. W ocenianym okresie 2 pracowników otrzymało dofinansowanie (100% kosztów) do swoich przewodów doktorskich.

Praca i zaangażowanie wyróżniających się nauczycieli akademickich są corocznie uwzględniane przez Rektora AŁ przyznaniem nagrody za osiągnięcia dydaktyczne, naukowe lub organizacyjne uzyskane w roku poprzedzającym ich przyznanie lub za całokształt dorobku naukowego, dydaktycznego lub organizacyjnego. W latach 2019-2021 nagrodę taką otrzymało 4 nauczycieli akademickich zatrudnionych na Wydziale. Ponadto niektórzy nauczyciele są także laureatami Indywidualnych i Zespołowych Nagród innych Uczelni: Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku oraz SGGW w Warszawie.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 4

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Kadra dydaktyczna prowadząca zajęcia na ocenianym kierunku posiada aktualny i udokumentowany dorobek naukowy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, który obejmuje autorstwo lub współautorstwo licznych publikacji naukowych bezpośrednio związanych z tematyką prowadzonych zajęć, opublikowanych w ciągu ostatnich 6 lat. Nauczyciele akademicy pod względem posiadanych stopni naukowych i tytułów zawodowych dorobku naukowego reprezentują głównie dyscyplinę technologia żywności i żywienia. Dorobek naukowy i doświadczenie zawodowe nauczycieli akademickich są zgodne z treściami zajęć ujętych w planie studiów, co stanowi gwarancję nabywania przez studentów odpowiedniej wiedzy i umiejętności. Istotnym aspektem, wpływającym bardzo korzystnie na proces dydaktyczny jest fakt, że połowa kadry dydaktycznej posiada doświadczenie zawodowe związane z pracą w zakładach przemysłu spożywczego (m.in. mleczarnie, browary) lub w firmach z otoczenia przemysłu spożywczego. Nauczyciele akademicy nabyli kwalifikacje dydaktyczne biorąc także udział w kursach i szkoleniach związanych z tematyką prowadzonych zajęć, w tym także w formie kształcenia na odległość. Każdy nauczyciel akademicki prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku podlega ocenie przez Kierownika Zakładu, wydziałowe komisje oraz studentów, a także hospitacji. Realizowana przez Uczelnię polityka kadrowa jest właściwa, a obsada zajęć dydaktycznych w ocenianym okresie była stosunkowo stabilna. Zajęcia dydaktyczne są prowadzone przez osoby posiadające odpowiednie kompetencje dydaktyczne i naukowe oraz z reguły odpowiednie stopnie naukowe. Kadra prowadząca zajęcia na ocenianym kierunku ma możliwość ciągłego rozwoju i

doskonalenia się m.in. poprzez uczestniczenie w różnego rodzaju szkoleniach czy kursach, w tym także językowych i e-learningowych, organizowanych przez Uczelnię.

Liczebność i struktura kadry prowadzącej zajęcia na ocenionym kierunku zapewniają prawidłową realizację zajęć dydaktycznych.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Zajęcia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka realizowane są głównie w budynku Uczelni oraz w przypadku zajęć sportowych poza Uczelnią w obiektach miejskich (m.in. basen, hala sportowa, stadion lekkoatletyczny) zlokalizowanym na terenie miasta Łomża. Do dyspozycji Wydziału jest wiele pomieszczeń dydaktycznych, przy czym zajęcia dla studentów ocenianego kierunku prowadzone są głównie w 2 aulach, w 2 salach wykładowych, w sali seminaryjnej, w pracowni analizy sensorycznej, w 2 pracowniach chemicznych, w pracowni fizyki, w 7 laboratoriach: mikrobiologicznym (2), badania właściwości fizycznych żywności (1), analiz instrumentalnych (1), reologicznym (1), technik zdalnych (1) i technik multimedialnych (1) oraz w 2 pracowniach komputerowych z 15 stanowiskami komputerowymi każda, co stanowi łącznie około 400 miejsc dla studentów w aulach, 130 miejsc w salach wykładowych oraz ponad 100 miejsc w salach, w których odbywają się zajęcia praktyczne. Aule i sale wykładowe są klimatyzowane i wyposażone są w technologie informatyczno-multimedialne wspomagające proces uczenia się, a aule dodatkowo w nagłośnienie w systemie dolby surround i systemem tłumaczeń symultanicznych. Wszystkie sale, w których odbywają się zajęcia, mają dostęp do Internetu stacjonarnego, a pozostałe pomieszczenia Uczelni i domy studenckie do sieci bezprzewodowej (Wi-Fi) w ramach ogólnopolskiej sieci PIONIER i Biaman. Sieć bezprzewodowa jest dostępna dla studentów i wykładowców. Studenci mogą również korzystać ze stacjonarnych stanowisk komputerowych podłączonych do Internetu, które znajdują się w ogólnodostępnej sali komputerowej. Do dyspozycji studentów jest także hala póltechniki, w której znajdują się maszyny i urządzenia oraz aparatura analityczna, umożliwiająca prowadzenie badań w skali ćwierć technicznej. Urządzenia znajdujące się w tym pomieszczeniu są odzwierciedleniem urządzeń wykorzystywanych m.in. w przemyśle mięsnym, fermentacyjnym, mleczarskim, owocowo-warzywnym i piekarniczym, co umożliwia prawidłową realizację zajęć i nabywanie przez studentów odpowiednich umiejętności praktycznych. Pomieszczenia, w których prowadzone są zajęcia praktyczne, dostosowane są do wielkości grup i specyfiki zajęć. Oprócz wymienionych pomieszczeń do dyspozycji studentów jest także biblioteka z czytelnią.

Wydział dysponuje bardzo dobrze i nowocześnie wyposażonymi pomieszczeniami dydaktycznymi, w których znajduje się nowoczesny sprzęt laboratoryjny oraz technologiczny, co gwarantuje prawidłowy przebieg zajęć dydaktycznych oraz doświadczeń w ramach prac dyplomowych. Wśród wyposażenia sal

dydaktycznych można wymienić wysokiej klasy sprzęt, m.in. spektrofotometr MP-AES z wbudowaną plazmą, chromatograf cieczowy LC/MS, chromatografy gazowe, w tym GC/MS, urządzenie do przyspieszonej ekstrakcji, wyparka TurboVap, ekstraktor, homogenizator, spektrometr elektronowego rezonansu paramagnetycznego, młyn planetarno-kulowy, mineralizator mikrofalowy, analizator tekstury, ekstensograf Brabendera i wiele innych. Ponadto w hali półtechniki znajduje się m.in. piec do wypieków, piec konwekcyjno-parowy, urządzenie do rzemieślniczej produkcji lodów, kocioł warzelno-zacierny, destylator, liofilizator, suszarka fluidyzacyjna, homogenizatory, suszarka NANO, urządzenie do pakowania MAP, prasy do tłoczenia soków, urządzenie do tłoczenia oleju na zimno, mikrokaplulator, ekstruder dwuślimakowy, ekstensograf, glutownik mechaniczny, farinograf, wagosuszarka, fermentograf laserowy, analizator wielkości cząstek, lepkościomierz, turbiskan i inne. Ważnym elementem wyposażenia sal dydaktycznych, w których prowadzone są zajęcia praktyczne m.in. z przetwórstwa żywności, są urządzenia pozwalające na automatyzację procesów technologicznych, w tym mini linia do pakowania ze stanowiskami do rozładunku, sortowania oraz pakowania przy wsparciu robotów przemysłowych, modułów sterowniczych, modułów czujników i modułów transportowych oraz mini linia do sortowania składająca się z 5 stanowisk.

Liczba, wielkość i układ pomieszczeń oraz liczba stanowisk w salach dydaktycznych są dostosowane do ilości i liczebności grup studenckich, przez co umożliwiają prawidłową realizację zajęć praktycznych.

Zarówno studenci, jak i pracownicy Wydziału mają dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnych, w tym do bezprzewodowej sieci EDUROAM (potrzebne jest uwierzytelnianie), ogólnopolskiej sieci PIONIER i Biaman oraz systemu informacji prawniczej LEX. W budynku Wydziału znajdują się infokioski wyposażone w monitor dotykowy, głośniki, klawiaturę ze znakami Braila i trackball'em, czytnikiem kodów QR oraz dostępem do Internetu. Ponadto pracownicy Uczelni i studenci mają bezpłatny dostęp do wielu programów i narzędzi m.in. pakietu Office 365, oprogramowania AutoCad, Statistica, Dieta 6, a także do platformy Moodle, w której istnieje możliwość pobrania treści dydaktycznych, czy realizacji zajęć w formie zdalnej. Liczba zakupionych licencji na specjalistyczne oprogramowanie jest odpowiednia i dostosowana do liczby studentów. Oprogramowanie systemu operacyjnego zainstalowanego w komputerach znajdujących się na Wydziale ma wbudowane funkcje ułatwień dostępu dla osób z niepełnosprawnością wzrokową i słuchową. Do dyspozycji studentów jest także kawiarenka internetowa.

Do obsługi administracyjnej procesu kształcenia Uczelnia korzysta z Uniwersyteckiego Systemu Obsługi Studiów (USOS). Ponadto w celu komunikacji, kształcenia asynchronicznego i synchronicznego oraz przeprowadzenia wideokonferencji i zajęć zdalnych wykorzystywana jest platforma edukacyjna MOODLE. Każdy student oraz nowozatrudniony pracownik ma obowiązek odbycia szkolenie z obsługi platformy elearningowej.

Infrastruktura dydaktyczna Uczelni oraz domy studenckie są dostosowane do potrzeb osób ze szczególnymi potrzebami. Środki na ten cel zostały pozyskane z funduszy BP i UE z projektów: Zaprogramuj swoją przyszłość – kierunki zamawiane w Łomży, Zostań inżynierem – kierunki zamawiane w PWSliP w Łomży, PWSliP w Łomży dostępna i bez barier oraz Uczelnia dostępna II. Na zewnątrz budynków znajdują się miejsca parkingowe dla osób z niepełnosprawnościami, usytuowane blisko wejścia do budynku. W budynkach nie ma progów, ponadto znajdują się w nich podjazdy, windy i toalety uwzględniające wymagania osób ze szczególnymi potrzebami. Stoły w salach wykładowych oraz stanowiska laboratoryjne umożliwiają wjazd osobom na wózku inwalidzkim. W każdej sali wykładowej znajdują się co najmniej dwa krzesła ergonomiczne dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, a w przypadku studentów dotkniętych niepełnosprawnością słuchową zajęcia dydaktyczne planowane są w salach wyposażonych w pętle indukcyjne. W przypadku osób

słabowidzących zajęcia planuje się w salach z dużymi monitorami interaktywnymi oraz umożliwia się im korzystania z materiałów dydaktycznych z powiększoną czcionką, w wersji elektronicznej. Uczelniana czytelnia ma na swoim wyposażeniu drukarkę, monitor, klawiaturę i notatnik brajlowski. Ponadto na terenie Wydziału znajdują się materace i krzesła ewakuacyjne. Studenci mają możliwość korzystania we własnym celu z sal wykładowych, ćwiczeniowych i laboratoryjnych Uczelni, przy czym każdorazowo termin ten wymaga uzgodnienia z nauczycielami akademickimi.

Infrastruktura dydaktyczna i biblioteczna oraz zasady z jej korzystania są zgodne z obowiązującymi przepisami BHP. Każdy pracownik po przyjęciu do pracy, a student rozpoczynając studia odbywa obowiązkowe szkolenie z zakresu BHP.

Wszyscy studenci mają zagwarantowany bezpłatny dostęp do biblioteki AŁ, na którą składa się wypożyczalnia oraz 3 czytelnie: książek, dokumentów elektronicznych i czasopism. Lokalizacja biblioteki, układ i wielkość pomieszczeń, ich liczba oraz wyposażenie techniczne są właściwe. Liczba miejsc w czytelni jest wystarczająca, a dostęp do półek i komputerów swobodny, zgodny z przepisami BHP i przystosowany do osób z niepełnosprawnościami. Godziny otwarcia biblioteki zapewniają warunki do komfortowego korzystania z jej zasobów bibliotecznych w formie tradycyjnej i cyfrowej. Biblioteka funkcjonuje w oparciu o zintegrowany system biblioteczny KOHA, umożliwiający zdalne zamawianie książek. Czytelnicy mogą korzystać z dostępu do Cyfrowej Wypożyczalni Publikacji Naukowych Academica, która udostępnia zasoby cyfrowe Biblioteki Narodowej oraz z dostępu do profesjonalnego portalu informacyjnego o stanowieniu prawa i jego stosowaniu – LEX. Biblioteka prenumeruje 39 tytułów czasopism specjalistycznych m.in. Przemysł Spożywczy, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, Przegląd Piekarski i Cukierniczy, udostępnia w formie on-line bazy danych np. Elsevier, Springer, Web of Knowledge, EBSCO. Do dyspozycji czytelników są 22 stanowiska komputerowe, w tym 6 z bezpośrednim dostępem do katalogu Biblioteki. W czytelniach dostępne są czasopisma, prasa codzienna, wydawnictwa encyklopedyczne i leksykony, słowniki oraz wszystkie podstawowe podręczniki i skrypty do poszczególnych przedmiotów. Łącznie w czytelniach jest 55 miejsc dla czytelników. Studenci i pracownicy Uczelni mogą także korzystać z ponad 6000 książek w wersji elektronicznej na platformie IbukLibra. Biblioteka udostępnia zbiory zawierające wiele pozycji z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, w tym z technologii mięsa, mleka, zbóż, chłodnictwa czy toksykologii żywności.

Na Wydziale prowadzone są okresowe przeglądy infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej w zakresie jej sprawności, dostępności, nowoczesności, dostosowania do liczby studentów oraz potrzeb osób niepełnosprawnością. Każdego roku badana jest także opinia studentów i nauczycieli akademickich na temat oceny infrastruktury Uczelni, biblioteki, strony internetowej oraz obsługi administracyjnej. W latach 2019-2021, ze względu na sytuację epidemiologiczną w kraju i na świecie, nie przeprowadzono takiej ankiety, ale w zamian za to oceniono jakości kształcenia na odległość. Na podstawie ankiety przeprowadzonej w roku akademickim 2022/2023 podjęto działania mające na celu zapewnienie pracownikom i studentom dostępu do zaplecza socjalnego (bufet, automaty z napojami i przekąskami) oraz doposażono sale w narzędzia wspomagające proces kształcenia. Modernizacja bazy dydaktycznej i naukowej odbywa się w na bieżąco z subwencji uczelnianej oraz z projektów krajowych.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 5

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Infrastruktura dydaktyczna (aule, sale wykładowe, laboratoria, hala półtechniki) i jej wyposażenie są zgodne z obowiązującymi przepisami BHP oraz potrzebami procesu nauczania i uczenia się realizowanymi na ocenionym kierunku i umożliwiają osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się, adekwatnych do rzeczywistych warunków przyszłej pracy zawodowej. Liczba, wielkość i układ pomieszczeń oraz liczba stanowisk w salach dydaktycznych są właściwe oraz dostosowane do ilości i liczebności grup studenckich. Pomieszczenia Uczelni zostały w dużej mierze dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Dzięki zakupieniu odpowiednich technologii informatycznych Uczelnia jest dobrze przygotowana do prowadzenia zajęć w formie zdalnej oraz hybrydowej. Liczba zakupionych licencji na specjalistyczne oprogramowanie jest odpowiednia i dostosowana do liczby studentów. Zarówno infrastruktura biblioteki, jak i jej zasoby są zgodne z aktualnymi potrzebami procesu nauczania zarówno pod względem merytorycznym oraz dostępności. Wyposażenie sal, w których odbywają się zajęcia w nowoczesną i różnorodną aparaturę badawczą, urządzenia do produkcji żywności w skali półtechnicznej, infrastrukturę informatyczną i wyposażenie techniczne oraz ich liczba umożliwiają prawidłową realizację procesu kształcenia oraz przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej i zawodowej w obszarach związanych z kierunkiem studiów. Ał zapewnia dostępność cyfrową do swoich zasobów. Na Wydziale prowadzone są okresowe przeglądy infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym prowadzona jest systematycznie i przybiera bardzo zróżnicowane formy. Główną motywacją do jej rozwoju jest uprządkowanie procesu kształcenia, który odpowiada potrzebom rynku pracy. Rodzaj, zakres i zasięg działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, z którymi Uczelnia współpracuje w ramach projektowania i realizacji programu studiów na ocenianym kierunku jest zgodny z dyscyplinami, do których przyporządkowany jest ten kierunek. Ponadto są to podmioty, których działalność jest spójna z koncepcją, celami kształcenia oraz wyzwaniem zawodowym rynku pracy. Obecnie za współpracę z interesariuszami zewnętrznymi w zakresie tworzenia, doskonalenia i realizacji programu studiów odpowiedzialny jest dziekan Wydziału.

Dla ugruntowania współpracy z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego powołano na Uczelni Pełnomocnika Rektora ds. współpracy z gospodarką. Jest on odpowiedzialny za zbudowanie strategii, która określiła kierunek relacji z interesariuszami zewnętrznymi. Lista przedstawicieli

otoczenia gospodarczego, z którymi zostały podpisane umowy o współpracy dla kierunku obejmuje 5 podmiotów. Dodatkowo Uczelnia współpracuje z instytucjami i firmami, z którymi nie ma podpisanych umów. Na liście podmiotów współpracujących znajdują się przedsiębiorstwa, które odgrywają znaczącą rolę na rynku pracy.

Na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych Akademii Łomżyńskiej powołano Radę Praktyków, której celem jest m.in. wsparcie koncepcji i doskonalenie programu kształcenia, realizację praktyk oraz wspólna organizacja różnego rodzaju aktywności dla studentów. W jej skład weszli przedstawiciele związani z obszarem wizytowanego kierunku (6 podmiotów), którzy reprezentują duże podmioty gospodarcze odgrywające znaczącą rolę na rynku pracy. Przykładem wpływu otoczenia społeczno-gospodarczego na program kształcenia jest m.in. wprowadzenie przedmiotu projektowanie produktu żywnościowego i wprowadzenie produktu na rynek oraz szkoleń na studiach drugiego stopnia (Systemy zarządzania w laboratoriach i jednostkach inspekcyjnych, Audytor wewnętrzny systemu HACCP, Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności). Warto podkreślić, że większość przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego zaangażowana jest nieformalnie w ewaluację programów oraz efektów uczenia się. Jest to efekt systematycznej współpracy przy realizacji m.in. praktyk zawodowych, konferencji lub projektów, co pozwala na ciągłą wymianę uwag.

W trakcie pandemii wirusa SARS-CoV-2 współpraca z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego nie uległa osłabieniu, ale zmieniła formę ze stacjonarnej na zdalną.

Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka realizowana jest również współpraca z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego przy pisaniu prac dyplomowych (około 11% prac dyplomowych w ciągu ostatniego roku). Przykładowymi tematami podjętymi w trakcie badań były: „Analiza jakości brzożki uzyskiwanej w procesie produkcyjnym piwa w zależności od sposobu rozdrobnienia słodu”, „Straty jednostek goryczki w procesie produkcji brzożki piwnej”, „Wpływ materiału opakowaniowego na przechowywanie serów typu szwajcarskiego pakowanych w MAP (estetyka opakowania, bombaż, rośnięcie sera)” oraz „Zastosowanie antypieniaczy w fermentacji piwa: wady i zalety”. Ponadto w ramach realizowanych zajęć dydaktycznych studenci uczestniczyli w prowadzeniu prac badawczo-rozwojowych branży spożywczej, czego przykładem mogą być realizowane karty aplikacji produktu: 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 rozpywalność oraz stopień zbrązowienia produktu podczas procesu zapiekania w piecu tunelowym – Firma TMT.

Na wizytowanym kierunku prowadzona jest także współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym przy organizacji praktyk, paneli dyskusyjnych, konferencji, staży, wizyt studyjnych, warsztatów, szkoleń, konkursów i wolontariatu. Przykładami takich formy współpracy mogą być: konferencja „Jakub Ignacy Waga – w 150 rocznicę śmierci autora „Flory polskiej””, kampania społeczna w ramach Światowego Dnia Bezpieczeństwa Żywności, cykliczny konkurs „Food Expert”, warsztaty dla przedszkolaków i uczniów „Zrób i chrup - produkcja chrupek kukurydzianych metodą ekstrakcji”, „Jak wygląda produkcja lodów? - proces produkcji zakończony degustacją”, „Piramida zdrowego żywienia”. oraz „Jedz z głową i żyj zdrowo”. Takie zróżnicowanie pozwala w pełni zaangażować interesariuszy zewnętrznych w proces kształcenia, dzięki czemu studenci zyskują możliwość zapoznania się w praktyce z przyszłym zakresem działalności zawodowej oraz nabierają doświadczenia.

Na AŁ funkcjonuje Biuro Karier, które ściśle współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Jego głównym zadaniem jest wsparcie studentów w wyborze drogi zawodowej. Ten cel jest realizowany poprzez prowadzenie indywidualnego i grupowego doradztwa zawodowego, wsparcie psychologa, organizację warsztatów i szkoleń we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi, dostarczanie informacji o rynku pracy i możliwościach podnoszenia kwalifikacji oraz zbieranie i udostępnianie ofert pracy, staży i praktyk zawodowych.

Na wizytowanym kierunku prowadzone są przeglądy współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Odbývają się one na poziomie doboru reprezentantów np. do Rady Praktyków, realizacji zajęć fakultatywnych, różnego rodzaju wydarzeń czy też praktyk zawodowych.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 6

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Rodzaj, zakres i zasięg działalności instytucji otoczenia społeczno-gospodarczego, z którymi Uczelnia współpracuje w projektowaniu realizacji programu studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka jest zgodny z dyscyplinami, koncepcją i celami kształcenia oraz wyzwaniem zawodowego rynku pracy dla tego kierunku. Współpraca z interesariuszami zewnętrznymi prowadzona jest systematycznie i przybiera bardzo zróżnicowane formy. Przede wszystkim przejawia się ona w realizacji praktyk, prac badawczo-rozwojowych, zajęć, paneli dyskusyjnych, szkoleń i warsztatów, organizacji konferencji, konkursów, staży i wizyt studyjnych, wsparcie prac dyplomowych oraz opiniowanie programów studiów. Przedstawiciele interesariuszy zewnętrznych uczestniczą w opiniowaniu koncepcji kształcenia oraz efektów uczenia się. W trakcie pandemii zostały opracowane procedury, które pozwoliły zachować ciągłość komunikacyjną z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Na ocenianym kierunku prowadzone są przeglądy współpracy w celu podniesienia jakości kształcenia.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka jest ważnym elementem strategii rozwoju Akademii Łomżyńskiej. Jego realizacja odbywa się głównie

poprzez włączenie studentów i pracowników kadry naukowo-dydaktycznej ocenionego kierunku w międzynarodową wymianę akademicką w ramach dostępnych programów wymiany akademickiej np. ERASMUS+, poprzez uczestniczenie w zajęciach prowadzonych przez wykładowców przyjeżdżających z zagranicznych Uczelni, a także poprzez dostosowywanie programów studiów do standardów międzynarodowych. Uczelnia bierze udział w projekcie „Zagraniczna mobilność studentów ze specjalnymi potrzebami. Edycja 3”, realizowanym w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (POWER), który umożliwia przyznanie dodatkowego wsparcia finansowego mobilności zagranicznej studentów z niepełnosprawnością oraz znajdujących się w trudnej sytuacji materialnej. Dzięki Akredytowanemu Centrum Egzaminacyjnemu, które zostało uruchomione przy Akademickim Centrum Języków Obcych AŁ studenci mają możliwość zdobycia międzynarodowego certyfikatu potwierdzającego znajomość języka angielskiego Pearson English International Certificate (PEIC). Studenci i pracownicy ocenianego kierunku mogą także uczestniczyć w wykładach prowadzonych w języku obcym przez nauczycieli akademickich z zagranicy, zarówno w formie stacjonarnej, jak i zdalnej. Pracownicy WNIT mają możliwość podnoszenia swoich kompetencji językowych m.in. poprzez naukę języka angielskiego w ramach projektu KPK II – Zintegrowany Program Kształcenia w PWSliP w Łomży etap II. W celu zwiększenia kompetencji językowych studentów zajęcia w języku angielskim prowadzą zagraniczni wykładowcy, w tym tzw. native speakers (stypendyści Polsko-Amerykańskiej Komisji Fulbrighta). W 2022 i 2023 r. na ocenianym kierunku, na studiach drugiego stopnia, realizowane były wykłady z udziałem doktora z Politecnica delle Marche. Studenci angażowani byli także w warsztaty zorganizowane w ramach 2nd International Staff Week (2023 r.). Oprócz wykładów studenci ocenianego kierunku obowiązkowo uczestniczą w lektoratach z języków obcych (język angielski) przez 4 (pierwszy stopień) lub 2 semestry (drugi stopień). Dodatkowo do wyboru jest ogólnouczelniany lektorat z języka hiszpańskiego. Lektoraty z języków obcych umożliwiają studentom nabywanie umiejętności językowych w zakresie codziennej komunikacji oraz korzystania ze słownictwa specjalistycznego niezbędnego w trakcie realizacji prac dyplomowych. Postępy w nabywaniu umiejętności językowych przez studentów są na bieżąco weryfikowane w czasie zajęć językowych, a po zakończeniu studiów pierwszego i drugiego stopnia przeprowadzany jest egzamin z języka obcego. Pracownicy AŁ mają możliwość wyjazdu w celach szkoleniowych (STT) lub w celu prowadzenia zajęć dydaktycznych (STA) na zagraniczne Uczelnie. Ponadto zarówno studenci, jak i kadra dydaktyczna ocenionego kierunku mogą brać udział w intensywnych programach mieszanych tzw. Blended Intensive Programme – BIP. Studenci ocenionego kierunku mogą aplikować na studia i praktyki do 27 uczelni zagranicznych z 13 krajów, z którymi AŁ ma podpisane umowy międzyinstytucjonalne: Ghent University (Belgia), Tomas Bata University in Zlin (Czechy), Universidade de Vigo (Hiszpania), Klaipeda State College, Alytaus Kolegija i University of Applied Sciences Kauno Kolegija/ University of Applied Sciences (Litwa), Republic of Macedonia Goce Delcev State University Stip (Macedonia), Hochschule Lausitz/Lausitz University of Applied Sciences i Hochschule Lausitz/Lausitz University of Applied Sciences (Niemcy), Polytechnic Institute of Santarem I Universidade do Algarve (Portugalia), University of Ljubljana (Słowenia), Aksaray University, Abant İzzet Abasıyanlı University, Afyon Kocatepe University, Sakarya University, Istanbul Sabahattin Zaim University, Mersin University, Aydin Adnan Menderes University i Bilecik Seyh Edebali University (Turcja), Università Politecnica delle Marche, Università di Foggia i Università degli Studi di Parma (Włochy), Babes-Bolyai University (Rumunia), Yanka Kupala State University of Grodno I Grodno State Agrarian University (Białoruś) oraz Poltava University of Economics and Trade (Ukraina). Warunkiem studiowania na zagranicznej uczelni jest min. 3-miesięczny wyjazd. Studenci ocenionego kierunku mogą także korzystać z oferty praktyk obowiązkowych i

nieobowiązkowych w instytucjach i firmach zagranicznych, przy czym czas trwania praktyki zagranicznej wynosi min. 60 dni.

W latach 2020-2023 w wyjazdach w ramach programu Erasmus+ nie uczestniczył żaden student ocenionego kierunku. Nauczyciele akademicki w latach 2019-2023 w ramach programu Erasmus+ prowadzili zajęcia dla 5 studentów z zagranicznych uczelni na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, którzy przyjechali do Polski z Turcji, Białorusi i Włoch. Zajęcia na ocenionym kierunku prowadzone były m.in. z: *antioxidants and anti-nutritious substances, hygiene and safety in food production, technology of milk products, quality management systems* oraz *human nutrition part 1*. Z uwagi na brak zainteresowania studentów ocenianego kierunku wyjazdami zagranicznymi oraz stosunkowo niewielkie zainteresowanie studiowaniem w AŁ na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka przez zagranicznych studentów, rekomenduje się podjęcie intensywniejszych działań zmierzających do zwiększenia promocji programu Erasmus + wśród studentów ocenianego kierunku oraz promocję tego kierunku na zagranicznych uczelniach np. tych, z którymi AŁ ma podpisane umowy w zakresie wymiany międzynarodowej. W roku akademickim 2021/2022 i 2022/2023 na WNIT zajęcia dla studentów ocenianego kierunku, łącznie 45 godzin, prowadzili wykładowcy z Politecnica delle Marche (Włochy). W ocenionym okresie jeden nauczyciel akademicki uczestniczył w miesięcznym stażu naukowym w Center for Advanced Studies and Technology (CAST), University G. d'Annunzio of Chieti - Pescara (Włochy). W wyjazdach zagranicznych z programu EERASMUS+ uczestniczyło 2 nauczycieli akademickich, którzy odbyli szkolenie w Latvian Academy of Sport Education (Łotwa). W okresie pandemii COVID-19 (2021/2022) realizowane była także 1 mobilność wirtualna na University College of Northern Denmark (Dania). W związku ze stosunkowo niewielkim zainteresowaniem wyjazdami zagranicznymi wśród nauczycieli akademickich zespół oceniający rekomenduje motywowanie pracowników do wyjazdów, które z pewnością podniosą ich kompetencje dydaktyczne. Nauczyciele akademicki ocenionego kierunku brali także czynny udział w wydarzeniu o charakterze międzynarodowym organizowanym w AŁ pt. 2nd International Staff Week w ramach programu Erasmus+. Podczas tego wydarzenia pracownicy WNIT przeprowadzili wykład (The health-promoting properties of fermented milk beverages with probiotic bacteria in the prevention of civilization disease) oraz warsztaty (Polish Cuisine Workshop – Warsztatów Kuchni Polskiej). W wydarzeniach tych brali także udział studenci drugiego stopnia ocenionego kierunku.

Koordinacją działań związanych z organizacją wymiany międzynarodowej w AŁ zajmuje się Dział Współpracy z Zagranicą, który corocznie przygotowuje zestawienia zbiorcze dla poszczególnych Wydziałów na temat mobilności studentów i pracowników. W ramach raportu oceniane jest również ogólne zadowolenie studentów i pracowników z wyjazdów. Proces umiędzynarodowienia na ocenianym kierunku jest stale monitorowany i analizowany w cyklu semestralnym i rocznym. Wyniki i wnioski z oceny stopnia umiędzynarodowienia są zamieszczane w tzw. Rocznych raporcie samooceny z realizacji zapewniania jakości kształcenia przygotowywanym przez WKJK. Wykaz przedmiotów i lista wykładowców prowadzących zajęcia ze studentami zagranicznymi w danym semestrze jest ustalana przez Wydziałowego Koordynatora ds. Programu Erasmus+, w porozumieniu z Dziekanem Wydziału. Na WNIT zostało powołane także stanowisko Kierunkowego Koordynatora ds. Programu Erasmus+, który zajmuje się przygotowaniem karty zaliczeń przedmiotów, które będą realizowane na zagranicznej uczelni. W przypadku kadry dydaktycznej, zgodę na wyjazd wyraża Kierownik Działu Współpracy z Zagranicą, Dziekan Wydziału i Prorektor ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą. Stopień umiędzynarodowienia nauczycieli akademickich jest brany pod uwagę w okresowej ocenie pracownika, zarówno w obszarze działalności naukowej, jak również dydaktycznej i organizacyjnej.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 7

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Umiejscowienie procesu kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka jest elementem strategii Akademii Łomżyńskiej i Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych oraz jest zgodne z koncepcją i celami kształcenia. Na przestrzeni ostatnich lat wskaźnik umiędzynarodowienia znacząco wzrósł, aczkolwiek nadal wymaga on działań udoskonalających. Uczelnia podjęła próby zwiększenia wymiany międzynarodowej, niemniej jednak z dostarczonych informacji wynika, że działania te były częściowo skuteczne. Wymiana międzynarodowa obejmuje głównie wyjazdy pracowników WNIT w ramach programu Erasmus+ oraz przyjazdy naukowców z jednostek zagranicznych w celu prowadzenia zajęć w Akademii Łomżyńskiej. Nauczyciele akademicki wykorzystują doświadczenia z pobytu w zagranicznych uczelniach do wzbogacania treści kształcenia i poszerzania oferty zajęć realizowanych w języku angielskim. Na Wydziale prowadzone są okresowe oceny stopnia umiędzynarodowienia kształcenia.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8

Wsparcie studentów w procesie kształcenia jest systemowe, ma charakter stały i obejmuje cały proces kształcenia, a narzędzia wykorzystywane do celów realizacji kształcenia są adekwatne do zgłaszanych potrzeb studentów oraz dostępnych rozwiązań. Systemowość wsparcia studentów oznacza zapewnienie przez Uczelnię szeregu rozwiązań mających na celu realizację procesu uczenia się zakończonego zadowalającymi efektami. Przykładem takich działań jest zapewnienie wsparcia studentom technologii żywności i żywienia człowieka ze strony nauczycieli akademickich, którzy dostępni są na dyżurach i indywidualnych konsultacjach. Stałość wsparcia przejawia się obejmowaniem, poprzez realizowane rozwiązania, całego procesu kształcenia oraz procesu rekrutacji. Akademii udało się zapewnić studentom poczucie indywidualnego podejścia. Ma to rzeczywisty wpływ na podwyższenie poziomu zadowolenia z jakości studiowania wykazywanego przez studentów. Wiąże się to m.in. z możliwością konsultacji pomiędzy studentami a pracownikami naukowymi. Uczelnia wspiera studentów w efektywnym korzystaniu z infrastruktury i oprogramowania stosowanego

w kształceniu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Studenci technologii żywności i żywienia człowieka korzystają z platformy on-line do nauczania zdalnego (Moodle).

Wsparcie studentów w zakresie działalności naukowej jest kompletne. Studenci mogą angażować się w działalność kół naukowych w ramach działających w Akademii Łomżyńskiej. Kierunkowi technologia żywności i żywienia człowieka dedykowane jest koło naukowe „Studenckie Koło Naukowe Technologii i Bezpieczeństwa Żywności”. Zakresem przedmiotowym Koła są głównie zagadnienia dotyczące opracowania i udoskonalania wybranych technologii produkcji wyrobów spożywczych oraz zapewnienie wysokich standardów jakości i bezpieczeństwa żywności. Akademia kładzie nacisk na pobudzanie aktywności naukowej studentów poprzez oferowane wsparcie finansowe, w szczególności stypendium rektora. Nie są prowadzone inne formy wsparcia finansowego poza przewidzianym minimum ustawowym. Uczelnia wspiera studentów dzięki możliwości uczestnictwa w szkoleniach branżowych, realizowanych w ramach projektu „KPK - Kompleksowy Program Kształcenia w PWSliP” w Łomży, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego. Ponadto studenci mogą brać udział w organizowanych konkursach naukowych i edukacyjnych. Przykładem może być Konkurs Food Expert. Osoby chętne mogą brać udział w organizowanych konferencjach zarówno na Uczelni, jak i w innych jednostkach.

Studenci mają zapewnioną możliwość udziału w zajęciach z wychowania fizycznego, przy zachowaniu odpowiednich warunków infrastruktury sportowej w przestrzeni zarówno należącej jak i nienależącej do Uczelni. Akademia Łomżyńska dba również o promowanie aktywności sportowej i zdrowego stylu życia.

Uczelnia, zgodnie z ustawowym obowiązkiem, zapewnia studentom szeroki katalog wsparcia materialnego połączony niejednokrotnie z systemem motywacyjnym. Bieżącym udoskonalaniem systemu motywowania i wsparcia zajmują się wyznaczone do tego zespoły uczelniane. Studenci znajdujący się w trudnej sytuacji materialnej mogą ubiegać się o stypendium socjalne. Uczelnia motywuje studentów do ciągłego rozwoju poprzez oferowanie stypendium Rektora oraz dostępność stypendium Ministra. Świadczenia te są dedykowane osobom uzdolnionym naukowo, artystycznie lub sportowo. W systemie wsparcia uwzględniani są również studenci znajdujący się w trudnej sytuacji (życiowej lub materialnej), z uwagi na swój stan zdrowia. Dla tych osób przewidziane jest stypendium specjalne dla osób z niepełnosprawnościami. Studenci mają wpływ na funkcjonowanie systemu pomocy materialnej poprzez odpowiednie organy samorządu studenckiego, z którymi Akademia prowadzi bieżący dialog, konsultując podejmowane decyzje. Uczelnia zapewnia również możliwość skorzystania z zapomogi, na zasadach określonych w ustawie. Co podkreślają studenci - proces przyznawania świadczenia w postaci zapomogi jest przejrzysty i spełnia ich oczekiwania.

Ważną rolę pełni Biuro Karier, które odpowiada za tworzenie i utrzymywanie relacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Ponadto Biuro odpowiada za działalność edukacyjną w zakresie dostosowania studentów do wejścia na rynek pracy oraz pośrednictwo pracy. Biuro stwarza możliwość korzystania z doradztwa zawodowego przez studentów, np. w celu porównywania opcji planowania kariery zawodowej. Biuro Karier jest zarejestrowaną Agencją Zatrudnienia i tym samym prowadzi pośrednictwo pracy. Co więcej, promuje i wspomaga studentów w działalności zawodowej, między innymi przez szkolenia, konsultacje doradcze, spotkania z pracodawcami, a także za pośrednictwem platformy internetowej. W ramach działań priorytetowych Akademii Łomżyńskiej znajduje się zapewnianie rozwoju studentów wchodzących na rynek pracy. Tym samym oferuje pomoc w osiągnięciu efektów uczenia się oraz w przygotowaniu do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwego dla kierunku.

Wydział dokłada wszelkich starań w zakresie ciągłego udoskonalania dostępności infrastruktury oraz wsparcia edukacyjnego dla osób z niepełnosprawnościami. Działania są skierowane do studentów posiadających orzeczenie o stopniu niepełnosprawności lub orzeczenie równoważne. Główne czynności nastawione są na wyrównywanie szans. Uczelnia gwarantuje szeroki wachlarz ofert wsparcia, w tym uwzględniając wsparcie materialne w formie stypendium. Dopuszcza się także możliwość indywidualizacji procesów dydaktycznych do potrzeb studentów. Pracownicy wspierający proces kształcenia, w tym szczególnie bibliotekarze, służą pomocą osobom z niepełnosprawnościami w ułatwianiu efektywnego korzystania z bazy dydaktycznej. Kluczową funkcją w tym zakresie jest Koordynator ds. studentów z niepełnosprawnością.

Uczelnia oferuje osobom znajdującym się w kryzysach emocjonalnych pomoc psychologiczną świadczoną przez Akademicki Ośrodek Rozwoju Osobistego i Społecznego FOCUS oraz poprzez zatrudnionych psychologów. Studenci wiedzą, jak uzyskać wsparcie oraz podkreślają przejrzystość procedur i dostępność, w tym krótki czas oczekiwania na świadczoną pomoc. Akademia prowadzi działania informacyjne w zakresie promocji świadomości o zdrowiu psychicznym oraz oferowanym wsparciu.

Studentom, oferowana jest m.in. pomoc w zakresie praw i obowiązków studenta, w szczególności przedstawianie zainteresowanym studentom informacji dotyczących funkcjonowania i regulacji prawnych obowiązujących w Uczelni, zwłaszcza dotyczących przebiegu toku studiów oraz procedur przyznawania pomocy materialnej. Ponadto ważnym elementem procesu uczenia się jest zapewnienie studentom środowiska stymulującego do rozwoju, co oznacza oprócz zapewnienia odpowiednich warunków studiowania zapewnienie trudniejszego do empirycznego skategoryzowania, poczucia bezpieczeństwa. Uczelnia oferuje możliwość indywidualnej organizacji sesji egzaminacyjnej i egzaminów, a także urlopy dziekańskie. Regulamin Studiów przewiduje wsparcie w postaci Indywidualnego Organizacji Studiów, skierowane do osób o szczególnych uzdolnieniach i średniej ustalonej przez Dziekana, a także znajdujących się w trudnej sytuacji. Decyzję w powyższych możliwościach wsparcia podejmuje Dziekan.

Uczelnia podejmuje działania w celu przeciwdziałania dyskryminacji. W Uczelni powołany został Zespół Reagowania Kryzysowego. Natomiast nie są prowadzone zintensyfikowane działania informacyjno-promocyjne w tym zakresie. Główne starania podejmowane są na poziomie bezpośrednich rozmów pomiędzy kadrą akademicką a osobami studiującymi oraz w trakcie spotkania organizacyjnego na początku studiów. Zbyt mała działalność informacyjno-promocyjna może wpływać na niski poziom świadomości studentów. Rekomenduje się podjęcie działań w zakresie szerokiej i efektywnej komunikacji informacyjno-promocyjnej dotyczącej świadomości antydyskryminacyjnej i polityki równościowej. Studenci informowani są o zasadach rozwiązywania sytuacji kryzysowych. W razie zaistnienia konfliktu, przemocy lub jakiegokolwiek przejawu dyskryminacji student może poinformować o zaistniałym problemie władze Wydziału. Następnie podejmowane są działania wyjaśniające i zapobiegające takim sytuacjom. Niejednoznaczne przypisanie kompetencji w tym zakresie do konkretnej funkcji może mieć negatywny wpływ na cały proces reagowania. Rekomenduje się wprowadzenie regulacji do precyzujących procedurę oraz wyznaczenie podmiotu odpowiedzialnego za realizację polityki antydyskryminacyjnej. Zmiany te wpłyną pozytywnie na komfort i bezpieczeństwo studentów.

Istotną częścią systemu wsparcia studentów oraz realizacji ich ustawowych praw jest Samorząd Studencki, który działa za pośrednictwem swoich organów. Stoją one na straży praw studenta oraz reprezentują studentów przed władzami Uczelni, w tym występują z różnego rodzaju wnioskami i opiniami, delegują przedstawicieli do organów i ciał kolegialnych Akademii Łomżyńskiej.

Współdziałają z władzami w zakresie zarządzania Uczelnią, zapewniania jakości kształcenia oraz rozwoju i doskonalenia wsparcia studentów. Samorządowi zapewniana jest możliwość korzystania z infrastruktury uczelnianej oraz niezbędne środki finansowe umożliwiające skuteczne reprezentowanie studentów na forum Akademii oraz prowadzenie działalności edukacyjnej, promocyjnej, integracyjnej, a także wspierającej. Aktywność ta zapewnia możliwość rozwoju organizacyjnego i przedsiębiorczości. Władze Wydziału na bieżąco współpracują z Samorządem Studentów. Przejawia się to m.in. w sprawnej komunikacji i częstych konsultacjach.

Za obsługę administracyjną studentów odpowiadają działy obsługowe, w szczególności Dziekanat, świadcząc usługi w sposób skuteczny. Administracja została odpowiednio dostosowana do nowych standardów spełniających obostrzenia sanitarno-epidemiologiczne, szczególnie w zakresie elektronicznego obiegu dokumentów. W ten sposób znacząco ułatwiono korzystanie ze świadczonych usług. Również praca pozostałej kadry wspierającej kształcenie została dostosowana do aktualnych wymagań i potrzeb. Przed rozpoczęciem zajęć w trybie zdalnym studenci mogli skorzystać z prowadzonych szkoleń z zakresu obsługi wybranej przez Uczelnię platformy, co przygotowało ich do udziału w zajęciach. Mieli również zapewnione kompleksowe wsparcie okazywane w ciągu roku akademickiego, w tym w zakresie efektywnego korzystania z infrastruktury i oprogramowania stosowanego w kształceniu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Studentom zapewniany jest dostęp do e-mail w domenie Uczelni. Sprawami studenckimi zajmuje się Prorektor ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich. W ramach przypisanych zadań, w szczególności dba o zapewnienie pomocy studentom w sprawach związanych ze studiowaniem oraz funkcjonowaniem na Uczelni. Ponadto rozstrzyga w indywidualnych sprawach studenckich. Pracownicy administracji oraz kadra wspierająca proces kształcenia posługuje się językami obcymi w sposób umożliwiający sprawną obsługę studentów Akademii Łomżyńskiej.

Uczelnia dokonuje bieżącej ewaluacji systemu wsparcia studentów, posiłkując się przeprowadzanymi ankietami wśród studentów. Poziom zaangażowania studentów w partycypowanie w trakcie procesu ankietyzacji jest dość niski, ale wystarczający dla dokonanie obiektywnej oceny. W następstwie wyników przeprowadzonych badań podejmowane są działania doskonałe. Przykładem takich działań może być wzbogacenie infrastruktury o sprzęt dostosowany do osób z niepełnosprawnościami.

Akademia dokonuje przeglądu wsparcia w zakresie efektywnego korzystania z infrastruktury i oprogramowania stosowanego w kształceniu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Dzięki regularnym przeglądom i wprowadzanym korektom system jest w pełni dostosowany do potrzeb i oczekiwań studentów oraz pracowników akademickich. Jakość wsparcia studentów jest również badana na podstawie ankiet dotyczących m.in. praktyk, działań antydyskryminacyjnych, czy kontaktów z kadrami naukowymi. Studenci w otwartych wypowiedziach mają możliwość sugerowania zmian, co stwarza duże pole możliwości dla doskonalenia mechanizmu wsparcia studentów. Ewaluacja i monitorowanie całego procesu studiowania przybiera również nieformalną formę. W trakcie rozmów i spotkań pomiędzy studentami a pracownikami Uczelni oraz w oparciu o udział przedstawicieli studentów w ciałach kolegialnych.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 8

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Wsparcie studentów w procesie uczenia się jest wielopłaszczyznowe, przybiera różne formy, adekwatne do efektów uczenia się, uwzględnia zróżnicowane potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu studentów poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i osiągnięciu efektów uczenia się oraz w przygotowaniu do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności, a także przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach rynku pracy właściwych dla kierunku. Przyjęty system motywuje studentów do osiągnięcia bardzo dobrych wyników uczenia się, jak również zapewnia kompetentną pomoc pracowników administracyjnych w rozwiązywaniu spraw studenckich, w tym studentów znajdujących się w stale lub przejściowo trudnej sytuacji życiowej, a także osób z niepełnosprawnościami. W ramach funkcjonującego systemu prowadzony jest system składania skarg i wniosków. Samorząd studencki i organizacje studenckie otrzymują odpowiednie wsparcie w podejmowanych działaniach.

Wsparcie studentów w procesie uczenia się podlega systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci. Wskazane w opisie stanu faktycznego braki nie wpływają na obniżenie propozycji oceny końcowej jako spełnionej.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 9

Dostęp do informacji publicznej jest realizowany za pomocą strony internetowej Akademii Łomżyńskiej i podstrony Wydziału Informatyczno-Technologicznego. Strona jest dostępna w wersji polskojęzycznej i anglojęzycznej. Wersja anglojęzyczna jest dość uboga w aktualne treści, a większość informacji jest prezentowana syntetycznie. Rekomenduje się rozwijanie anglojęzycznej wersji strony internetowej, do poziomu maksymalnie zbliżonego z polskojęzyczną. Wzbogacenie anglojęzycznej strony www umożliwi szerszy dostęp do informacji osobom nieposługującym się biegle językiem polskim. Ponadto w celu zwiększenia stopnia umiędzynarodowienia na WNIiT sugeruje się uzupełnienie wersji anglojęzycznej strony internetowej Wydziału o informacje np. na temat prowadzonej działalności naukowej i dydaktycznej przez nauczycieli akademickich, co może zachęcić potencjalnych kandydatów do studiowania na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Uczelnia, zgodnie z wymogami prawnymi, prowadzi Biuletyn Informacji Publicznej w oparciu o Scentralizowany System Dostępu do Informacji Publicznej. Na stronie BIP Akademii dostępne są wszystkie informacje na temat działalności naukowej i dydaktycznej Uczelni, w tym również regulacji wewnętrznych dotyczących trybów studiów oraz programów studiów, a także wydawane akty prawne. Na stronie Uczelni istnieje możliwość

przekierowania na stronę Biuletynu Informacji Publicznej, w celu bezproblemowego odnalezienia wszelkich dokumentów. Wszystkie wymienione źródła nie wymagają posiadania kont ani weryfikacji tożsamości. Strona internetowa Akademii Łomżyńskiej jest utrzymana w przystępnej, przejrzystej i nowoczesnej formie, a treści są proste do weryfikacji. Ponadto strona zawiera informacje dotyczące m.in. struktury Uczelni, programu studiów, jakości kształcenia, programu wymiany Erasmus+, harmonogramu zajęć czy wsparcia materialnego. Na stronie nie ma informacji dotyczących programu wymiany MOST oraz nie są dostępne sylabusy zajęć, jednakże można zapoznać się z nimi w systemie USOS. Strona internetowa zapewnia źródło wiedzy dla społeczności akademickiej, jak również dla kandydatów na studia.

Strona internetowa jest częściowo dostosowana do osób z niepełnosprawnościami, użytkownik ma prawo do wystąpienia z żądaniem zapewnienia dostępności cyfrowej strony internetowej lub jakiegoś jej elementu. Zapewniona jest możliwość powiększania tekstu, a także tłumaczenia na język migowy. Strona ma również przystosowaną do potrzeb wielu osób wersję mobilną, dzięki której w łatwy sposób można korzystać z niej, np. na smartfonach. Strona posiada pewne braki opisane w deklaracji dostępności m.in. w zakresie dostępności cyfrowej dokumentów do pobrania. Rekomenduje się dostosowanie polityki dostępności w stosunku do wszystkich publikowanych treści. Pomoże to między innymi w dostępności cyfrowej wszystkich publikowanych dokumentów do pobrania.

Uczelnia realizuje politykę informacyjną z uwzględnieniem zasad transparentności i dostępu do informacji dla wszystkich zainteresowanych. Informacje o rekrutacji i procesie kształcenia na ocenianym kierunku oraz jego wynikach są w pełni dostępne i sprofilowane zgodnie z potrzebami określonych grup odbiorców. Akademia przez wykorzystanie licznych kanałów informacyjnych zapewnia dostęp szerokiemu gronu użytkowników do informacji, które są łatwo dostępne, język komunikacji dostosowany jest do charakterystyki każdej przestrzeni.

Publikowane na stronie informacje są czytelne zarówno dla kandydatów, jak i studentów. Krok po kroku pokazują ścieżkę i to, co należy wiedzieć od momentu rozpoczęcia ubiegania się o miejsce na studia, aż po etap studiowania. Wskazane są więc zarówno procedury rekrutacji (w tym jej terminarz i koszt), jak i cele kształcenia, opisany jest proces nauczania i przyznawane tytuły naukowe. Uzupełnieniem strony www jest platforma USOS, na której dostępne są: sylabusy, terminarz konsultacji (dyżurów) nauczycieli akademickich oraz kontakt do nich. Wgląd do powyższych informacji nie wymaga logowania się do systemu USOS, dzięki czemu stanowi łatwy i nieskrępowany dostęp dla każdego.

Akademia Łomżyńska zapewnia studentom dostęp do informacji dotyczących kształcenia prowadzonego z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Wskazane informacje przekazywane są w obiegu wewnętrznym, jak i ogólnodostępnym.

W poniższej tabeli przedstawiono, które informacje zostały umieszczone na stronie internetowej Akademii.

Lp.	Zapewnienie informacji na stronach internetowych	TAK/NIE
1.	Sylwetka absolwenta (cele kształcenia, w tym wskazanie obszarów zatrudnienia/branż zawodowych i możliwości dalszego kształcenia)	TAK
2.	Przyznawane kwalifikacje i tytuły zawodowe	TAK
3.	Zasady rekrutacji	TAK

4.	Zasady potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza szkolnictwem wyższym	TAK
5.	Zasady uznawania efektów uczenia uzyskanych w szkolnictwie wyższym	TAK
6.	Kierunkowe efekty uczenia się	TAK
7.	Aktualne programy studiów	TAK
8.	Sylabusy	TAK
9.	Kompletność sylabusów	TAK
10.	Zasady przeprowadzania i zaliczania praktyk zawodowych	TAK
11.	Zasady dyplomowania (kryteria merytoryczne)	TAK
12.	Erasmus	TAK
13.	Most	NIE
14.	Informacje o wykładowcach (w tym godziny konsultacji i możliwości kontaktu)	TAK
15.	Harmonogram zajęć	TAK
16.	Regulamin studiów	TAK
17.	Pomoc materialna i sprawy bytowe	TAK
18.	Informacje dla studentów niepełnosprawnych	TAK
19.	Biuro Karier	TAK
20.	Dane dotyczące losów zawodowych absolwentów	TAK
21.	Informacje dotyczące funkcjonowania systemu zapewnienia jakości kształcenia (w tym o wyniki ankietyzacji studentów).	TAK

Bieżące monitorowanie dostępności do informacji odbywa się w drodze bezpośredniego kontaktu studentów i przedstawicieli samorządu studenckiego. Wykorzystywane są przy tym ankiety oraz wspomaga się poprzez weryfikowanie treści komentarzy w mediach społecznościowych Uczelni. W przypadku strony internetowej Akademii Łomżyńskiej prowadzone są działania w oparciu o sugestie użytkowników oraz wyniki ankiet. Udostępniane ankiety zajmują się analizowaniem treści dostępnych publicznie. W tym celu wykorzystuje się opinie studentów, nauczycieli akademickich, pracowników i absolwentów.

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

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 9

Kryterium spełnione

Uzasadnienie

Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej, klarownej i zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o programie studiów i realizacji procesu nauczania i uczenia się na kierunku oraz o przyznawanych kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów. Zakres przedmiotowy oraz jakość informacji o studiach podlegają systematycznym ocenom, w których uczestniczą studenci i inni odbiorcy informacji, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących. Wskazane w opisie stanu faktycznego braki nie wpływają na obniżenie propozycji oceny końcowej jako spełnionej.

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

Brak

Zalecenia

Brak

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

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 10

Polityka jakości realizowana w ramach systemu zapewnienia jakości kształcenia w zakresie projektowania, zatwierdzania, monitorowania i okresowego przeglądu programu studiów, a także udział w tych procesach interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, są określone w uczelnianych przepisach dotyczących jakości kształcenia. W Akademii Łomżyńskiej funkcjonuje Uczelniany System Zarządzania Jakością Kształcenia (Uchwała nr 90/2019 w sprawie: Uczelnianego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia oraz nr 9/2020 w sprawie: zmiany Uchwały Senatu Nr 90/2019 z dnia 28.11.2019 r. w sprawie Uczelnianego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia). W uchwałach w sprawie Uczelnianego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia (USJK) określono cel, zakres działania i strukturę systemu. 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. 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.

Na Wydziale Nauk Informatyczno-Technologicznych powołana jest Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia (WKJK), której przewodniczy Prodziekan. 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.: (1) opiniowanie programów studiów prowadzonych i nowo projektowanych oraz proponowanych w ich zakresie zmian, w szczególności efektów uczenia się; (2) analizowanie programów studiów realizowanych na Wydziale pod kątem potrzeb rynku pracy; (3) przedkładanie Dziekanowi opinii i wniosków sformułowanych na podstawie analizy opinii pracodawców, absolwentów, wyników badań studentów; (4) opracowywanie wzorów dokumentacji, procedur i mechanizmów służących doskonaleniu jakości kształcenia; (5) monitorowanie jakości prac dyplomowych i etapowych; (6) diagnozowanie procesu kształcenia poprzez ustalanie jego słabych i mocnych stron; (7) analizowanie i publikowanie wyników oceny jakości kształcenia; (8) wydawanie rekomendacji dotyczących zasad procesu dyplomowania, w tym przygotowania i oceny prac dyplomowych a także przebieg egzaminu dyplomowego; (9) 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. Kierunek technologia żywności i żywienie człowieka jest organizacyjnie przyporządkowany do Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności. Do kompetencji Kierownika Zakładu należy m.in. (1) opieka merytoryczna nad zajęciami dydaktycznymi prowadzonymi przez pracowników zakładu, obsada personalna zajęć, w tym planowanie zastępstw w przypadku nieobecności pracownika; (2) przygotowywanie planu hospitacji zajęć na dany rok akademicki oraz przeprowadzanie hospitacji zajęć; (3) podejmowanie działań w celu doskonalenia procesu kształcenia, w tym zgłaszanie zapotrzebowania na zakup materiałów dydaktycznych, książek do biblioteki, itp.; (4) 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.; (5) zgłaszanie wszelkich nieprawidłowości związanych z procesem kształcenia realizowanym w ramach kierunku; (6) raportowanie Prodziekanowi np. w zakresie wypełnialności sylabusów w systemie USOS i jakości ich wypełnienia oraz w zakresie weryfikacji teczek z efektami uczenia się; (7) przeprowadzanie analizy badania ankietowego dotyczącego oceny zajęć dydaktycznych przez studentów; (8) 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. Odpowiada on także za przygotowanie raportów dla PKA. Prodziekan podejmuje decyzje w sprawach studenckich wszystkich kierunków studiów prowadzonych na Wydziale i opiniuje wnioski do Rektora składane przez studentów. Nadzór nad funkcjonowaniem USJK na poziomie Wydziału sprawuje Dziekan.

Oceniając politykę jakości prowadzoną na kierunku z punktu widzenia struktury organizacji systemu zarządzania jakością i podejmowania decyzji w sprawach związanych z jakością kształcenia w kontekście wykazanych na kierunku nieprawidłowości zwraca uwagę dużą różnorodność kierunków (automatyka i robotyka, informatyka, mechatronika, technologia żywności i żywienie człowieka, bezpieczeństwo i certyfikacja żywności), których jakość kształcenia jest analizowana przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia (WKJK). Zdaniem zespołu oceniającego jest to jedna z przyczyn, która zdecydowało o niedostrzeżeniu błędów związanych m.in. z niewłaściwym opracowaniem efektów uczenia się obowiązujących na kierunku, z nieprecyzyjną i mało specyficzną dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka procedurą dyplomowania, szczególnie na studiach pierwszego stopnia oraz niedostrzeżeniem ufomności w zapisach procedury rekrutacyjnej, które opisano w kryterium 1 i 3 raportu z wizytacji. W związku z tym wskazane jest utworzenie odrębnej struktury (np. rady programowej), która będzie analizowała bardziej szczegółowo program na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka lub też sprawowała nadzór nad kierunkami przypisanymi do dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Wydział Nauk Informatyczno-Technologicznych posiada opracowany system zatwierdzania, zmian oraz wycofywania programu studiów. Kluczową rolę w tym systemie odgrywa Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia, która inicjuje te zmiany na wniosek różnych grup interesariuszy. Nowy bądź zmodyfikowany program opiniowany przez Samorząd Studencki i Wydziałową Komisję ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia jest przedkładany dziekanowi. Dziekan wnioskuje do Senatu o ustalenie programu studiów i przekazuje go do Uczelnianego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia. Po pozytywnej opinii USZJK program jest przedstawiany do akceptacji przez Senat Uczelni. Zmiany w programie studiów mogą wynikać m.in. ze zmian w przepisach prawnych, zmieniających się potrzeb rynku pracy, ciągłego rozwoju dyscypliny, do której odnoszą się efekty uczenia kierunku technologia żywności i żywienia, uwag zgłaszanych przez interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.

Zgodnie z uzyskanymi informacjami w trakcie wizytacji najczęściej potrzeby w zakresie zmiany programu kształcenia na kierunku zgłaszane są ze strony pracodawców. Pracodawcy (przedstawiciele firmy Bakalland) na etapie oceny koncepcji kształcenia, analizując dobór treści i zajęć w programie studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka zgłosili potrzebę wprowadzenia do programu studiów zajęć z *projektowanie produktu żywnościowego i wprowadzanie na rynek*. Z kolei pracodawcy współtworzący Radę Praktyków zgłosili potrzeby dotyczące dodatkowych kwalifikacji absolwentów kierunku. Ze względu na fakt, że zgłoszone zagadnienia były realizowane już na kierunku, jednak w niewystarczającym wymiarze, podjęto decyzję o zaproponowaniu szkoleń z zakresu „Systemy zarządzania w laboratoriach i jednostkach inspekcyjnych”; „Audytor wewnętrzny systemu HACCP” i „Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności”. Stroną inicjującą zmiany w programie studiów są także nauczyciele akademicy. Przyjęto praktykę organizowania regularnych spotkań pracowników Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności, w trakcie których zgłaszana jest potrzeba zmian w programie studiów. Wśród tych zgłoszonych na studiach drugiego stopnia wdrożono m.in.: (1) z semestru III przeniesiono na semestr I *współczesne trendy w technologii żywności* (jako wprowadzenie do *projektowania produktu żywnościowego i wprowadzania na rynek* oraz zajęć do wyboru: *żywność nowej generacji*); (2) w ramach zajęć do wyboru zmieniono kolejność realizacji w poszczególnych semestrach, przesuwając m.in. *zanieczyszczenia i autentyczność żywności* oraz *żywność nowej generacji* na sem. II, a *informatykę w żywności i żywieniu* na sem. III. W programie studiów na bieżąco są wprowadzane zmiany w treściach kształcenia związane z postępem w naukach o żywności i żywieniu. Stąd też sukcesywnie są modyfikowane sylabusy zajęć w zakresie realizowanych treści. Zmiany w sylabusach wynikają także z wdrażania innowacyjnych form i metod prowadzenia

zajęć dydaktycznych, wypracowanych przykładowo w trakcie kształcenia zdalnego. Znaczna część wykładów na kierunku jest prowadzona w sposób zdalny.

W projektowaniu programów studiów uwzględniono osiągnięcia nowoczesnej dydaktyki oraz technologie informacyjno-komunikacyjne. Zajęcia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka drugiego stopnia są prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. W planie studiów na kierunku podano wykaz zajęć, które mogą być prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Dodać należy, że ta forma prowadzenia zajęć została zaproponowana przez studentów. Nauczyciele akademicy i inne osoby prowadzące zajęcia na kierunku zostali przygotowani do realizacji zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, a realizacja tych zajęć jest na bieżąco kontrolowana przez Kierownika Zakładu.

Przyjęcie na studia na kierunek technologia żywności i żywienie człowieka odbywa się w oparciu o formalnie przyjęte warunki i kryteria kwalifikacji kandydatów. Rekrutacja na kierunek technologia żywności i żywienie człowieka odbywa się zgodnie z Uchwałą Senatu nr 19/2022 w sprawie przyjęcia warunków, trybu i terminów postępowania rekrutacyjnego w roku akademickim 2023/2024). Warunki rekrutacji na studia pierwszego stopnia nie budzą zastrzeżeń. Natomiast studia drugiego stopnia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka przeznaczone są dla kandydatów legitymujących się dyplomem ukończenia studiów pierwszego stopnia tego kierunku, dyplomem ukończenia studiów pierwszego stopnia kierunku dietetyka lub pokrewnych kierunków studiów (inżynierskich lub licencjackich), przy czym kandydaci innych kierunków niż technologia żywności i żywienie człowieka zobowiązani są do uzupełnienia brakujących kompetencji, poprzez wyznaczenie odpowiednich zajęć realizowanych na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka na studiach pierwszego stopnia. Niemniej jednak obecnie kierunek ten nie funkcjonuje i przyjęte zapisy uchwały nie mogą być zrealizowane, a przyjęte przez Uczelnię tymczasowe rozwiązanie poprzez wyznaczenie dwóch zajęć wyrównawczych nie jest prawidłowym rozwiązaniem zaistniałej sytuacji. Działający na Uczelni wewnętrzny system nie wykazał stwierdzonej przez zespół oceniający nieprawidłowości. Zatem należy podjąć działania systemowe, pozwalające na rzetelną analizę całego programu kształcenia na kierunku, które pozwolą w przyszłości na eliminację niespójności w obowiązujących na Uczelni dokumentach.

Monitorowanie programu studiów na Wydziale i kierunku prowadzone jest regularnie, za pomocą procedur opisanych w uczelnianym systemie zarządzania jakością kształcenia. Organem odpowiedzialnym za dobór treści i ich jakość w procesie nauczania jest Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia, której głównym zadaniem jest nadzór nad realizacją i udoskonalaniem programu studiów, w tym przeprowadzenie okresowego przeglądu i weryfikacja programów studiów realizowanych w ramach kierunku studiów. WKdsJK corocznie sporządza raport z monitoringu programu kształcenia realizowanego na wszystkich kierunkach prowadzonych przez Wydział. Zespół PKA zapoznał się z jednym z raportów sporządzonym dla roku akademickiego 2021/2022. Należy stwierdzić, że raport ten jest rzeczowo opracowany. Omawia dużą liczbę danych pozyskanych w wyniku monitorowania różnych aspektów kształcenia dla 6-7 kierunków (w zależności od badanego parametru jakości) prowadzonych przez Wydział. Na podstawie analizy tego raportu nasuwa się wniosek, że skala oceny różnych aspektów kształcenia jest bardzo duża. W raporcie tym podano informacje dotyczące m.in.: oceny pracowników i studentów w ujęciu statystycznym, oceny infrastruktury dydaktycznej i materiałów dydaktycznych, oceny procesu kształcenia (m.in. ankiet oceny zajęć, oceny hospitacji, oceny ankiet absolwentów, oceny współpracy z krajowymi i zagranicznymi ośrodkami akademickimi, oceny wpływu interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych na program kształcenia), oceny rozwoju wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia, a w podsumowaniu raportu jest analiza mocnych i słabych stron funkcjonowania uczelnianego systemu zapewnienia jakości kształcenia, oferty dydaktycznej,

relacji z otoczeniem, umiędzynarodowienia procesu kształcenia i propozycja działań naprawczych, korygujących i doskonalących system jakości kształcenia. Należy docenić ogromną pracę wykonaną na zebraniu i analizę uzyskanych wyników. Niemniej mnogość wyników i analiza procesu kształcenia na kilku kierunkach spowodowała, że umknęły błędy, które popełniono w konstrukcji programu kształcenia na kierunku (m.in. nieprawidłowo określone efekty kształcenia na kierunku). Analizując funkcjonowanie wewnętrznego systemu jakości kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w kontekście sformułowanych w kryterium 1 i 3 zaleceń oraz innych rekomendacji sformułowanych przez zespół oceniający zwraca uwagę brak spojrzenia na kierunek z punktu widzenia przyjętej koncepcji kształcenia. Dodać należy, że wykazane przez zespół oceniający błędy w programie studiów mają przede wszystkim charakter formalny, które w dużej mierze są dość łatwe do usunięcia (np. poprawa efektów uczenia, czy też poprawa zasad rekrutacji na kierunek studia drugiego stopnia). Udział interesariuszy wewnętrznych w projektowaniu efektów uczenia się oraz w opracowywaniu i modyfikowaniu programów kształcenia na wizytowanym kierunku zapewniony jest poprzez ich uczestnictwo w posiedzeniach WKdsJK oraz w zebraniach pracowników Zakładu. Nauczyciele akademicy dbają o stałą poprawę formy przekazywania treści zajęć, wprowadzając nowoczesne formy kształcenia z wykorzystaniem różnych programów komputerowych czy innych możliwości multimedialnych, co szczególnie uwidoczniło się po ogłoszeniu pandemii w 2020 r. Nauczyciele angażują się także w uzupełnienie bądź poszerzenie treści wykładanych w trakcie zajęć obligatoryjnych występując z propozycją zmian w programie studiów. Studenci uczestniczą w monitorowaniu programu kształcenia. Przedstawiciele studentów biorą udział w posiedzeniach WKdsJK i pracach Samorządu Studentów. Na bieżąco są rozpatrywane sugestie i propozycje studentów wyrażane na spotkaniach z dziekanem, prodziekanem i kierownikiem Zakładu. Także interesariusze zewnętrzni uczestniczą w pracach Rady Praktyków i po ich opinię sięga się w miarę prowadzenia prac doskonalących program kształcenia. Na temat programu studiów i umiejętności studentów kierunku pozyskuje się także opinię od praktykodawców. Na kierunku zwraca uwagę duże zaangażowanie pracodawców w działania mniej formalne, które mają przełożenie na doskonalenie programu studiów. Kierunek technologia żywności i żywienie człowieka na poziomie studiów pierwszego stopnia podlegał ocenie przez zespół PKA. W poprzedniej ocenie kierunku wykazano nieprawidłowości, które w zdecydowanej większości poprawiono. Jedynie nie dostosowano się do jednej uwagi dotyczącej formy prac inżynierskich, które nadal zgodnie z dokonaną oceną są pracami o charakterze analitycznym, jedynie z elementami weryfikacji efektów inżynierskich. Natomiast na poziomie studiów drugiego stopnia jest to pierwsza ocena tego kierunku.

Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione w uchwale Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę (jeśli dotyczy)

Nie dotyczy

Propozycja oceny stopnia spełnienia kryterium 10

Kryterium spełnione częściowo

Uzasadnienie

Prowadzona polityka jakości w ramach funkcjonowania wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia w sposób przejrzysty i uporządkowany określa postępowanie dotyczące projektowania, zatwierdzania, monitorowania, oceny i doskonalenia programów kształcenia. W tym procesie

zapewniony jest udział wszystkich interesariuszy, czyli kadry akademickiej i studentów oraz przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego. Na kierunku dokonuje się zmian w programie studiów w oparciu o jasne i przyjęte procedury w związku ze zmianami wynikającymi ze zmian obowiązującego prawa, bądź wskutek wniosków interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Dokonywana jest także systematyczna ocena realizowanego programu studiów, a także monitorowany jest stopień osiągania zakładanych efektów uczenia na podstawie systematycznie zbieranych i analizowanych danych. Proces monitorowania programu kształcenia dotyczy wszystkich rodzajów zajęć i dotyczy każdego etapu kształcenia. Wnioski z analizy programów wykorzystywane są przy jego doskonaleniu. Działania doskonalące program studiów podejmowane przez Wydział są skuteczne. Jednak wskazane jest podjęcie kroków zmierzających do opracowania w pełni kompleksowego systemu pozwalającego na zidentyfikowanie wszystkich nieprawidłowości w działaniu wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia. Podstawą obniżenia oceny kryterium jest wykazanie jedynie częściowej sprawności w funkcjonowaniu wewnętrznego systemu zarządzania jakością na kierunku, bowiem pomimo dokonywanych analiz za pomocą obowiązujących na Uczelni procedur nie dostrzeżono błędów m.in.: w formułowaniu efektów uczenia się obowiązujących na kierunku, w nieprecyzyjnej i mało specyficznej dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka procedurze dyplomowania, szczególnie na studiach pierwszego stopnia oraz w zapisach dotyczącej procedury rekrutacyjnej na studia drugiego stopnia.

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

Brak

Zalecenia

Zaleca się dostosowanie struktury organizacyjnej funkcjonowania wewnętrznego systemu zarządzania jakością, np. poprzez utworzenie rady programowej kierunku, m.in. w celu lepszej identyfikowalności potencjalnych błędów popełnianych w konstrukcji programu studiów jak również w ocenie jakości kształcenia na kierunku.

5. Załączniki:

Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia

1. Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742);
2. Ustawa z dnia 3 lipca 2018 r. Przepisy wprowadzające ustawę – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. poz. 1669, z późn. zm.);
3. Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 226);
4. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 12 września 2018 r. w sprawie kryteriów oceny programowej (Dz. U. z 2018 r. poz. 1787);
5. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 661, z późn. zm.);
6. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2218);
7. Statut Polskiej Komisji Akredytacyjnej przyjęty uchwałą nr 4/2018 Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 13 grudnia 2018 r. w sprawie statutu Polskiej Komisji Akredytacyjnej, z późn. zm.;
8. Uchwała nr 67/2019 Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 28 lutego 2019 r. w sprawie zasad przeprowadzania wizytacji przy dokonywaniu oceny programowej, z późn. zm.;
9. Uchwała nr 600/2023 Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej z dnia 27 lipca 2023 r. w sprawie przeprowadzania wizytacji przy dokonywaniu oceny programowej w roku akademickim 2023/2024.

Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego

Dzień 1 wizytacji (data)		
Godz.	Spotkania odbywają się w jednej sali, przy uwzględnieniu preferencji Uczelni w zakresie spotkania jej Władz z zespołem oceniającym	Uczestnicy spotkania po stronie PKA (skład zespołu oceniającego podany powyżej)
8:30	Spotkanie z Władzami Uczelni w celu przedstawienia szczegółowego harmonogramu wizytacji oraz zapoznania się członków zespołu oceniającego z najistotniejszymi problemami dotyczącymi roli, jaką przypisują Władze Uczelni ocenianemu kierunkowi w realizacji strategii Uczelni.	Przedstawiciele Uczelni zespół oceniający PKA Władze Uczelni dr hab. Dariusz Surowik, prof. Ał – Rektor Akademii Łomżyńskiej dr hab. Sylwia Chojnowska, prof. Ał – Prorektor ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą dr Dariusz Perło – Prorektor ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich dr inż. Aneta Wiktorzak – Dziekan Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych mgr inż. Emilia Szabłowska – p.o. Prodziekana Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych

9:30	<p>Spotkanie z zespołem przygotowującym raport samooceny, w tym także osobami odpowiedzialnymi za konstrukcję programu studiów (koncepcję, cele kształcenia i efekty uczenia się), realizację programu studiów, w tym praktyki zawodowe, system weryfikacji efektów uczenia się, umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku, wsparcie w procesie kształcenie studentów, osób z niepełnosprawnościami, współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym.</p>	<p>zespół oceniający PKA</p> <p>Zespół przygotowujący raport samooceny, osoby odpowiedzialne za kierunek, w tym praktyki zawodowe, umiędzynarodowienie, współpracę z otoczeniem-społeczno-gospodarczym, wsparcie studentów.</p> <p>dr inż. Aneta Wiktorzak – Dziekan Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych mgr inż. Emilia Szabłowska – p.o. Prodziekana Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych dr Piotr Karpiński – Kierownik Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności dr inż. Milena Stachelska – Kierunkowy Opiekun Praktyki Zawodowej mgr Małgorzata Chojnowska – kierownik Dziekanatu mgr Aneta Świdowska – Kierownik Biblioteki Aldona Chojnowska – Dział Nauki i Projektów mgr inż. Anna Bagińska – w zastępstwie Kierownika Działu Kształcenia i Spraw Studenckich mgr Anna Dobrowolska – Kierownik Biura Karier mgr inż. Leszek Laskowski - Kierownik Działu Systemów Komputerowych mgr Katarzyna Zacharzewska-Arnista – Kierownik Działu Współpracy z Zagranicą</p>
11:00	<p>Hospitacja zajęć dydaktycznych/Ocena prac dyplomowych i etapowych/Aktualizacja raportu.</p>	<p>osoba odpowiedzialna za pilotowanie zespołu oceniającego</p> <p>mgr inż. Emilia Szabłowska – p.o. Prodziekana Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych</p>
13:00	<p>Przerwa dla zespołu oceniającego.</p>	<p>zespół oceniający PKA</p>
14:00	<p>Spotkanie ze studentami, samorządem studenckim oraz przedstawicielami studenckiego ruchu naukowego.</p>	<p>zespół oceniający PKA</p> <p>przedstawiciele studentów ocenianego kierunku ze wszystkich roczników, profili, poziomów i form kształcenia; przedstawiciele studentów powinni zostać wskazani w uzgodnieniu z samorządem studenckim.</p> <p>Magdalena Broś – rok I, studia stacjonarne Michał Kalinowski – rok I, studia stacjonarne Beata Chmielewska – rok I, studia stacjonarne Dominika Malinowska – rok I, studia stacjonarne Alicja Kaczyńska – rok I, studia stacjonarne Agata Pruszkowska – rok I, studia stacjonarne</p>

		<p>Mateusz Pastorczuk – rok I, studia stacjonarne</p> <p>Aneta Pieńkowska – rok I, studia stacjonarne</p> <p>Aleksandra Kondradzka – rok I, studia stacjonarne</p> <p>Dorota Busma – rok I, studia stacjonarne</p> <p>Natalia Rydzewska – rok I, studia stacjonarne</p> <p>Bogumiła Czajkowska – rok I, studia stacjonarne</p> <p>Aneta Gadzińska – rok I, studia stacjonarne</p> <p>Żaneta Paż – rok I, studia stacjonarne</p> <p>Magdalena Stokowska – rok I, studia stacjonarne</p> <p>Julia Mastalerz – Samorząd Studencki</p> <p>Klaudia Majewska – Samorząd Studencki</p> <p>Przemysław Modzelewski – Samorząd Studencki</p>
15:00	<p>Spotkanie z nauczycielami akademickimi prowadzącymi zajęcia na ocenianym kierunku studiów i realizującymi badania naukowe.</p>	<p>zespół oceniający PKA</p> <p>przedstawiciele nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku studiów i realizujących badania naukowe.</p> <p>dr hab. Robert Charmas, prof. Ał.</p> <p>dr Mariusz Banach</p> <p>ks. dr Tomasz Grala</p> <p>dr Piotr Karpiński</p> <p>dr Tadeusz Kowalewski</p> <p>dr inż. Milena Stachelska</p> <p>mgr inż. Leszek Dardziński</p> <p>mgr Mateusz Turski</p> <p>mgr inż. Adam Siwek</p>
16:00	<p>Spotkanie z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym pracodawcami oferującymi praktyki zawodowe dla studentów ocenianego kierunku.</p>	<p>zespół oceniający PKA</p> <p>przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym pracodawcy oferujący praktyki zawodowe dla studentów ocenianego kierunku.</p> <p>Damian Jamiołkowski – OSM w Piątnicy</p> <p>Rafał Pietruszyński – GreenVit Sp. z o.o.</p> <p>Leszek Wojewoda – Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Łomży</p> <p>Wojciech Dąbrowski – EDPOL Food and Innovation Sp. z o.o. w Łomży</p> <p>Marek Szymański – TMT Sp. z o.o. w Łomży</p> <p>Jerzy Onopiuk – Browar Łomża, Van Pur S.A.</p> <p>Zbigniew Truszkowski – Spółdzielnia Mleczarska "Mlekpól" w Grajewie</p> <p>Bogumiła Olbryś – Zespół Szkół Weterynaryjnych i Ogólnokształcących nr 7</p> <p>Małgorzata Oświęcimko – II LO w Piszcu</p> <p>Kamil Konopka – Szkoła Podstawowa nr 7 w Łomży</p>

		Jadwiga Kirejczyk – Szkoła Podstawowa nr 10 w Łomży Beata Michalak, Szkoła Podstawowa w Konarzycach Emilia Prusko, Agnieszka Kaliszczuk, Monika Osmólska – Zespół Szkół Zawodowych w Wysokiem Mazowieckiem
17:00	Spotkanie zespołu oceniającego	zespół oceniający PKA
19:00	Zakończenie 1 dnia wizytacji	
Dzień 2 wizytacji (data)		
Godz.	Opis zdarzenia	Uczestnicy spotkania po stronie PKA
		Przedstawiciele Uczelni
8:30	Spotkanie z osobami odpowiedzialnymi za doskonalenie jakości na ocenianym kierunku, funkcjonowanie wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia oraz publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach.	zespół oceniający PKA osoby odpowiedzialne za doskonalenie jakości na ocenianym kierunku oraz funkcjonowanie WSZJK oraz publiczny dostęp do informacji. dr Dariusz Perło – Prorektor ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich dr Izabela Sekścińska – Pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia dr inż. Aneta Wiktorzak – Dziekan Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych mgr inż. Emilia Szabłowska – p.o. Prodziekana Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych dr Piotr Karpiński – Kierownik Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności dr inż. Andrzej Sawicki – Członek WKJK mgr Małgorzata Chojnowska – Kierownik Dziekanatu, członek WKJK Agata Łada – przedstawicielka studentów, członek WKJK mgr inż. Anna Bagińska – w zastępstwie Kierownika Działu Kształcenia i Spraw Studenckich
9:30	Wizytacja bazy dydaktycznej, uczelnianej i pozauczelnianej, wykorzystywanej do realizacji zajęć na ocenianym kierunku studiów, ze szczególnym uwzględnieniem bazy naukowej oraz biblioteki.	zespół oceniający PKA osoba odpowiedzialna za pilotowanie zespołu oceniającego dr Piotr Karpiński – Kierownik Zakładu Technologii i Bezpieczeństwa Żywności
11:00	Hospitacja zajęć dydaktycznych/Ocena prac etapowych i dyplomowych/Praca własna nad raportem.	proszę wskazać osobę odpowiedzialną za pilotowanie zespołu oceniającego mgr inż. Emilia Szabłowska – p.o. Prodziekana Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych
11:30	Spotkanie podsumowujące zespołu oceniającego	zespół oceniający PKA

12:00	Spotkanie końcowe z Władzami Uczelni poświęcone podsumowaniu wizytacji oraz przedstawieniu przebiegu dalszych etapów postępowania oceniającego.	zespół oceniający PKA Władze Uczelni dr hab. Dariusz Surowik, prof. Ał – Rektor Akademii Łomżyńskiej dr hab. Sylwia Chojnowska, prof. Ał – Prorektor ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą dr Dariusz Pełto – Prorektor ds. Dydaktyki i Spraw Studenckich dr inż. Aneta Wiktorzak – Dziekan Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych mgr inż. Emilia Szabłowska – p.o. Prodziekana Wydziału Nauk Informatyczno-Technologicznych
13:00	Zakończenie wizytacji	

Podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego

Oznaczenia

P – przewodniczący zespołu oceniającego – prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska

E1 – ekspert PKA – prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik

E2 – ekspert PKA – dr hab. inż. Emilia Bernaś

ES – ekspert PKA reprezentujący studentów – Kamil Bonas

EP – ekspert PKA reprezentujący pracodawców – Mateusz Prucnal

S – sekretarz zespołu oceniającego – mgr Łukasz Łukomski

Pole zacienione – ekspert odpowiedzialny za przygotowanie opisu.

	P	E1	E2	ES	EP	S
Kryterium 1. konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się		X				
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		X			X	
Kryterium 3. przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie		X				
Kryterium 4. kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry			X			
Kryterium 5. infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie			X			
Kryterium 6. współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku					X	

Kryterium 7. warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku			X			
Kryterium 8. wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia				X		
Kryterium 9. publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach				X		
Kryterium 10. polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	X					
1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu						X
2. Podstawowe informacje o ocenianym kierunku i programie studiów						X
Załącznik 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia						X
Załącznik 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego	X					X
Załącznik 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych	X	X	X			
Załącznik 4. Wykaz zajęć/grup zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa			X			
Załącznik 5. Informacja o hospitolowanych zajęciach i ich ocena	X	X	X			

Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych

Część I – ocena losowo wybranych prac etapowych

Nazwa zajęć/grupy zajęć, forma zajęć: wykład, ćwiczenia, konwersatorium, laboratorium, lektorat języka obcego itp.	<i>bezpieczeństwo żywności i zarządzanie jakością/wyklady, ćwiczenia, laboratorium</i>
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia	dr Piotr Karpiński
Rok akademicki	2022/2023
Kierunek /specjalność/forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)/ poziom studiów/rok studiów/semestr	Technologia żywności i żywienie człowieka/studia stacjonarne/II stopień/rok pierwszy/semestr pierwszy
Ocena:	

a. formy prac etapowych	W przypadku wykładów egzamin pisemny w formie testu jednokrotnego wyboru, w przypadku ćwiczeń laboratoryjnych sprawdzian pisemny oraz sprawozdanie przygotowywane w podgrupach 3-4 osobowych.
b. zgodności tematyki prac z sylabusem zajęć/grupy zajęć	Tematyka prac zgodna z sylabusem zajęć
c. poprawności doboru metod weryfikacji efektów	Metody weryfikacji dobrano prawidłowo
d. zasadność oceny	Oceny zasadne

Nazwa zajęć/grupy zajęć, forma zajęć: wykład, ćwiczenia, konwersatorium, laboratorium, lektorat języka obcego itp.	<i>żywność wygodna i funkcjonalna/</i> wykłady, ćwiczenia, laboratorium
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia	dr Piotr Karpiński
Rok akademicki	2022/2023
Kierunek /specjalność/forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)/ poziom studiów/rok studiów/semestr	Technologia żywności i żywienie człowieka/studia stacjonarne/II stopień/rok pierwszy/semestr pierwszy

Ocena:

a. formy prac etapowych	W przypadku wykładów egzamin pisemny w formie testu jednokrotnego wyboru. W przypadku ćwiczeń laboratoryjnych sprawdzian pisemny w formie tzw. wejściówki oraz sprawozdanie z ćwiczeń laboratoryjnych przygotowywane w podgrupach 2-5 osobowych, w zależności od tematu ćwiczeń.
b. zgodności tematyki prac z sylabusem zajęć/grupy zajęć	Tematyka prac zgodna z sylabusem zajęć
c. poprawności doboru metod weryfikacji efektów	Metody weryfikacji dobrano prawidłowo
d. zasadność oceny	Oceny zasadne

Nazwa zajęć/grupy zajęć, forma zajęć: wykład, ćwiczenia, konwersatorium, laboratorium, lektorat języka obcego itp.	<i>operacje i procesy w produkcji żywności /</i> wyklady, laboratorium
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia	dr inż. Bartosz Kruszewski
Rok akademicki	2022/2023
Kierunek /specjalność/forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)/	technologia żywności i żywienie człowieka/studia stacjonarne/II stopień/rok pierwszy/semestr pierwszy

poziom studiów/rok studiów/semestr	
Ocena:	
a. formy prac etapowych	Egzamin pisemny w formie testowej składający się z 20 pytań jednokrotnego wyboru. Pisemne kolokwia cząstkowe oraz sprawozdania przygotowywane w podgrupach 3-5 osobowych.
b. zgodności tematyki prac z sylabusami zajęć/grupy zajęć	Tematyka prac etapowych zgodna z przedmiotowymi efektami uczenia się określonymi w sylabusie zajęć.
c. poprawności doboru metod weryfikacji efektów	Metody weryfikacji efektów uczenia się dobrane prawidłowo. Efekty w zakresie wiedzy oceniane na kolokwiach i egzaminie, efekty w zakresie umiejętności oceniane poprzez obserwacje pracy na zajęciach. Kompetencje społeczne oceniane na podstawie obserwacji pracy w grupach i aktywności na zajęciach. Kryteria oceniania zawarte w sylabusie i zapewniające bezstronność i przejrzystość.
d. zasadność oceny	Rozkład ocen z ćwiczeń, egzaminu, jak i ocen końcowych adekwatny do umiarkowanego stopnia trudności prac etapowych. Rozkład ocen prawidłowy. Najwięcej studentów (42%) uzyskało ocenę dobry plus. Oceny zasadne.

Nazwa zajęć/grupy zajęć, forma zajęć: wykład, ćwiczenia, konwersatorium, laboratorium, lektorat języka obcego itp.	<i>bioaktywne składniki w żywności a zdrowie /wykłady, laboratorium</i>
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia	dr Mariusz Banach
Rok akademicki	2022/2023
Kierunek /specjalność/forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)/ poziom studiów/rok studiów/semestr	Technologia żywności i żywienie człowieka/studia stacjonarne/II stopień/rok pierwszy/semestr pierwszy
Ocena:	
a. formy prac etapowych	Przedstawione zespołowi oceniającemu prace etapowe obejmowały prezentacje i test egzaminacyjny. W sylabusie wskazano jeszcze kolokwia i sprawozdania, których nie udostępniono. Egzamin pisemny w formie testowej składający się z 10 pytań jednokrotnego wyboru. Prezentacje przygotowywane w zespołach 3 osobowych.
b. zgodności tematyki prac z sylabusami zajęć/grupy zajęć	Tematyka prac etapowych zgodna z przedmiotowymi efektami uczenia się określonymi w sylabusie zajęć.
c. poprawności doboru metod weryfikacji efektów	Metody weryfikacji efektów uczenia się dobrane prawidłowo. W sylabusie przedmiotu nie przyporządkowano metod weryfikacji do kategorii efektów uczenia się.

d. zasadność oceny	Oceny w przedziale 4,0-5,0. Rozkład ocen prawidłowy, świadczący o umiarkowanym poziomie trudności prac etapowych. Najwięcej studentów (63%) uzyskało ocenę dobry plus. Oceny zasadne.
--------------------	---

Nazwa zajęć/grupy zajęć, forma zajęć: wykład, ćwiczenia, konwersatorium, laboratorium, lektorat języka obcego itp.	żywnienie wybranych grup ludności/wykłady, ćwiczenia
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia	dr Marta Rożniata
Rok akademicki	2022/2023
Kierunek /specjalność/forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)/ poziom studiów/rok studiów/semestr	Technologia żywności i żywienie człowieka/studia stacjonarne/II stopień/rok pierwszy/semestr pierwszy
Ocena:	
a. formy prac etapowych	Do oceny przedłożono prace egzaminacyjne oraz prace zaliczające ćwiczenia. Egzamin odbywał się w formie pisemnej, jako test jednokrotnego wyboru, składający się z 30 pytań. Ćwiczenia zaliczano na podstawie zadania polegającego na ułożeniu jadłospisu dla określonej grupy ludności, zazwyczaj 2 dniowego.
b. zgodności tematyki prac z sylabusem zajęć/grupy zajęć	Tematyka prac zgodna z sylabusem zajęć
c. poprawności doboru metod weryfikacji efektów	Metody weryfikacji dobrano prawidłowo
d. zasadność oceny	Oceny w zakresie 4,0 – 5,0, zasadne. Poziom trudności pytań na egzaminie oraz zadania wykonywanego w ramach ćwiczeń umiarkowany.

Nazwa zajęć/grupy zajęć, forma zajęć: wykład, ćwiczenia, konwersatorium, laboratorium, lektorat języka obcego itp.	współczesne trendy w technologii żywności/wykłady, ćwiczenia
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia	dr inż. Bartosz Kruszewski
Rok akademicki	2022/2023
Kierunek /specjalność/forma studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka/studia stacjonarne/II stopień/rok pierwszy/semestr pierwszy

(stacjonarne/niestacjonarne)/ poziom studiów/rok studiów/semestr	
Ocena:	
a. formy prac etapowych	Do oceny przedłożono prace zaliczające ćwiczenia, czyli sprawozdania z ćwiczeń oraz tzw. projekt zespołowy. Sprawozdania studentów jak i projekt zespołowy były prawidłowo wykonane. Przedstawiono także listę z ocenami z egzaminu testowego, niemniej jednak samych prac egzaminacyjnych nie przedłożono do oceny.
b. zgodności tematyki prac z sylabusem zajęć/grupy zajęć	Tematyka prac wykonywanych w ramach ćwiczeń zgodna z sylabusem zajęć. Ze względu na brak prac egzaminacyjnych nie można ocenić ich zgodności z sylabusem
c. poprawności doboru metod weryfikacji efektów	Metody weryfikacji dobrano prawidłowo
d. zasadność oceny	Oceny w zakresie 4,0 – 5,0, z ćwiczeń zasadne, natomiast zasadności prac z egzaminu nie można ocenić.

Część II – ocena losowo wybranych prac dyplomowych

A/ prace inżynierskie

Imię i nazwisko absolwenta (numer albumu)	Daniel Walewski (numer albumu 8470)
Poziom studiów (studia pierwszego/drugiego stopnia/ jednolite magisterskie) Forma (stacjonarne/niestacjonarne)	Studia I stopnia/ stacjonarne
Kierunek / specjalność	Technologia żywności i żywienie człowieka
Tytuł pracy dyplomowej	Ocena jakości i właściwości prozdrowotnych fermentowanych produktów roślinnych
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna pracy dyplomowej oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez opiekuna	dr inż. Milena Alicja Stachelska Ocena: 5,0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez recenzenta	dr Piotr Karpiński Ocena: 4,5
Średnia ze studiów	4,36
Ocena z egzaminu dyplomowego	5,0
Ocena końcowa na dyplomie	4,5
Pytania zadane na egzaminie dyplomowym	1. Omówić wykorzystanie formowania w przemyśle spożywczym. 2. Omówić zjawisko tworzenia emulsji w przetwórstwie żywności z uwzględnieniem

	<p>homogenizacji jako szczególnego przypadku emuksyfikacji.</p> <p>3. Omówić wpływ temperatury pasteryzacji mleka na strukturę skrzepu podpuszczkowego</p>
Typ (charakter pracy) i krótki opis zawartości	<p>Praca o charakterze analitycznym, brak w niej aspektu inżynierskiego. Celem pracy była ocena jakości mikrobiologicznej i sensorycznej wybranych produktów fermentowanych pochodzenia roślinnego dostępnych na polskim rynku w czasie przechowywania przez 21 dni. Na podstawie uzyskanych wyników wykazano postępującą tendencję spadkową ogólnej liczby drobnoustrojów oraz bakterii probiotycznych, których przeżywalność wynosiła ok. 40% wartości początkowej. Dobór metod analitycznych oraz przeprowadzona analiza wyników jest poprawna, niemniej jednak autor nie przeprowadził analizy statystycznej otrzymanych wyników. Ponadto pierwsze dwa wnioski nie wynikają z przeprowadzonych badań. Autor zamieścił w pracy tylko jedno słowo kluczowe. Praca nie jest ujednolicona pod względem odstępów między wierszami.</p>
Ocena spełniania przez pracę dyplomową wymagań właściwych dla ocenianego kierunku, poziomu kształcenia i profilu praktycznego, z uwzględnieniem:	
a. zgodności tematu pracy dyplomowej z efektami uczenia się dla ocenianego kierunku studiów oraz jego zakresem	TAK
b. zgodności treści i struktury pracy z tematem	TAK
c. poprawności stosowanych metod, poprawności terminologicznej oraz językowo-stylistycznej	TAK
d. doboru piśmiennictwa wykorzystanego w pracy	TAK
Czy praca spełnia wymagania właściwe dla prac inżynierskich, w przypadku studiów prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera	NIE
Zasadność ocen pracy dyplomowej, wystawionych przez opiekuna oraz recenzenta	<p>Ocena pracy przez promotora i recenzenta jest niezasadna, ponieważ jest zawyżona. Student uzyskanych wyników badań nie poddał żadnej analizie statystycznej. Niektóre Wnioski nie wynikają z przeprowadzonych analiz. Praca nie rozwiązuje żadnego problemu inżynierskiego, ma jedynie charakter analityczny.</p>

Imię i nazwisko absolwenta (numer albumu)	Joanna Sulima (8468)
Poziom studiów (studia pierwszego/drugiego stopnia/ jednolite magisterskie Forma (stacjonarne/niestacjonarne)	studia pierwszego stopnia / stacjonarne
Kierunek / specjalność	technologia żywności i żywienie człowieka
Tytuł pracy dyplomowej	Porównanie wybranych cech jakościowych kiełbasy drobiowej, wieprzowej i wołowej
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna pracy dyplomowej oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez opiekuna	dr Piotr Karpiński ocena: 5,0 (bardzo dobry)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez recenzenta	dr inż. Milena Stachelska ocena: 5,0 (bardzo dobry)
Średnia ze studiów	4,68
Ocena z egzaminu dyplomowego	5,0
Ocena końcowa na dyplomie	5,0
Pytania zadane na egzaminie dyplomowym	<ol style="list-style-type: none"> 1. Omów rolę tłuszczów w organizmie człowieka, zapotrzebowanie na tłuszcz i zawartość tłuszczu w różnych grupach środków spożywczych 2. Omów rolę błonnika w organizmie człowieka oraz dobowe zapotrzebowanie na błonnik, konsekwencje jego niedoboru i nadmiernego spożycia 3. Podać najbardziej korzystny zakres temperatury i czasu przechowywania mięsa, i jego wyrobów w temperaturze chłodniczej
Typ (charakter pracy) i krótki opis zawartości	Praca o charakterze eksperymentalnym. W Przeglądzie piśmiennictwa Autorka przedstawiła informacje na temat surowców wykorzystywanych do produkcji kiełbas. Scharakteryzowała również technologię kiełbas i maszyny używane przy ich produkcji. Ta część pracy zawiera również informacje na temat klasyfikacji kiełbas i charakterystykę wybranych cech fizykochemicznych tej grupy wyrobów mięsnych. Celem pracy była ocena wybranych cech jakościowych kiełbas średniorozdrobnionych, wędzonych, produkowanych z drobiu, wieprzowiny i wołowiny metodą tradycyjną z zastosowaniem specyficznych dla Podlasia przypraw. Zakres pracy obejmował wyprodukowanie kiełbas, oznaczenie zawartości podstawowych składników odżywczych i twardości kiełbas oraz ocenę organoleptyczną produktów. Wyniki badań przedstawiono w 4 tabelach i na 5 rycinach. Podsumowanie pracy stanowią 4 wnioski. Spis bibliografii obejmuje 51 pozycji (w tym 12 adresów stron internetowych). Udział literatury anglojęzycznej wynosi ok. 30%. Niewielki udział prac anglojęzycznych i opublikowanych w ostatnim dziesięcioleciu.

	Praca typowo doświadczalna, zawiera mało elementów świadczących o inżynierskim charakterze (nie dotyczy rozwiązań praktycznych związanych z projektowaniem i eksploatacją typowych procesów i urządzeń występujących w zakładach przemysłu spożywczego).
Ocena spełniania przez pracę dyplomową wymagań właściwych dla ocenianego kierunku, poziomu kształcenia i profilu praktycznego, z uwzględnieniem:	
a. zgodności tematu pracy dyplomowej z efektami uczenia się dla ocenianego kierunku studiów oraz jego zakresem	TAK
b. zgodności treści i struktury pracy z tematem	TAK
c. poprawności stosowanych metod, poprawności terminologicznej oraz językowo-stylistycznej	TAK
d. doboru piśmiennictwa wykorzystanego w pracy	TAK
Czy praca spełnia wymagania właściwe dla prac inżynierskich, w przypadku studiów prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera	TAK w minimalnym stopniu
Zasadność ocen pracy dyplomowej, wystawionych przez opiekuna oraz recenzenta	Ocena pracy przez promotora i recenzenta jest niezasadna, ponieważ jest zawyżona. Praca nie rozwiązuje żadnego problemu inżynierskiego, ma jedynie charakter analityczny.

Imię i nazwisko absolwenta (numer albumu)	Marcin Wiski (numer albumu 8629)
Poziom studiów (studia pierwszego/drugiego stopnia/ jednolite magisterskie Forma (stacjonarne/niestacjonarne)	Studia I stopnia/ niestacjonarne
Kierunek / specjalność	Technologia żywności i żywienie człowieka
Tytuł pracy dyplomowej	Ocena wpływu wołowiny na jakość kiełbas
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna pracy dyplomowej oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez opiekuna	dr Piotr Karpiński Ocena: 4,0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez recenzenta	dr inż. Milena Alicja Stachelska Ocena: 4,0

Średnia ze studiów	4,05
Ocena z egzaminu dyplomowego	3,0
Ocena końcowa na dyplomie	4,0
Pytania zadane na egzaminie dyplomowym	<ol style="list-style-type: none"> 1. Omówić rolę budulcową i funkcjonalną niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych w organizmie człowieka. 2. Omówić grupę witamin rozpuszczalnych w tłuszczu i ich rolę dla funkcjonowania organizmu człowieka. 3. Scharakteryzować rozbiór zasadniczy tusz wieprzowych i wołowych oraz wykorzystanie poszczególnych elementów kulinarnych do przetwórstwa
Typ (charakter pracy) i krótki opis zawartości	Praca o charakterze doświadczalnym i aspekcie inżynierskim. Celem pracy była ocena wpływu wielkości dodatku mięsa wołowego na jakość kiełbasy wieprzowo-wołowej. Wykazano, że najbardziej pożądaną zawartością wołowiny w kiełbasie był 30% udział w produkcie finalnym. Kiełbasa z największą zawartością mięsa wołowego cechowała się najciemniejszą barwą oraz największą kalorycznością, zawartością białka, natomiast najniższą ilością cukrów. Dobór metod analitycznych oraz przeprowadzona analiza wyników jest poprawna, niemniej jednak autor nie przeprowadził analizy statystycznej otrzymanych wyników.
Ocena spełniania przez pracę dyplomową wymagań właściwych dla ocenianego kierunku, poziomu kształcenia i profilu praktycznego, z uwzględnieniem:	
a. zgodności tematu pracy dyplomowej z efektami uczenia się dla ocenianego kierunku studiów oraz jego zakresem	TAK
b. zgodności treści i struktury pracy z tematem	TAK
c. poprawności stosowanych metod, poprawności terminologicznej oraz językowo-stylistycznej	TAK
d. doboru piśmiennictwa wykorzystanego w pracy	TAK
Czy praca spełnia wymagania właściwe dla prac inżynierskich, w przypadku studiów prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera	TAK

Zasadność ocen pracy dyplomowej, wystawionych przez opiekuna oraz recenzenta	Ocena pracy przez promotora i recenzenta jest zawyżona. Student uzyskanych wyników badań nie poddał żadnej analizie statystycznej, czego nie uwzględnili w swoich recenzjach promotor i recenzent. Praca nie jest ujednoczona pod względem wielkości czcionki.
---	--

Imię i nazwisko absolwenta (numer albumu)	Krzysztof Kotowski (8622)
Poziom studiów (studia pierwszego/drugiego stopnia/ jednolite magisterskie)	studia pierwszego stopnia / niestacjonarne
Forma (stacjonarne/niestacjonarne)	
Kierunek / specjalność	technologia żywności i żywienie człowieka
Tytuł pracy dyplomowej	Wpływ zastosowania antypieniaczy w procesie fermentacji piwa na profil związków lotnych w piwach jasnych dolnej fermentacji
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna pracy dyplomowej oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez opiekuna	mgr inż. Adam Siwek ocena: 5,0 (bardzo dobry)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez recenzenta	dr inż. Milena Stachelska ocena: 5,0 (bardzo dobry)
Średnia ze studiów	3,79
Ocena z egzaminu dyplomowego	3,5
Ocena końcowa na dyplomie	4,0
Pytania zadane na egzaminie dyplomowym	<ol style="list-style-type: none"> 1. Omówić metody utrwalania żywności 2. Omówić rolę magnezu, żelaza i cynku w organizmie człowieka, warunki ich przyswajania przez organizm oraz konsekwencje nieprawidłowego spożycia dla procesów fizjologicznych w ustroju 3. Omówić proces zacierania dekokcyjnego
Typ (charakter pracy) i krótki opis zawartości	Praca o charakterze eksperymentalnym. W Przeglądzie piśmiennictwa Autor przedstawił informacje na temat technologii produkcji piwa i surowców wykorzystywanych do jego produkcji. Scharakteryzował również antypieniacle i ich działanie w produkcji piwa jasnego. Ta część pracy zawiera również informacje na temat techniki analitycznej wykorzystanej w części doświadczalnej pracy (SPME-GC-MS). Celem pracy była ocena wpływu antypieniaczy na profil związków lotnych powstających w czasie fermentacji piwa jasnego. Zakres pracy obejmował wyprodukowanie dwóch rodzajów piwa jasnego (z i bez dodatku środka przeciwpieniącego) oraz identyfikację związków lotnych metodą chromatografii gazowej. Wyniki badań przedstawiono w 2 tabelach i na 3 rycinach opatrzonych bardzo lakonicznym komentarzem Autora. Podsumowanie

	<p>pracy stanowią 4 wnioski. Spis bibliografii obejmuje 24 pozycji w języku polskim (w tym 6 adresów stron internetowych). Udział prac opublikowanych w ostatnim dziesięcioleciu jest niewielki.</p> <p>Praca typowo doświadczalna, zawiera mało elementów świadczących o inżynierskim charakterze (nie dotyczy rozwiązań praktycznych związanych z projektowaniem i eksploatacją typowych procesów i urządzeń występujących w zakładach przemysłu spożywczego).</p>
Ocena spełniania przez pracę dyplomową wymagań właściwych dla ocenianego kierunku, poziomu kształcenia i profilu praktycznego, z uwzględnieniem:	
a. zgodności tematu pracy dyplomowej z efektami uczenia się dla ocenianego kierunku studiów oraz jego zakresem	TAK
b. zgodności treści i struktury pracy z tematem	TAK
c. poprawności stosowanych metod, poprawności terminologicznej oraz językowo-stylistycznej	TAK
d. doboru piśmiennictwa wykorzystanego w pracy	TAK
Czy praca spełnia wymagania właściwe dla prac inżynierskich, w przypadku studiów prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera	TAK w minimalnym stopniu
Zasadność ocen pracy dyplomowej, wystawionych przez opiekuna oraz recenzenta	Ocena pracy przez promotora i recenzenta jest niezasadna, ponieważ jest zawyżona. Praca nie rozwiązuje żadnego problemu inżynierskiego, ma jedynie charakter analityczny.

Imię i nazwisko absolwenta (numer albumu)	Emilia Duchnowska Numer albumu: 8461
Poziom studiów (studia pierwszego/drugiego stopnia/ jednolite magisterskie) Forma (stacjonarne/niestacjonarne)	Poziom studiów: studia pierwszego stopnia Forma studiów: stacjonarna
Kierunek / specjalność	Technologia żywności i żywienie człowieka
Tytuł pracy dyplomowej	Badania izomerów trans kwasów tłuszczowych w kremach czekoladowo-orzechowych dostępnych na lokalnym rynku
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna pracy dyplomowej oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez opiekuna	dr Piotr Karpiński ocena: 4,5 (dobry plus)

Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez recenzenta	dr inż. Milena Stachelska ocena: 4,5 (dobry plus)
Średnia ze studiów	4,32
Ocena z egzaminu dyplomowego	5
Ocena końcowa na dyplomie	dobry plus
Pytania zadane na egzaminie dyplomowym	<ol style="list-style-type: none"> 1. Omówić utrwalanie żywności metodami biotechnologicznymi ze szczególnym uwzględnieniem mleka oraz warzyw: zalety, wady, przykłady w technologii żywności 2. Omówić chłodzenie i zamrażanie w produkcji żywności z uwzględnieniem zmian fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych w materiałach zamrażanych 3. Podać najbardziej korzystny zakres temperatury i czasu przechowywania mięsa i jego wyrobów w temperaturze chłodniczej.
Typ (charakter pracy) i krótki opis zawartości	Praca eksperymentalna z elementami ekspertyzy, zgodna z kierunkiem studiów. Praca w części teoretycznej obejmowała przegląd piśmiennictwa, dotyczący przede wszystkim podziału tłuszczu i charakterystyki kwasów tłuszczowych, natomiast w części analitycznej oznaczano skład kwasów tłuszczowych zawartych w kremach czekoladowo-orzechowych; w tym w szczególności określono udział izomerów typu trans kwasów tłuszczowych. Na podstawie przeprowadzonych badań dokonano oceny zgodności deklaracji producenta z otrzymanymi wynikami badań. Cel pracy określono prawidłowo. Uzyskano interesujące wyniki badań, które jednak pobieżnie przedyskutowano. Wnioski wyciągnięto prawidłowo, niemniej jednak wymagają one dopracowania pod względem redakcyjnym (uporządkowania). W pracy zacytowano 40 pozycji literatury źródłowej oraz 11 stron internetowych.
Ocena spełniania przez pracę dyplomową wymagań właściwych dla ocenianego kierunku, poziomu kształcenia i profilu praktycznego, z uwzględnieniem:	
a. zgodności tematu pracy dyplomowej z efektami uczenia się dla ocenianego kierunku studiów oraz jego zakresem	TAK
b. zgodności treści i struktury pracy z tematem	TAK

c. poprawności stosowanych metod, poprawności terminologicznej oraz językowo-stylistycznej	TAK
d. doboru piśmiennictwa wykorzystanego w pracy	TAK
Czy praca spełnia wymagania właściwe dla prac inżynierskich, w przypadku studiów prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera	TAK
Zasadność ocen pracy dyplomowej, wystawionych przez opiekuna oraz recenzenta	Oceny promotora i recenzenta zasadne.

Imię i nazwisko absolwenta (numer albumu)	Ewelina Lech Numer albumu: 8627
Poziom studiów (studia pierwszego/drugiego stopnia/ jednolite magisterskie Forma (stacjonarne/niestacjonarne)	Poziom studiów: studia pierwszego stopnia Forma studiów: niestacjonarna
Kierunek / specjalność	Technologia żywności i żywienie człowieka
Tytuł pracy dyplomowej	Analiza porównawcza wybranych warzyw z upraw ekologicznych i konwencjonalnych
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna pracy dyplomowej oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez opiekuna	dr Piotr Karpiński ocena: 5 (bardzo dobry)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez recenzenta	dr inż. Milena Stachelska ocena: 5 (bardzo dobry)
Średnia ze studiów	4,26
Ocena z egzaminu dyplomowego	4,5
Ocena końcowa na dyplomie	dobry plus
Pytania zadane na egzaminie dyplomowym	<ol style="list-style-type: none"> 1. Omówić wykorzystanie grzejnictwa elektronicznego - indukcyjnego, mikrofalowego i dielektrycznego w przetwórstwie żywności 2. Omówić metody utrwalania żywności 3. Omówić zmiany zachodzące podczas kiszenia kapusty i ogórków. Podać rodzaje oraz przyczyny wad powstających podczas kiszenia ogórków i kapusty
Typ (charakter pracy) i krótki opis zawartości	Praca eksperymentalna, o tematyce zgodnej z kierunkiem studiów. Praca w części teoretycznej obejmowała porównanie rolnictwa konwencjonalnego i ekologicznego oraz charakterystykę wybranych warzyw

	<p>korzeniowych. W części doświadczalnej przeprowadzono analizę porównawczą warzyw z rolnictwa ekologicznego i konwencjonalnego, z uwzględnieniem różnic w wybranych parametrach jakości po zastosowaniu obróbki termicznej, takiej jak gotowanie w wodzie, gotowanie na parze, pieczenie i smażenie. W analizach uwzględniono ocenę cech fizycznych warzyw przed i po zastosowaniu obróbki termicznej: takich jak barwa oraz twardość oraz ich cech organoleptycznych. Cel pracy określono prawidłowo, badania przeprowadzono prawidłowymi metodami. Wyniki badań prawidłowo zestawiono w 10 tabelach i 6 rycinach. Niemniej jednak mankamentem pracy jest brak statystycznego opracowania wyników badań (np. przy zastosowaniu analizy wariancji), co jest tym bardziej błędne, że we wnioskach pojawiają się informacje o wykazanych istotnych różnicach pomiędzy badanymi próbkami. W pracy zacytowano 22 pozycje literaturowe.</p>
<p>Ocena spełniania przez pracę dyplomową wymagań właściwych dla ocenianego kierunku, poziomu kształcenia i profilu praktycznego, z uwzględnieniem:</p>	
<p>a. zgodności tematu pracy dyplomowej z efektami uczenia się dla ocenianego kierunku studiów oraz jego zakresem</p>	TAK
<p>b. zgodności treści i struktury pracy z tematem</p>	TAK
<p>c. poprawności stosowanych metod, poprawności terminologicznej oraz językowo-stylistycznej</p>	TAK
<p>d. doboru piśmiennictwa wykorzystanego w pracy</p>	TAK
<p>Czy praca spełnia wymagania właściwe dla prac inżynierskich, w przypadku studiów prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera</p>	<p>TAK Niemniej jednak w pracy obserwuje się jedynie elementy związane z weryfikacją kompetencji inżynierskich</p>
<p>Zasadność ocen pracy dyplomowej, wystawionych przez opiekuna oraz recenzenta</p>	<p>Brak statystycznej oceny wyników skutkuje koniecznością obniżenia oceny o co najmniej 0,5 stopnia, stąd oceny promotora i recenzenta są zawyżone.</p>

B/ prace magisterskie

<p>Imię i nazwisko absolwenta (numer albumu)</p>	<p>Paulina Zaręba Numer albumu: 7906</p>
--	---

Poziom studiów (studia pierwszego/drugiego stopnia/ jednolite magisterskie Forma (stacjonarne/niestacjonarne)	Poziom studiów: studia drugiego stopnia Forma studiów: stacjonarna
Kierunek / specjalność	Technologia żywności i żywienie człowieka
Tytuł pracy dyplomowej	Wykorzystanie roślin alternatywnych w produkcji piekarskiej
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna pracy dyplomowej oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez opiekuna	dr hab. Małgorzata Elżbieta Zujko, prof. Ał ocena: 5 (bardzo dobry)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez recenzenta	dr hab. Anna Maria Witkowska, prof. Ał ocena: 4,5 (dobry plus)
Średnia ze studiów	4,54
Ocena z egzaminu dyplomowego	5
Ocena końcowa na dyplomie	bardzo dobry
Pytania zadane na egzaminie dyplomowym	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scharakteryzuj i omów grupy dodatków w produkcji żywności wygodnej i funkcjonalnej 2. Rola probiotyków, prebiotyków i symbiotyków w projektowaniu żywności funkcjonalnej 3. Definicja, charakterystyka i bezpieczeństwo suplementów diety
Typ (charakter pracy) i krótki opis zawartości	Praca eksperymentalna, o tematyce charakterystycznej dla kierunku studiów i profilu praktycznego, w pełni zgodna z efektami uczenia kierunku. Praca w części teoretycznej obejmowała analizę dostępnego piśmiennictwa, w zakresie charakterystyki i wykorzystania surowców piekarskich oraz możliwości zastosowania roślin alternatywnych (mąki konopnej oraz mąki wiesiołkowej) w produkcji pieczywa, W części doświadczalnej wykonano: (1) wypiek pieczywa pszennego z dodatkiem mąki konopnej oraz mąki wiesiołkowej na poziomie 30% względem całkowitej ilości mąki; (2) ocenę wartości technologicznej mąki na podstawie cech jakości technologicznej oraz cech fizycznych uzyskanego pieczywa. W ocenie uwzględniono: ocenę barwy metodą kolorymetryczną (w układzie CIE L*a*b*); objętości bochenków; instrumentalną ocenę jędrności mięksiszu oraz ocenę wartości wypiekowej na podstawie wydajności ciasta i pieczywa, straty piecowej i wypiekowej. Cel pracy został prawidłowo sformułowany. Uzyskane w wyniku prowadzonych doświadczeń wyniki zestawiono w 8 tabelach i na 10 rycinach. Wnioski wyciągnięto prawidłowo. W pracy zacytowano 34 pozycje literatury źródłowej. Praca dobrze zrealizowana, bardzo dobrze i

	ładnie pod względem graficznym zaprezentowano wyniki badań, niemniej jednak <u>najpoważniejszym mankamentem pracy jest brak opracowania statystycznego wyników, np. przy wykorzystaniu jednoczynnikowej analizy wariancji do oceny istotności różnic pomiędzy wynikami.</u>
Ocena spełniania przez pracę dyplomową wymagań właściwych dla ocenianego kierunku, poziomu kształcenia i profilu praktycznego, z uwzględnieniem:	
a. zgodności tematu pracy dyplomowej z efektami uczenia się dla ocenianego kierunku studiów oraz jego zakresem	TAK
b. zgodności treści i struktury pracy z tematem	TAK
c. poprawności stosowanych metod, poprawności terminologicznej oraz językowo-stylistycznej	TAK
d. doboru piśmiennictwa wykorzystanego w pracy	TAK
Czy praca spełnia wymagania właściwe dla prac inżynierskich, w przypadku studiów prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera	NIE DOTYCZY
Zasadność ocen pracy dyplomowej, wystawionych przez opiekuna oraz recenzenta	Brak statystycznej oceny wyników w pracy magisterskiej skutkuje koniecznością obniżenia oceny o co najmniej 0,5 stopnia, stąd ocena promotora jest zawyżona.

Imię i nazwisko absolwenta (numer albumu)	Natalia Sasinowska-Przestrzelska Numer albumu: 7971
Poziom studiów (studia pierwszego/drugiego stopnia/ jednolite magisterskie) Forma (stacjonarne/niestacjonarne)	Poziom studiów: studia drugiego stopnia Forma studiów: stacjonarna
Kierunek / specjalność	Technologia żywności i żywienie człowieka
Tytuł pracy dyplomowej	Wpływ technik pakowania w atmosferze gazów ochronnych na jakość mikrobiologiczną wyrobów cukierniczych z kremami
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna pracy dyplomowej oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez opiekuna	dr inż. Milena Alicja Stachelska ocena: 5 (bardzo dobry)

Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez recenzenta	dr Piotr Karpiński ocena: 5 (bardzo dobry)
Średnia ze studiów	4,85
Ocena z egzaminu dyplomowego	5
Ocena końcowa na dyplomie	bardzo dobry
Pytania zadane na egzaminie dyplomowym	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rola probiotyków, prebiotyków i symbiotyków w projektowaniu żywności funkcjonalnej 2. Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia 3. Zasady wyboru kolumny chromatograficznej do chromatografii gazowej
Typ (charakter pracy) i krótki opis zawartości	<p>Praca eksperymentalna, charakterystyczna dla kierunku studiów i praktycznego profilu kształcenia. Praca swoim zakresem obejmowała (1) analizę jakości mikrobiologicznej wyrobów cukierniczych z kremami zapakowanych w atmosferze powietrza (próba kontrolna), (2) zapakowanych próżniowo oraz (3) zapakowanych w atmosferze modyfikowanej (MAP). W ocenie mikrobiologicznej uwzględniono ogólną liczbę drobnoustrojów mezofilnych oraz liczbę drożdży i pleśni. Cel pracy został prawidłowo sformułowany. Uzyskane w wyniku prowadzonych doświadczeń wyniki zestawiono w 7 tabelach i na 20 rycinach. Wnioski wyciągnięto prawidłowo. W pracy zacytowano 30 pozycje literatury źródłowej. Doświadczenia bardzo dobrze zrealizowane, bardzo dobrze i ładnie pod względem graficznym zaprezentowano wyniki badań, niemniej jednak <u>najpoważniejszym mankamentem pracy jest brak opracowania statystycznego wyników, np. przy wykorzystaniu analizy wariancji do oceny istotności różnic pomiędzy wynikami.</u></p>
Ocena spełniania przez pracę dyplomową wymagań właściwych dla ocenianego kierunku, poziomu kształcenia i profilu praktycznego, z uwzględnieniem:	
a. zgodności tematu pracy dyplomowej z efektami uczenia się dla ocenianego kierunku studiów oraz jego zakresem	TAK
b. zgodności treści i struktury pracy z tematem	TAK

c. poprawności stosowanych metod, poprawności terminologicznej oraz językowo-stylistycznej	TAK
d. doboru piśmiennictwa wykorzystanego w pracy	TAK
Czy praca spełnia wymagania właściwe dla prac inżynierskich, w przypadku studiów prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera	NIE DOTYCZY
Zasadność ocen pracy dyplomowej, wystawionych przez opiekuna oraz recenzenta	Brak statystycznej oceny wyników w pracy magisterskiej skutkuje koniecznością obniżenia oceny o co najmniej 0,5 stopnia, stąd ocena promotora i recenzenta jest zawyżona.

Imię i nazwisko absolwenta (numer albumu)	Iwona Dąbkowska (numer albumu 5374)
Poziom studiów (studia pierwszego/drugiego stopnia/ jednolite magisterskie Forma (stacjonarne/niestacjonarne)	Studia II stopnia/ stacjonarne
Kierunek / specjalność	Technologia żywności i żywienie człowieka
Tytuł pracy dyplomowej	Wpływ obróbki wstępnej surowca na właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne cebuli marynowanej
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna pracy dyplomowej oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez opiekuna	dr inż. Bartosz Kruszewski Ocena: 5,0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez recenzenta	dr Piotr Karpiński Ocena: 4,5
Średnia ze studiów	4,72
Ocena z egzaminu dyplomowego	5,0
Ocena końcowa na dyplomie	5,0
Pytania zadane na egzaminie dyplomowym	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe wymagania prawa w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. 2. Wpływ składników bioaktywnych na funkcjonowanie układu odpornościowego, pokarmowego, nerwowego i krążenia. 3. Strawność produktów spożywczych - czynniki wpływające
Typ (charakter pracy) i krótki opis zawartości	Praca o charakterze eksperymentalnym, z elementami planowania inżynierskiego. Celem pracy była ocena wpływu zróżnicowanej obróbki wstępnej na jakość marynowanej cebuli, w tym jej cechy organoleptyczne, jakość mikrobiologiczną oraz właściwości

	fizykochemiczne. Na podstawie przeprowadzonych badań wykazano, że dodatek cukru do roztworu, w którym płukano cebulę wyeliminował posmak goryczki, natomiast dodatek kwasu cytrynowego do zalewy pozwolił na uzyskanie odpowiedniej barwy. Uzyskane produkty cechowały się akceptowalną czystością mikrobiologiczną.
Ocena spełniania przez pracę dyplomową wymagań właściwych dla ocenianego kierunku, poziomu kształcenia i profilu praktycznego, z uwzględnieniem:	
a. zgodności tematu pracy dyplomowej z efektami uczenia się dla ocenianego kierunku studiów oraz jego zakresem	TAK
b. zgodności treści i struktury pracy z tematem	TAK
c. poprawności stosowanych metod, poprawności terminologicznej oraz językowo-stylistycznej	TAK
d. doboru piśmiennictwa wykorzystanego w pracy	TAK
Czy praca spełnia wymagania właściwe dla prac inżynierskich, w przypadku studiów prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera	NIE DOTYCZY
Zasadność ocen pracy dyplomowej, wystawionych przez opiekuna oraz recenzenta	Ocena pracy przez promotora i recenzenta jest zawyżona, ponieważ z danych i opisu zamieszczonego w pracy nie wynika jaką metodę statystyczną zastosowano do analizy uzyskanych wyników badań.

Imię i nazwisko absolwenta (numer albumu)	Patrycja Rolka (numer albumu 7993)
Poziom studiów (studia pierwszego/drugiego stopnia/ jednolite magisterskie Forma (stacjonarne/niestacjonarne)	Studia II stopnia/ stacjonarne
Kierunek / specjalność	Technologia żywności i żywienie człowieka
Tytuł pracy dyplomowej	Ocena zanieczyszczenia pestycydami wybranych warzyw uprawianych na Podlasiu
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna pracy dyplomowej oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez opiekuna	dr Piotr Karpiński Ocena: 5,0
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta oraz ocena pracy	dr inż. Bartosz Kruszewski Ocena: 5,0

dypłomowej wystawiona przez recenzenta	
Średnia ze studiów	4,91
Ocena z egzaminu dypłomowego	5,0
Ocena końcowa na dypłomie	5,0
Pytania zadane na egzaminie dypłomowym	<ol style="list-style-type: none"> 1. Znaczenie biotechnologii w rolnictwie i produkcji żywności. 2. Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. 3. Zasady wyboru kolumny chromatograficznej do chromatografii gazowej.
Typ (charakter pracy) i krótki opis zawartości	<p>Praca o charakterze analitycznym. Celem pracy była ocena zanieczyszczenia wybranych warzyw uprawianych na Podlasiu pozostałościami pestycydów. Na podstawie uzyskanych wyników wykazano, że zawartość azoksystrobiny i chloropiryfosu w przypadku kopru przekraczała Najwyższe Dopuszczalne Pozostałości wg Rozporządzenia WE. W pozostałych przypadkach nie wykazano przekroczeń.</p> <p>Dobór metod oraz przeprowadzona analiza wyników jest poprawna, niemniej jednak praca studentki ograniczyła się jedynie do zlecenia badań jednostce zewnętrznej i opisanie uzyskanych wyników. Wnioski napisane są zbyt ogólnie i nie wynikają z przeprowadzonych badań.</p>
Ocena spełniania przez pracę dypłomową wymagań właściwych dla ocenianego kierunku, poziomu kształcenia i profilu praktycznego, z uwzględnieniem:	
a. zgodności tematu pracy dypłomowej z efektami uczenia się dla ocenianego kierunku studiów oraz jego zakresem	TAK
b. zgodności treści i struktury pracy z tematem	TAK
c. poprawności stosowanych metod, poprawności terminologicznej oraz językowo-stylistycznej	TAK
d. doboru piśmiennictwa wykorzystanego w pracy	TAK
Czy praca spełnia wymagania właściwe dla prac inżynierskich, w przypadku studiów prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera	NIE DOTYCZY

Zasadność ocen pracy dyplomowej, wystawionych przez opiekuna oraz recenzenta	Ocena pracy przez promotora i recenzenta jest niezasadna, ponieważ jest zawyżona. Studentka uzyskanych wyników badań nie poddała żadnej analizie statystycznej. Wnioski napisane są zbyt ogólnie i nie wynikają z przeprowadzonych analiz.
---	--

Imię i nazwisko absolwenta (numer albumu)	Marzena Dąbrowska (7127)
Poziom studiów (studia pierwszego/drugiego stopnia/ jednolite magisterskie Forma (stacjonarne/niestacjonarne)	studia drugiego stopnia / stacjonarne
Kierunek / specjalność	technologia żywności i żywienie człowieka
Tytuł pracy dyplomowej	Wpływ ogrzewania mikrofalowego na wartość użytkową mąki owsianej
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna pracy dyplomowej oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez opiekuna	dr hab. Małgorzata Elżbieta Zujko, prof. Ał ocena: 4,5 (dobry plus)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez recenzenta	dr hab. Anna Maria Witkowska, prof. Ał ocena: 5,0 (bardzo dobry)
Średnia ze studiów	4,54
Ocena z egzaminu dyplomowego	5.0
Ocena końcowa na dyplomie	bardzo dobry
Pytania zadane na egzaminie dyplomowym	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia 2. Wpływ składników bioaktywnych na funkcjonowanie układu odpornościowego, pokarmowego, nerwowego i krążenia 3. Omów zastosowanie technik chromatograficznych w badaniu autentyczności żywności
Typ (charakter pracy) i krótki opis zawartości	Praca o charakterze eksperymentalnym. W Przeglądzie piśmiennictwa Autorka przedstawiła informacje na temat owsa i kierunków jego wykorzystania. Scharakteryzowała również mąkę owsianą, jej wartość wypiekową i odżywczą oraz zastosowanie w przemyśle spożywczym. Ta część pracy zawiera również informacje na temat zastosowania promieniowania mikrofalowego w technologii żywności. Cel i zakres pracy zostały jasno sprecyzowane. Materiał do badań stanowiła mąka owsiana poddana ogrzewaniu mikrofalowemu o stałej mocy w czasie 1, 2 i 4 minut. Metodyka badań obejmowała: wypiek laboratoryjny pieczywa oraz ocenę właściwości technologicznych i fizykochemicznych pieczywa uzyskanego z zastosowaniem mąki owsianej poddanej ogrzewaniu mikrofalowemu w odniesieniu do próbki kontrolnej. Wyniki badań przedstawiono w 6 tabelach i na 4 rycinach. Słabością pracy jest brak analizy statystycznej uzyskanych wyników i lakoniczna dyskusja

	(1 strona, na której odniesiono uzyskane wyniki do rezultatów przedstawionych w 5 pracach innych autorów). Podsumowanie pracy stanowią 4 wnioski. Spis bibliografii obejmuje 70 pozycji (w tym 4 adresy stron internetowych). Udział literatury anglojęzycznej wynosi ok. 15%
Ocena spełniania przez pracę dyplomową wymagań właściwych dla ocenianego kierunku, poziomu kształcenia i profilu praktycznego, z uwzględnieniem:	
a. zgodności tematu pracy dyplomowej z efektami uczenia się dla ocenianego kierunku studiów oraz jego zakresem	TAK
b. zgodności treści i struktury pracy z tematem	TAK
c. poprawności stosowanych metod, poprawności terminologicznej oraz językowo-stylistycznej	TAK ale brak analizy statystycznej uzyskanych wyników
d. doboru piśmiennictwa wykorzystanego w pracy	TAK
Czy praca spełnia wymagania właściwe dla prac inżynierskich, w przypadku studiów prowadzących do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera	NIE DOTYCZY
Zasadność ocen pracy dyplomowej, wystawionych przez opiekuna oraz recenzenta	Ocena recenzenta zasadna, ocena opiekuna pracy zawyżona biorąc pod uwagę brak analizy statystycznej uzyskanych wyników i ich ograniczoną dyskusję

Imię i nazwisko absolwenta (numer albumu)	Diana Katarzyna Gut (6101)
Poziom studiów (studia pierwszego/drugiego stopnia/ jednolite magisterskie Forma (stacjonarne/niestacjonarne)	studia drugiego stopnia / stacjonarne
Kierunek / specjalność	technologia żywności i żywienie człowieka
Tytuł pracy dyplomowej	Ocena zmian fizykochemicznych oraz jakości mikrobiologicznej serów holenderskich i sera cheddar podczas procesu dojrzewania
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna pracy dyplomowej oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez opiekuna	dr inż. Bartosz Kruszewski ocena: 5,0 (bardzo dobry)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta oraz ocena pracy dyplomowej wystawiona przez recenzenta	dr inż. Milena Alicja Stachelska ocena: 4,5 (dobry plus)
Średnia ze studiów	4,72

Ocena z egzaminu dyplomowego	5,0
Ocena końcowa na dyplomie	bardzo dobry
Pytania zadane na egzaminie dyplomowym	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kryteria podziału i definicje składników bioaktywnych 2. Omów systemy IFS i BRC zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności 3. Omów podział i rodzaje zanieczyszczeń w żywności
Typ (charakter pracy) i krótki opis zawartości	<p>Praca o charakterze eksperymentalnym. W Przeglądzie piśmiennictwa Autorka przedstawiła informacje na temat przydatności technologicznej mleka krowiego do przetwórstwa. Scharakteryzowała również technologię serów podpuszczkowych dojrzewających oraz skład chemiczny serów cheddar i holenderskiego. Ta część pracy zawiera również informacje na temat właściwości zdrowotnych serów podpuszczkowych. Cel pracy został trafnie sprecyzowany. Zakres pracy obejmował badania parametrów fizykochemicznych oraz analizę jakości mikrobiologicznej podczas procesu dojrzewania sera. Badania fizykochemiczne polegały na oznaczeniu zawartości tłuszczu, białka, suchej substancji, wody oraz soli. Jakość mikrobiologiczna została scharakteryzowana na podstawie oznaczenia ogólnej liczby drobnoustrojów, liczby drożdży i pleśni, ilości gronkowców koagulazododatnich oraz bakterii z rodziny <i>Enterobacteriaceae</i>. Wyniki poddano podstawowej analizie statystycznej (obliczono średnią i odchylenie standardowe). Wyniki badań przedstawiono w 8 tabelach i na 11 rycinach. Podsumowanie pracy stanowią 4 wnioski. Spis bibliografii obejmuje 42 pozycje. Udział literatury anglojęzycznej wynosi ok. 30%. Niewielki udział prac opublikowanych w ostatnim dziesięcioleciu.</p>
Ocena spełniania przez pracę dyplomową wymagań właściwych dla ocenianego kierunku, poziomu kształcenia i profilu praktycznego, z uwzględnieniem:	
a. zgodności tematu pracy dyplomowej z efektami uczenia się dla ocenianego kierunku studiów oraz jego zakresem	TAK
b. zgodności treści i struktury pracy z tematem	TAK
c. poprawności stosowanych metod, poprawności terminologicznej oraz językowo-stylistycznej	TAK
d. doboru piśmiennictwa wykorzystanego w pracy	TAK
Czy praca spełnia wymagania właściwe dla prac inżynierskich, w przypadku studiów prowadzących do uzyskania	TAK/NIE /NIE DOTYCZY

tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera	
Zasadność ocen pracy dyplomowej, wystawionych przez opiekuna oraz recenzenta	Oceny zasadne Opinie promotora i recenzenta zawierają obszerne i wyczerpujące uzasadnienie wystawionych ocen

Załącznik nr 4. Wykaz zajęć/grup zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa

Nazwa zajęć lub grupy zajęć/ poziom studiów/ rok studiów	Imię i nazwisko, tytuł zawodowy /stopień naukowy/tytuł naukowy nauczyciela akademickiego	Uzasadnienie
-	-	-
-	-	-

Załącznik nr 5. Informacja o hospitowanych zajęciach/grupach zajęć i ich ocena

Nazwa zajęć/ grupy zajęć, forma zajęć (wykład, ćwiczenia, konwersatorium, laboratorium, lektorat języka obcego itp.)	<i>zanieczyszczenia i autentyczność żywności, wykład</i>
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia	dr inż. Bartosz Kruszewski
Specjalność/forma (stacjonarne/niestacjonarne) rok/semestr/grupa	Studia stacjonarne, rok I, semestr II
Data, godzina, sala odbywania się zajęć	14.11.2023 r.; 18:30 – 19:15; zajęcia zdalne
Kierunek /specjalność	Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia
Liczba studentów zapisanych na zajęcia/obecnych na zajęciach	43/23
Temat hospitowanych zajęć	Autentyczność mleka i przetworów oraz problem zanieczyszczeń
Ocena:	
a. formy realizacji zajęć i kontaktu nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia z grupą	Wykład w formie podawczej, realizowany zdalnie za pomocą platformy MS Teams, nauczyciel próbował nawiązać kontakt ze studentami z miernymi rezultatami.
b. zgodności tematyki zajęć z sylabusem zajęć/grupy zajęć	Tematyka zajęć zgodna z sylabusem zajęć
c. przygotowania nauczyciela akademickiego do zajęć	Nauczyciel bardzo dobrze przygotowany do prowadzenia zajęć

d. poprawności doboru metod dydaktycznych	Metoda dydaktyczna adekwatna do przekazywanych treści zajęć
e. poprawności doboru materiałów dydaktycznych	Wykład wspomagany prezentacją przygotowaną w Power - Point
f. wykorzystywanej infrastruktury dydaktycznej, technologii informacyjnej, dostępu do aparatury itp.	Nauczyciel prawidłowo wykorzystał platformę MS Teams.

Nazwa zajęć/ grupy zajęć, forma zajęć (wykład, ćwiczenia, konwersatorium, laboratorium, lektorat języka obcego itp.)	<i>przedmiot wyrównawczy I</i> wykład
Tytuł naukowy/stożenie naukowy, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia	dr inż. Bartosz Kruszewski
Specjalność/forma (stacjonarne/niestacjonarne) rok/semestr/grupa	studia stacjonarne II stopnia, rok I, semestr 2
Data, godzina, sala odbywania się zajęć	15.11.2023 r. 16.15 – 18.30
Kierunek /specjalność	technologia żywności i żywienie człowieka
Liczba studentów zapisanych na zajęcia/obecnych na zajęciach	23/17
Temat hospitowanych zajęć	Rozdzielanie niejednorodnych mieszanin na przykładzie tłoczenia.
Ocena:	
a. formy realizacji zajęć i kontaktu nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia z grupą	Zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Wykład podający z prezentacją multimedialną. Nauczyciel starał się nawiązywać kontakt z grupą i aktywizować studentów poprzez zadawanie pytań i praktyczne przykłady.
b. zgodności tematyki zajęć z sylabusem zajęć/grupy zajęć	Brak możliwości potwierdzenia – nie udostępniono sylabusu zajęć.
c. przygotowania nauczyciela akademickiego do zajęć	Nauczyciel bardzo dobrze przygotowany do zajęć.
d. poprawności doboru metod dydaktycznych	Metody dydaktyczne różnorodne (wykład informacyjny w postaci prezentacji multimedialnej, film dydaktyczny) i prawidłowo dobrane.
e. poprawności doboru materiałów dydaktycznych	Prezentacja multimedialna właściwie przygotowana, bogato ilustrowana.
f. wykorzystywanej infrastruktury dydaktycznej, technologii informacyjnej, dostępu do aparatury itp.	Wykład on-line na platformie MS Teams.

Nazwa zajęć/ grupy zajęć, forma zajęć (wykład, ćwiczenia,	<i>mikrobiologia w przetwórstwie żywności, wykład</i>
---	---

konwersatorium, laboratorium, lektorat języka obcego itp.)	
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia	dr inż. Milena Stachelska
Specjalność/forma (stacjonarne/niestacjonarne) rok/semestr/grupa	Studia stacjonarne, rok I, semestr II
Data, godzina, sala odbywania się zajęć	14.11.2023 r.; 16:00 – 16:45; zajęcia zdalne
Kierunek /specjalność	Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia
Liczba studentów zapisanych na zajęcia/obecnych na zajęciach	43/43
Temat hospitowanych zajęć	Drobnoustroje w przetwórstwie żywności, podstawowe skażenia mikrobiologiczne surowców i produktów spożywczych oraz metody ich wykrywania.
Ocena:	
a. formy realizacji zajęć i kontaktu nauczyciela akademickiego prowadzącego zajęcia z grupą	Zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Wykład w formie podawczej z prezentacją multimedialną. Nauczyciel starał się nawiązać kontakt z grupą, ale odzew z jej strony był niewielki.
b. zgodności tematyki zajęć z sylabusem zajęć/grupy zajęć	Tematyka zajęć zgodna z sylabusem zajęć
c. przygotowania nauczyciela akademickiego do zajęć	Nauczyciel bardzo dobrze przygotowany do prowadzenia zajęć
d. poprawności doboru metod dydaktycznych	Metoda dydaktyczna adekwatna do przekazywanych treści zajęć
e. poprawności doboru materiałów dydaktycznych	Prezentacja multimedialna z reguły właściwie przygotowana, niemniej jednak wymaga udoskonalenia w zakresie wprowadzenia dodatkowych materiałów ilustracyjnych oraz dostosowania barwy tła do barwy i rodzaju czcionki oraz w niektórych przypadkach zmniejszenia ilości tekstu na slajdzie.
f. wykorzystywanej infrastruktury dydaktycznej, technologii informacyjnej, dostępu do aparatury itp.	Wykład on-line w czasie rzeczywistym z wykorzystaniem platformy MS Teams.

Załącznik nr 6. Oświadczenia przewodniczącego i pozostałych członków zespołu oceniającego

Członkowie zespołu oceniającego, w dniu 3 listopada 2023 r., złożyli oświadczenia w następującym brzemieniu:

Oświadczenie

Niniejszym oświadczam, iż nie pozostaję w żadnych zależnościach natury organizacyjnej, prawnej lub osobistej z jednostką prowadzącą oceniany kierunek, które mogłyby wzbudzić wątpliwości co do bezstronności formułowanych opinii i ocen w odniesieniu do ocenianego kierunku. Ponadto oświadczam, iż znane mi są przepisy Kodeksu Etyki, w zakresie wykonywanych zadań na rzecz Polskiej Komisji Akredytacyjnej.

.....
(data, podpis)

Szczegółowe kryteria dokonywania oceny programowej

Profil praktyczny

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

Standard jakości kształcenia 1.1

Koncepcja i cele kształcenia są zgodne ze strategią uczelni oraz mieszczą się w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których kierunek jest przyporządkowany, uwzględniają postęp w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej właściwych dla kierunku, oraz są zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy.

Standard jakości kształcenia 1.2

Efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscypliną lub dyscyplinami, do których jest przyporządkowany kierunek, opisują, w sposób trafny, specyficzny, realistyczny i pozwalający na stworzenie systemu weryfikacji, wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osiągnięte przez studentów, a także odpowiadają właściwemu poziomowi Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz profilowi praktycznemu.

Standard jakości kształcenia 1.2a

Efekty uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy, zawierają pełny zakres ogólnych i szczegółowych efektów uczenia się zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 1.2b

Efekty uczenia się w przypadku kierunków studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera zawierają pełny zakres efektów, umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2153 i 2245).

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

Standard jakości kształcenia 2.1

Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają aktualną wiedzę i jej zastosowania z zakresu dyscypliny lub dyscyplin, do których kierunek jest przyporządkowany, normy

i zasady, a także aktualny stan praktyki w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej oraz zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.

Standard jakości kształcenia 2.1a

Treści programowe w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy obejmują pełny zakres treści programowych zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 2.2

Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS, umożliwiającą studentom osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się.

Standard jakości kształcenia 2.2a

Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 2.3

Metody kształcenia są zorientowane na studentów, motywują ich do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się oraz umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się, w tym w szczególności umożliwiają przygotowanie do działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.

Standard jakości kształcenia 2.4

Program praktyk zawodowych, organizacja i nadzór nad ich realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów zapewniają prawidłową realizację praktyk oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w szczególności tych, które są związane z przygotowaniem zawodowym.

Standard jakości kształcenia 2.4a

Program praktyk zawodowych, organizacja i nadzór nad ich realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 2.5

Organizacja procesu nauczania zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczanego na nauczanie i uczenie się oraz weryfikację i ocenę efektów uczenia się.

Standard jakości kształcenia 2.5a

Organizacja procesu nauczania i uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy jest zgodna z regułami i wymaganiami w zakresie sposobu organizacji kształcenia zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

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

Standard jakości kształcenia 3.1

Stosowane są formalnie przyjęte i opublikowane, spójne i przejrzyste warunki przyjęcia kandydatów na studia, umożliwiające właściwy dobór kandydatów, zasady progresji studentów i zaliczania poszczególnych semestrów i lat studiów, w tym dyplomowania, uznawania efektów i okresów uczenia się oraz kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym, a także potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów.

Standard jakości kształcenia 3.2

System weryfikacji efektów uczenia się umożliwia monitorowanie postępów w uczeniu się oraz rzetelną i wiarygodną ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, a stosowane metody weryfikacji i oceny są zorientowane na studenta, umożliwiają uzyskanie informacji zwrotnej o stopniu osiągnięcia efektów uczenia się oraz motywują studentów do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się, jak również pozwalają na sprawdzenie i ocenę wszystkich efektów uczenia się, w tym w szczególności opanowania umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku.

Standard jakości kształcenia 3.2a

Metody weryfikacji efektów uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy, są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 3.3

Prace etapowe i egzaminacyjne, projekty studenckie, dzienniki praktyk, prace dyplomowe, studenckie osiągnięcia naukowe/artystyczne lub inne związane z kierunkiem studiów, jak również udokumentowana pozycja absolwentów na rynku pracy lub ich dalsza edukacja potwierdzają osiągnięcie efektów uczenia się.

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

Standard jakości kształcenia 4.1

Kompetencje i doświadczenie, kwalifikacje oraz liczba nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami zapewniają prawidłową realizację zajęć oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.

Standard jakości kształcenia 4.1a

Kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 4.2

Polityka kadrowa zapewnia dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, oparty o transparentne zasady i umożliwiający prawidłową realizację zajęć, uwzględnia systematyczną ocenę kadry prowadzącej kształcenie, przeprowadzaną z udziałem studentów, której wyniki są wykorzystywane w doskonaleniu kadry, a także stwarza warunki stymulujące kadre do ustawicznego rozwoju.

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

Standard jakości kształcenia 5.1

Infrastruktura dydaktyczna, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia są nowoczesne, umożliwiają prawidłową realizację zajęć i osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym opanowanie umiejętności praktycznych i przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku, jak również są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu.

Standard jakości kształcenia 5.1a

Infrastruktura dydaktyczna uczelni, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 ustawy są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy.

Standard jakości kształcenia 5.2

Infrastruktura dydaktyczna, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne podlegają systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 6.1

Prowadzona jest współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, w konstruowaniu programu studiów, jego realizacji oraz doskonaleniu.

Standard jakości kształcenia 6.2

Relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów i wpływ tego otoczenia na program i jego realizację podlegają systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 7.1

Zostały stworzone warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku, zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia, to jest nauczyciele akademicki są przygotowani do nauczania, a studenci do uczenia się w językach obcych, wspierana jest międzynarodowa mobilność studentów i nauczycieli akademickich, a także tworzona jest oferta kształcenia w językach obcych, co skutkuje systematycznym podnoszeniem stopnia umiędzynarodowienia i wymiany studentów i kadry.

Standard jakości kształcenia 7.2

Umiędzynarodowienie kształcenia podlega systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 8.1

Wsparcie studentów w procesie uczenia się jest wszechstronne, przybiera różne formy, adekwatne do efektów uczenia się, uwzględnia zróżnicowane potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi społecznemu i zawodowemu studentów poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i osiągnięciu efektów uczenia się oraz w przygotowania do prowadzenia działalności zawodowej w obszarach zawodowego rynku pracy właściwych dla kierunku, motywuje studentów do osiągnięcia bardzo dobrych wyników uczenia się, jak również zapewnia kompetentną pomoc pracowników administracyjnych w rozwiązywaniu spraw studenckich.

Standard jakości kształcenia 8.2

Wsparcie studentów w procesie uczenia się podlega systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 9.1

Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej i zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o programie studiów i realizacji procesu nauczania i uczenia się na kierunku oraz o przyznawanych kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów.

Standard jakości kształcenia 9.2

Zakres przedmiotowy i jakość informacji o studiach podlegają systematycznym ocenom, w których uczestniczą studenci i inni odbiorcy informacji, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.

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

Standard jakości kształcenia 10.1

Zostały formalnie przyjęte i są stosowane zasady projektowania, zatwierdzania i zmiany programu studiów oraz prowadzone są systematyczne oceny programu studiów oparte o wyniki analizy wiarygodnych danych i informacji, z udziałem interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów oraz zewnętrznych, mające na celu doskonalenie jakości kształcenia.

Standard jakości kształcenia 10.2

Jakość kształcenia na kierunku podlega cyklicznym zewnętrznym ocenom jakości kształcenia, których wyniki są publicznie dostępne i wykorzystywane w doskonaleniu jakości.



**Polska
Komisja
Akredytacyjna**

www.pka.edu.pl