



Załącznik nr 1
do uchwały nr 66/2019
Prezydium Polskiej Komisji Akredytacyjnej
z dnia 28 lutego 2019 r. z późn. zm.



Ocena programowa
Profil ogólnoakademicki
Raport samooceny

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej oceniany kierunek studiów:

UNIWERSYTET PRZYRODNICZY W LUBLINIE
AKADEMICKA 13
20-950 LUBLIN

Raport samooceny dostępny jest na stronie <https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/> (zakładka Raporty PKA).

Nazwa ocenianego kierunku studiów: BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

1. Poziom/y studiów: PIERWSZEGO I DRUGIEGO STOPNIA
2. Forma/y studiów: STACJONARNE I NIESTACJONARNE
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek¹
TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA / ZOOTECHNIKA I RYBACTWO / ROLNICTWO I OGRODNICTWO

W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny:

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

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	liczba	%
TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA STUDIA I STOPNIA	106	50,5
STUDIA II STOPNIA	47	51,1

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

L.p.	Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
		liczba	%
1.	ZOOTECHNIKA I RYBACTWO STUDIA I STOPNIA	71	33,8
	STUDIA II STOPNIA	32	34,8
2.	ROLNICTWO I OGRODNICTWO STUDIA I STOPNIA	33	15,7
	STUDIA II STOPNIA	13	14,1

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

Na studiach prowadzone jest kształcenie przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela

TAK NIE

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

- nauczyciel przedmiotu²
- nauczyciel teoretycznych przedmiotów zawodowych²
- nauczyciel praktycznej nauki zawodu²
- nauczyciel prowadzący zajęcia²
- nauczyciel psycholog
- nauczyciel przedszkola i edukacji wczesnoszkolnej
- nauczyciel pedagog specjalny
- nauczyciel logopeda
- nauczyciel prowadzący zajęcia wczesnego wspomaganie rozwoju dziecka

² Należy podać nazwę przedmiotu/zawodu/zajęć

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

Opis efektów uczenia się dla kierunku studiów

Poziom : studia pierwszego stopnia

Forma studiów: stacjonarne i niestacjonarne

Opis efektów uczenia się uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomu 6 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2016 r. poz. 64 i 1010 z późn. zm.) oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 określone w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy.

Opis efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

Symbole efektów uczenia się dla kierunku studiów	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się PRK
WIEDZA absolwent zna i rozumie:		
BC1_W01	Podstawowe zagadnienia z zakresu biologii zwierząt i roślin, chemii organicznej i nieorganicznej, fizyki i biochemii ważną z punktu widzenia szeroko pojętego bezpieczeństwa żywności.	P6S_WG
BC1_W02	Metody analizy statystycznej, estymacji i weryfikacji hipotez statystycznych w zakresie badań nad bezpieczeństwem żywności.	P6S_WG
BC1_W03	Zagadnienia dotyczące genetyki, biologii molekularnej oraz organizmów genetycznie modyfikowanych.	P6S_WG

BC1_W04	Obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz założenia polityki rolnej, żywnościowej i zdrowotnej oraz cele strategiczne i operatywne polityki żywnościowej w ujęciu krajowym i międzynarodowym.	P6S_WG P6S_WK
BC1_W05	Zagadnienia na temat chemicznych i fizycznych procesów zachodzących w biosferze, ze szczególnym uwzględnieniem zanieczyszczenia środowiska spowodowanym produkcją rolną i przetwórstwem rolno spożywczym.	P6S_WG P6S_WK
BC1_W06	Metody pozyskiwania podstawowych surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz ogólne zagadnienia dotyczące towaroznawstwa.	P6S_WG
BC1_W07	Podstawy z zakresu anatomii człowieka oraz fizjologii trawienia i przemian składników pokarmowych, jak i związków toksycznych.	P6S_WG
BC1_W08	Podstawowe gatunki roślin i zwierząt wykorzystywanych w żywieniu człowieka, ma wiedzę z zakresu podstaw profilaktyki weterynaryjnej oraz higieny w hodowli zwierząt.	P6S_WG
BC1_W09	Metody badań mikrobiologicznych, oddziaływanie mikroflory na człowieka i jakość żywności oraz sposoby zastosowania mikroorganizmów w produkcji żywności.	P6S_WG
BC1_W10	Podstawowe pojęcia z zakresu przetwórstwa i jakości żywności, przemian i reakcji związków chemicznych obecnych w żywności, procesów zachodzących podczas przechowywania żywności oraz wpływu stosowania różnych metod utrwalania żywności na jakość surowców i produktów.	P6S_WG
BC1_W11	Zagrożenia występujące w środowisku pracy oraz metody eliminowania lub ograniczania zagrożeń w procesie pracy w rolnictwie i przemyśle rolno-spożywczym.	P6S_WG, P6S_WK
BC1_W12	Zasady ochrony roślin oraz zagadnienia dotyczące produkcji pasz i ich wpływu, na jakość produktów spożywczych.	P6S_WG

BC1_W13	Metody stosowane w analizie żywności, rozumie ich zasady oraz rolę, jaką odgrywają w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności.	P6S_WG, P6S_WK
BC1_W14	Pojęcia z zakresu systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności, główne założenia systemów obligatoryjnych i dobrowolnych stosowanych w branży żywnościowej, metody przeglądu, weryfikacji i doskonalenia tych systemów oraz zasady certyfikacji i akredytacji stosowane w Polsce, innych krajach UE i świecie.	P6S_WG P6S_WK
BC1_W15	Podstawowe pojęcia i zasady ochrony własności intelektualnej, zasady korzystania z literatury fachowej i jej cytowań.	P6S_WK
BC1_W16	Rozumie wpływ uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych na produkcję, handel i konsumpcję produktów żywnościowych.	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI absolwent potrafi:		
BC1_U01	Wyszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł, dotyczące prawa żywnościowego, praw autorskich i własności przemysłowej, norm technicznych i systemowych oraz danych statystycznych.	P6S_UW, P6S_UK
BC1_U02	Dyskutować wykorzystując odpowiednie sposoby komunikowania się i formy przekazu ma tematy związane z problematyką zawodu również w kontekście występujących zjawisk społecznych.	P6S_UK
BC1_U03	Tworzyć dokumenty i dobierać metody analizy statystycznej dla danego układu danych oraz potrafi odczytywać, interpretować i ilustrować graficznie uzyskane wyniki z wykorzystaniem dostępnych programów komputerowych.	P6S_UW

BC1_U04	Opisać i interpretować wyniki przeprowadzonych doświadczeń dotyczących żywności i jej składników, oszacować wartość odżywczą produktów spożywczych, ustalać racje pokarmowe oraz wyciągać i formułować wnioski.	P6S_UW P6S_UK
BC1_U05	Podjąć standardowe działania w opracowaniu, wdrożeniu i doskonaleniu systemów jakości, potrafi opracować przykładową dokumentację systemową i operacyjną dla wybranej organizacji branży spożywczej, przeprowadzić proces oceny zgodności.	P6S_UW, P6S_UK
BC1_U06	Wykonać proste zadanie badawcze lub projektowe pod kierunkiem opiekuna naukowego oraz przedstawić wyniki przy użyciu różnych technik prezentacji, w tym audiowizualnych. Potrafi redagować teksty i przygotowywać wystąpienia oraz prezentacje multimedialne.	P6S_UW P6S_UK
BC1_U07	Dokonać analizy zjawisk wpływających na produkcję i jakość żywności, sposób odżywiania i spożycia, wielkość i przyczyny głodu jawnego i ukrytego, zdrowie zwierząt i ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych.	P6S_UW
BC1_U08	Rozróżniać główne szkodniki produktów żywnościowych, pasożyty zwierząt rzeźnych i szkodniki roślin uprawnych oraz dobrać właściwe metody ograniczania ich występowania.	P6S_UW
BC1_U09	Dobierać i ocenić jakość surowców i produktów spożywczych, stosując odpowiednie metody towaroznawcze i podstawowe techniki badań laboratoryjnych oraz prawidłowo interpretować uzyskane wyniki i wyciągać właściwe wnioski.	P6S_UK P6S_UW
BC1_U10	Zidentyfikować potencjalne zagrożenia, dokonać ich oceny i przeprowadzić analizę ryzyka na każdym etapie łańcucha produkcji żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz wskazać odpowiednie działania.	P6S_UW
BC1_U11	Kalkulować koszty oraz planować wielkość produkcji i dostaw żywności zależnie od potrzeb rynku.	P6S_UW

BC1_U12	Zaprojektować etykietę, ocenić prawidłowość jej znakowania oraz zaplanować prosty łańcuch logistyczny dla wybranego produktu żywnościowego.	P6S_UW
BC1_U13	Podjąć odpowiednie działania w przypadku identyfikacji środków spożywczych niespełniających wymagań zdrowotnych oraz dobrać właściwe metody utylizacji odpadów i zagospodarowania produktów ubocznych powstających podczas produkcji żywności.	P6S_UW
BC 1_U14	Opracować kryteria procesu przemysłowej lub gastronomicznej produkcji żywności spełniającego wymogi jej bezpieczeństwa.	P6S_UW
BC 1_U15	Komunikować się w języku obcym w mowie i piśmie w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym. Potrafi czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne w języku obcym, w zakresie reprezentowanej dyscypliny naukowej.	P6S_UK P6S_UU
BC 1_U16	Pracować i współpracować w grupie przyjmując różne role podczas wykonywania pracy, zmierzającej do uzyskania bezpiecznego produktu żywnościowego.	P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do:		
BC1_K01	Stałego uzupełniania wiedzy i samodoskonalenia w zakresie standardów jakościowych i przepisów prawa żywnościowego.	P6S_KK
BC1_K02	Formułowania opinii na temat prawidłowego wykorzystania surowców roślinnych i zwierzęcych w bezpośredniej i pośredniej produkcji bezpiecznej żywności.	P6S_KO P6S_KK
BC1_K03	Podejmowania samodzielnych działań w zakresie identyfikacji, analizy i zastosowania różnych metod badawczych oraz opracowywania danych i interpretacji wyników.	P6S_KK

BC1_K04	Ma świadomość znaczenia nauki, ochrony rezultatów naukowo-badawczych dla rozwoju gospodarczego oraz posiada świadomość etyczną.	P6S_KK P6S_KR
BC1_K05	Odpowiedzialny za produkcję bezpiecznej żywności wysokiej jakości zarówno pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, klasycznej, jak i ekologicznej w aspekcie zdrowia człowieka oraz właściwe zagospodarowanie odpadów pochodzących z przemysłu rolno-spożywczego.	P6S_KO P6S_KR
BC1_K06	Oceny przebiegu procesów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym pod względem spełnienia wymagań bhp, ergonomii i zagrożeń wypadkowych.	P6S_KK P6S_KR

Poziom : studia drugiego stopnia

Forma studiów: stacjonarne i niestacjonarne

Opis efektów uczenia się uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomu 7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. z 2016 r. poz. 64 i 1010 z późn. zm.) oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 określone w przepisach wydanych na podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy

Opis efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji

Symbole efektów uczenia się dla kierunku studiów	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się PRK
WIEDZA absolwent zna i rozumie:		
BC2_W01	Szczegółowe zagadnienia z zakresu biologii zwierząt i roślin, chemii i biochemii ważną z punktu widzenia jakości i szeroko pojętego bezpieczeństwa żywności	P7S_WG
BC2_W02	Metody analizy statystycznej, estymacji i weryfikacji hipotez statystycznych w zakresie badań nad bezpieczeństwem żywności	P7S_WG
BC2_W03	Zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym	P7S_WG
BC2_W04	Obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, system identyfikowalności oraz zasady funkcjonowania urzędowych nadzorów nad bezpieczeństwem żywności	P7S_WG, P7S_WK
BC2_W05	Metody i narzędzia stosowane w celu rozwiązywania zadań z zakresu zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	P7S_WG, P7S_WK

BC2_W06	Zasady certyfikacji i akredytacji stosowane w Polsce, innych krajach UE i świecie	P7S_WG
BC2_W07	Wpływ składników żywności na bezpieczeństwo zdrowotne konsumenta	P7S_WG
BC2_W08	Szczegółowe zagadnienia dotyczące zarządzania jakością w łańcuchu żywnościowym oraz zasady budowania, wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością stosowanych w branży spożywczej	P7S_WG
BC2_W09	Zagadnienia z zakresu produkcji i przetwórstwa podstawowych surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, stosowanych procesów technologicznych, nowoczesnych metod konserwowania, pakowania i przechowywania żywności oraz ich wpływu na jakość produktu końcowego	P7S_WG

BC2_W10	Zagrożenia występujące w środowisku pracy w rolnictwie, przemyśle rolno-spożywczym i gastronomii oraz metody eliminowania lub ograniczania tych zagrożeń	P7S_WG
BC2_W11	Metody stosowanych w analizie żywności, rozumie ich zasady oraz rolę jaką odgrywają w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności	P7S_WG, P7S_WK
BC2_W12	Metody weryfikacji i doskonalenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością stosowanych w branży spożywczej	P7S_WG
BC2_W13	Zagadnienia dotyczącą ewaluowania wybranych teorii, praw i koncepcji związanych z procesem badań dotyczących bezpieczeństwa i certyfikacji żywności, jednocześnie wskazując na bieżące kierunki rozwoju nauk o żywności oraz wpływu postępu technologicznego na ich rozwój	P7S_WG, P7S_WK
UMIEJĘTNOŚCI Absolwent potrafi:		

BC2_U01	Wyszukiwać, zrozumieć i dokonywać analiz informacji pochodzących z różnych źródeł dotyczących prawa żywnościowego, praw autorskich i własności przemysłowej, norm technicznych i systemowych oraz danych statystycznych.	P7S_UW, P7S_UK
BC2_U02	Ocenić jakość żywności pod kątem jej bezpieczeństwa dla zdrowia człowieka.	P7S_UW
BC2_U03	Stosować metody statystyczne w podejmowaniu decyzji w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	P7S_UW, P7S_UK
BC2_U04	Samodzielnie zastosować odpowiednie metody i narzędzia jakości do analizy funkcjonowania systemów oraz rozwiązywania typowych problemów z zakresu bezpieczeństwa żywności.	P7S_UW, P7S_UK
BC2_U05	W stopniu zaawansowanym zaprojektować i zrealizować zadanie badawcze oraz dokonać analizy uzyskanych wyników w odniesieniu do literatury naukowej związanej z kierunkiem studiów pod kierunkiem opiekuna naukowego. Potrafi przedstawić wyniki badań przy użyciu różnych technik prezentacji, w tym audiowizualnych.	P7S_UW, P7S_UK
BC2_U06	Projektować, wdrażać, utrzymywać i weryfikować różne systemy zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności.	P7S_UW
BC2_U07	Zaprojektować proces certyfikacji wybranego systemu i produktu żywnościowego.	P7S_UW
BC2_U08	Podjąć odpowiednie działania oraz wykorzystać stosowne źródła informacji w celu uzyskania pełnej identyfikowalności wyrobu żywnościowego.	P7S_UW, P7S_UK
BC2_U09	Samodzielnie identyfikować potencjalne zagrożenia oraz dokonać ich oceny i przeprowadzić analizę ryzyka na etapie produkcji podstawowej, w przemyśle rolno-spożywczym i gastronomii oraz wprowadzić odpowiednie działania w celu ich wyeliminowania lub ograniczenia.	P7S_UW

BC2_U10	Dobrać odpowiednie technologie produkcji i przetwarzania żywności o gwarantowanych parametrach.	P7S_UW
BC2_U11	Pozyskiwać, oceniać i kompilować informacje własne oraz pochodzące z piśmiennictwa, elektronicznych baz danych, w tym w języku obcym wykorzystując je do wykonywanego zadania w obszarze bezpieczeństwa żywności w różnych działach produkcji.	P7S_UW
BC2_U12	Samodzielnie opracować dokumentację systemową i operacyjną dla wybranej organizacji branży spożywczej.	P7S_UW
BC2_U13	Przygotować i przedstawić prezentację, ustne wystąpienia, prace pisemne dotyczące konkretnego zagadnienia lub doświadczenia również w języku obcym, tak aby zapewniała przekaz informacji.	P7S_UW
BC2_U14	Samodzielnie planuje swoją karierę zawodową lub naukową ze szczególnym uwzględnieniem trendów i kierunków rozwoju nauk o żywności oraz zmian wywołanych postępowaniem technologicznym.	P7S_UK, P7S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do:		
BC2_K01	Stałego uzupełniania wiedzy i samodoskonalenia w zakresie przepisów prawa żywnościowego, standardów jakościowych, metod oceny jakości żywności oraz stosowanych metod i narzędzi weryfikacji, potrafiąc jednocześnie zorganizować proces uczenia się innych osób.	P7S_KK
BC2_K02	Ma świadomość postępu w badaniach naukowych i ich znaczenia dla rozwoju gospodarczego oraz ma poczucie odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności w aspekcie zdrowia człowieka.	P7S_KO, P7S_KK
BC2_K03	Pracy zespołowej podczas realizowania zadań przewidzianych programem studiów; pełni różne funkcje, określa priorytety oraz umie oszacować czas potrzebny na realizację zleconego zadania i jego etapów.	P7S_KK

BC2_K04	Działań w sposób przedsiębiorczy, racjonalny i zgodny ze zdobytą wiedzą. Jest kreatywny w poszukiwaniu nowych zastosowań znanych metod i narzędzi w rozwiązaniu problemów naukowych i zawodowych.	P7S_KK, P7S_KR
---------	---	----------------

Opis efektów uczenia się w odniesieniu do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6 i 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich

Poziom: studia pierwszego i drugiego stopnia

Profil: ogólnouczelniany

Symbol	Efekty uczenia się umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich
Wiedza absolwent zna i rozumie:		
InzBC_W01	Podstawowe procesy wytwarzania surowców oraz produktów żywnościowych.	P6S_WG
InzBC_W02	Podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu złożonych zadań inżynierskich z zakresu bezpieczeństwa żywności.	P6S_WG P7S_WG
InzBC_W03	Podstawowe zagadnienia dotyczące utrzymania aparatury do produkcji żywności.	P6S_WG
InzBC_W04	Zagadnienia z zakresu zarządzania oraz tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości.	P6S_WK P7S_WK
InzBC_W05	Społeczne, ekonomiczne, prawne i inne pozatechniczne uwarunkowania działalności inżynierskiej oraz potrzebę ich uwzględniania w działalności inżynierskiej.	P6S_WK P7S_WK
Umiejętności absolwent potrafi:		
InzBC_U01	Planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski.	P6S_UW P7S_UW
InzBC_U02	Wykorzystać do formułowania i rozwiązywania zadań inżynierskich i prostych problemów badawczych metody analityczne, symulacyjne oraz eksperymentalne.	P6S_UW P7S_UW

InzBC_U03	Wybrać, zastosować i optymalizować techniki i technologie typowe dla produkcji surowców roślinnych i zwierzęcych oraz produktów żywnościowych na ich bazie.	P6S_UW P7S_UW
InzBC_U04	Dokonać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych dotyczących produkcji żywności oraz ocenić te rozwiązania.	P6S_UW P7S_UW
InzBC_U05	Zgodnie z zadaną specyfikacją zaprojektować produkt żywnościowy, jego proces produkcyjny, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów.	P6S_UW
InzBC_U06	Wykorzystać doświadczenie inżynierskie do prawidłowej obsługi i utrzymania urządzeń produkcyjnych przemysłu spożywczego.	P6S_UW P7S_UW

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko

Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja
pełniona w uczelni

Brygida Ślaska

Prof. dr hab./Profesor/Dziekan Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki/ Przewodnicząca Rady Dyscypliny Zootechnika i Rybactwo

Bożena Kiczorowska

Prof. dr hab./Profesor/Prodziekan Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

Andrzej Junkuszew

Prof. dr hab./Profesor/Prodziekan Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

Piotr Domaradzki

Dr hab./Profesor uczelni/Przewodniczący Rady Programowej kierunku Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności

Monika Ciastek

Mgr inż./Koordynator Dziekanatu Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki

Spis treści

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów	4
Skład zespołu przygotowującego raport samooceny	16
Wskazówki ogólne do raportu samooceny	18
Prezentacja uczelni	19
Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim	20
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	
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 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie	
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie	
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku	
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia	
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach	
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	
Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów	119
Część III. Załączniki	121
Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów	
Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających	

Wskazówki ogólne do raportu samooceny

Raport samooceny przygotowywany przez uczelnię jest jednym z podstawowych źródeł informacji wykorzystywanych przez zespół oceniający Polskiej Komisji Akredytacyjnej w procesie oceny programowej. Jego głównym celem jest prezentacja koncepcji i programu studiów, uwarunkowań jego realizacji oraz miejsca i roli kształcenia w otoczeniu społecznym i gospodarczym, w odniesieniu **do szczegółowych kryteriów oceny programowej i standardów jakości kształcenia** określonych w załączniku do Statutu Polskiej Komisji Akredytacyjnej, a także refleksja nad stopniem spełnienia tych kryteriów.

Istotnymi cechami raportu samooceny jest analityczne i autorefleksyjne podejście do prezentowanych w nim treści oraz poparcie przedstawianych w raporcie aspektów programu studiów i jego realizacji specyficznymi przykładami stosowanych rozwiązań, ze szczególnym uwzględnieniem wyróżniających je cech oraz dobrych praktyk. Raport powinien być zwięzły. W części I jego objętość nie powinna przekraczać 40 000 znaków.

We wzorze raportu samooceny zawarte zostały wskazówki mówiące o tym, co warto rozważyć i do czego odnieść się w raporcie. Zwrócono w nich uwagę na te elementy, odpowiadające szczegółowym kryteriom oceny programowej i przyjętym standardom jakości, do których odniesienie się umożliwi dokonanie pełnej samooceny, a następnie przeprowadzenie rzetelnej oceny przez zespół oceniający PKA.

Wskazówek tych nie należy traktować jako obligatoryjnych dla uczelni przygotowującej raport samooceny. Uczelnia w samoocenie każdego kryterium ma prawo w pełni autonomicznie przedstawiać kluczowe czynniki uwiarygodniające jego spełnienie. Wyłącznym celem wskazówek jest pomoc w zrozumieniu istoty każdego z kryteriów, wskazanie informacji najważniejszych dla procesu oceny oraz zainspirowanie do formułowania pytań, na które warto poszukiwać odpowiedzi w procesie samooceny i opracowywania raportu, a także w celu doskonalenia jakości kształcenia na ocenianym kierunku.

Należy pamiętać, że zgodnie z § 17 ust. 3 statutu PKA z dnia 13 grudnia 2018 r. ze zm., Uczelnia powinna opublikować raport samooceny na swej stronie internetowej przed wizytacją zespołu oceniającego.

Prezentacja uczelni

Należy krótko przedstawić aktualne, istotne informacje charakteryzujące uczelnię w powiązaniu z prowadzeniem ocenianego kierunku studiów (rekomendowane co najwyżej 1800 znaków).

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie jest uczelnią publiczną, która rozpoczęła swoją działalność w 1955 r. jako Wyższa Szkoła Rolnicza przekształcona w Akademię Rolniczą (1972 r.), a w 2008 r. w struktury obecnego Uniwersytetu. Uczelnię tworzy 7 Wydziałów: Agrobioinżynierii, Medycyny Weterynaryjnej, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu, Inżynierii Produkcji, Nauk o Żywności i Biotechnologii, Biologii Środowiskowej oraz Jednostki Międzywydziałowe (11) i Administracji (8).

Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, prowadzi działalność zgodnie z ustawą z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. poz.1668 z późn. zm.) i Statutem Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Wydział pełni misję odkrywania i przekazywania prawdy poprzez nauczanie i wychowywanie młodzieży, badania naukowe, kształcenie kadr naukowych oraz studentów na 13 kierunkach studiów. Rada Dyscypliny Zootechnika i Rybactwo posiada pełne uprawnienia akademickie w zakresie nadawania stopnia naukowego doktora i doktora habilitowanego w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie zootechnika i rybactwo.

Strategia rozwoju Uczelni zakłada zaspokajanie popytu na wysoko wykwalifikowane kadry w zakresie nauk przyrodniczych dla coraz dynamiczniej rozwijającego się sektora biouслуг. Dlatego kierunek Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności wpisuje się w misję i strategię Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, a prowadzone badania naukowe z zakresu tematyki i problematyki ocenianego kierunku możliwe są do wykorzystania w szeroko rozumianych naukach o zwierzętach i biouслугach.

Oceniany kierunek o profilu ogólnoakademickim prowadzony jest przez kadrę naukowo- dydaktyczną o wysokich kwalifikacjach, stale podnoszącą i rozszerzającą swoją wiedzę i umiejętności oraz poprawiających jakość kształcenia. Wydział wykorzystując jej wiedzę i naukowo-zawodowe doświadczenie kształtuje absolwenta, który ma wiedzę niezbędną do rozumienia zjawisk i procesów zachodzących w żywności, związanych z zapewnieniem jej bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej. Zna obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasady certyfikacji, zagrożenia w procesie produkcji oraz metody ich eliminowania lub ograniczania. Absolwenci kierunku Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności mogą być zatrudnieni jako eksperci w zakresie kontroli jakości i bezpieczeństwa na każdym etapie procesu wytwarzania żywności. Mogą podejmować pracę w różnych przedsiębiorstwach sektora spożywczego, zakładach żywienia zbiorowego, laboratoriach analitycznych i instytucjach związanych z oceną jakości żywności oraz jej certyfikacją, organach urzędowego nadzoru nad żywnością, w służbach celnych, w dystrybucji i handlu żywnością, czy też prowadzić własną działalność gospodarczą.

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

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

Powiązanie koncepcji kształcenia na kierunku zootechnika z Misją i Strategią Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (UP) oraz Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki (WNoZiB)

Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki sformułował koncepcję kształcenia i realizuje na ocenianym kierunku studiów Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności program kształcenia umożliwiający osiągnięcie zakładanych efektów uczenia zgodnie z funkcjonującym Wewnętrznym Systemem Zarządzania Jakością Kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (WSZJK) (https://up.lublin.pl/edukacja/student/dydaktyka/#jakosc_ksztalcenia) oraz Uchwałą Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie nr 53/2019-2020 z dnia 28 lutego 2020 r. (<https://bip.up.lublin.pl/files/biurorektora/Uchwały%202019-2020/053/053.pdf>).

Koncepcja i postawione cele kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności w pełni wpisują się w strategię rozwoju UP w Lublinie (Strategia Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie na lata 2019-2030) (<https://up.lublin.pl/universytet/misja-i-strategia/>) oraz w cele postawione w strategii Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki (Strategia Rozwoju Wydziału Nauk i Zwierzętach i Biogospodarki na lata 2019-2030). (<https://up.lublin.pl/biologia/wydzial/strategia-rozwoju/>). Do zasadniczych celów UP w Lublinie należy prowadzenie działalności edukacyjnej zgodnej z potrzebami rynku, współpraca krajowa i międzynarodowa w obszarze dydaktycznym oraz stałe doskonalenie Wewnętrznego Systemu Zarządzania Jakością Kształcenia. Obszarem wspieranym przez Uniwersytet poprzez realizowane przez niego badania w zakresie tworzenia odpowiednich warunków prawidłowego funkcjonowania w czystym środowisku przyrodniczym jest wymieniane jako jeden z ważnych czynników lokalizacji inwestycji. UP w Lublinie propaguje zdrowie zwierząt oraz zdrowy styl życia w powiązaniu z zapewnieniem społeczeństwu żywności wysokiej jakości żywności o udokumentowanym i kontrolowanym składzie chemicznym i wartości odżywczej jako czynniki stymulujące rozwój gospodarki. UP w Lublinie podkreśla, że łączy się to ściśle z jakością żywności, stylem życia oraz bezpośrednim otoczeniem człowieka. Rozwój m.in. sektora rolniczego, hodowlanego oraz przetwórczego także w przestrzeni wiejskiej, wspomagany badaniami i studiami prowadzonymi w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie, przyczynia się do aktywizacji i rozwoju całego obszaru Polski Wschodniej.

Zgodność koncepcji, celów kształcenia i efektów uczenia się na ocenianym kierunku z działalnością naukową Uczelni, Wydziałów oraz dyscyplinami naukowymi

Na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki kształcenie na ocenianym kierunku jest ściśle powiązane z prowadzoną działalnością naukową, głównie w dyscyplinie Technologii żywności i żywienia, Zootechnika i rybactwo oraz Rolnictwa i ogrodnictwa, do których kierunek jest przyporządkowany na studiach I stopnia odpowiednio w 50,2, 34,1 i 15,7% oraz na studiach II stopnia w 50,5, 35,4 i 14,1%. Pracownicy WNoZiB są redaktorami tematycznymi, członkami rad redakcyjnych i recenzentami w krajowych i zagranicznych czasopiśmie naukowych, członkami rad programowych, komitetów PAN oraz zasiadają w gremiach towarzystw naukowych. W ostatniej ocenie parametrycznej dyscypliny wiodące dla kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności za prowadzoną działalność naukową i wdrożeniową uzyskały kategorię: A - technologia żywności i żywienia, A - zootechnika i

rybactwo oraz B+ - rolnictwo i ogrodnictwo. Wysokie kompetencje naukowe kadry badawczo-dydaktycznej, prowadzącej zajęcia na ocenianym kierunku gwarantują wysoki poziom w zakresie kształcenia na studiach o profilu ogólnoakademickim. Wyposażenie aparaturowe jednostek uczestniczących w procesie dydaktycznym na ocenianym kierunku umożliwia studentom korzystanie z nowoczesnej aparatury analitycznej i pomiarowej w trakcie zajęć dydaktycznych i badań naukowych [Kryterium 5]. Działalność naukowa nauczycieli akademickich pozwala na przekazywanie najnowszej wiedzy, w ramach realizacji założonych efektów uczenia się, podczas wszystkich zajęć dydaktycznych związanych z tematyką badawczą prac pracowników. Wyniki badań publikowane są z udziałem studentów, którzy prezentują swoje prace również na konferencjach, sympozjach oraz sesjach kół naukowych. Do ważnych osiągnięć naukowych Wydziału w okresie ostatnich 5 lat można zaliczyć naukowe awanse pracowników: 17 pracowników Wydziału uzyskało tytuł profesora, 10 stopień doktora habilitowanego, a 34 stopień doktora w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie zootechnika i rybactwo (2019-2024). Na ocenianym kierunku zajęcia prowadzi 64 nauczycieli akademickich, którzy publikują i prowadzą badania w dyscyplinach: Technologia żywności i żywienia, Zootechnika i rybactwo, Rolnictwo i ogrodnictwo, Biologia, czy Weterynaria. Kadre nauczycieli akademickich stanowiących obsadę kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności tworzą osoby z tytułem magistra (3 osoby), doktora (22 osób), doktora habilitowanego (24 osoby), z tytułem profesora (15 osób).

Od 2021 roku pracownicy Wydziału realizowali, bądź nadal realizują 18 projektów badawczych finansowanych ze źródeł zewnętrznych, w tym: 10 przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, 3 przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Program Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020 (PROW 2014-2020), 5 przez Ministerstwo Edukacji i Nauki. Wydział uczestniczył również wraz z Wydziałem Nauk o Żywności i Biotechnologii w realizacji projektu pt.: „Systemy produkcji i pakowania żywności zapewniające zachowanie jej bioaktywnych składników ważnych w profilaktyce chorób cywilizacyjnych” w ramach programu „Regionalna Inicjatywa Doskonałości”, finansowanego ze środków Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego, od 1 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2022 r. Jest to największy w 65-letniej historii Uczelni projekt badawczy, którego łączna wartość wynosi 11 927 330 zł. Celem projektu był intensywny rozwój potencjału badawczego Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w dyscyplinach: Zootechnika i Rybactwo oraz Technologia Żywności i Żywienia. W ostatnich 5 latach pracownicy Wydziału zarejestrowali 10 patentów lub wzorów użytkowych. Pracownicy Wydziału byli również nagradzani prestiżowymi, ministerialnymi nagrodami, jak: Nagroda Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego dla prof. dr hab. Zygmunt Litwińczuka (2019, 2020, 2022) i prof. dr hab. Katarzyna Ognik (2022) (dyscyplina zootechnika i rybactwo). W 2020 r. Minister Rolnictwa odznaczył Prof. dr hab. Annę Stachurską Odznaką honorową – Zasłużony dla Rolnictwa, a w 2023 r. tę honorową odznakę otrzymało aż 15 nauczycieli Wydziału (prof. dr hab. Joanna Barłowska, prof. dr hab. Hanna Bis-Wencel, prof. dr hab. Grzegorz Borsuk, prof. dr hab. Anna Czech, dr hab. Marian Flis, prof. UP, prof. dr hab. Mariusz Florek, dr hab. Andrzej Jakubczak, prof. UP, prof. dr hab. Iwona Janczarek, prof. dr hab. Andrzej Junkuszew, prof. dr hab. inż. Bożena Kiczorowska, prof. dr hab. Renata Klebaniuk, prof. dr hab. Bożena Nowakowicz-Dębek, prof. dr hab. Katarzyna Ognik, prof. dr hab. Brygida Ślaska, prof. dr hab. Grzegorz Zięba). W 2019 r. dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni, a w 2023 r. dr Krzysztof Kowal oraz dr Angelika Tkaczyk-Wlizło otrzymali prestiżowe stypendia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego dla Wybitnego Młodego Naukowca. W latach 2019-2022 Minister Edukacji i Nauki docenił zasługi na polu aktywności dydaktycznej 7 pracowników Wydziału odznaczając ich Medalem Komisji Edukacji Narodowej (2019: Prof.

dr hab. Marek Babicz, Prof. dr hab. Małgorzata Kwiecień, dr hab. Anna Winiarska-Mieczan, prof. uczelni, 2020: Prof. dr hab. Renata Klebaniuk, dr hab. Witold Chabuz prof. uczelni, 2021: dr hab. Piotr Czyżowski, prof. uczelni, 2022: prof. dr hab. Bożena Nowakowicz-Dębek). Ponadto Prof. dr hab. Zygmunt Litwińczuk, pięciokrotny multi doktor honoris causa, w ocenianym okresie, został uhonorowany tym tytułem dwukrotnie: w 2020 r. przez Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie oraz w 2023 r. przez Lwowski Narodowy Uniwersytet Medycyny Weterynaryjnej i Biotechnologii im. Sz. Grzyckiego w Ukrainie. Wyniki działalności naukowej pracowników Wydziału są wykorzystywane w opracowaniu i doskonaleniu programu studiów, jak również w procesie jego realizacji i są ściśle powiązane z realizowanymi na ocenianym kierunku przedmiotami (Zał. 2.4.).

Rozwój bazy naukowej w jednostkach realizujących granty pozwala studentom na dostęp do najnowocześniejszej aparatury. Wyniki własnych badań nauczycieli są również elementem wiedzy i umiejętności przekazywanych studentom w ramach realizacji założonych efektów uczenia się. Dzięki temu studenci mają możliwość zdobywać wiedzę w zakresie aktualnych tematów badawczych. Najaktywniejsi studenci ocenianego kierunku studiów zainteresowani dalszym zdobywaniem kwalifikacji i badaniami naukowymi mają możliwość podjęcia kształcenia w Szkole Doktorskiej.

Kształcenie na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności prowadzą nauczyciele akademicy, którzy są w większości pracownikami Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, zatrudnieni w: Katedrze Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych, Instytucie Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej, Instytucie Żywienia Zwierząt i Bromatologii, Katedrze Etologii Zwierząt i Łowiectwa, Katedrze Hodowli i Ochrony Zasobów Genetycznych Bydła, Katedrze Hodowli i Użytkowania Koni, Katedrze Hodowli Zwierząt i Doradztwa Rolniczego, (<https://up.lublin.pl/biologia/wydzial/struktura-i-pracownicy/>). Liczba punktów ECTS na studiach I stopnia przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową wynosi w dyscyplinach: Technologia żywności i żywienia – 105,5, Zootechnika i rybactwo - 71,5 oraz Rolnictwo i ogrodnictwo – 33 ECTS, natomiast na studiach II stopnia wynosi dla dyscyplin: Technologia żywności i żywienia – 46,5, Zootechnika i rybactwo - 32,5 oraz Rolnictwo i ogrodnictwo – 13 ECTS.

Badania naukowe prowadzone na Wydziale przez pracowników otwierają studentom ocenianego kierunku szerokie możliwości zdobywania kompetencji badawczych i udziału w procesie badawczym w ramach działających na Wydziale ośmiu Studenckich Kół Naukowych (SKN) (https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/#kola_naukowe): Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/studenckie-kolo-naukowe-nauk-o-zwierzetach-i-biogospodarki/>), Biologii, Hodowli i Użytkowania Drobiu (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/skn-biologii-hodowli-i-uzytkowania-drobiu/>), Felinologiczne Studenckie Koło Naukowe (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/felinologiczne-studenckie-kolo-naukowe/>), Hodowli i Biotechnologii Świń (<https://up.lublin.pl/biologia/skn-hodowli-i-biotechnologii-swin/>) Żywienia Zwierząt i Bromatologii (<https://up.lublin.pl/biologia/skn-zywienia-zwierzat-i-bromatologii/>), Zagrożeń Zawodowych i Środowiskowych (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie2/skn-zagrozen-zawodowych-i-srodowiskowych/>), Międzywydziałowe SKN Genetyki Zwierząt (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie2/mskn-genetyki-zwierzat/>) oraz Koło Naukowe Animaloterapii i Zoopsychologii (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/studenckie-kolo-naukowe-animaloterapii-i-zoopsychologii/>). Dla studentów kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności dedykowana jest sekcja Oceny jakości i bezpieczeństwa żywności funkcjonująca w strukturach

SKN Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. Studenci ocenianego kierunku mogą uczestniczyć także w działalności pozostałych Kół Naukowych, czy sekcji SKN na Wydziale, głównie: Sekcji Behawiorystyki Zwierząt, Hipologicznej i Sekcji Hodowli Bydła SKN Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. Aktualnie SKN na Wydziale zrzeszają około 210 studentów. Wszyscy studenci Wydziału mogą realizować swoje pasje naukowe również w 10 sekcjach naukowych funkcjonujących w ramach tego SKN, jak: Biochemiczna, Doradztwa rolniczego, Hodowli bydła, Hodowli owiec i kóz, Hodowli zwierząt łownych, Pszczelarska, Rybacka, Zwierząt futerkowych. Studenci aktywnie włączający się w badania naukowe prezentują swoje wyniki na konferencjach naukowych, np.: na corocznie organizowanym przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie Międzynarodowym Sympozjum Studenckich Kół Naukowych (<https://up.lublin.pl/skn-konferencja/>), w ramach którego (od 2017 r.) mają również możliwość publikacji swoich wyników w monografii naukowej wydawanej przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie (<https://up.lublin.pl/wp-content/uploads/2022/10/Wybrane-zagadnienia-produkcji-zwierzecej-t.-3.pdf>). Członkowie SKN corocznie uczestniczą także w międzynarodowych i krajowych seminariach studenckich kół naukowych w różnych ośrodkach akademickich (Olsztyn, Wrocław, Kraków i inne), zdobywając liczne nagrody i wyróżnienia. W latach 2018-2024 studenci SKN działających na Wydziale byli autorami lub współautorami 42 publikacji w czasopiśmie naukowych, 149 monografii/rozdziałów w monografii naukowych, 165 doniesień konferencyjnych oraz 2 publikacji popularnonaukowych. Studenci kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności działający w sekcjach SKN funkcjonujących na Wydziale w latach 2019-2024 byli współautorami 47 prac naukowych, w tym 10 prac oryginalnych, opublikowanych m.in. w takich czasopiśmie jak Folia Biologica (Kraków), Journal of Animal Science, Biology and Bioeconomy, Veterinary World, Acta Scientiarum Polonorum Zootechnica - Animal Science czy Problemy Jakości, 20 doniesień konferencyjnych i 17 rozdziałów monografii. Studenci prezentowali wyniki badań podczas organizowanych cyklicznie wydarzeń m.in. Międzynarodowego Seminarium Studenckich Kół Naukowych "Środowisko – Roślina- Zwierzę – Produkt", Międzynarodowego Sympozjum Studenckich Kół Naukowych „Środowisko - Roślina - Zwierzę – Produkt” oraz konferencji branżowych, tj. XXX Międzynarodowego Sympozjum Drobiarskiego PB WPSA „Nauka praktyce – praktyka nauce”. Studentki Patrycja Walasek i Martyna Bednarczyk zajęły III miejsce w sesji posterowej na Międzynarodowym Sympozjum Studenckich Kół Naukowych – Środowisko-Roślina-Zwierzę-Produkt (2022 r.) za prezentację pracy pt.: „Ocena jakości i bezpieczeństwa miódów”.

Studenci ocenianego kierunku mają możliwość realizacji swoich prac dyplomowych w powiązaniu z realizowanymi na Wydziale projektami badawczymi. Studenci kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności brali udział w realizacji 5 projektów badawczych. Uzyskiwane w trakcie realizacji projektów wyniki badań były podstawą do przygotowania prac dyplomowych, które były nagradzane w konkursach zewnętrznych. Pani mgr Justyna Bochnak, absolwentka kierunku BiCŻ, zajęła III miejsce w Ogólnopolskim Konkursie na Najlepszą Pracę Magisterską z Zakresu Drobiarstwa, (WPSA, 2018), a rok później mgr Wioletta Zańko zajęła w tym konkursie II miejsce. Studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności angażują się również w działalność organizacyjną. Pod kierunkiem opiekunów sekcji Oceny Jakości i Bezpieczeństwa Żywności przygotowują coroczne stoisko w Ramach Dnia Otwartych Drzwi Uniwersytetu Przyrodniczego oraz warsztaty popularno-naukowe przybliżające kandydatom na studia treści związane z jakością i bezpieczeństwem żywności. W roku 2022 studenci uczestniczyli w realizacji konferencji informacyjno-warsztatowej pt. „Poznaj znaki jakości – wyróżniki lubelskiej żywności”, zwycięskiego projektu w ramach III edycji konkursu

Lublin Akademicki. Studenci kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności brali również udział w warsztatach technologiczno-gastronomicznych dla studentów UP w Lublinie pt. „Wykorzystanie jagnięciny i koźlęciny w technologii gastronomicznej” – warsztaty z cyklu „Majówka z owcą uhruską i kozą sandomierską” (2022 r.). Studenci ocenianego kierunku biorą także czynny udział w promowaniu Uczelni, uczestnicząc w Lubelskim Festiwalu Nauki (LFN), w Dniach Otwartych UP w Lublinie, a także reprezentują Uczelnię w Chórze Akademickim.

Zgodność koncepcji, celów kształcenia i efektów uczenia na kierunku zootechnika z oczekiwaniami otoczenia społeczno-gospodarczego i rynku pracy

Opracowana i realizowana na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności koncepcja kształcenia i programu studiów jest zgodna z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz rynku pracy (Zał. 2.1). Podstawą do jej określenia były wnioski wynikające z dyskusji z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego i obserwacji dynamicznie rozwijającego się sektora związanego zarówno z rolnictwem, hodowlą zwierząt, jak też produkcją wysokiej jakości żywności, świadczące o zapotrzebowaniu rynku pracy na absolwentów ocenianego kierunku studiów posiadających wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne do pracy w sektorze produkcji żywności w oparciu o produkcję zwierzęcą i roślinną. Koncepcja kształcenia na ocenianym kierunku odpowiada oczekiwaniom otoczenia społeczno-gospodarczego i rynku pracy, ponieważ uwzględnia:

- dynamicznie zmieniające się potrzeby gospodarki Polski w aspekcie aktualnych trendów obserwowanych w Unii Europejskiej i świecie,
- współpracę naukową z jednostkami badawczymi w Unii Europejskiej i na świecie,
- uwzględnianie w badaniach naukowych priorytetów określonych w strategii regionalnego rozwoju Polski wschodniej,
- intensywną współpracę z organizacjami i instytucjami gospodarki narodowej, czy grup społecznych oraz świadczenie dla nich usług doradczych, edukacyjnych i biouслуг, co pozwala na transfer wyników badań do praktyki,
- nowatorski system kształcenia wykorzystujący nowoczesne metody i techniki dydaktycznymi,
- system praktyk i staży stwarzający możliwość kształcenia bezpośrednio w podmiotach otoczenia społeczno-gospodarczego w trakcie w przestrzeni gospodarczo-społecznej
- kształcenie na I i II stopniu studiów umożliwiające absolwentom kontynuację nauki w Szkole Doktorskiej
- stale doskonalony system polityki jakości (wewnętrzny system kontroli jakości kształcenia),
- aktywną współpracę z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi,
- możliwości podejmowania przez studentów działalności poza edukacyjnej i organizacyjnej.

Wydział prowadzi ścisłą współpracę z interesariuszami, którzy m.in. wspomagają i wpływają na aktualizację oraz doskonalenie koncepcji praktycznego aspektu kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności (Rada Interesariuszy, https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/#jakosc_ksztalcenia). Na tej podstawie określono cele kształcenia i sylwetkę absolwenta, aby posiadał wiedzę i umiejętności dotyczące wszelkich

aspektów związanych ze zjawiskami i procesami zachodzącymi w żywności, związanych z zapewnieniem jej bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej.

Sylwetka absolwenta, perspektywy zawodowe

Studia I stopnia

Absolwent studiów I stopnia posiada interdyscyplinarną wiedzę niezbędną do rozumienia zjawisk i procesów zachodzących w żywności, związanych z zapewnieniem jej bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej. Zna obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasady certyfikacji, zagrożenia w procesie produkcji oraz metody ich eliminowania lub ograniczania. Dysponuje wiedzą na temat składników żywności potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia konsumenta, stosowanych procesów technologicznych, nowoczesnych metod utrwalania, pakowania, przechowywania i dystrybucji żywności oraz ich wpływu na jakość i bezpieczeństwo produktu końcowego. Zna metody oceny jakości żywności i zasady dotyczące znakowania żywności w świetle aktualnych wymagań prawnych. Ma zaawansowaną wiedzę na temat zarządzania jakością w łańcuchu żywnościowym w tym zasad budowania, wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością stosowanych w branży spożywczej (GMP, GHP, HACCP). Zna i rozumie zasady zrównoważonego rozwoju, ochrony środowiska, produkcji żywności z systemów ekologicznych, produkcji pasz oraz ich wpływ na bezpieczeństwo żywności. Zna i rozumie podstawowe pojęcia oraz zasady związane z ochroną własności intelektualnej, a także polską i angielską terminologię w zakresie bezpieczeństwa i certyfikacji żywności. Potrafi samodzielnie opracować podstawowe elementy dokumentacji systemowej, dokonać oceny bezpieczeństwa żywności oraz zna zadania nadzoru sanitarnego i weterynaryjnego w sektorze spożywczym. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności wysokiej jakości. Zdaje sobie sprawę z ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności w zakresie gospodarki żywnościowej, w szczególności w odniesieniu do środowiska naturalnego. Posiada umiejętność pracy w zespole, posługuje się językiem obcym na poziomie B2.

Absolwent studiów inżynierskich kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności może znaleźć zatrudnienie jako ekspert w zakresie kontroli jakości i bezpieczeństwa na każdym etapie procesu wytwarzania żywności. Może podjąć pracę w różnych przedsiębiorstwach sektora spożywczego, zakładach żywienia zbiorowego, laboratoriach analitycznych i instytucjach związanych z oceną jakości żywności oraz jej certyfikacją, organach rządowego nadzoru nad żywnością, w służbach celnych, w dystrybucji i handlu żywnością, czy też prowadzić własną działalność gospodarczą (<https://up.lublin.pl/rekrutacja/bezpieczenstwo-i-certyfikacja-zywnosci/>).

Studia II stopnia

Absolwent studiów II stopnia kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności posiada wszechstronną wiedzę istotną z punktu widzenia jakości i bezpieczeństwa żywności. Zna zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych oraz certyfikacji i akredytacji stosowanych w Polsce, innych krajach UE i na świecie. Ma pogłębioną wiedzę w zakresie obowiązującego prawa żywnościowego, systemu traceability w łańcuchu żywnościowym oraz zasad funkcjonowania urzędowych nadzorów nad bezpieczeństwem żywności. Potrafi precyzyjnie identyfikować zagrożenia w środowisku pracy oraz procesie produkcji żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego na etapie podstawowym oraz w procesach przetwarzania i przechowywania, jak również zna i potrafi zastosować metody ich eliminowania lub ograniczania do akceptowalnych poziomów. Jest przygotowany do merytorycznego nadzoru i

kontroli nad kolejnymi etapami wytwarzania żywności, oceny surowców i produktów żywnościowych oraz identyfikacji zagrożeń na każdym etapie produkcji „od pola do stołu”. Potrafi samodzielnie opracować dokumentację systemową. Posiada umiejętność projektowania, wdrażania i doskonalenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością stosowanych w branży spożywczej, zarówno obligatoryjnych wymaganych przepisami prawa żywnościowego (GMP, GHP, HACCP), jak i dobrowolnych (ISO 9000, ISO 22000, IFS, BRC). Ma wiedzę i umiejętności z zakresu metod i narzędzi weryfikacji oraz doskonalenia systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności oraz podstawowych metod statystycznych i narzędzi informatycznych mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa i jakości żywności. Zna zasady normalizacji i standaryzacji żywności. Ma świadomość postępu w badaniach naukowych i ich znaczenia dla rozwoju gospodarczego oraz ma poczucie odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności w aspekcie zdrowia człowieka. Posiada umiejętność pracy w zespole, działa w sposób przedsiębiorczy i kreatywny.

Absolwent studiów drugiego stopnia jest przygotowany do pracy jako wysoko wykwalifikowana kadra w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, w działach produkcji, ds. zapewnienia jakości oraz R&D (badania i rozwój) przy projektowaniu oraz opracowywaniu nowych wyrobów, jednostkach urzędowej kontroli żywności, laboratoriach analizy i kontroli jakości żywności, jednostkach audytujących i certyfikujących wyroby, usługi i systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności, zakładach żywienia zbiorowego, w firmach zajmujących się dystrybucją i handlem żywnością, szkolnictwie zawodowym, placówkach naukowo-badawczych zajmujących się problematyką zapewnienia bezpieczeństwa żywności jak również prowadzić własną działalność gospodarczą. Po zdobyciu kilkuletniego doświadczenia może zajmować stanowiska menedżerskie. Absolwent może również kontynuować naukę w szkole doktorskiej, po ukończeniu której uzyska stopień doktora (<https://up.lublin.pl/rekrutacja/bezpieczenstwo-i-certyfikacja-zywnosci-ii-stopnia/>).

W procesie doskonalenia koncepcji kształcenia na ocenianym kierunku, perspektyw jego rozwoju oraz w określaniu celów i efektów uczenia się biorą udział interesariusze zewnętrzni i wewnętrzni. Interesariusze zewnętrzni tj. przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego (Rada Interesariuszy, <https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/>), uczestniczą w dostosowywaniu treści programowych na ocenianym kierunku do realnych potrzeb rynku pracy na zasadach określonych w Instrukcji współpracy Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym w tworzeniu oraz doskonaleniu efektów uczenia się na kierunku studiów (Instrukcja Nr 2., https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/07/2.instrukcja_wspolpracy_z_otoczeniem_spoleczno_2022.pdf) . Z prowadzonych konsultacji sporządza się protokoły analizowane przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia. Wnioski i zalecenia z przeprowadzonej analizy Komisja przekazuje Radzie Programowej oraz Dziekanowi.

Unikatowe cechy koncepcji, celów kształcenia i efektów uczenia na ocenianym kierunku

Cele kształcenia i efekty uczenia się na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności charakteryzują się kompleksowością, interdyscyplinarnością oraz dostosowaniem do specyfiki i wymogów rynku pracy. Wprowadzanie nowych technologii i metod analitycznych i coraz większe możliwości kontrolowania produkcji żywności, poznawania i modulowania jej wartości odżywczej, spowodowały konieczność zmian oferty edukacyjnej i modyfikację programu ocenianego kierunku. Prezentowana koncepcja i cele kształcenia na ocenianym kierunku opierają się na ambitnej wizji ukierunkowanej na zmiany zarówno w sektorze

rolniczym, jak i ochrony, czy poprawy zdrowia fizycznego ludzi, jako konsumentów. Kluczowym celem programu było także uatrakcyjnienie i uelastycznienie go w dostosowaniu do ery cyfrowej oraz uwzględnienia miejsca i roli zwierząt w środowisku i otoczeniu człowieka oraz ich wzajemnych interakcji oraz przestrzeni zaspokajania potrzeb, w tym żywnościowych ludzi. Program kształcenia na ocenianym kierunku został dobrze wpisany w aktualną koncepcję trwałego rozwoju, która obecnie wyznacza kierunek rozwoju społeczno-gospodarczego na całym świecie, obejmuje praktyki rolnicze korzystne dla środowiska, człowieka i jego zdrowia. Ostatecznym beneficjentem rozwoju nowoczesnych technik w sektorze zwierzęcym, roślinnym oraz wytwórczo-przetwórczych jest konsument, który oczekuje, bezpiecznej, wysokiej jakości żywności i sprawdzonym składzie chemicznym, odżywczym i dietetycznym wyprodukowanej w zrównoważonym środowisku naturalnym.

Program kształcenia na ocenianym kierunku stale jest doskonalony w zakresie zarówno merytorycznym, jak i praktycznym, w oparciu o wyniki aktualnie prowadzonych badań oraz wciąż rozwijane doświadczenie praktyczne kadry, wynikające z jej wieloletniej współpracy z podmiotami branży zajmującymi się szeroko pojętą produkcją/pozyskiwaniem oraz analizą wartości żywności, w celu uzyskanie jej o jak najwyższej jakości. Opracowany program studiów oraz efekty uczenia się są nowatorskie w edukacyjnej ofercie polskich uczelni przyrodniczych. Kształcenie w zakresie wiedzy i umiejętności praktycznych w tym obszarze nie jest dostępne na żadnej innej uczelni w kraju i za granicą. Zbliżone programy kształcenia w wąskich zakresach oferują inne uczelnie w kraju w ramach studiów I stopnia: Bezpieczeństwo Żywności na SGGW w Warszawie (Wydział Technologii Żywności), Jakość i bezpieczeństwo żywności na Uniwersytecie Przyrodniczym w Poznaniu, Jakość i bezpieczeństwo żywności na Politechnice Koszalińskiej oraz Politechnice Opolskiej lub w formie studiów 2.semestralnych, podyplomowych jak: Jakość i bezpieczeństwo żywności i żywienia w Wyższej Szkole Nauk o Zdrowiu, czy Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, Bezpieczeństwo żywności i Analiza, bezpieczeństwo i jakość żywności w Wyższej Szkole Kształcenia Zawodowego, Manager Jakości i Bezpieczeństwa Żywności w LUQAM. Zbliżone w pewnych obszarach do treści programowych ocenianego kierunku przekazywane są na studiach prowadzonych przez zagraniczne uczelnie jak: Food Technology w University of Applied Sciences in Netherlands, Food Safety and Quality in Lakeland University in USA, Food Safety in Barcelona University in Spain, Advanced Food Safety Queens's University in Belfast in United Kingdom.

W kształceniu na tym kierunku wykorzystuje się również międzynarodową współpracę i korzystanie ze wspólnych osiągnięć naukowych i dydaktycznych pracowników Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki oraz zagranicznych uczelni, co zaowocowało również przyjazdem wykładowców, m.in.: prof. dr Hasan Yilmaz, prof. Dr. Serkan Erat, Prof. Bora Özarlan z Department of Animal Breeding and Husbandry, Faculty of Veterinary Medicine at Kırıkkale University in Turkey, prof. Hıdır Gümüş oraz prof. asst. Kamil Atli z Burdur Mehmet Akif Ersoy University w Turcji, dr Edita Kristina Kauryniene, dr Inga Jancauskiene oraz dr Grazina Palaityte z Vilniaus Kolegija University of Applied Sciences na Litwie w ramach Projektu Erasmus+. Prowadzili oni dla studentów głównie wykłady z zakresu szeroko rozumianej hodowli zwierząt wykorzystywanej nie tylko w sektorze hodowli zwierząt, ale także i rekreacji. W 2022 r. specjalistyczne wykłady dla studentów ocenianego kierunku prowadzili prof. Francisco Ceacero - kierownik Katedry Nauk o Zwierzętach i Przetwórstwa Spożywczego z Czeskiego Uniwersytetu Przyrodniczego w Pradze pt.: „Biology of antlers” i „Nutrition of cervids” oraz prof. Clive Wyne z Arizona State University pt.: „Who's good dog? Why a shelter dog might be your new best friend” i „Using behavioral science to help dog in

shelters”. Również studenci mogą uczestniczyć w zorganizowanych wyjazdach zagranicznych (np. ERASMUS+) i krajowych (MOSTAR).

Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się dla ocenianego kierunku

Kierunkowe efekty uczenia się na profilu ogólnoakademickim określone dla kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności na studiach I i II stopnia odnoszą się do dziedziny nauk rolniczych i dyscyplin: technologia żywności i żywienia, zootechnika i rybactwo oraz rolnictwo i ogrodnictwo. W realizowanych od roku akademickiego 2024/2025 programach studiów stacjonarnych, na studiach II stopnia kierunkowe efekty uczenia się uwzględniają wszystkie charakterystyki PRK w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych określone w części III załącznika do Rozporządzenia 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, poz. 2218). Efekty uczenia się na I i II stopniu studiów na ocenianym kierunku, realizują właściwy poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji poprzez zgodność z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinie, do której przypisano kierunek, a jakość kształcenia jest zagwarantowana m.in. korespondującą z tematyką studiów działalnością naukową nauczycieli akademickich w tych dyscyplinach i współpracą kadry z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Ze względu na uczestnictwo interesariuszy zewnętrznych w tworzeniu i modyfikacjach programu studiów, kompetencje uzyskane przez absolwentów odpowiadają potrzebom rynku i otoczenia społeczno-gospodarczego, któremu dedykowane jest kształcenie na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności.

Kierunek Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności studia I i II stopnia jest wieloobszarowy i prowadzony zgodnie z Uchwałą nr 17/2016-2017 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 25 stycznia 2017 r. w sprawie utworzenia studiów pierwszego stopnia, kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, Uchwałą nr 3/2015-2016 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 25 stycznia 2017 r. w sprawie utworzenia studiów drugiego stopnia, kierunek bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, Uchwałą nr 101/2018-2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 28 czerwca 2019 r. w sprawie dostosowania programu studiów kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności dla cykli kształcenia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do wymagań określonych w ustawie (https://www.up.lublin.pl/files/biologia/Dziewkanat/Efekty/efekty_uchwala17_2016_17.pdf; https://www.up.lublin.pl/files/biologia/Dziewkanat/Efekty/efekty_uchwala3_2015-16.pdf; https://bip.up.lublin.pl/senat/2019/101/uchwa_nr_101_bezpieczestwo_i_certyfikacja_ywno'sc_i.pdf) oraz Ustawą z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r. poz. 1668 z późn. zm.), Ustawą z dnia 3 lipca 2018 r. Przepisy wprowadzające ustawę – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r. poz. 1669 z późn. zm.). Oceniany kierunek jest przyporządkowany do obszaru kształcenia: nauki rolnicze - dyscyplinach naukowych na studiach I i II stopnia: technologia żywności i żywienia (50,5 i 51,1%), zootechnika i rybactwo (33,8 i 34,8%) oraz rolnictwo i ogrodnictwo (15,7 i 14,1%). Zakładane efekty uczenia się dla ocenianego kierunku studiów uwzględniają w szczególności zdobywanie przez studentów pogłębionej wiedzy, umiejętności badawczych i kompetencji społecznych niezbędnych na rynku pracy, w działalności badawczej oraz w dalszej edukacji. Sformułowane są w sposób zrozumiały i pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji i dalszego doskonalenia.

Efekty uczenia dla studiów I stopnia

Na I stopniu studiów program jest opisany przez 16, 16 i 6 efektów uczenia się odpowiednio dla kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Efekty również odnoszą się do uzyskiwanych przez absolwentów kompetencji inżynierskich. W zakresie wiedzy są to: InzBC_W01, InzBC_W02, InzBC_W03, InzBC_W04, InzBC_W05, InzBC_W06 i w zakresie umiejętności: InzBC_U01, InzBC_U02, InzBC_U03, InzBC_U04, InzBC_U05 i InzBC_U06 (https://bip.up.lublin.pl/senat/2019/101/zacznik_1_opis_efektw_uczenia_si_-_i_stopie.pdf; <https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2024/11/zal.-nr-2-opis-efektow-uczenia-sie-studia-drugiego-stopnia.pdf>

https://bip.up.lublin.pl/senat/2019/101/zacznik_2_opis_efektw_uczenia_si_-_kompetencje_inzynierskie.pdf). W ramach realizowanych treści programowych studenci na specjalistycznych zajęciach nabywają wiedzę i umiejętności m.in. prawa żywnościowego, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz założenia polityki rolnej, żywnościowej i zdrowotnej oraz cele strategiczne i operatywne polityki żywnościowej w ujęciu krajowym i międzynarodowym, metod stosowanych w analizie żywności i zasad oraz roli, jaką odgrywają w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności, czy interpretować wyniki przeprowadzonych doświadczeń dotyczących żywności i jej składników, oszacować wartość odżywczą produktów spożywczych, ustalać racje pokarmowe oraz wyciągać i formułować wnioski. W procesie nabywania kompetencji inżynierskich ważną rolę, seminarium dyplomowe, ćwiczenia terenowe, a szczególnie proces przygotowania projektu inżynierskiego.

Przykładem zajęć dzięki, którym studenci I stopniu studiów uzyskują kierunkowe efekty uczenia się z zakresu prawa żywnościowego na poziomie krajowym jak i wspólnotowym (UE) (BC1_W04), w tym również zasad certyfikacji (BC1_W14) są m.in.: Prawo żywnościowe, Dodatki do żywności, Pakowanie i znakowanie żywności, Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego, System oceny zgodności w obszarze żywności, Produkcja i certyfikacja żywności regionalnej, Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności, Toksykologia żywności, Nowoczesne metody utrwalania żywności. Z kolei wiedzę na temat założeń polityki rolnej, żywnościowej i zdrowotnej oraz ich celów strategicznych i operacyjnych w ujęciu krajowym i międzynarodowym (BC1_W04) nabywają m.in. w ramach takich przedmiotów jak: Polityka bezpieczeństwa żywnościowego, Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności, Rynek i marketing żywności.

W ramach przedmiotu Mikrobiologia żywności w semestrze 4, studenci nabywają wiedzę z zakresu metod badań mikrobiologicznych żywności, oddziaływania drobnoustrojów na organizm człowieka i jakość żywności w tym m.in. w trakcie jej przechowywania (BC1_W09 i BC1_W10) jak również wykorzystania mikroorganizmów w produkcji żywności (BC1_W09 i InzBC_W01). Zajęcia z tego przedmiotu przygotowują studentów również w wymiarze praktycznym do odpowiedniego wyboru i zastosowania metody w badaniach mikrobiologicznych żywności jak również prawidłowej interpretacji uzyskanych wyników i formułowania właściwych wniosków (BC1_U09). Wiedza, która pokrywa się z kompetencjami inżynierskimi (InzBC_W01 i InzBC_W02) oraz umiejętności inżynierskie (InzBC_U01 InzBC_U02 i InzBC_U05) są weryfikowane przez pisemne zaliczenia cząstkowe i egzamin końcowy oraz sprawdziany umiejętności praktycznych.

Przykładem zajęć, dzięki którym studenci uzyskują kierunkowe efekty uczenia się z zakresu technik i metod analitycznych mających zastosowanie w ocenie jakości żywności w tym zwłaszcza zapewnieniu jej bezpieczeństwa (BC1_W13) są m.in.: Mikrobiologia ogólna, Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności, Analiza instrumentalna żywności, Metody badań żywności, Towaroznawstwo produktów roślinnych, Towaroznawstwo produktów zwierzęcych,

Żywność modyfikowana genetycznie, Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego. Realizowane w ramach tych modułów efekty kierunkowe pozwalają również uzyskać kompetencje inżynierskie, w tym umiejętność planowania i prowadzenia eksperymentów, interpretowania wyników i formułowania wniosków (InzBC_U01 - Mikrobiologia ogólna, Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności, Analiza instrumentalna żywności, Towaroznawstwo produktów roślinnych, Towaroznawstwo produktów zwierzęcych) jak również wykorzystania metod analitycznych oraz eksperymentalnych do formułowania i rozwiązywania prostych problemów badawczych i zadań inżynierskich (InzBC_U02; Metody oceny żywności, Żywność modyfikowana genetycznie).

Kształtowanie umiejętności praktycznych studenta studiów I stopnia odbywa się m.in. poprzez naukę opracowania przykładowej dokumentacji systemowej i operacyjnej dla wybranego zakładu sektora spożywczego, co ma na celu nabycie umiejętności wdrażania i doskonalenia systemów jakości (BC1_U05). Umiejętności te nabywają studenci między innymi w ramach przedmiotów, takich jak: Metody i narzędzia zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej, Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego (realizowanych w semestrze 6), Podstaw zarządzania jakością w przetwórstwie żywności, Produkcja i certyfikacja żywności regionalnej (realizowanych w semestrze 7). Przykładowo w ramach zajęć z Wdrażania systemu HACCP do praktyki przemysłowej studenci opracowują dokumentację systemową zgodnie z zasadami systemu HACCP w wybranym przez siebie przedsiębiorstwie spożywczym (BC1_U05). Z kolei w ramach zajęć z Bezpieczeństwa żywienia zbiorowego opracowują przykładową dokumentację systemową i operacyjną dla gastronomii (BC1_U05) jak również przygotowują kryteria procesu gastronomicznej produkcji żywności zwłaszcza w aspekcie zapewnienia jej bezpieczeństwa (BC1_U14). Nauczyciele weryfikują nabyte umiejętności studenta, zgodnie z informacją podaną w module, m.in. poprzez ocenę prac etapowych tj. przygotowania i prezentacji zadania projektowego oraz zaliczenie pisemne.

Kształtowanie umiejętności praktycznych studentów odbywa się również poprzez przygotowanie do identyfikacji zagrożeń występujących na etapie pozyskiwania i produkcji żywności, jak również oceny ryzyka i wskazywania adekwatnych do sytuacji działań (BC1_U10). Umiejętności te nabywają między innymi podczas zajęć z takich przedmiotów jak: Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej Dodatki do żywności. Ponadto w ramach modułu Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego studenci nabywają umiejętności oceny wpływu nieprawidłowości w zakresie higieny pozyskiwania i przetwarzania surowców pochodzenia zwierzęcego na jakość zdrowotną żywności (BC1_U10) jak również potrafią podjąć odpowiednie działania w przypadku identyfikacji żywności niespełniającej wymagań zdrowotnych (BC1_U13). Nauczyciel weryfikuje nabyte umiejętności studenta, zgodnie z informacją podaną w module poprzez ocenę prac etapowych: zaliczenia cząstkowe i egzamin końcowy

Duży nacisk położony jest również na umiejętność współpracy w grupie przy uwzględnieniu różnych ról jakie mogą być przyjmowane przez studentów w zespole podczas wykonywania prac mających na celu uzyskanie bezpiecznego produktu żywnościowego (BC1_U16). Umiejętności te nabywają studenci między innymi w ramach przedmiotów, takich jak: Współczesne społeczeństwo polskie, Pierwsza pomoc przedmedyczna, Chemia organiczna z elementami ogólnej, Chemia żywności, Podstawy biotechnologii, Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej. Ćwiczenia praktyczne wykonywane przez studentów pod nadzorem prowadzącego oraz ocena prezentacji / zadania projektowego/ eksperymentu lub ocena sprawozdań są podstawą weryfikacji nabytej przez studenta umiejętności.

Studenci I stopnia, kierunku BiCŻ mogą uzyskać kompetencje inżynierskie dotyczące podstawowych metod, technik, narzędzi znajdujących zastosowanie przy rozwiązywaniu złożonych zadań inżynierskich z zakresu bezpieczeństwa żywności (InzBC_W02) realizując takie moduły jak np. Metody i narzędzia zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej, Transport żywności, Projektowanie żywności funkcjonalnej

W ramach przedmiotów takich jak: Podstawy produkcji zwierzęcej i Bezpieczeństwo w ochronie roślin (realizowanych w semestrze 3), Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej (realizowanego w semestrze 5), Transport żywności i Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego (realizowanych w semestrze 6), Produkcja i certyfikacja żywności regionalnej oraz Ryby jako żywność (realizowanych w semestrze 7), studenci zyskują umiejętności inżynierskie z zakresu wykorzystania bądź optymalizacji techniki i technologii wykorzystywanych w produkcji surowców roślinnych i zwierzęcych oraz wytwarzanych na ich bazie produktów żywnościowych (InzBC_U03).

Duży nacisk położony jest również na zdobywanie takich kompetencji inżynierskich jak znajomość zagadnień z zakresu zarządzania oraz tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości (InzBC_W04). Kompetencje te są uzyskiwane w ramach realizacji zajęć między innymi z przedmiotów takich jak: Rynek i marketing żywności, Podstawy zarządzania jakością w przetwórstwie żywności, Produkcja i certyfikacja żywności regionalnej, Podstawy produkcji zwierzęcej

Student kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności studiów I stopnia podchodząc do egzaminu dyplomowego zna wymogi formalne stawiane projektom inżynierskim oraz potrafi wykonać samodzielnie zadania projektowe lub rozwiązać zadanie problemowe związane z procesami wytwarzania (w tym utrwalania) surowców oraz produktów żywnościowych (BC1_W10 i InzBC_W01), metodami, technikami i narzędziami stosowanymi przy rozwiązywaniu złożonych zadań inżynierskich z zakresu bezpieczeństwa żywności (InzBC_W02), jak również najważniejsze pojęcia z zakresu systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności (BC1_W01). Student przystępując do egzaminu dyplomowego posiada praktyczne umiejętności wyszukiwania, analizowania i wykorzystywania informacji pochodzących z różnych źródeł dotyczące zagadnień związanych z jakością i bezpieczeństwem żywności (BC1_U01), potrafi wykonać proste zadanie badawcze lub projektowe pod kierunkiem opiekuna naukowego oraz przygotowywać i przedstawić wyniki z wykorzystaniem technik multimedialnych (BC1_U06), a tym samym w pełni zdobywa kompetencje inżynierskie (InzBC_W02 i InzBC_U01). Prace dyplomowe na ocenianym kierunku, realizowane zgodnie z wymaganiami podanymi na stronie internetowej Wydziału (https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/#do_pobrania).

Efekty uczenia dla studiów II stopnia

Na II stopniu studiów program jest opisany przez 13, 14 i 4 efektów uczenia się odpowiednio dla kategorii wiedzy (BC2_W01 - BC2_W14), umiejętności (BC2_U01 - BC2_U14) i kompetencji społecznych (BC2_K01 - BC2_K04) (https://bip.up.lublin.pl/senat/2019/101/zacznik_3_opis_efektw_uczenia_si_-_ii_stopie.pdf).

W ramach realizowanych treści programowych studenci na specjalistycznych zajęciach nabywają wiedzę i umiejętności m.in. z zakresu zasad oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym, zasad certyfikacji i akredytacji

stosowane w Polsce, innych, krajach UE i świecie, wpływu składników żywności na bezpieczeństwo zdrowotne konsumenta, czy projektowania, wdrażania, utrzymywania i weryfikowania różnych systemów zapewnienia i zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności oraz projektowania procesu certyfikacji wybranego systemu i produktu żywnościowego. W procesie nabywania kompetencji umiejętności praktycznych (kompetencji inżynierskich) ważną rolę, seminarium dyplomowe, ćwiczenia terenowe, a szczególnie proces przygotowania pracy magisterskiej.

Drugi stopień studiów kierunku BiCŻ poszerza wiedzę i umiejętności studentów z zakresu jakości, bezpieczeństwa i certyfikacji żywności jak również oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych. Zagadnienia dotyczące zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka występujących w produkcji i przetwórstwie żywności jak również sposoby ich eliminacji lub ograniczania do akceptowalnego poziomu (BC2_W10) realizowane są m.in. w ramach takich zajęć jak: Zagrożenia w produkcji roślinnej i przetwórstwie surowców, Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mleka, Zagrożenia w przetwórstwie i produkcji drobiarskiej, Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mięsa (realizowanych w 1 semestrze), BHP w produkcji żywności i gastronomii, Alergie i nietolerancje pokarmowe (realizowanych w 2 semestrze).

Przykładem zajęć dzięki, którym studenci uzyskują kierunkowe efekty uczenia się na II stopniu studiów z zakresu zasad certyfikacji i akredytacji stosowanych w Polsce i innych krajach wspólnotowych (BC2_W06) są: Historia analizy i certyfikacji żywności, Identyfikowalność żywności i pasz, Urzędowe nadzory nad bezpieczeństwem żywności, Programy jakościowe dla produktów żywnościowych, Systemy akredytacji i certyfikacji w Polsce, Zarządzanie produkcją żywności ekologicznej.

Na zajęciach z przedmiotów: Zagrożenia w akwakulturze, Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Urzędowe nadzory nad bezpieczeństwem żywności, Bezpieczeństwo produktów roślinnych pogłębiane są umiejętności w zakresie oceny jakości żywności, w tym zwłaszcza w kontekście jej bezpieczeństwa dla zdrowia człowieka (BC2_U02), które zgodnie z informacją podaną w modułach weryfikowane są, m.in. poprzez ocenę: zadania projektowego, kart pracy / uzupełniania przykładowych dokumentów związanych z nadzorem nad żywnością, wykonania i interpretacji rezultatów eksperymentu, sprawdzianu lub pisemnego zaliczenia końcowego.

Kształtowanie umiejętności praktycznych studenta studiów II stopnia odbywa się m.in. poprzez samodzielnie opracowanie dokumentacji systemowej dla przykładowego przedsiębiorstwa sektora spożywczego (BC2_U12), a umiejętności te studenci nabywają między innymi podczas zajęć z takich modułów jak: Branżowe systemy zarządzania jakością, Audyt systemów, Zarządzanie produkcją żywności ekologicznej. Na zajęciach m.in. z przedmiotów Branżowe systemy zarządzania jakością, i Audyt systemów, jak również z Zagrożeń w produkcji i przetwórstwie mięsa, Urzędowych nadzorów nad bezpieczeństwem żywności studenci uczeni są projektowania, wdrażania bądź weryfikowania różnych systemów zapewnienia jakości w tym bezpieczeństwa żywności (BC2_U06).

Metody i formy prowadzenia zajęć, jak np.: realizacja projektów na ćwiczeniach pod kontrolą nauczyciela, czy samodzielnie wykonanie projektu, składających się z elementów: planowania, wykonania i weryfikacji również służą do uzyskania umiejętności praktycznych. Potwierdzeniem ich uzyskania jest weryfikacja efektów uczenia się wpisana w module, np.: zaliczenie projektu, ćwiczeń, czy ocena cząstkowa wystawiana w trakcie w realizacji przedmiotu. Forma prowadzenia zajęć, wybór metod i weryfikacja efektów jest dokonywana przez prowadzącego i wpisana w module.

Student kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności studiów II stopnia podchodząc do egzaminu dyplomowego zna wymogi formalne stawiane tego typu pracom oraz potrafi wykonać pod kierunkiem opiekuna naukowego zadania badawcze lub projektowe, ma pogłębioną wiedzę na temat złożonych uwarunkowań bezpieczeństwa i jakości żywności oraz bieżących kierunków rozwoju nauk o żywności, w tym jej certyfikowanej produkcji (BC2_W13). Potrafi pozyskiwać, oceniać i kompilować zebrane informacje (także w języku obcym) (BC2_U11), jak również zrealizować zadanie badawcze, dokonać merytorycznej analizy uzyskanych wyników oraz przygotować i zaprezentować efekty swojej pracy (BC2_U05).

Prace magisterskie są pracami naukowymi, które opierają się na właściwym zdefiniowaniu przedmiotu (problemu) pracy, co pozwala na postawienie założeń badawczych, dobór metod i procedur badawczych pozwalających na prawidłową realizację celów pracy, a ich podsumowaniem są sformułowane wnioski.

Tematyka wybranych do oceny prac dyplomowych jest zgodna z kierunkiem studiów, przyjętymi efektami uczenia się oraz mieści się w obszarach dyscyplin przyporządkowanych kierunkowi. Związana jest z głównie z oceną wpływu różnych czynników na jakość i bezpieczeństwo żywności oraz analizą systemów zapewnienia jej bezpieczeństwa zdrowotnego i autentyczności m.in. metod pakowania i przechowywania żywności w kontekście zapewnienia jej bezpieczeństwa, zasad znakowania, możliwości wykorzystania dodatków do kształtowania pożądanых cech jakościowych produktów spożywczych, tworzenia dokumentacji systemowej.

Umiejętność stawiania tez naukowych, określania zakresu i celu pracy, posługiwanie się metodami badawczymi w rozwiązywaniu hipotezy badawczej, dobór metod badawczych i statystycznych oraz ich uzasadniania, opracowywania wyników badań i przeprowadzania dyskusji, formułowania wniosków z uzyskanych wyników badań jest cechą studentów przystępujących do egzaminu dyplomowego. Postępowanie takie pozwala na opanowanie zasad redagowania prac i osiągnięcie przez dyplomanta kompetencji badawczych.

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

Zgodnie z obowiązującą Uchwałą nr 53/2019-2020 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 28 lutego 2020 r. w sprawie wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (<https://up.lublin.pl/files/biurorektora/Uchwały%202019-2020/053/053.pdf>), ocena jakości kształcenia prowadzona jest na trzech poziomach: I - realizowany jest w ramach Jednostek znajdujących się w strukturze Wydziału i działalności rady programowej kierunku, za II poziom odpowiedzialna jest Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia (WKdsJK), a za III - Uczelniana Komisja ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia (UKdsDiZJK). Taki system pozwala na kompleksową analizę i ocenę jakości kształcenia na ocenianym kierunku. W ramach I poziomu modyfikowane są moduły realizowane na kierunku, zgodnie z zakładanymi efektami uczenia oraz prowadzone są hospitacje (Instrukcja Nr 4. https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/4.instrukcja_przeprowadzania_hospitacji_2020.pdf), z których raporty znajdują się w dokumentacji jednostek i dziekanatu. Rada programowa prowadzi ocenę kompetencji i osiągnięć nauczycieli akademickich (Karty nauczycieli) i zasadności powierzania im zajęć dydaktycznych zgodnie z kwalifikacjami naukowymi lub zawodowym (zgodnie z Instrukcją Nr 5 https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/07/5.instrukcja_zapewnienia_jakosci_kadry_dydaktycznej_wy

działu_2022.pdf) oraz nadzór nad spójnością tematyki prac dyplomowych z kierunkiem studiów. Za wdrażanie na Wydziale obowiązujących w Uczelni procedur i instrukcji (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/>) służących zapewnieniu jakości kształcenia, ocena programu studiów uwzględniającego sugestie interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych, nadzór nad ankietami studentów i absolwentów oraz ich analiza służąca poprawie jakości kształcenia, nadzór nad spójnością tematyki prac dyplomowych z kierunkiem studiów odpowiedzialna jest WKdsJK. Na podstawie uzyskanych danych WKdsJK przygotowuje roczne sprawozdanie z funkcjonowania systemu zapewnienia jakości kształcenia w poprzednim roku akademickim oraz raport nt. jakości kształcenia na wydziale wraz z analizą SWOT dla UKdsDiZJK. W uzasadnionych przypadkach (30% ocen negatywnych uzyskanych przez studentów w ostatnim terminie egzaminów i zaliczeń zakładanych w modułach) proponowany jest system naprawczy dla poszczególnych modułów.

W celu stałego doskonalenia kwalifikacji kadry dydaktyczno-naukowej władze Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki wspierają rozwój kadry naukowej w uzyskiwaniu stopni naukowych w dyscyplinie zootechnika i rybactwo. Jednocześnie władze Uczelni umożliwiają podnoszenie kompetencji nauczycieli akademickich włączonych w proces dydaktyczny na ocenianego kierunku, poprzez wsparcie finansowe udziału w różnego rodzaju kursach i szkoleniach.

Ważne jest również silne powiązanie koncepcji kształcenia z potrzebami zawodowego rynku pracy oraz bardzo duże zaangażowanie przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego Wydziału w kreowanie koncepcji kształcenia i praktycznego kształcenia studentów Bezpieczeństwa i certyfikacji żywności. Kompetencje studentów są konsultowane z przedstawicielami branży inspekcji weterynaryjnej, osobami zajmującymi się produkcją zwierzęcą oraz wytwarzaniem żywności tradycyjnej oraz prowadzącymi działalność związaną z kontrolą jakości żywności i jej audytowaniem.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Zaleca się: Weryfikację sylabusów praktyk w sferze odniesień do kierunkowych efektów kształcenia.	Stosowne zmiany zostały wprowadzone w sylabusach praktyk.

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

.....

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

Dobór treści programowych, w tym treści przewidzianych dla kształcenia w zakresie znajomości języka obcego oraz praktyk zawodowych na ocenianym kierunku jest spójny z treściami programowymi i zakładanymi efektami uczenia oraz uwzględnia w szczególności aktualny stan wiedzy związanej z zakresem ocenianego kierunku. Program kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest zgodny z zakładanymi efektami PRK. Dostosowany jest on do aktualnych realiów społecznych, gospodarczo-przemysłowych i rolniczych oraz konsultowany z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Na tworzenie i modyfikację programu mają wpływ interesariusze wewnątrzni i zewnątrzni, oraz pracownicy Jednostki, a także osoby prowadzące zajęcia na kierunku, co równocześnie wpływa na kompleksowość, różnorodność i aktualność treści programowych. Weryfikację efektów uczenia (cyklicznie tworzona matryca) i treści programowych na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności dokonuje Rada Programowa powołana przez Rektora i zaopiniowana przez Kolegium Wydziału. Studenci kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności zarówno studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych z treściami kształcenia zapoznają się na zajęciach dydaktycznych oraz praktykach zawodowych. Zajęcia dydaktyczne (tzw. godziny kontaktowe) prowadzone są w formie wykładów oraz ćwiczeń w grupach audytoryjnych i laboratoryjnych. Wykłady realizowane są w formie informacyjnej lub problemowej na ogół z wykorzystaniem technik wizualnych (projektorów multimedialnych, filmów dydaktycznych). Ćwiczenia służą uzyskaniu przez studentów wiedzy i umiejętności praktycznych niezbędnych w przyszłej pracy zawodowej. Część zajęć realizowana jest jako zajęcia laboratoryjne, w trakcie których wykorzystywane są następujące metody dydaktyczne: nauka technik laboratoryjnych i obsługi urządzeń laboratoryjnych i analitycznych, wykonanie eksperymentów i analiza wyników podczas pracy samodzielnej lub grupowej. Podczas ćwiczeń audytoryjnych stosowane są następujące metody nauczania: pogadanka, pokaz, prezentacja multimedialna, metoda projektów, zadania do samodzielnego rozwiązania, moderowane dyskusje dydaktyczne, metody kreatywnego nauczania, studium przypadku, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, metody programowe z wykorzystaniem komputera. Odrębnych metod wymagają moduły języków obcych (angielskiego, francuskiego, rosyjskiego, niemieckiego). Lektorzy wykorzystują metody dydaktyczne: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno- tłumaczeniowa, komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się. W ramach zajęć studenci rozwijają techniki komunikacji społecznej poprzez możliwość wygłoszenia przygotowanego samodzielnie lub w grupie referatu lub prezentacji multimedialnej na ustalony temat lub grupowej analizie wybranego problemu z wykorzystaniem różnorodnych metod kreatywnych. Stosowane metody kształcenia uwzględniają samodzielne uczenie się studentów, aktywizujące formy pracy ze studentami oraz umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów uczenia, w tym przygotowanie do prowadzenia badań, obejmujące podstawowe umiejętności badawcze, takie jak: formułowanie i analiza problemów badawczych, dobór metod i narzędzi badawczych, opracowanie i prezentacja wyników badań.

Wydział przygotowany jest do prowadzenia kształcenia na odległość, które może być realizowane z wykorzystaniem infrastruktury informatycznej i oprogramowania umożliwiającego synchroniczną i asynchroniczną interakcję między uczestnikami zajęć a nauczycielami. Do prowadzenia kształcenia w formie zdalnej wykorzystywana jest platforma Eduportal (<https://platformaeducacyjna.up.lublin.pl/Logowanie>), dopuszcza się korzystanie także z innych platform (np. Microsoft Teams). Kształcenie na odległość realizowane było głównie w okresie pandemii ale może być wykorzystywane także po tym okresie (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2023/07/z-84-2023.pdf>). Po okresie zdalnego kształcenia w roku akademickim 2020/21 była wystosowana ankieta do studentów Wydziału poprzez formularze Google, która pozwoliła na określenie problemów pojawiających się w trakcie procesu dydaktycznego prowadzonego w tej formie oraz dodatkowo ocenić kształcenie w tym okresie. Wyniki ankiety analizowano w trakcie audytu wewnętrznego zleconego przez Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. W procesie kształcenia na odległość istnieje także możliwość wykorzystania kamer podłączonych do Internetu, które znajdują się w głównych salach wykładowych oraz laboratoryjnych stanowiących integralną część infrastruktury Wydziału. Do dyspozycji pracowników Wydział posiada także przenośny sprzęt służący do transmisji bezpośredniej zajęć oraz spotkań. W przypadku pandemii Dziekani byli zobowiązani do zamieszczenia informacji dotyczących czasowego zdalnego prowadzenia zajęć dydaktycznych na stronie Wydziału. Prowadzący zajęcia byli zobowiązani do poinformowania starosty roku/grupy o szczegółach przeprowadzenia zajęć zdalnych, a w miarę możliwości do przekazania tej informacji każdemu uczestnikowi zajęć. Zajęcia realizowane w formie zdalnej odbywały się zgodnie z rozkładami zajęć umieszczonymi na stronach internetowych wydziałów. Prowadzący zajęcia monitorowali udział uczestników zajęć w zdalnych formach kształcenia i zapewniali materiały dydaktyczne opracowane w formie elektronicznej. Studenci mają zdalny dostęp do e-książek poprzez bibliotekę UP w Lublinie (<https://katalog.bg.up.lublin.pl/>), korzystają z łącza internetowych z dostępem do fachowego piśmiennictwa (<https://up.lublin.pl/nauka/biblioteka/zasoby/bazy-danych/>). Wprowadza to pewną elastyczność w realizacji procesu kształcenia zwłaszcza dla studentów szczególnie uzdolnionych, z niepełnosprawnościami i innych przypadkach określonych Regulaminie studiów UPL. Funkcjonujące koła naukowe dają możliwość studentom prowadzenia badań i poszerzania swojej wiedzy z dziedziny i zakresu ich zainteresowań. Studentom udzielane jest również wsparcie socjalne (zgodnie z uregulowaniami ogólnouczelnianymi: <https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2021/04/Regulamin-Swiadczen-dla-Studentow-Uniwersytetu-Przyrodniczego-w-Lublinie.pdf>). Szczególną opieką objęci są studenci z niepełnosprawnością ruchową, implantami słuchowymi, porażeniem mózgowym, stanami podepresyjnymi – również udzielane są im indywidualne konsultacje, co w żadnym stopniu nie rzutuje na systematyczną realizację programu studiów. W celu zapewnienia niezbędnej pomocy studentom z niepełnosprawnościami utworzono stanowisko Pełnomocnika do spraw osób z niepełnosprawnościami (<https://up.lublin.pl/edukacja/student/niepełnosprawni/kontakt/>).

Na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nie prowadzi się wyspecjalizowanej oferty dla studentów z niepełnosprawnością, ale udzielana jest pomoc w nauce studentom mającym orzeczenie o niepełnosprawności. Uczelnia dysponuje odpowiednią infrastrukturą (podjazdy, windy) umożliwiającą studentom poruszanie się w budynkach, specjalnymi stanowiskami do pracy osób z niepełnosprawnościami znajdującymi się w Bibliotece Głównej UPL, wypożyczalnią specjalistycznego sprzętu oraz zapewnia asystentów pomagających w realizacji procesu kształcenia na zasadach określonych w Regulaminie korzystania ze wsparcia

asystenta lub tłumacza języka migowego dla studenta/doktoranta w ramach wsparcia realizowanego w Dział Organizacji i Toku Studiów (<https://up.lublin.pl/edukacja/student/niepelnosprawni/> ; <https://up.lublin.pl/edukacja/student/niepelnosprawni/formy-wsparcia/>; <https://up.lublin.pl/edukacja/student/niepelnosprawni/porady/>; <https://up.lublin.pl/edukacja/student/stypendia/#> ; <https://up.lublin.pl/edukacja/student/niepelnosprawni/udogodnienia/>). Studenci z niepełnosprawnością mają możliwość indywidualnych konsultacji z pracownikami badawczo-dydaktycznymi Wydziału. Podejmowane działania dotyczące studentów z niepełnosprawnością na Uniwersytecie koordynuje Pełnomocnik do spraw osób z niepełnosprawnościami (<https://up.lublin.pl/edukacja/student/niepelnosprawni/kontakt/>) w Dziale Organizacji i Toku Studiów.

Harmonogram realizacji studiów uwzględnia zajęcia lub grupy zajęć wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i / lub innych osób, którym powierzono prowadzenie zajęć, oraz studentów. Dotyczy to wszystkich zajęć ogółem (wykłady, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne i terenowe), zarówno studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych (Załącznik 2.1). Harmonogram kształcenia dostosowany jest na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności do efektów uczenia. Umożliwia realizację treści programowych, w tym kompetencji inżynierskich, przy uwzględnieniu nakładu pracy studentów mierzonej liczbą punktów ECTS. Obejmuje również zajęcia i grupy zajęć związane z działalnością naukową prowadzoną w uczelni. Kształcenie na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności zapewnia studentowi możliwość wyboru przedmiotów. Moduły do wyboru stanowią minimum 30% ogólnej liczby ECTS (Załącznik 2.1). Do przedmiotów do wyboru należą również moduły rozwijające kompetencje językowe w zakresie znajomości języka obcego, również specjalistycznego. Osiągane przez nich kompetencje językowe są określone w poszczególnych modułach zajęć i podlegają ocenie przez pracowników Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji, zgodnie z instrukcją weryfikacji efektów uczenia nr 1. (https://up.lublin.pl/biologia/wpcontent/uploads/sites/4/2022/01/1.instrukcja_weryfikacji_ekfektow_ksztalcenia.pdf).

Liczebność grup studenckich w powiązaniu z formami zajęć, zakładanymi efektami uczenia i profilem kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności wynika z zarządzenia nr 84 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 14 września 2021 r. w sprawie liczebności studenckich grup dydaktycznych (<https://up.lublin.pl/bip/wpcontent/uploads/sites/9/2021/09/z-84-2021.pdf>). Na podstawie powyższego zarządzenia obowiązuje następująca liczebność studenckich grup dydaktycznych objętych programem studiów: 1) ćwiczenia audytoryjne, terenowe, rachunkowe: 30 - 34 osoby, 2) ćwiczenia laboratoryjne, projektowe, lektoraty języków obcych: 15 - 17 osób, 3) seminarium dyplomowe na studiach pierwszego stopnia dla cykli studiów, które rozpoczęły się od roku akademickiego 2019/2020: 12 osób, 4) seminarium dyplomowe z zastrzeżeniem pkt 3: 15-17 osób, 5) zajęcia z wychowania fizycznego: - na pływalni: 15 osób, - pozostałe zajęcia: 30-34 osoby. Istnieje także możliwość uczestniczenia w małych 3-5 osobowych grupach w zajęciach realizowanych w ramach kół naukowych jako zajęcia praktyczne. Poprawność wyodrębniania jednostek dydaktycznych związane z wymaganiami wstępnymi w modułach. Trafność doboru oraz zróżnicowanie form zajęć dydaktycznych, dostosowano do wielkości grup umożliwiając osiągnięcie zakładanych efektów uczenia.

Dobór form zajęć dydaktycznych na pierwszym stopniu studiów stacjonarnych jest następujący: wykłady 44,0%; ćwiczenia audytoryjne 19,2%; laboratoryjne 36,2%; terenowe

0,6% i 6-tygodniowa praktyka zawodowa. Natomiast dobór form zajęć dydaktycznych na pierwszym stopniu studiów niestacjonarnych jest następujący: wykłady 43,1%; ćwiczenia audytoryjne 22,2%; laboratoryjne 34,7% i 6-tygodniowa praktyka zawodowa. Natomiast na drugim stopniu studiów stacjonarnych jest następujący: wykłady 41,1%; ćwiczenia audytoryjne 21,1%; laboratoryjne 36,1%; terenowe 1,7%. Natomiast dobór form zajęć dydaktycznych na drugim stopniu studiów niestacjonarnych jest następujący: wykłady 43,0%; ćwiczenia audytoryjne 21,5%; laboratoryjne 35,5%. Uzyskane efekty studenci mogą ugruntować poprzez działalność ponadprogramową (koła naukowe, warsztaty, kursy i szkolenia oraz praktyki ponadprogramowe).

Wydział przygotowany jest do prowadzenia zajęć online, w przypadku ich wprowadzenia przez przepisy nadrzędne, np. w stanie pandemii. Studenci mogą wtedy korzystać z łączы internetowych z dostępem do informacji dotyczących zagadnień przygotowanego przez nauczyciela zdalnego kształcenia oraz z fachowego piśmiennictwa. W stanie pandemii wdrożono system zdalnego nauczania, który jest oparty na platformie należącej do Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie „Eduportal”, możliwa jest też inna opcja z wykorzystaniem platformy MS Teams. Studenci mają zdalny dostęp do e-ksiązek przez Bibliotekę Główną UP w Lublinie.

Na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności realizowana 6-tygodniowa praktyka zawodowa umożliwia studentom uzyskanie 6 punktów ECTS. Szkolenie praktyczne stanowi integralną część procesu dydaktycznego i ma na celu przygotowanie studentów do wykonywania przyszłego zawodu oraz stworzenie warunków do aktywizacji zawodowej studentów na rynku pracy. Uczelnia organizuje praktyki programowe i sprawuje nadzór dydaktyczny nad ich przebiegiem. Dziekan Wydziału oraz Biuro Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji organizują seminaria i konsultacje ze studentami zobowiązanymi do odbycia praktyk programowych, udostępniają im materiały dydaktyczne, dzienniki praktyk i inne wymagane dokumenty. Uczelnia zobowiązuje się do wskazania miejsca odbywania praktyki programowej każdemu studentowi Uczelni zobowiązanemu do jej odbycia, a także ubezpieczenia studentów odbywających praktyki programowe od następstw nieszczęśliwych wypadków. Na Wydziale istnieje możliwość samodzielnego wyboru miejsca praktyk przez studenta, pod warunkiem, że spełnia ono wymogi miejsca odbywania praktyk określone dla kierunku w Ramowym Programie Praktyk. Celem praktyki jest zapoznanie z funkcjonowaniem sektora związanego z instytucjami zajmującymi się przetwórstwem spożywczym oraz zbiorowym żywnieniem. Zapoznanie z pracą związaną z prowadzeniem nadzoru przy produkcji żywności, zarówno w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego, jak również w zakładach zbiorowego żywienia. Możliwe jest też odbywanie praktyk w laboratoriach i instytucjach związanych z oceną jakości żywności, służbach sanitarnych oraz celnych.

Szczegółowe cele oraz zadania praktyk a także sektory, w których powinny być odbywane praktyki zawarte są w Ramowym Programie Praktyk dostępnym na stronie internetowej Uczelni (<https://up.lublin.pl/edukacja/student/praktyki/>). Rektor lub pisemnie upoważniony przez niego pracownik Uczelni zawiera z instytucją przyjmującą porozumienie w sprawie organizacji praktyk zawodowych. Studenci kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności odbywają praktyki m.in. w Powiatowych Stacjach Sanitarno-Epidemiologicznych, Powiatowych Inspektoratach Weterynarii Zakładach Przetwórstwa Mięsnego, Wojewódzkich Inspektoratach Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Browarach, Zakładach przetwórstwa zbożowego, itd. Szczegółowe miejsca w których studenci mogą odbywać praktyki są dostępne do wglądu podczas wizytacji. Praktyka realizowana jest w trakcie wakacji letnich po semestrze VI. W trakcie praktyk studenci uzupełniają dzienniczki praktyk, których

treść jest potwierdzona przez zakład pracy i stanowi podstawę do uzyskania zaliczenia praktyk. Nadzór nad przebiegiem praktyki zawodowej sprawuje pracownik Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji podległego pod Dział Organizacji i Toku Studiów UP w Lublinie, w zakładzie pracy jest osoba prowadząca nadzór bezpośredni (zakładowy opiekun praktyk).

Podczas praktyk pracownik biura może kontaktować się z wybranym zakładem pracy w celu uzyskania informacji o przebiegu praktyk. Zaliczenie praktyki zawodowej przeprowadzane jest w formie egzaminu ustnego przed komisją powołaną przez Dziekana, w skład której wchodzi Prodziekan jako przewodniczący, dwóch nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na danym kierunku studiów oraz pracownik Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji. Szczegółowe zasady odbywania praktyki przez studentów oraz oceny określa Regulamin krajowych studenckich praktyk programowych UP w Lublinie (https://up.lublin.pl/wp-content/uploads/2021/02/regulamin_praktyk_2020.pdf) oraz Instrukcja nr 9.

(https://up.lublin.pl/biologia/wpcontent/uploads/sites/4/2022/07/9.instrukcja_oceny_praktyk_programowych_2022.docx.pdf) oceny praktyk programowych na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. Zasadniczymi formami kształcenia prowadzącymi do uzyskania kompetencji inżynierskich są zajęcia laboratoryjne, projektowe, kreujące umiejętności podejścia do zagadnień inżynierskich, pozwalające wypracować metodologię i organizację przy rozwiązywaniu typowych zagadnień i problemów z zakresu dyscyplin naukowych: technologia żywności i żywienia, zootechnika i rybactwo oraz rolnictwo i ogrodnictwo.

Szczególnie ważnym etapem, podsumowaniem kształcenia tych kompetencji jest przygotowanie projektu inżynierskiego. Realizacja koncepcji kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności obejmuje tradycyjne i nowoczesne metody kształcenia takie jak zaawansowane technologie informatyczne i komputerowe, wykorzystanie języków obcych w połączeniu z aktualną wiedzą w zakresie dyscyplin: technologia żywności i żywienia, zootechnika i rybactwo oraz rolnictwo i ogrodnictwo.

Nabywane w trakcie kształcenia umiejętności pozwalają studentom włączać się w badania naukowe prowadzone przez pracowników naukowych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, co pozwala doskonalić umiejętności praktyczne.

Przedmioty, na których studenci osiągają efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich realizowane są w formie wykład + laboratorium/projekt. Dobór treści i metod kształcenia zapewnia uzyskanie wysokiej skuteczności osiągania efektów uczenia. Wszystkie zajęcia laboratoryjne i projektowe odbywają się w specjalistycznych pracowniach laboratoryjnych wchodzących w skład zaplecza dydaktycznego Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Liczebność w grupach laboratoryjnych (w zależności od rodzaju laboratorium, liczby stanowisk) wynosi od 15 do 17.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	<p>Zaleca się:</p> <p>uporządkowanie sposobu archiwizacji dokumentacji potwierdzającej efekty kształcenia</p>	<p>Zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku regulują rozwiązania przyjęte przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie dotyczące procesu kształcenia: Regulamin studiów, Wewnętrzny System Zarządzania Jakością Kształcenia oraz procedury przyjęte na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. Zgodnie z Instrukcją nr 1 (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/01/1.instrukcja_weryfikacji_efektow_ksztalcenia.pdf). Weryfikacji efektów uczenia się na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, sposoby weryfikacji efektów uczenia się (oddzielnie dla każdego efektu uczenia się) oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się założonych w poszczególnych modułach określone są w opisach modułów. Studenci informowani są o nich na pierwszych zajęciach w semestrze. Zastosowanie konkretnej metody zależy od zakładanych efektów uczenia się, a wybór metody zależy od prowadzącego zajęcia. Dokumenty potwierdzające osiągnięcie przez studenta założonych w programie efektów uczenia (prace zaliczeniowe, egzaminacyjne, testy, projekty, sprawozdania, konspekty, prezentacje, dziennik prowadzącego, oraz inne materiały) są archiwizowane przez nauczycieli w teczkach przedmiotów lub w formie cyfrowej przez okres nie krótszy niż rok po zakończeniu cyklu kształcenia w celu dokonywania cyklicznych przeglądów. Zgodnie z instrukcją nr 1 nauczyciele przechowują w teczkach przedmiotów lub w formie cyfrowej wszystkie prace egzaminacyjne i wybrane prace zaliczeniowe (etapowe) oraz dzienniki zajęć.</p> <p>Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się w poszczególnych modułach, określone są w opisach modułów. Zaleca się stosowanie poniższego ramowego systemu oceny studentów:</p> <p>a) przedmioty kończące się zaliczeniem / egzaminem – zaliczenie / egzamin może mieć formę pisemną lub ustną (również z wykorzystaniem infrastruktury</p>

		<p>technologicznej np. Eduportal, Teams etc.). O formie egzaminu oraz sposobie zaliczenia prowadzący ma obowiązek poinformować studentów w trakcie pierwszych zajęć z modułu, dotyczy również kształcenia na odległość. W przypadku formy ustnej egzaminu/zaliczenia (również w formie zdalnej), egzaminator jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji zawierającej: imię i nazwisko studenta, numery zadanych pytań z listy lub treści zadawanych pytań i oceny z każdego pytania, a student powinien mieć włączony mikrofon i kamerę.</p> <p>b) do uzyskania oceny pozytywnej koniecznym jest, aby student posiadał wszystkie efekty uczenia się (wiedzę, umiejętności) zawarte w module – w stopniu co najmniej dostatecznym oraz kompetencje społeczne.</p>
2.	<p>Zaleca się:</p> <p>wyszczególnienie we wszystkich sylabusach metod i kryteriów weryfikacji stopnia osiągnięcia przez studentów sformułowanych dla przedmiotu efektów kształcenia</p>	<p>Zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku regulują rozwiązania przyjęte przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie dotyczące procesu kształcenia: Regulamin studiów, Wewnętrzny System Zarządzania Jakością Kształcenia oraz procedury przyjęte na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. Zgodnie z Instrukcją nr 1 (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/01/1.instrukcja_weryfikacji_efektow_ksztalcenia.pdf). Weryfikacji efektów uczenia się na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, sposoby weryfikacji efektów uczenia się (oddzielnie dla każdego efektu uczenia się) oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się założonych w poszczególnych modułach określone są w opisach modułów. Studenci informowani są o nich na pierwszych zajęciach w semestrze. Zastosowanie konkretnej metody zależy od zakładanych efektów uczenia się, a wybór metody zależy od prowadzącego zajęcia. Dokumenty potwierdzające osiągnięcie przez studenta założonych w programie efektów uczenia (prace zaliczeniowe, egzaminacyjne, testy, projekty, sprawozdania, konspekty, prezentacje, dziennik prowadzącego, oraz inne materiały) są archiwizowane przez nauczycieli w teczkach przedmiotów lub w formie cyfrowej przez okres nie krótszy niż rok po zakończeniu cyklu kształcenia w celu dokonywania cyklicznych przeglądów. Zgodnie z instrukcją nr 1 nauczyciele przechowują w teczkach przedmiotów lub w formie</p>

		<p>cyfrowej wszystkie prace egzaminacyjne i wybrane prace zaliczeniowe (etapowe) oraz dzienniki zajęć.</p> <p>Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się w poszczególnych modułach, określone są w opisach modułów. Zaleca się stosowanie poniższego ramowego systemu oceny studentów:</p> <p>a) przedmioty kończące się zaliczeniem / egzaminem – zaliczenie / egzamin może mieć formę pisemną lub ustną (również z wykorzystaniem infrastruktury technologicznej np. Eduportal, Teams etc.). O formie egzaminu oraz sposobie zaliczenia prowadzący ma obowiązek poinformować studentów w trakcie pierwszych zajęć z modułu, dotyczy również kształcenia na odległość. W przypadku formy ustnej egzaminu/zaliczenia (również w formie zdalnej), egzaminator jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji zawierającej: imię i nazwisko studenta, numery zadanych pytań z listy lub treści zadawanych pytań i oceny z każdego pytania, a student powinien mieć włączony mikrofon i kamerę.</p> <p>b) do uzyskania oceny pozytywnej koniecznym jest, aby student posiadał wszystkie efekty uczenia się (wiedzę, umiejętności) zawarte w module – w stopniu co najmniej dostatecznym oraz kompetencje społeczne.</p>
3.	<p>Zaleca się: zweryfikowanie tematyki i podniesienie poziomu naukowego realizowanych prac magisterskich</p>	<p>Zasady progresji studentów i zaliczania poszczególnych semestrów i lat studiów, w tym dyplomowania są przejrzyste i ogólnie dostępne na stronach internetowych uczelni. Warunki i tryb dyplomowania są określone w Regulaminie Studiów UP w Lublinie (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2022/01/regulamin-studiow-od-1.10.24.pdf), w punktach: Praca dyplomowa (§33 do §38) Egzamin dyplomowy (§39 do §43) oraz w przyjętych na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki zasadach dyplomowania określonych w Instrukcji nr 10. (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/10.instrukcja_procesu_dyplomowania_2020.pdf)</p> <p>Student studiów ocenianego kierunku II stopnia przygotowuje pracę dyplomową/ magisterską, o tematyce zgodnej z kierunkiem studiów, przyjętymi efektami uczenia się oraz mieszczącej się w obszarach dyscyplin przyporządkowanych kierunkowi. Tematyka</p>

		prac związana jest z zainteresowaniami naukowymi studentów znajdującymi odzwierciedlenie w pracach w ramach Kół Naukowych lub / i ich Sekcji lub też zainteresowaniami badawczymi promotorów i ich publikacjami z zakresu proponowanej studentom tematyki wpisującej się w naukowy profil jednostki, w której promotor jest zatrudniony. Zainteresowania badawcze studentów weryfikowane są ponadto pod kątem możliwości przeprowadzenia badań lub pozyskania wyników do analizy statystycznej.
4.	Zaleca się: wprowadzenie do programu studiów obowiązkowego przedmiotu związanego z metodologią badań naukowych, co przyczyni się do podwyższenia ich naukowego poziomu	Na II stopniu ocenianego kierunku wprowadzono przedmiot do wyboru Metodologia badań przyrodniczych / Research methodology in life sciences.

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

.....

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

Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne

Stosowane są formalnie przyjęte i opublikowane, spójne i przejrzyste warunki przyjęcia kandydatów na studia. Zasady rekrutacji na stacjonarne studia wyższe I i II stopnia, na dany rok akademicki są zatwierdzane na posiedzeniu Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie i ogłaszane na stronie internetowej UP w Lublinie (<https://up.lublin.pl/rekrutacja/niezbednik-kandydata/>). Warunki, tryb oraz terminy rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na pierwszy rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych magisterskich w UP w Lublinie w roku akademickim 2024-2025 określa Uchwała nr 63/2022-2023 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 30 czerwca 2023 r. w sprawie określenia warunków, trybu oraz terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na pierwszy rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych magisterskich w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie w roku akademickim 2024-2025 (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2023/07/Uchwała-Senatu-nr-63.pdf>). Informacje o wymaganiach stawianych kandydatom, warunkach rekrutacji na studia oraz kryteriach kwalifikacji dostępne są na głównej stronie internetowej Uczelni w zakładce

„Rekrutacja” (<https://up.lublin.pl/rekrutacja/rekrutacjanastudia/>), zaś informacje dla kandydatów dotyczące ocenianego kierunku są zamieszczone na stronie Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarce w zakładce „Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności – informacje rekrutacyjne” (<https://up.lublin.pl/rekrutacja/bezpieczenstwo-i-certyfikacja-zywnosci/>). Rekrutacja na studia na kierunek prowadzona jest, podobnie jak na inne kierunki studiów w UP w Lublinie, z wykorzystaniem Systemu Internetowej Rekrutacji Kandydatów, w którym kandydaci dokonują rejestracji na wybrany kierunek oraz formę studiów (<https://up.lublin.pl/rekrutacja/rekrutacjanastudia/>).

Warunki rekrutacji na studia I stopnia

Oferta kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności kierowana jest do absolwentów liceów ogólnokształcących, liceów profilowanych i techników, którzy z wynikiem pozytywnym zdali egzamin dojrzałości/egzamin maturalny (<https://up.lublin.pl/rekrutacja/bezpieczenstwo-i-certyfikacja-zywnosci/>). O przyjęcie mogą również ubiegać się kandydaci z międzynarodową maturą wydaną przez organizację *International Baccalaureat Organization* z siedzibą w Genewie oraz posiadający świadectwo maturalne wydane za granicą (Uchwała nr 63/2022-2023 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 30 czerwca 2023 r w sprawie określenia warunków, trybu oraz terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na pierwszy rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych magisterskich w UP w Lublinie w roku akademickim 2024-2025). Przyjęcia kandydatów na studia pierwszego stopnia, w ramach ustalonego dla kierunku limitu miejsc, odbywają się na podstawie list rankingowych sporządzonych przez Wydziałową Komisję Rekrutacyjną na podstawie liczby punktów uzyskanych w postępowaniu kwalifikacyjnym. Liczba kandydatów przyjmowanych na pierwszy rok studiów na ocenianym kierunku definiowana jest w oparciu o zasoby naukowo-dydaktyczne Wydziału, wyniki poprzednich naborów, statystyki odsiewu studentów itp. i określa Zarządzeniem Rektora UP w Lublinie. Zgodnie uchwałą nr 20/2023-2024 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 29 lutego 2024 r. w sprawie określenia liczby miejsc na pierwszym roku na poszczególnych kierunkach studiów stacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych magisterskich w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie na rok akademicki 2024-2025 (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2024/03/20.pdf>) liczba miejsc na pierwszym roku studiów stacjonarnych na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacji żywności wynosi na I stopniu studiów – 30 osób oraz na II stopniu studiów – 30 osób.

O przyjęcie na studia na ocenianym kierunku mogą ubiegać się kandydaci posiadający świadectwo dojrzałości uzyskane przed 2005 r. („stara matura”) i po 2005 r. („nowa matura”) (Informacje rekrutacyjne, <https://up.lublin.pl/rekrutacja/bezpieczenstwo-i-certyfikacja-zywnosci/>). Postępowanie kwalifikacyjne dla kandydatów ze „starą maturą” oparte jest na konkursie świadectw dojrzałości. Jeżeli kandydat nie zdawał egzaminu dojrzałości z przedmiotów objętych konkursem, wówczas brane są pod uwagę oceny końcowe z tych przedmiotów uwzględnione na świadectwie ukończenia szkoły. Postępowanie kwalifikacyjne dla kandydatów z „nową maturą” oparte jest na wynikach części pisemnej zewnętrznego egzaminu maturalnego. W ocenie konkursowej stosowane są mnożniki odnoszące się do ocen z przedmiotów zdawanych na maturze na poziomie podstawowym lub rozszerzonym. Przedmioty wymagane w postępowaniu rekrutacyjnym na studia I stopnia na kierunku Bezpieczeństwo i higiena pracy, które stanowią podstawę w ustalaniu rankingów kandydatów, to: język obcy nowożytny oraz biologia, chemia, fizyka, geografia, informatyka, matematyka,

wiedza o społeczeństwie, zgodnie z wykazem umieszczonym w załącznikach nr 1, 2, 3 i 4 do Uchwały nr 63/2022-2023 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 30 czerwca 2023 r. w sprawie określenia warunków, trybu oraz terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na pierwszy rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych magisterskich w UP w Lublinie w roku akademickim 2024-2025. (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2023/07/Uchwala-Senatu-nr-63.pdf>).

Zasady przyjmowania na studia laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów określa Uchwała nr 75/2019-2020 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 5 czerwca 2020 r (<https://up.lublin.pl/files/biurorektora/Uchwaly%202019-2020/075/075.pdf>). Uchwała zawiera wykaz olimpiad uprawniających laureatów i finalistów stopnia centralnego oraz laureatów konkursów do przyjęcia na I rok studiów pierwszego stopnia na zasadach preferencyjnych. Szczegóły rekrutacji zapisane są w karcie kierunku (<https://up.lublin.pl/rekrutacja/rekrutacjanastudia/>).

Warunki rekrutacji na studia II stopnia

Oferta kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest skierowana do osób, które uzyskały dyplom z tytułem zawodowym inżyniera na kierunku, na który ubiegają się lub z tytułem zawodowym inżyniera lub magistra inżyniera na kierunku pokrewnym (<https://up.lublin.pl/rekrutacja/rekrutacjanastudia/kryteria-przyjec-ii-stopien/>). Zasady postępowania reguluje je Uchwała nr 63/2022-2023 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 30 czerwca 2023 r. w sprawie określenia warunków, trybu oraz terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na pierwszy rok studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych magisterskich w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie w roku akademickim 2024-2025 (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2023/07/Uchwala-Senatu-nr-63.pdf>). W postępowaniu rekrutacyjnym uwzględniany jest dyplom oraz średnia ocen ze studiów.

Zasady, warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej

Zasady, warunki i tryb uznawania efektów i okresów uczenia się oraz kwalifikacji uzyskanych na innej uczelni wyższej, a także potwierdzania efektów uczenia uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów są spójne i przejrzyste określone Regulaminem Studiów UP w Lublinie (§8) i opublikowane na stronach www uczelni: <https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2022/01/regulamin-studiow-od-1.10.24.pdf>. Student innej uczelni, po zaliczeniu co najmniej pierwszego semestru może być przyjęty na studia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności za zgodą Dziekana Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, wyrażoną w drodze decyzji, jeżeli dostarczył zaświadczenie potwierdzające status studenta i informujące o wypełnieniu wszystkich obowiązków wynikających z przepisów obowiązujących w uczelni, którą opuszcza, i ponadto spełnia wymagania rekrutacyjne na oceniany kierunek. Dziekan stwierdza zbieżność uzyskanych przez studenta efektów uczenia z efektami określonymi w programie studiów ocenianego kierunku oraz przypisuje studentowi za osiągnięte poza jednostką efekty uczenia taką liczbę punktów ECTS, jaka jest przypisana efektom uczenia uzyskiwanym w wyniku realizacji odpowiednich zajęć i praktyk na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. W przypadku stwierdzenia różnic programowych w liczbie nie większej niż 24 punkty ECTS, Dziekan wyznacza przedmioty w celu uzupełnienia brakujących w programie efektów uczenia. Realizacja przedmiotów uzupełniających odbywa się w trakcie pierwszych dwóch semestrów po przeniesieniu.

Studenci kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności mogą realizować część programu studiów poza UP w Lublinie, w innej uczelni polskiej lub zagranicznej w szczególności na podstawie porozumień międzyuczelnianych wynikających z uczestnictwa UP w Lublinie w krajowych (MOST-AR) (<https://up.lublin.pl/edukacja/student/mostar/>) lub międzynarodowych programach wymiany studentów (program ERASMUS+) (<https://up.lublin.pl/edukacja/erasmus/erasmus-student/>). Realizacja określonej części programu studiów poza macierzystą uczelnią odbywa się za zgodą Dziekana według procedur obowiązujących dla poszczególnych programów.

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

Ogólne zasady i warunki potwierdzania efektów uczenia (PEU) uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów oraz powoływania i sposobu działania komisji weryfikujących efekty uczenia określa Uchwała nr 69/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dnia 24 maja 2019 r. w sprawie zasad, warunków i trybu potwierdzania efektów uczenia się oraz powoływania i sposobu działania komisji weryfikujących efekty uczenia się w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. Zasady, warunki i tryb PEU określa załącznik do ww. Uchwały (https://up.lublin.pl/files/biurorektora/Uchwały%202018-2019/069/zalacznik_do_69.pdf).

Kandydat może zapoznać się z ogólnymi zasadami dotyczącymi PEU zamieszczonymi na stronie internetowej uczelni oraz skontaktować się z konsultantem PEU (pracownik Działu Organizacji i Toku Studiów), który pełni rolę pierwszego kontaktu w procedurze PEU na poziomie uczelni. Konsultant wyjaśnia kandydatowi zasady, warunki i tryb postępowania przy potwierdzaniu efektów uczenia się, weryfikuje spełnienie warunków formalnych, wstępnie rozpoznaje kierunki, poziomy i profile, dla których efekty uczenia mogą zostać potwierdzone, wskazuje sposób postępowania w procedurze PEU oraz kieruje do właściwego pełnomocnika dziekana ds. PEU. Weryfikacji efektów uczenia dokonuje Wydziałowa Komisja PEU - powołana przez Pełnomocnika dziekana ds. PEU w trybie określonym w Załączniku do uchwały Senatu nr 69/2018-2019 z dnia 24 maja 2019 r. W wyniku PEU studentowi można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS wymaganych do uzyskania kwalifikacji na ocenianym kierunku. Do tej pory nie korzystano z tej formy potwierdzania efektów uczenia na ocenianym kierunku.

Zasady i procedury dyplomowania

Zasady progresji studentów i zaliczania poszczególnych semestrów i lat studiów, w tym dyplomowania są przejrzyste i ogólnie dostępne na stronach internetowych uczelni. Warunki i tryb dyplomowania są określone w Regulaminie Studiów UP w Lublinie (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2022/01/regulamin-studiow-od-1.10.24.pdf>), w punktach: Praca dyplomowa (§33 do §38), Egzamin dyplomowy (§42 do §43) oraz w przyjętych na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki zasadach dyplomowania określonych w Instrukcji nr 10. (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/10.instrukcja_procesu_dyplomowania_2020.pdf) oraz nr 10.4 Instrukcji przygotowywania projektów inżynierskich / licencjackich oraz przeprowadzania egzaminu dyplomowego na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki na studiach I stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera lub licencjata rozpoczętych w roku akademickim 2019/2020 (<https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/10/10.4.-instrukcja-przeprowadzania-egzaminu-dypomowego-na-studiach-I-stopnia-rozpozetych-w-roku-2019-20.pdf>).

Zasady dyplomowania na studiach I stopnia

Zgodnie z Zarządzeniem nr 45 Rektora UP w Lublinie z dnia 19 kwietnia 2021 r (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2021/04/45.pdf>), wprowadzono nowe zasady prowadzenia seminarium dyplomowego i przebiegu egzaminu dyplomowego na studiach pierwszego stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera dla cykli studiów, które rozpoczęły się od roku akademickiego 2019/2020 (Załącznik 1. (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2021/04/zal.-nr-1-1.pdf>)). Nowa formuła prowadzenia seminarium dyplomowego na I stopniu studiów prowadzona zgodnie z instrukcją 10.4 (<https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/10/10.4.-instrukcja-przeprowadzania-egzaminu-dypomowego-na-studiach-I-stopnia-rozpoczetych-w-roku-2019-20.pdf>) w pełni przygotowuje studentów do samodzielnego przygotowania projektu inżynierskiego, który będzie oceniany na egzaminie dyplomowym. Zalecenia i wymagania określające prawidłowe przygotowywanie projektu inżynierskiego, pozwalają na osiągnięcie przez studentów efektów uczenia i umiejętności praktycznych w ramach seminarium dyplomowym 1 i 2. Szczegóły podano je w załącznikach 1, 2, 3 i 4 do instrukcji 10.4:

Załącznik 1. - <https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/10/Zal-1.-do-instrukcji-10.4.-Wzor-konspektu-projektu-dyplomowego.pdf>; Załącznik 2. -

<https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2024/02/Zal-2.do-instrukcji-10.4.-Wzor-oswiadczenia-studenta-do-projektu-inzynierskiego-licencjackiego.pdf>,

Załącznik 3. - <https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/10/Zal-3.-do-instrukcji-10.4.-Wzor-Karty-projektu-dyplomowego.pdf>; Załącznik 4. do instrukcji 10.4. (<https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2024/01/Zalacznik-4.-do-instrukcji-10.4-Zasady-przygotowania-projektu-dyplomowego.pdf>). Wzór prezentacji projektu dyplomowego oraz dodatkowo umieszczono na stronie [www: https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/](https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/) w zakładce: Prace dyplomowe → Projekty inżynierskie/licencjackie (1. Zasady przygotowania projektu dyplomowego; 2. Wzór Konspektu projektu dyplomowego; 3. Wzór Karty projektu dyplomowego; 4. Wzór Oświadczenia studenta do projektu inżynierskiego – licencjackiego; 5. Wzór Prezentacji projektu dyplomowego).

Projekty inżynierskie na ocenianym kierunku mają charakter projektowy, diagnostyczny, ekspertyzy lub rozwiązania/opracowania zagadnienia problemowego. Do ich opracowania potrzebne są zarówno treści teoretyczne, opracowane na podstawie dostępnego piśmiennictwa, jak i praktyczna część analityczno-projektowa, wykonana samodzielnie przez autora oraz prezentacja umiejętności logicznego wnioskowania. Tematyka projektów dyplomowych (inżynierskich) na ocenianym kierunku dotyczy m.in.: szeroko rozumianego bezpieczeństwa i jakości żywności, sposobu jej znakowania, czy certyfikowania. Tematyka prac jest wybierana przez każdego studenta, zgodnie z Jego zainteresowaniami, a proponowany temat przedstawiany prowadzącemu grupę seminaryjną na pierwszym spotkaniu i uściślony na kolejnym. Tematy projektów wszystkich studentów są przesyłane do weryfikacji zgodności z profilem kierunku do Rady Programowej. Po akceptacji tematów studenci realizują swój projekt pod kierunkiem opiekuna seminarium. Wytyczne formalne związane z realizacją projektu umieszczone są na stronie Wydziału. Podstawową rekomendacją przy realizacji prac dyplomowych jest przygotowanie projektu związanego z wybraną przez studenta tematyką np. problematyką zagrożeń jakości żywności, ich analizy, oceny ryzyka obniżenia jakości żywności, ewentualnych działań profilaktycznych, a także zasadności, czy poprawności prowadzenia monitorowania jakości żywności w procesie pozyskiwania, czy produkcji.

Studenci muszą wykazać się własnymi pomysłami, oryginalnością rozwiązań, opartych o wiedzę naukową z określonego zakresu. Projekt powinien zawierać autorskie elementy rozwiązania problemu i stanowić praktyczną wiedzę z danego zakresu. Prace projektowe mogą być również realizowane w formie planowanych eksperymentów. W takim przypadku student nie wykonuje badań, a jedynie przedstawia założenia teoretyczne planowanego doświadczenia/eksperymentu, jego hipotezę, dokładną część metodyczną oraz spodziewane rezultaty. Inną formą projektów dyplomowych mogą być ekspertyzy, wykonane na podstawie wiedzy, dostępnej w czasopiśmie o profilu naukowym. Rada Programowa kierunku opracowała Wymagania merytoryczne dotyczące realizacji projektów inżynierskich na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacji żywności – dokument wewnętrzny służący Radzie Programowej dla ww. kierunku do oceny zasadności i zgodności tematycznej projektów realizowanych w ramach seminarium dyplomowego inżynierskiego. Zawiera następujące treści:

1. Tytuł i treść pracy inżynierskiej musi być zgodna z kierunkiem kształcenia i obejmować zagadnienia istotne dla sylwetki Absolwenta ww. kierunku
2. Praca może mieć charakter projektu lub ekspertyzy
3. Tematyka pracy może zawierać się w następujących obszarach:
 - a) tworzenie lub modyfikacja systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności,
 - b) tworzenie lub modyfikacja systemu certyfikacji żywności,
 - c) opracowanie wniosku o rejestrację produktów w wybranym systemie certyfikacji żywności,
 - d) opracowanie dokumentacji dobrych praktyk lub systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w wybranym przedsiębiorstwie sektora rolno-spożywczego,
 - e) tworzenie lub modyfikacja procesu technologicznego w którym zaproponowano oryginalne rozwiązania mające istotne znaczenie z punktu widzenia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności,
 - f) tworzenie lub modyfikacja metody utrwalania, pakowania lub/i dystrybucji żywności mającej na celu ograniczenie lub eliminację wybranych zagrożeń zdrowotnych żywności,
 - g) wpływu sposobu przetwarzania lub przechowywania żywności na jej jakość i bezpieczeństwo zdrowotne,
 - h) stopień wdrożenia systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności w wybranych przedsiębiorstwach sektora rolno-spożywczego,
 - i) funkcjonowania systemów certyfikacji w kraju i na świecie,
 - j) trendy dotyczących żywności certyfikowanej, np. ekologicznej, tradycyjnej, regionalnej itp.
 - k) postępowania z alergenami jako element zarządzania jakością w przedsiębiorstwach sektora rolno-spożywczego,
 - l) stosowanie dodatków do żywności w świetle unormowań prawnych,
 - m) występowanie żywności zafałszowanej w kraju i na świecie,
 - n) występowanie wybranych zagrożeń w żywności.
4. Wybierając temat pracy inżynierskiej należy zaznaczyć, do którego obszaru odnoszą się realizowane treści.

Student studiów I stopnia może przystąpić do egzaminu dyplomowego po udokumentowanym zaliczeniu wszystkich semestrów oraz przedłożeniu projektu inżynierskiego wraz ze stosownymi oświadczeniami oraz Karty projektu dyplomowego inżynierskiego, zgodnie z Instrukcją 10.4 (<https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/10/10.4.->

instrukcja-przeprowadzania-egzaminu-dypomowego-na-studiach-I-stopnia-rozpoczetych-w-roku-2019-20.pdf). Egzamin dyplomowy na ocenianym kierunku a jest egzaminem ustnym i odbywa się przed komisją powołaną przez Dziekana zgodnie z §41 <https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2022/01/regulamin-studiow-od-1.10.24.pdf>). W skład Komisji wchodzi: Dziekan lub Prodziekan jako przewodniczący, nauczyciel akademicki odpowiedzialny za seminarium oraz inny nauczyciel akademicki posiadający co najmniej tytuł doktora habilitowanego w dyscyplinie wiodącej dla kierunku. W uzasadnionych sytuacjach Dziekan może powołać na przewodniczącego nauczyciela akademickiego posiadającego tytuł naukowy profesora lub doktora habilitowanego. Egzamin dyplomowy przebiega zgodnie z instrukcją dyplomowania nr 10.4 (<https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/10/10.4.-instrukcja-przeprowadzania-egzaminu-dypomowego-na-studiach-I-stopnia-rozpoczetych-w-roku-2019-20.pdf>). Student uczestniczy w części jawnej egzaminu obejmującej: część praktyczną i część teoretyczną. Podczas części praktycznej przedstawia przygotowany przez siebie projekt inżynierskiej w formie prezentacji multimedialnej, wykonanej zgodnie z wytycznymi zawartymi w Załączniku nr 4 do instrukcji 10.4. zasadami przygotowania prezentacji projektu inżynierskiego i odpowiada na pytania zadane przez członków komisji dotyczące przedstawionego projektu inżynierskiego. Po uzyskaniu pozytywnej oceny z części praktycznej egzaminu student przystępuje do części teoretycznej egzaminu, podczas której udziela odpowiedzi na minimum 3 pytania otwarte wylosowane z puli pytań przygotowanych do celów egzaminu, weryfikujących wiedzę studenta z zakresu przedmiotów objętych programem nauczania na danym kierunku studiów. Pytania mogą być związane ze wszystkimi modułami realizowanymi w czasie studiów (mogą być losowo wybierane przez studenta z puli pytań zgłoszonych przez nauczycieli realizujących treści kształcenia z modułów na kierunku Bezpieczeństwo i higiena pracy. Komisja egzaminacyjna ocenia etapy: praktycznego i teoretycznego egzaminu dyplomowego w trybie niejawnym oraz ustala końcową ocenę egzaminacyjną zgodnie z Regulaminem Studiów i Zarządzeniem nr 45 Rektora UP w Lublinie z dnia 19 kwietnia 2021 r. Treść pytań wraz z ocenami umieszcza się w protokole. Ocenę końcową ze studiów określa się zgodnie z obowiązującym aktualnie Regulaminem Studiów UP w Lublinie (§ 46, pkt.3.) (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2022/01/regulamin-studiow-od-1.10.24.pdf>). Po zdaniu egzaminu student uzyskuje tytuł zawodowy inżyniera i dyplom inżyniera. W przypadku uzyskania oceny niedostatecznej lub nieuzasadnionego nieprzystąpienia do egzaminu dyplomowego, następuje postępowanie zgodne z Regulaminem Studiów. Projekty dyplomowe w formie wydrukowanej przechowywane są przez okres 1 roku w Dziekanacie Wydziału, a następnie przekazywane do Archiwum Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie i Repozytorium Prac Dyplomowych. Wynik ukończenia studiów jest sumą uzyskaną przez dodanie: 3/5 średniej ważonej wszystkich ocen z egzaminów i zaliczeń wpisanych do protokołów w okresie studiów i odpowiadającym im punktom ECTS w ramach kierunku, obliczonej zgodnie z §46 ust. 3. Regulaminu Studiów, 1/5 oceny z części praktycznej egzaminu dyplomowego (obrona projektu inżynierskiego) i 1/5 oceny z części teoretycznej egzaminu dyplomowego. W dyplomie ukończenia studiów i w suplemencie wpisuje się ostateczny wynik ukończenia studiów według zasady: jeśli uzyskana suma wynosi poniżej 3,20 - dostateczny, od 3,20 do 3,60 - dostateczny plus, od 3,61 do 4,10 - dobry, od 4,11 do 4,50 - dobry plus, 4,51 i wyższa - bardzo dobry. Student ocenianego kierunku, na wniosek Dziekana, może otrzymać przyznawany przez Rektora, dyplom wyróżniającego się absolwenta po spełnieniu warunków określonych w §50 Regulaminu Studiów. Po zdaniu egzaminu student uzyskuje tytuł zawodowy inżyniera (I stopień studiów) i dyplom inżyniera.

Od roku akademickiego 2025-2026 będzie obowiązywała Uchwała Senatu NR 17/2024-2025 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 29 listopada 2024 r. w sprawie zasad prowadzenia seminarium dyplomowego i przebiegu egzaminu dyplomowego dla cykli studiów pierwszego stopnia, które rozpoczynają seminarium dyplomowe nr 1 od roku akademickiego 2025-2026 (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2024/12/U-17-2024-2025.pdf>) wraz z załącznikami (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2024/12/zal.-nr-1.pdf>; <https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2024/12/zal.-nr-2-1.pdf>).

Zasady dyplomowania na II stopniu studiów

Student studiów ocenianego kierunku II stopnia przygotowuje pracę dyplomową/ magisterską, o tematyce zgodnej z kierunkiem studiów, przyjętymi efektami uczenia się oraz mieszczącej się w ramach dyscyplin przyporządkowanych kierunkowi. Tematyka realizowanych prac dyplomowych związana jest z głównie z oceną różnych czynników na jakość i bezpieczeństwo żywności oraz analizą systemów zapewnienia jej bezpieczeństwa zdrowotnego i autentyczności.

Przykładem tematów prac magisterskich mogą być: Badanie poziomu Cd i Pb w herbatach i stopień przechodzenia tych metali do naparu; Wpływ udziału ziarna kakaowego w czekoladach na zawartość kofeiny i kwasu szczawiowego, stosowanych jako wyróżnik bezpieczeństwa zdrowotnego; Ocena zawartości fruktozy w napojach energetyzujących i alkoholowych w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności; Mikotoksyny a bezpieczeństwo żywności. Ocena występowania mikotoksyn w wybranych surowcach oraz produktach ekologicznych i konwencjonalnych; Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego w placówkach żywienia zbiorowego; Ocena procedur, dokumentacji i zasad kontroli spełniania wymagań przy magazynowaniu i składowaniu żywności. Prace dyplomowe dotyczą również metod pakowania i przechowywania żywności w kontekście zapewnienia jej bezpieczeństwa oraz zasad znakowania, np. Porównanie wpływu biodegradowalnych materiałów opakowaniowych na cechy fizykochemiczne mięsa wołowego przechowywanego próżniowo; Wpływ temperatury przechowywania na jakość miodów; Wykorzystanie kwasu cytrynowego do pokrywania skorup jaj przepiórczych w czasie ich przechowywania; Ocena prawidłowości oznaczeń alergenów występujących w produktach żywnościowych - analiza konsumencka ich zamienników. Tematyka prac dotyczy również możliwości wykorzystania dodatków roślinnych bogatych w substancje biologicznie czynne zarówno w żywieniu zwierząt oraz w produktach żywnościowych, np. Wpływ dodatku ziół do dawki pokarmowej krów na jakość mleka; Ocena możliwości wykorzystania dodatków roślinnych dostępnych na rynku w produkcji mleczarskiej; Ocena jakości serów podpuszczkowych wytworzonych z dodatkiem superfoods; Zawartość związków antyoksydacyjnych w mleku i jogurtach wytwarzanych na jego bazie; Jakość miodów z dodatkiem liofilizowanych owoców.

Praca magisterska spełnia warunki dotyczące m.in. umiejętności poprawnego stawiania tez naukowych, określania zakresu i celu pracy, posługiwanie się metodami badawczymi w rozwiązywaniu hipotezy badawczej, doboru metod badawczych i statystycznych oraz ich uzasadniania, opracowywania wyników badań i przeprowadzania dyskusji, formułowania wniosków z uzyskanych wyników badań.

Student II studiów kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności może przystąpić do egzaminu dyplomowego po udokumentowanym zaliczeniu wszystkich semestrów oraz uzyskaniu pozytywnej opinii i recenzji pracy dyplomowej magisterskiej. Egzamin dyplomowy na ocenianym kierunku jest egzaminem ustnym i odbywa się przed komisją powołaną przez Dziekana zgodnie z §41 Regulaminu Studiów (<https://up.lublin.pl/bip/wp->

content/uploads/sites/9/2022/01/regulamin-studiow-od-1.10.24.pdf). W skład Komisji wchodzi: Dziekan lub Prodziekan jako przewodniczący, nauczyciel akademicki kierujący pracą i recenzent. Egzamin dyplomowy przebiega zgodnie z instrukcją dyplomowania nr 10 (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/10.instrukcja_procesu_dyplomowania_2020.pdf). Podczas egzaminu dyplomowego student prezentuje pracę magisterską i odpowiada na trzy pytania zadane przez członków komisji. Pytania mogą być związane ze wszystkimi modułami realizowanymi w czasie studiów (mogą być losowo wybierane przez studenta z puli pytań zgłoszonych przez nauczycieli realizujących treści kształcenia z modułów na ocenianym kierunku) oraz z tematyką pracy dyplomowej. Treść pytań wraz z ocenami umieszcza się w protokole. Ocenę końcową ze studiów określa się zgodnie z obowiązującym aktualnie Regulaminem Studiów UP w Lublinie (§ 46, pkt.7.) Po zdaniu egzaminu student uzyskuje tytuł zawodowy magistra inżyniera (II stopień studiów) i dyplom magistra inżyniera.

Narzędzia monitorowania i oceny postępów studentów oraz sposoby wykorzystania analizy wyników nauczania w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów

Jednym z narzędzi monitorowania i oceny postępów studentów ocenianego kierunku jest analiza uzyskanych ocen końcowych z danego modułu. Nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot prowadzony na ocenianym kierunku w danym roku akademickim sporządza do 21 lutego (sesja zimowa) i 30 września (sesja letnia) zestawienie ocen końcowych z przedmiotu, które po każdym terminie zaliczenia/egzaminu wpisuje w protokoły. Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia w zakresie monitorowania działa zgodnie z instrukcjami Wydziałowymi (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/>) i uczelnianymi (<https://up.lublin.pl/edukacja/student/centrum-dydaktyki/>). Po każdym semestrze sporządza raporty z oceny efektów uczenia i jakości kształcenia, które omawiane są na Kolegium Wydziału, a następnie kierowane do analizy w Radach Programowych. W przypadku modułów, w których udział ocen niedostatecznych przekracza 30% z ostatniego egzaminu lub zaliczenia przedmiotu, rozpoczyna się procedura naprawcza, a propozycje istotnych zmian w procesie kształcenia są opiniowane przez Kolegium Wydziału. W pozostałych przypadkach osoba odpowiadająca za moduł analizuje poprawność doboru metod efektów uczenia się oraz zasadność oceny (Instrukcja nr 1. Instrukcja weryfikacji efektów uczenia na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki; https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/01/1.instrukcja_weryfikacji_efektow_ksztalcenia.pdf). Działania te mają na celu bieżącą ocenę prowadzonych zajęć i służą do podejmowania działań naprawczych w procesie dydaktycznym i przyczyniają się do doskonalenia procesu nauczania i uczenia się studentów.

Studenci przyjęci na I rok studiów I i II stopnia na ocenianego kierunku mogą być skreśleni z listy w sytuacji niepodjęcia studiów od pierwszego dnia rozpoczynającego 1 semestr studiów (1 października na I stopniu i około 3 marca na II stopniu), czy rezygnacji z nauki w trakcie pierwszego semestru. Nieliczne osoby są skreślane z listy studentów z powodu braku zaliczenia wszystkich modułów w semestrze. Na wyższych latach studiów zdarzają się sporadyczne rezygnacje z kontynuowania nauki.

Wszystkie dane liczbowe, jak np.: liczby studentów zaliczających poszczególne semestry, kończących studia, dane kierowane do GUS, czy systemu POL-on są statystycznie opracowywane przez pracowników dziekanatu. Te informacje również poddawane są analizie, której wyniki służą do wyznaczenia konieczności wprowadzania ewentualnych działań naprawczych.

Zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku regulują rozwiązania przyjęte przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie dotyczące procesu kształcenia: Regulamin studiów, Wewnętrzny System Zarządzania Jakością Kształcenia oraz procedury przyjęte na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. Zgodnie z Instrukcją nr 1 (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/01/1.instrukcja_weryfikacji_efektow_ksztalcenia.pdf).

Weryfikacji efektów uczenia się na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, sposoby weryfikacji efektów uczenia się (oddzielnie dla każdego efektu uczenia się) oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się założonych w poszczególnych modułach określone są w opisach modułów. Studenci informowani są o nich na pierwszych zajęciach w semestrze. Zastosowanie konkretnej metody zależy od zakładanych efektów uczenia się, a wybór metody zależy od prowadzącego zajęcia. Dokumenty potwierdzające osiągnięcie przez studenta założonych w programie efektów uczenia (prace zaliczeniowe, egzaminacyjne, testy, projekty, sprawozdania, konspekty, prezentacje, dziennik prowadzącego, oraz inne materiały) są archiwizowane przez nauczycieli w teczkach przedmiotów lub w formie cyfrowej przez okres nie krótszy niż rok po zakończeniu cyklu kształcenia w celu dokonywania cyklicznych przeglądów. Zgodnie z instrukcją nr 1 nauczyciele przechowują w teczkach przedmiotów lub w formie cyfrowej wszystkie prace egzaminacyjne i wybrane prace zaliczeniowe (etapowe) oraz dzienniki zajęć.

Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się w poszczególnych modułach, określone są w opisach modułów. Zaleca się stosowanie poniższego ramowego systemu oceny studentów:

a) przedmioty kończące się zaliczeniem / egzaminem – zaliczenie / egzamin może mieć formę pisemną lub ustną (również z wykorzystaniem infrastruktury technologicznej np. Eduportal, Teams, itd.). O formie egzaminu oraz sposobie zaliczenia prowadzący ma obowiązek poinformować studentów w trakcie pierwszych zajęć z modułu, dotyczy również kształcenia na odległość. W przypadku formy ustnej egzaminu/zaliczenia (również w formie zdalnej), egzaminator jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji zawierającej: imię i nazwisko studenta, numery zadanych pytań z listy lub treści zadawanych pytań i oceny z każdego pytania, a student powinien mieć włączony mikrofon i kamerę.

b) do uzyskania oceny pozytywnej koniecznym jest, aby student posiadał wszystkie efekty uczenia się (wiedzę, umiejętności) zawarte w module – w stopniu co najmniej dostatecznym oraz kompetencje społeczne.

Jednym z narzędzi monitorowania i oceny postępów studentów ocenianego kierunku jest analiza uzyskanych ocen końcowych z danego modułu. Nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot prowadzony na ocenianym kierunku w danym roku akademickim sporządza do 30 września zestawienie ocen końcowych z przedmiotu, które po każdym terminie zaliczenia/egzaminu wpisuje w protokoły. Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia w zakresie monitorowania działa zgodnie z instrukcjami Wydziałowymi (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/>) i uczelnianymi (<https://up.lublin.pl/edukacja/student/centrum-dydaktyki/>). Po każdym semestrze sporządza raporty z oceny efektów uczenia i jakości kształcenia, które omawiane są na Kolegium Wydziału, a następnie kierowane do analizy w Radach Programowych. W przypadku modułów, w których udział ocen niedostatecznych przekracza 30% z ostatniego egzaminu lub zaliczenia przedmiotu, rozpoczynana jest procedura naprawcza, a propozycje istotnych zmian w procesie kształcenia są opiniowane przez Kolegium Wydziałowe. W pozostałych przypadkach osoba

odpowiadająca za moduł analizuje poprawność doboru metod efektów uczenia się oraz zasadność oceny (Instrukcja nr 1. Instrukcja weryfikacji efektów uczenia na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki; https://up.lublin.pl/biologia/wpcontent/uploads/sites/4/2022/01/1.instrukcja_weryfikacji_efektow_ksztalcenia.pdf). Działania te mają na celu bieżącą ocenę prowadzonych zajęć i służą do podejmowania działań naprawczych w procesie dydaktycznym i przyczyniają się do doskonalenia procesu nauczania i uczenia się studentów. Studenci przyjętych na I rok studiów na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności mogą być skreśleni z listy w sytuacji niepodjęcia studiów od dnia 1 października, czy rezygnacji z nauki w trakcie pierwszego semestru. Nieliczne osoby są skreślane z listy studentów z powodu braku zaliczenia wszystkich modułów w semestrze. Na wyższych latach studiów zdarzają się sporadyczne rezygnacje z kontynuowania nauki. Wszystkie dane liczbowe, jak np.: liczby studentów zaliczających poszczególne semestry, kończących studia, dane kierowane do GUS, czy systemu POL-on są statystycznie opracowywane przez pracowników dziekanatu. Te informacje również poddawane są analizie, której wyniki służą do wyznaczania konieczności wprowadzania ewentualnych działań naprawczych. Zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku regulują rozwiązania przyjęte przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie dotyczące procesu kształcenia: Regulamin studiów, Wewnętrzny System Zarządzania Jakością Kształcenia oraz procedury przyjęte na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, zawarte w Wydziałowej Księdze Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia. Zgodnie z Instrukcją nr 1 (https://up.lublin.pl/biologia/wpcontent/uploads/sites/4/2022/01/1.instrukcja_weryfikacji_efektow_ksztalcenia.pdf).

Weryfikacji efektów uczenia się na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, sposoby weryfikacji efektów uczenia się (oddzielnie dla każdego efektu uczenia się) oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się założonych w poszczególnych modułach określone są w opisach modułów. Studenci informowani są o nich na pierwszych zajęciach w semestrze. Zastosowanie konkretnej metody zależne jest od zakładanych efektów uczenia się, a wybór metody zależy od prowadzącego zajęcia. Dokumenty potwierdzające osiągnięcie przez studenta założonych w programie efektów uczenia (prace zaliczeniowe, egzaminacyjne, testy, projekty, sprawozdania, konspekty, prezentacje, dziennik prowadzącego, oraz inne materiały) są archiwizowane przez nauczycieli w teczkach przedmiotów lub w formie cyfrowej przez okres nie krótszy niż rok po zakończeniu cyklu kształcenia w celu dokonywania cyklicznych przeglądów. Zgodnie z instrukcją nr 1 nauczyciele przechowują w teczkach przedmiotów lub w formie cyfrowej wszystkie prace egzaminacyjne i wybrane prace zaliczeniowe (etapowe) oraz dzienniki zajęć. Sposoby weryfikacji założonych efektów uczenia się w poszczególnych modułach, określone są w opisach modułów. Zaleca się stosowanie poniższego ramowego systemu oceny studentów:

a) przedmioty kończące się zaliczeniem / egzaminem – zaliczenie / egzamin może mieć formę pisemną lub ustną (również z wykorzystaniem infrastruktury technologicznej np. Eduportal, Teams, itd.). O formie egzaminu oraz sposobie zaliczenia prowadzący ma obowiązek poinformować studentów w trakcie pierwszych zajęć z modułu, dotyczy również kształcenia na odległość. W przypadku formy ustnej egzaminu/zaliczenia (również w formie zdalnej), egzaminator jest zobowiązany do prowadzenia ewidencji zawierającej: imię i nazwisko studenta, numery zadanych pytań z listy lub treści zadawanych pytań i oceny z każdego pytania, a student powinien mieć włączony mikrofon i kamerę;

b) do uzyskania oceny pozytywnej koniecznym jest, aby student posiadał wszystkie efekty uczenia się (wiedzę, umiejętności) zawarte w module – w stopniu co najmniej dostatecznym oraz kompetencje społeczne.

Kryteria stosowane przy ocenie zaliczenia /egzaminów i prac kontrolnych.

Na Wydziale reguluje je Instrukcja nr 1. dotycząca weryfikacji efektów uczenia na wydziale nauk o zwierzętach i biogospodarki (https://up.lublin.pl/biologia/wpcontent/uploads/sites/4/2022/01/1.instrukcja_weryfikacji_efektow_ksztalcenia.pdf):

a) kryteria te określa prowadzący (odpowiedzialny za moduł) i przedstawia studentom w trakcie pierwszych zajęć. W okresie kształcenia w formie zdalnej student logując się na egzamin/zaliczenie zobowiązany jest do przestrzegania Regulaminu studiów oraz wytycznych wskazanych przez odpowiedzialnego za dany moduł.

Przy ocenie końcowej zaleca się stosowanie poniższych wartości, np.:

Ocena	Uzyskany procent sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności
Niedostateczny (2,0)	<51%
Dostateczny (3,0)	51%-60%
Dostateczny plus (3,5)	61%-70%
Dobry (4,0)	71%-80%
Dobry plus (4,5)	81%-90%
Bardzo dobry (5,0)	91%-100%

lub kryteria oceny ustala odpowiedzialny za moduł i umieszcza w opisie modułu

c) w przypadku braku uzyskania przez 30% studentów w ostatnim terminie egzaminów i zaliczeń zakładanych efektów w modułach (30% ocen niedostatecznych) osoba odpowiadająca za moduł:

- informuje kierownika jednostki
- wspólnie analizują przyczyny
- wprowadzają program naprawczy przy wsparciu jednostki
- kierownik / dyrektor jednostki sporządza notatkę i przekazuje WKdsJK

d) w pozostałych przypadkach osoba odpowiadająca za moduł analizuje poprawność doboru metod efektów uczenia się oraz zasadność oceny, a następnie:

- informuje kierownika jednostki
- wspólnie analizują i decydują o wprowadzeniu zmian w module w zakresie treści i doboru metod
- kierownik / dyrektor jednostki sporządza notatkę o zmianach i przekazuje WKdsJK.

Oceny z egzaminów, zaliczeń, sprawdzianów, kolokwiów, ćwiczeń i projektów są udostępniane w sposób najbardziej dogodny dla studentów po uprzednich konsultacjach m.in. po uzyskaniu zgody studentów i zakodowaniu danych osobowych (numer albumu) na stronie platformie edukacyjnej lub za pomocą e-maila grupowego. Zasady zaliczenia etapów studiów przez studenta określa Regulamin Studiów UP w Lublinie. Nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot w porozumieniu ze starostą roku ustala terminy egzaminów/zaliczeń. Informacja o terminach egzaminów jest podawana do wiadomości studentów najpóźniej na 2 tygodnie przed rozpoczęciem sesji egzaminacyjnej. Informację o wynikach egzaminu/zaliczenia nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot wprowadza do Wirtualnego Dziekanatu, co jest równoznaczne z ogłoszeniem wyników z egzaminu/zaliczenia dla studentów, oraz przekazuje prawidłowo wypełniony protokół do dziekanatu w terminie do 5 (pięciu) dni roboczych od daty przeprowadzonego zaliczenia/egzaminu. Studentowi przysługuje prawo wglądu do ocenionej pisemnej pracy egzaminacyjnej w okresie poprzedzającym kolejny termin egzaminu, zaś w przypadku drugiego terminu poprawkowego w okresie 2 tygodni po jego przeprowadzeniu. W przypadku uzyskania na egzaminie oceny niedostatecznej, studentowi przysługuje prawo do dwukrotnego przystąpienia do egzaminu poprawkowego z każdego modułu, przy założeniu, że drugi egzamin poprawkowy jest egzaminem ostatecznym. Warunkiem zaliczenia semestru jest uzyskanie przez studenta efektów uczenia się poprzez zaliczenie zajęć i praktyk przewidzianych w programie studiów, którym przypisano punkty ECTS w terminach określonych w organizacji roku akademickiego. Student, który uzyskał zaliczenie semestru zostaje zarejestrowany decyzją dziekana na kolejny semestr. Działania prowadzone na rzecz studentów będących osobami niepełnosprawnymi koordynuje specjalista ds. osób niepełnosprawnych w Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich. Organizacja i sposób realizacji procesu dydaktycznego, w tym zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia efektów uczenia się, uwzględniają szczególne potrzeby studentów będących osobami z niepełnosprawnością. W sytuacjach konfliktowych związanych z weryfikacją i oceną efektów uczenia się studenci proszą o pomoc opiekuna roku, którego powołuje Dziekan z grona nauczycieli akademickich na cały okres studiów danego rocznika lub bezpośrednio dziekana/prodziekana. W sytuacji gdy zachowanie studenta lub prowadzącego jest nieetyczne lub niezgodne z prawem sprawa kierowana jest do Rzecznika Dyscyplinarnego (ds. studentów lub ds. nauczycieli akademickich; <https://up.lublin.pl/uniwersytet/wladze/rzeczniczy-dyscyplinarni/>).

W Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie do weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się służą: egzaminy, testy, prace pisemne, prace dyplomowe (projekt inżynierski) i egzamin dyplomowy, a w trakcie samych zajęć: referaty, eseje, projekty, prezentacje, obserwacje aktywności w pracy grupowej i dyskusjach, sposób zadawania pytań i argumentacji, umiejętność wyciągania wniosków. System pozyskiwania informacji od studentów nt. zajęć dydaktycznych obejmuje - elektroniczną powszechną dobrowolną ankietę składającą się z kilku prostych pytań, elektroniczną pogłębioną ankietę skierowaną do absolwentów. Wyniki ankiet są analizowane przez WKdJK i prezentowane są na Kolegium Wydziału w którego skład wchodzi wszyscy kierownicy Jednostek. Zadaniem kierowników jest przekazanie informacji nauczycielom oraz podjęcie wspólnych działań poprawiających jakość. Wyniki ankiet dotyczących oceny zajęć przez studentów są udostępnione prowadzącym zajęcia na indywidualnych kontaktach wirtualnego dziekanatu, tak by każdy z nauczycieli mógł po zakończeniu zajęć przeanalizować prowadzenie zajęć i dało podstawę do głębszej analizy jakości zajęć.

W sprawozdaniu z realizacji studenckiej praktyki zawodowej student wymienia wykonane w trakcie praktyki zadania, natomiast opiekun praktyki ocenia realizację założonych dla niej efektów uczenia. Po zapoznaniu się studenta z opinią opiekuna, praktykę zalicza dziekan. Student po egzaminie z praktyk wypełnia anonimowo ankietę, która pozwala na dodatkową ocenę odbytych praktyk. Metody i formy weryfikacji efektów uczenia się prowadzące do nabycia umiejętności praktycznych są zależne od treści merytorycznych danego przedmiotu oraz form prowadzenia zajęć, wybór metod i form weryfikacji efektów dokonywany jest przez prowadzącego, określony w trakcie kursu. Dla ćwiczeń są to: odpowiedzi ustne, prace pisemne, projekty, kolokwia cząstkowe i zaliczeniowe, dla zajęć laboratoryjnych - sprawozdania, dla wykładów i seminariów - prezentacja, udokumentowane opracowanie na zadany temat, analiza literatury z wykazem źródeł bibliograficznych. Szczegółowe informacje dotyczące form i metod weryfikacji osiągnięcia przez studenta efektów uczenia podane są w module przedmiotu. Wykaz efektów uczenia przyjętych dla kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności wraz z odniesieniem do efektów uczenia dla kwalifikacji na odpowiednim poziomie 6 -7 Polskiej Ramy Kwalifikacji zestawiono w planach studiów. W przypadku przedmiotów podstawowych, kierunkowych i związanych z kierunkiem prowadzonych w formie wykładu i ćwiczeń, ocena końcowa wystawiana jest na podstawie egzaminu końcowego oraz oceny pracy studenta w trakcie semestru (prace okresowe, aktywność na zajęciach, referaty, eseje i prezentacje). W przypadku zajęć oferowanych jedynie w formie wykładów, podstawową formą sprawdzania wiedzy są pisemne egzaminy końcowe, jednak należy zaznaczyć, że charakter metod weryfikacji wiedzy uzależniony jest przede wszystkim od specyfiki przedmiotu i określony przez prowadzącego nauczyciela. W wielu przypadkach łączone są również tradycyjne egzaminy pisemne z egzaminami testowymi; część egzaminów ma tylko formę testową. W przypadku przedmiotów składających się jedynie z wykładów ocena końcowa wystawiana jest na podstawie wyników pisemnego egzaminu/zaliczenia końcowego, ale czasem ze względu na specyfikę przedmiotu uwzględniana jest również aktywność studenta – udział w dyskusji umożliwia efektywniejszą ocenę kompetencji społecznych. W przypadku części kierunkowych przedmiotów, które są prowadzone w formie zarówno wykładu, jak i ćwiczeń, ocena końcowa wystawiana jest na podstawie egzaminu końcowego w formie pisemnej (student może przystąpić do egzaminu po zaliczeniu ćwiczeń na podstawie wymogów doprecyzowanych w module i przekazanych podczas pierwszych zajęć): pytania egzaminacyjne obejmują pełny zakres treści przedmiotu np. Jakie grupy dodatków mogą być wykorzystane do przedłużania trwałości żywności, wyjaśnij i podaj przykłady - przedmiot Dodatki do żywności - I stopień; Omów znaczenie normalizacji w kontekście zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - przedmiot Normalizacja i standaryzacja żywności - II stopień. W części realizowanych na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności modułów, efekty uczenia weryfikuje ocena z egzaminu oraz wyniki pracy studenta w trakcie semestru (zaliczenia cząstkowe, aktywność na zajęciach, referaty, projekty, prace testowe, czy prezentacje). Na ocenę końcową z przedmiotu składają się wówczas ocena z części ćwiczeniowej oraz wykładowej (wagę ocen ustalają proporcje określone przez nauczyciela odpowiedzialnego za przedmiot (Mikrobiologia ogólna - na ocenę końcową wpływa ocena z zaliczenia pisemnego materiału wykładowego (50%) oraz ocena końcowa z zaliczenia materiału ćwiczeniowego (50%). Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawozdań 30% + ocena ze sprawdzianów 70% -I stopień; Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mleka - Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawdzianów 40% + ocena projektów 40% + ocena ze sprawozdań 20%; Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 50% + 50% ocena z ćwiczeń. - II stopień). W odniesieniu do przedmiotów kończących się zaliczeniem o końcowej ocenie decydują wyniki prac cząstkowych. Charakter

metod weryfikacji wiedzy uzależniony jest od specyfiki przedmiotu, określony przez prowadzącego nauczyciela, wpisany w moduł przedmiotu, a informacja ta przekazywana jest studentom na pierwszych zajęciach. Tematyka prac dyplomowych na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności wpisuje się w zakładane efekty uczenia. Najczęściej związana jest z zainteresowaniami naukowymi studentów często znajdującymi odzwierciedlenie w pracach w ramach Kół Naukowych lub i ich Sekcji lub też zainteresowaniami badawczymi promotorów i ich publikacjami z zakresu proponowanej studentom tematyki wpisującej się w naukowy profil jednostki, w której promotor jest zatrudniony. Zainteresowania badawcze studentów weryfikowane są ponadto pod kątem możliwości przeprowadzenia badań lub pozyskania wyników do analizy statystycznej. Tematyka prac magisterskich obejmuje zagadnienia związane z oceną wpływu różnych czynników na jakość i bezpieczeństwo żywności oraz analizą systemów zapewnienia jej bezpieczeństwa zdrowotnego i autentyczności m.in. metod pakowania i przechowywania żywności w kontekście zapewnienia jej bezpieczeństwa, zasad znakowania, możliwości wykorzystania dodatków do kształtowania pożądaných cech jakościowych produktów spożywczych, tworzenia dokumentacji systemowej.

Zakres tematyki projektów inżynierskich obejmuje opracowanie dokumentacji dobrych praktyk lub systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności w wybranym przedsiębiorstwie sektora rolno-spożywczego, tworzenie lub modyfikacja procesu technologicznego w którym zaproponowano oryginalne rozwiązania mające istotne znaczenie z punktu widzenia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności, tworzenie lub modyfikacja metody utrwalania, pakowania lub/i dystrybucji żywności mającej na celu ograniczenie lub eliminację wybranych zagrożeń zdrowotnych żywności.

Poniżej przedstawiono przykładowe tematy prac dyplomowych zaproponowane przez studentów, a zrealizowane w ostatnich latach (Zał. 2.6.):

I stopień studiów stacjonarnych (prace inżynierskie): Metody pakowania w aspekcie bezpieczeństwa żywności (nr albumu 101332), Ocena autentyczności miódów (nr albumu 103141), Analiza autentyczności soków pomarańczowych (nr albumu 104392), Wpływ patogenów toksynotwórczych na jakość wybranych surowców roślinnych (nr albumu 103155).

II stopień studiów (prace magisterskie):

Ocena procedur, dokumentacji i zasad kontroli spełniania wymagań przy magazynowaniu i składowaniu żywności (nr albumu 101357), Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego w placówkach żywienia zbiorowego (nr albumu 101359), Porównanie wpływu biodegradowalnych materiałów opakowaniowych na cechy fizykochemiczne mięsa wołowego przechowywanego próżniowo (nr albumu 102476), Jakość miódów po 20 miesiącach przechowywania w różnych warunkach temperaturowych (nr albumu 102490), Ocena jakości mleka i analiza struktury sprzedaży w ramach różnych form działalności rolniczej nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Weterynaryjną (nr albumu 103720).

W związku z wprowadzeniem przez MNiSW oraz ZUS ogólnopolskiego systemu badania Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA), Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie zawiesił wdrożenie własnego systemu monitorowania losów absolwentów. Przygotowywaniem analiz i ocen sytuacji studentów i absolwentów na rynku pracy oraz informowaniem władz Uczelni i jej wydziałów o tendencjach na rynku pracy mogących mieć wpływ na profil kształcenia oraz badaniem losów i monitorowaniem karier zawodowych absolwentów Uczelni zajmuje się Biuro Rozwoju Kompetencji Studentów funkcjonujące w strukturze Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich. Prowadzi ono również ankietyzację absolwentów, którzy nie wykazują dużego zainteresowania raportowaniem swoich losów na polu zawodowym. Ponadto Biuro otrzymuje z Wojewódzkiego Urzędu Pracy opracowania pt.: „Ranking szkół wyższych według

poziomu bezrobocia absolwentów (rok akademicki 2018/2019 – 0% bezrobotnych absolwentów, 2019/2020 – 1,9% bezrobotnych)” oraz „Losy absolwentów szkół wyższych województwa lubelskiego. Raport z badań ilościowych”

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 3 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	<p>Zaleca się:</p> <p>zwiększenie działań usprawniających monitorowanie programów kształcenia (m.in. sylabusów) oraz procesu dyplomowania</p>	<p>Zgodnie z obowiązującą Uchwałą nr 53/2019-2020 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 28 lutego 2020 r. w sprawie wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (https://up.lublin.pl/files/biurorektora/Uchwały%202019-2020/053/053.pdf), ocena jakości kształcenia prowadzona jest na trzech poziomach: I - realizowany jest w ramach Jednostek znajdujących się w strukturze Wydziału i działalności rady programowej kierunku, za II poziom odpowiedzialna jest Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia (WKdsJK), a za III - Uczelniana Komisja ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia (UKdsDiZJK). Taki system pozwala na kompleksową analizę i ocenę jakości kształcenia na ocenianym kierunku. W ramach I poziomu modyfikowane są moduły realizowane na kierunku, zgodnie z zakładanymi efektami uczenia oraz prowadzone są hospitacje (Instrukcja Nr 4. https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/4.instrukcja_przeprowadzenia_hospitacji_2020.pdf), z których raporty znajdują się w dokumentacji jednostek i dziekanatu. Rada programowa prowadzi ocenę kompetencji i osiągnięć nauczycieli akademickich (Karty nauczycieli) i zasadności powierzania im zajęć dydaktycznych zgodnie z kwalifikacjami naukowymi lub zawodowymi (zgodnie z Instrukcją Nr 5 https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/07/5.instrukcja_zapewnienia_jakosci_kadry_dydaktycznej_wydzialu_2022.pdf) oraz nadzór nad spójnością tematyki prac dyplomowych z kierunkiem studiów. Za wdrażanie na Wydziale obowiązujących w Uczelni procedur i instrukcji (https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/) służących</p>

		<p>zapewnieniu jakości kształcenia, ocena programu studiów uwzględniającego sugestie interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych, nadzór nad ankietami studentów i absolwentów oraz ich analiza służąca poprawie jakości kształcenia, nadzór nad spójnością tematyki prac dyplomowych z kierunkiem studiów odpowiedzialna jest WKdsJK. Na podstawie uzyskanych danych WKdsJK przygotowuje roczne sprawozdanie z funkcjonowania systemu zapewnienia jakości kształcenia w poprzednim roku akademickim oraz raport nt. jakości kształcenia na wydziale wraz z analizą SWOT dla UKdsDiZJK. W uzasadnionych przypadkach (30% ocen negatywnych uzyskanych przez studentów w ostatnim terminie egzaminów i zaliczeń zakładanych w modułach) proponowany jest system naprawczy dla poszczególnych modułów.</p> <p>Warunki i tryb dyplomowania są określone w Regulaminie Studiów UP w Lublinie (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2022/01/regulamin-studiow-od-1.10.24.pdf), w punktach: Praca dyplomowa (§33 do §38) Egzamin dyplomowy (§39 do §43) oraz w przyjętych na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki zasadach dyplomowania określonych w Instrukcji nr 10. (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/10.instrukcja_procesu_dyplomowania_2020.pdf)</p> <p>Student studiów ocenianego kierunku II stopnia przygotowuje pracę dyplomową/ magisterską, o tematyce zgodnej z kierunkiem studiów, przyjętymi efektami uczenia się oraz mieszczącej się w obszarach dyscyplin przyporządkowanych kierunkowi.</p>
2.	<p>Zaleca się:</p> <p>wprowadzenie możliwości udzielania wypowiedzi otwartej w ankietach oceniających zajęcia dydaktyczne</p>	<p>Na Wydziale przeprowadzana jest anonimowa ankieta, która jest narzędziem służącym pozyskiwaniu opinii studentów na temat programu kształcenia (Instrukcja Nr 6. przeprowadzania ankietyzacji na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/6.instrukcja_przeprowadzania_ankietyzacji_-na_wydziale_nozib.pdf).</p> <p>Celem instrukcji jest ujednoczenie sposobu pozyskiwania opinii studentów na temat jakości</p>

		kształcenia, prowadzenia zajęć dydaktycznych oraz oceny pracy działów wspomagających proces kształcenia również w trakcie kształcenia zdalnego. W ankietach uwzględnione zostały również pytania otwarte.
3.	Zaleca się: umożliwienie studentom oceny dostępu do informacji	Na Wydziale przeprowadzana jest anonimowa ankieta, która jest narzędziem służącym pozyskiwaniu opinii studentów na temat programu kształcenia (Instrukcja Nr 6. przeprowadzania ankietyzacji na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/6.instrukcja_przeprowadzania_ankietyzacji_-na_wydziale_nozib.pdf). Celem instrukcji jest ujednoczenie sposobu pozyskiwania opinii studentów na temat jakości kształcenia, prowadzenia zajęć dydaktycznych oraz oceny pracy działów wspomagających proces kształcenia również w trakcie kształcenia zdalnego. W ankietach uwzględnione zostały również pytania otwarte.

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

.....

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

Kadra

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. Obecnie kadra nauczycieli akademickich na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki liczy 102 osób, w tym: 23 z tytułem profesora, 27 ze stopniem doktora habilitowanego, 39 - doktora oraz 6 - magistra i 7 mgr. inż., w tym 94 pracowników zdobyło tytuły naukowe w dyscyplinie zootechnika/zootechnika i rybactwo, 3 - biologia, 2 - technologia żywności i żywienia oraz po jednym pracowniku w dyscyplinach: biologia medyczna, biotechnologia i chemia. W roku 2024/2025 za zajęcia na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności obsada nauczycieli odpowiedzialnych za moduły liczy 64 nauczycieli akademickich: w dyscyplinie Zootechnika i Rybactwo prowadzi badania i publikuje 27 nauczycieli akademickich obsady ocenianego kierunku, 16 w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, 6 nauki biologiczne, 5 w dyscyplinie rolnictwo i ogrodnictwo, 5 w dyscyplinie weterynaria oraz 3 lektorów językowych, 1 instruktor w-f oraz 1 osoba - specjalista z sektora społecznego (zatrudniona z zewnątrz). Szczegółowe dane potwierdzające kompetencje kadry w załączniku (Zał. 2.4.). Prawidłową realizację programu kształcenia na ocenianego kierunku gwarantują nauczyciele akademicy o potwierdzonych kompetencjach. Posiadają oni dorobek naukowy zapewniający realizację programu studiów w obszarze wiedzy odpowiadającym

obszarowi kształcenia, wskazanemu dla tego kierunku studiów, w zakresie dyscyplin naukowych: technologia żywności i żywienia, zootechnika i rybactwo oraz rolnictwo i ogrodnictwo, do których odnoszą się efekty uczenia określone dla tego kierunku. Struktura kwalifikacji nauczycieli akademickich jest odpowiednia dla kierunków studiów o profilu ogólnoakademickim, a ich liczba jest właściwa w stosunku do liczby studentów.

Kadra prowadząca zajęcia na Wydziale rozwija się naukowo, co skutkuje awansami (szczegółowe dane do wglądu w czasie wizytacji). W latach 2019-2024 tytuł profesora uzyskało 17 osób, 10 osób - stopień naukowy doktora habilitowanego, a 34 doktora.

Dorobek naukowy i aktywność badawcza

W latach 2019-2023 pracownicy Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki opublikowali z listy A 694 publikacji uzyskując 72480 punktów o łącznym IF 1919,628 oraz 4/375 monografii/rozdziałów w monografii i 31 redakcji monografii naukowej (o ilości punktów 160/5750/545) oraz zgłosili 847 komunikatów konferencyjnych i byli autorami 21 publikacji popularno-naukowych. W 2024 r. ich autorstwa ukazało się 93 publikacji z listy A (IF=254,2, 10170 pkt. MNiSW), 32 rozdziałów w monografii i 7 redakcji monografii naukowej (o ilości punktów 625/140) oraz zgłosili 55 komunikatów konferencyjnych i byli autorami 12 publikacji popularno-naukowych. W latach 2019-2024 uzyskali 15 patentów i praw ochronnych.

Nauczyciele z obsady ocenianego kierunku w latach 2019-2023 opublikowali 897 publikacji naukowych z listy A (IF = 2805,25, 94910 pkt MNiSW), 146 publikacji bez IF (6070 pkt.MNiSW) oraz 319 monografii i rozdziałów monografii (6920 pkt.), w tym w dyscyplinie:

- Zootechnika i rybactwo - 58 publikacji naukowych z listy A (IF = 150,322, 6050 pkt MNiSW), 6 publikacji bez IF (125 pkt. MNiSW) oraz 20 monografii i rozdziałów monografii (400 pkt.)
- Technologia Żywności i Żywienia – 105 publikacji naukowych z listy A (IF = 357,702, 10540 pkt MNiSW), 17 publikacji bez IF (470 pkt. MNiSW) oraz 28 rozdziałów monografii (545 pkt.)
- Rolnictwo i ogrodnictwo - 90 publikacji naukowych z listy A (IF = 248,216, 8510 pkt MNiSW), 22 publikacje bez IF 1500 pkt. MNiSW) oraz 19 monografii i rozdziałów monografii (520 pkt.),
- Biologia - 80 publikacji naukowych z listy A (IF = 297,055, 9140 pkt MNiSW), 9 publikacji bez IF (165 pkt. MNiSW) oraz 8 monografii i rozdziałów monografii (160 pkt.).
- Weterynarii - 97 publikacji naukowych z listy A (IF = 253,298, 9630 pkt MNiSW), 2 publikacje bez IF (10 pkt. MNiSW) oraz 24 monografie i rozdziały monografii (540 pkt.).

W 2024 r. ich autorstwa ukazało się 221 publikacji z listy A (IF=390,4, 14170 pkt. MNiSW), 13 publikacji bez IF (390 pkt. MNiSW) oraz 22 rozdziały monografii (525 pkt.). Nauczyciele prowadzący zajęcia realizowali i realizują projekty badawcze (NCN, MEiN, RID. MRiRW oraz innych zewnętrznych źródeł finansowania). Zgłosili komunikaty i publikacje powstałe z badań ze studentami (szczegółowe dane do wglądu w czasie wizytacji).

Wśród zasobów dydaktycznych Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki do najważniejszych osiągnięć dydaktycznych można zaliczyć: doskonale przygotowaną kadrę naukowo-dydaktyczną, która oprócz publikacji wyników badań naukowych przygotowała również, w ocenianym okresie 2019-2024, 10 podręczników akademickich lub monografii/rozdziałów monografii polecanych studentom w procesie dydaktycznym, własne zaplecze do prowadzenia zajęć o charakterze praktycznym (Kryterium 5).

Działalność ekspercka

Pracownicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku aktywnie uczestniczą w kolegialnych gremiach o charakterze naukowym, zespołach eksperckich przygotowujących zarówno ekspertyzy, jak i opinie zgodnie ze swoimi uprawnieniami lub z zakresu swoich dyscyplin naukowych. Wchodzą w skład licznych stowarzyszeń oraz komitetów/gremiów naukowych, między innymi: Rady Doskonałości Naukowej, Rady Naukowej Instytutu Genetyki i Biotechnologii PAN w Jastrzębcu, Rady Naukowej Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego im. prof. W. Dąbrowskiego – Państwowego Instytutu Badawczego w Warszawie, Rady Naukowej Polskiej Federacji Producentów Żywności Związku Pracodawców, Komitetu Nauk Zootechnicznych i Akwakultury PAN, Lubelskiego Towarzystwa Naukowego, Komisji Nauk Towaroznawczych – Nauk o Jakości przy O/PAN w Poznaniu, Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego, Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Polskiego Towarzystwa Nauk Weterynaryjnych, Polskiego Towarzystwa Toksykologicznego, Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnościowych, Polskiego Towarzystwa Biofizycznego, Polskiego Towarzystwa Botanicznego, Polskiego Towarzystwa Przyrodników im. Kopernika, Polskiego Towarzystwa Zielarzy i Fitoterapeutów, Polskiego Towarzystwa Fizjologicznego, Polskiego Towarzystwa Mikrobiologów, a także międzynarodowych towarzystw naukowych w tym: European Federation of Animal Science. Pracownicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku wchodzą również w skład rad wydawniczych, czy zespołów recenzentów czasopism: Food Hydrocolloids, The Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, Food Biotechnology and Agricultural Sciences, Journal of Animal Science, Biology and Bioeconomy, Animal Science and Genetics, Animals, Applied Sciences, Soil Science Annual, Crops, Sustainability, Agronomy, International Journal of Environmental Research and Public Health, Foods, Processes, European Federation of Animal Science, Żywność Nauka Technologia Jakość. Nauczyciel prowadzący zajęcia na kierunku jest także przedstawicielem Uniwersytetu i Wydziału w Pierwszej Lokalnej Komisji Etycznej ds. Doświadczeń na Zwierzętach w Lublinie, a kolejni prowadzą także zajęcia w ramach szkoleń pozwalających uzyskać uprawnienia do pracy ze zwierzętami wykorzystywanymi w badaniach naukowych i edukacji zgodnie z Ustawą z dnia 15 stycznia 2015 r. o ochronie zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych lub edukacyjnych. Ponadto wyjeżdżają na staże do renomowanych ośrodków naukowych, prowadzą wykłady w zagranicznych jednostkach naukowych, a także przyjmują stażystów z zagranicznych uczelni [Kryterium 1, 5].

Działalność popularyzatorska

Do istotnych osiągnięć dydaktycznych Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki należy również aktywność pracowników i studentów na polu popularyzacji nauki. Jest ona prowadzona bardzo aktywnie, w szeroki sposób angażując zarówno nauczycieli, jak i studentów. Popularyzacja nauki prowadzona jest m.in. przez prowadzenie wykładów w szkołach, pogadanek na wystawach, festynach lokalnych, festiwalach tematycznych itp. skierowanych dla mieszkańców (np.: Lubelski Festiwal Nauki - LFN), popularnonaukowe prezentowanie problemów zootechnicznych na targach, wystawach, konkursach tematycznych organizowanych w środowisku zootechnicznym, a także wywiadach i materiałach filmowych przygotowywanych dla szerokiego odbiorcy (273 spotkań w latach 2019-2024, w tym m.in.: 76 wykładów/projektów na LFN, czy około 28 prelekcji/wywiadów na wystawach zwierząt/targach rolniczych, itp.). W ostatnich jego edycjach (2023 i 2024) trzech nauczycieli z Wydziału (w tym jeden prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku) zostało nagrodzonych za prowadzenie projektów cieszących się największą popularnością oraz organizację

wydarzenia specjalnego podczas XX edycji LFN wraz z reprezentowaniem Uczelni na forum miejskim podczas debaty pt. „Czy emocje rządzą? Człowiek i jego emocje w społeczeństwie”.

Kompetencje i kwalifikacje kadry

Kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami są odpowiednie do kształcenia na ocenianym kierunku. Kadre nauczycieli akademickich stanowiących obsadę kierunku Bezpieczeństwa i certyfikacji żywności tworzą 63 osoby, w tym z tytułem magistra (3 osoby), doktora (21 osób), doktora habilitowanego (24 osób), z tytułem profesora (15 osób). Propozycję osób odpowiedzialnych za przedmiot zgłasza kierownik Katedry/dyrektor Instytutu. Zajęcia prowadzone są przez nauczycieli specjalizujących się w danych zagadnieniach [Zał. 2.2]. Przedmioty kierunkowe prowadzone są przez nauczycieli specjalizujących się w obszarze wiedzy odpowiadającej realizowanym przedmiotom. Przedmioty realizują głównie pracownicy Wydziału przypisani do dyscyplin wiodących. W celu zapewnienia jakości kadry dydaktycznej prowadzącej zajęcia z przedmiotów zawodowych i specjalistycznych oraz podniesienia jakości kształcenia powierza się zajęcia pracownikom naukowo-dydaktycznym i dydaktycznym zgodnie z zaleceniami Rady Programowej, po decyzji Dziekana Wydziału.

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. Polityka kadrowa na Wydziale umożliwia dobór odpowiedniej kadry prowadzącej kształcenie, uwzględnia systematyczną jej ocenę. Pracownicy zatrudniani są na drodze konkursów na dane stanowisko. Muszą posiadać wykształcenie i umiejętności adekwatne do wymagań podanych w ogłoszeniu konkursowym. Na wszystkie stanowiska warunki konkursu obejmują szereg wymagań, w tym m.in. w zakresie znaczącego i udokumentowanego dorobku dydaktycznego, pełnienia roli opiekuna prac dyplomowych, wygłaszania referatów na konferencjach naukowych, autorstwa publikacji naukowych. W obszarze dorobku organizacyjnego wymagania obejmują m.in.: udokumentowane doświadczenie zawodowe poza Uczelnią, udział w komitetach organizacyjnych konferencji naukowych, prace w uczelnianych komisjach, w studenckich lub doktoranckich kołach naukowych. Odpowiedni stopień naukowy i kwalifikacje stanowią podstawę ubiegania się kandydata o zatrudnienie na określonym stanowisku. Sposób prowadzenia naboru nowych pracowników w drodze konkursu pozwala na wyłonienie osób o największym dorobku naukowym oraz dorobku zawodowym i organizacyjnym. Wszyscy nowo zatrudniani i awansujący nauczyciele akademicy posiadają aktualny i udokumentowany dorobek naukowy w dyscyplinie, który jest zbieżny z tematyką prowadzonych/koordynowanych zajęć dydaktycznych, co umożliwia prawidłową realizację programu studiów. Aktualny dorobek pracowników realizujących zajęcia dydaktyczne w ramach ocenianego kierunku przedstawiono również w kartach charakterystyki nauczycieli [Zał. 2.4].

Nauczyciele akademicy podlegają okresowej ocenie. Wypełniają arkusz oceny okresowej, który uwzględnia osiągnięcia naukowe, działalność dydaktyczną i organizacyjną. Komisja Wydziałowa ds. Kadr i Oceny Nauczycieli weryfikuje informacje i wystawia ocenę (pozytywną lub negatywną). Pracownik podlega również ocenie bezpośredniego przełożonego oraz Dziekana na podstawie hospitacji w czasie zajęć ze studentami (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/4.instrukcja_przeprowadzania_hospitacji_2020.pdf). W arkuszu są wpisywane punkty, które przyznają studenci na podstawie wypełnionych ankiet (w skali od 2 do 5). Studenci w anonimowej ankiecie oceniają sposób prowadzenia przedmiotów

przez nauczyciela akademickiego (Instrukcja nr 6; https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/6.instrukcja_przeprowadzania_ankietyzacji_na_wydziale_nozib.pdf). Ocena przeprowadzana z udziałem studentów, dostarcza wyniki, które są wykorzystywane w doskonaleniu kadry, a także stwarza warunki stymulujące kadrę do ustawicznego rozwoju. Nauczyciel otrzymujący niskie noty jest motywowany do większej staranności w prowadzeniu zajęć przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia, bezpośredniego przełożonego, dziekana. Ponadto Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia wraz z Radą Programową ocenianego kierunku corocznie analizuje, czy nauczyciele stanowiący prowadzący zajęcia dydaktyczne na kierunku, a także inne osoby biorące udział w procesie kształcenia mają odpowiednie kwalifikacje (tj. czy posiadany dorobek naukowy odpowiada obszarowi, do którego przypisany jest kierunek Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności). Nauczyciel akademicki ma obowiązek na bieżąco uzupełniać informacje o swoim dorobku naukowym i doświadczeniu zawodowym, zgodnym z profilem kształcenia na ocenianym kierunku w Karcie Nauczyciela, zgodnie z Harmonogramem działania na rok akademicki 2024/2025 jest zaktualizowana do dnia 30.09.2024r (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/>) oraz przekazać swoje publikacje do ogólnie dostępnego systemu bibliotecznego Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Od pracowników Wydziału prowadzących zajęcia dydaktyczne oraz badania z wykorzystaniem zwierząt wymagane jest ukończenie szkoleń w zakresie planowania procedur i doświadczeń oraz ich przeprowadzania, szkolenie dla osób wykonujących procedury i szkolenie dla osób uśmiercających zwierzęta wykorzystywane w procedurach zgodnie z Ustawą z dnia 15 stycznia 2015 r. o ochronie zwierząt wykorzystywanych do celów naukowych lub edukacyjnych. Pracownicy posiadający odpowiednie uprawnienia otrzymują wyznaczenia dla osób planujących procedury, wykonujących procedury i uśmiercających zwierzęta, które wydawane są na okres 5 lat.

Pracownicy Wydziału, prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku, są w pełni dyspozycyjni i oferują wszelką pomoc studentom. Konsultacje prowadzone są nie tylko zgodnie z harmonogramem dziennym i godzinowym udostępnionym, ale również w razie potrzeby odpowiadają indywidualnie na potrzeby studenta kontaktując się z nimi w formie zdalnej (na platformie MS TEAMS), a w szczególnych przypadkach, nawet w czasie wolnym od pracy, co jest okazuje się czasami niezbędne i bardzo pożądane w dobie coraz częściej pojawiających się kryzysów zdrowia psychicznego wśród studentów.

Nauczyciele prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku biorą udział w licznych konferencjach, sympozjach krajowych i międzynarodowych, seminariach naukowych, a także regionalnych i ogólnopolskich wystawach zwierząt. Często uczestniczą w organizacji konferencji naukowych dla naukowców, studentów, doktorantów., a także prowadzą wykłady, szkolenia oraz wygłaszają referaty dla odbiorców z szerokiego otoczenia społeczno-gospodarczego w ramach popularyzacji nauki oraz upowszechniania wyników badań naukowych, czy nowoczesnych rozwiązań technologiczno-produkcyjnych. Słuchaczami najczęściej są uczniowie szkół średnich, pracownicy ODR-ów, lokalni producenci żywności, a także rolnicy prowadzący przetwórstwo surowców na poziomie gospodarstwa. Doświadczenie zdobyte poza Uczelnią wykorzystują w pracy dydaktycznej, prezentując studentom aktualnie występujące w branży problemy oraz konkretne przykłady zastosowania wiedzy teoretycznej w praktyce.

Zawodowe kontakty naukowo-szkoleniowo-dydaktyczne nauczycieli Wydziału z partnerami zewnętrznymi - interesariuszami zewnętrznymi, skutkują także podpisaniem umów wzajemnej współpracy, m.in. w dotyczące organizacji praktyk studenckich oraz prowadzenia zajęć przez

osoby posiadające specjalistyczne, praktyczne doświadczenie zawodowe [Kryterium 6]. Takie działania zapewniają studentom bezpośredni kontakt z otoczeniem gospodarczym, z potencjalnymi pracodawcami, z szeroko rozumianą praktyką oraz umożliwiają poznanie różnych branż, w których znajdują zastosowanie umiejętności zdobywane podczas studiów.

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

Polityka kadrowa uczelni zapewnia dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, oparty o transparentne zasady i umożliwiający prawidłową realizację zajęć. Władze Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie oraz Wydziału wspierają i motywują pracowników do rozwoju naukowego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych. Co roku przyznawane są nagrody JM Rektora za działalność naukową, dydaktyczną, organizacyjną i całokształt dorobku zgodnie z Zarządzeniem nr 34 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 26 marca 2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu Przyznawania Nauczycielom Akademickim Nagród Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2021/04/34-1.pdf>).

W latach 2019-2024 wśród pracowników Wydziału 218 zostało nagrodzonych za swoje osiągnięcia naukowe, organizacyjne lub naukowe. W roku 2023 MJ Rektor Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie przyznał nagrody 45 pracownikom, a w 2024 r - 69 nagrody. Często się zdarza, że ten sam pracownik zostaje nagrodzony dwu. lub kilkakrotnie w różnych kategoriach.

W 2023 roku w ten sposób zostało indywidualnie nagrodzonych 11 nauczycieli za działalność naukową, 4 za działalność organizacyjną i 1 za działalność dydaktyczną, a nagrodami zbiorowymi nagrodzono 1 zespół za działalność naukową (2 osoby) i 4 zespoły - za działalność organizacyjną (28 nauczycieli), w tym nagrodzeni zostali nauczyciele prowadzących zajęcia dydaktyczne na ocenianym kierunku (6 naród indywidualnych za działalność naukową, nagrody 2 indywidualne za działalność organizacyjną oraz 3 nagrody zbiorowe za działalność organizacyjną dla 7 nauczycieli uczących na ocenianym kierunku). W 2024 r nagrody Rektora UP otrzymało więcej pracowników jak w roku poprzednim: za aktywność naukową zostało nagrodzonych 24 nauczycieli (indywidualnie) i 1 zespół (2 osobowy). Za działalność organizacyjną nagrody Rektora UP otrzymało indywidualnie 4 osoby i 5 zespołów (26 pracowników). Rektor UP docenił także pozyskanie zewnętrznych środków finansowych (4.600.000,00 zł) na platformę do badań genomowych przyznając nagrodę zespołowi 8 nauczycieli oraz publikację z najwyższą liczbą cytowań nagradzając zespół 5 współautorów. W 2024 r wśród nagrodzonych przez Rektora pracowników było 24 nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku, w tym 10 nagrodzono indywidualnie za działalność naukową, 3 – indywidualnie za działalność organizacyjną, 1 nauczyciela – nagrodą zespołową za osiągnięcia naukowe oraz 10 pracowników zespołowymi nagrodami za działalność organizacyjną.

Dodatkowo w 2024/25 roku akademickim 56 pracowników Wydziału zostało wyróżnionych dodatkami projakościowymi za publikację naukową opublikowaną w czasopiśmie o punktacji 200 pkt. lub 140 pkt., w tym 25 osób wyróżnionych dodatkami projakościowymi w ramach programu „Inicjatywa doskonałości – uczelnia badawcza” (IDUB) za publikację naukową opublikowaną w czasopiśmie o punktacji 200 pkt. lub 140 pkt. znajdującą się w najwyższym kwartylu (Q1) i najwyższym współczynniku wpływu.

Od 2017 r 10% pracowników Wydziału/dyscypliny otrzymuje nagrody projakościowe. Nagroda projakościowa przyznawana jest na podstawie § 46 Statutu Uniwersytetu

Przyrodniczego w Lublinie (https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2020/10/statut_up.pdf) oraz w oparciu o listy rankingowe przygotowane przez Oddział Informacji Naukowej Biblioteki Głównej UP. Ranking uwzględnia sumaryczną punktację publikacji w czasopiśmie, materiałach i monografiach powyżej 70 punktów w przypadku kiedy pracownik był pierwszym lub korespondencyjnym autorem, a publikacja przypisana jest do dyscypliny, w której pracownik zadeklarował co najmniej 50% czasu pracy. W latach 2019-2024 czołowe miejsce w rankingu wszystkich pracowników Uczelni zajmował nauczyciel Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. Pracownicy mogą korzystać ze środków funduszu szkoleniowego Prorektora ds. Organizacji i Rozwoju Uczelni, na dofinansowanie podnoszenia kwalifikacji zawodowych. Co roku z tego sposobu wsparcia podnoszenia własnych kwalifikacji korzysta 10 -20 osób z Wydziału (w latach 2019-2024 dofinansowano w ten sposób 51 szkoleń dla pracowników, w 2023r 25 pracowników, a w 2024- 30 nauczycieli Wydziału otrzymało dofinansowanie do zgłaszanych przez siebie szkoleń, w tym 4 nauczycieli ocenianego kierunku. Również dziekan Wydziału ma możliwość wspierać finansowo podnoszenie kwalifikacji zawodowych przez pracowników Wydziału, z takiej formy dofinansowano w latach 2019-2024 aż 115 szkoleń nauczycieli, w ostatnich latach skorzystało z tego funduszu w 2023 – 20 nauczycieli akademickich, a w 2024 - 10 nauczycieli akademickich, w tym nauczyciele prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku (3 osoby - w 2023 r i 4 osoby- w 2024 r). którzy poszerzali swoją wiedzę i kompetencje m.in. w zakresie utrzymania jakości i bezpieczeństwa - mikrobiologiczny monitoring środowiska produkcyjnego w zakładach produkcji żywności, analiz wielowymiarowych, czy podstaw metagenomiki.

W celu podniesienia kwalifikacji, szkoleniowych i dydaktycznych coraz częściej pracownicy uczestniczą w różnych kursach, szkoleniach oraz wyjeżdżają w ramach programu Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej (NAWA) i Erasmus+ na uczelnie zagraniczne. W latach 2020-2024 pracownicy Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki 48 razy wyjeżdżali za granicę w celach służbowych a w 2024 r było już 10 takich wyjazdów. W ostatnich dwóch latach wyjechało do zagranicznych jednostek naukowych 4 nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku (szczegółowe dane do wglądu w czasie wizytacji).

Od 2018 r. w ramach programu finansowanego z funduszy Unii Europejskiej Nr. POWR.03.05.00-00-Z232/17 pt.: „Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie” dostępne są szkolenia dla pracowników naukowych w bardzo szerokim zakresie m.in.: doszkalające z zakresu języka angielskiego, kreatywnych metod w edukacji, wykorzystanie multimediiów w procesie dydaktycznym itp. Do chwili obecnej skorzystało z tej oferty 20 pracowników naukowych Wydziału podnosząc swoje dydaktyczne kwalifikacje.

W roku 2019 w ramach szkolenia zagranicznego „Masters of Didactics” ” organizowanego przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego 7 pracowników Wydziału uczestniczyło w intensywnym szkoleniu na University of Groningen (Holandia), Ghent University (Belgia) i Aarhus University (Dania). Obecnie trwa nabór ciągły na wyjazdy dydaktyczne STA i szkoleniowe STT pracowników Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w ramach programu Erasmus+ Szkolnictwo Wyższe „Mobilność Edukacyjna” w roku akademickim 2022-23 (<https://up.lublin.pl/blog/nabor-ciagly-na-wyjazdy-sta-i-stt-pracownikow-up-w-lublinie-w-roku-akad-2022-23/>) oraz dla pracowników naukowych dostępna jest aktualna oferta mobilności dydaktycznej STA JUNIA 2022-23 (<https://up.lublin.pl/blog/oferta-sta-junia/>). Uczelnia umożliwia kadrze dydaktycznej rozwój poprzez finansowanie realizacji nowatorskich programów kształcenia w ramach Programu SPINAKER (od 200 tys do 1,2 mln zł). W tym

roku uruchomiono nabór wniosków dotyczących tworzenia i realizację intensywnych międzynarodowych programów kształcenia (IMPK) lub krótkich (od 30 do 150 godzin dydaktycznych) form kształcenia, prowadzonych w języku innym niż polski przeznaczonych dla studentów, doktorantów i kadry instytucji szkolnictwa wyższego z zagranicy i Polski.

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

W polityce kadrowej Wydziału uwzględniana jest również aktywność pracowników szczególnie zaangażowanych w działalność dydaktyczną, zwłaszcza w zakresie zaangażowania w opiekę nad studentami w licznych sekcjach kół naukowych. Kolegium Wydziału wnioskuje do JM Rektora o przyznanie nagród za działalność organizacyjną dla osób wyróżniających się w tym zakresie. Władze Wydziału dbają również o pozyskiwanie i rozwój młodej kadry naukowo-dydaktycznej. W dobie trudności w pozyskiwaniu funduszy zewnętrznych na prowadzenie badań, Wydział prowadzi wewnętrzny konkurs projektów badawczych dla młodych naukowców, a najlepszym przyznaje fundusze. Procedurę konkursową przydzielania funduszy, a następnie kontrolę zgodności ich wykorzystania z założonym i zaakceptowanym planem przeprowadza powołana przez Dziekana Komisja ds. Rozwoju Młodych Naukowców. W tym programie corocznie przydzielane jest w drodze konkursu finansowanie około 3-4 młodym nauczycielom środki finansowe na prowadzenie badań. Z tej formy wsparcia rozwoju naukowego skorzystało do tej pory 2 nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 4 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Zaleca się: dopracowanie obsady zajęć dydaktycznych, tak by wszyscy nauczyciele akademicy dysponowali odpowiednimi kwalifikacjami, dostosowanymi do specyfiki i tematyki prowadzonych zajęć.	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. Rada programowa prowadzi ocenę kompetencji i osiągnięć nauczycieli akademickich (Karty nauczycieli) i zasadności powierzania im zajęć dydaktycznych zgodnie z kwalifikacjami naukowymi lub zawodowym (zgodnie z Instrukcją Nr 5 zapewnienia jakości kadry dydaktycznej Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki UP w Lublinie https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/07/5.instrukcja_zapewnienia_jakosci_kadry_dydaktycznej_wydzialu_2022.pdf). Instrukcja obejmuje zasady weryfikacji kwalifikacji nauczycieli akademickich uczestniczących w procesie dydaktycznym pod względem adekwatności/spójności

		<p>dorobku naukowego nauczycieli do prowadzonych zajęć dydaktycznych.</p> <p>OPIS POSTĘPOWANIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kierownik Jednostki oferującej moduł sprawdza kompetencje nauczycieli odpowiedzialnych za przedmiot, a następnie Rada programowa kierunku przeprowadza ponowną weryfikację dorobku nauczycieli w okresie 2-3 letnim, w terminie do połowy października (dorobek zestawiony w <u>Karcie Nauczyciela</u> lub bezpośrednio na stronie biblioteki zakładka: <u>Bibliografia publikacji pracowników</u> – https://up.lublin.pl/nauka/biblioteka/). - Nauczyciel akademicki uzupełnia informacje o swoim dorobku naukowym oraz doświadczeniu zawodowym w Karcie Nauczyciela, wskazując powiązanie dorobku i/lub doświadczenia zawodowego z prowadzonymi zajęciami w terminie do końca września (załącznik 1). - Rada programowa kierunku analizuje, czy nauczyciele prowadzący zajęcia na określonym kierunku, posiadają odpowiedni dorobek naukowy lub inne kwalifikacje odpowiadające prowadzonym zajęciom dydaktycznym. W przypadku trudności z oceną dorobku nauczycieli konsultuje się z kierownikami jednostek. - W przypadku kierunku studiów o profilu praktycznym, sprawdza, czy w procesie kształcenia związanym z praktycznym przygotowaniem zawodowym, biorą udział także osoby posiadające doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią.
--	--	--

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

.....

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

Charakterystyka wyposażenia sal wykładowych, pracowni, laboratoriów i innych obiektów, w których odbywają się zajęcia związane z kształceniem na ocenianym kierunku, a także informacja o bibliotece i dostępnych zasobach bibliotecznych i informacyjnych.

Liczba, powierzchnia i wyposażenie sal dydaktycznych, w tym laboratoriów badawczych ogólnych i specjalistycznych znacząco przekracza potrzeby kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności, a z pewnością jest dostosowana do obecnej liczby studentów oraz profilu badań naukowych. Wydziałowa sala wykładowa przy ul. Akademickiej 13, została poddana w ostatnich latach remontowi oraz dostosowaniu jej do nowych wyzwań związanych z procesem dydaktycznym wprowadzając m.in. system umożliwiający prowadzenie zajęć na odległość. Studenci kierunku Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności mogą korzystać też z sal wykładowych i ćwiczeniowych (kliniki weterynaryjne) w budynku Wydziału Medycyny Weterynaryjnej, 2. auli wykładowych w budynku „Agro I”, 3 specjalistycznych sal wykładowo-konferencyjnych (po 150 miejsc) i konferencyjnych o pow. 1509 m² w nowoczesnym ogólnouczelnianym kompleksie budynków dydaktycznych „Agro II”, sal i pracowni mieszczących się w Centrum Innowacyjno-Wdrożeniowym Nowych Technik i Technologii w Inżynierii Rolniczej oraz sal i pracowni znajdujących się w budynkach Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii na ul. Skromna 8. Wszystkie sale są wyposażone w sprzęt audio-video-multimedialny i nagłośnienie, regulację oświetlenia, a część z nich jest klimatyzowana. Wydział posiada sale audytoryjne, sale seminaryjne, sale laboratoryjne do ćwiczeń z biochemii, mikrobiologii, genetyki, a także 3 pracownie komputerowe dysponujące specjalistycznym oprogramowaniem komputerowym (54 miejsca). Sale, w których prowadzone są zajęcia na kierunku Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności wyposażone są w specjalistyczne pomoce dydaktyczne umożliwiające studentom doskonalenie swoich umiejętności. Studenci korzystają również z sal audytoryjnych i audytoryjno-laboratoryjnych jednostek, których pracownicy prowadzą zajęcia na kierunku Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności. Pomieszczenia te są wyposażone w nowoczesną aparaturę badawczą i sprzęt pozwalający na uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności z zakresu treści programowych kierunku. Dostępne są także laboratoria językowe Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych (6 sal o łącznej pow. 251,29 m²), wyposażonych w sprzęt audio-video-multimedialny dla grup studentów 11-24-osobowych. W poszczególnych jednostkach wydziału znajdują się sale seminaryjne, laboratoria i pracownie specjalistyczne dostosowane do ich działalności naukowo-dydaktycznej. Bogato wyposażona baza laboratoryjna wprowadza studentów do zagadnień związanych z realizacją pracy badawczej i przygotowuje, pod nadzorem opiekuna naukowego, do samodzielnego przeprowadzenia eksperymentu. Jednostki prowadzące proces dydaktyczny na kierunku Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności wykorzystują w tym celu własny sprzęt multimedialny oraz nowoczesną aparaturę i sprzęt analityczny. W powiązaniu z liczbą studentów na Wydziale podana liczba sal stanowi zaplecze znacząco przekraczające potrzeby prowadzenia zajęć o charakterze wykładowym, ćwiczeniowym oraz seminaryjnym. Studenci wykonujący prace dyplomowe mogą również wykonywać analizy w Centralnym Laboratorium Badawczym UP w Lublinie (<https://up.lublin.pl/uslugi/centralne-laboratorium/>) wyposażonym w specjalistyczną aparaturę badawczą.

Sale specjalistyczne i ich wyposażenie dedykowane kierunkowi Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności:

Sala póltechniki jest przystosowana do prowadzenia zajęć technologicznych / produkcyjnych. Pracownia wykorzystywana jest do praktycznego zgłębiania zagadnień z zakresu technologii mięsa, budowy, zasady działania i użytkowania aparatury technologicznej, zgłębiania zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i higienicznej (GHP); studencie w praktyce poznają technologie produkcji żywności, a zwłaszcza specyfikę działania i użytkowania urządzeń technicznych w branży spożywczej. Za salę odpowiedzialna jest Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego (WNoŻiB)

Wyposażenie sali:

- wyposażenie takie jak: stoły, szafki, wózki, kontenery itp. ze stali kwasoodpornej (przemysłowe),
- instalacja klimatyzacyjna,
- urządzenia rozdrabniające (m.in. wilk z chłodzoną gardzielą SIRMAN, kutry masarskie misowe do przygotowywania farszów, emulsji),
- nastrykiwarka igłowa do mięs (m.in. solenie, peklowanie),
- mieszarka łapowa do farszów MAINCA (m.in. przygotowywanie farszów, ciasta),
- tumbler próżniowy GLASS (np. peklowanie i kruszenie przy produkcji wędzonek),
- nadziewarka hydrauliczna TALSA (np. nadziewania kiełbas),
- automatyczna formierka wyrobów kulinarnych IMS (m.in. produkcja pierogów, pasztecików),
- komora wędzarniczo-parzelnicza JUGEMA (np. produkcja kiełbas, szynki wędzonych, parzonych),
- sprężarka powietrza,
- okap wentylacyjny nad komorą,
- półautomatyczna zamykarka puszek,
- autoklaw wsadowy pionowy (np. sterylizacja konserw w puszkach),
- piec konwekcyjno-parowy UNOX z systemem MIND.Maps™ (np. pieczenie mięs, obróbka cieplna potraw, wypieki),
- komory klimatyzacyjne do dojrzewania wyrobów (np. szynki dojrzewająca, kiełbasy dojrzewające),
- zamrażarka komorowa,
- chłodziarki,
- przyrządy pomiarowe (areometry, decybelomierz, luxometr, rotometr, pirometry IR, higrometry / termometry – rejestratory),
- sprzęt kulinarny (m.in. urządzenia Thermomix, grill elektryczny, frytownica, suszarka, kuchenka mikrofalowa),
- lampy UV do higienizacji pomieszczenia,

Pozostałe sale i pomieszczenia laboratoryjne wykorzystywane przez studentów kierunku Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności mieszczące się w budynkach należących do Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, ul. Skromna 8 wyposażone są m.in.

- dygestoria,
- automatyczny Analizator Aminokwasów AAA 500 (INGOS-Merazet),
- TEMPO® (bioMerieux),
- dejonizator,

- zamrażarka niskotemperaturowa,
- instalacja klimatyzacyjna,
- Stoły laboratoryjne,
- piec konwekcyjny,
- destylarki,
- wagi laboratoryjne,
- wirówki laboratoryjna MPW,
- termostaty wodne,
- X-Rite Color Premier 8200 Spectrofotometer (X-Rite),
- Lab-master aw (Novasina AG),
- komputerowy system wizyjny z mikroskopem stereoskopowym,
- zestaw Kjeltex (FOSS),
- liofilizator stołowy Labconco,
- lepkościomierz Brookfield,
- spektrofotometr,
- 892 Professional Rancimat (Metrohm),
- wyparki próżniowe (Buchi),
- multimetry laboratoryjne, oscyloskop cyfrowy,
- wielkanałowy rejestrator temperatury,
- bezprzewodowe mini-rejestratory temperatury i ciśnienia (Elab),
- procesory technologiczne ultradźwiękowe,
- suszarki komorowe laboratoryjne, chłodziarki laboratoryjne, zamrażarki laboratoryjne,
- termostaty laboratoryjne (ogrzewanie / chłodzenie),
- homogenizatory / rozdrabniacze rotacyjne,
- biurety cyfrowe, pH-metry, konduktometry, wagi analityczne, wagosuszarka, pipety automatyczne,
- inkubator,

Laboratoria i sale wykorzystywane w procesie dydaktycznym na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki wyposażone są m.in.:

- Jednokolumnowa maszyna wytrzymałościowa (Zwick/Roell Proline B0.5)
- Teksturometr TA.XT (Stable Micro Systems Ltd)
- Pakowarka/Maszyna komorowa stołowa (C 100, MULTIVAC),
- Homogenizator nożowy (Büchler HO-4A),
- Torrymetr (miernik świeżości ryb; Distell),
- Miernik aktywności wody (HygroLab C1, Rotronic),
- HENDI sous-vide system GN 1/1,
- grill elektryczny
- Spektrofotometr UV-VIS (Cary 300 BIO, Agilent),
- Spektrofotometr do pomiar barwy (Konica-Minolta, CM-600d),
- kolorymetr do pomiaru barwy (Minolta CR-310)
- piec mikrofalowy do mineralizacji (Mars Xpress, CEM),
- suszarki Memmert,
- dejonizator HLP 20UV Hydrolab,
- Liofilizator (1-4LSC, ChristAlpha)
- Laktodynamograf LDG,
- Analizator składu mleka,
- Aparat do oznaczania komórek somatycznych w mleku

- Spektrofotometr Spectrostar Nano (BMG Labtech)
- linia półtechniczna do przetwórstwa mleka (pasteryzator/kociołek serowarski, prasa, maselnica)
- Homogenizator nastołowy (B-400, BUCHI),
- Wyparka rotacyjna z membranową pompą próżniową (Rotavapor R-100, BUCHI),
- szkło laboratoryjne,
- drobny sprzęt laboratoryjny
- Chromatografy gazowe (Varian 3900, Shimadzu GC-2030 Nexis),
- Aparat do ekstrakcji (automatyczny ekstraktor Soxhlet - Buchi B-811)
- Piec mufłowy Heraeus M110,
- suszarka laboratoryjna,
- system do mineralizacji na mokro Buchi
- Reometr Haake,
- Zestaw do oznaczania i identyfikacji aminokwasów i peptydów Agilent 1260,
- Wirówka z chłodzeniem (Universal 320R, HettichZentrifugen)
- Aparat do destylacji parowej (oznaczanie azotu lub białka metodą Kjeldahla - Buchi B-324)

Szczegółowe informacje dotyczące aparatury możliwej do wykorzystania w procesie dydaktycznym studentów kierunku Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności zostały zestawione w tabelach zamieszczonych na końcu załącznika

Laboratoria i sale wykorzystywane w procesie dydaktycznym na Wydziale Agrobioinżynierii wyposażone są m.in.:

- spektrofotometr 3Color 9000Neo, Spekol 11,
- zestaw do oznaczania zawartości olejków eterycznych (aparat Derynga z płaszczem grzewczym i chłodnicą),
- gęstościomierz zbożowy (Sadkiewicz), Farinotom,
- sortownik mechaniczny wraz z zestawem sit Vogla,
- licznik do nasion,
- kuchenki elektryczna, gazowa, mikrofalowa,
- prasa do tłoczenia oleju Yoda,
- Teksturometr Brookfield,
- pHmetr,
- refraktometr,
- frytownica,
- sokowirówka,
- mini prasa koszowa do otrzymywania moszczu,
- Suszarka laboratoryjna z wymuszonym obiegiem powietrza,
- Młynek analityczny,
- Wagosuszarka,
- Kalibrowane miary i wagi laboratoryjne,
- Suwmiarka elektroniczna,
- kolorymetr 3-Color Neo900 do oznaczania barwy w systemie CIE L*a*b*,

Szczegółowe wyposażenie sal zostało przedstawione w tabelach w załączniku

Baza dydaktyczna z której mogą korzystać studenci kierunku Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności do prowadzenia badań, a także w realizacji zajęć poza programem studiów:

Baza dydaktyczna wykorzystywana do prowadzenia są badań naukowych to stacje doświadczalne, w tym Stacja Badawcza i Ośrodek Dydaktyczno-Szkoleniowy Jeździectwa i Hipoterapii (Ośrodek Jeździecki wraz z Areną Konną), Stacja Doświadczalna Małych Przeżuwaczy czy Stacja Dydaktyczno-Badawcza Zwierząt Drobnych im. Laury Kaufman w Felinie. Studenci kierunku Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności w ramach zajęć prowadzonych w tych ośrodkach, poprzez bezpośredni kontakt ze zwierzętami nabywają umiejętności praktycznych oraz zapoznają się ze specyfiką warunków pracy gospodarstw rolniczych.

Katedra mieszcząca się w bezpośrednim sąsiedztwie posiada dwie multimedialne sale dydaktyczne dla studentów, wewnętrzną bibliotekę i dwie szatnie. Na stanie Katedry znajduje się specjalistyczny sprzęt i drobna aparatura pomiarowa, m.in. mierniki częstości i zmienności pracy HRV, mierniki prędkości ruchu GPS, dwie specjalistyczne kamery termowizyjne, program do cyfrowej analizy ruchu, sprzęt zoometryczny. Stacja Badawcza i Ośrodek Dydaktyczno-Szkoleniowy Jeździectwa i Hipoterapii składa się z pięciu boksowych budynków stojących, mogących łącznie pomieścić 72 konie, w tym dydaktyczne (własności Katedry Hodowli i Użytkowania Koni) i własności studentów UP w Lublinie. W gospodarstwie utrzymywane są również inne gatunki zwierząt (krowy białogrzbięte, kozy, alpaki).

Ośrodek Jeździecki dysponuje 33 końmi dydaktycznymi, w tym 13 końmi gorącokrwistymi, 14 kucami felińskimi oraz sześcioma mini-szetlandami. Konie i kuce użytkowane są wierzchowo, zaprzęgowo, jak również do hipoterapii, woltyżerki i hodowli. Na terenie Ośrodka Jeździeckiego uruchomione są dwie ekologiczne ścieżki edukacyjne. Etapy ścieżek znajdują się nie tylko przy koniach i infrastrukturze hipicznej, ale też przy zagrodach i wybiegach dla kóz, bydła i alpak.

W 2022 r. został oddany do użytkowania budynek „Areny konnej” będący główną częścią inwestycji o pierwotnej nazwie Stacja Badawcza i Ośrodek Dydaktyczno-Szkoleniowy Jeździectwa i Hipoterapii. W skład budynku wchodzi kryta ujeżdżalnia, dwie multimedialne sale wykładowe z przeszkloną ścianą z widokiem na ujeżdżalnię, stajnia boksowa dla 20 koni i strefa SPA dla koni (m.in. hydrobieżnia, solarium, płyta wibrująca, gabinet masażu).

W ramach Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki funkcjonują również Stacje Dydaktyczno-Badawcze, których celem jest nabycie przez studentów umiejętności praktycznych, umożliwienie bezpośredniego kontaktu ze zwierzętami oraz zaznajomienie się z chowem i hodowlą poszczególnych gatunków zwierząt gospodarskich. Należą tutaj:

Stacja Dydaktyczno-Badawcza Zwierząt Drobnych im. L. Kaufman w Felinie

(<https://up.lublin.pl/nauka/stacje-badawczo-dydaktyczne/>)

należąca do Instytutu Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki UP w Lublinie. Stacja składa się z pasieki oraz fermy drobiu i dysponuje dziewięcioma budynkami inwentarskim, z których w celach hodowlanych wykorzystywane są 4, zaś w celach doświadczalnych 3 obiekty. W ramach Stacji Dydaktyczno-Badawczej do dyspozycji studentów jest pasieka dydaktyczno-doświadczalna spełniająca standardy nowoczesnej pasieki zawodowej. Pasieka prowadzona jest zgodnie ze światowymi standardami. Celem zapoznania studentów z współczesnymi technologiami pasiecznymi obejmującymi: gospodarkę pasieczną, wychów matek pszczelich i ich naturalne i sztuczne unasienianie, wychów trutni oraz tworzenie odkładów, rodziny pszczele są utrzymywane w

trzech nowoczesnych typach uli. Utrzymywane są dwie cenione współcześnie rasy pszczół, Buckfast i kraińska. Pasieka posiada zaplecze dydaktyczno-doświadczalne wyposażone między innymi w sprzęt i aparaturę badawczą wykorzystywaną we współczesnych badaniach apidologicznych. W ostatnich szesnastu latach w pasiece zrealizowano osiem projektów finansowane ze źródeł zewnętrznych.

W Stacji Dydaktyczno-Badawczej Zwierząt Drobnych im. Laury Kaufman w Felinie utrzymywane są obecnie dwie rasy kur oraz 6 rodów przepiórki japońskiej. Stada kur ras polbar (Pb) oraz zielononóżka kuropatwiana (Zk) są objęte Programem Ochrony Zasobów Genetycznych Populacji Kur Nieśnych. Obie populacje kur uczestniczą w programie na rzecz postępu biologicznego w produkcji zwierzęcej i są dofinansowane przez MRiRW.

Zielononóżka kuropatwiana objęta jest słownym znakiem towarowym (nr R-185993) przez Urząd Patentowy RP, do którego uprawnienia ma Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie oraz Zakład Doświadczalny Instytutu Zootechniki PIB w Chorzelowie. Populacje aktywne tych ptaków liczą po ok. 1200 osobników. Ród Zk jest najstarszym rodem tych ptaków, a Pb jedynym na świecie stadem hodowlanym tej rasy. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie jest także w posiadaniu 6 linii genetycznych przepiórek japońskich spośród, których 5 ma założone Księgi hodowlane oraz pozostaje pod oceną Krajowej Rady Drobiarstwa- Izby Gospodarczej w Warszawie. Trzy linie genetyczne (F11, F22, F33) należą do mięsnej rasy Faraon i przebywają w UP Lublin od 70 pokoleń. Przepiórki japońskie typu nieśnego (linie S11, S22, S33) zostały sprowadzone w 2007 roku ze Stacji Hodowli Drobiu w Ivance nad Dunajem i są pod opieką UP od 30 pokoleń. Bardzo ważnym aspektem działalności Stacji jest możliwość prowadzenia badań naukowych. Ferma dysponuje budynkiem dostosowanym do utrzymania przepiórek w podziale na grupy (system klatkowy), pilotażowo wdrożone także wyposażenie dające podobne możliwości w budynku dla kur (system ściółkowy, w podziale na boksy). Infrastruktura stacji pozwala na prowadzenie badań z zakresu doskonalenia ptaków, zróżnicowanych sposobów ich chowu i żywienia, jak również behawioru drobiu, czy jakości pozyskiwanych surowców.

Stacja Badawcza Małych Przeżuwaczy im. T. Efnera w Bezku

(<https://up.lublin.pl/nauka/stacje-badawczo-dydaktyczne/>)

utrzymuje stada doświadczalne owiec. Studenci mają możliwość prowadzenia tam badań i wykonywania prac dyplomowych. Obiekt funkcjonuje w ramach Katedry Hodowli Zwierząt i Doradztwa Rolniczego Wydziału NoZiB. Działalność Stacji ukierunkowana jest na produkcję owczarską i koziarską, na powierzchni 64 ha gruntów ornych. W obiekcie prowadzona jest hodowla czterech ras owiec, tj. uhruskiej i świniarki – obu objętych programem ochrony zasobów genetycznych – oraz dwóch nowo wytworzonych ras BCP i SCP przez zespół pracowników Zakładu Hodowli Małych Przeżuwaczy. Stado podstawowe liczy łącznie 450 owiec matek. W Stacji odbywają się również ćwiczenia terenowe ze studentami różnych kierunków studiów. Utrzymywane zwierzęta stanowią doskonałą bazę doświadczalną dla pracowników naukowych Uniwersytetu oraz do prowadzenia współpracy z zespołami innych uczelni oraz Instytutów naukowo-badawczych. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie wraz z Regionalnym Związkiem Hodowców Owiec i Kóz jest właścicielem znaku towarowego „Jagnięcina z Lubelszczyzny”. Stacja spełnia funkcję obiektu dydaktycznego, badawczego, hodowlanego oraz produkcyjnego. Funkcją dydaktyczną Stacji jest realizacja zajęć praktycznych (tzw. terenowych) ze studentami. Istniejąca baza socjalna pozwala również na prowadzenie krótko i długoterminowych praktyk studenckich. W obrębie Stacji zlokalizowane jest terenowe laboratorium analiz mięsa, mleka i wełny. Wyposażenie wspomnianego

laboratorium umożliwia stosowanie nowoczesnych technik badawczych np. ultrasonografii, laparoskopii. Gospodarstwo posiada również bazę noclegową dla 12–15 studentów, którzy mogą realizować na terenie obiektu swoje praktyki programowe.

Obok Stacji Doświadczalnych, stanowiących integralną część Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki studenci mogą zdobywać doświadczenie praktyczne w ogólnouczelnianych Gospodarstwach Doświadczalnych w których prowadzona jest produkcja zwierzęca (bydło mleczne, trzoda chlewna, owce oraz gęsi). Uniwersytet posiada cztery Gospodarstwa Doświadczalne (jednostki pozawydziałowe). Do zadań statutowych gospodarstw doświadczalnych należą badania naukowe i wsparcie działalności dydaktycznej, tj. ćwiczenia, seminaria i praktyki studenckie. Są one zlokalizowane w czterech różnych regionach geograficznych województwa lubelskiego. Ta różnorodność warunków przyrodniczo-organizacyjnych umożliwia prowadzenie badań i eksperymentów wielokierunkowych i interdyscyplinarnych (agronomia, zootechnika, etologia, przetwórstwo, weterynaria).

Gospodarstwo Doświadczalne w Uhrusku (<https://up.lublin.pl/nauka/gospodarstwadosciadczalne/>)

położone jest w malowniczym i ekologicznie czystym terenie powiatu włodawskiego, przy granicy z Ukrainą. Produkcja roślinna w dużej mierze podporządkowana jest wielokierunkowej produkcji zwierzęcej. W GD Uhrusk obecnie utrzymywane są cztery rasy bydła: holsztyńsko-fryzyjska, białogrzbieta, simentalska, limousine i mieszańce z tymi rasami. Jest to głównie bydło mleczne, przy czym znaczną część stanowią krowy rodzimej rasy białogrzbieta objęte programem ochrony zasobów genetycznych. W gospodarstwie tym utrzymywane są ponadto owce rasy uhruskiej. Kolejnym działem produkcji zwierzęcej prowadzonej w omawianej jednostce jest tucz gęsi owsianej. Gospodarstwo posiada również bazę noclegową dla 8–10 studentów, którzy mogą realizować na terenie obiektu swoje praktyki programowe.

Gospodarstwo Doświadczalne w Czesławicach

(<https://up.lublin.pl/nauka/gospodarstwadosciadczalne/>)

jest zlokalizowane w bezpośrednim sąsiedztwie Nałęczowa. To obiekt o powierzchni 244,8 ha dostosowany do produkcji roślinnej oraz produkcji zwierzęcej ukierunkowanej na chów i hodowlę trzody chlewnej. W gospodarstwie od dawna utrzymywane są świnie rodzimej rasy puławskiej objęte programem ochrony zasobów genetycznych.

Zajęcia wychowania fizycznego studenci odbywają w nowoczesnych obiektach **Centrum Kultury Fizycznej i Sportu (CKFiS)** (<https://up.lublin.pl/uslugi/centrum-kultury-fizycznej-i-sportu/>). Obiekt jest w posiadaniu następującej infrastruktury dydaktyczno-sportowej:

- Pływalnia CKFiS UP posiadająca homologację Polskiego Związku Pływackiego to nowoczesny, wielofunkcyjny obiekt dysponujący: basenem sportowym (6 torów, wym.: 25m x 12,5m, głębokość 1,2m do 1,8m, temp. wody 28,5°C), basenem rekreacyjnym (wym.: 20m x 6m, głębokość 1,2m, temp. wody 31,5°C), brodzik do nauki pływania, 2 dysze hydromasażu, 4 leżanki wodne, dzika rzeka, 2 wanny Jacuzzi (temp. wody 36°C) zjeżdżalnia wodna o długości 103 m. Pływalnia posiada 3 szatnie: męska, damska oraz dla osób niepełnosprawnych i 194 miejsc na trybunach pływalni.
- Hala sportowa CKFiS UP jest nowoczesnym i wielofunkcyjnym obiektem sportowym z pełnowymiarowymi boiskami do: piłki ręcznej (wym.: 40m x 20m, bramki 3m x 2m), futsalu (wym.: 40m x 20m, bramki 5m x 2m, bramki 3m x 2m, bramki 1,2m x 1m), koszykówki (wym.: 28m x 15m, 2 kosze główne, 2 kosze boczne), siatkówki (wym.: 18m x 9m, 3 profesjonalne komplety słupków z siatkami), tenisa ziemnego

(wym.: 23,78m x 10,97m, 1 komplet słupków z siatką), badmintonu – 3 korty (wym.: 13,4m x 6,1m, 3 komplety słupków z siatkami). Warto zaznaczyć, że istnieje możliwość podziału hali na dwa niezależne sektory. Hala sportowa wyposażona jest w profesjonalny sprzęt sportowy, system nagłośnienia oraz elektroniczną tablicę wyników, posiada trybuny na 383 miejsc. W obrębie hali mieści się ścianka wspinaczkowa która ma wysokość ok. 12m, cechuje ją duża różnorodność tras, jama bulderingowa, trasa sprinterska co tworzy doskonałe warunki do wspinaczki sportowej zarówno dla początkujących, jak i dla zawodników zaawansowanych.

Ponadto studentom CKFiS UP oferuje bogato wyposażone sale specjalistyczne, w tym m.in.: siłownia o powierzchni 261m² wyposażona w 47 profesjonalnych urządzeń / stanowisk do ćwiczeń firmy OLYMP i HES na wszystkie główne partie mięśniowe, wolne ciężary oraz stopy obciążeni; siłownia mała o powierzchni 128 m² wyposażona w 26 profesjonalnych urządzeń / stanowisk do ćwiczeń firmy OLYMP, wolne ciężary oraz stopy obciążeni; sala cardio o powierzchni 232 m² wyposażona w 34 profesjonalne urządzenia / stanowiska firmy BH FITNESS i CONCEPT służących do rekreacji ruchowej i treningu wytrzymałościowego (5 profesjonalnych bieżni, 25 profesjonalnych rowerów spinningowych, 8 profesjonalnych rowerów treningowych, 2 profesjonalne rowery poziome, 8 ergometrów wioślarskich, 1 profesjonalny stepper, 4 profesjonalne trenażery eliptyczne). W kompleksie mieści się również sala fitness o powierzchni 236 m² do prowadzenia różnorodnych zajęć fitness, wyposażona w 40 stepów firmy REEBOK, 40 mat do ćwiczeń firmy MEGA FITNESS, 30 dużych piłek do ćwiczeń firmy MEGA FITNESS, 2 komplety hantli winylowych (1kg i 2kg), profesjonalny system nagłośnienia. Sala sportów walki o powierzchni 132m² wyposażona w sprzęt pozwalający na prowadzenie profesjonalnych treningów sztuk walki. Podłoga wyłożona jest profesjonalną matą TATAMI, w suficie zamontowane są haki do zawieszania worków lub innego sprzętu treningowego, a na ścianie są drabinki. Sala taneczna o powierzchni 100m² do prowadzenia zajęć gimnastyki, nauki tańca, baletu lub jogi, wyposażona w lustra, poręcze, drabinki, drewnianą podłogę, system nagłośnienia. Sala sportowa o powierzchni 245 m² z boiskami do: koszykówki (wym.: 22m x 10m, 2 kosze główne, 4 kosze boczne), siatkówki (wym.: 18m x 9m, siatka), badmintonu (wym.: 13,4m x 6,1m, siatka). Wyposażenie sali umożliwia również prowadzenie zajęć z gimnastyki (zawiera: drabinki, ławki gimnastyczne, skrzynię gimnastyczną 5-cio częściową, odskocznię, materace i maty do ścieżki gimnastycznej, równoważnię gimnastyczną regulowaną, kółka gimnastyczne, drążki gimnastyczne zawieszane na drabinki).

Władze Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki w miarę posiadanych możliwości finansowych systematycznie przeznaczają odpowiednie środki do podnoszenia jakości bazy materialnej i dydaktycznej Wydziału zgodnie z Instrukcją oceny bazy materialnej i dydaktycznej (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/8.instrukcja_oceny_bazy_materialnej_i_dydaktycznej_2020.pdf)

W latach 2016-2024 z tzw. „środków dziekańskich” zmodernizowano sale dydaktyczne i pomieszczenia Dziekanatu. Od 2017 roku w salach, gdzie odbywają się ćwiczenia laboratoryjne (sale pod opieką: Katedry Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych, Katedry Biochemii i Toksykologii, Instytutu Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej, Instytutu Żywienia Zwierząt i Bromatologii) przeprowadzono remonty z adaptacją pomieszczeń dostosowaną do profilu prowadzonych zajęć. W latach 2022-2024 utworzono w obrębie

Zakładu Animaloterapii i Psychologii Zwierząt trzy sale do praktycznych ćwiczeń ze studentami oraz Strefę animaloterapii również wykorzystywaną do kształcenia studentów.

Inwestycje obejmowały:

- w 2017 roku – remont sali komputerowej nr 476 (ówczesny Instytut Hodowli Zwierząt i Oceny Bioróżnorodności); wymianę zabudowy laboratoryjnej w Instytucie Żywienia Zwierząt i Bromatologii; remont generalny pomieszczeń Dziekanatu oraz wymianę mebli (pokoje nr 351-353);
- w latach 2017/18 – remont generalny pawilonu dydaktycznego Felin (Katedra Hodowli i Użytkowania Koni);
- w 2018 roku – remont sali dydaktycznej nr 201 (Instytut Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej); wymianę dygestorium w dwóch laboratoriach (Instytut Hodowli Zwierząt i Ochrony Bioróżnorodności, ówczesna Katedra Towaroznawstwa);
- w 2019 roku – wymianę mebli laboratoryjnych w salach ćwiczeniowych (ówczesny Instytut Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych, Katedra Biochemii i Toksykologii, Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii, Instytut Hodowli Zwierząt i Ochrony Bioróżnorodności - obecnie Katedra Hodowli Zwierząt i Doradztwa Rolniczego) oraz remont częściowy pokoju nr 354 Dziekanatu.
- w 2020 roku – remont sali wykładowej nr 27; wymianę mebli laboratoryjnych (Katedra Biochemii i Toksykologii);
- w 2021/2022 roku – gruntowny remont laboratorium z wymianą instalacji elektrycznej, grzewczej, wentylacji oraz mebli laboratoryjnych (Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii);
- w 2022 gruntowny remont laboratorium biologii molekularnej (Instytut Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej);
- w 2022-2024 – wraz z utworzeniem Zakładu Animaloterapii i Psychologii Zwierząt - utworzenie trzech sal z wyposażeniem dla prowadzenia praktycznych zajęć dla studentów Wydziału, m.in. kierunków Pielęgnacja zwierząt i animaloterapia oraz Animaloterapia i Behawiorystyka zwierząt: (1) Sala do zajęć z udziałem zwierząt oraz animaloterapii. Wyposażona została w system monitorujący (16 kamer ściennych i 1 szerokokątna sufitowa) i zapisujący obraz, w lustro weneckie (umożliwia i ułatwia prowadzenie zajęć z udziałem zwierząt, a także zajęć praktycznych z udziałem dzieci, gry edukacyjne, materace, akcesoria do nauki i zabawy. Sale wyposażone są w system lamp UV niezbędnych do dezynfekcji pomieszczeń; (2) Sala do zajęć zoofizjoterapii. Na wyposażeniu sali znajdują się materace do zajęć fizjoterapeutycznych, drobny sprzęt między innymi: puzzle sensoryczne, dysk do ćwiczeń, kość sensoryczna, cavaletti, a także system aktywizacji i rejestracji ruchu – system EMG Cometa, sprzęt do kinezyterapii aktywnej i biernej/fitness, aparat do elektroterapii, laseroterapii i magnetoterapii, bieżnia sucha Dog Runner Ortho + uprząż do bieżni; (3) Sala terapii sensorycznej. Wyposażona w kabinę do terapii zaburzeń SI -zestaw rozszerzony – MED.
- w 2022-2024 – utworzenie Strefy Animaloterapii, którą tworzy 1ha odpowiednio przygotowany obszar – pastwisko oraz sad, gdzie prowadzone są praktyczne zajęcia animaloterapeutyczne. Na terenie tym, w okresie pastwiskowym przebywają owce

i kozy, krowy i szetlandy, które wykorzystywane są w celach edukacyjnych oraz do zajęć animaloterapeutycznych.

Zgodnie z przyjętą strategią Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki w zakresie zapewnienia bazy dydaktycznej wprowadzono ułatwienia umożliwiające **studentom z niepełnosprawnościami** swobodne korzystanie z oferty naukowo-dydaktycznej, tzn. wejścia bez progów, dostosowane windy, korytarze i pomieszczenia przystosowane do poruszania się na wózkach (<https://up.lublin.pl/osoby-z-niepelnosprawnoscia/>). Studenci oraz doktoranci z niepełnosprawnościami mają prawo skorzystać ze wsparcia asystenta w czynnościach związanych z nauką, których nie mogą wykonać samodzielnie, w tym pomoc w bibliotece, w przygotowaniu materiałów do zajęć, prac zaliczeniowych i projektów licencyjnych (<https://up.lublin.pl/osoby-z-niepelnosprawnoscia/formy-wsparcia/>). W 2021 roku Uczelni zostały przyznane środki finansowe w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 w konkursie POWR.03.5.00-IP.08-00-DOS/21 pt. „Uczelnia dostępna III”. Głównym celem projektu „Dostępny UPL” było zwiększenie dostępności Uczelni dla osób z niepełnosprawnościami (<https://up.lublin.pl/blog/uczelnia-dostepna-iii-projekt-universytetu-przyrodniczego-w-lublinie-dostepny-upl/>).

Uniwersytet zapewnia studentom, w tym studentom Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności możliwość korzystania z zasobów bibliotecznych i informacyjnych **Biblioteki Głównej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie** (<https://up.lublin.pl/nauka/biblioteka/>), w tym w szczególności dostęp do lektur obowiązkowych i zalecanych w sylabusach oraz do Wirtualnej Biblioteki Nauki. Studenci mają nieograniczony dostęp do zasobów BG UP w Lublinie, która gromadzi literaturę związaną z profilem badawczym i dydaktycznym uczelni (obowiązkowe szkolenia biblioteczne dla studentów I i II stopnia w ramach seminariów). Tematycznie księgozbiór obejmuje zakres związany z kierunkiem Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności i zawiera szeroko pojęte nauki rolnicze, zootechnikę, medycynę weterynaryjną, ochronę środowiska, agrobiznes, technikę rolniczą, maszynoznawstwo przemysłu spożywczego, technologię żywności oraz biologię, biotechnologię oraz także ogrodnictwo, a wybiórczo medycynę, matematykę, fizykę, chemię, podstawy techniki.

W latach 1995-2020 Biblioteka użytkowała zintegrowany system biblioteczny VTLS/Virtua, a w 2020 r. wdrożono system Koha. Dzięki temu każdy może skorzystać z katalogu komputerowego z dowolnego miejsca na świecie. Studenci kierunku Bezpieczeństwo i Certyfikacja Żywności mają dostęp do 83. baz bibliograficzno-bibliometryczno-abstraktowych (CAB Abstracts, Scopus, Web of Science, Journal Citation Reports) oraz baz pełnotekstowych (Serwis EMIS, Science Direct - Elsevier, Springer, Wiley, Oxford, Knovel, American Chemical Society Publications, BazaBioOne, Serwis EBSCOhost, Wydawnictwo Cambridge) (<https://up.lublin.pl/nauka/biblioteka/zasoby/bazy-danych/>) wzbogaconych o narzędzia Ovid LinkSolver linkujących do pełnych tekstów oraz wydawnictw. Studenci, doktoranci i pracownicy Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie mogą skorzystać z dostępu do e-czasopism, e-książek i E-Norm.

W bibliotece UPL istnieje również możliwość korzystania, na indywidualne zamówienie, z dokumentów Polskiego Komitetu Normalizacyjnego. Znajdują się tam również książki i czasopisma z zasobów archiwalnych. Księgozbiór liczy ok. 390000 woluminów książek, czasopism i zbiorów specjalnych.

Biblioteka Główna poprzez udział w licznych konsorcjach bibliotek naukowych, organizuje dostęp do pełnych tekstów kilkudziesięciu tysięcy tytułów książek i czasopism, z komputerów podłączonych do serwerów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Pomocą w

wyszukiwaniu literatury służy Oddział Informacji Naukowej. Publikacje niedostępne w Bibliotece można zamówić w Wypożyczalni Międzybibliotecznej. Księgozbiory są na bieżąco aktualizowane, a brak poszukiwanej literatury jest uzupełniany poprzez zgłoszenie na stronie biblioteki (gromadzenie@up.lublin.pl). Oddział Wydawnictw Zwartych Biblioteki UP w Lublinie przesyła informacje o nowościach, które mogłyby służyć jako podręczniki naszym studentom. Rady programowe i prodziekan kierunku wskazują niezbędne pozycje do aktualizacji księgozbioru. Każda Jednostka wydziału także udostępnia studentom własne księgozbiory. Jednocześnie do dyspozycji studentów są zasoby naukowe zgromadzone w bibliotekach instytutów i katedr. Od 2012 roku Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie mieści się w nowym budynku i jest Regionalnym Ośrodkiem Rolniczej Informacji Naukowej. W nowym miejscu Użytkownicy mają otwarty dostęp do zasobów Biblioteki. Na drugim i trzecim piętrze znajdują się książki i czasopisma (z zasobem archiwalnym) najczęściej wykorzystywane przez studentów i pracowników. Czytelnicy, bez konieczności wypełniania rewersów, sami wybierają z półek potrzebne im woluminy z których mogą korzystać na miejscu.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 5 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	<p>Zaleca się:</p> <p>umożliwienie studentom oceny infrastruktury w sposób sformalizowany.</p>	<p>Zagadnienie to reguluje Instrukcja nr 8 oceny bazy materialnej i dydaktycznej na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki</p> <p>https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/01/8.instrukcja_oceny_bazy_materialnej_i_dydaktycznej.pdf</p> <p>Celem instrukcji jest ujednoczenie sposobu oceny bazy materialnej i dydaktycznej na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki.</p> <p>W Instrukcji przewidziano sposoby oceny bazy materialnej i dydaktycznej:</p> <p>a. z poziomu jednostki</p> <p>- kierownik jednostki czuwa nad prawidłowym przypisaniem i wykorzystaniem aparatury/ przyrządów/ sprzętu specjalistycznego oraz zasobów bibliotecznych w ramach poszczególnych modułów. Przed rozpoczęciem roku akademickiego zbiera informacje od pracowników/ nauczycieli akademickich i prowadzi przegląd posiadanej bazy, sporządza protokół i</p>

	<p>informuje radę programową o jakości bazy materialnej i dydaktycznej.</p> <ul style="list-style-type: none"> - jeśli kierownik jednostki stwierdzi braki w bazie materialnej /dydaktycznej do prawidłowego prowadzenia powierzonych modułów, podejmuje środki zaradcze - składa zapotrzebowanie do dziekana /rektora w sprawie uzupełnienia bazy. - kierownik jednostki informuje właściwą radę programową o warunkach studiowania i uzupełnianiu zasobów bibliotecznych. <p>b. z poziomu studentów</p> <ul style="list-style-type: none"> - studenci bezpośrednio do nauczyciela akademickiego (który przekazuje informacje do kierownika jednostki) lub ich przedstawiciela w radzie programowej przekazują informacje/sygnalizują potrzeby w zakresie udoskonalania infrastruktury dydaktycznej, naukowej i wyposażenia technicznego pomieszczeń. <p>c. z poziomu rady programowej</p> <ul style="list-style-type: none"> - rada programowa na wniosek kierowników jednostek/przedstawicieli studentów w radzie programowej kierunku składa zapotrzebowanie do kierowników bibliotek o uzupełnienie księgozbioru i informuje o tym wydziałową komisję /dziekana. <p>d. z poziomu dziekana</p> <ul style="list-style-type: none"> - w ramach posiadanych środków wspiera poszczególne jednostki w doposażeniu bazy materialnej /dydaktycznej lub kieruje pismo JM Rektora z prośbą o wsparcie. <p>e. z poziomu wydziałowej komisji</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozyskane informacje zamieszcza w rocznym raporcie o stanie bazy materialnej /dydaktycznej. Raport przygotowuje Komisja, w skład której wchodzi dwóch przedstawicieli Kolegium Dziekańskiego wydziału (dziekan, prodziekani) oraz nauczyciel akademicki i przedstawiciel studentów powołani w skład Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki.
--	--

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

.....

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

Prowadzona jest współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, w konstruowaniu programu studiów, jego realizacji oraz doskonaleniu. Pracownicy Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki aktywnie współpracują z jednostkami sprawującymi nadzór nad jakością i bezpieczeństwem żywności, tj. Wojewódzkim Inspektoratem Sanitarnym w Lublinie, Wojewódzkim Inspektoratem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Lublinie, Wojewódzkim Inspektoratem Weterynarii w Lublinie, jak również z Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, oddział w Radomiu (prowadzenie szkoleń dla doradców rolniczych nt. „Przetwórstwo na poziomie gospodarstwa rolnego i rolniczy handel detaliczny”), Podlaskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego w Szepietowie (udział w Gali serów w ramach projektu pn. „Podlaska Akademia Serowarska” IV Edycja), zakładami z branży rolno-spożywczej: mleczarniami (SM Spomlek z Radzyna Podlaskiego, OSM Krasnystaw, SM Ryki, SM w Łużnej, OSM w Jasiennicy Rosielnej), zakładami mięsnymi: P.P.H.U. Gramar z Włodawy, Zakładem Przetwórstwa Mięsa Matthias, Sp. z o.o. z Modliborzyc, F.H. Kabanosik z Krakowa, ZM Jasiołka z Dukli, producentem maszyn pakujących MULTIVAC Sp. z o. o. z Jastkowa - świadczącym różnego rodzaju rozwiązania z zakresu opakowalnictwa w branży spożywczej, gospodarstwami indywidualnymi prowadzącymi przetwórstwo surowców na poziomie gospodarstwa: gospodarstwo rolne Pani Katarzyny Milasz z Wisłoka Wielkiego, Majątek Rutka – Zbigniew Kołodziej z Puchaczowa (wytwarzanie serów rzemieślniczych), gospodarstwem rybackim Pustelnia z Woli Rudzkiej, rzemieślniczą tłocznią olejów Manufaktura Łucka. Pracownicy Wydziału współpracują również z jednostkami certyfikującymi (Polskim Centrum Badań i Certyfikacji z Warszawy, Jednostką Certyfikującą Ekogwarancja PTRE sp. z o.o. z Dąbrowicy), firmą QMR Małgorzata Ratajczyk z Jeszkowic (prowadząca audyty zintegrowanych systemów zarządzania), Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego – Oddziałem Lubelskim, firmą Ewrol, specjalizującą się w dystrybucji wysokiej jakości komponentów i przemysłowych mieszanek paszowych dla zwierząt oraz innymi przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. Uchwałą Rady Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki z dnia 15 września 2017 r. powołano Radę Interesariuszy. Uczestnikami Rady Interesariuszy są przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego wskazani przez Radę programową kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Rada programowa ściśle współpracują z Radą Interesariuszy, której zadaniem jest: wspieranie Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki oraz Rady programowej w zapewnieniu jakości kształcenia z potrzebami rynku pracy i zgodnych z Polską Ramą Kwalifikacji, opiniowanie efektów uczenia i programów kształcenia, kierunków nowotworzonych i funkcjonujących na Wydziale, monitorowanie funkcjonowania programów kształcenia oraz analiza i wymiana doświadczeń w tym zakresie, wdrażanie opinii na temat tematyki prac dyplomowych i prowadzonych badań w odniesieniu

do potrzeb rynku pracy, opiniowanie miejsc odbywania praktyk przez studentów, wspieranie w WKdsJK i Rad programowych Wydziału w trakcie organizowania konferencji, warsztatów, praktyk dla studentów i inne działania zmierzające do podniesienia jakości kształcenia (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/>).

Efekty uczenia na ocenianym kierunku są projektowane i modyfikowane z uwzględnieniem zapotrzebowania rynku pracy na specjalistów w tej dziedzinie, a także sugestii studentów i ocenie nauczycieli akademickich oraz interesariuszy zewnętrznych zgodnie z Instrukcją nr 2 (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/07/2.instrukcja_wspolpracy_z_otoczeniem_spoleczno_2022.pdf). W skład Rady Interesariuszy ocenianego kierunku wchodzi:

- dr inż. Agnieszka Jarosińska – Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Lublinie
- mgr inż. Danuta Orleańska – Pełnomocnik ds. Certyfikacji Osób i Systemów Bezpieczeństwa Żywności Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji S.A. w Warszawie
- mgr Małgorzata Ratajczyk – Auditor wiodący zintegrowanych systemów zarządzania (ISO 9001, ISO 22000, BRC Food) - Firma QMR
- dr Agnieszka Skąlecka – Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Lublinie
- dr inż. Mariusz Soszka – Główny technolog w firmie żywieniowej Ewrol, biegły sądowy w zakresie paszoznawstwa, produkcji i jakości pasz przemysłowych, łańcucha dostaw surowców żywieniowych oraz organizacji gospodarstwa rolnego

(<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/>). Ważnym elementem procesu doskonalenia programu kształcenia i planu studiów na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest opinia studentów, wyrażona poprzez składane anonimowe ankiety (Instrukcja nr 6, https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/6.instrukcja_przeprowadzania_ankietyzacji_na_wydziale_nozib.pdf). Rzetelna ich analiza oraz wnioski z ankiet po każdym semestrze pozwalają na bieżąco poprawiać kształcenie na ocenianym kierunku. Zmiany w efektach kształcenia/uczenia są dokonywane wraz z napływającymi sugestiami od interesariuszy, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. 2018 poz. 1861). Wnioski wynikające z analizy ankiet dyplomantów oraz dyskusji ze studentami i interesariuszami zewnętrznymi, powiązane z doskonaleniem programu studiów i osiąganiem zakładanych efektów uczenia oraz doskonaleniem i zmianami w modułach są uwzględniane w programie kształcenia i planie studiów.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 6 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Zaleca się:	Uchwałą Rady Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki z dnia 15 września 2017 r. powołano Radę Interesariuszy. Uczestnikami Rady Interesariuszy

	<p>intensyfikację działań na rzecz współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym</p>	<p>są przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego wskazani przez Radę programową kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Rada programowa ściśle współpracują z Radą Interesariuszy, której zadaniem jest: wspieranie Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki oraz Rady programowej w zapewnieniu jakości kształcenia z potrzebami rynku pracy i zgodnych z Polską Ramą Kwalifikacji, opiniowanie efektów uczenia i programów kształcenia, kierunków nowotworzonych i funkcjonujących na Wydziale, monitorowanie funkcjonowania programów kształcenia oraz analiza i wymiana doświadczeń w tym zakresie, wdrażanie opinii na temat tematyki prac dyplomowych i prowadzonych badań w odniesieniu do potrzeb rynku pracy, opiniowanie miejsc odbywania praktyk przez studentów, wspieranie w WKdsJK i Rad programowych Wydziału w trakcie organizowania konferencji, warsztatów, praktyk dla studentów i inne działania zmierzające do podniesienia jakości kształcenia (https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/).</p> <p>Efekty uczenia na ocenianym kierunku są projektowane i modyfikowane z uwzględnieniem zapotrzebowania rynku pracy na specjalistów w tej dziedzinie, a także sugestii studentów i ocenie nauczycieli akademickich oraz interesariuszy zewnętrznych zgodnie z Instrukcją nr 2 (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/07/2.instrukcja_wspolprac_y_z_otoczeniem_spoleczno_2022.pdf). W skład Rady Interesariuszy ocenianego kierunku wchodzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dr inż. Agnieszka Jarosińska – Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Lublinie - mgr inż. Danuta Orleańska – Pełnomocnik ds. Certyfikacji Osób i Systemów Bezpieczeństwa Żywności Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji S.A. w Warszawie - mgr Małgorzata Ratajczyk – Auditor wiodący zintegrowanych systemów zarządzania (ISO 9001, ISO 22000, BRC Food) - Firma QMR - dr Agnieszka Skąlecka – Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Lublinie - dr inż. Mariusz Soszka – Główny technolog w firmie żywieniowej Ewrol, biegły sądowy w zakresie paszoznawstwa, produkcji i jakości pasz
--	---	---

		przemysłowych, łańcucha dostaw surowców żywnościowych oraz organizacji gospodarstwa rolnego (https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/).
--	--	--

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

.....

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

W uczelni i na Wydziale zostały stworzone warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i Certyfikacji Żywności, zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia. Nauczyciele akademicy są przygotowani do nauczania w językach obcych, a studenci do pobierania nauki w obcym języku. Polityka uczelni i Wydziału umożliwia oraz wspiera międzynarodową mobilność studentów i nauczycieli akademickich. Jednocześnie tworzona jest oferta kształcenia w językach obcych (Animal Science and Dairy Production, Equine Management and Care, Horse Usage; <https://bip.up.lublin.pl/files/biurorektora/2021/010/10.pdf>), co skutkuje systematycznym podnoszeniem stopnia umiędzynarodowienia oraz wymiany studentów i kadry. Umiędzynarodowienie kształcenia na kierunku Bezpieczeństwo i Certyfikacji Żywności przejawia się włączeniem studentów oraz kadry naukowo-dydaktycznej w międzynarodową wymianę akademicką w ramach dostępnych programów stypendialnych i szkoleniowych. Umożliwia to zdobywanie najnowszej wiedzy, doświadczeń i warsztatu naukowego oraz podniesienie poziomu merytorycznego oferty dydaktycznej. Wydział prowadzi innowacyjne badania naukowe i ma atrakcyjną ofertę kształcenia, co zachęca studentów zagranicznych z uczelni partnerskich do realizacji na naszej uczelni pobytów badawczych i projektów. Kadra naukowo-dydaktyczna Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki podnosi swoje kwalifikacje uczestnicząc w różnych formach wymiany i współpracy międzynarodowej. Aktywność międzynarodowa pracowników Uczelni i Wydziału skutecznie promuje go poza granicami kraju, co przekłada się na coraz liczniejsze przyjazdy studentów / doktorantów z zagranicy w ramach programów wspierających mobilność międzynarodową. Współpraca międzynarodowa kadry naukowo-dydaktycznej Współpraca naukowo-badawcza i dydaktyczna nauczycieli akademickich Wydziału z ośrodkami zagranicznymi, m.in. :w formie wizyt, staży, czy realizacji międzynarodowych projektów badawczych sprzyja umiędzynarodowieniu procesu kształcenia prowadzonego na Wydziale. Nauczyciele prowadzący zajęcia na Wydziale poszerzali swoje kompetencje naukowe i dydaktyczne poprzez aktywny udział w wyjazdach zagranicznych zarówno w formach wyjazdów dydaktycznych, jak i szkoleniowych. W latach 2020-2024 pracownicy Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki 48 razy wyjeżdżali za granicę w celach służbowych do 8 krajów (Włochy, Szwecja, Litwa, Słowacja, Czechy, Portugalia, Turcja, Niemcy), w 2024 r wyjechało do zagranicznych ośrodków już 10 pracowników do 5 krajów (Włochy, Litwa, Słowacja, Czechy, Turcja). W tym okresie wyjechało do zagranicznych jednostek naukowych 3 nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku Wyjazdy zagraniczne pracowników Wydziału pozwoliły m.in. na ugruntowanie współpracy między zespołami polskimi i zagranicznymi, a także rozwinięcie

warsztatu badawczego podczas realizacji wspólnych projektów (3 wyjazdy) oraz rozszerzania wiedzy i umiejętności w zakresie specjalności naukowych w trakcie staży naukowych (20 wyjazdów) czy podnoszenia kwalifikacji dydaktycznych (25 wyjazdy, zrealizowane głównie w ramach programu Erasmus+). Nauczyciele akademicki podczas każdego wyjazdu dydaktycznego na uczelnie partnerskie prowadzili od 6 do 10 godzin dydaktycznych. Uczelnia rozszerza możliwości umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Obecnie trwa rekrutacja do projektu „PROM – Międzynarodowa wymiana stypendialna doktorantów i kadry akademickiej”, finansowanego przez Narodową Agencję Wymiany Akademickiej (NAWA) w ramach Programu PROM, skierowana do pracowników kadry akademickiej / doktorantów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie lub pracowników kadry akademickiej uczelni partnerskiej za granicą, Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na ocenianym kierunku wspierane jest realizowanym w UP w Lublinie programem „Mistrzowie Dydaktyki”. Projekt ma na celu podniesienie kompetencji kadry akademickiej Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki w zakresie stosowania nowoczesnych, innowacyjnych metod dydaktycznych, takich jak stosowanie metody tutoringów w kształceniu. W ramach projektu 7 pracowników naukowo-dydaktycznych uczestniczyło w 10-15 dniowych szkoleniach podczas wizyt studyjnych na wybranych renomowanych uczelniach europejskich znajdujących się w pierwszej setce rankingu szanghajskiego (m.in. University of Groningen, Holandia; Ghent University, Belgia i Aarhus University, Dania). Następnie kadra akademicka przeprowadziła zajęcia z wykorzystaniem metody tutoringów z naszymi studentami. Obecnie trwa nabór ciągły na wyjazdy dydaktyczne STA i szkoleniowe STT pracowników Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w ramach programu Erasmus+ Szkolnictwo Wyższe „Mobilność Edukacyjna” w roku akademickim 2023-24 oraz dla pracowników naukowych dostępna jest aktualna oferta mobilności dydaktycznej STA (<https://up.lublin.pl/blog/erasmus-drugi-nabor-na-mobilnosci-sta-stt-pracownikow-up-w-lublinie-w-roku-akad-2023-24/>). Kolejnym programem wspierającym umiędzynarodowienie są bezpłatne kursy języka angielskiego dla nauczycieli realizowane w ramach projektu pt.: „Podniesienie kompetencji kadry akademickiej i administracyjnej oraz potencjału instytucjonalnego w przyjmowaniu osób z zagranicy przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie”, realizowany w ramach programu „Welcome to Poland”, który jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, projekt pozakonkursowy pt. „Podniesienie kompetencji kadry akademickiej i potencjału instytucji w przyjmowaniu osób z zagranicy – Welcome to Poland” jest realizowany w ramach projektu nr POWR.03.03.00-00-PN14/18. W ramach tego projektu w latach 2019 - 2021 13 nauczycieli akademickich Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki aktywnie podnosiło swoje umiejętności językowe. Mobilność studentów Studenci mogą uczestniczyć w projektach mobilności międzynarodowej programu Erasmus+ w celu realizacji studiów lub praktyk w uczelniach partnerskich. W latach akademickich 2019/2020–2023/2024 Wydział gościł 64 studentów z zagranicy realizujących zajęcia (51 studentów) i praktyki (3 studentów) w ramach programu Erasmus+ oraz realizujących prace doktorskie (2 studentów). Po 2022 r obserwuje się u studentów zagranicznych większe zainteresowanie możliwością doskonalenia w zakresie wiedzy i umiejętności poprzez realizację programu studiów w naszej uczelni przez 1 lub 2 semestry. W 2024/25 roku akademickim 21 studentów zagranicznych zadeklarowało chęć realizacji studiów na Wydziale w ramach programu Erasmus+. Studenci przyjeżdżali lub przyjeżdżają z 7 krajów, głównie Europy (głównie z Turcji, Hiszpanii, Francji, Włoch), ale także z Gruzji. W przeciwieństwie do dużego zainteresowania studentów zagranicznych kształceniem na Wydziale studenci naszych kierunków wykazują zainteresowanie kształceniem za granicą na

dużo niższym poziomie. W ocenianym okresie za granicę w celu kształcenia do zagranicznej uczelni partnerskiej wyjechało 16 studentów Wydziału (w tym 1 student na praktykę), wśród których niestety nie było studentów ocenianego kierunku. Może to wynikać z faktu nielicznych naborów studentów na oceniany kierunek w ostatnich latach. Studenci mogą korzystać także z programu Erasmus+ podczas realizacji praktyk zagranicznych. Nie zaobserwowano jednak zainteresowania studentów ocenianego kierunku taką możliwością, mimo organizowanych kampanii informacyjnych w Uczelni i Wydziale. Wydział promuje także kształcenie w ramach międzynarodowej wymiany studenckiej. Studenci kierunku mogą studiować na ponad 100 uczelniach partnerskich, z którymi UP Lublin ma podpisane umowy dwustronne w zakresie studiów wymiennych. Lista uczelni publikowana jest na stronie [www uczelni: \(https://up.lublin.pl/edukacja/erasmus/erasmus-pracownik/kraje-programu-pracownik/\)](https://up.lublin.pl/edukacja/erasmus/erasmus-pracownik/kraje-programu-pracownik/). Wyjazdy studentów odbywają się z programu edukacyjnego Erasmus+ (<https://up.lublin.pl/edukacja/erasmus/erasmus-student/>), który na Wydziale jest wiodącym we wspieraniu umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Oprócz odbycia części studiów za granicą studentom program ten umożliwi również odbycie zagranicznej praktyki zawodowej, promuje mobilność pracowników, stwarza liczne możliwości udziału w projektach we współpracy z partnerami zagranicznymi (<https://up.lublin.pl/wp-content/uploads/2023/04/Zasady-rekrutacji-i-realizacji-wyjazdow-SMT.pdf>). Studenci w ramach programu Erasmus+ mają również możliwość skorzystania z mobilności krótkoterminowej realizowanej dla studentów I i II cyklu kształcenia składających się z dwóch komponentów: pobytu fizycznego w uczelni zagranicznej od 5 do 30 dni oraz komponentu wirtualnego przed lub po pobycie stacjonarnym (czas nieokreślony). Komponent wirtualny jest obowiązkowy tylko w przypadku mobilności I i II cyklu studiów. (<https://up.lublin.pl/edukacja/erasmus/erasmus-student/#krótkoterminowe>). Działaniami wspierającymi umiędzynarodowienie zajmuje się Biuro Wymiany Akademickiej (BWA). Biuro zajmuje się wyjazdami studentów UP w Lublinie na część studiów, praktyki oraz staże absolwenckie; przyjazdami studentów zagranicznych na część studiów do UP w Lublinie, na praktyki oraz staże absolwenckie; wyjazdami pracowników UP w Lublinie w celach szkoleniowych, przyjazdami pracowników uczelni zagranicznych w celach szkoleniowych, wyjazdami nauczycieli akademickich UP w Lublinie w celach dydaktycznych oraz przyjazdami nauczycieli akademickich z uczelni zagranicznych w celach dydaktycznych. Na Wydziale jest powołany Koordynator Wydziałowy Programu Erasmus+, który ściśle współpracuje z BWA (<https://up.lublin.pl/edukacja/erasmus/erasmus-student/>). Rolą koordynatora jest wspieranie studentów i pracowników dydaktycznych w umiędzynarodowieniu procesu kształcenia. Koordynator przeprowadza wśród studentów kierunku nabór na studia wymienne w ramach programu Erasmus+ oraz nabór ciągły na wyjazd na praktykę, pomaga studentom ułożyć program studiów na uczelni partnerskiej, znajduje opiekuna naukowego dla studentów z zagranicy chcących przyjechać na Wydział w ramach praktyki (Instrukcja Nr 14; https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/14.instrukcja_monitorowania_mobilnosci_studentow.pdf). Informacje dotyczące naboru na studia wymienne oraz dokumenty aplikacyjne udostępniane są na stronie internetowej Uczelni w zakładce „Erasmus+” (<https://up.lublin.pl/edukacja/erasmus/erasmus-student/>). Dodatkowo studenci pierwszych lat na spotkaniach z Dziekanem lub Prodziekanami są informowani o możliwości realizacji części studiów w uczelni partnerskiej i związanych z tym wymogów. Studenci, którzy chcą aplikować na studia wymienne w ramach Erasmus+ powinni wykazać się znajomością języka obcego, w którym będą prowadzone zajęcia na uczelni partnerskiej. Język wykładowy obowiązujący na

uczelnii partnerskiej oraz wymagany poziom znajomości tego języka zawsze jest podany w informacjach podczas rekrutacji. Na etapie rekrutacji studenci przedstawiają odpowiednie certyfikaty potwierdzające znajomość języka obcego na odpowiednim poziomie. Szczegółowe zasady rekrutacji podane są w instrukcji pt.: Zasady rekrutacji i realizacji wyjazdów studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie na część studiów w roku 2024/25 (<https://up.lublin.pl/wp-content/uploads/2024/09/ZASADY-REKRUTACJI-I-REALIZACJI-WYJAZDOW-STUDENTOW-I-DOKTORANTOW-KA131-2023-skompresowany-2.pdf>) oraz wyjazdów długoterminowych i krótkoterminowych na studia w roku akademickim 2024/2025 (procedury KA 131-2021) (https://up.lublin.pl/wp-content/uploads/2024/06/ZASADY-FINANSOWANIA-SMS-KA131-023_compressed.pdf /). Wsparciem językowym dla studentów wyjeżdżających z programem Erasmus+ jest platforma Online Linguistic Support (OLS), która ma za zadanie ułatwiać uczestnikom mobilności Programu Erasmus+ naukę języka obcego. Po wstępnej ocenie umiejętności danego uczestnika, na platformie OLS zostają przyznane lub są udostępnione kursy językowe, które umożliwiają studentom podnoszenie swoich kompetencji językowych podczas studiów, czy praktyk (<https://up.lublin.pl/edukacja/erasmus/erasmus-student/>; <https://erasmusplusols.eu/pl/>). Uczelnia uczestniczy również w Programie Operacyjnym Wiedza Edukacja Rozwój realizując projekt: Zagraniczna mobilność studentów niepełnosprawnych oraz znajdujących się w trudnej sytuacji materialnej. W ramach tego programu posiadającym prawo do otrzymywania stypendium socjalnego w UP w Lublinie, są uprawnieni do otrzymywania z budżetu PO WER dodatkowego stypendium w kwocie 200 EUR na każdy miesiąc w sytuacji zaakceptowanego przez uczelnię pobytu za granicą. Uczelnia jednocześnie zapewnia studentom z niepełnosprawnościami wsparcie (Stanowisko do spraw osób niepełnosprawnych; <https://up.lublin.pl/edukacja/erasmus/erasmus-student/>). Powołany Specjalista do spraw osób niepełnosprawnych odpowiedzialny jest za umożliwienie wszystkim studentom równy dostęp do procesu kształcenia, również poprzez organizację i kontrolę zaplecza infrastrukturalnego Uczelni. Jednocześnie obejmuje indywidualną opieką niepełnosprawnych studentów, przy zachowaniu dyskrecji i uwzględniając ich personalne potrzeby. Studenci korzystający z takiego wsparcia mogą wyrazić swoją opinię w anonimowej ankiecie dostępnej on-line na stornach uczelni (<https://up.lublin.pl/edukacja/student/niepelnosprawni/>). Przygotowanie studentów do uczenia się w językach obcych Wsparciem umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku jest obowiązkowy kurs języków obcych ujęty w programie studiów ocenianego kierunku. Przedmiot „Język obcy” (do wyboru: język angielski, język niemiecki, język rosyjski i język francuski) zlecane są przez Wydział do realizacji w Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Realizacja tych zajęć ma przygotować absolwentów w zakresie codziennej komunikacji oraz korzystania ze słownictwa specjalistycznego z obszaru bezpieczeństwa żywności. Realizacja prac dyplomowych na kierunku wymaga znajomości języka obcego szczególnie podczas opracowywania przeglądu literatury i dyskusji wyników. Wymagania stawiane studentom w zakresie efektów uczenia języków obcych zawarte są sylabusach. Ponadto uczelnia proponuje możliwość podnoszenia swoich umiejętności językowych, zarówno dla studentów, jak i pracowników na specjalistycznych kursach (<https://up.lublin.pl/edukacja/jezyki/>), np. kurs przygotowujący do egzaminu z języka technicznego przeprowadzanego przez MONDIALE Testing – Accredited Test Centre z siedzibą w Szwajcarii. MONDIALE. Egzaminy językowe przeprowadzane przez MONDIALE sprawdzają wszystkie umiejętności znajomości języka ujęte w Europejskim Systemie Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy (CEFR): mówienie, pisanie, słuchanie i czytanie. Pracownicy i studenci mogą również uczestniczyć w 100-godzinnym kursie

poszerzającym umiejętności w zakresie języka angielskiego lub niemieckiego. Kurs przygotowuje do egzaminu TELC (The European Language Certificate) i odbywa się na różnych poziomach zaawansowania (B1, B2, C1). Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji UP w Lublinie prowadzi również kursy: języka angielskiego, niemieckiego, rosyjskiego i francuskiego (A1-C1), doszkalające do Egzaminu Centralnego z języków obcych oraz język obcy w środowisku zawodowym. Umożliwia również obcokrajowcom studiującym na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie bezpłatne kursy języka polskiego. W trakcie procesu uczenia się języków obcych studenci mogą korzystać z podręczników do nauki języków, słowników obejmujące specjalistyczne słownictwo z zakresu rolnictwa, zootechniki i technologii żywności będących w zasobach bibliotecznych UP, jak również mogą poszerzać swoje słownictwo sięgając po artykuły naukowe dostępne w międzynarodowych bazach danych, do których dostęp możliwy jest przez zasoby Biblioteki Głównej UP w Lublinie. Udział wykładowców z zagranicy w procesie kształcenia Studentów Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, w tym ocenianego kierunku w ramach programu „Erasmus+” korzystali z wiedzy i doświadczenia pracowników naukowych liczących się uczelni europejskich, którzy prowadzili dla nich zajęcia dydaktyczne. W latach 2019-24 Wydział gościł 15 zagranicznych pracowników naukowych, którzy przyjechali w celach dydaktycznych (szczegółowe dane do wglądu w czasie wizytacji), w tym dwóch profesorów wizytujących: prof. Björn Thorsteinsson z Agricultural University of Iceland, Hvanneyri, Iceland, który w ramach 60h zajęć dydaktycznych prowadził zajęcia z zakresu wykorzystania zwierząt w plenerze wiejskim i ochronie środowiska (2019) oraz prof. Paulius Matusевичius z Lithuanian University of Health Sciences (2021/22) zrealizował w trybie on-line blok zajęć dydaktycznych w liczbie - 60h, głównie w dyscyplinie zootechnika i rybactwo w ramach przedmiotów zakresem obejmujących problematykę zwierząt w środowisku i gospodarce oraz jakości produktów pochodzenia zwierzęcego, oferując jednocześnie wykłady otwarte dla chętnych studentów wszystkich kierunków na Wydziale. W ramach Projektu Erasmus+ na Wydziale gościło 8 wykładowców z zagranicznych uczelni, m.in.: również przyjazdem wykładowców, m.in.: prof. dr Hasan Yilmaz, prof. Dr. Serkan Erat, Prof. Bora Özarşlan z Department of Animal Breeding and Husbandry, Faculty of Veterinary Medicine at Kırıkkale University in Turkey, prof. Hıdır Gümüş oraz prof. asst. Kamil Atli z Burdur Mehmet Akif Ersoy University w Turcji, dr Edita Kristina Kauryniene, dr Inga Jancauskiene oraz dr Grazina Palaityte z Vilniaus Kolegija University of Applied Sciences na Litwie. Prowadzili oni dla studentów głównie wykłady z zakresu szeroko rozumianej hodowli zwierząt wykorzystywanej nie tylko w sektorze hodowli zwierząt, ale także i rekreacji, agroturystyce, łącznie z aspektem kulinarno-towaroznawczym. W efekcie współpracy nauczycieli Wydziału z jednostkami zagranicznymi w 2022r na specjalistyczne wykłady dla studentów ocenianego kierunku przyjechali prof. Francisco Ceacero - kierownik Katedry Nauk o Zwierzętach i Przetwórstwa Spożywczego z Czeskiego Uniwersytetu Przyrodniczego w Pradze pt.: „Biology of antlers” i „Nutrition of cervids”. W 2023 roku studenci ocenianego kierunku mieli szansę uczestniczyć w wykładach realizowanych przez m.in. Prof. Andrew Illius - University of Edinburgh, Wielka Brytania, prof. Hossam Eldin Rushdi Ahmed Ali Osman Agriculture Cairo University Egipt, dr hab. Dmytro Yanovych The State Scientific Research Control Institute of Veterinary Medicinal Products & Feed Additives, National Reference Laboratory Veterinary Drug Residues Lviv, Ukraina, dr Cholewińska Paulina oraz dr Wojnarowski Konrad Ludwig-Maximilians-University of Munich, Niemcy, dr Michał Milerski PhD Institute of Animal Breeding in Prague – Republika Czeska. Monitorowanie i ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia Umiędzynarodowienie kształcenia podlega systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a

wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących. Wydział prowadzi ciągły nadzór i monitoring umiędzynarodowienia procesu kształcenia zgodnie z Instrukcją nr 14 dotyczącą oceny mobilności studentów określającą monitorowanie w zakresie wymiany krajowej i/lub międzynarodowej związanej ze studiami i praktykami (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/14.instrukcja_monitorowania_mobilnosci_studentow.pdf)

Dokumentację w tym zakresie gromadzi Koordynator ds. współpracy międzynarodowej, Dziekanaty i Biuro Wymiany Akademickiej. Ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia i oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu stopnia tego zakresu, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację odbywa się raz w roku. Dane dotyczące ilości wyjazdów nauczycieli akademickich Wydziału oraz studentów w ramach projektów międzynarodowych są przedstawiane i dyskutowane podczas obrad Rady Programowej kierunku i Kolegium Wydziału. Sprawozdania przygotowywane są na podstawie danych z Biura WA. Ponadto studenci przygotowują relacje ze swoich wyjazdów, dokumentując nie tylko swoją aktywność naukową na zagranicznych wyjazdach, ale również kontakty interpersonalne oraz obserwowane różnice kulturowe (Relacje z wyjazdów; <https://up.lublin.pl/edukacja/erasmus/erasmus-student/>).

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

Na ocenianym kierunku zostały stworzone sprzyjające warunki umiędzynarodowieniu procesu kształcenia. Władze Wydziału wspierają międzynarodową mobilność studentów i nauczycieli akademickich. Efektem tej współpracy są doświadczenia zawodowe i naukowe, które są wykorzystywane do aktualizacji programu kształcenia. Część specjalistycznej terminologii wykorzystywanej w ramach kształcenia na kierunku jest prezentowana w języku angielskim, a także część oprogramowania komputerowego jest dostępna w języku angielskim (SAS, Statistica, Omega 6, BioEdit, Corel Draw, Microstation oraz ArcGIS).

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 7 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Zaleca się: intensyfikację działań na rzecz promocji programu Erasmus+, tak by więcej osób zechciało z niego skorzystać	Koordynator Wydziałowy Programu Erasmus+ - prof. dr hab. Justyna Batkowska powołana została decyzją JM Rektora sześć lat temu i pełniła tę funkcję do końca roku akademickiego 2023/2024. Do obowiązków Pani Koordynator należała coroczna aktualizacja przedmiotów dydaktycznych oferowanych przez Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki. Wychodząc na przeciw uczestnikom Programu udało się stworzyć uniwersalną semestralnie ofertę, zaś przedmioty, których liczba wciąż rośnie, są prowadzone niezależnie od polskich grup dydaktycznych. Dzięki tym zabiegom znacząco wzrosło także zainteresowanie

		<p>Wydziałem, od 3-4 lat widoczna jest znacząco większą liczbą chętnych.</p> <p>Za ważne osiągnięcie pełnienia funkcji Koordynatora Programu Erasmus+ należy także uznać udział w wypracowaniu ogólnouczelnianych uregulowań prawnych odnośnie prowadzenia zajęć, obiegu dokumentów czy wynagradzania nauczycieli, a także jednolitej praktyki wszystkich wydziałów w zakresie realizacji założeń Programu.</p> <p>Zadaniem Pani Koordynator było także uzgadnianie kart przedmiotów studentów wyjeżdżających, pomoc w wyborze uczelni partnerskich, a także wsparcie w okresie bezpośrednio po powrocie w aspekcie formalnego zaliczenia przedmiotów z danego roku akademickiego. Dzięki zaangażowaniu Władz Dziekańskich studenci mieli możliwość pełnej realizacji kolejnych lat studiów, ale także stali się „wizytówką” naszego Wydziału za granicą.</p> <p>Pani koordynator pośredniczyła także podczas przyjazdów naukowców zagranicznych, zarówno w celu prowadzenia zajęć, jak i odbycia praktyk.</p> <p>Obecnie, od początku roku akademickiego 2024/2025 funkcję Koordynatora programu Erasmus+ objęła Pani Prodziekan Wydziału, co jest zgodne z wytycznymi Władz Rektorskich, które dotyczą połączenia pełnienia funkcji Koordynatorów Wydziałowych Programu Erasmus+ z funkcją Prodziekana.</p>
2.	<p>Zaleca się:</p> <p>zwiększenie skuteczności działań w zakresie przyjmowania studentów z innych krajów do studiowania w Jednostce, np. poprzez założenie strony www Jednostki w języku angielskim, ukraińskim i innych</p>	<p>Obecnie strona internetowa Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie dostępna jest również w języku angielskim (https://up.lublin.pl/en/), rosyjskim (https://up.lublin.pl/ru/) oraz ukraińskim (https://up.lublin.pl/uk/)</p> <p>Natomiast strona internetowa Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki dostępna jest również w języku angielskim (https://up.lublin.pl/biologia/en/)</p>
3.	<p>Zaleca się:</p>	<p>Współpraca naukowo-badawcza i dydaktyczna nauczycieli akademickich Wydziału z ośrodkami zagranicznymi, m.in. :w formie wizyt, staży, czy</p>

	<p>intensyfikację działań mających na celu umożliwienia większej liczbie pracowników naukowych wyjazdów na staże naukowe, sympozja, konferencje międzynarodowe, rozszerzenie prowadzenia współpracy badawczej i publikacyjnej z ośrodkami zagranicznymi</p>	<p>realizacji międzynarodowych projektów badawczych sprzyja umiędzynarodowieniu procesu kształcenia prowadzonego na Wydziale. Nauczyciele prowadzący zajęcia na Wydziale poszerzali swoje kompetencje naukowe i dydaktyczne poprzez aktywny udział w wyjazdach zagranicznych zarówno w formach wyjazdów dydaktycznych, jak i szkoleniowych. W latach 2020-2024 pracownicy Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki 48 razy wyjeżdżali za granicę w celach służbowych do 8 krajów (Włochy, Szwecja, Litwa, Słowacja, Czechy, Portugalia, Turcja, Niemcy), w 2024 r wyjechało do zagranicznych ośrodków już 10 pracowników do 5 krajów (Włochy, Litwa, Słowacja, Czechy, Turcja).</p> <p>Wyjazdy zagraniczne pracowników Wydziału pozwoliły m.in. na ugruntowanie współpracy między zespołami polskimi i zagranicznymi, a także rozwinięcie warsztatu badawczego podczas realizacji wspólnych projektów (3 wyjazdy) oraz rozszerzenia wiedzy i umiejętności w zakresie specjalności naukowych w trakcie staży naukowych (20 wyjazdów) czy podnoszenia kwalifikacji dydaktycznych (25 wyjazdy, zrealizowane głównie w ramach programu Erasmus+). Nauczyciele akademicy podczas każdego wyjazdu dydaktycznego na uczelnie partnerskie prowadzili od 6 do 10 godzin dydaktycznych. Uczelnia rozszerza możliwości umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Obecnie trwa rekrutacja do projektu „PROM – Międzynarodowa wymiana stypendialna doktorantów i kadry akademickiej”, finansowanego przez Narodową Agencję Wymiany Akademickiej (NAWA) w ramach Programu PROM, skierowana do pracowników kadry akademickiej / doktorantów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie lub pracowników kadry akademickiej uczelni partnerskiej za granicą.</p> <p>Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na ocenianym kierunku wspierane jest realizowanym w UP w Lublinie programem „Mistrzowie Dydaktyki”. Projekt ma na celu podniesienie kompetencji kadry akademickiej Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki w zakresie stosowania nowoczesnych, innowacyjnych metod dydaktycznych, takich jak stosowanie metody tutoringu w kształceniu. W ramach projektu 7 pracowników naukowo-dydaktycznych uczestniczyło w 10-15 dniowych szkoleniach podczas wizyt studyjnych na wybranych renomowanych uczelniach europejskich</p>
--	---	--

		<p>znajdujących się w pierwszej setce rankingu szanghajskiego (m.in. University of Groningen, Holandia; Ghent University, Belgia i Aarhus University, Dania). Następnie kadra akademicka przeprowadziła zajęcia z wykorzystaniem metody tutoringu z naszymi studentami. Obecnie trwa nabór ciągły na wyjazdy dydaktyczne STA i szkoleniowe STT pracowników Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w ramach programu Erasmus+ Szkolnictwo Wyższe „Mobilność Edukacyjna” w roku akademickim 2023-24 oraz dla pracowników naukowych dostępna jest aktualna oferta mobilności dydaktycznej STA (https://up.lublin.pl/blog/erasmus-drugi-nabor-na-mobilnosci-sta-stt-pracownikow-up-w-lublinie-w-roku-akad-2023-24/).</p> <p>Kolejnym programem wspierającym umiędzynarodowienie są bezpłatne kursy języka angielskiego dla nauczycieli realizowane w ramach projektu pt.: „Podniesienie kompetencji kadry akademickiej i administracyjnej oraz potencjału instytucjonalnego w przyjmowaniu osób z zagranicy przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie”, realizowany w ramach programu „Welcome to Poland”, który jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, projekt pozakonkursowy pt. „Podniesienie kompetencji kadry akademickiej i potencjału instytucji w przyjmowaniu osób z zagranicy – Welcome to Poland” jest realizowany w ramach projektu nr POWR.03.03.00-00-PN14/18. W ramach tego projektu w latach 2019 - 2021 13 nauczycieli akademickich Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki aktywnie podnosiło swoje umiejętności językowe.</p>
4.	<p>Zaleca się: powołanie pełnomocnika Dziekana ds. wymiany międzynarodowej, którego działalność będzie polegała na bezpośrednim wsparciu wyjazdów studentów ocenianego kierunku oferowanych w ramach programów</p>	<p>Wymiana międzynarodowa zarówno pracowników, jak też studentów i doktorantów jest ujednolicona na wszystkich Wydziałach UP w Lublinie i jest koordynowana na Uniwersytecie przez Biuro Mobilności Akademickiej Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.</p> <p>Organem kwalifikującym do programu jest <i>Komisja ds. Wymiany Międzynarodowej</i>, powoływana jest przez Kierownika Biura Mobilności Akademickiej w celu przeprowadzenia procedury konkursowej. W skład Komisji wchodzi: Koordynator Wydziałowy Programu</p>

	wymiany międzynarodowej	<p>Erasmus+, Uczelniany Koordynator Programu Erasmus+ i pracownik Biura Mobilności Akademickiej.</p> <p>Komisja ds. Wymiany Międzynarodowej zajmuje się m.in. procedurami konkursowymi studentów wyjeżdżających na część studiów i praktyki oraz pracowników w celach dydaktycznych i szkoleniowych.</p> <p>Zasady kwalifikacji studentów i doktorantów (https://up.lublin.pl/wp-content/uploads/2024/09/ZASADY-REKRUTACJI-I-REALIZACJI-WYJAZDOW-STUDENTOW-I-DOKTORANTOW-praktyki-skompresowany.pdf) oraz nauczycieli akademickich (https://up.lublin.pl/wp-content/uploads/2024/09/Zasady-wyjazdow-STA.pdf) są ogólnodostępne na stronie programu Erasmus+.</p>
--	-------------------------	---

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

.....

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

Student Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie może ubiegać się o pomoc materialną z funduszu przeznaczanego w Uniwersytecie na ten cel w formie: stypendium socjalnego, stypendium specjalnego dla osób niepełnosprawnych, Stypendium Rektora dla najlepszych studentów, zapomogi. Zasady oraz tryb przyznawania pomocy studentom zawarty jest Regulaminie Świadczeń dla Studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2021/04/Regulamin-Swiadczen-dla-Studentow-Uniwersytetu-Przyrodniczego-w-Lublinie.pdf>).

Każdy student z niepełnosprawnościami może otrzymać indywidualną pomoc dostosowaną do jego potrzeb tj. wsparcie asystenta w czynnościach związanych z nauką, których nie mogą wykonać samodzielnie, wypożyczanie sprzętu technicznego, indywidualny tok nauczania języków obcych, pomoc psychologiczną, dostosowanie materiałów dydaktycznych do potrzeb indywidualnych. Studium Wychowania Fizycznego i Sportu organizuje zajęcia sportowe poprawiające kondycję i aktywność studentów z niepełnosprawnościami. W ramach indywidualnych zajęć sportowych studenci mogą uzyskać zaliczenie z zajęć z wychowania fizycznego. Systematycznie organizowane są szkolenia dla studentów z niepełnosprawnościami oraz naukowej i administracyjnej kadry akademickiej, które pomagają rozwijać potencjał i zwiększać świadomość społeczną. Informacje o terminach i tematyce szkoleń umieszczane są na stronie internetowej uczelni. W Bibliotece Głównej UP w Lublinie znajduje się stanowisko komputerowe ze specjalistycznym sprzętem i oprogramowaniem oraz stanowiska dla osób słabowidzących z ogólnodostępnym powiększalnikiem, sala szkoleniowa oraz strefy nauki indywidualnej. W rozwoju społecznym, sportowym i artystycznym wspierają

studentów pracownicy zaangażowani w funkcjonowanie Akademickiego Związku Sportowego oraz wielu agend kulturalnych działających w UP w Lublinie.

Z dniem 1 stycznia 2017 roku w strukturach Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie została utworzona odrębna jednostka zajmująca się studentami z niepełnosprawnościami: jednoosobowe Stanowisko do spraw studentów niepełnosprawnych, na którym zatrudniony jest Pełnomocnik do spraw osób z niepełnosprawnościami w pełnym wymiarze czasu pracy na podstawie Zarządzenia Nr 48 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 24 listopada 2016 r. (<https://bip.up.lublin.pl/zarzadzenia/?rocznik=2016>). Od 2019 nastąpiła zmiana nazwy stanowiska skierowanego do osób z niepełnosprawnościami: „stanowisko do spraw studentów niepełnosprawnych” przemianowano na „stanowisko do spraw osób niepełnosprawnych” (w Dziale Organizacji i Toku Studiów) na podstawie Zarządzenia Nr 37 Rektora UP w Lublinie z dnia 15.07.2019 r. (<https://bip.up.lublin.pl/zarzadzenia/?rocznik=2019>). W zakres obowiązków osoby zatrudnionej na stanowisku Pełnomocnika do spraw osób z niepełnosprawnościami wchodzi: rozpoznawanie potrzeb, problemów i oczekiwań osób z niepełnosprawnościami oraz pomoc w rozwiązywaniu ich indywidualnych problemów, pomoc wydziałom i innym jednostkom Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie we wprowadzaniu rozwiązań dostosowujących Uczelnię do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, informowanie kandydatów na studia o możliwości kształcenia osób z niepełnosprawnościami na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie, utrzymywanie stałych kontaktów i współpraca z organizacjami zrzeszającymi osoby niepełnosprawne oraz działającymi na rzecz osób z niepełnosprawnościami, informowanie wydziałów i innych jednostek Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie o zmianach funkcjonowania Uczelni w kontekście potrzeb osób z niepełnosprawnościami, zapewnienie informacji, doradztwa, konsultacji, pośrednictwa osobom z niepełnosprawnościami w zakresie przysługującym im praw, uregulowań prawnych, dostępności usług, organizowanie form wsparcia, które mają na celu wyrównywanie szans edukacyjnych osobom z niepełnosprawnościami, współpraca z osobami odpowiedzialnymi za osoby z niepełnosprawnościami z ramienia innych uczelni w celu wymiany doświadczeń i realizowania wspólnych działań, monitoring aktualnych programów i środków docelowych służących wyrównywaniu szans edukacyjnych, monitorowanie występowania w Uczelni barier architektonicznych, wynikających z rozwiązań organizacyjnych i innych utrudniających osobom z niepełnosprawnościami naukę w Uczelni oraz zgłaszanie do odpowiednich jednostek wniosków o usunięcie tych barier oraz prowadzenie spraw związanych z przyznawaniem stypendiów dla osób z niepełnosprawnościami prowadzenie sprawozdawczości dotyczącej osób z niepełnosprawnościami na Uczelni min.: PEFRON, S10, S11.

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie wdraża formy dostosowania procesu kształcenia dla studentów oraz doktorantów z niepełnosprawnościami. Na uczelni od 2020 roku istnieje możliwość skorzystania ze wsparcia asystenta dydaktycznego. Pomoc asystenta obejmuje: pomoc w funkcjonowaniu na uczelni a także poza nią, student ubiegający się o taką pomoc zgłasza potrzebę w biurze stanowiska ds. osób niepełnosprawnych przez wniosek oraz przedstawia plan zajęć na podstawie, którego tworzony jest harmonogram czasu pracy asystenta, osoba będąca asystentem dydaktycznym zobowiązana jest do uczestnictwa w procesie kształcenia osoby z niepełnosprawnościami (zajęcia praktyczne lub laboratoryjne, wykłady, oraz inne przewidziane na danym kierunku studiów – pomaga w notowaniu, pozyskiwaniu materiałów dydaktycznych oraz dotarciu na zajęcia i powrotu z nich do miejsca zamieszkania, jeżeli wymaga tego sytuacja).

Istnieje również alternatywna forma zaliczania zajęć dydaktycznych – jest ona ustalana indywidualnie z prowadzącym przedmiot jest to np. zmiana miejsca (jeżeli jest ono w pełni niedostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami), zmiana może również dotyczyć formy zaliczenia np. z pisemnej na ustną, zdalną lub odwrotnie w zależności od danej sytuacji studenta z niepełnosprawnościami, lub terminu i czasu trwania egzaminu na prośbę studenta. Student może uzyskać zgodę również na wydłużenie czasu trwania zaliczenia.

Materiały dydaktyczne są udostępniane przez prowadzących w formie dostosowanej dla studentów z niepełnosprawnościami np. powiększona czcionka, możliwość nagrywania na dyktafon zajęć, wersje elektroniczne materiałów. Większość zajęć odbywa się w budynkach wolnych od barier architektonicznych dla osób z niepełnosprawnościami wyposażonych w podjazdy, windy, platformy, oraz sanitariaty dla osób z niepełnosprawnościami. Studenci mogą korzystać z urządzeń wspomagających na zajęciach oraz egzaminach np. dyktafony, notebooki, powiększalnik, lupa powiększająca dostępnych w wypożyczalni sprzętu technicznego prowadzonej przez stanowisko ds. osób z niepełnosprawnościami.

Urządzenia wspomagające (np. powiększalniki, dyktafony, notebooki) dostępne są w biurze stanowiska do spraw osób z niepełnosprawnościami, można z nich skorzystać przez wypożyczalnię sprzętu technicznego. W 2018 roku powstała sala aktywizacyjna dla osób z niepełnosprawnościami, w której studenci mogą również skorzystać z urządzeń wspomagających, dostępne są również w niej lampy antydepresyjne, które doskonale sprawdzają się przed sesją oraz u studentów „w kryzysie”, Biblioteka Główna UPL posiada również dodatkowe strefy nauki indywidualnej przeznaczone dla osób z niepełnosprawnościami, w których znajdują się również 4 lampy antydepresyjne oraz stanowisko przystosowane do ich potrzeb: stanowisko komputerowe znajdujące się w strefie wolnej od barier architektonicznych, wyposażone w komputer, drukarkę, lupa powiększająca, fotel. Gmach Biblioteki Głównej UP w Lublinie jest przystosowany do potrzeb czytelników niepełnosprawnych: wejścia dla czytelników nie mają progów; winda posiada kabinę dostosowaną dla osób poruszających się na wózkach oraz niewidomych/niedowidzących (informacja głosowa oraz przyciski uruchamiające windę są podpisane brajlem); na każdym piętrze budynku biblioteki znajdują się toalety dostosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo; korytarze i pomieszczenia przystosowane do poruszania się na wózkach, bramki w Czytelni mają odpowiednią szerokość dla wózków inwalidzkich; w Czytelni znajdują się pokoje do pracy indywidualnej. Specjalistyczny sprzęt dla osób niepełnosprawnych w Czytelni komputer ze specjalistycznym oprogramowaniem dla osób niedowidzących i słabowidzących: JAWS, MAGic, ABBYY Fine Reader; stacjonarny powiększalnik tekstu – stanowisko dla użytkowników z dysfunkcją wzroku; lupa elektroniczna RUBY wyposażona w 4,3 calowy ekran LCD z możliwością powiększenia obrazu od 2 do 14 razy; skaner z ruchomym panelem sterowania umożliwiającym korzystanie osobom poruszającym się na wózku inwalidzkim myszka dla osób z niesprawnością nadgarstka. Inne ułatwienia dla osób niepełnosprawnych wypożyczalnia oraz Punkt informacyjny Biblioteki Głównej UPL mieszczą się na parterze budynku biblioteki. Biblioteka Główna UPL udostępnia katalog online, umożliwiający zamawianie książek z dowolnego komputera podłączonego do sieci. Przy niektórych opisach bibliograficznych w katalogu, znajduje się odniesienie do dokumentów elektronicznych. Biblioteka udostępnia bogate zasoby elektroniczne (bazy danych, czasopisma, książki) z których niepełnosprawni Czytelnicy mogą korzystać z domu poprzez program HAN. Pracownicy biblioteki służą pomocą w znalezieniu informacji oraz dostarczeniu potrzebnych materiałów z innych pięter biblioteki. Szczegółowych informacji na temat możliwości i ustalenia dogodnych warunków korzystania z Biblioteki Głównej przez

osoby niepełnosprawne można uzyskać telefonicznie: tel.: 81 445 62 28, bądź elektronicznie pod adresem: biblioteka.glowna@up.lublin.pl

Pomoc osobom z niepełnosprawnościami na Uczelni regulują: Regulamin wypożyczalni sprzętu technicznego dla studentów z niepełnosprawnościami w zakresie formy wsparcia dotyczącej urzędów wspomagających (https://bip.up.lublin.pl/rektor/2018/016/zalzarzadzenie16.pdf) wprowadzony: Zarządzeniem Nr 16 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 13 kwietnia 2018 r. (https://bip.up.lublin.pl/rektor/2018/016/zarzadzenie16.pdf); Regulamin korzystania ze wsparcia asystenta lub tłumacza języka migowego dla studenta/doktoranta w zakresie formy wsparcia obejmującej pomoc asystenta(https://bip.up.lublin.pl/files/biurorektora/2020/009/regulamin_korzystania_ze_wsparcia_asystenta_lub_tlumacza_jezyka_migowego_dla_studenta.pdf) wprowadzony: Zarządzeniem Nr 9 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 28 stycznia 2020 r (https://bip.up.lublin.pl/files/biurorektora/2020/009/009.pdf).

W UPL istnieje program wsparcia zdrowia psychicznego. Psycholog zatrudniony jest na umowę zlecenie i prowadzi konsultacje trzy dni w tygodniu, po 3 godz. – w zależności od potrzeb studentów. Porady odbywają się w trzech miejscach: w dwóch domach studenckich: „Cebion” przy ul. Langiewicza 6 , „Manhattan” przy ul. Dobrzańskiego 35 oraz w budynku Collegium Agronomicum II przy ul. Akademicka 15, w godzinach popołudniowych. Informacje dotyczące konsultacji psychologicznych dostępne są na stronie uczelni oraz plakatach umieszczonych na tablicach informacyjnych, niniejsze informacje można również uzyskać w biurze Pełnomocnika do spraw osób z niepełnosprawnościami. Konsultacje psychologiczne umawiane są bezpośrednio z psychologiem co przyczynia się do zwiększenia anonimowości osób z niepełnosprawnościami korzystających z porad. Obecnie w czasie pandemii osoby z niepełnosprawnościami mogą skorzystać z porad psychologicznych w formie elektronicznej oraz telefonicznej, po wcześniejszym umówieniu terminu rozmowy bezpośrednio z psychologiem przez kontakt e-mailowy lub telefoniczny.

Nauczanie języków obcych w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie realizowane jest w formie dostosowanej do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Zajęcia prowadzone są indywidualnie lub grupowo w zależności od potrzeby danego studenta. Forma materiałów dydaktycznych przystosowana jest do danego rodzaju niepełnosprawności np.: możliwość nagrywania na dyktafon zajęć, materiały w wersji elektronicznej, możliwość skorzystania z dostępnych wypożyczalni sprzętów (notebooki, dyktafony, powiększalnik), student może skorzystać z pomocy tłumacza języka migowego, zajęcia odbywają się w salach wolnych od barier architektonicznych oraz w sali aktywizacji osób niepełnosprawnych. W skali Uczelni liczba osób z niepełnosprawnościami, które skorzystały z alternatywnych lektoratów z języków obcych w przeciągu dwóch ostatnich semestrów to 17 osób.

UPL proponuje osobom z niepełnosprawnościami dostosowane formy zajęć sportowych, uwzględniające rodzaje i stopnie niepełnosprawności. Zajęcia w większości prowadzone są w formie indywidualnej są to: gimnastyka korekcyjna odbywająca się w sali fitness lub gimnastycznej, ćwiczenia wzmacniające mięśnie posturalne- siłownia, pływanie oraz aqua aerobik - basen, ćwiczenia zwiększające wydolność oddechową (cardio) – sala aerobowa. Zajęcia sportowe odbywają się w dostosowanym Centrum Kultury Fizycznej i Sportu UPL. Liczba osób z niepełnosprawnościami, które skorzystały z alternatywnych zajęć sportowych w przeciągu dwóch ostatnich semestrów: 105 osób, cieszą się one bardzo dużym zainteresowaniem.

Podejście do studentów z niepełnosprawnościami w Uczelni i Wydziale jest indywidualne, ponieważ każda osoba wymaga indywidualnego zrozumienia i rozwiązania problemu. Kompleksowa i indywidualna opieka oferowana osobom z niepełnosprawnościami została doceniona w 2021 r przez Fundację Aktywizacji Zawodowej Osób Niepełnosprawnych FAZON, która od 16 lat przyznaje prestiżowe statuetki LODOŁAMACZE dla Pracodawców Wrażliwych Społecznie. Kapituła Konkursu LODOŁAMACZE 2021 regionu lubelskiego, małopolskiego, podkarpackiego i świętokrzyskiego przyznała Uniwersytetowi Przyrodniczemu w Lublinie wyróżnienie w 2 kategoriach: INSTYTUCJA za “szczególną wrażliwość społeczną i promowanie aktywności osób niepełnosprawnych w różnych dziedzinach życia”, oraz PRZYJAZNA PRZESTRZEŃ za “przystosowanie projektowania uniwersalnego i najlepszych rozwiązań urbanistycznych oraz architektonicznych w zakresie dostosowania budynków i przestrzeni dla osób z niepełnosprawnością”. Zdaniem Kapituły Konkursowej “Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie na polu rehabilitacji zawodowej i społecznej osób niepełnosprawnych stanowi wzór godny naśladowania”. Na ocenianym kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności nie ma obecnie studentów z niepełnosprawnościami.

Jedną z podstawowych i skutecznych form wsparcia w zakresie naukowym i dydaktycznym, którą studenci otrzymują od nauczycieli akademickich są konsultacje, prowadzone regularnie w wymiarze nie mniejszym niż jedna godzina w tygodniu lub w miarę potrzeb studentów. Termin regularnych konsultacji jest określany przez nauczycieli akademickich na początku każdego semestru i podawany do publicznej wiadomości. Nauczyciele akademicy mogą prowadzić konsultacje także zdalnie, np. drogą elektroniczną. Dziekan i Prodziekan Wydziału ustalają własne godziny konsultacji w indywidualnych sprawach studentów. Wsparcie naukowe studenci uzyskują od opiekunów lat, opiekunów Kół Naukowych oraz innych nauczycieli akademickich zaangażowanych w aktywność naukową oraz od opiekunów nadzorujących realizację prac dyplomowych/projektów inżynierskich. Osoby te pomagają studentom w planowaniu badań, zdobywaniu funduszy na ich realizację, merytorycznie wspierają realizację prac doświadczalnych, opracowywanie wyników i ich prezentację podczas konferencji, seminariów lub wspierają proces przygotowywania publikacji naukowych.

Pracownicy Wydziału opracowują pomoce dydaktyczne w formie podręczników, skryptów, rozdziałów w podręcznikach akademickich/ monografiach naukowych, oraz opracowując inne materiały dydaktyczne, w tym udostępniane on-line. Jest to niezmiernie ważna pomoc w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów uczenia. W latach 2018-2023 pracownicy Wydziału opracowali wiele monografii (8) oraz rozdziałów monografii (413), które wykorzystywane są w procesie dydaktycznym i polecane studentom w celu rozszerzenia wiedzy w danym zakresie nauki.

Proces uczenia się studentów wspierają także pracownicy Biblioteki Głównej UPL, ułatwiając korzystanie z zasobów bibliotecznych i baz literatury dostępnej on-line. Na pomoc pracowników biblioteki w korzystaniu z zasobów bibliotecznych mogą liczyć także studenci z niepełnosprawnościami.

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, w tym Wydział Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki zapewniają szeroką ofertę mobilności studentów. W strukturze Uczelni koordynacją i obsługą administracyjną mobilności studentów oraz pracowników dydaktycznych w ramach programów finansowanych przez Unię Europejską, jak i organizacją zagranicznych zawodowych praktyk studenckich zajmuje się Biuro Wymiany Akademickiej. Podstawą realizacji działań UP w Lublinie w ramach programu Erasmus+ : Szkolnictwo Wyższe - Akcja 1 "Mobilność edukacyjna" są podpisane umowy dwustronne z ponad 100 uczelniami, z którymi prowadzona jest wymiana studentów lub pracowników. W celu wspierania mobilności krajowej

i międzynarodowej studentów organizowane są spotkania informacyjne na temat dostępnych możliwości w tym zakresie. Informacje zamieszczane są na stronie internetowej Uczelni i Wydziału (<https://up.lublin.pl/biologia/>). Na podstawie porozumienia zawartego między UP w Lublinie z krajowymi uczelniami partnerskimi w sprawie wymiennego kształcenia studentów uczelnia realizuje program MostAR, w ramach którego studenci ocenianego kierunku mogą część studiów (jeden semestr lub rok) odbyć poza uczelnią macierzystą. W UP w Lublinie został powołany Koordynator tego programu. Takie studia wymienne mogą być zrealizowane w oparciu o indywidualny program studiów składający się z przedmiotów wybranych z programu studiów Uczelni partnerskiej. Student zachowuje w tym czasie stypendium naukowe i pomoc materialną otrzymane na uczelni macierzystej, która dodatkowo opłaca stypendyście zakwaterowanie w domu studenckim uczelni przyjmującej w ramach wymiany. W latach akademickich 2019/2020–2023/2024 Wydział gościł 64 studentów z zagranicy realizujących zajęcia (51 studentów) i praktyki (3 studentów) w ramach programu Erasmus+ oraz realizujących prace doktorskie (2 studentów). W obecnym roku akademickim (2024/25r) 21 studentów zagranicznych zadeklarowało chęć realizacji studiów na Wydziale w ramach programu Erasmus+. Studenci przyjeżdżali lub przyjeżdżają z 7 krajów, głównie Europy (głównie z Turcji, Hiszpanii, Francji, Włoch), ale także z Gruzji.

W podnoszeniu kompetencji studentów, ich rozwoju społecznym oraz zdobywaniu nowych doświadczeń zawodowych olbrzymią rolę odgrywają programy związane z mobilnością zagraniczną. Informacje o programach umożliwiających podjęcie studiów lub praktyk zagranicznych studenci uzyskują poprzez stronę internetową Biura Wymiany Akademickiej, bezpośredni kontakt z pracownikami Biura, bezpośrednią informację przekazywaną przez wydziałowego Koordynatora. W latach 2018-2023 13 studentów Wydziału skorzystało z możliwości uczestnictwa w wymianie w ramach programu mobilności ERASMUS+. O ostatecznym zakwalifikowaniu się studenta na studia wymienne decyduje, poza znajomością języka, również średnia za cały okres studiów, a warunkami dodatkowymi są zaangażowanie kandydata w działalność organizacyjną na Wydziale. Jest to jeden z elementów systemu motywacji studentów do osiągnięcia dobrych wyników w nauce i angażowania się w życie naukowe i społeczne Wydziału oraz Uczelni. Studenci kierunku są wspierani finansowo stypendiami oferowanymi w programie ERASMUS+ na odbywanie za granicą praktyk zawodowych. Projekt Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, bezpośrednio powiązany z programem Erasmus+ jest istotnym elementem wsparcia zagranicznej mobilności studentów niepełnosprawnych oraz znajdujących się w trudnej sytuacji materialnej. W ramach tego programu studenci mogą ubiegać się o wsparcie finansowe. Dzięki temu mogą oni rozwijać swoje zainteresowania i umiejętności w środowisku międzynarodowym, mimo trudnej sytuacji osobistej.

Podstawową formą zawodowej aktywizacji studentów w toku studiów jest obowiązek realizacji praktyk studenckich. Pracownicy Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji są odpowiedzialni za działania mające na celu ułatwienie startu zawodowego absolwentów oraz włączanie praktyków w proces kształcenia. Współpraca Wydziału z przedsiębiorstwami umożliwia odbywanie studentom ciekawych staży zawodowych. Pracownicy Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji organizują warsztaty i szkolenia przygotowujące studentów do wejścia na rynek pracy, prowadzą doradztwo zawodowe, nawiązują i utrzymują kontakty z pracodawcami oferującymi miejsca praktyk, staży i pracy, monitorują zmiany na rynku pracy, badają losy zawodowe absolwentów i utrzymują kontakty z absolwentami.

W Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie funkcjonują akademickie organizacje studenckie, w których studenci mogą realizować swoje pasje, zainteresowania lub doskonalić swój talent

w czasie wolnym od zajęć dydaktycznych. Uczelnia stwarza doskonale warunki do rozwoju kultury fizycznej studentów oraz ich uczestnictwa w życiu kulturalnym, zapewniając zaplecze techniczne i pomieszczenia do organizacji spotkań oraz wsparcie finansowe agendy studenckich. Do organizacji studenckich działających w UP w Lublinie należą: Stowarzyszenie Studentów Nauk Przyrodniczych, Akademicki Związek Sportowy, Związek Młodzieży Wiejskiej, Magazyn Studentów „Radar”, Chór Akademicki Uniwersytetu Przyrodniczego, Zespół Pieśni i Tańca „Jawor”, Duszpasterstwo akademickie (<https://up.lublin.pl/edukacja/student/dzialalnosc-studencka/>).

W obszarze wspierania motywacji studentów, oprócz możliwości uzyskania stypendium Rektora za wyniki w nauce, wymienić należy również możliwość zdobycia wyróżnienia pracy dyplomowej. Należy podkreślić, że formą motywowania studentów do osiągania lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej jest możliwość prezentowania własnych badań na konferencjach studenckich organizowanych przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, a także stworzenie możliwości ich uczestnictwa w konferencjach i sejmikach poza macierzystą Uczelnią.

Studenci kształcący się na kierunku Bezpieczeństwo żywności i certyfikacja oprócz wsparcia w obszarze naukowym i dydaktycznym, otrzymują również odpowiednie formy wsparcia w obszarze socjalnym, bytowym i administracyjnym. Jedną z podstawowych form systemu wsparcia studentów w procesie uczenia się jest możliwość indywidualnej organizacji studiów określona w Regulaminie Studiów UP w Lublinie w § 18 (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2022/01/regulamin-studiow-od-1.10.24.pdf>). O indywidualną organizację studiów mogą wnioskować studenci wyróżniający się w działalności samorządowej, kulturalnej lub sportowej, studiujący na dwóch lub więcej kierunkach studiów, odbywający część studiów w innych uczelniach krajowych lub zagranicznych, znajdujący się w wyjątkowo trudnej sytuacji życiowej, studenci z niepełnosprawnością, studentki w ciąży oraz studenci będący rodzicami. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie oferuje żłobek dla dzieci swoich pracowników, doktorantów i studentów, zlokalizowany na terenie miasteczka akademickiego. Stanowi to znaczące wsparcie umożliwiające uczenie się studentom będących rodzicami (<https://up.lublin.pl/blog/10461/> <https://www.maluch.net/zlobek/kontakt/>).

Studenci przyjezdni mogą korzystać z dobrze wyposażonych Domów Studenckich z możliwością uzyskania dopłaty do zakwaterowania w przypadku trudnej sytuacji materialnej studenta (<https://up.lublin.pl/edukacja/student/akademiki/>).

Studenci UP w Lublinie mają szeroką ofertę wsparcia materialnego umożliwiającego im łatwiejsze funkcjonowanie w społeczności akademickiej i skoncentrowaniu się na nauce. W ramach środków funduszu stypendialnego studenci mogą ubiegać się o pomoc materialną w formie różnego rodzaju stypendiów i zapomóg. System stypendialny uwzględnia także potrzeby osób z niepełnosprawnościami oraz promuje studentów wyróżniających się w naukowo, sportowo i artystycznie. Zasady udzielania pomocy materialnej określone są w ogólnouczelnianym Regulaminie Świadczeń dla Studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2021/04/Regulamin-Swiadczen-dla-Studentow-Uniwersytetu-Przyrodniczego-w-Lublinie.pdf>).

Wydziałowa Komisja Stypendialna i Odwoławcza Komisja Stypendialna (komisja rektorska) powoływane są na początku każdego roku akademickiego przez Dziekana na wniosek Rady Uczelnianej Samorządu Studenckiego. Skład Komisji stanowią prodziekan jako przewodniczący, studenci wybrani przez wydziałowy samorząd studentów oraz pracownik Biura Stypendiów Studenckich. Decyzje otrzymania stypendiów i zapomóg podejmowane są na zebraniach Komisji, przy czym każdorazowo wymagany jest przynajmniej 50% udział

studentów. W roku 2019/2020 zgodnie z obowiązującym od 1 października 2019 r. Regulaminem świadczeń dla studentów UP w Lublinie tworzona jest jedna lista rankingowa dla każdego roku studiów, a stypendium Rektora przyznawane jest w jednej kwocie bez podziału na poszczególne osiągnięcia. W latach 2022-2023 przyznano studentom Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki łącznie 354 różnych form wsparcia finansowego, w tym 33 dla studentów kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności: 8 Stypendiów Rektora, 21 stypendiów socjalnych, 2 stypendia dla osób niepełnosprawnych oraz 2 zapomogę (Raport z wykonania zadań związanych z doskonaleniem jakości kształcenia oraz z oceny stanu jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki w roku 2022/2023; <https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2024/01/RAPORT-2022-23.pdf>).

Studentowi przysługuje prawo do składania skarg i wniosków w sprawach związanych z organizacją i przebiegiem procesu kształcenia, obsługą administracyjną studenta oraz w innych kwestiach bezpośrednio lub pośrednio dotyczących studentów. Organem jednoosobowym lub osobami uprawnionymi do rozpatrywania skarg i wniosków wnoszonych przez studentów w zakresie swoich kompetencji są odpowiednio: Rektor, Prorektor ds. studenckich i dydaktyki, Dziekani, Prodziekani. Studenci składają skargi i wnioski odpowiednio w Biurze Rektora, Sekretariacie Prorektora ds. studenckich i dydaktyki, Dziekanacie właściwym dla kierunku studiów. Pracownicy przyjmujący zgłoszenia są odpowiedzialni za prawidłowe wprowadzenie zgłoszenia do ewidencji i przestrzegania terminów ich załatwiania. Rejestr skarg i wniosków obejmuje numer sprawy, istotę sprawy, podjęte działania. Skargę lub wniosek skierowany niezgodnie z właściwością rzeczową organu jednoosobowego lub osób uprawnionych do rozpatrywania skarg i wniosków należy przekazać nie później niż w terminie 7 dni od daty wpływu właściwej stronie, zawiadamiając równocześnie studenta o tym fakcie. Skargi, wnioski i zgłoszenia sytuacji konfliktowych powinny być szczegółowo uzasadnione. W przypadku wątpliwości co do ich treści lub konieczności złożenia dodatkowych wyjaśnień i uzupełnień wzywa się studenta w terminie 7 dni od dnia otrzymania skargi lub wniosku. Wezwanie powinno zawierać pouczenie, że nieusunięcie braków spowoduje pozostawienie skargi lub wniosku bez rozpoznania. Szczegółowe zasady rozstrzygania skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów zawiera Zarządzenie nr 52 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 25 maja 2021 r. w sprawie zasad składania oraz rozpatrywania skarg i wniosków wnoszonych przez studentów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2021/05/z-52-2021.pdf>). Na Wydziale obowiązuje zgodny z Zarządzeniem Rektora UPL nr 52 sposób przyjmowania wniosków i skarg określony Instrukcją Nr 12, (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/12.instrukcja_przyjmowania_i_rozpatrywania_skarg_i_wnioskow_na_wydziale_nozib.pdf).

Jednostka zapewnia skuteczną i kompetentną obsługę administracyjną studentów w zakresie spraw związanych z procesem dydaktycznym oraz pomocą materialną, a także publiczny dostęp do informacji o programie kształcenia i procedurach toku studiów. W strukturze funkcjonowania Wydziału jednostką nadrzędną jest Dziekan, następnie Prodziekan ds. studenckich Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Jednostka zapewnia skuteczną i kompetentną obsługę administracyjną studentów w ramach funkcjonowania Dziekanatu Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki (<https://up.lublin.pl/biologia/dziekanat/>), Dział Organizacji i Toku Studiów (https://up.lublin.pl/edukacja/student/dydaktyka/#jakosc_ksztalcenia). Informacje dotyczące programu kształcenia i procedur toku studiów kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja

żywności są zamieszczane i sukcesywnie uzupełniane w wirtualnym dziekanacie i na stronach internetowych Wydziału NoZiB. Dokumentacja dostępna jest również w aktach dziekanatu. Studenci i absolwenci wyrażają opinie na temat obsługi administracyjnej i wskazują w ankietach na wysokie kompetencje, przychylność i miłą obsługę pracowników administracyjnych (pracowników dziekanatu, biblioteki, Dział Organizacji i Toku Studiów, Dział Komunikacji i Wymiany Akademickiej). Uzyskane informacje są analizowane przez Wydziałową Komisję do Spraw Jakości Kształcenia, a raport oraz wnioski są przedstawiane podczas zebrania Kolegium Wydziału. Wnioski z raportu oraz dyskusji służą do poprawy jakości pracy administracji.

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie przeciwdziała zachowaniom mającym charakter mobbingu i molestowania seksualnego. Szczegółowe zasady postępowania, procedury oraz funkcjonowanie i tryb pracy Pełnomocnika Rektora ds. bezpieczeństwa osobistego pracowników, studentów i doktorantów, Komisji Antymobbingowej zostały określone w zarządzeniu nr 1/2021 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dn. 11 stycznia 2021 r., „w sprawie wprowadzenia Regulaminu przeciwdziałania mobbingowi i molestowaniu seksualnemu w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie”. Zgłoszenia zdarzeń mających charakter mobbingu, molestowania seksualnego powinny być kierowane do Pełnomocnika Rektora ds. bezpieczeństwa osobistego pracowników, studentów i doktorantów. Szczegółowe zasady postępowania opisane są w Załączniku do Zarządzenia nr 1 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 11 stycznia 2021 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu przeciwdziałania mobbingowi i molestowaniu seksualnemu w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (https://bip.up.lublin.pl/files/biurorektora/2021/001/zal._nr_1.pdf).

Na Wydziale, w razie zaistnienia konfliktu między studentami lub studentkami a kadrą prowadzącą lub obsługującą kształcenie, jak również dyskryminacji, przemocy i innych sytuacji konfliktowych, student osobiście lub za pośrednictwem starosty roku albo Rady Samorządu Studenckiego może poinformować opiekuna roku. Zasady postępowania w takich sytuacjach zostały określone w Instrukcji nr 13 (<https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/13.-Zasady-reagowania-na-konflikty.pdf>). Opiekun roku podejmuje próbę rozwiązania sytuacji konfliktowej w drodze rozmowy ze stronami sporu, a także z ewentualnymi świadkami sytuacji konfliktowych. W drodze działań naprawczych zapewnia się odpowiednią ochronę przed konfliktem w przyszłości. Jeżeli działania powyższe nie przynoszą rozwiązania problemu, opiekun roku powiadamia o zaistniałej sytuacji Prodziekana Wydziału Nauk o Zwierzętach odpowiedzialnego za kierunek Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Jeżeli sytuacja konfliktowa występuje na linii student-opiekun roku, student osobiście lub za pośrednictwem starosty roku albo Rady Samorządu Studenckiego może powiadomić o tym Prodziekana Wydziału odpowiedzialnego za kierunek Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności. Sytuacje konfliktowe, w których stronami są prowadzący lub obsługujący kształcenie, mogą być zgłaszane osobiście lub pisemnie bezpośrednio przełożonemu lub Dziekanowi Wydziału. Podejmowana jest próba rozwiązania sytuacji konfliktowej w drodze polubownej. W ramach działań naprawczych zapewnia się odpowiednią ochronę przed konfliktem w przyszłości. W przypadku ujawnienia sytuacji noszącej znamiona mobbingu stosuje się procedurę określoną w zarządzeniu nr 1/2021 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dn. 11 stycznia 2021 r., „w sprawie wprowadzenia Regulaminu przeciwdziałania mobbingowi i molestowaniu seksualnemu w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie.” W celu realizacji polityki bezpieczeństwa przez Wydział organizowane są szkolenia BHP. Do obowiązku osób prowadzących zajęcia należy reagowanie na przejawy przemocy i agresji poprzez nakłanianie do zaprzestania

podejmowanych działań oraz zgłaszanie Dziekanowi Wydziału lub Rektorowi zauważonych, niepokojących zachowań zagrażających lub naruszających bezpieczeństwo, zdrowie lub życie. Studenci mają możliwość skorzystania z indywidualnych, bezpłatnych konsultacji z psychologiem <https://up.lublin.pl/edukacja/student/niepelnosprawni/porady/>. Na stronie internetowej Uczelni udostępnia się odpowiednie informacje dotyczące sposobów pomocy ofiarom konfliktów, dyskryminacji i przemocy oraz zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa (<https://up.lublin.pl/pelnomocnik-rektora-dbo/>). Ponadto działania informacyjne polegają również na przekazaniu informacji na spotkaniu inauguracyjnym studentów I roku kierunków prowadzonych na Wydziale oraz spotkaniach opiekunów roku z poszczególnymi rocznikami studentów.

W Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie funkcjonują dyżury psychologa. Wsparcie osobom z niepełnosprawnościami zapewnia Dział Osób Niepełnosprawnych. Samorząd Studencki szkoli nowych studentów z zakresu przysługujących im praw. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie wdrożył system ochrony danych osobowych, powołany został Inspektor Ochrony Danych Osobowych (<https://up.lublin.pl/home/ochrona-danych-osobowych/>).

Współpraca z Samorządem Studentów i organizacjami studenckimi jest wielopłaszczyznowa, różnorodna i ścisła. Dziekan powołuje dla każdego rocznika studiów opiekuna roku, wybierając go spośród nauczycieli akademickich. Jego funkcja polega przede wszystkim na ułatwianiu studentom funkcjonowania w środowisku akademickim, wspomaganie w rozwiązywaniu problemów związanych z przebiegiem studiów, sprawami bytowymi i socjalnymi studentów. Opiekun roku organizuje wybory starosty roku - osoby zaangażowanej w organizację przebiegu studiów i życia studenckiego danego rocznika, reprezentującej stanowisko Studentów w kwestiach wymagających interwencji Władz Wydziału. Informacje na temat praw i obowiązków studenta zgodnie ze Statutem UP w Lublinie oraz Regulaminem Studiów UP w Lublinie są przekazywane studentom I roku przez Prodziekana podczas spotkania inauguracyjnego oraz na prowadzonym przez niego przedmiocie Propedeutyka ogólna na pierwszym semestrze studiów. Na każdym z siedmiu wydziałów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, znajduje się Samorząd Wydziałowy, który działa w ramach swojej jednostki. W skład takiego samorządu wchodzi wybrani w powszechnych wyborach studenci wydziału. Samorząd Studencki ma swoich przedstawicieli w Senacie oraz w Komisjach Senackich. Zadaniem Samorządu Studenckiego jest dbanie o dobro społeczności studenckiej. We współpracy z Samorządem Studenckim podejmowane są najważniejsze decyzje dotyczące wielu kwestii, w tym związanych ze sprawami socjalno-bytowymi studentów.

Studenci członkowie Rady Uczelnianej Samorządu Studenckiego zasiadają m.in. w: Senacie Uniwersytetu Przyrodniczego, Kolegiach Wydziałów, Radzie Bibliotecznej, Parlamencie Studentów Rzeczypospolitej Polskiej (PSRP), Porozumieniu Samorządów Studenckich Uniwersytetów Rolniczych (PSSUR). Studenci są też członkami Rad Programowych poszczególnych kierunków w tym kierunek Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności uczestniczą aktywnie w tworzeniu i udoskonalaniu programów nauczania.

Monitorowanie i doskonalenie systemu wsparcia, jak i motywowanie studentów są stałym elementem harmonogramu prac dziekanów, odpowiednich komisji senackich i komisji samorządu studentów, jak i władz rektorskich oraz administracyjnych i odbywają się zgodnie z instrukcjami Wydziałowymi (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/>) i uczelnianymi (<https://up.lublin.pl/edukacja/student/centrum-dydaktyki/>) oraz regulaminem (<https://up.lublin.pl/bip/regulaminy>). Pewną rolę odgrywają też opiekunowie kierunków i SKN. Wnioski służące doskonaleniu systemu wsparcia oraz motywowania pochodzą zarówno

ze środowiska studenckiego, pracowniczego, jak i są wynikiem badań opinii interesariuszy zewnętrznych. Podejmowane działania doskonalenia systemu kształcenia i wsparcia studentów w ramach struktur organizacyjnych Wydziału prowadzone są zgodnie z Harmonogram działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki UP w Lublinie na rok akademicki 2023/2024 (<https://up.lublin.pl/agrobio/wp-content/uploads/sites/2/2023/09/Harmonogram-dzialan-w-zakresie-doskonalenia-jakosci-ksztalcenia-2023-2024.pdf>).

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 8 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	<p>Zaleca się:</p> <p>podjęcie działań mających na celu opracowanie sylwetki absolwenta i informowanie studentów o możliwościach zawodowych oraz przedstawienie studentom możliwych ścieżek kariery po ukończeniu kierunku studiów na kierunku <i>bezpieczeństwo i certyfikacja żywności</i></p>	<p>Sylwetka absolwenta oraz perspektywy zawodowe zostały opracowane dla każdego poziomu studiów:</p> <p>Studia I stopnia:</p> <p>Sylwetka absolwenta:</p> <p>Absolwent studiów I stopnia kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności posiada interdyscyplinarną wiedzę niezbędną do rozumienia zjawisk i procesów zachodzących w żywności, związanych z zapewnieniem jej bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej. Zna obowiązujące przepisy prawa żywnościowego, bezpieczeństwa i higieny pracy, zasady certyfikacji, zagrożenia w procesie produkcji oraz metody ich eliminowania lub ograniczania. Dysponuje wiedzą na temat składników żywności potencjalnie niebezpiecznych dla zdrowia konsumenta, stosowanych procesów technologicznych, nowoczesnych metod utrwalania, pakowania, przechowywania i dystrybucji żywności oraz ich wpływu na jakość i bezpieczeństwo produktu końcowego. Zna metody oceny jakości żywności i zasady dotyczące znakowania żywności w świetle aktualnych wymagań prawnych. Ma zaawansowaną wiedzę na temat zarządzania jakością w łańcuchu żywnościowym w tym zasad budowania, wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością stosowanych w branży spożywczej (GMP, GHP, HACCP). Zna i</p>

	<p>rozumie zasady zrównoważonego rozwoju, ochrony środowiska, produkcji żywności z systemów ekologicznych, produkcji pasz oraz ich wpływ na bezpieczeństwo żywności. Zna i rozumie podstawowe pojęcia oraz zasady związane z ochroną własności intelektualnej, a także polską i angielską terminologię w zakresie bezpieczeństwa i certyfikacji żywności. Potrafi samodzielnie opracować podstawowe elementy dokumentacji systemowej, dokonać oceny bezpieczeństwa żywności oraz zna zadania nadzoru sanitarnego i weterynaryjnego w sektorze spożywczym. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności wysokiej jakości. Zdaje sobie sprawę z ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności w zakresie gospodarki żywnościowej, w szczególności w odniesieniu do środowiska naturalnego. Posiada umiejętność pracy w zespole, posługuje się językiem obcym na poziomie B2.</p> <p>Perspektywy zawodowe:</p> <p>Absolwent studiów inżynierskich kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności może znaleźć zatrudnienie jako ekspert w zakresie kontroli jakości i bezpieczeństwa na każdym etapie procesu wytwarzania żywności. Może podjąć pracę w różnych przedsiębiorstwach sektora spożywczego, zakładach żywienia zbiorowego, laboratoriach analitycznych i instytucjach związanych z oceną jakości żywności oraz jej certyfikacją, organach urzędowego nadzoru nad żywnością, w służbach celnych, w dystrybucji i handlu żywnością, czy też prowadzić własną działalność gospodarczą.</p> <p>Studia II stopnia:</p> <p>Sylwetka absolwenta:</p> <p>Absolwent studiów II stopnia kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności posiada wszechstronną wiedzę istotną z punktu widzenia jakości i bezpieczeństwa żywności. Zna zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych oraz certyfikacji i akredytacji stosowanych w Polsce, innych krajach UE i na świecie. Ma pogłębioną wiedzę w zakresie</p>
--	--

		<p>obowiązującego prawa żywnościowego, systemu traceability w łańcuchu żywnościowym oraz zasad funkcjonowania urzędowych nadzorów nad bezpieczeństwem żywności. Potrafi precyzyjnie identyfikować zagrożenia w środowisku pracy oraz procesie produkcji żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego na etapie podstawowym oraz w procesach przetwarzania i przechowywania, jak również zna i potrafi zastosować metody ich eliminowania lub ograniczania do akceptowalnych poziomów. Jest przygotowany do merytorycznego nadzoru i kontroli nad kolejnymi etapami wytwarzania żywności, oceny surowców i produktów żywnościowych oraz identyfikacji zagrożeń na każdym etapie produkcji „od pola do stołu”. Potrafi samodzielnie opracować dokumentację systemową. Posiada umiejętność projektowania, wdrażania i doskonalenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością stosowanych w branży spożywczej, zarówno obowiązkowych wymaganych przepisami prawa żywnościowego (GMP, GHP, HACCP), jak i dobrowolnych (ISO 9000, ISO 22000, IFS, BRC). Ma wiedzę i umiejętności z zakresu metod i narzędzi weryfikacji oraz doskonalenia systemów zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności oraz podstawowych metod statystycznych i narzędzi informatycznych mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa i jakości żywności. Zna zasady normalizacji i standaryzacji żywności. Ma świadomość postępu w badaniach naukowych i ich znaczenia dla rozwoju gospodarczego oraz ma poczucie odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności w aspekcie zdrowia człowieka. Posiada umiejętność pracy w zespole, działa w sposób przedsiębiorczy i kreatywny.</p> <p>Perspektywy zawodowe:</p> <p>Absolwent studiów drugiego stopnia jest przygotowany do pracy jako wysoko wykwalifikowana kadra w małych, średnich i dużych przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego, w działach produkcji, ds. zapewnienia jakości oraz R&D (badania i rozwój) przy projektowaniu oraz opracowywaniu nowych wyrobów, jednostkach urzędowej kontroli żywności, laboratoriach analizy i kontroli jakości żywności, jednostkach audytujących i certyfikujących wyroby, usługi i systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności, zakładach żywienia zbiorowego, w firmach zajmujących się dystrybucją i handlem żywnością, szkolnictwie zawodowym, placówkach naukowo-badawczych zajmujących się problematyką zapewnienia bezpieczeństwa żywności jak również prowadzić własną działalność gospodarczą. Po zdobyciu kilkuletniego doświadczenia może zajmować stanowiska menadżerskie.</p>
--	--	---

		Absolwent może również kontynuować naukę w szkole doktorskiej, po ukończeniu w której uzyska stopień doktora.
2.	Zaleca się: wsparcie studentów studiów niestacjonarnych i usprawnienie systemu informowania ich o możliwościach realizacji dodatkowych certyfikatów i szkoleń	Od kilku lat studia na ocenianym kierunku w trybie niestacjonarnym nie zostały uruchomione, natomiast na Wydziale studenci studiów niestacjonarnych są traktowani równoważnie ze studentami studiów stacjonarnych w zakresie praw i obowiązków i otrzymują wsparcie ze strony Władz Dziekańskich, Rady Programowej i nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na poszczególnych przedmiotach przewidzianych w planie studiów.

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

Studenci ocenianego kierunku II stopnia otrzymują również wsparcie w zakresie poszerzenia swoich kompetencji poprzez możliwość uzyskania uprawnień asystenta i auditora systemów zarządzania jakością (egzamin przeprowadza Polskie Centrum Badań i Certyfikacji z Warszawy). W latach 2019-2023 uprawnienia asystenta systemów zarządzania jakością uzyskało 35 studentów, a auditora - 112. Ponadto w 2023 r dla studentów było organizowane szkolenie: "Certyfikowany ekspert ds. bezpieczeństwa żywności" w ramach projektu "Przyrodniczy MIT program dostosowania Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie do wyzwań Nauki 2.0 " nr POWR.03.05.00-00-Z209/18 szczegółowe informacje <https://bk.up.lublin.pl/rekrutacja-na-szkolenie-pn.-certyfikowany-ekspert-ds.-bezpieczenstwa-zywnosci>. Z tej formy poszerzenia swojej wiedzy i kompetencji skorzystał cały rocznik studentów (9 osób) studiujących oceniany kierunek.

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

Informacje na temat oferty kształcenia, posiadanych uprawnień, stosowanych procedur, toku studiów i planowanych efektów uczenia są zamieszczone na stronie internetowej Wydziału (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/>). Regularnie wydawane są materiały reklamowe w postaci kolorowego folderu zawierającego istotne informacje o prowadzonych na Wydziale kierunkach studiów. Materiały te są udostępniane podczas Targów Edukacyjnych, na Salonie Maturzystów Perspektywy, Dniach Otwartych Drzwi Uczelni oraz Pikniku Naukowym organizowanym w ramach Lubelskiego Festiwalu Nauki oraz zamieszczane są w kwartalniku Uniwersytetu "Aktualności Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie" (<https://up.lublin.pl/nauka/wydawnictwo/czasopisma/aktualnosci-up/>). W ramach szerszego dostępu do informacji o realizowanych na Wydziale kierunków studiów pracownicy Wydziału regularnie odbywają spotkania preorientacyjne z uczniami szkół średnich. Informacje o warunkach rekrutacji, programie kształcenia i jego realizacji są dostępne na stronie internetowej Uczelni i Wydziału. Bieżące informacje o realizacji programu kształcenia każdego poziomu i formy studiów zamieszczane są w wirtualnym dziekanacie. Strona internetowa Wydziału zapewnia powszechny dostęp do informacji dotyczących wszystkich aspektów funkcjonowania Wydziału (<https://up.lublin.pl/biologia/>).

Informacje o zasadach uznawania efektów uczenia i kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym zawarte są w regulaminie studiów (§ 9) dostępnym na stronie internetowej uczelni w zakładce BIP (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2022/01/regulamin-studiow-od-1.10.24.pdf>) Uznawanie efektów uczenia i kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym należy do obowiązków osoby odpowiedzialnej za przedmiot.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia na ocenianym kierunku umożliwiają identyfikację efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz ocenę ich adekwatności do efektów uczenia się założonych dla ocenianego kierunku studiów zgodnie z załącznikiem Uchwały nr 69/2018-2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 24 maja 2019 r. (https://up.lublin.pl/files/biurorektora/Uchwały%202018-2019/069/zalacznik_do_69.pdf) w sprawie zasad, warunków i trybu potwierdzania efektów uczenia się oraz powoływania i sposobu działania komisji weryfikujących efekty uczenia się w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie. Wszystkie uchwały Senatu UPL wraz z załącznikami są dostępne na stronie internetowej uczelni w zakładce BIP (<https://up.lublin.pl/bip/>).

Zgodnie z Zarządzeniem nr 45 Rektora UP w Lublinie z dnia 19 kwietnia 2021 r (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2021/04/45.pdf>), wprowadzono nowe zasady prowadzenia seminarium dyplomowego i przebiegu egzaminu dyplomowego na studiach pierwszego stopnia kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera dla cykli studiów, które rozpoczęły się od roku akademickiego 2019/2020 (Załącznik 1. (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2021/04/zal.-nr-1-1.pdf>)). Zasady dyplomowania zostały opisane w instrukcjach obowiązujących na Wydziale, które wraz ze szczegółowym opisem sposobu realizacji projektu inżynierskiego, przewidzianego dla realizacji efektów uczenia się i umiejętności praktycznych dla ocenianego kierunku, umieszczona na stronie www Wydziału. Nowa formuła prowadzenia seminarium dyplomowego na I stopniu studiów jest prowadzona zgodnie z instrukcją 10.4 (<https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/10/10.4.-instrukcja-przeprowadzania-egzaminu-dypomowego-na-studiach-I-stopnia-rozpozetych-w-roku-2019-20.pdf>) i w pełni przygotowuje studentów do samodzielnego przygotowania projektu inżynierskiego, który jest oceniany na egzaminie dyplomowym. Zalecenia i wymagania określające prawidłowe przygotowywanie projektu inżynierskiego, pozwalają na osiągnięcie przez studentów efektów uczenia i umiejętności praktycznych w ramach seminariów dyplomowych 1 i 2. Opisano je w załącznikach 1, 2, 3 i 4 do instrukcji 10.4: Zał.1. - <https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/10/Zal-1.-do-instrukcji-10.4.-Wzor-konspektu-projektu-dyplomowego.pdf>; Zał.2. - <https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/10/Zal-2.-do-instrukcji-10.4.-Wzor-oswiadczenia-studenta-do-projektu-inzyniarskiego-licencjackiego.pdf>, Zał.3. - <https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/10/Zal-3.-do-instrukcji-10.4.-Wzor-Karty-projektu-dyplomowego.pdf>; Zał.4. do instrukcji 10.4. Wzór prezentacji projektu dyplomowego oraz dodatkowo umieszczono na stronie www: <https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/> w zakładce: Prace dyplomowe → Projekty inżynierskie/licencjackie (1. Zasady przygotowania projektu dyplomowego; 2.Wzór Konspektu projektu dyplomowego; 3.Wzór Karty projektu dyplomowego; 4.Wzór Oświadczenia studenta do projektu inżynierskiego – licencjackiego; 5.Wzór Prezentacji projektu dyplomowego).

Szczegółowe informacje dotyczące sposobów, częstości i zakresu oceny publicznego dostępu do informacji określa Instrukcja nr 3 dotycząca gromadzenia i udostępniania informacji o jakości kształcenia (<https://up.lublin.pl/biologia/wp->

content/uploads/sites/4/2022/07/3.instrukcja_gromadzenia_i_udostepniania_informacji_o_jakosci_ksztalcenia_2022.docx.pdf), która jest dostępna na stronie Wydziału w zakładce Jakość Kształcenia. Ocena publicznego dostępu do informacji prowadzona jest m.in. w procesie ankietyzacji studentów i absolwentów (Instrukcja nr 6; https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/6.instrukcja_przeprowadzania_ankietyzacji_na_wydziale_nozib.pdf) oraz opinii interesariuszy (Instrukcja nr 2; https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/07/2.instrukcja_wspolpracy_z_otoczeniem_spoleczno_2022.pdf) . Uzyskane informacje i opinie są uwzględniane w rocznych raportach Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia (Raport Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z doskonalenia jakości kształcenia (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2023/01/raport_wkdsjk_2022.pdf), jak również wykorzystywane przez Władze Uczelni (<https://up.lublin.pl/edukacja/student/centrum-dydaktyki/>).

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

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

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

.....

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

Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad ocenianym kierunkiem studiów

Program studiów, obejmujący m.in. zdefiniowane efekty uczenia się, plan studiów i opis przedmiotów obligatoryjnych i fakultatywnych (sylabusy), jest przygotowywany na podstawie charakterystyk poziomów zawartych w Polskiej Ramie Kwalifikacji (PRK), z uwzględnieniem wymogów dziedzin i dyscyplin. Nauczyciele odpowiedzialni za moduł oraz prowadzący zajęcia dostosowują merytoryczne treści przedmiotów do zalecanych wymogów w zakresie wiedzy, umiejętności (ze szczególnym uwzględnieniem praktycznych umiejętności) oraz kompetencji społecznych w celu umożliwienia absolwentowi dostosowania się do pracy w zespole oraz rozwijania potrzeby samodoskonalenia się w obszarach działań zawodowych.

Odpowiedzialny za organizację i nadzór nad realizacją procesu kształcenia oraz za jakość kształcenia na poziomie Uczelni jest Rektor, jego działania wspiera Prorektor ds. Studenckich i Dydaktyki. Rektor powołuje senacką Komisję ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia, która koordynuje prace nad jakością kształcenia prowadzonego w uczelni. Na poziomie Wydziałów, za zgodą Rektora, Dziekan powołuje właściwą komisję: Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia (WKdsJK), nad której funkcjonowaniem nadzór sprawuje Dziekan. Celem WKdsJK jest podejmowanie działań na rzecz zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na poziomie wydziału. Działania te dotyczą m.in. monitorowania prawidłowego stosowania punktacji ECTS, jakości prac dyplomowych, spójnością tematyki prac dyplomowych z kierunkiem studiów oraz procesu dyplomowania, opracowanie, aktualizację i doskonalenie własnych procedur jakości kształcenia dostosowanych i wynikających ze specyfiki prowadzonych przez wydział kierunków studiów, (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/>). Na podstawie uzyskanych danych WKdsJK przygotowuje roczne sprawozdanie z funkcjonowania systemu zapewnienia jakości kształcenia w poprzednim roku akademickim oraz raport nt. jakości kształcenia na wydziale wraz z analizą SWOT dla senackiej Komisja ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia.

WKdsJk współpracuje z Radami Programowymi (RP) powołanymi przez Rektora do każdego z kierunków prowadzonych na Wydziale (Zarządzenie nr 10 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 1 lutego 2021 r. w sprawie powołania rad programowych na kierunkach studiów realizowanych na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki; <https://bip.up.lublin.pl/files/biurorektora/2021/010/10.pdf>).

W skład Rady Programowej (RP), której przewodniczy nauczyciel akademicki powołany za zgodą Rektora przez Dziekana, wchodzi nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia dydaktyczne na danym kierunku oraz przedstawiciele studentów, oddelegowani przez Wydziałową Radę Samorządu Studentów (WRSS). W RP ocenianego kierunku przedstawicielem studentów jest Renata Zdun studentka IV r studiów stacjonarnych I stopnia studiów (zgodnie z Zarządzeniem Nr 10 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 1 lutego 2021 r. w sprawie powołania rad programowych na kierunkach studiów realizowanych na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, § 7).

Rada Programowa prowadzi ocenę kompetencji i osiągnięć nauczycieli akademickich (Karty nauczycieli) i zasadności powierzania im zajęć dydaktycznych zgodnie z kwalifikacjami naukowymi lub zawodowym (zgodnie z Instrukcją Nr 5 https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/07/5.instrukcja_zapewnienia_jakosci_kadry_dydaktycznej_wydzialu_2022.pdf) oraz nadzór nad spójnością tematyki prac dyplomowych z kierunkiem studiów. Analiza dorobku nauczycieli przeprowadzana jest w okresie 2-3 letnim, w terminie do połowy października (dorobek zestawiony w Karcie Nauczyciela lub bezpośrednio na stronie biblioteki zakładka: Bibliografia publikacji pracowników – <https://up.lublin.pl/nauka/biblioteka/>). Rada programowa kierunku analizuje, czy nauczyciele prowadzący zajęcia na określonym kierunku, posiadają odpowiedni dorobek naukowy lub inne kwalifikacje odpowiadające prowadzonym zajęciom dydaktycznym. W przypadku trudności z oceną dorobku nauczycieli konsultuje się z kierownikami jednostek. W przypadku kierunku studiów o profilu praktycznym, sprawdza, czy w procesie kształcenia związanym z praktycznym przygotowaniem zawodowym, biorą udział także osoby posiadające doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią. Rada programowa zbiera moduły przedmiotów realizowanych na kierunku.

RP oprócz WKdsJK, współpracuje także z Kolegium Wydziału (KW). Rada Programowa jest odpowiedzialna za podejmowanie działań na rzecz rozwoju danego kierunku studiów, w

szczegółności dbałość o sprawy programowe oraz proces kształcenia i dyplomowania. Działania te obejmują m.in. dokonywanie modyfikacji w programie(ach) studiów, wynikających ze zmiany zapisów w prawie powszechnie obowiązującym i przepisach wewnętrznych Uczelni oraz z zaleceń Polskiej Komisji Akredytacyjnej, działań doskonalących lub wynikających z analizy potrzeb rynku pracy, dbałość o zapewnienie właściwej konstrukcji programu(ów) studiów (koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się), współpracę z interesariuszami wewnętrznymi i z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu(ów) studiów, monitorowanie realizacji programu(ów) studiów (treści programowe, harmonogram, formy, monitorowanie kompetencji, doświadczenia, kwalifikacji i liczebności kadry prowadzącej kształcenie na kierunku oraz rozwoju i doskonalenia kadry, opiniowanie zgodności propozycji tematów i zakresu prac dyplomowych z kierunkiem i poziomem studiów).

Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów

Zgodnie z aktualnym prawodawstwem krajowym, programy studiów w Uczelni ustala Senat, a Rektor tworzy studia na określonym kierunku, poziomie i profilu. Inicjatywę w tym zakresie podejmuje Dziekan w oparciu o analizę rynku pracy, opinię otoczenia społeczno-gospodarczego a także zapotrzebowania interesariuszy wewnętrznych (np. studentów lub absolwentów). Właściwa Rada Programowa (kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności) współpracuje z WKdsJK w konstruowaniu programu studiów i określeniu efektów uczenia się dla kierunku. Nauczyciele, specjaliści w określonych dyscyplinach/obszarach nauki biorą udział w ustalaniu przedmiotowych efektów uczenia się oraz w przygotowaniu właściwych opisów oferowanych kursów (sylabusy przedmiotów). Przewodniczący RP prowadzi konsultacje z koordynatorami zajęć także odnośnie formy zajęć i ich zaliczeń, wymiaru godzinowego, efektów uczenia się i punktacji ECTS oraz z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi w sprawie programu(ów) studiów na kierunku. Następnie przedkłada Dziekanowi oraz Kolegium Wydziału propozycje zmian w programie(ach) studiów na kierunku. Ważnym organem w strukturze zarządzania jakością kształcenia, jest Kolegium Wydziału, organ opiniodawczy Dziekana, którego zadaniem jest wyrażanie w imieniu społeczności wydziału opinii i formułowanie rekomendacji m.in. w zakresie podejmowanych działań związanych z procesem kształcenia oraz na rzecz zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na poziomie Wydziału.

Dokumentacja doskonalenia programu studiów, obejmująca w szczególności: opis kierunkowych efektów uczenia się, charakterystykę uwarunkowań realizacji kształcenia, plan studiów oraz szczegółowe opisy programów przedmiotów, kierowana jest do zaopiniowania na wniosek Dziekana do WKdsJK oraz WRSS, a następnie przedkładana do opiniowania KW. Kolejnym etapem jest przekazanie dokumentacji doskonalonego kierunku do senackiej Komisji ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia, po pozytywnym zaopiniowaniu proponowanych zmian, rozpatrywane i zatwierdzane są w formie uchwały przez Senat UP.

Modyfikowanie programów studiów podlega formalnym zasadom zgodnie z Uchwałą nr 3/2023-2024 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 27 października 2023 r. w sprawie wytycznych dotyczących przygotowania i doskonalenia programów studiów w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie (<https://up.lublin.pl/bip/wp-content/uploads/sites/9/2023/11/3.pdf>). Modyfikacje takie wynikają z potrzeb rynku pracy, aktualizacji treści programowych, czy literatury przedmiotu oraz możliwości zatrudnienia absolwentów na rynku pracy lub dalszego ich kształcenia, jak również ze zmian przepisów dotyczących szkolnictwa wyższego. Projekty zmian są szeroko dyskutowane na spotkaniach

poszczególnych gremiów zaangażowanych w proces kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem studentów oraz Rady Interesariuszy Zewnętrznych. W skład Rady Interesariuszy ocenianego kierunku wchodzi:

- dr inż. Agnieszka Jarosińska – Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Lublinie
- mgr inż. Danuta Orleańska – Pełnomocnik ds. Certyfikacji Osób i Systemów Bezpieczeństwa Żywności Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji S.A. w Warszawie
- mgr Małgorzata Ratajczyk – Auditor wiodący zintegrowanych systemów zarządzania (ISO 9001, ISO 22000, BRC Food) - Firma QMR
- dr Agnieszka Skąlecka – Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Lublinie
- dr inż. Mariusz Soszka – Główny technolog w firmie żywieniowej Ewrol, biegły sądowy w zakresie paszoznawstwa, produkcji i jakości pasz przemysłowych, łańcucha dostaw surowców żywieniowych oraz organizacji gospodarstwa rolnego (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/>).

Sposoby i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów

Monitorowanie zmian w przepisach (przeгляд rozporządzeń ministerstw właściwych dla kształcenia na studiach wyższych) i wytycznych (przepisy wewnętrzne uczelni: Zarządzenia Rektora, Uchwały Senatu, Statut, Regulamin Studiów), które wymagałyby dostosowania programu studiów jest prowadzone przez WKdsJK oraz RP. Każda niezbędna zmiana jest wprowadzana niezwłocznie, po zaopiniowaniu przez odpowiednie gremia (RP, WKdsJK, WRSS, KW, SKdsDiZJK) i wprowadzana Uchwałą Senatu od kolejnego roku akademickiego. Przykładami takich zmian jest dostosowywanie planu i programu studiów na kierunkach prowadzonych na Wydziale do wytycznych związanych z wejściem w życie Ustawy Prawo o Szkolnictwie Wyższym i Nauce, przypisaniem ocenianego kierunku do dyscyplin: technologia żywności i żywienia, rolnictwo i ogrodnictwo oraz zootechnika i rybactwo, czy w roku 2020/21 na kierunkach prowadzonych na Wydziale wprowadzono do programów kształcenia przedmioty anglojęzyczne w grupie przedmiotów do wyboru zgodnie z zaleceniami Prorektora ds. Studenckich i Dydaktyki.

Głównym sposobem monitorowania jakości kształcenia, także kompetencji i zakresu odpowiedzialności osób związanych z ocenianym kierunkiem oraz zakresu odpowiedzialności na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, w tym na kierunku Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, jest wdrożony Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia, kontrolowany i monitorowany przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia (WKdsJK). Pozwala on na systematyczne monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu kształcenia. Odbywa się on na każdym poziomie, formie i etapie, w tym procesie dyplomowania w oparciu o Instrukcje (Nr 1 – 14) umieszczone na stronie www Wydziału (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/>) do 2021 r. w liczbie 11 instrukcji:

1. Instrukcja weryfikacji efektów kształcenia
2. instrukcja współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym
3. Instrukcja gromadzenia i przepływu informacji
4. Instrukcja przeprowadzania hospitacji
5. Instrukcja zapewnienie jakości kadry dydaktycznej
6. Instrukcja przeprowadzania ankietyzacji
7. Instrukcja okresowej weryfikacji procedur, zasad i instrukcji

8. Instrukcja oceny bazy materialnej i dydaktycznej
9. Instrukcja oceny praktyk programowych
10. Instrukcja procesu dyplomowania
 - 10.1 Zasady przeprowadzania egzaminów dyplomowych na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki w roku akademickim 2020/2021 w formie tradycyjnej w okresie COVID-19
 - 10.2 Załącznik 1. Wniosek o tradycyjny egzamin dyplomowy
 - 10.3 Ankieta zdrowia
11. Instrukcja oceny jakości prac dyplomowych i ich recenzji

W związku z wprowadzeniem na UP nowego sposobu dyplomowania na I stopniu studiów rozpoczynających się w roku akademickim 2019/2020 w 2021 wprowadzono dodatkową Instrukcję wraz załącznikami regulującą nowy sposób postępowania dyplomowego zgodnie z Zarządzenia nr 45 Rektora UP w Lublinie z dnia 19 kwietnia 2021 (<https://up.lublin.pl/ogrodnictwo/wp-content/uploads/sites/6/2022/10/Zarzadzenie-nr-45.pdf>):

- 10.4. Instrukcja przeprowadzania egzaminu dyplomowego na studiach I stopnia rozpoczętych w roku 2019-20
- Zal 1. do instrukcji 10.4. Wzór konspektu projektu dyplomowego
- Zal 2. do instrukcji 10.4. Wzór oświadczenia studenta do projektu inżynierskiego-licencjackiego
- Zal 3. do instrukcji 10.4. Wzór Karty projektu dyplomowego
- Zal 4. do instrukcji 10.4. Zasady przygotowania projektu dyplomowego
- Zal 5. do instrukcji 10.4. Wzór prezentacji projektu dyplomowego

W kolejnych latach wprowadzono Instrukcje regulujące sposób postępowania w sytuacjach konfliktowych oraz monitorującą wyjazdy edukacyjne studentów:

12. Instrukcja przyjmowania i rozpatrywania skarg i wniosków na WNoZiB
13. Zasady reagowania na konflikty
14. Instrukcja monitorowania mobilności studentów

Bieżące monitorowanie programu studiów obejmuje także ocenę treści programowych oraz efektów uczenia się realizowanych w toku procesu kształcenia. Metody weryfikacji uzyskanych przez studenta efektów uczenia się opisano w Kryterium 3.

Wstępna ocena osiągnięcia efektów uczenia dokonywana jest w oparciu o wytyczne, zawarte w Instrukcji Nr 6 przeprowadzania ankietyzacji wśród studentów, dotyczące oceny nauczyciela realizującego zajęcia z danego modułu. Natomiast stopień osiągnięcia zakładanych efektów uczenia zawarty jest w Instrukcji weryfikacji efektów uczenia (Instrukcja Nr 1). Zgodnie z wytycznymi zawartymi w Instrukcji, Rada Programowa opracowuje i przekazuje do Wydziałowej Komisji do Spraw Jakości Kształcenia raport z oceny efektów i jakości kształcenia, zawierający informacje na temat realizacji założonych efektów uczenia w minionym roku akademickim (na podstawie opinii osób odpowiedzialnych za moduły kształcenia o realizacji efektów dla modułów).

Efekty uczenia na ocenianym kierunku są projektowane i modyfikowane z uwzględnieniem zapotrzebowania rynku pracy na specjalistów w tej dziedzinie, a także sugestii studentów i ocenie nauczycieli akademickich oraz interesariuszy zewnętrznych zgodnie z Instrukcją nr 2 (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/07/2.instrukcja_wspolpracy_z_otoczeniem_spoleczno_2022.pdf). Ważnym elementem procesu doskonalenia programu kształcenia i planu studiów na kierunku

Bezpieczeństwo i certyfikacja żywności jest opinia studentów, wyrażona poprzez składane anonimowe ankiety (Instrukcja nr 6, https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/6.instrukcja_przeprowadzania_ankietyzacji_na_wydziale_nozib.pdf). Rzetelna ich analiza oraz wnioski z ankiet po każdym semestrze pozwalają na bieżąco poprawiać kształcenie na ocenianym kierunku. Zmiany w efektach kształcenia/uczenia są dokonywane wraz z napływającymi sugestiami od interesariuszy, zgodnie z aktualnymi aktami prawnymi obowiązującymi w kraju. Wnioski wynikające z analizy ankiet dyplomantów oraz dyskusji ze studentami i interesariuszami zewnętrznymi, powiązane z doskonaleniem programu studiów i osiąganiem zakładanych efektów uczenia oraz doskonaleniem i zmianami w modułach są uwzględniane w programie kształcenia i planie studiów.

W procesie bieżącego monitorowania i okresowego przeglądu programu studiów wykorzystuje się opinie nauczycieli akademickich oraz przedstawicieli samorządu studenckiego, opinie pracodawców na temat wiedzy, umiejętności i kompetencji absolwentów uzyskanych w ramach danego programu studiów, opinie absolwentów o przydatności nabytej wiedzy, umiejętnościach zawodowych oraz kompetencjach, a także o ewentualnych brakach w obszarze wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych (ankieta procesu studiowania), wnioski z hospitacji zajęć oraz informacje z ankiet studenckich.

Przykładami doskonalenia programu kształcenia na ocenianym kierunku prowadzonego w oparciu o narzędzia wewnętrznego systemu monitorowania jakości kształcenia są zmiany programu kształcenia.

Na prośbę interesariuszy wewnętrznych:

- **nauczycieli:** przesunięto przedmiot Historia analizy i certyfikacji żywności z semestru 1 na semestr 2, a przedmiot Nowe rozwiązania w opakowalnictwie żywności z semestru 2 na 3. Na prośbę kierownika Katedry Biochemii i Toksykologii zwiększono liczbę godzin (o 10) z przedmiotu do wyboru 7 (Alergie i nietolerancje pokarmowe/Bioaktywne substancje w żywności). Zmiany dotyczyły programu studiów II^o. Dodatkowo na prośbę nauczycieli Wydziału (popartą również przez studentów) wprowadzono nowy przedmiot Pierwsza pomoc przedmedyczna na 1 semestrze studiów I^o.
- **studentów:** przesunięto przedmiot Statystyka w ocenie bezpieczeństwa żywności z semestru 3 na semestr 1. Studenci mieli trudności z przyswojeniem treści przedmiotu, a dodatkowo w semestrze 3 intensywnie pracowali nad finalizacją pracy dyplomowej magisterskiej, z tego względu przesunięto przedmiot na inny semestr. Na prośbę studentów realizację przedmiotów Technologie gastronomiczne/Współczesne trendy w przetwórstwie żywności i produkcji potraw oraz BHP w produkcji żywności i gastronomii powierzono nauczycielom Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii ze względu na uruchomienie na Wydziale pracowni gastronomicznej, co zapewniło studentom lepszą infrastrukturę do realizacji treści modułowych. Zmiany dotyczyły programu studiów II^o. Na studiach I^o na wniosek studentów usunięto z planu studiów jeden z przedmiotów do wyboru 5 – Zarządzanie bezpieczeństwem żywności, który w opinii studentów wybiega poza ramy programowe studiów I^o. Wprowadzono nowy przedmiot – Metody i narzędzia zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.

Nauczyciele akademicki odpowiedzialni za moduły na ocenianym kierunku, mogą składać propozycje ewentualnych zmian w modułach w celu poprawy osiągnięcia przewidywanych efektów uczenia do Przewodniczącego Rady Programowej kierunku. Przykładem wprowadzania takich zmian w programie kształcenia jest modyfikacja treści modułów w przedmiotach: Polityka bezpieczeństwa żywnościowego w zakresie wprowadzenia treści związanych z terroryzmem żywnościowym, w tym agroterroryzmem na poziomie produkcji rolniczej, Prawo żywnościowe w zakresie zmian przepisów prawa i Norm ISO, podobne zmiany są wprowadzane w przedmiocie Nowe rozwiązania w opakowalnictwie, dotyczące aktualizacji uwarunkowań prawnych dotyczących opakowań i materiałów opakowaniowych do kontaktu z żywnością.

W ramach doskonalenia programu studiów w wyniku sugestii interesariuszy zewnętrznych: zmniejszono liczbę godzin z przedmiotów Programy jakościowe dla produktów żywnościowych (o 5 godz.) oraz Narzędzia kompleksowego zarządzania jakością (o 5 godz.). Zgodnie z sugestią dokonano wraz ze zmianą nazwy przedmiotu z Metody i narzędzia zarządzania jakością na Narzędzia kompleksowego zarządzania jakością, zmodyfikowano również treści kształcenia, kładąc nacisk na konieczność kompleksowego prowadzenia działań w zakresie utrzymania jakości. Zmodyfikowano również treści kształcenia z przedmiotu Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mleka. Wprowadzono więcej informacji na temat identyfikacji potencjalnych wad produktów mlecznych. Zmiany te dotyczyły programu studiów II°. Na studiach I° wprowadzono nowy Przedmiot do wyboru 13 (Żywność modyfikowana genetycznie/Genetically modified food/ Molecular methods of detecting food adulterations), tym samym zwiększając ofertę przedmiotów do wyboru, w tym w języku obcym, w zajęciach ćwiczeniowych z przedmiotu Ryby jako żywność wprowadzono opracowanie instrukcji dotyczącej zapewnienia bezpieczeństwa surowców rybnych na poziomie produkcji pierwotnej. W ramach przedmiotu Żywność funkcjonalna wprowadzono treści związane z nową żywnością (Novel Food).

W ramach ewaluacji efektów uczenia się istotna jest także ocena procesu dyplomowania. Rada Programowa ocenianego kierunku prowadzi również ocenę jakości prac dyplomowych studentów zgodnie z instrukcją nr 11 dotyczącą Oceny Jakości Prac Dyplomowych i Ich Recenzji na studiach realizowanych na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/11.instrukcja_oceny_jakosci_prac_dyplomowych.pdf). RP kierunku dokonuje wyboru prac dyplomowych podlegających ocenie, które ocenia pod kątem: zgodność tematu pracy z realizowanym kierunkiem i specjalnością studiów, zgodność treści pracy z jej tytułem, struktury i proporcji pracy dyplomowej, w tym część opisowa i część o charakterze eksperymentalnym, wyniki i ich omówienie/dyskusja, wnioski, poprawności wnioskowania (czy wnioski wynikają z przeprowadzonych badań i odpowiadają postawionemu celowi), poprawności doboru źródeł literaturowych i poszanowanie praw autorskich. Prowadzi również analizę i weryfikację recenzji oraz oceny prac dyplomowych sporządzonych przez Opiekuna i Recenzenta. Po wykonanej ocenie Rada Programowa opracowuje raport /sprawozdanie z oceny prac dyplomowych i ich recenzji i przedstawia go Wydziałowej komisji ds. Jakości Kształcenia. Wydziałowa Komisja ds. jakości Kształcenia uwzględnia wyniki oceny w raporcie.

Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia przygotowuje Raport z oceny efektów uczenia na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, który prezentowany jest na Kolegium Wydziału, w celu dyskusji i zaopiniowania. Ponadto Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia przygotowuje i przekazuje do zatwierdzenia Dziekanowi i Kolegium Raport

WKdsJK z doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki za ubiegły rok akademicki (Raport Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z doskonalenia jakości kształcenia w roku akademickim 2022/2023 (<https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2024/01/RAPORT-2022-23.pdf>). Raport ten opracowany jest na podstawie: analizy i oceny wyników ankiet studentów; analizy i oceny wyników ankiet dyplomantów; raportów kierownika studiów podyplomowych w zakresie jakości kształcenia w roku akademickim 2022/2023; raportu Działu Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego z realizacji praktyk zawodowych, informacji o hospicjach, kursach i szkoleniach pracowników oraz kontaktach ze środowiskiem społeczno-gospodarczym uzyskanych od kierowników Katedr. Na ocenianym kierunku w wyniku analizy efektów uczenia się dokonano korekty zmian w programie studiów w zakresie: punktacji ECTS dla modułu Zagrożenia w akwakulturze, przypisując im 2 pkt ECTS, jednocześnie zmniejszono liczbę pkt ECTS dla Nowych rozwiązań w opakowalnictwie żywności z 3 na 2 ECTS.

W przypadku modułów, w których udział ocen niedostatecznych z trzeciego terminu egzaminu przekraczał 30% wszystkich ocen, podejmowany jest proces naprawczy (Instrukcja Nr 1; https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/01/1.instrukcja_weryfikacji_efektow_ksztalcenia.pdf).

Rada Programowa ocenianego kierunku zwraca się do interesariuszy zewnętrznych o wyrażenie opinii dotyczącej przygotowania teoretycznego i praktycznego studentów tego kierunku. Zgodnie z Instrukcją współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w tworzeniu oraz doskonaleniu efektów uczenia (Instrukcja nr 2; https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/07/2.instrukcja_wspolpracy_z_otoczeniem_spoleczno_2022.pdf) wyniki i zalecenia zewnętrznych ocen jakości kształcenia gromadzone są co roku i przekazywane Radzie Programowej i Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia w celu oceny i doskonalenia programu kształcenia na każdym poziomie i formie. Konsultacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym prowadzone są nie rzadziej niż raz w roku. Przeprowadza się je w ramach Współpracy i Promocji Wydziału Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki / Rady Programowej i spotkań z innymi interesariuszami zewnętrznymi. Konsultacje z interesariuszami oprócz Rady Programowej kierunku może prowadzić dziekan i prodziekani, kierownik jednostki, a także nauczyciel akademicki realizujący zajęcia na danym kierunku studiów. W wyniku tych konsultacji Rada Programowa proponuje zmiany w programie kształcenia. Z przeprowadzonych konsultacji osoba prowadząca, sporządza z niego sprawozdanie i przekazuje je przewodniczącemu Wydziałowej komisji ds. Jakości Kształcenia. Rada programowa prowadzi raz w roku analizę protokołów i sprawozdań sporządzanych w czasie konsultacji i przedstawiana Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia. Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia, dokonuje analizy konsultacji wszystkich kierunków funkcjonujących na wydziale, zamieszcza je w raporcie rocznym, a zalecenia przekazuje Radzie Programowej kierunku i dziekanowi.

Kolejnym elementem realizacji i doskonalenia efektów uczenia się jest opinia studentów na temat programu kształcenia wyrażona w ankiecie przeprowadzanej po zakończeniu kształcenia. Ocena skuteczności realizacji programu kształcenia oparta jest na procesie ankietyzacji absolwentów (Instrukcja nr 6; https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/01/1.instrukcja_weryfikacji_efektow_ksztalcenia.pdf), a uzyskane informacje od wszystkich interesariuszy są wykorzystywane do działań doskonalących jakość kształcenia na ocenianym kierunku. Studia I stopnia Bezpieczeństwo i Certyfikacja żywności ukończyło w roku akademickim 2023/2024 ukończyło kilku studentów,

z których tylko 3 zdecydowało się wypowiedzieć w anonimowej ankiecie. Wszyscy poleciłoby ten kierunek i żaden z nich nie zgłosił konstrukcyjnych uwag, czy sugestii dotyczących modyfikacji programu kształcenia. Bardzo wysoko (na ocenę 5.0) ocenili współpracę z promotorem/ opiekunem pracy dyplomowej oraz pracownikami uczelni (dziekanat, Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich, Dział Komunikacji i Wymiany Akademickiej, Biblioteka), a spełnienie swoich oczekiwań związanych z kierunkiem w zakresie wiedzy i umiejętności ocenili na 4,33.

Kolejnym elementem związanym z jakością kształcenia na ocenianym kierunku są hospitacje zajęć. Hospitacje zajęć dydaktycznych przeprowadzane są zgodnie z Instrukcją nr 4 przeprowadzania hospitacji (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/4.instrukcja_przeprowadzania_hospitacji_2020.pdf). Na Wydziale Dziekan jest odpowiedzialny za prawidłową realizację procesu kształcenia. Za przygotowanie ramowego planu hospitacji w jednostce oraz nadzór nad harmonogramem hospitacji w jednostce odpowiada Kierownik jednostki organizacyjnej. Nauczyciel akademicki pracujący do 5 lat powinien być hospitowany raz w roku akademickim, doktorant dwa razy w roku akademickim, pozostali nauczyciele raz na 4 lata. Hospitacje pozaplanowe przeprowadzane są przez prodziekana ds. studenckich. Hospitujący sporządza protokół hospitacji, po czym przekazuje go Kierownikowi Jednostki. Ten na podstawie protokołów z hospitacji, sporządza zbiorczy raport z hospitacji zajęć dydaktycznych przekazuje do Dziekanowi. W ostatnich latach, nie oceniono negatywnie zajęć dydaktycznych, ani nauczycieli.

Zapewnienie wykwalifikowanej kadry dydaktycznej wspomagane jest przez ankiety nauczyciela/przedmiotu oraz oceny procesu studiowania. Ankietyzacji poddawani są wszyscy nauczyciele akademicy (w tym doktoranci) prowadzący zajęcia w danym semestrze oraz wszystkie przedmioty. Studenci wypełniają ankietę dobrowolnie i anonimowo, po każdym semestrze. Wyniki ankiet są przedstawiane pracownikom i każdorazowo omawiane. W zdecydowanej większości przypadków, komentarze studentów są pozytywne, tylko sporadycznie zdarzają się komentarze negatywne, które są dogłębnie analizowane i weryfikowane. Studenci Bezpieczeństwa i certyfikacji żywności bardzo wysoko oceniają dokładność i czytelność prezentowanych w trakcie zajęć informacji dotyczących sposobu i kryteriów zaliczeń, rzeczywistą możliwość zadawania pytań i postawę partnerską nauczycieli, jak również terminowość, punktualność i efektywność wykorzystania czasu w trakcie zajęć oraz umiejętność przekazywania wiedzy przez prowadzącego. Zdarzają się pojedyncze komentarze negatywne, które są dogłębnie analizowane i weryfikowane. Przykładem wprowadzonych zmian w treściach modułu w wyniku analiz ankiet jest zróżnicowanie form prowadzenia wykładów i ćwiczeń z przedmiotu Normalizacja i standaryzacja żywności w celu uatrakcyjnienia zajęć.

Przewodniczący Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia po każdym zakończonym semestrze oraz corocznie przedkłada Kolegium Wydziału semestralne sprawozdania z analizy jakości kształcenia (np.: analiza efektów uczenia oraz wynik ankiet studentów i dyplomantów) oraz roczny Raport z działania Wydziałowego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (<https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2024/01/RAPORT-2022-23.pdf>).

Roczne raporty są dostępne dla całej społeczności Wydziału na stronie internetowej wydziału. Roczny Raport jest też przedmiotem analizy przez Prorektora ds. Dydaktyki i Jakości Kształcenia.

Ocena osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku w aspekcie wymagań na rynku pracy lub w dalszej edukacji

Zgodnie z procedurą zawartą w Instrukcji Nr 1. Weryfikacji efektów uczenia na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki (https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2022/01/1.instrukcja_weryfikacji_efektow_ksztalcenia.pdf)

weryfikacja efektów uczenia się na każdym stopniu kształcenia i w każdej formie studiowania obejmuje wszystkie kategorie obszarów, tj. wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne przydatne na rynku pracy lub w dalszej edukacji. Weryfikacja efektów uczenia się przeprowadzana jest w ramach poszczególnych przedmiotów (analiza zakresu ocen z egzaminów, zaliczeń, treści sylabusów, ankiety oceny przedmiotu), w trakcie seminarium dyplomowego, analizy tematów zgłaszanych prac dyplomowych, interesariuszy zewnętrznych na doskonalenie i realizację programu ocenianego kierunku studiów.

Wpływ interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów, oraz zewnętrznych na doskonalenie i realizację programu ocenianego kierunku studiów

Zgodnie z polityką wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia w doskonaleniu i realizacji programu studiów uwzględnia się wskaźniki jakości kształcenia, które obejmują m.in. współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programów studiów oraz jej wpływ na rozwój poszczególnych kierunków. W celu włączenia interesariuszy zewnętrznych w proces kształtowania koncepcji kształcenia i ukierunkowania kształcenia zgodnie z potrzebami rynku pracy, powołano dla ocenianego kierunku Radę Interesariuszy Zewnętrznych (RIZ), której skład zmieniał się kilkakrotnie. Jej skład osobowy znajduje się na stronie Wydziału (<https://up.lublin.pl/biologia/ksztalcenie/>). RIZ realizuje swoje zadania głównie poprzez wyrażanie opinii dotyczących programów studiów i zgłaszanie projektów modyfikacji oferty dydaktycznej. Pozyskane informacje i propozycje umożliwiają uaktualnienie planów studiów oraz treści przedmiotów do potrzeb rynku pracy. Doskonalenie programu kształcenia na ocenianym kierunku kształtują także interesariusze wewnętrzni, czyli nauczyciele, studenci oraz absolwenci.

Studenci jako interesariusze wewnętrzni biorą udział w procesie doskonalenia koncepcji kształcenia ocenianego kierunku poprzez udział swoich przedstawicieli w pracach Rady Programowej kierunku Bezpieczeństwa i certyfikacji żywności, Kolegium Wydziału (trzech przedstawicieli studentów Wydziału, wskazanych przez Wydziałowy Samorząd Studentów) i Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia (przedstawiciel studentów i doktorantów). Formą uczestnictwa interesariuszy wewnętrznych w procesie doskonalenia koncepcji kształcenia jest także ankietyzacja przeprowadzana corocznie przez Radę Programową wśród studentów ocenianego kierunku. Anonimowa ankieta jest narzędziem służącym pozyskiwaniu opinii studentów na temat programu kształcenia (Instrukcja Nr 6. https://up.lublin.pl/biologia/wp-content/uploads/sites/4/2021/09/6.instrukcja_przeprowadzania_ankietyzacji_na_wydziale_nozib.pdf).

Studenci, reprezentowani przez WRSS, a także biorący udział w pracach RP, WKdsJK, czy KW wyrażają swoje opinie na temat jakości kształcenia, infrastruktury, uzupełnienia zbiorów bibliotecznych, dostępu do Internetu, jakości prowadzonych zajęć oraz opiniują nowe programy studiów. Studenci mogą zgłaszać swoje propozycje i sugestie doskonalenia programu kształcenia kierunku studiów, realizowany jest przez spotkania władz Wydziału z przedstawicielami Samorządu Studenckiego, jak i wszystkimi studentami. Spotkania odbywają się w każdym semestrze. W roku akademickim 2023/2024, odbyło się 8 spotkań władz WHiBZ z przedstawicielami studentów, podczas których omawiane były problemy i postulaty,

związane z procesem kształcenia, dotyczące stanu zaplecza dydaktycznego oraz bieżących spraw studenckich, w tym problemów na linii student-prowadzący, które rozwiązanie zawsze traktowane jest przez Władze Wydziału priorytetowo. Ponadto studenci są informowani o znaczeniu procesu ankietyzacji przedmiotów i pracowników oraz jego roli w kształtowaniu jakości kształcenia na Wydziale. Rezultatem doskonalenia programu studiów jest zapewnienie rynkowi pracy absolwentów wyposażonych w odpowiednią wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne.

Wykorzystanie wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia i sformułowanych zaleceń w doskonaleniu programu ocenianego kierunku studiów

Głównymi mechanizmami doskonalenia jakości kształcenia oraz dbałości o jego jakość na ocenianym kierunku są: wizyty akredytacyjne podmiotów zewnętrznych, uczelniany system zapewnienia jakości kształcenia oraz sugestie i propozycje zmian zgłaszane przez interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych. Wszystkie te elementy są wzajemnie komplementarne i pozwalają stale doskonalić program studiów, podnosząc jakość kształcenia i jednocześnie wpływać bezpośrednio na atrakcyjność na rynku pracy ocenianego kierunku.

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 10:

.....

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Nie dotyczy	

Dodatkowe informacje, które uczelnia uznaje za ważne dla oceny kryterium 10:

.....

Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów

Analiza SWOT programu studiów na ocenianym kierunku i jego realizacji, z uwzględnieniem szczegółowych kryteriów oceny programowej

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czy nni ki we wnę trz ne	<p>Mocne strony</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kompetentna, na wysokim poziomie merytorycznym i stale rozwijająca się kadra naukowa, posiadająca tytuły naukowe i stopnie, której dorobek naukowy obejmuje zakres nauk rolniczych w 3 dyscyplinach ściśle związanych z produkcją, jakością i bezpieczeństwem żywności. 2. Stały wzrost aktywności publikacyjnej pracowników Wydziału, w tym w czasopismach najwyższej punktowanej na liście JCR, tematycznie związanych z kierunkiem <i>bezpieczeństwo i certyfikacja żywności</i>. 3. Własne zaplecze naukowo-dydaktyczne: nowoczesne, bardzo dobrze wyposażone sale wykładowe, audytoryjne, laboratoryjne i pracownie, liczne terenowe stacje badawczo-dydaktyczne oraz stała współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym gwarantują właściwą realizację założonych efektów uczenia. 4. Aktualnie prowadzona na szeroką skalę modernizacja bazy dydaktycznej zarówno na Wydziale NoZiB, jak i jednostkach pozawydziałowych UP w Lublinie zainicjowana przez Władze Uczelni, które kładą duży nacisk na dostosowanie obecnych obiektów dydaktycznych do potrzeb m.in. kierunku <i>bezpieczeństwo i certyfikacja żywności</i>. 5. Wydział NoZiB UP w Lublinie, jako jedyna jednostka w kraju utworzył i kontynuuje nabór na studia II stopnia <i>bezpieczeństwo i certyfikacja żywności</i>, jako kontynuację studiów I stopnia, dzięki czemu studenci mogą uzyskiwać tytuł zawodowy magistra inżyniera w zakresie bezpieczeństwa i certyfikacji żywności. 	<p>Słabe strony</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zbyt duże obciążenie pracowników badawczo-dydaktycznych niepotrzebną pracą administracyjną wynikające z braku informatycznego systemu koordynującego wymagane od pracowników dokumenty w przebiegu kształcenia studentów (rokroczna aktualizacja sylabusów kilku/kilkunastu modułów na różnych kierunkach studiów, kart nauczyciela itd.). 2. Zbyt wysokie pensum dydaktyczne obniżające możliwości naukowo-badawcze pracowników i niesprawiedliwe traktowanie pracowników Uczelni na równi z pracownikami Instytutów Badawczych w zakresie osiągnięć naukowych. 3. Mała aktywność studentów w zakresie wymiany międzynarodowej, pomimo stale rozszerzanej oferty w UP w Lublinie i starań ze strony Władz Uczelni i Wydziału.

Czy nni ki zew nęt rzn e	<p>Szanse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analizy rynku pracy prognozują utrzymywanie się na stałym poziomie zapotrzebowania na specjalistów posiadających wiedzę i kompleksowe umiejętności związane z bezpieczeństwem i certyfikacją żywności. 2. Przyjęte na Wydziale założenia polityki kadrowej prognozują podnoszenie kwalifikacji kadry związanej z kierunkiem poprzez awanse naukowe. 3. Rozwijający się rynek pracy związany z produkcją żywności na Lubelszczyźnie i regionie środkowo-wschodniej Polski stwarza możliwość zatrudnienia absolwentów kierunku <i>bezpieczeństwo i certyfikacja żywności</i> w różnych podmiotach związanych z produkcją, przetwórstwem, zapewnieniem bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz jej oceną i nadzorem. 4. Jedyny obecnie kierunek realizowany w kraju na obu stopniach studiów. 5. Pogłębienie współpracy pracowników Wydziału z ośrodkami z otoczenia społeczno-gospodarczego, naukowymi ośrodkami krajowymi i zagranicznymi zwiększa szanse na pozyskanie funduszy z projektów badawczych i prac zleconych, a także stwarza możliwości ukierunkowanego rozwoju naukowego studentów i nabywania przez nich nowych umiejętności niezbędnych na dzisiejszym rynku pracy. 	<p>Zagrożenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pogłębiający się niż demograficzny sukcesywnie obniża liczbę kandydatów na studia. 2. Stale obniżający się poziom średniego wykształcenia kandydatów na studia i jednocześnie zmiana priorytetów maturzystów, którzy podejmują pracę zarobkową bez kontynuacji kształcenia na studiach wyższych. Migracja absolwentów po ukończeniu studiów I stopnia do ośrodków akademickich z innych części Polski lub odstąpienie od podjęcia nauki na II stopniu. 3. Wciąż zbyt niski (a tym samym niesatysfakcjonujący i nieatrakcyjny) poziom wynagrodzeń nauczycieli akademickich oraz finansowania kształcenia, które ograniczają imponujące pod względem infrastruktury badawczej i umiejętności nauczycieli, możliwości realizacji zajęć praktycznych ze studentami. 4. Ciągłe i nadmierne obciążanie pracowników naukowo-dydaktycznych zadaniami wykraczającymi poza obowiązki nauczyciela akademickiego (biurokracja), skutkujące większym ograniczeniem samokształcenia nauczycieli i zmniejszeniem czasu na badania naukowe i działalność popularyzatorską. 5. Przedłużająca się niepewna sytuacja geopolityczna związana z działaniami wojennymi na terenie Ukrainy.
---	---	--

(Pieczęć uczelni)

.....

(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

.....

(podpis Rektora)

Lublin dnia 10.12.2024 r.

(miejsce)

Część III. Załączniki

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów

Tabela 1. Liczba studentów ocenianego kierunku³

Poziom studiów	Rok studiów	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki	Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki
I stopnia	I	0	0	0	0
	II	9	0	0	0
	III	4	0	0	0
	IV	0	9	0	0
II stopnia	I	0	0	0	0
	II	10	0	0	0
jednolite studia magisterskie	I				
	II				
	III				
	IV				
	V				
	VI				
Razem:		23	9	0	0

Tabela 2. Liczba absolwentów ocenianego kierunku w ostatnich trzech latach poprzedzających rok przeprowadzenia oceny

Poziom studiów	Rok ukończenia	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku	Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku

³ Należy podać liczbę studentów ocenianego kierunku, z podziałem na poziomy, lata i formy studiów (z uwzględnieniem tylko tych poziomów i form studiów, które są prowadzone na ocenianym kierunku).

I stopnia	2024	14	5		
	2023	0	0		
	2022	33	19		
II stopnia	2024	0	1		
	2023	14	10		
	2022	46	38		
jednolite studia magisterskie	...				
	...				
	...				
Razem:		107	73		

Tabela 3. Wskaźniki dotyczące programu studiów na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861 z późn. zm.)⁴

Tabela 3a

Kierunek: BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

Poziom: I STOPIEŃ

Profil: OGÓLNOAKADEMICKI

Forma: STUDIA STACJONARNE

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	7 semestrów 210 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁵	2500
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	122
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	180

⁴ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

⁵ Proszę podać łączną liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów bez liczby godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki).

Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	5
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	64
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	6
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki) ⁶	1,5 m-ca/150 godz.
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	60
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1./
2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	2./

Tabela 3b

Kierunek: BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

Poziom: I STOPIEŃ

Profil: OGÓLNOAKADEMICKI

Forma: STUDIA NIESTACJONARNE

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	8 semestrów 210 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁷	1502
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	122

⁶ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

⁷ Proszę podać łączną liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów bez liczby godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki).

Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	180
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	5
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	64
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	6
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki) ⁸	1,5 m-ca/150 godz.
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	-
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1./
2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	2./ 3 zjazdy w semestrze

Tabela 3c

Kierunek: BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

Poziom: II STOPIEŃ

Profil: OGÓLNOAKADEMICKI

Forma: STUDIA STACJONARNE

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	3 semestry 92 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ⁹	900

⁸ Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

⁹ Proszę podać łączną liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów bez liczby godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki).

Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	47
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	64
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	4
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	43
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	-
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki) ¹⁰	-
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	-
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1./
2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	2./

Tabela 3d

Kierunek: BEZPIECZEŃSTWO I CERTYFIKACJA ŻYWNOŚCI

Poziom: II STOPIEŃ

Profil: OGÓLNOAKADEMICKI

Forma: STUDIA NIESTACJONARNE

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	4 semestry 92 ECTS

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

Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów ¹¹	540
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	47
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	64
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	4
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	43
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	-
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki) ¹²	-
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	-
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1./
2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	2./ 3 zjazdy w semestrze

Tabela 4. Zajęcia lub grupy zajęć związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów¹³

Poziom: I STOPIEŃ

Forma: STUDIA STACJONARNE

¹¹ Proszę podać łączną liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów bez liczby godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki).

¹² Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

¹³ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne	Liczba ECTS	punktów
Chemia organiczna z elementami ogólnej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	6	
Fizyka techniczna	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	5	
Chemia żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	6	
Botanika i fizjologia roślin	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	4	
Fizjologia zwierząt i człowieka	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	
Podstawy produkcji roślinnej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	
Mikrobiologia ogólna	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	4	
Podstawy produkcji zwierzęcej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	
Biochemia ogólna i żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	6	
Genetyka	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	4	
Technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2	
Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji zwierzęcej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	
Bezpieczeństwo w ochronie roślin	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3	
Żywienie zwierząt	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	4	
Mikrobiologia żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	
Metody oceny żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	
Biologia molekularna/Molecular biology	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	4	
Przetwórstwo a jakość żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3	
Toksykologia żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	

Kodeks dobrych praktyk	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2
Podstawy biotechnologii	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5
Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej/Organic food production	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3
Towaroznawstwo produktów roślinnych	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3
Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3
Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	4
Analiza instrumentalna żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3
Przechowywanie i dystrybucja żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3
Pakowanie i znakowanie żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	3
Przedmiot do wyboru 1 – Produkcja żywności a środowisko Zagrożenia w produkcji żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3
Przedmiot do wyboru 2 - Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3
Przedmiot do wyboru 3 - Nowoczesne metody utrwalania żywności Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2
Przedmiot do wyboru 4 - Transport żywności Łańcuch logistyczny w obrocie żywnością	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2
Przedmiot do wyboru 5 - Zarządzanie bezpieczeństwem żywności Analiza zagrożeń i ryzyka	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3

Przedmiot do wyboru 6 - Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	35	3
Przedmiot do wyboru 7 - Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego Projektowanie żywności funkcjonalnej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2
Przedmiot do wyboru 8 - Podstawy systemu zarządzania jakością Podstawy zarządzania jakością w przetwórstwie żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3
Przedmiot do wyboru 10 - Produkcja i certyfikacja żywności regionalnej Produkcja i certyfikacja żywności tradycyjnej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2
Przedmiot do wyboru 11 - Żywność modyfikowana genetycznie Żywność funkcjonalna	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3
Przedmiot do wyboru 12 - Ryby jako żywność Dziczyzna jako żywność	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2
Razem:		1740	143

Poziom: I STOPIEŃ

Forma: STUDIA NIESTACJONARNE

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
Chemia organiczna z elementami ogólnej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	6
Fizyka techniczna	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	5

Chemia żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	6
Botanika i fizjologia roślin	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	4
Fizjologia zwierząt i człowieka	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5
Podstawy produkcji roślinnej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5
Mikrobiologia ogólna	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	4
Podstawy produkcji zwierzęcej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5
Biochemia ogólna i żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	6
Genetyka	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	4
Technologie konserwacji, przetwarzania i higiena pasz	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	2
Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji zwierzęcej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5
Bezpieczeństwo w ochronie roślin	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	3
Żywienie zwierząt	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	4
Mikrobiologia żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5
Metody oceny żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5
Biologia molekularna/Molecular biology	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	4
Przetwórstwo a jakość żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3
Toksykologia żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5
Kodeks dobrych praktyk	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	2
Podstawy biotechnologii	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5
Produkcja i certyfikacja żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	3

ekologicznej/Organic food production			
Towaroznawstwo produktów roślinnych	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3
Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3
Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	4
Analiza instrumentalna żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3
Przechowywanie i dystrybucja żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	25	3
Pakowanie i znakowanie żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	25	3
Przedmiot do wyboru 1 – Produkcja żywności a środowisko Zagrożenia w produkcji żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	25	3
Przedmiot do wyboru 2 - Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	3
Przedmiot do wyboru 3 - Nowoczesne metody utrwalania żywności Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	2
Przedmiot do wyboru 4 - Transport żywności Łańcuch logistyczny w obrocie żywnością	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	2
Przedmiot do wyboru 5 - Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	3

Analiza zagrożeń i ryzyka			
Przedmiot do wyboru 6 - Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	3
Przedmiot do wyboru 7 - Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego Projektowanie żywności funkcjonalnej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	2
Przedmiot do wyboru 8 - Podstawy systemu zarządzania jakością Podstawy zarządzania jakością w przetwórstwie żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	3
Przedmiot do wyboru 10 - Produkcja i certyfikacja żywności regionalnej Produkcja i certyfikacja żywności tradycyjnej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	2
Przedmiot do wyboru 11 - Żywność modyfikowana genetycznie Żywność funkcjonalna	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	3
Przedmiot do wyboru 12 - Ryby jako żywność Dziczyzna jako żywność	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	2
Razem:		1055	143

Poziom: II STOPIEŃ

Forma: STUDIA STACJONARNE

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne	Liczba punktów ECTS
Zagrożenia w produkcji roślinnej i przetwórstwie surowców	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	5
Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mleka	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	5
Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mięsa	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	5
Zagrożenia w przetwórstwie i produkcji drobiarskiej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	5
Zagrożenia w akwakulturze	wyk./ćw. lab.	15	1
Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	1
Identyfikowalność żywności i pasz	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	4
BHP w produkcji żywności i gastronomii	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3
Bezpieczeństwo produktów roślinnych	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2
Programy jakościowe dla produktów żywnościowych	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2
Przedmiot do wyboru 5 – Branżowe systemy zarządzania jakością Zintegrowane systemy zarządzania	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	5
Przedmiot do wyboru 6 – Technologie gastronomiczne Współczesne trendy w przetwórstwie żywności i produkcji potraw	ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3
Przedmiot do wyboru 7 –	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	35	4

Alergie i nietolerancje pokarmowe Bioaktywne substancje w żywności			
Razem:		440	45

Poziom: II I STOPIEŃ

Forma: STUDIA NIESTACJONARNE

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
Zagrożenia w produkcji roślinnej i przetwórstwie surowców	w wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	28	5
Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mleka	w wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	28	5
Zagrożenia w produkcji i przetwórstwie mięsa	w wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	28	5
Zagrożenia w przetwórstwie i produkcji drobiarskiej	w wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	28	5
Zagrożenia w akwakulturze	w wyk./ćw. lab.	14	1
Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców	w wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	14	1
Identyfikowalność żywności i pasz	w wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	21	4
BHP w produkcji żywności i gastronomii	w wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	21	3
Bezpieczeństwo produktów roślinnych	w wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	14	2
Programy jakościowe dla produktów żywnościowych	w wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	14	2
Przedmiot do wyboru 5 – Branżowe systemy zarządzania jakością Zintegrowane systemy zarządzania	w wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	28	5

Przedmiot do wyboru 6 – Technologie gastronomiczne Współczesne trendy w przetwórstwie żywności i produkcji potraw	ćw. audyt./ ćw. lab.	21	3
Przedmiot do wyboru 7 – Alergie i nietolerancje pokarmowe Bioaktywne substancje w żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	21	4
Razem:		280	45

Tabela 5. Zajęcia lub grupy zajęć służące zdobywaniu przez studentów kompetencji inżynierskich/
Zajęcia lub grupy zajęć przygotowujące studentów do wykonywania zawodu nauczyciela¹⁴

Poziom: I STOPIEŃ

Forma: STUDIA STACJONARNE

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne	Liczba ECTS punktów	Stopień/tytuł, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia ¹⁵
Chemia organiczna z elementami ogólnej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	6	Dr Alicja Skrzypek
Mikrobiologia ogólna	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	4	Dr hab. Łukasz Wlazło, prof. uczelni
Fizyka techniczna	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	5	Dr hab. Arkadiusz Matwijczuk, prof. uczelni

¹⁴ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie, w przypadku, gdy absolwenci ocenianego kierunku uzyskują tytuł zawodowy inżyniera/magistra inżyniera lub w przypadku studiów uwzględniających przygotowanie do wykonywania zawodu nauczyciela.

¹⁵ Podanie nazwiska osoby prowadzącej nie dotyczy kierunku pedagogika przedszkolna i wczesnoszkolna oraz kierunku pedagogika specjalna przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela pedagoga specjalnego.

Technologie informacyjne	ćw. lab.	30	2	Prof. dr hab. Bożena Kiczorowska
BHP i ergonomia	wyk.	10	1	Prof. dr hab. Anna Chmielowiec-Korzeniowska
Chemia żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	6	Dr hab. inż. Dariusz Kowalczyk, prof. uczelni
Botanika i fizjologia roślin	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	4	Dr hab. Wojciech Pęczuła, prof. uczelni
Fizjologia zwierząt i człowieka	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	Dr hab. Iwona Puzio, prof. uczelni
Podstawy produkcji roślinnej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	Prof. dr hab. Cezary Kwiatkowski
Biochemia ogólna i żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	6	Prof. dr hab. Magdalena Krauze
Podstawy produkcji zwierzęcej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	Dr hab. Ewa Januś
Technologie konserwacji, przetwarzania i higieny pasz	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2	Dr inż. Maciej Bąkowski
Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji zwierzęcej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	Dr hab. Łukasz Wlazło, prof. uczelni
Bezpieczeństwo w ochronie roślin	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3	Dr hab. Elżbieta Mielniczuk, prof. uczelni
Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności	wyk./ćw. audyt.	30	2	Dr inż. Paweł Żółkiewski
Żywienie zwierząt	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	4	Prof. dr hab. Małgorzata Kwiecień
Mikrobiologia żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	Dr hab. Waldemar Paszkiewicz, prof. uczelni

Metody oceny żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	Dr hab. Monika Kędzierska-Matysek
Biologia molekularna/Molecular biology	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	4	Dr Angelika Tkaczyk-Wliżło
Toksykologia żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	Dr Iwona Sembratowicz
Przedmiot do wyboru 1 – Produkcja żywności a środowisko Zagrożenia w produkcji żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3	Prof. dr hab. Joanna Barłowska Dr hab. Aneta Brodziak, prof. uczelni
Przetwórstwo a jakość żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3	Dr hab. inż. Marzena Włodarczyk-Stasiak, prof. uczelni
Kodeks dobrych praktyk	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2	Prof. dr hab. Jolanta Król
Podstawy biotechnologii	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	5	Dr inż. Monika Pytka
Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej/Organic food production	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3	Dr inż. Piotr Stanek Dr inż. Piotr Stanek
Przedmiot do wyboru 2 - Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3	Dr Anna Stój Dr hab. Aneta Brodziak, prof. uczelni
Przedmiot do wyboru 3 - Nowoczesne metody utrwalania żywności Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2	Prof. dr hab. Piotr Skąłdecki

Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition#	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	70	6	Dr hab. Wioletta Samolińska, prof. uczelni Dr inż. Edyta Kowalczyk-Vasilev
Towaroznawstwo produktów roślinnych	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3	Dr hab. Marta Wesołowska-Trojanowska
Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3	Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Dodatki do żywności	wyk.	15	1	Dr inż. Marek Kowalczyk
Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	60	4	Dr hab. Waldemar Paszkiewicz, prof. uczelni
Analiza instrumentalna żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3	Dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni
Przechowywanie i dystrybucja żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3	Prof. dr hab. Mariusz Florek
Statystyka matematyczna	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3	Prof. dr hab. Justyna Batkowska
Przedmiot do wyboru 4 - Transport żywności łańcuch logistyczny w obrocie żywnością	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2	Prof. dr hab. Piotr Skątecki, Prof. dr hab. Piotr Skątecki,
Przedmiot do wyboru 5 - Metody i narzędzia zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności Analiza zagrożeń i ryzyka	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	3	Prof. dr hab. Joanna Stadnik Prof. dr hab. Joanna Stadnik
Przedmiot do wyboru 6 - Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	35	3	Prof. dr hab. Jolanta Król Prof. dr hab. Jolanta Król

Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności					
Przedmiot do wyboru 7 - Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego Projektowanie żywności funkcjonalnej	wyk./ćw. - audyt./ ćw. lab.	30	2		Dr hab. Agnieszka Latoch, prof. uczelni Prof. dr hab. Stanisław Mleko
Praktyka			6		
Seminarium dyplomowe 1 + metodyka wyszukiwania inf. nauk.	wyk.	30	2		Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Pakowanie i znakowanie żywności	wyk./ćw. - audyt./ ćw. lab.	40	3		Dr hab. Monika Kędzierska-Matysek
Rynek i marketing żywności	wyk./ćw. - audyt./ ćw. lab.	40	4		Dr inż. Paweł Żółkiewski
Przedmiot do wyboru 8 - Podstawy systemu zarządzania jakością Podstawy zarządzania jakością w przetwórstwie żywności	wyk./ćw. - audyt./ ćw. lab.	30	3		Prof. dr hab. Jolanta Król Prof. dr hab. Jolanta Król
Przedmiot do wyboru 10 - Produkcja i certyfikacja żywności regionalnej Produkcja i certyfikacja żywności tradycyjnej	wyk./ćw. - audyt./ ćw. lab.	30	2		Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Przedmiot do wyboru 11 - Żywność	wyk./ćw. - audyt./ ćw. lab.	30	3		Dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni

modyfikowana genetycznie żywność funkcjonalna				
Przedmiot do wyboru 12 - Ryby jako żywność Dzikizna jako żywność	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2	prof. dr hab. inż. Piotr Skątecki prof. dr hab. inż. Mariusz Florek
Przedmiot do wyboru 13 - Żywność modyfikowana genetycznie Genetically modified food Molecular methods of detecting food adulterations	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	1	Dr inż. Marek Kowalczyk
Seminarium dyplomowe 2	wyk.	30	2	Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy			6	
Razem:		2010	175	

Poziom: I STOPIEŃ

Forma: STUDIA NIESTACJONARNE

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne	Liczba punktów ECTS	Stopień/tytuł, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia ¹⁶
Chemia organiczna z elementami ogólnej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	38	6	Dr Alicja Skrzypek

¹⁶ Podanie nazwiska osoby prowadzącej nie dotyczy kierunku pedagogika przedszkolna i wczesnoszkolna oraz kierunku pedagogika specjalna przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela pedagoga specjalnego.

Mikrobiologia ogólna	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	4	Dr hab. Łukasz Wlazło, prof. uczelni
Fizyka techniczna	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	27	5	Dr hab. Arkadiusz Matwijczuk, prof. uczelni
Technologie informacyjne	ćw. lab.	18	2	Prof. dr hab. Bożena Kiczorowska
BHP i ergonomia	wyk.	6	1	Prof. dr hab. Anna Chmielowiec-Korzeniowska
Chemia żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	6	Dr hab. inż. Dariusz Kowalczyk, prof. uczelni
Botanika i fizjologia roślin	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	4	Dr hab. Wojciech Pęczuła, prof. uczelni
Fizjologia zwierząt i człowieka	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5	Dr hab. Iwona Puzio, prof. uczelni
Podstawy produkcji roślinnej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5	Prof. dr hab. Cezary Kwiatkowski
Biochemia ogólna i żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	6	Prof. dr hab. Magdalena Krauze
Podstawy produkcji zwierzęcej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5	Dr hab. Ewa Januś
Technologie konserwacji, przetwarzania i higieny pasz	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	2	Dr inż. Maciej Bąkowski
Profilaktyka weterynaryjna i zagrożenia w produkcji zwierzęcej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5	Dr hab. Łukasz Wlazło, prof. uczelni
Bezpieczeństwo w ochronie roślin	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	3	Dr hab. Elżbieta Mielniczuk, prof. uczelni
Polityka rolna UE i regulacje prawne w produkcji żywności	wyk./ćw. audyt.	15	2	Dr inż. Paweł Żółkiewski

Żywnienie zwierząt	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	4	Prof. dr hab. Małgorzata Kwiecień
Mikrobiologia żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5	Dr hab. Waldemar Paszewicz, prof. uczelni
Metody oceny żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5	Dr hab. Monika Kędzińska- Matysek
Biologia molekularna/Mole- cular biology	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	4	Dr Angelika Tkaczyk-Wliżło
Toksykologia żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5	Dr Iwona Sembratowicz
Przedmiot do wyboru 1 – Produkcja żywności a środowisko Zagrożenia w produkcji żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	3	Prof. dr hab. Joanna Barłowska Dr hab. Aneta Brodziak, prof. uczelni
Przetwórstwo a jakość żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3	Dr hab. inż. Marzena Włodarczyk- Stasiak, prof. uczelni
Kodeks dobrych praktyk	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	2	Prof. dr hab. Jolanta Król
Podstawy biotechnologii	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	5	Dr inż. Monika Pytka
Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej/Orga- nic food production	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	3	Dr inż. Piotr Stanek Dr inż. Piotr Stanek
Przedmiot do wyboru 2 - Zanieczyszczenia i zafałszowania żywności Substancje biologicznie czynne a bezpieczeństwo żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	3	Dr Anna Stój Dr hab. Aneta Brodziak, prof. uczelni
Przedmiot do wyboru 3 - Nowoczesne	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	2	Prof. dr hab. Piotr Skałdecki

metody utrwalania żywności Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo				
Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition#	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	6	Dr hab. Wioletta Samolińska, prof. uczelni Dr inż. Edyta Kowalczyk-Vasilev
Towaroznawstwo produktów roślinnych	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3	Dr hab. Marta Wesołowska-Trojanowska
Towaroznawstwo produktów zwierzęcych	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3	Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Dodatki do żywności	wyk.	10	1	Dr inż. Marek Kowalczyk
Higiena i bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	4	Dr hab. Waldemar Paszkiewicz, prof. uczelni
Analiza instrumentalna żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3	Dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni
Przechowywanie i dystrybucja żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	25	3	Prof. dr hab. Mariusz Florek
Statystyka matematyczna	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	25	3	Prof. dr hab. Justyna Batkowska
Przedmiot do wyboru 4 - Transport żywności łańcuch logistyczny w obrocie żywnością	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	2	Prof. dr hab. Piotr Skątecki, Prof. dr hab. Piotr Skątecki,
Przedmiot do wyboru 5 - Metody i narzędzia zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności Analiza zagrożeń i ryzyka	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	3	Prof. dr hab. Joanna Stadnik Prof. dr hab. Joanna Stadnik

Przedmiot do wyboru 6 - Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	3	Prof. dr hab. Jolanta Król Prof. dr hab. Jolanta Król
Przedmiot do wyboru 7 - Bezpieczeństwo żywienia zbiorowego	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	2	Dr hab. Agnieszka Latoch, prof. uczelni Prof. dr hab. Stanisław Mleko
Projektowanie żywności funkcjonalnej				
Praktyka			6	
Seminarium dyplomowe 1 + metodyka wyszukiwania inf. nauk.	wyk.	15	2	Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Pakowanie i znakowanie żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	25	3	Dr hab. Monika Kędzińska-Matysek
Rynek i marketing żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	25	4	Dr inż. Paweł Żółkiewski
Przedmiot do wyboru 8 - Podstawy systemu zarządzania jakością	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	25	3	Prof. dr hab. Jolanta Król
Podstawy zarządzania jakością w przetwórstwie żywności				
Przedmiot do wyboru 10 - Produkcja i certyfikacja żywności regionalnej	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	2	Prof. dr hab. Joanna Barłowska

Produkcja i certyfikacja żywności tradycyjnej					
Przedmiot do wyboru 11 - Żywność modyfikowana genetycznie Żywność funkcjonalna	wyk./ćw. - audyt./ ćw. lab.	15	3	Dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni	
Przedmiot do wyboru 12 - Ryby jako żywność Dziczyzna jako żywność	wyk./ćw. - audyt./ ćw. lab.	15	2	prof. dr hab. inż. Piotr Skąlecki prof. dr hab. inż. Mariusz Florek	
Przedmiot do wyboru 13 - Żywność modyfikowana genetycznie Genetically modified food Molecular methods of detecting food adulterations	wyk./ćw. - audyt./ ćw. lab.	15	1	Dr inż. Marek Kowalczyk	
Seminarium dyplomowe 2	wyk.	15	2	Prof. dr hab. Joanna Barłowska	
Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy			6		
Razem:		1249	175		

Poziom: II STOPIEŃ

Forma: STUDIA STACJONARNE

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne	Liczba punktów ECTS	Stopień/tytuł, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego lub innej osoby
-------------------------	-------------------	--	---------------------	--

					prowadzącej zajęcia¹⁷
Zagrożenia w produkcji przetwórstwie mleka	w i	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	5	prof. dr hab. inż. Joanna Barłowska
Zagrożenia w produkcji przetwórstwie mięsa	w i	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	5	prof. dr hab. inż. Mariusz Florek
Zagrożenia w produkcji przetwórstwie drobiarskiej	w i	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	5	prof. dr hab. inż. Justyna Batkowska
Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców	i	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	15	2	Dr hab. Agata Konarska, prof. uczelni
Przedmiot do wyboru 3 - Nowoczesne metody utrwalania żywności Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo	do -	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	35	3	prof. dr hab. inż. Piotr Skątecki
Identyfikowalność żywności i pasz		wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	35	3	Dr inż. Robert Krusiński
Przedmiot do wyboru 4 - Transport żywności łańcuch logistyczny w obrocie żywnością	do -	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	3	prof. dr hab. inż. Piotr Skątecki
Przedmiot do wyboru 5 - Zarządzanie bezpieczeństwem żywności Analiza zagrożeń i ryzyka	do -	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	45	4	Prof. dr hab. Joanna Stadnik

¹⁷ Podanie nazwiska osoby prowadzącej nie dotyczy kierunku pedagogika przedszkolna i wczesnoszkolna oraz kierunku pedagogika specjalna przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela pedagoga specjalnego.

Przedmiot do wyboru 6 - Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	40	4	Prof. dr hab. Jolanta Król
Audyty systemów	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	35	2	Prof. dr hab. Jolanta Król
Narzędzia kompleksowego zarządzania jakością	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	2	Dr hab. Anna Teter
Programy jakościowe dla produktów żywnościowych	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	2	Prof. dr hab. Piotr Skąłcki
Bezpieczeństwo produktów roślinnych	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2	Dr Jolanta Domańska
Systemy akredytacji i certyfikacji w Polsce	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	20	1	Dr hab. Aneta Brodziak, prof. uczeln
Nowe rozwiązania w opakownictwie żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	30	2	Dr hab. Monika Kędzierska-Matysek
Praca magisterska i egzamin dyplomowy			15	
Razem:		490	60	

Poziom: II STOPIEŃ

Forma: STUDIA NIESTACJONARNE

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne	Liczba punktów ECTS	Stopień/tytuł, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego
-------------------------	-------------------	--	---------------------	--

					lub innej osoby prowadzącej zajęcia ¹⁸
Zagrożenia w produkcji przetwórstwie mleka	w i	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	28	5	prof. dr hab. inż. Joanna Barłowska
Zagrożenia w produkcji przetwórstwie mięsa	w i	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	28	5	prof. dr hab. inż. Mariusz Florek
Zagrożenia w produkcji przetwórstwie drobiarskiej	w i	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	28	5	prof. dr hab. inż. Justyna Batkowska
Strukturalne podstawy jakości i trwałości owoców	i	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	14	2	Dr hab. Agata Konarska, prof. uczelni
Przedmiot do wyboru 3 - Nowoczesne metody utrwalania żywności Utrwalanie żywności a jej bezpieczeństwo	do -	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	21	3	prof. dr hab. inż. Piotr Skąlecki
Identyfikowalność żywności i pasz		wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	21	3	Dr inż. Robert Krusiński
Przedmiot do wyboru 4 - Transport żywności łańcuch logistyczny w obrocie żywnością	do - w	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	21	3	prof. dr hab. inż. Piotr Skąlecki
Przedmiot do wyboru 5 - etody i narzędzia zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	do -	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	21	4	Prof. dr hab. Joanna Stadnik

¹⁸ Podanie nazwiska osoby prowadzącej nie dotyczy kierunku pedagogika przedszkolna i wczesnoszkolna oraz kierunku pedagogika specjalna przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela pedagoga specjalnego.

Analiza zagrożeń i ryzyka				
Przedmiot do wyboru 6 - Wdrażanie systemu HACCP do praktyki przemysłowej Dokumentacja systemu zapewnienia bezpieczeństwa żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	21	4	Prof. dr hab. Jolanta Król
Audyt systemów	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	21	2	Prof. dr hab. Jolanta Król
Narzędzia kompleksowego zarządzania jakością	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	14	2	Dr hab. Anna Teter
Programy jakościowe dla produktów żywnościowych	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	14	2	Prof. dr hab. Piotr Skąlecki
Bezpieczeństwo produktów roślinnych	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	14	2	Dr Jolanta Domańska
Systemy akredytacji i certyfikacji w Polsce	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	8	1	Dr hab. Aneta Brodziak, prof. uczeln
Nowe rozwiązania w opakownictwie żywności	wyk./ćw. audyt./ ćw. lab.	14	2	Dr hab. Monika Kędzierska-Matyssek
Praca magisterska i egzamin dyplomowy			15	
Razem:		288	60	

Tabela 6. Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych¹⁹

Studia I stopnia

Nazwa programu/zajęć/grupy zajęć	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)
Komunikacja interpersonalna Public relations	wykład	2	stacjonarne	j. angielski	0
Komunikacja interpersonalna Public relations	wykład	2	niestacjonarne	j. angielski	0
Przedmiot do wyboru Biologia molekularna/ Molecular biology	wykłady/ćw. lab./ćw. audyt.	4	stacjonarne	j. angielski	0
Przedmiot do wyboru Biologia molekularna/ Molecular biology	wykłady/ćw. lab./ćw. audyt.	5	niestacjonarne		0
Przedmiot do wyboru Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej Organic food production	wykłady/ćw. lab./ćw. audyt.	5	stacjonarne	j. angielski	0
Przedmiot do wyboru Produkcja i certyfikacja żywności ekologicznej Organic food production	wykłady/ćw. lab./ćw. audyt.	5	niestacjonarne	j. angielski	0
Przedmiot do wyboru Podstawy żywienia człowieka	wykłady/ćw. lab./ćw. audyt.	5	stacjonarne	j. angielski	0

¹⁹ Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie. Jeżeli wszystkie zajęcia prowadzone są w języku obcym należy w tabeli zamieścić jedynie taką informację.

Bases of human nutrition					
Przedmiot do wyboru Podstawy żywienia człowieka Bases of human nutrition	wykłady/ćw. lab./ćw. audyt.	6	niestacjonarne	j. angielski	0
Przedmiot do wyboru 13 Żywność modyfikowana genetycznie Genetically modified food Molecular methods of detecting food adulterations	wykłady/ćw. lab./ćw. audyt.	7	stacjonarne	j. angielski	0
Przedmiot do wyboru 13 Żywność modyfikowana genetycznie Genetically modified food Molecular methods of detecting food adulterations	wykłady/ćw. lab./ćw. audyt.	8	niestacjonarne	j. angielski	0

Studia II stopnia

Nazwa programu/zajęć/grupy zajęć	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)
Przedmiot do wyboru 1 – humanistyczny Metodologia badań przyrodniczych	wykłady	1	stacjonarne	j. angielski	0

Komunikacja interpersonalna Research methodology in life sciences Interpersonal communication					
Przedmiot do wyboru 1 – humanistyczny Metodologia badań przyrodniczych Komunikacja interpersonalna Research methodology in life sciences Interpersonal communication	wykłady	1	niestacjonarne	j. angielski	0

Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających

Cz. I. Dokumenty, które należy dołączyć do raportu samooceny (wyłącznie w formie elektronicznej)

1. Program studiów dla kierunku studiów, profilu i poziomu opisany zgodnie z art. 67 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. poz. 1668 z późn. zm.) oraz § 3-4 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861 z późn. zm.).
2. Obsadę zajęć na kierunku, poziomie i profilu w roku akademickim, w którym przeprowadzana jest ocena.
3. Harmonogram zajęć na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych, obowiązujący w semestrze roku akademickiego, w którym przeprowadzana jest ocena, dla każdego z poziomów studiów.
4. Charakterystykę nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia lub grupy zajęć wykazane w tabeli 4, tabeli 5 (jeśli dotyczy ocenianego kierunku) oraz opiekunów prac dyplomowych (jeśli dotyczy ocenianego kierunku), a w przypadku kierunku lekarskiego także nauczycieli akademickich oraz inne osoby prowadzące zajęcia z zakresu nauk klinicznych, sporządzoną wg następującego wzoru:

Imię i nazwisko:
Tytuł naukowy/dziedzina, stopień naukowy/dziedzina oraz dyscyplina, tytuł zawodowy (w przypadku tytułu zawodowego lekarza – specjalizacja), rok uzyskania tytułu/stopnia naukowego/tytułu zawodowego:
Wykaz zajęć/grup zajęć i godzin zajęć prowadzonych na ocenianym kierunku przez nauczyciela akademickiego lub inną osobę w roku akademickim, w którym przeprowadzana jest ocena.
Charakterystyka dorobku naukowego ze wskazaniem dziedzin nauki/sztuki oraz dyscypliny/dyscyplin naukowych/artystycznych, w której/których dorobek się mieści (do 600 znaków) oraz wykaz co najwyżej 10 najważniejszych osiągnięć naukowych/artystycznych ze szczególnym uwzględnieniem ostatnich 6 lat, wraz ze wskazaniem dat uzyskania (publikacji naukowych/osiągnięć artystycznych, patentów i praw ochronnych, zrealizowanych projektów badawczych, nagród krajowych/międzynarodowych za osiągnięcia naukowe/artystyczne), ze szczególnym uwzględnieniem osiągnięć odnoszących się do ocenianego kierunku i prowadzonych na nim zajęć.
Charakterystyka doświadczenia i dorobku dydaktycznego (do 600 znaków) oraz wykaz co najwyżej 10 najważniejszych osiągnięć dydaktycznych ze szczególnym uwzględnieniem ostatnich 6 lat, wraz z wskazaniem dat uzyskania (np. autorstwo podręczników/materiałów dydaktycznych, wdrożone innowacje dydaktyczne, nagrody uzyskane przez studentów, nad którymi nauczyciel akademicki sprawował opiekę naukową/artystyczną, opieka nad beneficjentem Diamentowego Grantu, uruchomienie nowego kierunku studiów/specjalności/zajęć/grupy zajęć, opieka nad kołem naukowym, prowadzenie zajęć w języku obcym, w tym w uczelni zagranicznej, np. w ramach mobilności nauczycieli akademickich).

Opis doświadczenia zawodowego w powiązaniu z celami kształcenia, efektami uczenia się zakładanymi dla ocenianego kierunku oraz treściami programowymi (jeśli dotyczy).

5. Charakterystyka wyposażenia sal wykładowych, pracowni, laboratoriów i innych obiektów, w których odbywają się zajęcia związane z kształceniem na ocenianym kierunku, a także informacja o bibliotece i dostępnych zasobach bibliotecznych i informacyjnych.
6. Wykaz tematów prac dyplomowych uporządkowany według lat, z podziałem na poziomy oraz formy studiów; wykaz można przygotować według przykładowego wzoru:

Studia stacjonarne pierwszego stopnia (jeśli dotyczy) ²⁰							
Nr albumu	Tytuł pracy dyplomowej	Rok	Tytuł/ stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna	Tytuł/ stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta	Ocena pracy	Ocena egzaminu dyplomowego	Ocena na dyplomie
101332	Metody pakowania w aspekcie bezpieczeństwa żywności	2022	prof. dr hab. Piotr Tadeusz Skąlecki	prof. dr hab. inż. Mariusz Florek	5	5	dobry plus
103142	Ocena bezpieczeństwa żywności wytwarzanej w systemie ekologicznym i konwencjonalnym	2022	dr Piotr Andrzej Stanek	dr hab. Monika Elżbieta Kędzierska-Matyszek	5	5	dobry plus
103143	Systemy pakowania mięsa kulinarnego	2022	dr hab. Piotr Tadeusz Domaradzki, prof. uczelni	prof. dr hab. Piotr Tadeusz Skąlecki	5	4.5	dobry plus

²⁰ Należy uwzględnić prace dyplomowe ze wszystkich poziomów i form studiów na ocenianym kierunku z ostatnich dwóch lat poprzedzających rok, w którym przeprowadzana jest ocena. W przypadku, gdy łączna liczba absolwentów z ostatnich dwóch lat przekracza 100 – należy uwzględnić prace dyplomowe ze wszystkich poziomów i form studiów na ocenianym kierunku z ostatniego roku poprzedzającego rok, w którym przeprowadzana jest ocena.

103141	Ocena autentyczności miodów	2022	dr Anna Stój	dr hab. Marta Wesołowska-Trojanowska	5	5	dobry plus
103144	Ocena jakości produktów mlecznych z dodatkiem kawy	2022	dr hab. Anna Zofia Teter	prof. dr hab. Jolanta Król	5	4.5	dobry plus
103145	Ocena jakości preparatów do żywienia niemowląt	2022	dr hab. Anna Zofia Teter	prof. dr hab. inż. Joanna Bogusława Barłowska	4.5	5	dobry plus
103146	Projekt makaronu o podwyższonej wartości odżywczej z dodatkiem superfoods	2022	dr hab. Marzena Anna Włodarczyk-Stasiak, prof. uczelni	prof. dr hab. Aleksandra Badora	5	5	bardzo dobry
103147	Jakość miodów wielokwiatowych dostępnych na rynku	2022	dr Barbara Zofia Topyła	prof. dr hab. inż. Anna Teresa Litwińczuk	5	5	dobry plus
103150	Wpływ pandemii COVID-19 na branżę spożywczą i bezpieczeństwo żywności, ze szczególnym uwzględnieniem rynku wołowiny	2022	dr Paweł Jan Żółkiewski	prof. dr hab. Jolanta Król	4	4	dobry
103151	Ocena jakości żywności i prozdrowotnej wybranych ekologicznych serów podpuszczkowych	2022	dr hab. Wioletta Katarzyna Samolińska, prof. uczelni	prof. dr hab. Bożena Kiczorowska	5	5	dobry plus
103155	Wpływ patogenów toksynotwórczych na jakość wybranych surowców roślinnych	2022	dr hab. Elżbieta Barbara Mielniczuk, prof. uczelni	dr hab. Ewa Dorota Król, prof. uczelni	5	5	dobry plus

103156	Projekt koktajlu owocowego z dodatkiem napoju roślinnego stabilizowanego różnym super foods	2022	dr hab. Marzena Anna Włodarczyk-Stasiak, prof. uczelni	dr Anna Stój	5	5	bardzo dobry
103157	Metody utrwalania żywności (liofilizacja)	2022	prof. dr hab. Piotr Tadeusz Skąlecki	dr hab. Piotr Tadeusz Domaradzki, prof. uczelni	4.5	5	dobry plus
103161	Projekt bułki pszenno-żytniej z dodatkiem makuchu według założeń zero waste	2022	dr hab. Marzena Anna Włodarczyk-Stasiak, prof. uczelni	dr Anna Stój	5	5	dobry plus
103162	Jakość miódów zakupionych w sieciach handlowych Lublina oraz bezpośrednio z pasieki	2022	dr Barbara Zofia Topyła	prof. dr hab. inż. Anna Teresa Litwińczuk	5	5	dobry plus
103163	Analiza jakości herbat	2022	dr Anna Stój	dr hab. Marta Wesołowska-Trojanowska	5	5	dobry plus
103720	Ocena warunków higienicznych przy sprzedaży bezpośredniej mleka i jego jakość	2022	dr hab. Aneta Brodziańska, prof. uczelni	prof. dr hab. inż. Joanna Bogusława Barłowska	4	4	dobry
104392	Analiza autentyczności soków pomarańczowych	2022	dr Anna Stój	dr Bożena Sosnowska	5	5	bardzo dobry
104461	Badania jakości soków pomarańczowych	2022	dr Anna Stój	dr Bożena Sosnowska	5	5	dobry plus
95674	Możliwości zapobiegania potencjalnym zagrożeniom w procesie produkcji mąki „od pola do stołu”	2024	prof. dr hab. Jolanta Król	brak	4	4	dobry

107324	Procesy technologiczne wykorzystywane w przetwórstwie mleka mające na celu zmniejszenie nietolerancji pokarmowych	2024	prof. dr hab. Jolanta Król	brak	5	5	bardzo dobry
107325	Wykorzystanie kwasu askorbinowego jako dodatku do przetworów owocowych	2024	prof. dr hab. Jolanta Król	brak	5	5	bardzo dobry
107584	Metody wykrywania zafałszowań żywności na przykładzie kawy	2024	prof. dr hab. Jolanta Król	brak	5	4.5	dobry plus
108969	Wykorzystanie nowoczesnych systemów pakowania w zapewnieniu jakości i bezpieczeństwa mięsa	2024	prof. dr hab. Jolanta Król	brak	4.5	5	bardzo dobry
Studia niestacjonarne pierwszego stopnia (jeśli dotyczy)							
Nr albumu	Tytuł pracy dyplomowej	Rok	Tytuł/ stopień naukowy, imię i nazwisko opiekun a	Tytuł/ stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta	Ocena pracy	Ocena egzaminu dyplomowego	Ocena na dyplomie
-	-	-	-	-		-	-
Studia stacjonarne drugiego stopnia (jeśli dotyczy)							
Nr albumu	Tytuł pracy dyplomowej	Rok	Tytuł/ stopień naukowy, imię i nazwisko opiekun a	Tytuł/ stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta	Ocena pracy	Ocena egzaminu dyplomowego	Ocena na dyplomie
84770	Wpływ zróżnicowanego żywienia gęsi na efekty produkcyjne ptaków oraz wybrane cechy jakości ich mięsa	2022	prof. dr hab. Justyna Anna Batkowska	prof. dr hab. Małgorzata Karwowska	5	5	dobry plus

90959	Zmiany jakości jaj przepiórczych podczas przechowywania w warunkach chłodniczych	2022	prof. dr hab. Justyna Anna Batkowska	prof. dr hab. inż. Grzegorz Józef Zięba	5	4.5	bardzo dobry
98361	Wpływ udziału ziarna kakaowego w czekoladach na zawartość kofeiny i kwasu szczawowego, stosowanych jako wyróżnik bezpieczeństwa zdrowotnego	2022	prof. dr hab. inż. Magdalena Barbara Krauze	dr hab. Wioletta Katarzyna Samolińska, prof. uczelni	5	5	bardzo dobry
99059	Wpływ rodzaju przedplonu na plon i wybrane cechy jakościowe ziarna pszenicy ozimej	2022	dr hab. Aleksandra Głowacka, prof. uczelni	prof. dr hab. Leszek Zenon Rachoń	4.5	5	dobry plus
99076	Ocena możliwości wykorzystania roślinnych źródeł białka do produkcji serów podpuszczkowych	2022	dr hab. Anna Zofia Teter	prof. dr hab. Jolanta Król	5	4.5	dobry plus
100515	Ocena odzysku związków bioaktywnych w procesie otrzymywania sproszkowanych ekstraktów roślinnych	2022	prof. dr hab. Małgorzata Materska	dr hab. Monika Renata Karaś	5	4.5	bardzo dobry
101329	Wpływ temperatury przechowywania na jakość miódów	2022	dr hab. Monika Elżbieta Kędzierska-Matysek	prof. dr hab. inż. Anna Teresa Litwińczuk	5	5	bardzo dobry
101333	Wpływ ekologicznych i konwencjonalnych systemów produkcji roślinnej na jakość i parametry odżywcze wybranych artykułów żywnościowych	2022	prof. dr hab. inż. Cezary Andrzej Kwiatkowski	dr hab. Elżbieta Harasim, prof. uczelni	5	5	bardzo dobry
101334	Ocena jakości serów podpuszczkowych wytworzonych z dodatkiem superfoods	2022	dr hab. Anna Zofia Teter	prof. dr hab. Jolanta Król	4.5	5	dobry plus

101331	Prozdrowotne właściwości miodu i produktów pszczelich	2022	prof. dr hab. inż. Cezary Andrzej Kwiatkowski	dr hab. Elżbieta Harasim, prof. uczelni	5	5	bardzo dobry
101335	Ocena bezpieczeństwa spożywania chipsów ziemniaczanych Lays: zawartość Cu, Zn i kwasów tłuszczowych nasyconych	2022	prof. dr hab. Małgorzata Maria Kwieciński	dr hab. Wioletta Katarzyna Samolińska, prof. uczelni	4	5	dobry plus
101336	Ocena jakości kielbasek homogenizowanych oraz wędzonych oferowanych w sprzedaży detalicznej	2022	dr Paweł Jan Żółkiewski	prof. dr hab. inż. Mariusz Florek	4.5	4.5	dobry plus
101337	Wpływ dodatku olejów roślinnych na przebieg procesu koagulacji mleka i jakość skrzepu podpuszczkowego	2022	dr hab. Anna Zofia Teter	prof. dr hab. Jolanta Król	5	5	bardzo dobry
101339	Ocena zawartości fruktozy w napojach energetyzujących i alkoholowych w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	2022	dr hab. Wioletta Katarzyna Samolińska, prof. uczelni	prof. dr hab. Bożena Kiczorowska	5	5	bardzo dobry
101344	Ocena towaroznawcza wybranych miodów	2022	dr hab. Monika Elżbieta Kędzierska-Matysek	prof. dr hab. inż. Anna Teresa Litwińczuk	5	5	dobry plus
101345	Jakość miodów z dodatkiem liofilizowanych owoców	2022	dr hab. Monika Elżbieta Kędzierska-Matysek	prof. dr hab. Piotr Tadeusz Skąlecki	4.5	5	dobry plus
101346	Wykorzystanie kwasu cytrynowego do pokrywania skorup jaj przepiórczych w czasie ich przechowywania	2022	prof. dr hab. Justyna Anna Batkowska	prof. dr hab. Anna Maria Czech	5	5	bardzo dobry

101347	Wpływ dodatku ziół do dawki pokarmowej krów na jakość mleka	2022	dr hab. Aneta Brodzia k, prof. uczelni	dr hab. Witold Marian Chabuz, prof. uczelni	4.5	4	dobry
101348	Ocena możliwości wykorzystania dodatków roślinnych dostępnych na rynku w produkcji mleczarskiej	2022	dr hab. Aneta Brodzia k, prof. uczelni	prof. dr hab. Jolanta Król	4	4.5	dobry plus
101349	Mikotoksyny a bezpieczeństwo żywności. Ocena występowania mikotoksyn w wybranych surowcach oraz produktach ekologicznych i konwencjonalnych	2022	dr Maciej Waćław Bąkowski	prof. dr hab. inż. Bożena Stanisława Nowakowicz-Dębek	5	5	dobry plus
101350	Ocena zawartości fruktozy w napojach bezalkoholowych w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	2022	dr hab. Wioletta Katarzyna Samolińska, prof. uczelni	prof. dr hab. Bożena Kiczorowska	5	5	bardzo dobry
101352	Ocena prawidłowości oznaczeń alergenów występujących w produktach żywnościowych - analiza konsumencka ich zamienników	2022	dr Maciej Waćław Bąkowski	dr hab. Wioletta Katarzyna Samolińska, prof. uczelni	5	5	bardzo dobry
101353	Ocena jakości miodu na podstawie wybranych zanieczyszczeń chemicznych	2022	dr hab. Monika Elżbieta Kędzierska-Matysek	prof. dr hab. Radosław Jan Kowalski	5	5	bardzo dobry
101342	Jakość higieniczna ekologicznego mleka świeżego dostępnego na rynku	2022	dr hab. Aneta Brodzia k, prof. uczelni	dr hab. Ewa Januś	4.5	5	bardzo dobry
101355	Ocena bezpieczeństwa spożywania chipsów ziemniaczanych Lays: zawartość NaCl i	2022	prof. dr hab. Małgorzata Maria	prof. dr hab. Bożena Kiczorowska	4	4	dobry

	kwasów tłuszczowych nasyconych		Kwiecień				
101357	Ocena procedur, dokumentacji i zasad kontroli spełniania wymagań przy magazynowaniu i składowaniu żywności	2022	prof. dr hab. inż. Marian Krzysztof Panasiwicz	dr hab. Jacek Zbigniew Mazur, prof. uczelni	5	5	dobry plus
101359	Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego w placówkach żywienia zbiorowego	2022	prof. dr hab. Jolanta Król	dr hab. Piotr Tadeusz Domaradzki, prof. uczelni	5	5	bardzo dobry
101387	Wybrane aspekty owocowania oraz lokalizacja substancji biologicznie czynnych w owocach kilku odmian borówki amerykańskiej	2022	dr hab. Agata Konarska, prof. uczelni	dr hab. Krystyna Zofia Piotrowska-Weryszko, prof. uczelni	5	5	dobry plus
102470	Badanie poziomu CD i Pb w herbatach i stopień przechodzenia tych metali do naparu	2022	dr hab. Anna Agnieszka Winiarska, prof. uczelni	prof. dr hab. Anna Maria Czech	4	5	dobry plus
102474	Wpływ ogrzewania na jakość miodów	2022	dr hab. Monika Elżbieta Kędzierska-Matysek	dr hab. Aneta Brodziak, prof. uczelni	5	4	dobry plus
102476	Porównanie wpływu biodegradowalnych materiałów opakowaniowych na cechy fizykochemiczne mięsa wołowego przechowywanego próżniowo	2022	dr Marek Kowalczyk	prof. dr hab. Piotr Tadeusz Skąlecki	5	5	bardzo dobry
102480	Wpływ czasu parzenia kawy na zawartość kofeiny w kontekście jej bezpieczeństwa zdrowotnego	2022	prof. dr hab. inż. Magdalena Barbara Krauze	dr hab. Wioletta Katarzyna Samolińska, prof. uczelni	4.5	5	dobry plus

102486	Wartość antyoksydacyjna jogurtów wzbogacanych dodatkami roślinnymi	2022	prof. dr hab. Jolanta Król	dr hab. Aneta Brodziak, prof. uczelni	4.5	4.5	dobry plus
102495	Zawartość związków antyoksydacyjnych w mleku i jogurtach wytwarzanych na jego bazie	2022	prof. dr hab. Jolanta Król	dr hab. Aneta Brodziak, prof. uczelni	4.5	5	dobry plus
102496	Wpływ wybranych zabiegów uprawowych na jakość surowca tarczycy bajkalskiej (<i>Scutellaria baicalensis</i>)	2022	prof. dr hab. inż. Barbara Teresa Kołodziej	dr hab. Danuta Franciszka Sugier, prof. uczelni	5	5	bardzo dobry
102437	Ocena bezpieczeństwa spożywania chipsów ziemniaczanych: zawartość Cd, Pb i kwasów tłuszczowych nasyconych	2022	prof. dr hab. Małgorzata Maria Kwiecień	dr hab. Anna Agnieszka Winiarska, prof. uczelni	4	4.5	dobry
102490	Jakość miódów po 20 miesiącach przechowywania w różnych warunkach temperaturowych	2022	dr hab. Monika Elżbieta Kędzierska-Matysek	prof. dr hab. inż. Mariusz Florek	4.5	4	dobry
102493	Wpływ wybranych zabiegów uprawowych na plonowanie i jakość surowca czosnku niedźwiedziego (<i>Allium ursinum</i> L.)	2022	prof. dr hab. inż. Barbara Teresa Kołodziej	dr hab. Danuta Franciszka Sugier, prof. uczelni	4.5	5	dobry plus
99343	Analiza jakości i przydatności technologicznej jaj dwużółtkowych w porównaniu z jajami o prawidłowej budowie	2023	dr Kamil Cezary Drabik	prof. dr hab. Justyna Anna Batkowska	5	5	dobry plus
100135	Jakość i bezpieczeństwo serów podpuszczkowych z innowacyjnymi dodatkami	2023	dr hab. Anna Zofia Teter	dr hab. Piotr Tadeusz Domaradzki, prof. uczelni	4	3	dobry
101332	Jakość i bezpieczeństwo	2023	dr hab. Anna	prof. dr hab. Piotr	5	5	bardzo dobry

	miodów z dodatkiem aronii		Zofia Teter	Tadeusz Skąlecki			
103145	Jakość i bezpieczeństwo miodów z terenu województwa lubelskiego	2023	dr hab. Anna Zofia Teter	dr hab. Monika Elżbieta Kędzierska-Matysek	5	5	bardzo dobry
103147	Ocena możliwości wykorzystania liofilizatów roślinnych w produkcji serów	2023	dr hab. Anna Zofia Teter	prof. dr hab. Jolanta Król	5	5	dobry plus
103151	Ocena składu chemicznego i wartości odżywczej wybranych ekologicznych serów podpuszczkowych	2023	dr hab. Wioletta Katarzyna Samolińska, prof. uczelni	prof. dr hab. Bożena Kiczorowska	5	5	dobry plus
103157	Wpływ dodatku owoców jagodowych na właściwości antyoksydacyjne miodu	2023	dr hab. Anna Zofia Teter	dr hab. Monika Elżbieta Kędzierska-Matysek	5	5	bardzo dobry
103163	Wpływ szczepu drożdży na parametry jakościowe win czerwonych.	2023	dr Anna Stój	dr hab. Marta Wesołowska-Trojanowska	5	5	bardzo dobry
103720	Ocena jakości mleka i analiza struktury sprzedaży w ramach różnych form działalności rolniczej nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Weterynaryjną	2023	dr hab. Aneta Brodziańska, prof. uczelni	prof. dr hab. Jolanta Król	4.5	4.5	dobry
104392	Ocena jakości win z odmiany Zweigelt wyprodukowanych przy użyciu różnych szczepów drożdży.	2023	dr Anna Stój	dr hab. Marta Wesołowska-Trojanowska	5	5	bardzo dobry
102481	Ocena jakości jabłek na rynku detalicznym Lublina	2024	dr Tomasz Lipa	dr hab. Iwona Szot, prof. uczelni	5	5	dobry plus
Studia niestacjonarne drugiego stopnia (jeśli dotyczy)							

Nr albumu	Tytuł pracy dyplomowej	Rok	Tytuł/ stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna	Tytuł/ stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta	Ocena pracy	Ocena egzaminu dyplomowego	Ocena na dyplomie
-	-	-	-	-		-	-
Studia stacjonarne jednolite magisterskie (jeśli dotyczy)							
Nr albumu	Tytuł pracy dyplomowej	Rok	Tytuł/ stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna	Tytuł/ stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta	Ocena pracy	Ocena egzaminu dyplomowego	Ocena na dyplomie
-	-	-	-	-		-	-
Studia niestacjonarne jednolite magisterskie (jeśli dotyczy)							
Nr albumu	Tytuł pracy dyplomowej	Rok	Tytuł/ stopień naukowy, imię i nazwisko opiekuna	Tytuł/ stopień naukowy, imię i nazwisko recenzenta	Ocena pracy	Ocena egzaminu dyplomowego	Ocena na dyplomie
-	-	-	-	-		-	-

- Akceptowalnymi formatami są: .doc, .docx, .gif, .png, .jpg (jpeg), .odt, .ods, .pdf, .rtf, .ppt, .pptx, .odp, .txt, .xls, .xlsx, .xml.
- Nazwy plików nie mogą być dłuższe niż 15 znaków i nie mogą zawierać następujących znaków: ~ "# % & *: < > ? / \ { | } & % # (spacje wiodące i końcowe w nazwach plików lub folderów również nie są dozwolone).
- Pliki lub foldery nie mogą być skompresowane.

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

- Wskazane przez zespół oceniający prace egzaminacyjne, pisemne prace etapowe, projekty zrealizowane przez studentów, prace artystyczne z zajęć kierunkowych (z ostatnich dwóch semestrów poprzedzających wizytację).

2. Struktura ocen z egzaminów/zaliczeń ze wskazanych przez zespół oceniający zajęć i sesji egzaminacyjnych (z ostatnich dwóch semestrów poprzedzających wizytację).
3. Dokumentacja dotycząca procesu dyplomowania absolwentów wskazanych przez zespół oceniający. Dokumentacja powinna uwzględniać pracę dyplomową, suplement do dyplomu, recenzje pracy dyplomowej, protokół egzaminu dyplomowego.
4. Dokumenty dotyczące organizacji, przebiegu i zaliczania praktyk zawodowych, jeśli praktyki zawodowe są uwzględnione w programie studiów na ocenianym kierunku.
5. Charakterystyka profilu działalności instytucji, z którymi jednostka współpracuje w realizacji programu studiów, a w szczególności tych, w których studenci odbywają praktyki zawodowe, jeśli praktyki zawodowe są uwzględnione w programie studiów na ocenianym kierunku (w formie elektronicznej).
6. Wykaz najważniejszych osiągnięć naukowych/artystycznych (publikacji, patentów, praw ochronnych, realizowanych projektów badawczych), których autorami/twórcami/realizatorami lub współautorami/współtwórcami/współrealizatorami są studenci ocenianego kierunku, a także zestawienie ich osiągnięć w krajowych i międzynarodowych programach stypendialnych, krajowych i międzynarodowych i konkursach/wystawach/festiwalach/zawodach sportowych z ostatnich 5 lat poprzedzających rok, w którym prowadzona jest wizytacja (w formie elektronicznej).
7. Informacja o zasadach rozwiązywania konfliktów, a także reagowania na przypadki zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, jak również wszelkich form dyskryminacji i przemocy wobec członków kadry prowadzącej kształcenie i studentów oraz sposobach pomocy jej ofiarom.
8. Informacja o ocenach/akredytacjach kierunku dokonanych przez instytucje zagraniczne lub inne instytucje krajowe oraz opis działań naprawczych i doskonalących podjętych w odpowiedzi na zalecenia tych instytucji (w formie elektronicznej).

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

Standard jakości kształcenia 1.1

Koncepcja i cele kształcenia są zgodne ze strategią uczelni, mieszczą się w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których kierunek jest przyporządkowany, są powiązane z działalnością naukową prowadzoną w uczelni w tej dyscyplinie lub dyscyplinach oraz 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 ogólnoakademickiemu.

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 w szczególności aktualny stan wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których jest przyporządkowany kierunek, jak również wyniki działalności naukowej uczelni w tej dyscyplinie lub dyscyplinach.

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, umożliwiają 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 prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności.

Standard jakości kształcenia 2.4

Jeśli w programie studiów uwzględnione są praktyki zawodowe, ich program, organizacja i nadzór nad realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów zapewniają prawidłową realizację praktyk oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w szczególności tych, które są związane z nabywaniem kompetencji badawczych.

Standard jakości kształcenia 2.4a

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

Standard jakości kształcenia 2.5

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

Standard jakości kształcenia 2.5a

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

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

Standard jakości kształcenia 3.1

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

Standard jakości kształcenia 3.2

System weryfikacji efektów uczenia się umożliwia monitorowanie postępów w uczeniu się oraz rzetelną i wiarygodną ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, a stosowane metody weryfikacji i oceny są zorientowane na studenta, umożliwiają uzyskanie informacji zwrotnej o stopniu osiągnięcia efektów uczenia się oraz motywują studentów do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się, jak również pozwalają na sprawdzenie i ocenę wszystkich efektów uczenia się, w tym w szczególności przygotowania do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności.

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 (o ile praktyki są uwzględnione w programie studiów), 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, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza, 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 przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności, jak również są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej.

Standard jakości kształcenia 5.1a

Infrastruktura dydaktyczna i naukowa 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, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza 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 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, 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.

