



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY w LUBLINIE

**Ocena programowa
Profil ogólnoakademicki**

Raport Samooceny

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej oceniany kierunek studiów:

**UNIWERSYTET PRZYRODNICZY
20-950 Lublin
ul. Akademicka 15**

Nazwa ocenianego kierunku studiów: **gastronomia i sztuka kulinarna**

1. Poziomy studiów: **pierwszy**
2. Forma studiów: **stacjonarne i niestacjonarne**
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek:
technologia żywności i żywienia

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 I stopień	210	100

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

Na kierunku realizowane są obecnie różne programy studiów. Wszystkie roczniki studentów, którzy rozpoczęli studia przed rokiem akademickim 2019/2020 realizują program oparty na efektach kształcenia, zaś dla studiów rozpoczętych od roku akademickiego 2019/2020 zajęcia realizowane są zgodnie z programem opartym o efekty uczenia się.

Efekty kształcenia zakładane dla kierunku gastronomia i sztuka kulinarna, studia stacjonarne, poziom pierwszy, profil ogólnoakademicki dla programów obowiązujących w roku akademickim 2018/2019 (Uchwała 42/2013-2014 z dnia 30.05.2014 w sprawie zatwierdzenia udoskonalonych efektów kształcenia na studiach o kierunku gastronomia i sztuka kulinarna)

nazwa kierunku studiów: Gastronomia i Sztuka Kulinarna		
poziom kształcenia: I stopień		
profil kształcenia: ogólnoakademicki		
Symbol	Kierunkowe efekty kształcenia	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
WIEDZA		
GA1A_W01	Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, mikrobiologii, fizyki, matematyki oraz nauk pokrewnych pozwalającą na zrozumienie i interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw. Zna podstawowe pojęcia z zakresu fizjologii i żywienia człowieka.	R1A_W01 R1A_W03 R1A_W04
GA1A_W02	Zna ekonomiczne, techniczne, ekologiczne, etyczne, prawne i społeczne aspekty produkcji gastronomicznej i funkcjonowania zakładów gastronomicznych oraz prowadzenia indywidualnej działalności gospodarczej.	R1A_W02 R1A_W05 R1A_W06 R1A_W09

GA1A_W03	Ma podstawową wiedzę z zakresu budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną. Zna wyposażenie techniczne i zasady projektowania zakładów gastronomicznych.	R1A_W01 R1A_W05
GA1A_W04	Ma wiedzę na temat procesów technologicznych, operacji i procesów jednostkowych w gastronomii. Zna etapy i zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii.	R1A_W02 R1A_W03 R1A_W04 R1A_W05
GA1A_W05	Ma wiedzę na temat składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości surowców i produktów spożywczych oraz metod oceny ich jakości. Zna podstawowe techniki i narzędzia badawcze w gastronomii.	R1A_W03 R1A_W04 R1A_W05
GA1A_W06	Zna tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast i deserów oraz napojów. Rozumie wpływ przechowywania i przetwarzania na jakość potraw i napojów.	R1A_W03 R1A_W05
GA1A_W07	Zna zasady dobrych obyczajów oraz systemy i metody organizacji przyjęć i obsługi gości. Zna zasady dekorowania stołów i potraw.	R1A_W02
GA1A_W08	Zna uwarunkowania historyczne rozwoju sztuki kulinarnej, style kulinarne, kuchnie narodowe, produkty regionalne, tradycyjne i ekologiczne. Zna podstawowe pojęcia dotyczące hotelarstwa i turystyki.	R1A_W02 R1A_W07
GA1A_W09	Zna podstawowe zasady organizacji i funkcjonowania placówek gastronomicznych oraz budowania ich strategii marketingowej.	R1A_W09
GA1A_W10	Ma uporządkowaną wiedzę w zakresie technik informatycznych i możliwości ich wykorzystania w gastronomii.	R1A_W01 R1A_W02
GA1A_W11	Ma wiedzę na temat systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, zna uwarunkowania prawne, społeczne i ekonomiczne związane z ich wprowadzaniem.	R1A_W02 R1A_W03
GA1A_W12	Zna zasady ochrony własności intelektualnej i przemysłowej, ma podstawową wiedzę w zakresie organizacji stanowisk pracy w gastronomii zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami BHP.	R1A_W02 R1A_W08
UMIEJĘTNOŚCI		
GA1A_U01	Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii oraz jej otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować.	R1A_U01
GA1A_U02	Potrafi ocenić cechy sensoryczne i właściwości fizykochemiczne surowców i produktów żywnościowych oraz określić zmiany ich jakości w zależności od sposobu przetworzenia oraz warunków przechowywania.	R1A_U05
GA1A_U03	Wykorzystuje nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i	R1A_U06

	materiały na potrzeby gastronomii.	
GA1A_U04	Weryfikuje poglądy i opinie na temat wybranych niekonwencjonalnych grup żywności i trendów w gastronomii.	R1A_U05 R1A_U07
GA1A_U05	Wykorzystuje znajomość prawa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	R1A_U07
GA1A_U06	Potrafi zaplanować działalność zakładu gastronomicznego, w tym jego strategię marketingowe, wyposażenie, wystrój oraz obsługę gości.	R1A_U07
GA1A_U07	Stosuje technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii	R1A_U03
GA1A_U08	Przeprowadza podstawowe pomiary i oznaczenia z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych	R1A_U04
GA1A_U09	Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych oraz wystąpień ustnych w języku polskim i języku obcym	R1A_U02 R1A_U08 R1A_U09
GA1A_U10	Posiada umiejętność w miarę sprawnej komunikacji w języku obcym w mowie i piśmie w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym. Potrafi czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne w zakresie reprezentowanej dyscypliny naukowej	R1A_U02 R1A_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
GA1A_K01	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy i samodoskonalenia się w zakresie wykonywanego zawodu.	R1A_K01 R1A_K07
GA1A_K02	Dbą o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych.	R1A_K03 R1A_K04
GA1A_K03	Jest świadomy odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływ na stan środowiska.	R1A_K05 R1A_K06
GA1A_K04	Ma świadomość konieczności przestrzegania prawa i tajemnicy zawodowej.	R1A_K04
GA1A_K05	Wykazuje kreatywność w zakresie doboru technik i technologii produkcji do rodzaju usługi i odbiorcy.	R1A_K04 R1A_K08
GA1A_K06	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy, kierować zespołem, właściwie organizować pracę własną i członków zespołu oraz oceniać ich wkład w realizację zadań.	R1A_K02 R1A_K03 R1A_K08
GA1A_K07	Jest świadomy ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii.	R1A_K06 R1A_K08

Tabela A.1 Opis zakładanych efektów kształcenia dla studiów I stopnia w kategoriach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, w formie tabeli odniesień do efektów kształcenia dla obszaru kształcenia

nazwa kierunku studiów: Gastronomia i Sztuka Kulinarna		
poziom kształcenia: I stopień		
profil kształcenia: ogólnoakademicki		
Symbol	Kierunkowe efekty kształcenia	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
WIEDZA		
GA1A_W01	Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, mikrobiologii, fizyki, matematyki oraz nauk pokrewnych pozwalającą na zrozumienie i interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw. Zna podstawowe pojęcia z zakresu fizjologii i żywienia człowieka.	R1A_W01 R1A_W03 R1A_W04
GA1A_W02	Zna ekonomiczne, techniczne, ekologiczne, etyczne, prawne i społeczne aspekty produkcji gastronomicznej i funkcjonowania zakładów gastronomicznych oraz prowadzenia indywidualnej działalności gospodarczej.	R1A_W02 R1A_W05 R1A_W06 R1A_W09
GA1A_W03	Ma podstawową wiedzę z zakresu budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną. Zna wyposażenie techniczne i zasady projektowania zakładów gastronomicznych.	R1A_W01 R1A_W05
GA1A_W04	Ma wiedzę na temat procesów technologicznych, operacji i procesów jednostkowych w gastronomii. Zna etapy i zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii.	R1A_W02 R1A_W03 R1A_W04 R1A_W05
GA1A_W05	Ma wiedzę na temat składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości surowców i produktów spożywczych oraz metod oceny ich jakości. Zna podstawowe techniki i narzędzia badawcze w gastronomii.	R1A_W03 R1A_W04 R1A_W05
GA1A_W06	Zna tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast i deserów oraz napojów. Rozumie wpływ przechowywania i przetwarzania na jakość potraw i napojów.	R1A_W03 R1A_W05
GA1A_W07	Zna zasady dobrych obyczajów oraz systemy i metody organizacji przyjęć i obsługi gości. Zna zasady dekorowania stołów i potraw.	R1A_W02
GA1A_W08	Zna uwarunkowania historyczne rozwoju sztuki kulinarnej, style kulinarne, kuchnie narodowe, produkty regionalne, tradycyjne i ekologiczne. Zna podstawowe pojęcia dotyczące hotelarstwa i turystyki.	R1A_W02 R1A_W07
GA1A_W09	Zna podstawowe zasady organizacji i funkcjonowania placówek gastronomicznych oraz budowania ich strategii marketingowej.	R1A_W09
GA1A_W10	Ma uporządkowaną wiedzę w zakresie technik informatycznych i możliwości ich wykorzystania w gastronomii.	R1A_W01 R1A_W02

GA1A_W11	Ma wiedzę na temat systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności, zna uwarunkowania prawne, społeczne i ekonomiczne związane z ich wprowadzaniem.	R1A_W02 R1A_W03
GA1A_W12	Zna zasady ochrony własności intelektualnej i przemysłowej, ma podstawową wiedzę w zakresie organizacji stanowisk pracy w gastronomii zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami BHP.	R1A_W02 R1A_W08
UMIĘJĘTNOŚCI		
GA1A_U01	Potrafi samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii oraz jej otoczenia kulturowego oraz twórczo je interpretować.	R1A_U01
GA1A_U02	Potrafi ocenić cechy sensoryczne i właściwości fizykochemiczne surowców i produktów żywnościowych oraz określić zmiany ich jakości w zależności od sposobu przetworzenia oraz warunków przechowywania.	R1A_U05
GA1A_U03	Wykorzystuje nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii.	R1A_U06
GA1A_U04	Weryfikuje poglądy i opinie na temat wybranych niekonwencjonalnych grup żywności i trendów w gastronomii.	R1A_U05 R1A_U07
GA1A_U05	Wykorzystuje znajomość prawa żywnościowego w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności.	R1A_U07
GA1A_U06	Potrafi zaplanować działalność zakładu gastronomicznego, w tym jego strategię marketingowe, wyposażenie, wystrój oraz obsługę gości.	R1A_U07
GA1A_U07	Stosuje technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii	R1A_U03
GA1A_U08	Przeprowadza podstawowe pomiary i oznaczenia z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych	R1A_U04
GA1A_U09	Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych oraz wystąpień ustnych w języku polskim i języku obcym	R1A_U02 R1A_U08 R1A_U09
GA1A_U10	Posiada umiejętność w miarę sprawnej komunikacji w języku obcym w mowie i piśmie w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym. Potrafi czytać ze zrozumieniem nieskomplikowane teksty specjalistyczne w zakresie reprezentowanej dyscypliny naukowej	R1A_U02 R1A_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
GA1A_K01	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy i samodoskonalenia się w zakresie wykonywanego zawodu.	R1A_K01 R1A_K07
GA1A_K02	Dbą o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych.	R1A_K03 R1A_K04
GA1A_K03	Jest świadomy odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływ na stan środowiska.	R1A_K05 R1A_K06
GA1A_K04	Ma świadomość konieczności przestrzegania prawa i tajemnicy zawodowej.	R1A_K04
GA1A_K05	Wykazuje kreatywność w zakresie doboru technik	R1A_K04

	i technologii produkcji do rodzaju usługi i odbiorcy.	R1A_K08
GA1A_K06	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy, kierować zespołem, właściwie organizować pracę własną i członków zespołu oraz oceniać ich wkład w realizację zadań.	R1A_K02 R1A_K03 R1A_K08
GA1A_K07	Jest świadomy ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii.	R1A_K06 R1A_K08

Tabela A. 3 Zgodność efektów obszarowych z efektami kierunkowymi – I stopień

nazwa kierunku studiów: Gastronomia i Sztuka Kulinarna		
poziom kształcenia: I stopień		
profil kształcenia: ogólnoakademicki		
Symbol	Efekty kształcenia dla obszaru kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	Odniesienie do efektów kształcenia dla kierunku
WIEDZA		
R1A_W01	ma podstawową wiedzę z zakresu biologii, chemii, matematyki, fizyki i nauk pokrewnych dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	GA1A_W01 GA1A_W03 GA1A_W10
R1A_W02	ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	GA1A_W02 GA1A_W04 GA1A_W07 GA1A_W08 GA1A_W10 GA1A_W11 GA1A_W12
R1A_W03	ma ogólną wiedzę na temat biosfery, chemicznych i fizycznych procesów w niej zachodzących, właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych, podstaw techniki i kształtowania środowiska dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	GA1A_W01 GA1A_W04 GA1A_W05 GA1A_W06 GA1A_W11
R1A_W04	ma ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych na różnych poziomach złożoności, przyrody nieożywionej oraz o technicznych zadaniach inżynierskich dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	GA1A_W01 GA1A_W04 GA1A_W05
R1A_W05	wykazuje znajomość podstawowych metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów pozwalających wykorzystać i kształtować potencjał przyrody w celu poprawy jakości życia człowieka	GA1A_W02 GA1A_W03 GA1A_W04 GA1A_W05 GA1A_W06
R1A_W06	ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego i zrównoważonego użytkowania różnorodności biologicznej oraz	GA1A_W02

	o jego zagrożeniach	
R1A_W07	ma podstawową wiedzę na temat stanu i czynników determinujących funkcjonowanie i rozwój obszarów wiejskich	GA1A_W08
R1A_W08	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego, potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej	GA1A_W12
R1A_W09	zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, wykorzystującą wiedzę z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	GA1A_W02 GA1A_W09
UMIĘJĘTNOŚCI		
R1A_U01	posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach właściwych dla studiowanego kierunku studiów	GA1A_U01
R1A_U02	posiada umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej.	GA1A_U09 GA1A_U10
R1A_U03	stosuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji z zakresu produkcji rolniczej i leśnej	GA1A_U07
R1A_U04	wykonuje pod kierunkiem opiekuna naukowego proste zadanie badawcze lub projektowe dotyczące szeroko rozumianego rolnictwa, prawidłowo interpretuje rezultaty i wyciąga wnioski	GA1A_U08
R1A_U05	dokonyuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności, zdrowie zwierząt i ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych oraz wykazuje znajomość zastosowania typowych technik i ich optymalizacji dostosowanych do studiowanego kierunku studiów	GA1A_U02 GA1A_U04
R1A_U06	posiada zdolność podejmowania standardowych działań z wykorzystaniem odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów, rozwiązujących problemy w zakresie produkcji żywności, zdrowia zwierząt, stanu środowiska naturalnego i zasobów naturalnych oraz technicznych zadań inżynierskich zgodnych ze studiowanym kierunkiem studiów	GA1A_U03
R1A_U07	posiada znajomość wad i zalet podejmowanych działań mających na celu rozwiązywanie zaistniałych problemów zawodowych - dla nabrania doświadczenia i doskonalenia kompetencji inżynierskich.	GA1A_U04 GA1A_U05 GA1A_U06
R1A_U08	posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych w języku polskim i języku obcym, uznawanym za podstawowy dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla	GA1A_U09

	studiowanego kierunku studiów, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł	
R1A_U09	posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim i języku obcym, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych pojęć teoretycznych, a także różnych źródeł	GA1A_U09
R1A_U10	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	GA1A_U10
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
R1A_K01	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	GA1A_K01
R1A_K02	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	GA1A_K06
R1A_K03	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	GA1A_K02 GA1A_K06
R1A_K04	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu	GA1A_K02 GA1A_K04 GA1A_K05
R1A_K05	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości, dobrostan zwierząt oraz kształtowanie i stan środowiska naturalnego	GA1A_K03
R1A_K06	ma świadomość ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności w zakresie szeroko rozumianego rolnictwa i środowiska	GA1A_K03 GA1A_K07
R1A_K07	ma świadomość potrzeby dokształcania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu	GA1A_K01
R1A_K08	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	GA1A_K05 GA1A_K06 GA1A_K07

Tabela A.5 Tabela zgodności efektów kształcenia prowadzonych do uzyskania kompetencji inżynierskich z efektami kierunkowymi

nazwa kierunku studiów: Gastronomia i Sztuka Kulinarna		
poziom kształcenia: I stopień		
profil kształcenia: ogólnoakademicki		
Symbol	Efekty kształcenia prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich	Odniesienie do efektów kształcenia dla kierunku
WIEDZA		
InzA_W01	ma podstawową wiedzę o cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	GA1A_W03
InzA_W02	zna podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu prostych zadań inżynierskich z zakresu studiowanego kierunku studiów	GA1A_W01 GA1A_W03 GA1A_W04 GA1A_W06 GA1A_W10
InzA_W03	ma podstawową wiedzę niezbędną do rozumienia społecznych, ekonomicznych, prawnych i innych pozatechnicznych uwarunkowań działalności inżynierskiej	GA1A_W02 GA1A_W07 GA1A_W08 GA1A_W11 GA1A_W12
InzA_W04	ma podstawową wiedzę dotyczącą zarządzania, w tym zarządzania jakością i prowadzenia działalności gospodarczej	GA1A_W02 GA1A_W11 GA1A_W12
InzA_W05	zna typowe technologie inżynierskie w zakresie studiowanego kierunku studiów	GA1A_W03 GA1A_W04 GA1A_W06
UMIĘTNOŚCI		
InzA_U01	potrafi planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	GA1A_U01 GA1A_U02 GA1A_U07 GA1A_U08
InzA_U02	potrafi wykorzystać do formułowania i rozwiązywania zadań inżynierskich metody analityczne, symulacyjne oraz eksperymentalne	GA1A_U02 GA1A_U07 GA1A_U08
InzA_U03	potrafi - przy formułowaniu i rozwiązywaniu zadań inżynierskich - dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne	GA1A_U01 GA1A_U03
InzA_U04	potrafi dokonać wstępnej analizy ekonomicznej podejmowanych działań inżynierskich	GA1A_U06
InzA_U05	potrafi dokonać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania i ocenić - zwłaszcza w powiązaniu ze studiowanym kierunkiem studiów - istniejące rozwiązania techniczne, w szczególności urządzenia, obiekty, systemy, procesy, usługi	GA1A_U03 GA1A_U06 GA1A_U07
InzA_U06	potrafi dokonać identyfikacji i sformułować specyfikację prostych zadań inżynierskich o charakterze praktycznym, charakterystycznych dla studiowanego kierunku studiów	GA1A_U02 GA1A_U06 GA1A_U08

InzA_U07	potrafi ocenić przydatność rutynowych metod i narzędzi służących do rozwiązania prostego zadania inżynierskiego o charakterze praktycznym, charakterystycznego dla studiowanego kierunku studiów oraz wybrać i zastosować właściwą metodę i narzędzia	GA1A_U02 GA1A_U06 GA1A_U08
InzA_U08	potrafi - zgodnie z zadaną specyfikacją - zaprojektować oraz zrealizować proste urządzenie, obiekt, system lub proces, typowe dla studiowanego kierunku studiów, używając właściwych metod, technik i narzędzi	GA1A_U06 GA1A_U08
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
InzA_K01	ma świadomość ważności i rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności inżynierskiej, w tym jej wpływu na środowisko, i związanej z tym odpowiedzialności za podejmowane decyzje	GA1A_K03 GA1A_K07
InzA_K02	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	GA1A_K05 GA1A_K06 GA1A_K07

Efekty uczenia się zakładane dla kierunku gastronomia i sztuka kulinarna, studia stacjonarne, poziom pierwszy, profil ogólniakademicki dla programów obowiązujących w roku akademickim 2019/2020 (Uchwała 117/2018-2019 z dnia 28.06.2019 w sprawie dostosowania programu studiów kierunku gastronomia i sztuka kulinarna dla cykli kształcenia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do wymagań określonych w ustawie)

Tabela B.1. Efekty uczenia się obowiązujące na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna od roku akademickiego 2019/2020 z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia dla poziomu 6 określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4.

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:

GA_W01	podstawowe zagadnienia z zakresu chemii, fizyki, matematyki, mikrobiologii oraz nauk pokrewnych pozwalające na zrozumienie i interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw, a także podstawowe pojęcia z zakresu fizjologii i żywienia człowieka	P6S_WG
GA_W02	podstawowe ekonomiczne, techniczne, ekologiczne, etyczne, prawne i społeczne aspekty produkcji gastronomicznej i funkcjonowania zakładów gastronomicznych oraz prowadzenia indywidualnej działalności gospodarczej, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej	P6S_WK

	i prawa autorskiego	
GA_W03	podstawowe zagadnienia z zakresu budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną oraz etapy i zasady projektowania zakładów gastronomicznych	P6S_WG
GA_W04	podstawowe procesy technologiczne, operacje i procesy jednostkowe w gastronomii oraz etapy i zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii	P6S_WG
GA_W05	pojęcia i zagadnienia dotyczące składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości surowców i produktów spożywczych oraz metod oceny ich jakości	P6S_WG

GA_W06	tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast, deserów i napojów oraz rozumie wpływ przetwarzania i przechowywania na ich jakość	P6S_WG
GA_W07	zasady dobrych obyczajów oraz systemy i metody organizacji przyjęć, dekorowania stołów i potraw oraz obsługi konsumenta	P6S_WG P6S_WK
GA_W08	uwarunkowania historyczne rozwoju sztuki kulinarnej, kuchnie narodowe, produkty tradycyjne i regionalne oraz podstawowe pojęcia dotyczące hotelarstwa	P6S_WG P6S_WK
GA_W09	podstawowe zasady organizacji i funkcjonowania placówek gastronomicznych oraz budowania ich strategii marketingowej	P6S_WK
GA_W10	podstawowe techniki informatyczne i możliwości ich wykorzystania w gastronomii	P6S_WG P6S_WK
GA_W11	podstawowe pojęcia i wymagania związane z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności oraz organizacją stanowisk pracy w gastronomii zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami BHP	P6S_WG P6S_WK

UMIĘJĘTNOŚCI
absolwent potrafi:

GA_U01	samodzielnie wyszukiwać i twórczo interpretować informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii	P6S_UW
GA_U02	oceniać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne surowców i produktów spożywczych oraz określać zmiany ich jakości w zależności od sposobu przetworzenia i warunków przechowywania	P6S_UW
GA_U03	wykorzystywać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw, dobierając metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii	P6S_UW
GA_U04	wykorzystywać znajomość prawa żywnościowego	P6S_UW

	w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności	
GA_U05	zaplanować działalność zakładu gastronomicznego, w tym jego strategię marketingową, wyposażenie, wystrój oraz obsługę konsumenta	P6S_UW P6S_UO
GA_U06	zastosować technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii	P6S_UW
GA_U07	przeprowadzać podstawowe pomiary i oznaczenia z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych	P6S_UW
GA_U08	komunikować się z otoczeniem w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym z użyciem specjalistycznej terminologii gastronomicznej, w tym w języku obcym, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UK
GA_U09	kierować zespołem, planować i organizować pracę własną i członków zespołu oraz oceniać ich wkład w realizację zadań	P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do:		
GA_K01	dbania o zachowanie zasad etyki, estetyki, etykiety oraz BHP w wykonywanej pracy i kontaktach interpersonalnych	P6S_KR
GA_K02	świadomej odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływ na stan środowiska	P6S_KR
GA_K03	świadomego przestrzegania prawa i tajemnicy zawodowej	P6S_KR
GA_K04	kreatywnego doboru technik i technologii produkcji gastronomicznej do rodzaju usługi i odbiorcy	P6S_KK
GA_K05	świadomej oceny ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii	P6S_KO

Efekty uczenia się zakładane dla kierunku gastronomia i sztuka kulinarna, studia stacjonarne, poziom drugi, profil ogólniakademicki dla programów obowiązujących w roku akademickim 2019/2020 (Uchwała 117/2018-2019 z dnia 28.06.2019 w sprawie dostosowania programu studiów kierunku gastronomia i sztuka kulinarna dla cykli kształcenia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do wymagań określonych w ustawie)

Tabela B.2. Efekty uczenia się obowiązujące na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna od roku akademickiego 2019/2020 z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia dla poziomu 7 określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 6.

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:

InzGA_W01	podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu zadań inżynierskich związanych z produkcją gastronomiczną	P6S_WG P7S_WG
InzGA_W02	zagadnienia dotyczące budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń gastronomicznych oraz zasady projektowania zakładów gastronomicznych	P6S_WG P7S_WG
InzGA_W03	standardowe metody i narzędzia informatyczne do gromadzenia, analizy i prezentacji danych dotyczących produkcji gastronomicznej	P6S_WG P7S_WG
InzGA_W04	zasady tworzenia i rozwoju placówek gastronomicznych oraz zasady zarządzania, w tym zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności	P6S_WK P7S_WK
InzGA_W05	społeczne, ekonomiczne, prawne i inne pozatechniczne uwarunkowania działalności gastronomicznej	P6S_WK P7S_WK

UMIEJĘTNOŚCI

absolwent potrafi:

InzGA_U01	planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	P6S_UW P7S_UW
InzGA_U02	wykorzystać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne do identyfikacji i rozwiązywania zadań inżynierskich oraz dokonać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań	P6S_UW P7S_UW
InzGA_U03	dokonać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych dotyczących produkcji i usług gastronomicznych	P6S_UW P7S_UW
InzGA_U04	zaprojektować oraz zrealizować proces technologiczny, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i surowców	P6S_UW P7S_UW

Objaśnienia oznaczeń w symbolach:

GA – kierunkowe efekty kształcenia w zakresie gastronomii i sztuki kulinarnej

1 – studia pierwszego stopnia

A – profil ogólnoakademicki

R - obszar kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych

M – obszar nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej

K (po podkreślniku) – kierunkowe efekty kształcenia

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

Inz – efekt inżynierski

P6SA – charakterystyki efektów uczenia się dla poziomu 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji,

P7SA – charakterystyki efektów uczenia się dla poziomu 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji,

uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego (S),

WG (po podkreślniku) – kategoria wiedzy, Zakres i głębina – kompletność perspektywy poznawczej i zależności

WK (po podkreślniku) – kategoria wiedzy, Kontekst – uwarunkowania, skutki

UW (po podkreślniku) – kategoria umiejętności, w zakresie Wykorzystania wiedzy – rozwiązywane problemy i wykonywane zadania

UK (po podkreślniku) – kategoria umiejętności, w zakresie Komunikowania się - odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie

wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym

UO (po podkreślniku) – kategoria umiejętności, w zakresie Organizacja pracy/ planowanie i praca zespołowa

UU (po podkreślniku) – kategoria umiejętności, w zakresie Uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób

KK – kompetencje społeczne – Oceny/krytyczne podejście

KO – kompetencje społeczne – Odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych na rzecz interesu publicznego

KR – kompetencje społeczne – Rola zawodowa/ niezależność i rozwój etosu

01,02,03 i kolejne – numer efektu kształcenia

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Izabella Jackowska	Prof. dr hab./prof. zw./ Dziekan Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii
Waldemar Gustaw	Prof. dr hab./prof.zw./Prodziekan ds. Studenckich i Dydaktyki, Przewodniczący Dyscypliny Technologia Żywności i Żywnienie
Magdalena Polak-Berecka	Dr hab./prof. uczelni/ Prodziekan ds. Studenckich i Dydaktyki
Joanna Stadnik	Prof. dr hab./...../Przewodnicząca Rady Programowej kierunku gastronomia i sztuka kulinarna
Natalia Grodzieńska	Mgr inż./koordynator Dziekanatu

Spis treści

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów	2
Skład zespołu przygotowującego raport samooceny	16
Prezentacja uczelni	18
Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim	19
Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się	19
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.....	25
Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie.....	30
Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry	38
Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie.....	40
Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku.....	44
Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku	47
Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia.....	49
Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach.....	54
Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów	55
Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów	58
Część III Załączniki.....	60
Załącznik nr 1 Zestawienie dotyczące kierunku studiów gastronomia i sztuka kulinarna	60
Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających.....	67

Prezentacja uczelni

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, uczelnia publiczna, został utworzony w 2008 roku z Wyższej Szkoły Rolniczej (powstałej w 1955 r.), przekształconej w Akademię Rolniczą w 1972 r. Strukturę Uczelni tworzy 7 Wydziałów: Agrobioinżynierii, Medycyny Weterynaryjnej, Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu, Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki, Inżynierii Produkcji, Nauk o Żywności i Biotechnologii oraz Biologii Środowiskowej), 11 Jednostek Międzywydziałowych oraz 8 Jednostek Administracji.

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii powstał 1 lipca 2005 r. W skład wydziału wchodzi: Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności, Katedra Biochemii i Chemii Żywności, Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka, Katedra Chemii (w strukturze: Pracownia Fitochemii), Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii (w strukturze: Zakład Inżynierii i Technologii Zbóż oraz Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów), Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego (w strukturze: Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością oraz Zakład Technologii Mleka i Hydrokoloidów). Katedry i dziekanat znajdują się w budynkach przy ul. Skromnej 8, z wyjątkiem Katedry Chemii i Poradni Dietetycznej (ul. Akademicka).

Na Wydziale realizowane są 4 kierunki nauczania: technologia żywności i żywienie człowieka, biotechnologia, dietetyka, gastronomia i sztuka kulinarna oraz Podyplomowe Studia: Żywnienie człowieka i dietetyka oraz Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

Wydział posiada uprawnienia do nadawania stopnia naukowego doktora i doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Komitet Ewaluacji Jednostek Naukowych przyznał Wydziałowi po raz drugi kategorię naukową A.

Na Wydziale pracują 104 osoby, w tym 78 nauczycieli akademickich - 10 z tytułem profesora, 22 ze stopniem doktora habilitowanego, 36 ze stopniem doktora i 10 magistrów.

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

Koncepcja i cele kształcenia

Kierunek studiów *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* został utworzony na mocy Uchwały nr 42/2013-2014 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 30 maja 2014 r. jako studia pierwszego stopnia o profilu ogólnoakademickim w formie stacjonarnej i niestacjonarnej. Studia stacjonarne trwają siedem semestrów, a niestacjonarne - osiem semestrów. Absolwent studiów otrzymuje tytuł zawodowy inżyniera. Kształcenie na ocenianym kierunku Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii rozpoczął w roku akademickim 2015/2016.

Na mocy uchwały nr 117/2018-2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 28 czerwca 2019 r. w sprawie dostosowania programu studiów kierunku gastronomia i sztuka kulinarna dla cykli kształcenia rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do wymagań określonych w ustawie, program studiów został dostosowany do wymogów Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018 r., poz. 1668 z późn. zm.), Rozporządzeń wydanych przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego, a także wewnętrznych aktów prawnych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Punktem wyjścia do opracowania koncepcji kształcenia i programu studiów były wnioski wynikające z dyskusji z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego i obserwacji dynamicznie rozwijającego się sektora usług gastronomicznych w Polsce, świadczące o zapotrzebowaniu rynku pracy na absolwentów studiów inżynierskich posiadających interdyscyplinarną wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne do pracy w branży gastronomicznej. Na tej podstawie określono cele kształcenia i sylwetkę absolwenta posiadającego wiedzę i umiejętności niezbędne do samodzielnego prowadzenia działalności gospodarczej w branży gastronomicznej, w pełni przygotowanego do podjęcia pracy w tej branży na stanowiskach kierowniczych, jak również w firmach doradczych projektujących obiekty gastronomiczne i specjalizujących się w sprzedaży aparatury i wyposażenia dla tych obiektów. Program studiów na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* obejmuje zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia (dyscyplina wiodąca) i jest zgodny z profilem ogólnoakademickim.

Prowadzenie kierunku studiów *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* jest zgodne ze strategią oraz misją Uczelni (Strategia Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie na lata 2019-2030) i Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (Strategia Rozwoju Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii na lata 2019-2030). Spełnia zawarte w nich postulaty dotyczące m.in.: systematycznej poprawy jakości i efektywności kształcenia poprzez koncentrację potencjału badawczego, wdrożeniowego, kształcenie kadr, rozwijanie i poszerzenie oferty kształcenia w nawiązaniu do potrzeb rynku pracy. Koncepcja ta odpowiada oczekiwaniom kandydatów na studia zainteresowanych problematyką gastronomiczną, o czym świadczą statystyki kolejnych rekrutacji, jak i pracodawców co do wyposażania absolwentów w fachowe umiejętności, wiedzę i kompetencje umożliwiające karierę zawodową w branży gastronomicznej.

Od kandydatów na studia oczekuje się otwartości na zdobywanie wiedzy, elastyczności i dobrego przygotowania do studiów o charakterze zarówno przyrodniczym, jak i inżynierskim.

Odzwierciedleniem tego są przedmioty uwzględniane w postępowaniu kwalifikacyjnym (język obcy nowożytny, matematyka, biologia, chemia, fizyka i astronomia, informatyka, geografia).

Koncepcja kształcenia na I stopniu studiów na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* nie zakłada podziału studentów na specjalizacje, lecz umożliwia zdobycie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych związanych z naukami o żywności, niezbędnych do podjęcia pracy zawodowej na stanowiskach inżynierskich lub do kontynuowania edukacji na II stopniu studiów. Dalsze kształcenie absolwentów ocenianego kierunku na II stopniu studiów może być realizowane na kierunku *Technologia Żywności i Żywnienie* człowieka prowadzonym przez Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii UP w Lublinie bez konieczności uzupełniania jakichkolwiek różnic programowych. Student ma dzięki temu możliwość kreatywnego kształtowania swojego profilu zawodowego poprzez ukończenie dwóch różnych kierunków studiów.

Koncepcję kształcenia na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* wyróżnia silne powiązanie z interdyscyplinarnym charakterem badań prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Wiedza z badań wsparta jest doświadczeniem praktycznym kadry, wynikającym z jej wieloletniej współpracy z podmiotami branży gastronomicznej. Opracowany program studiów oraz efekty uczenia się zostały oparte na krajowych doświadczeniach w tym zakresie (kierunek *Gastronomia - sztuka kulinarna* - UWM w Olsztynie oraz *Gastronomia i hotelarstwo* - SGGW w Warszawie), jak również uwzględnia zakres tematyczny kształcenia na takim samym lub bardzo zbliżonym kierunku w wielu uczelniach zagranicznych m.in. *Gastronomy and Culinary Arts* - Mondragon University w Hiszpanii, *Nutrition and Culinary Arts* - OUS Royal Academy of Economics and Technology w Szwajcarii, *Gastronomy and Culinary Arts* - Özyeğin University w Turcji.

Kształcenie na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* jest ściśle powiązane z prowadzoną w Uczelni działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której jest on przyporządkowany. Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia, to w większości pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii z: Katedry Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii; Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego; Analizy i Oceny Jakości Żywności; Biochemii i Chemii Żywności; Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka; Chemii oraz Wydziału Inżynierii Produkcji z Katedry Biologicznych Podstaw Technologii Żywności i Pasz; Inżynierii i Maszyn Spożywczych; Techniki Ciepłej i Inżynierii Procesowej. Realizowane przedmioty są ściśle związane z działalnością naukową jednostek (**Załącznik 1.1**). Liczba punktów ECTS przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowany jest kierunek studiów wynosi 156. Pracownicy prowadzą badania naukowe związane m.in. z technologicznymi, żywieniowymi, organizacyjnymi i higienicznymi aspektami przygotowania potraw. Ma to wpływ na opracowywanie i doskonalenie programu studiów i jego realizację przez kompetentną kadre. Studenci kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* mają ponadto możliwość zdobywania kompetencji badawczych poprzez udział w projektach badawczych w ramach działających na Wydziale Studenckich Kół Naukowych: Technologów Żywności, Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności, czy też wykonując prace dyplomowe powiązane z realizowanymi na Wydziale projektami badawczymi.

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii w ocenie parametrycznej jednostek naukowych za lata 2013 - 2016 uzyskał kategorię A.W ostatnich 5 latach 3 pracowników Wydziału uzyskało tytuł profesora, 15 stopień doktora habilitowanego, a 14 stopień doktora w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie technologia żywności i żywienia. W ciągu ostatnich 5 lat pracownicy Wydziału realizowali, bądź nadal realizują 21 projektów badawczych finansowanych przez Narodowe Centrum Nauki (Opus 9, 17; Sonata 12, Miniatura 1, 2, 3; Preludium 9, 13, 15), Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego

(Juventus Plus), Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz 3 doktoraty wdrożeniowe na łączną kwotę 16 101 976 zł, oraz prace badawczo-wdrożeniowe i inne, zlecone przez podmioty gospodarcze (179 umów, na łączną kwotę 3 781 561 zł).

W ramach programu „Regionalna Inicjatywa Doskonałości”, finansowanego ze środków Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego, od 1 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2022 r. Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii wraz z Wydziałem Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki realizuje projekt zatytułowany: „Systemy produkcji i pakowania żywności zapewniające zachowanie jej bioaktywnych składników ważnych w profilaktyce chorób cywilizacyjnych”. Jest to największy w 65-letniej historii Uczelni projekt badawczy, którego łączna wartość wynosi 11 927 330 zł. Celem projektu jest intensywny rozwój potencjału badawczego Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

W procesie kształtowania koncepcji kształcenia w pracach konsultacyjnych nad projektem programu studiów uczestniczyli m.in. następujący interesariusze zewnętrzni:

- Insomnia Cafe & Restaurant - Restauracja Lublin,
- Palarnia kawy Coffee & Sons,
- Od kuchni - Restauracja Lublin.

W procesie doskonalenia koncepcji kształcenia na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna*, perspektyw jego rozwoju oraz w określaniu celów i efektów uczenia się biorą udział interesariusze zewnętrzni i wewnętrzni.

Interesariusze zewnętrzni tj. przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego uczestniczą w dostosowywaniu treści programowych na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* 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 I.2.). 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.

Natomiast studenci jako interesariusze wewnętrzni również biorą udział w procesie doskonalenia koncepcji kształcenia ocenianego kierunku poprzez udział swoich przedstawicieli w pracach Rady Programowej kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* (jeden przedstawiciel studentów), Kolegium Wydziału (trzej przedstawiciele studentów Wydziału, wskazani przez samorząd studencki) i Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia (jeden przedstawiciel studentów).

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 (**Załącznik 1.2.**). W odpowiedzi na wyrażone w ankiecie oczekiwania studentów dotyczące przedmiotów przydatnych ich zdaniem w przyszłej pracy zawodowej, wprowadzono do programu studiów przedmioty: Cukiernictwo, Technologia deserów, Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii, Dekoracje okolicznościowe w gastronomii. Dokonano również rozdziału przedmiotu Sztuka kulinarna i kuchnie świata na dwa niezależne przedmioty oraz wprowadzono do programu studiów zajęcia terenowe, które realizowano do tej pory m.in. w Palarni Kawy „Kaffe 2009” w Biłgoraju.

Zmiany w programie studiów 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 i są wprowadzane z początkiem nowego cyklu kształcenia. Projekty zmian przygotowane przez Radę Programową były przedstawiane na posiedzeniu Rady Wydziału Nauk o

Żywności i Biotechnologii do dyskusji i akceptacji w wyniku głosowania. Po zaakceptowaniu przez Radę Wydziału plan studiów przekazywany był do akceptacji przez Prorektora ds. Studenckich i Dydaktyki. Od obecnego roku akademickiego plany będą opiniowane przez Kolegium Wydziałowe przed głosowaniem na Senacie.

Integralnym elementem programu kształcenia jest obowiązkowa 4-tygodniowa praktyka zawodowa w wymiarze 160 godzin. Może być ona realizowana w zakładach gastronomicznych typu otwartego (m.in. restauracje, bary) i zamkniętego (m.in. stołówki), firmach cateringowych przygotowujących posiłki dla placówek oświatowych, służby zdrowia, klientów indywidualnych i instytucjonalnych, firmach organizujących imprezy okolicznościowe, w trakcie których są serwowane posiłki, na podstawie porozumienia zawartego pomiędzy Uczelnią a instytucją przyjmującą. Zasady ich realizacji określa Regulamin krajowych studenckich praktyk programowych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

Celem kształcenia na studiach pierwszego stopnia na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* jest przygotowanie specjalisty posiadającego wiedzę, umiejętności i kompetencje umożliwiające karierę zawodową w branży gastronomicznej. Studia inżynierskie umożliwiają studentowi zdobycie podstawowej wiedzy z zakresu chemii, mikrobiologii, fizyki, matematyki oraz nauk pokrewnych pozwalającej na zrozumienie i interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw. Absolwent ma podstawową wiedzę z zakresu budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń związanych z produkcją gastronomiczną. Zna wyposażenie techniczne i zasady projektowania zakładów gastronomicznych. Wykorzystuje nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw. Umie dobierać metody, urządzenia i materiały na potrzeby gastronomii. W trakcie studiów nabywa wiedzę i umiejętności w zakresie sporządzania potraw, prowadzenia działalności gastronomicznej, pod kątem technologicznym, ekonomicznym jak i organizacyjno - prawnym. Absolwent zdobywa wiedzę umożliwiającą prowadzenie prac projektowych i analitycznych w zakresie gastronomii, w tym umożliwiającą wdrażanie systemów zarządzania jakością w gastronomii. Absolwent jest przygotowany do samodzielnego pogłębiania wiedzy, pracy w grupie, kierowania zespołami ludzkimi, potrafi posługiwać się literaturą przedmiotu oraz przepisami prawnymi niezbędnymi do pracy na różnych stanowiskach w branży gastronomicznej. Absolwent wykazuje się znajomością języka obcego na poziomie minimum B2.

Absolwent posiadający dyplom inżyniera gastronomii i sztuki kulinarnej jest przygotowany do podjęcia pracy zawodowej w obiektach gastronomicznych i gastronomiczno - hotelarskich na każdym szczeblu ich organizacji, jak również w firmach projektujących obiekty gastronomiczne i specjalizujących się w sprzedaży aparatury i wyposażenia dla tych obiektów. Uzyskana wiedza umożliwia również prowadzenie własnej działalności w branży gastronomicznej. Absolwenci ocenianego kierunku są odpowiednio przygotowani do podjęcia nauki na studiach 2 stopnia. W ramach realizacji projektu „Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie” studenci kierunku *Gastronomia i Sztuka kulinarna* uczestniczą w spotkaniach panelowych z pracodawcami i instytucjami rynku pracy. Ostatnie spotkanie odbyło się 25 listopada 2019 r.

Efekty uczenia się

Efekty uczenia się dla kierunku zostały przyjęte uchwałą Senatu UP w Lublinie nr 117/2018-2019 z dnia 28 czerwca 2019 r. i przyporządkowane do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia i profilu ogólnoakademickiego. 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 2018 r. poz. 2153) oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 określone w przepisach wydanych na

podstawie art. 7 ust. 3 tej ustawy. Program kształcenia umożliwia uzyskanie kompetencji inżynierskich określonych w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2218). Efekty kształcenia/efekty uczenia się na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* projektowano biorąc pod uwagę zapotrzebowanie rynku pracy na specjalistów w tym zakresie, a także sugestie studentów, nauczycieli akademickich i interesariuszy zewnętrznych.

Nadzór nad realizacją efektów uczenia się podlega Wewnętrznemu Systemowi Zapewniania Jakości Kształcenia (WSZJK). Funkcjonowanie WSZJK jest zgodne z uchwałą nr 53/2019-2020 Senatu UP w Lublinie z dnia 28 lutego 2020 r. w sprawie wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie oraz Zarządzeniem nr 20/2020 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie z dnia 28 lutego 2020 r. w sprawie wprowadzenia procedur funkcjonowania wewnętrznego systemu zarządzania jakością kształcenia oraz określenia wzorów ankiet oceniających jakość kształcenia w UP w Lublinie. Szczegóły zawarte są w instrukcjach Wydziałowej Księgi Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia dostępnych na stronie internetowej Wydziału w zakładce „Jakość kształcenia”.

Lista kierunkowych efektów uczenia się dla studiów zawiera 11 efektów w zakresie wiedzy, 9 efektów w zakresie umiejętności i 5 efektów w zakresie kompetencji społecznych. Dla kierunku określono również efekty uczenia się umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich w ilości 5 dla wiedzy i 4 dla umiejętności. Założone kierunkowe efekty uczenia się w kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych są spójne z koncepcją i celami kształcenia, poziomem i profilem studiów oraz metodami i formami kształcenia stosowanymi w celu ich osiągnięcia.

Do wykazania kluczowych kierunkowych efektów uczenia się posłużono się Tabelami pokrycia kierunkowych efektów uczenia się uzyskiwanych w ramach modułów kształcenia (**Załączniki 1.3 i 1.4**), które są narzędziem służącym do wykazania, że wszystkie efekty uczenia się założone w programie ocenianego kierunku są uzyskiwane w wyniku realizacji modułów przewidzianych w planie studiów. Na podstawie przeprowadzonej analizy, za kluczowe uznano efekty uczenia się:

- w zakresie wiedzy: GA_W01, GA_W04, GA_W05;
- w zakresie umiejętności: GA_U01, GA_U02, GA_U07;
- w zakresie kompetencji społecznych: GA_K01, GA_K02.

Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się obejmują wiedzę dotyczącą:

- zagadnień z zakresu chemii, fizyki, matematyki, mikrobiologii oraz nauk pokrewnych pozwalających na zrozumienie i interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw, a także pojęć z zakresu fizjologii i żywienia człowieka;
- procesów technologicznych, operacji i procesów jednostkowych w gastronomii oraz etapów i zasad projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii;
- pojęć i zagadnień dotyczących składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości surowców i produktów spożywczych oraz metod oceny ich jakości.

Wiedza ta przekazywana jest w ramach 31 modułów ściśle powiązanych z tematami i problemami badawczymi, które są przedmiotem działalności naukowej kadry dydaktycznej w dyscyplinie technologia żywności i żywienia (**Załącznik 1.1**). Dzięki zdobytej wiedzy absolwent kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* potrafi samodzielnie wyszukiwać i twórczo interpretować informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii. Posiadane umiejętności oceny właściwości fizykochemicznych i cech sensorycznych surowców i produktów spożywczych oraz określania zmian ich jakości w zależności od sposobu przetworzenia i warunków przechowywania, świadczą o

przygotowaniu absolwenta do prowadzenia badań naukowych. Świadomość odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne przygotowywanych potraw oraz ich wpływu na stan środowiska predysponuje go do pełnienia funkcji kierowniczych w obiektach gastronomicznych. Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się mają zatem ścisły związek z koncepcją kształcenia - zapewniają bowiem interdyscyplinarną wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne do pracy w branży gastronomicznej.

W programie studiów przewidziano 33 moduły umożliwiające absolwentom uzyskanie kompetencji inżynierskich. Postępując się Tabelami pokrycia kierunkowych efektów inżynierskich (**Załączniki 1.5 i 1.6**) wykazano, że wszystkie efekty uczenia się umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich założone w programie ocenianego kierunku są uzyskiwane w wyniku realizacji modułów przewidzianych w planie studiów. Dzięki nim absolwent zna i rozumie podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu zadań inżynierskich związanych z produkcją gastronomiczną oraz zagadnienia dotyczące budowy i eksploatacji maszyn i urządzeń gastronomicznych. Studenci nabywają umiejętności projektowania oraz realizacji procesów technologicznych, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i surowców.

Przykładem rozwinięć efektów uczenia się umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich na poziomie modułów mogą być: *Projektowanie zakładów gastronomicznych* oraz *Zarządzanie jakością w gastronomii*.

Moduł *Projektowanie zakładów gastronomicznych* pozwala studentom na uzyskanie efektów inżynierskich z zakresu:

Wiedzy:

- Zna zasady: bilansowania surowców, projektowania technologii produkcji potraw, bilansowania czynników energetycznych, doboru maszyn i urządzeń, projektowania przestrzeni produkcyjnej, magazynowej i konsumpcyjnej oraz wielkości zatrudnienia (InzGA_W01)
- Posiada wiedzę o poszczególnych stadiach opracowywania dokumentacji technicznej, w szczególności zna zawartość i rolę części technologicznej dokumentacji (InzGA_W02)

Umiejętności:

- Posiada umiejętność odczytywania i posługiwania się dokumentacją techniczną (InzGA_U02)
- Umie dobierać i łączyć poszczególne operacje jednostkowe w proces produkcyjny (InzGA_U04)
- Potrafi zaplanować potrzeby w zakresie: surowców, urządzeń technicznych, przestrzeni produkcyjnej, czynników energetycznych i obsady personalnej, niezbędnych do zrealizowania projektowanego procesu produkcji (InzGA_U04)

Moduł *Zarządzanie jakością w gastronomii* pozwala studentom na uzyskanie efektów inżynierskich z zakresu:

Wiedzy:

- Zna i rozumie pojęcia i wymagania związane z zarządzaniem jakością i bezpieczeństwem żywności i potraw (InzGA_W04)
- Zna i rozumie założenia, zasady projektowania, wdrażania i doskonalenia systemu HACCP (InzGA_W04)

Umiejętności:

- Posiada umiejętność planowania, wdrażania i doskonalenia systemu zapewniania bezpieczeństwa żywności w placówkach gastronomicznych z wykorzystaniem znajomości prawa żywnościowego (InzGA_U04)

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

Plan studiów

Szczegółowa charakterystyka programu studiów przedstawia się następująco:

- liczba semestrów studiów - 7 dla studiów stacjonarnych, 8 dla studiów niestacjonarnych;
- liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów - 210;
- liczba punktów ECTS przypisana do dyscypliny naukowej wiodącej ze wskazaniem udziału procentowego w łącznej liczbie punktów ECTS dla całego programu studiów - 191 (91%);
- liczba punktów ECTS przypisana do pozostałych dyscyplin naukowych ze wskazaniem udziału procentowego w łącznej liczbie punktów ECTS dla całego programu studiów - 19 (9%);
- łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia - 105 (50%);
- łączna liczba punktów ECTS, przypisana w planie studiów do zajęć podlegających wyborowi - 63 (30%). W planie studiów uwzględniono 12 przedmiotów do wyboru oraz umożliwiono studentom wybór języka obcego (angielski, francuski, niemiecki, rosyjski);
- łączna liczba punktów ECTS, przypisana do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowany jest kierunek studiów - 156 (74%);
- liczba godzin zajęć dydaktycznych z języka obcego i punktów ECTS dla studiów stacjonarnych pierwszego wynosi: 105 godzin, 8 punktów ECTS i przedstawia się następująco: semestr studiów 2 - 30 godzin, 2 ECTS; semestr studiów 3 - 30 godzin, 2 ECTS; semestr studiów 4 - 45 godzin, 4 ECTS; egzamin;
- liczba godzin zajęć dydaktycznych z języka obcego i punktów ECTS dla studiów niestacjonarnych pierwszego wynosi: 63 godziny, 8 punktów ECTS i przedstawia się następująco: semestr studiów 1 - 18 godzin, 2 ECTS; semestr studiów 2 - 15 godzin, 2 ECTS; semestr studiów 3 - 15 godzin, 2 ECTS; semestr studiów 4 - 15 godzin, 2 ECTS; egzamin;
- łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych - 8.

Punkty ECTS przypisane do zajęć dydaktycznych stanowią miarę średniego nakładu pracy studenta niezbędnego do uzyskania efektów uczenia się. Jeden punkt ECTS odpowiada 25-30 godzinom pracy studenta obejmującym zajęcia organizowane przez uczelnię oraz jego indywidualną pracę związaną z tymi zajęciami.

Ze względu na charakter studiów oraz zajęcia laboratoryjne z użyciem specjalistycznego sprzętu, proces kształcenia odbywa się w budynku Wydziału. Istnieje możliwość kontaktu drogą e-mail lub za pomocą arkuszy Google do przekazywania studentom dodatkowych materiałów dydaktycznych umożliwiających pracę samodzielną poza uczelnią. Obecnie Uniwersytet prowadzi działania na rzecz uruchomienia platformy informatycznej, umożliwiającej prowadzenie zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Treści programowe

W planie studiów na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* przewidziano przedmioty, których treści programowe scharakteryzowane w opisach modułów (kartach opisu zajęć od roku akademickiego 2019/2020) umożliwiają osiągnięcie kierunkowych efektów kształcenia/uczenia się,

uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz mają ścisły związek z badaniami naukowymi prowadzonymi w jednostce (**Załącznik 1.1**).

Kluczowe treści kształcenia dotyczą zagadnień z zakresu chemii, fizyki, matematyki, mikrobiologii oraz nauk pokrewnych pozwalających na zrozumienie i interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw. Studenci poznają podstawowe procesy technologiczne, operacje i procesy jednostkowe oraz etapy i zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii. Zdobywają również wiedzę dotyczącą składu chemicznego, fizycznych i sensorycznych właściwości surowców i produktów spożywczych oraz metod oceny właściwości fizykochemicznych i cechy sensorycznych surowców i potraw.

Kierunek oferuje również przedmioty umożliwiające poznanie zasad organizacji i funkcjonowania placówek gastronomicznych, budowania ich strategii marketingowej oraz prowadzenia indywidualnej działalności gospodarczej z wykorzystaniem technik informatycznych wykorzystywanych we współczesnej gastronomii. Studenci zdobywają wiedzę dotyczącą systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz organizacji stanowisk pracy w gastronomii zgodnie z zasadami ergonomii i przepisami BHP.

W programie studiów stacjonarnych i niestacjonarnych znajdują się zajęcia z języka obcego, realizowane w przypadku studiów stacjonarnych przez 3 semestry, zaś w przypadku studiów niestacjonarnych przez 4 semestry. Zajęcia językowe kończą się egzaminem na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Studenci mogą wybrać jeden z języków (angielski, francuski, niemiecki, rosyjski) oferowanych przez Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych UP w Lublinie. Treści kształcenia w zakresie znajomości języków obcych umożliwiają studentom doskonalenie umiejętności komunikacji z otoczeniem w języku obcym w sytuacjach życia codziennego i w środowisku zawodowym z użyciem specjalistycznej terminologii gastronomicznej.

Rada Programowa dokonuje systematycznej weryfikacji merytorycznej zgodności treści kształcenia w ramach modułów z efektami uczenia się dla danego modułu na zasadach określonych w Instrukcji obiegu dokumentacji i działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii (I.9). Potwierdzeniem kompleksowości treści programowych oraz zapewnienia przez nie uzyskania wszystkich efektów uczenia się są Tabele pokrycia kierunkowych efektów uczenia się przez efekty uzyskiwane w ramach modułów (**Załączniki 1.3 i 1.4**).

Aktualne i archiwalne plany studiów są dostępne na stronie internetowej Wydziału w zakładce „Dziekanat” (<https://up.lublin.pl/dziekanat-food/>).

Metody kształcenia

Studenci kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* studiów I stopnia realizowanych w systemie stacjonarnym i niestacjonarnym 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 (rzutników, projektorów multimedialnych, filmów dydaktycznych). Ćwiczenia służą uzyskaniu przez studentów wiedzy i umiejętności praktycznych niezbędnych w pracy w placówkach gastronomicznych i w dużej mierze realizowane są w nowoczesnej i w pełni wyposażonej pracowni gastronomicznej. Część zajęć realizowana jest w warunkach laboratoryjnych, 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.

Wykorzystywane przez prowadzących zajęcia materiały i metody dydaktyczne przedstawione są w opisach modułów (kartach opisu zajęć od roku akademickiego 2019/2020). W zakresie wiedzy opierają się one na dostępnej, podstawowej i uzupełniającej literaturze przedmiotu. Dostęp do literatury zapewnia biblioteka uniwersytecka dysponująca wypożyczalnią i czytelnią książek oraz oddziałem informacji naukowej oferującej dostęp do baz internetowych (Elseviere, Springer itp.) oraz e-booków. Studenci mają również stały i nieograniczony dostęp do komputerów i Internetu w pracowniach komputerowych. Dostępne są także HOT-SPOT (w kompleksie dydaktycznym Agro II oraz budynku Biblioteki Głównej UP) oraz sieć Wi-Fi up-campus. Studenci mogą korzystać z sieci internetowej w domach studenckich oraz z gniazd internetowych i stanowisk komputerowych na korytarzach budynków. Pracownicy wykorzystują opracowane przez siebie podręczniki oraz treści z publikowanych prac naukowych, które umożliwiają studentom nabycie umiejętności prowadzenia badań oraz kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej. Do zajęć wykorzystuje się sale wykładowe, laboratoryjne i komputerowe w jednostkach Wydziału i w jednostkach innych wydziałów UP, których pracownicy prowadzą zajęcia ze studentami kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna*. W zakresie przedmiotów prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich wykorzystuje się komputerowe programy informatyczne, statystyczne i graficzne.

W ramach pracy własnej (godziny niekontaktowe) studenci zobowiązani są do pogłębiania wiedzy na podstawie wskazanej literatury. Niektóre zajęcia uwzględniają wstępne przygotowanie studentów do zajęć i są realizowane po uprzednim zweryfikowaniu wiadomości przez prowadzącego. Samodzielna praca studenta obejmuje opracowanie wyników i przygotowanie sprawozdań z wykonanych ćwiczeń, wyszukiwanie i studiowanie literatury, przygotowanie prezentacji i projektów oraz przygotowanie się do sprawdzianów w oparciu o dostępne materiały informacyjne podane przez nauczyciela lub wyszukane samodzielnie przez studenta.

Dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb studentów

Studenci kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* mają możliwość indywidualizacji procesu kształcenia w formie indywidualnej organizacji studiów lub indywidualnego programu studiów (Uchwała Senatu UP 122/2018-2019 - Regulamin Studiów UP w Lublinie z 1.10.2019 r, § 18, §19).

Na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* nie prowadzi się wyspecjalizowanej oferty dla studentów z niepełnosprawnością, ale udzielana jest pomoc w nauce studentom mającym orzeczenie niepełnosprawności. Uczelnia dysponuje odpowiednią infrastrukturą (podjazdy, windy) umożliwiającą studentom poruszanie się w budynkach, specjalnymi stanowiskami do pracy znajdującymi się w Bibliotece Głównej UP, 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 Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich Stanowiska ds. Osób Niepełnosprawnych UP w Lublinie. Studenci z niepełnosprawnością mają możliwość indywidualnych

konsultacji z pracownikami naukowo-dydaktycznymi Wydziału. Podejmowane działania dotyczące studentów z niepełnosprawnością na Uniwersytecie koordynuje specjalista ds. osób niepełnosprawnych w Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich.

Na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* nie ma oferty kształcenia w języku angielskim, chociaż nauczyciele akademicy realizujący zajęcia dydaktyczne na tym kierunku wyrażają chęć prowadzenia zajęć w języku angielskim. Możliwość prowadzenia zajęć dydaktycznych oraz sprawdzianów wiedzy lub umiejętności w języku obcym, pod warunkiem wyrażenia zgody przez wszystkich studentów w grupie, dopuszcza Regulamin studiów (§ 15). W planie studiów jest możliwość wyboru przedmiotu realizowanego w języku angielskim *Bases of human nutrition*.

Praktyka zawodowa

Na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych jest realizowana 4-tygodniowa praktyka zawodowa umożliwiająca 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, dzienniczki praktyk i inne wymagane dokumenty. Uczelnia wskazuje każdemu studentowi miejsce odbywania praktyki programowej Uczelni a także ubezpiecza studentów odbywających praktyki programowe od następstw nieszczęśliwych wypadków. Celem praktyki jest zapoznanie z organizacją produkcji potraw w zakładzie gastronomicznym. Pogłębienie wiedzy z zakresu produkcji potraw z uwzględnieniem wpływu surowców, półproduktów i procesu technologicznego na ich jakość. Kształtowanie umiejętności pracy w zespole, przestrzegania przepisów BHP oraz wymogów higienicznych przy produkcji potraw.

Ramowy program praktyki obejmuje:

1. Zapoznanie się z obowiązującym regulaminem oraz zasadami funkcjonowania zakładu, poddanie się szkoleniu BHP.
2. Zakres działania i struktura organizacyjna zakładu. Układ pomieszczeń w zakładzie.
3. Grupy asortymentowe potraw przygotowywanych w zakładzie (przekąski, zupy, dania główne, dodatki, desery, napoje).
4. Zasady planowania produkcji gastronomicznej (obliczanie dziennego zapotrzebowania na surowce i półprodukty). Zasady planowania menu. Kalkulacja cen potraw i napojów. Planowanie i organizacja przyjęć okolicznościowych. Programy komputerowe wykorzystywane w zakładzie.
5. Charakterystyka surowców i materiałów pomocniczych wykorzystywanych w zakładzie: źródła zaopatrzenia, częstotliwość dostaw, środki i warunki transportu i magazynowania surowców.
6. Charakterystyka poszczególnych etapów produkcji potraw w zakładzie (obróbka wstępna, obróbka cieplna, przechowywanie). Organizacja prac porządkowych. Postępowanie z odpadami.

7. Wyposażenie gastronomiczne. Urządzenia i sprzęt wykorzystywane do produkcji i ekspedycji potraw i napojów. Wyposażenie zaplecza kuchennego i sali konsumenckiej (przeznaczenie, zasady użytkowania). Bielizna i zastawa stołowa. Zasady i standardy dekoracji sal i stołów.
8. Metody i techniki obsługi klientów. Standardy obsługi stosowane w zakładzie (wygląd i zachowanie pracownika).
9. Higieniczne aspekty organizacji produkcji potraw. Zapoznanie z zasadami Dobrej Praktyki Cateringowej GCP, Dobrej Praktyki Higienicznej GHP oraz systemem HACCP.

Rektor lub pisemnie upoważniony przez niego pracownik Uczelni zawiera z instytucją przyjmującą Porozumienie w sprawie organizacji praktyk zawodowych. Studenci kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* odbywali praktyki w zakładach gastronomicznych typu otwartego: m.in. restauracja Armenia-kuchnia kaukaska w Lublinie, cukiernia UMAM Patisserie w Gdańsku, Bar Mewa w Helu, w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego: m.in. Samodzielny Publiczny Psychiatryczny Zakład Opiekuńczo-Lecznicy w Celejowie, Szkole Podstawowej nr 11 w Puławach, w gastronomii hotelowej: m.in. Lublin Grand Hotel, Hotel In Between w Jastkowie, Hotel Edels w Chełmie, w obiektach gastronomii systemowej: m.in. Mc Donald's Polska Spółka z o.o., IKEA Retail Sp. z o.o.

Praktyka realizowana jest w trakcie wakacji letnich po semestrze VI. W trakcie praktyk studenci uzupełniają dzienniczki praktyk, których treść jest potwierdzana 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 Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich 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 określa Regulamin krajowych studenckich praktyk programowych UP w Lublinie oraz Instrukcja przeprowadzania praktyk programowych dla studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (I.8.).

Organizacja procesu nauczania i uczenia się

Na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* godziny kontaktowe realizowane są w trakcie zajęć dydaktycznych trwających 45 minut (52 minuty podczas siódmego semestru studiów stacjonarnych pierwszego stopnia) i polegają na wspólnej pracy nauczyciela z grupą studentów. Godziny kontaktowe powinny stanowić co najmniej 50% wszystkich godzin przeznaczonych na realizację efektów uczenia się (kształcenia) zgodnie z planem studiów. Ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne prowadzone są przez wszystkich nauczycieli akademickich z wyjątkiem seminarium dyplomowego, które prowadzone jest przez nauczycieli akademickich z tytułem profesora lub stopniem naukowym doktora habilitowanego. Przy realizacji ćwiczeń laboratoryjnych biorą udział pracownicy techniczni, którzy wspierają nauczycieli akademickich w zakresie przestrzegania zasad BHP i utrzymania porządku na stanowiskach pracy studentów.

Na początku każdego semestru pracownicy dydaktyczni są zobowiązani do ustalenia terminów konsultacji dla studentów. Rozkład konsultacji jest dostępny w poszczególnych Jednostkach. Ważną rolę odgrywa poczta internetowa, za pomocą której mogą w dogodny sposób komunikować się z pracownikiem. Dane teleadresowe (jednostka organizacyjna, telefon,

e-mail) pracowników są dostępne na uczelnianej stronie internetowej. Na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* nie prowadzi się zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Liczebność studenckich grup dydaktycznych w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie reguluje Zarządzenie Rektora nr 44 z 11 września 2017 r. Grupy ćwiczeniowe audytoryjne, terenowe, rachunkowe oraz zajęcia z wychowania fizycznego liczą 30-34 osoby. Natomiast grupy ćwiczeniowe laboratoryjne, projektowe, w tym związane z uzyskaniem efektów inżynierskich, lektoraty języków obcych i grupy seminaryjne liczą od 15 do 17 osób. W uzasadnionych przypadkach po akceptacji Prorektora ds. studenckich i dydaktyki grupy mogą mieć inną liczebność.

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

Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne

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 2019-2020 określa Uchwała Senatu nr 23/2018-2019 z dnia 20 grudnia 2018 r.

Informacje o wymaganiach stawianym kandydatom, warunkach rekrutacji na studia oraz kryteriach kwalifikacji dostępne są na głównej stronie internetowej Uczelni w zakładce „Rekrutacja” (<https://www.up.lublin.pl/rekrutacja-info>), zaś informacje dla kandydatów dotyczące kierunku są zamieszczone na stronie Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii w zakładce „Kandydaci” (<https://www.up.lublin.pl/gastronomia>). Rekrutacja na studia na kierunek *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* prowadzona jest, podobnie jak na inne kierunki studiów prowadzone w UP w Lublinie, z wykorzystaniem Systemu Internetowej Rekrutacji Kandydatów, w którym kandydaci dokonują rejestracji na wybrany kierunek oraz formę studiów (IRK; <https://irk.up.lublin.pl/>).

Oferta kształcenia na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* kierowana jest do absolwentów liceów ogólnokształcących, liceów profilowanych i techników, którzy z wynikiem pozytywnym zdali egzamin dojrzałości/egzamin maturalny. 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. 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 kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* definiowana jest w oparciu o zasoby naukowo-dydaktyczne Wydziału, wyniki poprzednich naborów, statystyki odsiewu studentów itp. i określana Zarządzeniem Rektora UP w Lublinie. Zgodnie z Zarządzeniem nr 11 Rektora UP w Lublinie z dnia 14 marca 2019 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 2019-2020, liczba miejsc na pierwszym roku studiów stacjonarnych na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* wynosi 60.

O przyjęcie na studia na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* mogą ubiegać się kandydaci posiadający świadectwo dojrzałości uzyskane przed 2005 r. („stara matura”) i po 2005 r. („nowa matura”). Postępowanie kwalifikacyjne dla kandydatów ze „starą maturą” oparte jest na konkursie świadectw dojrzałości. Jeżeli kandydat nie zdał 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 *Gastronomia i Sztuka Kulinarna*, które stanowią podstawę w ustalaniu rankingu kandydatów, to: język obcy nowożytny - przedmiot obowiązkowy oraz jeden przedmiot do wyboru: matematyka, biologia, chemia, fizyka i astronomia, informatyka, geografia, zgodnie z wykazem umieszczonym w załącznikach nr 1 i 2 do Uchwały nr 23/2018-2019 Senatu UP w Lublinie dnia 20 grudnia 2018 r. Zasady przyjmowania na studia laureatów i finalistów olimpiad stopnia centralnego oraz laureatów konkursów określa Uchwała nr 64/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dnia 26 kwietnia 2019 roku. Uchwała zawiera wykaz olimpiad uprawniających laureatów i finalistów stopnia centralnego oraz laureatów konkursów do przyjęcia na I rok studiów pierwszego stopnia na zasadach preferencyjnych.

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

Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej, określa Regulamin Studiów UP w Lublinie (§8). Student innej uczelni, po zaliczeniu co najmniej pierwszego semestru może być przyjęty na studia na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* za zgodą Dziekana Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii, 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 kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna*. Dziekan stwierdza zbieżność uzyskanych przez studenta efektów uczenia się z efektami określonymi w programie studiów kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* oraz przypisuje studentowi za osiągnięte poza jednostką efekty uczenia się taką liczbę punktów ECTS, jaka jest przypisana efektom uczenia się uzyskiwanym w wyniku realizacji odpowiednich zajęć i praktyk na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. W przypadku stwierdzenia różnic programowych w liczbie nie większej niż 24 punkty ECTS, Dziekan wyznacza przedmioty w celu uzupełnienia brakujących w programie efektów uczenia się. Realizacja przedmiotów uzupełniających odbywa się w trakcie pierwszych dwóch semestrów po przeniesieniu.

Studenci kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* 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) lub międzynarodowych programach wymiany studentów (ponad 30 umów zawartych z partnerami zagranicznymi w ramach programu ERASMUS+ oferujących kształcenie w zakresie Food Science). Realizacja określonej części programu studiów poza macierzystą uczelnią odbywa się za zgodą Dziekana według procedur obowiązujących dla poszczególnych programów.

Warunki i procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów

Ogólne zasady i warunki potwierdzania efektów uczenia się (PEU) uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów oraz powoływania i sposobu działania komisji weryfikujących efekty uczenia się, określa Uchwała nr 69/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dnia 24 maja 2019 r. Zasady, warunki i tryb PEU określa załącznik do ww. Uchwały.

Kandydat może zapoznać się z ogólnymi zasadami dotyczącymi PEU zamieszczonymi na stronie internetowej uczelni (<https://www.https://up.lublin.pl/kandydat/>) - zakładka „Potwierdzenie

efektów uczenia się” oraz skontaktować się z konsultantem PEU (pracownik Działu Organizacji Studiów - obecnie Centrum Dydaktyki i Spraw Studenckich), 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 się mogą zostać potwierdzone, wskazuje sposób postępowania w procedurze PEU oraz kieruje do właściwego pełnomocnika dziekana ds. PEU. Weryfikacji efektów uczenia się dokonuje Wydziałowa Komisja PEU - powołana przez Pełnomocnika dziekana ds. PEU w trybie określonym w Załączniku do uchwały Senatu nr 69/2018-2019z dnia 24 maja 2019 r. W wyniku PEU studentowi można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS wymaganych do uzyskania kwalifikacji na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna*. Do tej pory nie korzystano z tej formy potwierdzania efektów uczenia się na ocenianym kierunku.

Zasady i procedury dyplomowania

Zasady, warunki i tryb dyplomowania są określone w Regulaminie Studiów UP w Lublinie, w punktach Praca dyplomowa (§33 do §38) i Egzamin dyplomowy (§39 do §43) oraz w przyjętych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii zasadach dyplomowania. Proces dyplomowania na ocenianym kierunku studiów obejmuje realizację przez studenta pracy dyplomowej pod kierunkiem nauczyciela akademickiego, ocenę pracy przez promotora i recenzenta oraz egzamin dyplomowy. Pracę dyplomową na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* stanowi praca inżynierska. Tematy prac inżynierskich są ustalane na początku przedostatniego semestru studiów, odpowiednio - 6 na studiach stacjonarnych i 7 na studiach niestacjonarnych. Przy ustalaniu tematu pracy dyplomowej brana jest pod uwagę problematyka badawcza jednostki dydaktycznej, w której będzie realizowana praca. Dobrą praktyką w tym zakresie jest uwzględnianie zainteresowań studenta. Przykładem jest realizacja pracy dyplomowej pt. „Kryteria zapewnienia bezpieczeństwa żywności w gastronomii w krajach UE i w Białorusi” przez studentkę z Białorusi. Tematy prac są zatwierdzane pod względem zgodności z profilem kierunku kształcenia przez Przewodniczącą Rady Programowej i przekazywane do Dziekana zgodnie z Instrukcją obiegu dokumentacji i działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii (Instrukcja I.9.).

Student wykonuje pracę inżynierską pod kierunkiem nauczyciela akademickiego zatrudnionego w uczelni, posiadającego tytuł naukowy profesora lub stopień naukowy doktora habilitowanego lub doktora. W wyjątkowych sytuacjach Dziekan może upoważnić do kierowania pracą dyplomową specjalistę spoza uczelni, posiadającego co najmniej stopień naukowy doktora. Oceny pracy inżynierskiej dokonuje nauczyciel akademicki kierujący pracą oraz recenzent powołany przez Dziekana spośród nauczycieli akademickich posiadających co najmniej stopień naukowy doktora. Dobrą praktyką na Wydziale jest wyznaczanie recenzentów prac dyplomowych według zasady, że promotor i recenzent nie mogą być pracownikami tej samej jednostki.

Egzamin dyplomowy na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* jest egzaminem ustnym i odbywa się przed komisją powołaną przez Dziekana zgodnie z §41 Regulaminu Studiów. Podczas egzaminu dyplomowego student prezentuje pracę inżynierską i odpowiada na trzy pytania zadane przez członków komisji. Pytania mogą być związane ze wszystkimi modułami realizowanymi w czasie studiów oraz z tematyką pracy inżynierskiej. Treść pytań wraz z ocenami umieszcza się w protokole.

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 §45 ust. 3. Regulaminu Studiów, 1/5 oceny pracy dyplomowej i 1/5 oceny 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 kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna*, na wniosek Dziekana, może otrzymać przyznawany przez Rektora, dyplom wyróżniającego się absolwenta po spełnieniu warunków określonych w §49 Regulaminu Studiów. Do tej pory takie wyróżnienie uzyskało dwoje absolwentów studiów niestacjonarnych.

Od roku akademickiego 2019/2020 w planie studiów kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* została dokonana zmiana, zgodnie z Uchwałą nr 42/2018-2019 Senatu UP w Lublinie z dnia 22 lutego 2019 r. w sprawie wprowadzania zmian do programów studiów pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolitych magisterskich w UP w Lublinie rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020. Plan studiów stacjonarnych i niestacjonarnych przewiduje przygotowanie projektu inżynierskiego i złożenie egzaminu dyplomowego. Zasady tej procedury realnie wejdą w życie dopiero w roku akademickim 2022/2023, więc są obecnie na etapie opracowania, nie są ujęte również w Regulaminie Studiów obowiązującym w obecnym roku akademickim.

Jednym z narzędzi monitorowania i oceny postępów studentów kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* jest analiza uzyskanych ocen końcowych z danego modułu. Osoba odpowiedzialna za moduł w danym roku akademickim sporządza do 30 września opinię, w której zawarte jest zestawienie ocen końcowych uzyskanych z modułu oraz opinia dotycząca wpływu różnych czynników na prawidłowość realizowania zakładanych efektów kształcenia/uczenia się z uwzględnieniem specyfiki modułu. Na podstawie złożonych opinii Rada Programowa, w terminie do 30 października, przekazuje do Wydziałowej Komisji do Spraw Jakości Kształcenia raport z oceny efektów i jakości kształcenia. W przypadku modułów, w których udział ocen niedostatecznych z trzech terminów przekracza 30% wszystkich ocen, podejmowany jest proces naprawczy, a propozycje istotnych zmian w procesie kształcenia są opiniowane przez Radę Wydziału, a obecnie Kolegium Wydziałowe. Działania te prowadzą do bieżącej oceny prowadzonych zajęć oraz do podejmowania działań naprawczych w procesie dydaktycznym i przyczyniają się do doskonalenia procesu nauczania i uczenia się studentów.

Skreślenie z listy studentów przyjętych na I rok studiów na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* na ogół następuje z powodu niepodjęcia studiów od dnia 1 października oraz rezygnacji z nauki w trakcie pierwszego semestru. Pojedyncze osoby są skreślane z powodu nieuzyskania zaliczenia semestru. Na wyższych latach studiów zdarzają się sporadyczne rezygnacje z kontynuowania nauki.

Pracownicy dziekanatu wykonują szereg zestawień dotyczących statystyk liczby studentów np. odsiewu studentów, liczby studentów kończących studia, które kierowane są do GUS i do systemu POL-on. Dane te podlegają również analizie, których efektem są działania naprawcze. W stosunku do liczby studentów studiów stacjonarnych I stopnia przyjętych na pierwszy rok studiów w roku akademickim 2016/2017, czwarty rok studiów (7 semestr) ukończyło 62,5% studentów stanu początkowego.

Ogólne zasady weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się

Zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* regulują rozwiązania przyjęte w UP w Lublinie dotyczące procesu kształcenia: Regulamin studiów, Wewnętrzny System Zarządzania Jakością Kształcenia oraz

procedury przyjęte na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, zawarte w Wydziałowej Księdze Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia.

Zgodnie z Instrukcją I.1. Weryfikacji efektów uczenia się na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, 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 (kartach opisu zajęć od roku akademickiego 2019/2020). 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 się (prace zaliczeniowe, egzaminacyjne, testy, projekty, sprawozdania, konspekty, prezentacje, dziennik prowadzącego, oraz inne materiały) są archiwizowane przez nauczycieli w teczkach przedmiotów przez okres nie krótszy niż rok po zakończeniu cyklu kształcenia w celu dokonywania cyklicznych przeglądów. Zgodnie z instrukcją I.1. nauczyciele przechowują w teczkach przedmiotów wszystkie prace egzaminacyjne i wybrane prace zaliczeniowe (etapowe) oraz dzienniki zajęć.

Na Wydziale przyjęto stosowanie poniższego ramowego systemu oceny studentów:

a) przedmioty kończące się zaliczeniem/egzaminem - zaliczenie/egzamin może mieć formę pisemną lub ustną. O formie egzaminu oraz sposobie zaliczenia prowadzący ma obowiązek poinformować studentów na pierwszych zajęciach z modułu. W przypadku formy ustnej egzaminu/zaliczenia 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. Szczegółowe kryteria oceny częściowej i oceny końcowej ustala odpowiedzialny za moduł i umieszcza w Załączniku do karty opisu zajęć. Nauczyciele najczęściej wybierają formę pisemną zaliczeń i egzaminów w postaci pytań testowych, pytań otwartych i/lub zadań problemowych.

b) do uzyskania oceny pozytywnej koniecznym jest, aby student uzyskał wszystkie efekty uczenia się zawarte w module oraz kompetencje społeczne w stopniu co najmniej dostatecznym (odpowiedzi pozytywne na co najmniej 51%).

c) kryteria stosowane przy ocenie zaliczenia/egzaminów i prac kontrolnych określa prowadzący (odpowiedzialny za moduł) i przedstawia studentom w trakcie pierwszych zajęć w semestrze. Przy ocenie końcowej zaleca się stosowanie poniższych wartości:

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

Oceny z egzaminów, zaliczeń, sprawdzianów, kolokwii, ćwiczeń i projektów są udostępniane, po uprzednim uzyskaniu zgody studentów i zakodowaniu danych osobowych (numer albumu) na tablicach informacyjnych wyłącznie na terenie uczelni, na stronach internetowych będących własnością uczelni 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 (więcej w Kryterium 2).

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).

Metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz postępów w procesie uczenia się

Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się dobierane są przez nauczycieli odpowiedzialnych za przedmioty oddzielnie w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych osiąganym przez studentów w procesie kształcenia. W zakresie wiedzy są to najczęściej pisemne sprawdziany etapowe i końcowe w formie testów, pytań otwartych lub zadań problemowych oraz prezentacje i projekty przygotowywane przez studentów, rzadziej są to odpowiedzi ustne. Sposoby weryfikacji efektów dotyczących umiejętności obejmują: sprawdziany etapowe i końcowe, prezentacje multimedialne, projekty i sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych wykonane przez studentów oraz oceny stawiane studentom za nabycie określonych umiejętności manualnych podczas pracy na zajęciach i umiejętności dyskusowania czy uzasadniania swoich racji. Efekty w zakresie kompetencji społecznych są najczęściej oceniane bezpośrednio na zajęciach, a dotyczą zachowania studenta w czasie czynności laboratoryjnych, pracy studenta jako lidera lub członka grupy, aktywności na ćwiczeniach, udziału w dyskusji.

Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się dobierane są przez nauczycieli, tak aby przygotować studenta nie tylko do pracy zawodowej, ale również do prowadzenia działalności naukowej w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przyporządkowany.

Powyższe metody są stosowane przy ocenie osiągnięcia efektów uczenia się: GA_W01, GA_W05, GA_U02, GA_U07, GA_K02, odnoszących się do działalności naukowej w zakresie

dyscypliny, do której kierunek jest przyporządkowany. Umożliwiają zatem sprawdzanie i ocenę przygotowania studentów do prowadzenia działalności naukowej

Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się odnoszą się również do uzyskania kompetencji inżynierskich. Metody takie to najczęściej: w zakresie wiedzy - prace pisemne lub ustne etapowe i końcowe (InzGA_W01, InzGA_W02, InzGA_W04), w zakresie umiejętności - wykonanie eksperymentów, analiz i pomiarów na ćwiczeniach i przygotowanie sprawozdań (InzGA_U01) oraz wykonanie projektów (InzGA_U04).

Efekty uczenia się uzyskane podczas odbywania praktyk zawodowych dokumentowane są w dzienniczkach praktyk, zawierających potwierdzenie wykonywanych zadań oraz podsumowującą opinię zewnętrznego opiekuna praktyk, jak również w zaświadczeniu o odbyciu studenckiej praktyki zawodowej. Metodą sprawdzania efektów uczenia się osiągniętych na praktykach zawodowych jest ustny egzamin z praktyk. Studenci odpowiadają na pytania komisji egzaminacyjnej dotyczące zdobytej wiedzy związanej ze specyfiką miejsca odbywania praktyk, umiejętności, jakich student nabył i kompetencji społecznych związanych z pracą na danym stanowisku i w określonej grupie i strukturze pracowniczej.

Programach studiów kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* prowadzonych w formie stacjonarnej i niestacjonarnej uwzględnia osiągnięcie przez studenta efektów uczenia się (GA_U08) w zakresie umiejętności komunikowania się w języku obcym w obrębie dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia, zgodnych z wymaganiami Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ). Kompetencje językowe weryfikowane są poprzez ocenę wypowiedzi ustnych na zajęciach, sprawdziany pisemne znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego oraz prace domowe w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych. Weryfikacja efektów uczenia się w formie egzaminu ze znajomości języka obcego na poziomie B2 odbywa się po czwartym semestrze studiów.

Techniki informacyjno-komunikacyjne stosowane są w m.in. w ramach przedmiotu Technologie informacyjne w gastronomii, którego celem jest przekazanie wiedzy na temat pojęć, rodzajów oraz sposobów wykorzystania technologii informacyjnych w gastronomii oraz nabycie umiejętności przetwarzania informacji do wspomagania organizacji pracy w gastronomii. Prace etapowe z technologii informacyjnych opierają się na sprawdzianach z praktycznych umiejętności pracy na komputerze takich jak edycja dokumentów tekstowych i arkusza kalkulacyjnego.

Weryfikacja efektów uczenia się w procesie dyplomowania następuje zarówno na etapie przygotowania pracy: prezentacji założeń metodologicznych, prezentacji struktury pracy, prezentacji kolejnych rozdziałów pracy jak i podczas egzaminu dyplomowego, gdzie następuje ostateczna ocena osiągniętych efektów uczenia się. Prace mają potwierdzać posługiwanie się wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami społecznymi odnoszonymi do efektów kształcenia określonych dla ocenianego kierunku studiów, a także dla poziomu kształcenia i jego profilu (ogólnoakademickiego). Prace dyplomowe inżynierskie mają charakter prac projektowych i stanowią dobre potwierdzenie przygotowania dyplomantów do prowadzenia badań naukowych. Zwykle składają się z następujących części: Wprowadzenie, Przegląd literatury branżowej i naukowej, Cel pracy, Część projektowa, Wnioski lub Podsumowanie i Spis literatury. Wymagania dla prac inżynierskich zawarte są w Instrukcji I.10 pisanie prac dyplomowych oraz w załącznikach do niej. Prace dyplomowe realizowane na kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* są związane z działalnością naukową nauczycieli akademickich i mieszczą się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Tematyka prac dyplomowych dotyczy m.in. projektowania nowych potraw i dań, organizacji przyjęć i eventów, badania rynku usług gastronomicznych lub badania opinii wybranych grup konsumentów,

projektowania zakładów gastronomicznych oraz dokumentacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w obiektach gastronomicznych.

Prace inżynierskie studentów studiów stacjonarnych kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* są przygotowywane na wysokim poziomie, o czym świadczą oceny, w większości bardzo dobre (69% w roku 2018/2019 i 72% w roku 2019/2020) i ponad dobre (25% w roku 2018/2019 i 20% w roku 2019/2020) za złożone prace. Średnia ocen z prac inżynierskich dla kierunku była bardzo wysoka i wynosiła 4,70 w roku 2018/2019 i 4,73 w roku 2019/2020. W roku akademickim 2019/2020 na studiach niestacjonarnych po 30% studentów uzyskało oceny bardzo dobre i ponad dobre, a średnia ocen wynosiła 4,28.

Podczas pisania prac inżynierskich studenci nabywają kompetencji do prowadzenia działalności naukowej w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której kierunku jest przyporządkowany, w zakresie wiedzy GA_W03, GA_W04, GA_W07; umiejętności GA_U03, GA_U05 i kompetencji społecznych GA_K04 oraz kompetencji inżynierskich InzGA_W01, InzGA_W04, InzGA_U01 i InzGA_U02.

Student zobowiązany jest złożyć pracę dyplomową do 15 stycznia - w przypadku studiów kończących się w semestrze zimowym (studia stacjonarne) lub do 30 czerwca - w przypadku studiów kończących się w semestrze letnim (studia niestacjonarne). Dziekan na wniosek kierującego pracą lub na wniosek studenta może przedłużyć termin złożenia pracy dyplomowej na warunkach określonych w Regulaminie studiów. Przed dopuszczeniem do egzaminu dyplomowego wszystkie prace są obligatoryjnie weryfikowane przez promotora w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym (JSA). Pozytywny wynik weryfikacji umożliwia przyjęcie pracy przez promotora i złożenie jej przez studenta do dziekanatu. Promotorzy prac są szkoleni z zakresu korzystania z systemu JSA. Ostatnie szkolenie odbyło się 29 stycznia 2019 r.

Warunkiem dopuszczenia do obrony pracy dyplomowej jest uzyskanie dwóch pozytywnych ocen pracy wystawionych przez promotora i recenzenta, a także zaliczenie wszystkich przedmiotów i praktyk przewidzianych w programie studiów, co oznacza potwierdzenie realizacji wszystkich efektów kształcenia przewidzianych w programie studiów i uzyskanie odpowiedniej liczby punktów ECTS (210).

Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii wyniki nauczania analizowane są pod kątem doskonaleniu procesu kształcenia i uczenia się studentów przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia (WKdsJK) powołaną do nadzoru nad wewnętrznym systemem zapewniania jakości kształcenia działającym na Wydziale. Utworzona została również Wydziałowa Księga Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia dostosowana do specyfiki prowadzonych kierunków studiów. Księga ta oraz wydziałowe instrukcje i narzędzia wspomagające proces ankietyzacji są umieszczone na stronie internetowej Wydziału, zakładka: Jakość kształcenia. Wydziałowa Komisja analizuje i opiniuje system zapewniania jakości kształcenia na podstawie przeprowadzanych wśród studentów ankiet modułów, ankiet praktyk i ankiet absolwenta, hospitacji zajęć, analizy i oceny nauczycieli akademickich biorących udział w procesie kształcenia, informacji uzyskanych od interesariuszy, a także poprzez konsultacje ze studentami. Wyniki rozkładu ocen i osiągniętych efektów uczenia się oraz analizy wynikające z oceny prac dyplomowych oraz osiągania efektów uczenia się realizowanych w czasie praktyk są analizowane przez członków Komisji, a następnie są włączane do rocznego sprawozdania w zakresie jakości kształcenia wraz z rekomendacją dla Rady Programowej i nauczycieli odpowiedzialnych za moduły. Wydziałowa Komisja sporządza również raport dla Uczelnianej Komisji ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia. WKdsJK wskazuje metody doskonalenia jakości kształcenia, a w szczególności organizacji i warunków prowadzenia zajęć

dydaktycznych oraz metod i form kształcenia. Wskazuje również słabe punkty w procesie kształcenia i proponuje ewentualne modyfikacje w tym zakresie. Raport na temat rocznej oceny efektów uczenia się sporządzany przez WKdsJK przedstawiany był Radzie Wydziału oraz przekazywany Radzie Programowej kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* w celu doskonalenia programu studiów. Cała dokumentacja gromadzona jest w aktach Dziekanatu i częściowo w jednostkach organizacyjnych. Raport zamieszczany jest na stronie internetowej Wydziału oraz przekazywany Uczelnianej Komisji ds. Dydaktyki i Zarządzania Jakością Kształcenia i prezentowany na posiedzeniu Senatu.

Wdrożony wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia w Jednostce pozwala na systematyczne monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu kształcenia w Uczelni i na Wydziale, w tym w szczególności ocenę stopnia realizacji zakładanych efektów uczenia się i okresowy przegląd programów studiów mający na celu ich doskonalenie, przy uwzględnieniu udziału w tym procesie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. WSZJK umożliwia systematyczne monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku studiów. Służy również monitorowaniu stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się na każdym poziomie, formie i etapie kształcenia, w tym w procesie dyplomowania.

W związku z wprowadzeniem przez MNiSW oraz ZUS ogólnopolskiego systemu badania Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA), UP 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. Absolwenci kierunku *Gastronomia i Sztuka Kulinarna* kontynuują kształcenie m.in. w ramach specjalizacji „Technologia gastronomiczna” realizowanej na drugim stopniu studiów na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka.

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

1. *Liczba, struktura kwalifikacji oraz dorobek naukowy nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia ze studentami na ocenianym kierunku, jak również ich kompetencji dydaktycznych i inżynierskich.*

W roku 2018/2019 zajęcia na kierunku ***gastronomia i sztuka kulinarna*** zajęcia prowadzili pracownicy z Wydziałów: Nauk o Żywności i Biotechnologii, Inżynierii Produkcji, Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu, Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych i Studium Wychowania Fizycznego. Szczegółowe dane potwierdzające kompetencje kadry w załączniku **(Cz. III Zał. 2 p.4.)**.

2. *Obsady zajęć, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągnięcia przez studentów kompetencji zawiązanych z prowadzeniem działalności naukowej*

Wykłady prowadzą nauczyciele akademicy z tytułem profesora, stopniem dr hab i dr pozytywnie zaopiniowani przez Radę Wydziału/Kolegium Wydziału. Propozycję osób odpowiedzialnych za przedmiot zgłasza kierownik Katedry. Zajęcia prowadzone są przez nauczycieli specjalizujących się w danych zagadnieniach. Przedmioty kierunkowe prowadzone są przez nauczycieli specjalizujących się w obszarze wiedzy odpowiadającej realizowanym przedmiotom. Przedmioty z dyscypliny technologia żywności i żywienia realizują głównie pracownicy Wydziału

wskazujący tę dyscyplinę jako wiodącą (70%) oraz kucharze i cukiernicy pracujący w restauracjach i hotelach.

Przedmioty powierzane są osobom mającym dorobek z dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz pracownikom z innych Wydziałów, posiadających dorobek z innych dyscyplin. 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 Uchwałą RW z dnia 24.04.2018 r.

- 3. Łączenie przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalności dydaktycznej z działalnością naukową oraz włączania studentów w prowadzenie działalności naukowej,*

Kadra prowadząca zajęcia kierunkowe łączy działalność naukową z dydaktyczną. W latach 2015-2019 pracownicy WNoŻiB opublikowali z listy A 427 publikacji uzyskując 17319 punktów o łącznym IF 961,294 oraz 18 monografii oraz 17 patentów i praw ochronnych (**Tab. 4.1, Tab. 4.2**). Nauczyciele prowadzący zajęcia realizowali i realizują projekty badawcze (NCN, MNiSw, NCBiR oraz RID) (**Tab.4.3**). Zgłosili komunikaty i publikacje powstałe z badań ze studentami (**Zał. 8.1**).

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

Polityka kadrowa na Wydziale umożliwia dobór odpowiedniej kadry. Pracownicy zatrudniani są na drodze konkursów na dane stanowisko. Muszą posiadać wykształcenie i umiejętności adekwatne do wymagań podanych w ogłoszeniu konkursowym. 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. W arkuszu są wpisywane punkty, które przyznają studenci na podstawie wypełnionych ankiet (w skali od 2 do 5). Nauczyciel otrzymujący niskie noty jest motywowany do większej staranności w prowadzeniu zajęć przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia, bezpośredniego przełożonego, dziekana.

- 5. Systemu wspierania i motywowania kadry do rozwoju naukowego lub artystycznego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych.*

Władze UP i 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 (Zarz. 31/2019) (**Tab. 4.5**). Dodatkowo Rektor (Zarz. 18/2017) przyznaje nagrody naukowe w 3 kategoriach: za publikację o największej liczbie cytowań, za publikację z największym IF oraz za badania aplikacyjne. W 2017 roku przyznano 2 nagrody i w 2018 roku 1 nagrodę pracownikom Wydziału.

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

Pracownicy mogą korzystać ze środków funduszu szkoleniowego Prorektora ds. Organizacji i Rozwoju Uczelni, na dofinansowanie podniesienia kwalifikacji zawodowych. Co roku korzysta 10-15 osób z Wydziału (w 2019 r- 11 osób, w 2020 r- 15 osób) **(Zał. 4.1)**.

W celu podniesienia kwalifikacji i dydaktycznych coraz częściej Pracownicy uczestniczą w różnych kursach, szkoleniach oraz wyjeżdżają w ramach programu Erasmus+ na uczelnie zagraniczne **(Tab. 7.5)**.

W roku 2019 w ramach szkolenia zagranicznego „Masters of Didactics” ” organizowanego przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego 14 pracowników Wydziału uczestniczyło w intensywnym szkoleniu na Uniwersytecie Groningen (Holandia) w Gandawie.

Obecnie trwa nabór na wyjazdy pracowników UP w ramach programu Erasmus+ Szkolnictwo Wyższe "Mobilność Edukacyjna" na semestr letni 2019-20. W ramach projektu "Zintegrowany Program Rozwoju UP w Lublinie" w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego z EFS organizowane jest bezpłatne szkolenie pt. "Wykorzystanie multimediów w efektywnym prowadzeniu zajęć dydaktycznych", (3-5 marca 2020).

Kadra prowadząca zajęcia rozwija się naukowo, co skutkuje awansami **(Tab. 4.4)**. W latach 2015-2019 11 osób uzyskało stopień naukowy doktora habilitowanego, a 2 tytuł profesora.

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

Infrastruktura dydaktyczna i naukowa

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, na którym odbywają się zajęcia z kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* dysponuje nowoczesną bazą lokalową i aparaturową mieszczącą się w:

- budynku Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii (ul. Skromna 8), w którym są 2 aule wyposażone w nowoczesne systemy audiowizualne i multimedialne, 2 sale komputerowe, 5 sal seminaryjnych, pracownia gastronomiczna, trzy hale półtechniki, sale ćwiczeniowe i pracownie magisterskie oraz specjalistyczne laboratoria naukowo-badawcze Katedry Biochemii i Chemii Żywności oraz Katedry Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka;
- budynku Agro I (ul. Akademicka 15), w którym znajdują się 2 laboratoria chemiczne, pracownia fitochemii i sala seminaryjna należącej do Wydziału, Katedry Chemii, oraz w budynku Agro II, gdzie wykorzystywane są sale wykładowe 2 sale komputerowe, w których prowadzone są zajęcia z technologii informacyjnych.

Cześć zajęć z tego kierunku odbywa się w budynku Centrum Innowacyjno – Wdrożeniowym Nowych Technik i Technologii Wydziału Inżynierii Rolniczej (CIW, ul. Głęboka 28). Baza lokalowa CIW została wybudowana i wyposażona przy realizacji projektu zgłoszonego do działania I.1 „Infrastruktura uczelni” Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej 2007–2013. Obiekt składa się z pomieszczeń, w których mieszczą się sale dydaktyczne w tym aule, sale ćwiczeniowe, sale komputerowe, sale laboratoryjne oraz wyspecjalizowane laboratoria. W budynku tym odbywają się

zajęcia m.in. z BHP z ergonomią, Matematyki z elementami statystyki, Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne, Grafika inżynierska, Inżynieria produkcji w gastronomii, Catering i organizacja eventów, Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii, Gastronomia a środowisko, Projektowanie potraw i napojów, Gastronomia hotelowa/Żywnienie w agroturystyce i inne. Zajęcia z języków obcych w tym obiekcie na kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* odbywają się w 6 salach językowych.

- nowoczesnym Centrum Sportowo – Rekreacyjnym (ul. Głęboka 31), które udostępnia sale na zajęcia z wychowania fizycznego

- ponadto zajęcia wspomagane są bogatym i nowoczesnym zapleczem laboratoryjnym mieszczącym się w Centralnym Laboratorium Badawczym UP w Lublinie (ul. Głęboka 28).

Wyposażenie sal dydaktycznych oraz zaplecza badawczego przedstawiono w załączniku (*Załącznik 1 infrastruktura*). Sale, w których odbywają się zajęcia są w większości wyposażone w projekторы, ekrany, tablice suchościenne, w aulach dodatkowo znajdują się komputery, wizualizery, mikrofony i nagłośnienie, posiadają także systemy konferencyjne. Ponadto wszystkie sale w budynku CIW są wyposażone w interkom umożliwiający komunikację z obsługą techniczną. W salach komputerowych Budynku WNoŻiB mieszczą się stanowiska komputerowe (16) wraz ze specjalistycznym oprogramowaniem. W salach komputerowych realizowane są również wybrane zajęcia w ramach seminariów dyplomowych. Sale laboratoryjne wyposażone są w stanowiska umożliwiające wykonywanie doświadczeń chemicznych i fizycznych oraz biochemicznych, mikrobiologicznych. W 2018 r. uruchomiono profesjonalną pracownię gastronomiczną. Główna sala pracowni gastronomicznej składa się z 15 samodzielnych stanowisk roboczych i profesjonalnego baru. Jest wyposażona w nowoczesny sprzęt zgodny z najnowszymi standardami obowiązującymi na rynku usług gastronomicznych m.in. w piec konwekcyjno - parowy.

W budynku WNoŻiB znajdują się trzy hale półtechniki. Hala półtechniki technologii zbóż wyposażona jest w laboratoryjny piec piekarniczy z wyposażeniem: komorą garowniczą i miesiarką oraz maszyny do produkcji makaronów: prasę makaronową i suszarnię komorową. Hala półtechniki technologii surowców pochodzenia zwierzęcego wyposażona jest m.in. w laboratoryjną linię do produkcji wędlin z komorą wędzarniczo-parzelniczą oraz linię do produkcji konserw w puszkach. Trzecia hala półtechniki przystosowana jest do produkcji wyrobów fermentowanych alkoholowych i bezalkoholowych. W hali tej realizowana jest obecnie inwestycja instalacji minibrowaru, która będzie wykorzystywana zarówno do celów dydaktycznych jak również badawczych. Dodatkowo w Katedrze Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii jedna sala laboratoryjna modernizowana jest kierunku sali technologicznej, pierwszy etap prac obejmuje realizację linii do produkcji soków oraz produktów kiszonych. W Katedrze Analizy i Oceny Jakości Żywności trwają prace projektowe nad utworzeniem Laboratorium Analizy Sensorycznej, które zostanie zrealizowane w 2020 roku.

Nowoczesne i wysoko wyspecjalizowane laboratoria (Centralne Laboratorium Badawcze) obejmują obszary działalności badawczo-wdrożeniowej oraz dydaktycznej. W strukturze CLB znajdują się: Pracownia Analizy Podstawowych Składników Odżywczych, Pracownia Wysokosprawnej Chromatografii Cieczowej, Pracownia Chromatografii Gazowej, Pracownia Spektrometrii, Pracownia Mikroskopii Optycznej i Elektronowej. W wymienionych laboratoriach mieści się różnorodna aparatura oraz stanowiska badawcze i dydaktyczne z zakresu: badania *in vitro*, mikrobiologia, mikroskopia elektronowa, chromatografia gazowa, wykorzystanie izotopów, analiza żywności oraz analiza aminokwasów. W wyposażeniu laboratoriów znajdują się mikroskopy, spektrofotometry,

teksturometry, suszarki, liofilizatory, ekstrudery, stanowiska do badań ekstrakcji, absorpcji, właściwości biomateriałów oraz wiele innych.

Realizacja badań naukowych związanych z kierunkiem gastronomia i sztuka kulinarna, który związany jest bezpośrednio z dyscypliną technologia żywności i żywienia przedkłada się na dorobek naukowy pracowników Wydziału, opublikowany w znaczących publikacjach z listy JournalCitationReports. Sumaryczny ImpactFactor (IF) pracowników poszczególnych Katedr za ostatnie cztery lata oscyluje w granicy od 40 do ponad 200, a sumaryczna liczba punktów, według punktacji MNiSW, poszczególnych Katedr zawierała się w zakresie od 1500 do 4500

Infrastruktura i wyposażenie instytucji, w których prowadzone są praktyki zawodowe i zajęcia praktyczne są odpowiednio dobrane do kierunku studiów. Zasady organizacji i zaliczania praktyk zawodowych określone przez Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego są umieszczone na stronie internetowej UP <http://www.up.lublin.pl/praktyki/>. Pracownicy Działu posiadają wykaz instytucji, w których odbywają się praktyki. Warunkiem koniecznym odbycia praktyk w danym zakładzie jest posiadanie odpowiedniej infrastruktury. W tym celu instytucje są weryfikowane przez dział praktyk (wizytacje i kontrole). Harmonogram i miejsce praktyk są zgodne z kierunkiem studiów. Instytucja przyjmująca jest obowiązana do zapewnienia warunków niezbędnych do realizacji praktyki, w szczególności do: zapewnienia odpowiednich stanowisk pracy, urządzeń, narzędzi i materiałów, zapoznania studentów z zakładowym regulaminem pracy, przepisami bhp p. póź., przeprowadzenia szkolenia stanowiskowego; zapewnienia nadzoru przez zakładowego opiekuna praktyk nad pracami wykonywanymi przez studentów. Do obowiązków opiekuna praktyki należy przeprowadzanie kontroli w czasie odbywanej przez studenta praktyki. Rektor lub pisemnie upoważniony przez niego pracownik Uczelni zawiera z instytucją przyjmującą umowę w sprawie organizacji praktyk programowych. Nadzór nad przebiegiem praktyki zawodowej sprawuje pracownik Zakładu Kształcenia Praktycznego wskazany przez kierownika, w porozumieniu z prorektorem ds. Studenckich i Dydaktyki.

Dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnej i ich wykorzystanie jest na wysokim poziomie. Internet jest dostępny w pomieszczeniach użytkowanych przez pracowników dydaktycznych, naukowych i technicznych oraz w pracowniach i salach komputerowych i na terenie domów studenckich. W ramach podpisanej umowy z firmą informatyczną Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie uruchomił dla studentów i doktorantów usługę „Office365”. Usługa „Office365” zapewnia dostęp online do narzędzi typu: poczta, Word, Excel, Power Point, Skydrive, Skype za pomocą przeglądarki internetowej. Uniwersytet Przyrodniczy zakupił subskrypcję oprogramowania Statistica Rozszerzony Pakiet Akademicki (z licencją akademicką Site License dla wszystkich pracowników, pracowni studenckich, studentów i doktorantów). Z oprogramowania można korzystać bezpłatnie na terenie Uniwersytetu jak i poza nim. Warunkiem koniecznym do zarejestrowania kopii oprogramowania jest posiadanie adresu e-mail w domenach: up.lublin.pl, up.edu.pl, student.up.edu.pl.

Pracownicy wszystkich Katedr, w których odbywają się zajęcia udzielają konsultacji studentom oraz przesyłają materiały dodatkowe drogą elektroniczną.

Udogodnienia w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami występują w większości budynków, w których odbywają się zajęcia.

Budynek CIWNTiTWiR, gmach biblioteki Głównej UP oraz większość pozostałych budynków, posiadają wejścia, bez progów, windy i toalety dostosowane do osób z niepełnosprawnościami

ruchowymi, korytarze i pomieszczenia przystosowane do poruszania się na wózkach. Do tej pory na ocenianym kierunku studiów nie było studentów niepełnosprawnych, w przypadku zaistnienia potrzeby prowadzenia zajęć dla takich osób, zajęcia będą planowane w budynkach do tego celu przystosowanych. Na Uniwersytecie znajduje się stanowisko specjalisty do spraw studentów niepełnosprawnych, do niego mogą zwracać się osoby zainteresowane.

Rozważając dostępność infrastruktury, w tym aparatury i materiałów dydaktycznych, w celu wykonywania przez studentów zadań w ramach pracy własnej należy zaznaczyć że, zgodnie z przyjętymi programami studiów materiały dydaktyczne przygotowywane przez prowadzących zajęcia lub dostępne skrypty zawierają niezbędne wskazówki, ułatwiające samodzielne wykonanie zadań. W przypadku samodzielnej realizacji prac badawczych np. prac inżynierskich i magisterskich, omawiane są zasady BHP, a w laboratoriach znajdują się instrukcje umożliwiające korzystanie z urządzeń i aparatury badawczej lub oferowana jest pomoc przeszkolonych pracowników technicznych. Ponadto dostępne są bogate zasoby biblioteczne umożliwiające poszerzanie wiedzy oraz analizę i interpretację literatury. W bibliotece znajdują się dostępne dla studentów sale, przeznaczone do pracy indywidualnej jak i w grupach.

Zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne

Biblioteka Główna Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie gromadzi literaturę polską i obcą związaną z profilem prac naukowych i dydaktycznych prowadzonych przez pracowników uczelni. Tematycznie księgozbiór obejmuje zakres kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna*, zawiera szeroko pojęte nauki rolnicze, agrobiznes, technologię żywności, technikę rolniczą, maszynoznawstwo przemysłu spożywczego oraz biologię, biotechnologię oraz także ogrodnictwo, zootechnikę, medycynę weterynaryjną, ochronę środowiska, a wybiórczo medycynę, matematykę, fizykę, chemię i podstawy techniki.

Księgozbiór zgromadzony w Bibliotece Głównej liczy ok. 390 000 woluminów książek, czasopism i zbiorów specjalnych. Tak więc możliwy jest dostęp do piśmiennictwa zalecanego w sylabusach przedmiotów. Ponadto Biblioteka abonuje dostęp do ponad 20 000 tys. tytułów czasopism naukowych i książek w wersji elektronicznej. Od 1995 r. Biblioteka użytkuje zintegrowany system biblioteczny VTLS (Virginia Tech Library System), który w 2003 r. zastąpiony został jego unowocześnioną wersją o nazwie VIRTUA.

Dostępne są bazy bibliograficzno-bibliometryczno-abstraktowe (CAB Abstracts, Scopus, Web of Science, Journal Citation Reports) oraz pełnotekstowe (Serwis EMIS, Science Direct - Elsevier, Springer, Wiley, Oxford, Knovel, American Chemical Society Publications, BazaBioOne, Serwis EBSCOhost, Wydawnictwo Cambridge). Bezpośrednio związany z kierunkiem *gastronomia i sztuka kulinarna* jest Serwis Knovel, który udostępnia książki z kolekcji: Biochemia, Biologia i biotechnologia; Chemia i Inżynieria Chemiczna; Środowisko i Inżynieria Środowiska; Żywność i Żywnienie. W zasobach znajdują się m.in. podręczniki i interaktywne tabele.

Pracownicy, Doktoranci i Studenci UP posiadają dostęp do wybranych źródeł elektronicznych z komputerów znajdujących się w sieci uczelnianej oraz możliwość logowania z dowolnego komputera do elektronicznych zasobów poprzez system HAN (Hidden Automatic Navigation).

Rozwój i doskonalenie infrastruktury

Posiadamy nowoczesną i wyspecjalizowaną infrastrukturę dla potrzeb kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna*, która została wybudowana w ostatnich kilkunastu latach. Prowadzimy także dalszy jej rozwój i doskonalenie dzięki wielokierunkowym działaniom Dziekanów, Kierowników Katedr, Przewodniczących oraz Członków Rady Programowej Kierunku jak również pracowników. Prowadzący zajęcia zgłaszają potrzeby, kierownicy Katedr czuwają nad prawidłowym przypisaniem i wykorzystaniem aparatury/ przyrządów/ sprzętu specjalistycznego oraz zasobów bibliotecznych w ramach poszczególnych modułów. Jeśli kierownik jednostki stwierdzi braki w istnieniu bazy materialnej /dydaktycznej do prowadzenia powierzonych modułów, podejmuje środki zaradcze - składa zapotrzebowanie do Dziekana/Rektora w sprawie uzupełnienia bazy. Przykładem doskonalenia bazy dydaktycznej jest urządzenie Pracowni Gastronomicznej, doposażenie hal półtechniki czy też zapoczątkowane prace nad stworzeniem w bieżącym roku laboratorium sensorycznego. W bieżącym roku podjęte zostały prace nad dokończeniem kuchni do prowadzenia zajęć specjalizacyjnych w Sali gastronomicznej, które powinny się zakończyć w tym roku kalendarzowym.

Biblioteka kupuje literaturę (czasopisma, książki, normy) na zlecenie kierowników katedr lub rady programowej kierunku. Z kolei prenumerata baz danych, wydawnictw ciągłych i zwartych prolongowana jest na podstawie statystyk ich wykorzystania. Obecnie dzięki systemowi HAN (Hidden Automatic Navigator) możliwa jest dokładna analiza statystyczna stopnia wykorzystania elektronicznych zasobów przez różne grupy użytkowników. Pracownicy Oddziału Informacji Naukowej Biblioteki Głównej organizują szkolenia z baz danych prowadzone przez zewnętrznych, wykwalifikowanych szkoleniowców, aby zwiększyć świadomość funkcjonalności i zawartości konkretnej bazy danych, co przekłada się na zwiększenie jej wykorzystania. Dodatkowo organizowany jest dostęp testowy do baz danych, których nie ma w prenumeracie, aby studenci i pracownicy mogli sami ocenić, czy taką bazę warto włączyć do zasobów i czy spełnia wszystkie wymagania użytkowników pod względem zawartości treści. Bazy danych do testów wybierane są pod kątem zasobności i dopasowania do kierunków studiów na uczelni. Ciągłe szukamy zasobów jak najlepiej odpowiadających treściom nauczania. W ostatnich latach biblioteka przeprowadziła ankietę na temat badania potrzeb użytkowników Biblioteki. Studenci, doktoranci i pracownicy mogli zgłaszać swoje opinie o pracy i znajomości biblioteki, dostępności zasobów drukowanych i elektronicznych.

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.

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym zarówno w aspekcie prowadzonych badań naukowych jak i w celu zapewnienia udziału

przedstawiciele tego otoczenia w określaniu efektów kształcenia, weryfikacji i ocenie stopnia ich realizacji oraz organizacji praktyk zawodowych. Pracownicy Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii aktywnie współpracują z wiodącymi przedsiębiorstwami sektora rolno - spożywczego, o zasięgu ogólnopolskim i regionalnym - działającymi w województwie lubelskim i województwach ościennych oraz innymi przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego:

- Zakłady „Lubella” sp. z o.o. w Lublinie - współpraca w zakresie badań produktów, realizacja doktoratu wdrożeniowego
- "Herbapol - Lublin" S. A. – współpraca w zakresie dydaktycznym,
- Fabryka Cukierków „Pszczółka” Sp. z o.o. - współpraca w zakresie dydaktycznym,
- Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego "LUBLIN - współpraca w zakresie dydaktycznym,
- Browary „Perła” w Lublinie - współpraca w zakresie dydaktycznym,
- Zakład Przetwórstwa Owoców „Sambor” – współpraca doradczo – badawcza,
- Lactalis Polska sp.z.o.o. – Zakład Polser w Siemiatyczach – współpraca w zakresie szkoleń pracowników zakładu,
- POL-MAK S.A. w Ludwinie Kolonii – współpraca w zakresie opracowania technologii innowacyjnych makaronów,
- STOCZEK NATURA Sp. z.o.o. w Stoczku Łukowskim – współpraca w zakresie opracowania technologii innowacyjnych produktów z kategorii dań mięsnych gotowych,
- Zakład Mięсны „Jasiołka” w Dukli - współpraca w zakresie innowacyjnych technologii w przetwórstwie mięsa,
- Przedsiębiorstwo „Eurohansa” sp. z o. o. w Toruniu, Zakład w Puławach - współpraca w zakresie badania innowacyjnych produktów dla osób aktywnych fizycznie,
- FRUTKO Sp. z.o.o. w Rzeszowie - współpraca w zakresie opracowania technologii napojów na bazie przetworów owocowych o aktywności antyoksydacyjnej oraz przeciwcholinoesterazowej,
- ZPHU Piekarnia KAJZERKA Budzyński Kazimierz i Halina Spółka Jawna z siedzibą w Lisowie - opracowanie innowacyjnej technologii przerobu pieczarek jako surowca do wyrobu produktów garmażeryjnych i piekarniczych,
- Wytwórnia Smakowitości – Pieczone Kaleń, - współpraca w zakresie innowacyjnych technologii cukierniczych,
- Bractwo Miłosierdzia im. Św. Brata Alberta w Lublinie - współpraca związana z wdrażaniem i doskonaleniem systemu zarządzania jakością
- Bakalland S.A. - współpraca w zakresie innowacji technologicznych,
- Przedsiębiorstwo „Cereus Wena A. i G. Witkowsky S.J” w Toruniu - współpraca w zakresie testowania aparatury badawczej,
- „Bioberry Polska Sp. z o.o.” w zakresie innowacyjnych produktów żywnościowych,
- Zakład mięсны w Nakle - współpraca w zakresie innowacyjnych technologii w przetwórstwie mięsa,
- JHM PRZYPRAWY Sp. z o.o. Sp. Komandytowa w Warszawie w zakresie opracowania innowacyjnych naturalnych przypraw dla kiełbas i marynaty do mięsa,
- LADROS s.c. A. Lewczyk, A. Lewczyk z Łuszczowa Drugiego w zakresie wzrostu konkurencyjności przedsiębiorstwa przez wdrożenie innowacji z zakresu pakowania próżniowego,
- Polskie Ziola Sp. z o.o. z Kębłowa w zakresie badań nad wykorzystaniem ziół i przypraw ziołowych w przetwórstwie mięsa,
- Dyspol Ciecierzyn – współpraca w zakresie innowacji technologicznych produktów kiszonych.

Prowadzona jest też działalność popularyzująca naukę w celu rozszerzenia form współpracy Wydziału z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego, t.j.: Konsultacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym są istotnym elementem doskonalenia procesu dydaktycznego na kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna*. Współpraca ta jest realizowana w celu aktualizacji treści programu, realizacji praktyk a także tematyki prac dyplomowych. Konsultacje te prowadzone są m.in. z: Zakładami Przemysłu Ziemniaczanego Lublin, Zespołem Obsługi Szkół i Przedszkoli w Łęcznej, Firmą ARPOS Sp. J., Vitagenum Sp. z o. o., Nexbio Sp. z o. o. Przedstawiciele wymienionych firm nie zgłaszali zastrzeżeń do programu studiów na kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna*, jak również wyrażali zadowolenie z wiedzy teoretycznej absolwentów zwracali uwagę na potrzebę doskonalenia umiejętności praktycznych np. poprzez zwiększenie liczby godzin praktyk zawodowych.

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym i kulturalnym w procesie kształcenia na ocenianym kierunku wnosi obopólne korzyści, zarówno dla kierunku studiów, jak i instytucji współpracującej. Mocną stroną takich działań jest merytoryczne i aktywne podejście przedstawicieli z otoczenia gospodarczego, którzy przekazują informacje nt. praktycznego wykorzystania aktualnej wiedzy w zakresie zarządzania, inżynierii produkcji, systemów jakości. Pracownicy natomiast w ramach współpracy biorą udział w rozwiązywaniu problemów technicznych i technologicznych w przedsiębiorstwach.

Wydział współpracuje również ze szkołami ponadpodstawowymi z naszego województwa i województw ościennych, w których funkcjonują klasy o profilu gastronomicznym jak np. Technikum Gastronomicznym w Puławach, Zespół Szkół Zawodowych nr 1 w Białej Podlaskiej, Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku czy Zespołu Szkół nr 5 im. Jana Pawła II w Lublinie. Współpraca obejmuje wstąpienia pracowników naukowych UP Lublin z wykładami czy zajęciami praktycznymi w w/w szkołach lub warsztaty pokazowe na terenie uczelni.

Dodatkowe informacje, które jednostka uznaje za ważne dla oceny tego kryterium:

Jednostka współpracuje z pracownikami innych wydziałów Uczelni. Przykładem takiej współpracy są wspólne badania realizowane z pracownikami Wydziału Inżynierii Produkcji (prof. dr hab. Dariusz Gawlik-Dziki, dr hab. Agnieszka Kubik-Komar, dr hab. Katarzyna Kozłowicz, dr hab. Agnieszka Wójtowicz) z pracownikami Wydziału Medycyny Weterynaryjnej (prof. dr hab. Marcin Arciszewski, dr Małgorzata Matysek, prof. dr hab. Stanisław Winiarczyk). Wydział aktywnie współpracuje z innymi uczelniami lubelskimi np. z pracownikami UM w Lublinie (dr hab. Emilia Fornal, Marta Ziaja-Sołtys, prof. dr hab. Anna Bogucka-Kocka, dr hab. Virginia Kukuła-Koch, dr hab. Anna Oniszczyk, dr hab. Tomasz Baj) z pracownikami Instytutu Agrofizyki im. Bohdana Dobrzańskiego PAN w Lublinie (prof. dr hab. Andrzej Bieganowski, prof. dr hab. Artur Zdunek, dr hab. Justyna Cybulska, dr hab. Agnieszka Nawrocka, prof. dr hab. Zofia Sokołowska, prof. dr hab. Mieczysław Hajnos) czy pracownikami UMCS Lublin (dr hab. prof. uczelni Piotr Sugier, prof. dr hab. Wiesław Gruszecki, dr hab. prof. uczelni Andrzej Komosa, prof. Stanisław Pikus, dr hab. prof. uczelni Joanna Jakubowicz Gil, dr hab. prof. uczelni Krystyna Winiarczyk, prof. dr hab. Mariusz Gagoś, Zakładem Anatomii Porównawczej i Antropologii, Zakładem Zjawisk Międzyfazowych). Współpraca naukowa obejmowała również uczelnie krajowe np. z pracownikami Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu (dr hab. Wojciech Juzwa), Uniwersytetem Zachodniopomorskiego w Szczecinie (dr hab. Sławomir Lisiecki), z Katedrą Chorób Wewnętrznych Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu (prof. dr hab. Agnieszka Noszczyk-Nowak), z Wyższą Szkołą Informatyki i Zarządzania w Rzeszowie - Katedra Zdrowia Publicznego, Dietetyki i Zaburzeń Stylu Życia (dr inż. Kamila Rybczyńska), z Instytutem

Chemii i Techniki Jądrowej w Warszawie (prof. dr hab. Krystyna Cieśla), Instytutem Nowych Syntez Chemicznych w Puławach, Katedrą Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka, Wydział Biologii i Rolnictwa, Uniwersytet Rzeszowski; z Państwową Wyższą Szkołą Zawodową w Chełmie – Instytut Nauk Rolniczych (dr hab. prof. uczelni Ignacy Kitowski), z Katedrą Inżynierii Biosystemów Wydziału Inżynierii Produkcji i Logistyki Politechniki Opolskiej, z Zakładem Chemicznych i Fizycznych Właściwości Żywności Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności Polskiej Akademii Nauk w Olsztynie, z Uniwersytetem Technologiczno-Przyrodniczym w Bydgoszczy, z Instytutem Ochrony Środowiska - Państwowym Instytutem Badawczym w Warszawie. Współpraca naukowa obejmuje również zagraniczne jednostki naukowe (Sumy National Agrarian University w Ukrainie, Department of Animal Source Food Technology, Faculty of Agriculture, University of Belgrade, Serbia; University of Agriculture in Nitra, Słowacja; Victoria University, Melbourne, Australia; University of Agriculture, Faisalabad, Pakistan; Uniwersytet w Lublaniu Słowenia).

Efektom tej współpracy są publikacje naukowe, umożliwienie pozyskania materiałów do prac dyplomowych oraz wykorzystanie wyników badań do doskonalenia treści modułów oraz wymiana doświadczeń dydaktycznych, co przekłada się na efekty kształcenia.

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

Umiędzynarodowienie kształcenia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna 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 merytoryczny oferty dydaktycznej. Wydział prowadzi innowacyjne badania naukowe i ma atrakcyjną ofertę dydaktyczną co zachęca studentów zagranicznych z uczelni partnerskich do realizacji pobytów badawczych i projektów. Kadra naukowo-dydaktyczna WNoŻiB podnosi swoje kwalifikacje uczestnicząc w różnych formach wymiany i współpracy międzynarodowej. Aktywność międzynarodowa pracowników Wydziału skutecznie promuje go poza granicami kraju, co przekłada się na coraz liczniejsze przyjazdy studentów i doktorantów z zagranicy w ramach programów wspierających mobilność międzynarodową.

Umiędzynarodowieniu procesu kształcenia na kierunku służy 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 Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych. Realizacja tych zajęć ma przygotować absolwentów w zakresie codziennej komunikacji oraz korzystania ze słownictwa specjalistycznego dla dyscypliny technologia żywności i żywienia. Realizacja prac dyplomowych na kierunku wymaga znajomości języka obcego szczególnie podczas pisania pracy magisterskiej przy opracowywaniu przeglądu literatury i dyskusji wyników. Wymagania stawiane studentom w zakresie efektów uczenia się/kształcenia języków obcych zawarte są sylabusach.

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku gastronomia i sztuka kulinarna wspierane jest realizowanym w UP Lublin programem „Mistrzowie Dydaktyki”. Projekt ma na celu podniesienie kompetencji kadry akademickiej WNoŻiB w zakresie stosowania nowoczesnych, innowacyjnych metod dydaktycznych, takich jak stosowanie metody tutoring w kształceniu. W ramach projektu 8 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. Uniwersytet w Groningen, Uniwersytet Aarhus, University College London). Następnie kadra akademicka przeprowadzi zajęcia z wykorzystaniem metody tutoringu z naszymi studentami. Listę uczestników programu wśród pracowników WNoŻiB umieszczono w Tab. 7.1.

Kolejnym programem wspierającym umiędzynarodowienie są bezpłatne kursy języka angielskiego realizowane w ramach projektu „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 realizowany w ramach Działania określonego we wniosku o dofinansowanie projektu nr POWR.03.03.00-00-PN14/18. W ramach tego projektu podnosi swoje umiejętności grupa nauczycieli akademickich WNoŻiB.

Wydział aktywnie promuje kształcenia 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 znajduje się w Tab. 7.2.

Wyjazdy studentów odbywają się z programu edukacyjnego Erasmus+, 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 Instytutu, stwarza liczne możliwości udziału w projektach we współpracy z partnerami zagranicznymi. Studenci i pracownicy mogą również wyjeżdżać do uczelni środkowoeuropejskich w ramach programu CEEPUS. Działaniami wspierającymi umiędzynarodowienie zajmuje się Biuro Wymiany Akademickiej (BWA), podlegające Porektorowi ds. organizacji i rozwoju uczelni. 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 ds. współpracy międzynarodowej, który ściśle współpracuje z BWA. 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.

Informacje dotyczące naboru na studia wymienne oraz dokumenty aplikacyjne udostępniane są na stronie internetowej Uczelni w zakładce „Erasmus+”.

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 uczelni 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.

Studenci kierunku gastronomia i sztuka kulinarna wykazują niewielką aktywność w korzystaniu z możliwości umiędzynarodowienia swojego procesu kształcenia i przez to podnoszenia swoich kompetencji w zakresie wiedzy i umiejętności, wynika to przede wszystkim z faktu, że kierunek ten

jest najmłodszym kierunkiem na wydziale. Mała mobilność studentów kierunku wynika również z trudności znalezienia odpowiednich przedmiotów na uczelni partnerskiej oraz braku możliwości skonstruowania karty uzgodnień i karty porównań w taki sposób, aby na swoim macierzystym kierunku mieć jak najmniej zaległości oraz aby wyjazd mógł być zrealizowany.

Studenci mogą korzystać także z programu Erasmus+ podczas realizacji praktyk zagranicznych. Nie zaobserwowano jednak zainteresowania studentów ocenianego kierunku taką możliwością, mimo organizowanych kampanii informacyjnych na Uczelni i na Wydziale. Większym zainteresowaniem cieszą się programy oferowane przez inne podmioty takie jak firma Camp Leaders Poland oferująca wyjazdy wakacyjne do pracy w ośrodkach kolonijnych i restauracjach w Stanach Zjednoczonych z których skorzystało kilkoro studentów wydziału. W 2019 roku próby rekrutacji studentów kierunku gastronomia i sztuka kulinarna podjął również Shanghai University w ramach dwóch programów DHIC Program & Silk Road to China, jednak nie spotkały się one z zainteresowaniem studentów.

Dane liczbowe dotyczące studentów z zagranicy, którzy realizowali część swojego kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii w latach 2015/16-2018/19 zamieszczono w Tab. 7.3. Widoczny jest bardzo wyraźny wzrost zainteresowania studentów z zagranicznych kształceniem na Wydziale NoŻiB, szczególnie w roku 2018/19. Coraz większym zainteresowaniem cieszą się praktyki zawodowe odbywane na wydziale przez studentów zagranicznych.

Pracownicy WNoŻiB są aktywni w zakresie dydaktycznych i naukowych wyjazdów zagranicznych. Uczestniczą w międzynarodowych programach edukacyjnych, badawczych i szkoleniowych, jak również odbywają wyjazdy na konferencje zagraniczne. W latach 2015 – 2020 **pracownicy Wydziału odbyli 28 wyjazdów zagranicznych**, w tym **20 w celach dydaktycznych**, **3 w celach naukowych**, **8 w celach szkoleniowych** (Tab. 7.1).

Nauczyciele akademicy podczas każdego wyjazdu na uczelni partnerskie przeprowadzali od 6 do 10 godzin dydaktycznych.

Studenci WNoŻiB w ramach programu „Erasmus+” mieli kontakt z pracownikami naukowymi liczących się uczelni europejskich, którzy prowadzili dla nich zajęcia dydaktyczne. W latach 2016-19 Wydział gościł 7 zagranicznych pracowników naukowych, którzy przyjechali w celach dydaktycznych (Tab. 7.4).

Wydział prowadzi ciągły nadzór i monitoring umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Dokumentacje w tym zakresie gromadzi Koordynator ds. współpracy międzynarodowej, Dziekanat 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 były przedstawiane i dyskutowane podczas obrad Rady Wydziału, a w obecnej sytuacji organizacyjnej będą prezentowane odpowiednio Radzie Programowej Kierunku. Sprawozdania przygotowywane są na podstawie danych z Biura WA.

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

Zgodnie ze Statutem UP w Lublinie w strukturze organizacyjnej uczelni w procesie kształcenia studentów opiekę dydaktyczną w zakresie swoich kompetencji zapewniają: Dziekan Wydziału sprawujący bieżący nadzór nad procesem kształcenia w ramach kierunków studiów, nadzorujący proces rekrutacji, ustalający szczegółowe plany zajęć dydaktycznych, zlecający zajęcia dydaktyczne w

porozumieniu z kierownikami katedr, prowadzący i sprawujący nadzór nad działaniami związanymi z zapewnianiem jakości kształcenia, współuczestniczący w procesie oceny okresowej nauczycieli akademickich w ramach wykonywania przez nich obowiązków dydaktycznych, wspierający finansowo inicjatywy naukowe i organizacyjne zgłaszane przez Samorząd Studentów i Koła Naukowe. Prodziekan podejmujący decyzje administracyjne i pozostałe decyzje w indywidualnych sprawach studenckich związanych z tokiem studiów, wspiera studentów w rozwiązywaniu problemów pojawiających się w procesie kształcenia, odpowiada za przyznawanie warunkowych zaliczeń semestrów i określa warunki powtarzania przedmiotów lub semestrów, przewodniczy egzaminom dyplomowym, komisyjnym, zatwierdza tematy prac dyplomowych i odpowiada za organizację indywidualnego trybu studiów. Podmiotem opiniodawczo-doradczym Dziekana w sprawach związanych z jakością kształcenia, ewaluacją zajęć dydaktycznych, formułowaniem rekomendacji w tym zakresie, ewaluacją i doskonaleniem programów dydaktycznych, opracowywaniem projektów programów dydaktycznych jest Rada Programowa. Kierownicy Katedr i Zakładów wspierają proces organizacji i realizacji kształcenia. Wydziałowa Komisja ds. jakości kształcenia nadzoruje weryfikację efektów uczenia się i opracowuje wyniki ankiet studenckich, opracowuje wydziałowy system zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia.

Pracownicy Biura Kształcenia Praktycznego i Rozwoju Kompetencji UP w Lublinie koordynują kontakty z otoczeniem gospodarczym Uczelni w celu doskonalenia dydaktyki i zwiększania zaangażowania otoczenia gospodarczego w proces kształcenia studentów i realizacji prac dyplomowych, koordynują także działania mające na celu ułatwienie startu zawodowego absolwentów i prowadzą działania związane z procesem monitorowania losów absolwentów w celu zwiększenia wartości uzyskiwanych danych i lepszego wsparcia na przyszłość, wspomagają studentów w procesie organizacji praktyk zawodowych i nadzorują ich realizację. Na Wydziale nauczyciel akademicki odpowiedzialny za przedmiot Praktyka zawodowa jest odpowiedzialny za przeprowadzenie egzaminu i zaliczanie praktyk studentom kierunku gastronomia i sztuka kulinarna.

Pracownicy Działu Komunikacji i Wymiany Akademickiej UP w Lublinie oraz Koordynator Wydziałowy odpowiadają za realizację szeroko pojętej współpracy z zagranicą, koordynując m.in. wymianę studencką w ramach dostępnych programów stypendialnych oraz wspierając organizacyjnie studentów oraz wykładowców z zagranicy przebywających na Wydziale.

Każdy student z niepełnosprawnościami może liczyć na 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 niepełnosprawnych. 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. Informację 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.

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.

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 Kół Naukowych oraz innych nauczycieli akademickich zaangażowanych w aktywność naukową oraz od opiekunów nadzorujących realizację prac dyplomowych. 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, oraz opracowując inne materiały dydaktyczne, w tym udostępniane on-line. Jest to niezmiernie ważna pomoc w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów kształcenia/uczenia się.

Na ocenianym kierunku realizowane są treści kształcenia rozwijające cechy i umiejętności miękkie zidentyfikowane przez pracodawców jako najbardziej potrzebne w profilu absolwenta w celu uzupełnienia podkreślanego przez pracodawców ich dobrego przygotowania merytorycznego- w tym celu w realizację procesu dydaktycznego włączono specjalistów spoza Wydziału. W procesie uczenia się studentów wspierają także pracownicy Biblioteki Głównej, 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.

W obszarze wspierania motywacji studentów, oprócz możliwości uzyskania stypendium Rektora za wyniki w nauce, wymienić należy również możliwość zdobycia wyróżnienia pracy dyplomowej.

Studenci kształcący się na kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* 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. 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. Studenci przyjezdni mogą korzystać z dobrze wyposażonych Domów Studenckich z możliwością uzyskania dopłaty do zakwaterowania w przypadku trudnej sytuacji materialnej studenta.

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. Regulamin Ustalania, Przyznawania i Wypłacania Pomocy Materialnej dla Studentów i Doktorantów wprowadzony został zarządzeniem Rektora UP w Lublinie Nr 39/2011 z dnia 27 lipca 2011r. 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 prodekan 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. Zestawienie liczbowe dotyczące pomocy materialnej i różnych stypendiów przyznanych ze środków funduszu stypendialnego UP w Lublinie w latach 2015/2016 – 2019/2020 studentom kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* przedstawiono w Tab.8.1. W omawianym okresie na ocenianym kierunku przyznano sumarycznie 262 stypendia socjalne, 22 stypendia dla osób z niepełnosprawnością, 61 zapomóg, w latach 2015/2016 – 2018/2019 przyznano łącznie 40 stypendiów za wyniki w nauce (średnia ocen), 4 stypendia Rektora za osiągnięcia naukowe, 4 stypendia Rektora za osiągnięcia sportowe oraz 2 stypendia Rektora za osiągnięcia artystyczne. 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 i przyznano je łącznie 21 studentom.

UP w Lublinie oraz Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii 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 umieszczane są na stronie internetowej Uczelni i Wydziału. 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 związku z tym, że kierunek gastronomia i sztuka kulinarna jest stosunkowo nowym kierunkiem zainteresowanie studentów z tego kierunku, wymamianą międzynarodową jest niewielkie. W skali całego Wydziału z możliwości wymiany akademickiej w latach 2015 – 2019 skorzystało 14 studentów, natomiast w celu realizacji części studiów przyjechało na Wydział 37 studentów i realizacji praktyk 7 studentów z zagranicznych uczelni partnerskich.

W podnoszeniu kompetencji studentów, ich rozwoju społecznym oraz zdobywaniu nowych doświadczeń zawodowych olbrzymią rolę odgrywają programy związane z mobilnością zagranicą. 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, który umieszcza informacje o międzynarodowych programach stypendialnych na wydziałowej stronie internetowej. Studenci ocenianego kierunku korzystali najczęściej z możliwości uczestnictwa w jednosemestralnych lub rocznych studiach wymiennych 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 osiągania 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 POWER, 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.

Działalność naukowa studentów kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* przejawia się przede wszystkim realizacją badań w ramach prac dyplomowych, realizacją projektów naukowych w ramach działalności kół naukowych: Koła Naukowego Technologów Żywności, Koła Naukowego Biochemików Żywności i Żywienia, Koła Naukowego Biotechnologów -BIOM, Koła Naukowego Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności, Koła Naukowego Naukowe Dietetyków oraz Fitochemicznego Studenckiego Koła Naukowego lub uczestnictwem w projektach naukowych koordynowanych przez pracowników naukowo-dydaktycznych Wydziału. W Zał. 8.1. przedstawiono efekty realizacji tych badań w postaci publikacji naukowych, udziału studentów w konferencjach naukowych oraz w projektach badawczych finansowanych z NCN oraz NCBiR, a także nagrody i wyróżnienia dla studentów Wydziału za aktywność naukową. Wśród osiągnięć i zaangażowania naukowego i społecznego studentów kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* można także wyróżnić działalność związaną z upowszechnianiem wiedzy. Jest ona realizowana we współpracy z pracownikami wydziału oraz doktorantami. m.in. poprzez udział w corocznym Festiwalu Nauki w ramach którego odbywają się warsztaty oraz wykłady, projekty naukowe w ramach Dni Otwartych UP w Lublinie jak również udział w popularyzacji wydziału poprzez prowadzenie warsztatów dla szkół i przedszkoli.

Jedną z podstawowych form 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. Absolwenci kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* mogą kontynuować naukę na studiach II-stopnia kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, wybierając specjalnie dla nich stworzoną specjalizację technologia gastronomiczna. Następnie mogą kontynuować naukę i rozwijać swoje pasje badawcze na studiach III-stopnia realizowanych od 1 października 2019 r. w Szkole Doktorskiej UP w Lublinie. Zasady rekrutacji do tej szkoły oraz regulamin studiów doktoranckich dostępne są na stronie Uczelni.

W UP 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 doskonałe warunki do rozwoju kultury fizycznej studentów oraz ich uczestnictwa w życiu kulturalnym, zapewniając zaplecze techniczne i pomieszczenia do organizacji spotkań oraz wsparcie finansowe agend 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.

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 kształcenia są zamieszczone na stronie internetowej Wydziału. 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. W ramach szerszego dostępu do informacji o realizowanych na Wydziale kierunków studiów pracownicy Wydziału regularnie odbywają spotkania preorientacyjnych z uczniami szkół średnich województwa lubelskiego i województw ościennych (np. Zespołu Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu, Technikum Żywności w Łukowie, Zespołu Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie, I Liceum Ogólnokształcącego im. Stanisława Staszica w Lublinie). Kolejnymi inicjatywami, prowadzonymi na Wydziale, których zadaniem jest m.in. zapoznanie potencjalnych kandydatów z ofertą kształcenia są corocznie organizowana Próbną Maturą z Chemii u Przyrodników oraz projekty „Ścieżką CHEMiczną: uczyć, doświadczać, rozumieć, korzystać, inspirować” realizowany w latach 2019 -2020 dla uczniów szkół pogimnazjalnych z woj. Lubelskiego (POWR.03.01.00-00-t152/18) i Eksperymentuj, poznawaj, poszerzaj swoje horyzonty – Praktyczna edukacja chemii w laboratorium (POWR.03.01.00-00-U089/17).

Informacje o warunkach rekrutacji, programie kształcenia i jego realizacji są dostępne na stronie internetowej Uczelni i Wydziału oraz na tablicach informacyjnych Dziekanatu. Bieżące informacje o realizacji programu kształcenia każdego poziomu i formy studiów zamieszczone są w wirtualnym dziekanacie. Strona internetowa Wydziału zapewnia powszechny dostęp do informacji dotyczących wszystkich aspektów funkcjonowania Wydziału.

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. Uznawanie efektów kształcenia i kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym należy do obowiązków osoby odpowiedzialnej za przedmiot.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się na ocenianym kierunku umożliwiają identyfikację efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz ocenę ich adekwatności do efektów kształcenia założonych dla ocenianego kierunku studiów.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się na kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* są zgodne z załącznikiem Uchwały nr 69/2018-2019 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego 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. Wszystkie uchwały Senatu UP wraz z załącznikami są dostępne na stronie internetowej uczelni w zakładce BIP.

Zasady dyplomowania są ujęte w regulaminie studiów Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie: Praca dyplomowa, §33 do §44 oraz w Instrukcji pisanie prac dyplomowych. Przy ustalaniu tematu pracy dyplomowej brane są pod uwagę zainteresowania studenta oraz problematyka badawcza jednostki, w której będzie realizowana praca. Tematy prac dyplomowych są ustalane na 2 semestry przed ukończeniem studiów pierwszego i drugiego stopnia. Zasady dyplomowania, harmonogram zasad dyplomowania, wskazówki redakcyjne dla autorów prac dyplomowych oraz procedura oceny prac dyplomowych i ich recenzji są umieszczone na stronie internetowej Wydziału, zakładka: Dziekanat/Dokumenty oraz Instrukcji pisanie prac dyplomowych - I.10.

Szczegółowe informacje dotyczące sposobów, częstości i zakresu oceny publicznego dostępu do informacji zawiera Instrukcja gromadzenia i udostępniania informacji o jakości kształcenia – I.3, która jest dostępna na stronie Wydziału w zakładce Jakość Kształcenia. Ocena publicznego dostępu do informacji prowadzona jest m.in. w procesie ankietyzacji absolwentów oraz opinii interesariuszy. Uzyskane informacje i opinie są uwzględniane w rocznych raportach Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia jak również wykorzystywane przez Władze Uczelni i Wydziału.

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

Wdrożony wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii pozwala na systematyczne monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu kształcenia w Uczelni i na Wydziale (Instrukcje I.1 – I.11, Uchwała Rady Wydziału 37/2016-17), w tym w szczególności zapewnienie jakości kadry dydaktycznej (Uchwała Rady Wydziału 16/2017-18), ocenę stopnia realizacji zakładanych efektów kształcenia i okresowy przegląd programów studiów mający na celu ich doskonalenie, przy uwzględnieniu projektowania i zmian efektów kształcenia oraz udziału w tym procesie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.

Efekty kształcenia na kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* są projektowane i modyfikowane z uwzględnieniem zapotrzebowania rynku pracy na specjalistów w tej dziedzinie, a także sugestii studentów, nauczycieli akademickich i interesariuszy zewnętrznych (Cukiernią Staropolska w Lublinie, ORTEX P.P.H.U, Krzysztof Orzeł w Lublinie, Bakalland S.A., Eurohansa” sp. z o. o. w Toruniu, Zakład w Puławach, „Lubella” sp. z o.o. w Lublinie). Należy podkreślić fakt, że w procesie doskonalenia

programu kształcenia i planu studiów na kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* brana jest pod uwagę również opinia studentów, poprzez rzetelną analizę i wnioski z ankiet dyplomantów po każdym semestrze. Zmiany w efektach kształcenia są dokonywane wraz z napływającymi sugestiami od interesariuszy, zgodnie z Rozporządzeniem MNiSzW z dnia 30 września 2016 r w sprawie warunków prowadzenia studiów. Wnioski wynikające z analizy ankiet dyplomantów oraz dyskusji ze studentami i interesariuszami zewnętrznymi, powiązane z doskonaleniem programu studiów i osiąganiem zakładanych efektów kształcenia oraz doskonaleniem i zmianami w modułach są uwzględniane w programie kształcenia i planie studiów.

Corocznie wprowadzone są zmiany w programie studiów kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna*, i tak dla toku kształcenia 2019/2020 - 2023/2024, zmiany zostały zatwierdzone uchwałą Rady Wydziału z dnia 24.04.2019 roku. Najważniejszą zmianą było wprowadzeniu dwóch nowych przedmiotów ściśle związanych z kierunkiem studiów tj. Kuchnie świata oraz Sztuka kulinarna. Projekty zmian przygotowane przez Radę Programową kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* były przedstawiane na posiedzeniu Rady Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii do dyskusji i akceptacji w wyniku głosowania. Po zaakceptowaniu przez Radę Wydziału plan studiów przekazywany był do akceptacji przez Prorektora ds. Studenckich i Dydaktyki. Obecnie ewentualne propozycje zmian w programie studiów będą przygotowane przez Radę Programową, a następnie opiniowane przez Kolegium Wydziałowe i przedstawiane do akceptacji Senatowi UP w Lublinie.

Wewnętrzny System Zarządzania Jakością Kształcenia umożliwia systematyczne monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku studiów. Służy również monitorowaniu stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na każdym poziomie, formie i etapie kształcenia, w tym w procesie dyplomowania.

Wstępna ocena osiągnięcia efektów kształcenia dokonywana jest w oparciu o wytyczne, zawarte w Instrukcji przeprowadzania ankietyzacji wśród studentów, dotyczące oceny nauczyciela realizującego zajęcia z danego modułu (Instrukcja I.6). Natomiast stopień osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia zawarty jest w Instrukcji weryfikacji efektów kształcenia (Instrukcja I.1). Zgodnie z wytycznymi zawartymi w Instrukcji obiegu dokumentacji i działań w zakresie doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii (Instrukcja I.9) Rada Programowa opracowuje i przekazuje do Wydziałowej Komisji do Spraw Jakości Kształcenia Raport Rady Programowej z oceny efektów i jakości kształcenia, zawierający informacje na temat realizacji założonych efektów kształcenia w minionym roku akademickim (na podstawie Opinii osób odpowiedzialnych za moduły kształcenia o realizacji efektów dla modułów). Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia przygotowuje Raport z oceny efektów kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, który jest prezentowany na Radzie Wydziału w celu dyskusji i zaopiniowania. Ponadto Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia przygotowuje i przekazuje do zatwierdzenia Dziekanowi i Radzie Wydziału Raport WKdsJK z doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii za ubiegły rok akademicki. Raport ten opracowany jest na podstawie: Raportów Rad Programowych z oceny efektów i jakości kształcenia, analizy jakości prac dyplomowych oraz raportu z kontroli prac dyplomowych systemem antyplagiatowym, analizy ankiet dyplomantów przeprowadzonych wśród absolwentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych I i II stopnia, analizy ankiet dotyczących wewnętrznej oceny jakości kształcenia przeprowadzonych wśród studentów kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna*, informacji o hospitaacjach, kursach i szkoleniach pracowników oraz kontaktach ze środowiskiem społeczno-gospodarczym uzyskanych od kierowników Katedr.

Nauczyciele akademicki odpowiedzialni za moduły na kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna*, mogą składać propozycje ewentualnych zmian w modułach w celu poprawy osiągnięcia przewidywanych efektów kształcenia do Przewodniczącego Rady Programowej kierunku. W przypadku modułów, w których udział ocen niedostatecznych z trzeciego terminu egzaminu przekraczał 30% wszystkich ocen, podejmowany jest proces naprawczy, a propozycje istotnych zmian w procesie kształcenia, powinny być zaopiniowane przez Radę Wydziału.

W każdym roku akademickim Rada Programowa kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* prowadzi konsultacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w zakresie osiągnięcia efektów kształcenia i programu studiów oraz ich dostosowania do rynku pracy. Konsultacje te realizowane są w formie zebrań lub indywidualnych rozmów członków Rady z przedstawicielami interesariuszy. Władze Wydziału po uzyskaniu opinii interesariuszy wprowadzają działania doskonalące.

Rada Programowa kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* zwraca się do interesariuszy zewnętrznych o wyrażenie opinii dotyczącej przygotowania teoretycznego i praktycznego studentów tego kierunku. Kolejnym elementem realizacji i doskonalenia efektów kształcenia jest opinia opiekuna praktyk zawarta w dzienniku praktyk. Studenci mogą swoje opinie na temat programu kształcenia wyrażać w ankiecie przeprowadzanej po zakończeniu każdego etapu, poziomu i formy kształcenia. Istotny wpływ na proces doskonalenia i realizację programu kształcenia mają studenci reprezentujący uczestniczący w pracach Rady Programowej kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* i Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia. Ocena skuteczności realizacji programu kształcenia oparta jest na procesie ankietyzacji absolwentów (Instrukcja I.6), a uzyskane informacje od wszystkich interesariuszy wykorzystywane są do działań doskonalących jakość kształcenia na kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna*.

Zgodnie z Instrukcją współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w tworzeniu oraz doskonaleniu efektów kształcenia (Instrukcja I.2) 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 kształcenia.

Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów

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

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czynniki wewnętrzne	<p>Mocne strony</p> <p>Nowoczesna infrastruktura naukowo-dydaktyczna.</p> <p>Kadra naukowa z udokumentowanym dorobkiem naukowym.</p> <p>Rozwinięta współpraca naukowo – badawcza z ośrodkami krajowymi i zagranicznymi</p> <p>Aktywny udział pracowników Wydziału w organizacji nauki.</p> <p>Kierunki badawcze związane z rozwojem regionu i kraju</p>	<p>Słabe strony</p> <p>Nadmierne pensum dydaktyczne obniżające możliwości naukowo – badawcze pracowników.</p> <p>Niski udział interesariuszy w kształtowaniu badań i dydaktyki.</p> <p>Zmniejszanie naboru studentów.</p> <p>Brak oferty nauczania na odległość.</p> <p>Brak ugruntowanej ścieżki na zarządzanie rozwojem najlepszych studentów.</p>
Czynniki zewnętrzne	<p>Szanse</p> <p>Pozyskiwanie coraz większych funduszy na projekty badawcze.</p> <p>Ciągłe wyposażanie pracowni w nowoczesną aparaturę.</p> <p>Możliwość integracji badań międzywydziałowych i międzyuczelnianych.</p> <p>Wzrastające zainteresowanie współpracą jednostek zagranicznych, krajowych i przemysłu.</p> <p>Pozyskiwanie studentów z zagranicy (Ukraina).</p>	<p>Zagrożenia</p> <p>Obniżający się poziom kandydatów na studia (niski poziom z przedmiotów ścisłych).</p> <p>Migracja absolwentów po ukończeniu studiów I stopnia do ośrodków akademickich Polski centralnej i zachodniej.</p> <p>Słabość gospodarcza regionu i odpływ absolwentów do innych miejsc pracy.</p> <p>Mała liczba studentów studiująca w ramach wymiany międzynarodowej.</p>

(Pieczęć uczelni)

.....

(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

.....

(podpis Rektora)

....., dnia

(miejsowość)

Część III Załączniki

Załącznik nr 1 Zestawienie dotyczące kierunku studiów gastronomia i sztuka kulinarna

Tabela 1.1. Liczba studentów kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* – studia stacjonarne I stopnia

Poziom studiów	Rok studiów	Studia stacjonarne			
		Rok akademicki			Bieżący rok akademicki
		2016/17	2017/18	2018/19	
I stopnia	I	64	65	62	53
	II	49	53	50	55
	III	-	43	46	42
	IV	-	-	40	-
	Razem	113	161	198	150

Tabela 1.2. Liczba studentów kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* – studia niestacjonarne I stopnia

Poziom studiów	Rok studiów	Studia niestacjonarne			
		Rok akademicki			Bieżący rok akademicki
		2016/17	2017/18	2018/19	
I stopnia	I	28	21	-	-
	II	12	14	16	-
	III	-	12	13	11
	IV	-	-	12	11
	Razem	40	47	41	22

Tabela nr 2.1. Liczba absolwentów kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna* – studia stacjonarne I w ostatnich latach poprzedzających rok przeprowadzenia oceny

Poziom studiów	Rok ukończenia	Studia stacjonarne	
		Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku
I stopnia	2018/2019	36	39
	Razem	36	39

Tabela nr 2.2. Liczba absolwentów kierunku *gastronomia i sztuka kulinarna – studia niestacjonarne* / w ostatnich latach poprzedzających rok przeprowadzenia oceny

Poziom studiów	Rok ukończenia	Studia niestacjonarne	
		Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku
I stopnia	2018/2019	10	-
	Razem	10	-

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

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku	7/210
Łączna liczba godzin zajęć	2400
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	105
Łączna liczba punktów ECTS, przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	156
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	8
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	63
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	6
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	160 godzin
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. Nie dotyczy
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. Nie dotyczy

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

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku	8/210
Łączna liczba godzin zajęć	1440
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	63
Łączna liczba punktów ECTS, przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	156
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	8
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	63
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	6
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	160 godzin
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	Nie dotyczy
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. Nie dotyczy
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. Nie dotyczy

Tabela nr 4. Studia I stopnia - zajęcia lub grupy zajęć związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin stacjonarnych/niestacjonarnych	Liczba punktów ECTS
Surowce i produkty roślinne w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	6
Surowce i produkty zwierzęce w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	6
Mikrobiologia ogólna i żywności	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i	60/35	5

	laboratoryjne		
Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	6
Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/35	5
Analiza instrumentalna/Analiza sensoryczna żywności	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	6
Biochemia i chemia żywności	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/35	5
Prawo żywnościowe	Wykłady	15/14	1
Podstawy technologii gastronomicznej	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	75/49	6
Inżynieria produkcji w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	5
Technologia potraw i napojów	Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne	75/49	6
Higiena żywności w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	45/28	3
Procesy cieplne w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	45/28	3
Właściwości fizyczne żywności	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	5
Eksploatacja maszyn gastronomicznych	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	5
Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	5
Catering i organizacja eventów	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/35	5
Gastronomia systemowa/Gastronomia specjalna	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/35	6
Kuchnie świata	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	5
Projektowanie zakładów gastronomicznych	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/35	5
Tłuszcze specjalne	Wykłady	30/14	2
Produkty zbożowe w	Wykłady, ćwiczenia	60/42	5

gastronomii/Wyroby piekarnicze w gastronomii	audytoryjne i laboratoryjne		
Zarządzanie jakością w gastronomii/Systemy zarządzania jakością w żywieniu zbiorowym	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/35	5
Opakowania w gastronomii/Dystrybucja w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	45/28	4
Cukiernictwo/Technologia deserów	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	6
Projektowanie potraw i napojów	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	6
Seminarium dyplomowe 1	Ćwiczenia laboratoryjne	30/14	3
Polska kuchnia tradycyjna i regionalna/Turystyka kulinarna	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	45/28	4
Zioła, przyprawy i dodatki w gastronomii	Wykłady	30/14	3
Sztuka kulinarna	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	45/28	4
Trendy w gastronomii-wykład monograficzny	Wykłady	45/14	4
Seminarium dyplomowe 2	Ćwiczenia laboratoryjne	30/14	3
Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy		0/0	8
Razem:		1695/1071	156

-Tabela nr 5. Zajęcia lub grupy zajęć służące zdobywaniu przez studentów kompetencji inżynierskich

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin stacjonarnych/niestacjonarnych	Liczba punktów ECTS
Mikrobiologia ogólna i żywności	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/35	5
Wyposażenie i urządzenia gastronomiczne	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	6
Matematyka z elementami statystyki	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/35	4
Analiza instrumentalna/Analiza sensoryczna	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	6

żywności			
Prawo żywnościowe	Wykłady	15/14	1
BHP z ergonomią	Wykłady	15/7	1
Inżynieria produkcji w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	5
Technologia potraw i napojów	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	75/49	6
Grafika inżynierska	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	45/28	3
Higiena żywności w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	45/28	3
Procesy cieplne w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	45/28	3
Podstawy hotelarstwa i gastronomia hotelowa	Wykłady	45/21	3
Eksploatacja maszyn gastronomicznych	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	5
Chłodnictwo i zamrażalnictwo w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	5
Catering i organizacja eventów	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/35	5
Gastronomia systemowa/ Gastronomia specjalna	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/35	6
Estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii/ Dekoracje okolicznościowe w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	45/21	4
Technologie informacyjne	Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne	30/21	2
Projektowanie zakładów gastronomicznych	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/35	5
Tłuszcze specjalne	Wykłady	30/14	2
Produkty zbożowe w gastronomii/ Wyroby piekarnicze w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	5
Historia ziołolecznictwa/ Historia aromatów i	Wykłady	30/14	2

przypraw			
Zarządzanie jakością w gastronomii/ Systemy zarządzania jakością w żywieniu zbiorowym	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/35	5
Przedsiębiorczość i zarządzanie w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	45/28	4
Gastronomia a środowisko	Wykłady	30/14	1
Opakowania w gastronomii/ Dystrybucja w gastronomii	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	45/28	4
Cukiernictwo/ Technologia deserów	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	6
Projektowanie potraw i napojów	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	60/42	6
Seminarium dyplomowe 1/ Seminarium dyplomowe 2	Ćwiczenia laboratoryjne	30/14	3
Praktyki (4 tygodnie)		0/0	6
Rachunkowość i marketing usług gastronomicznych	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	45/28	4
Polska kuchnia tradycyjna i regionalna/ Turystyka kulinarna	Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne	45/28	4
Projekt inżynierski i egzamin dyplomowy		0/0	8
Razem:		1500/931	138

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).
5. Charakterystyka działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności wskazanych w zaleceniach o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę oraz przedstawienie i ocena skutków tych działań.
6. 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.
7. Wykaz tematów prac dyplomowych uporządkowany według lat, z podziałem na poziomy oraz formy studiów.



UNIWERSYTET PRZYRODNICZY w LUBLINIE