



**UNIwersYTET  
PRZYRODNICZY  
WE WROCLAWIU**

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



**Ocena programowa  
Profil praktyczny**

## **Raport Samooceny**

---

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej oceniany kierunek studiów:

**Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu**  
Ul. C.K. Norwida 25, 50-375 Wrocław

**Nazwa ocenianego kierunku studiów:**

### **Technologia i organizacja gastronomii**

1. Poziom/y studiów: I stopień
2. Forma/y studiów: stacjonarne
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	210	100

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

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



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

Symbol	Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku technologia i organizacja gastronomii
<b>Wiedza – absolwent zna i rozumie:</b>	
TOG_P6S_WG01	w stopniu zaawansowanym zagadnienia z chemii i matematyki oraz fakty, pojęcia i zależności między wybranymi zjawiskami przyrodniczymi charakterystyczne dla kierunku technologia i organizacja gastronomii
TOG_P6S_WG02	w zaawansowanym stopniu teorie wyjaśniające zjawiska i procesy zachodzące podczas pozyskiwania i przetwarzania różnych rodzajów żywności oraz praktyczne zastosowanie tej wiedzy w działalności zawodowej
TOG_P6S_WG03	w zaawansowanym stopniu metody i techniki stosowane w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz praktyczne zastosowanie tej wiedzy w procesie produkcji potraw
TOG_P6S_WG04	w stopniu zaawansowanym chemiczne, biologiczne i instrumentalne metody analizy żywności oraz podstawowe metody utrwalania żywności
TOG_P6S_WG05	procesy w cyklu życia urządzeń, maszyn, obiektów i systemów technicznych wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej
TOG_P6S_WG06	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki i uwzględnia je w przygotowywaniu żywności
TOG_P6S_WG07	zagadnienia z zakresu gospodarki wodno-ściekowej i energetycznej oraz dotyczące ochrony środowiska i potrafi zastosować je w działalności zawodowej
TOG_P6S_WG08	złożone rozwiązania organizacyjne i projektowe i potrafi zastosować je w dziedzinie technologii gastronomii i żywienia zbiorowego z wykorzystaniem różnych technik, w tym również informatycznych

TOG_P6S_WK09	w stopniu zaawansowanym ekonomiczne, prawne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności związanej produkcją i dystrybucją żywności
TOG_P6S_WK10	uwarunkowania oraz standardy prowadzenia działalności gospodarczej oraz rozwoju przedsiębiorstwa, a także podstawowe pojęcia i zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego
TOG_P6S_WK11	dylematy współczesnej cywilizacji oraz relacje społeczne
<b>Umiejętności – absolwent potrafi:</b>	
TOG_P6S_UW01	wykorzystać posiadaną wiedzę i wiedzę pochodzącą z różnych źródeł w rozwiązywaniu złożonych i nietypowych problemów zawodowych oraz innowacyjnych działaniach technicznych i technologicznych z poszanowaniem praw autorskich
TOG_P6S_UW02	posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowanymi w produkcji żywności oraz technologii gastronomii
TOG_P6S_UW03	wskazywać odpowiednie metody, techniki oraz prowadzić procesy technologiczne stosowane w przemysłowej produkcji żywności i jej utrwalaniu
TOG_P6S_UW04	identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne
TOG_P6S_UW05	wykonać analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą
TOG_P6S_UW06	dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie technologii i organizacji gastronomii



TOG_P6S_UW07	projektować receptury potraw i wytwarzać, z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej, w tym potraw i dań o określonych cechach i właściwościach dietetycznych
TOG_P6S_UW08	projektować proces technologiczny, wykonać projekt zakładu żywienia zbiorowego wraz ze wskazówkami branżowymi oraz wdrażać zasady ergonomicznego funkcjonowania różnych rodzajów zakładów gastronomicznych
TOG_P6S_UW09	dobierać oraz stosować właściwe metody i narzędzia, w tym zaawansowane techniki matematyczne oraz informacyjno-komunikacyjne (ICT)
TOG_P6S_UW10	dokonać oceny organizacyjno-ekonomicznej proponowanych rozwiązań technicznych i technologicznych oraz podejmowanych działań zawodowych w zakresie technologii i organizacji gastronomii
TOG_P6S_UK11	komunikować się z użyciem specjalistycznej terminologii; przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz uzasadniać swoje stanowisko
TOG_P6S_UK12	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
TOG_P6S_UO13	planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole, przyjmując w nim różne role
TOG_P6S_UU14	samodzielnie planować i realizować własną karierę zawodową; rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Kompetencje społeczne – absolwent jest gotów do:	
TOG_P6S_KK01	krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności w aspekcie sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w technologii i organizacji gastronomii
TOG_P6S_KK02	wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności i technologii gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych

TOG_P6S_KO03	podejmowania odpowiedzialności za wysoką jakość i bezpieczeństwo produktów żywnościowych
TOG_P6S_KO04	inicjowania działań na rzecz interesu publicznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych
TOG_P6S_KO05	działania w sposób przedsiębiorczy
TOG_P6S_KR06	przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych
TOG_P6S_KR07	dbałości o dorobek i tradycje zawodu technologa gastronomii

#### Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Barbara Żarowska	dr hab./prof uczelni/dziekan Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności
Grażyna Krasnowska	dr hab./prof uczelni/prodzikan Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności
Joanna Chmielewska	dr inż./prof uczelni/prodzikan Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności
Danuta Figurska-Ciura	dr inż./prof uczelni
Marzena Styczyńska	dr inż./kierownik Katedry Żywienia Człowieka



<u>Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów</u>	3
<u>Wskazówki ogólne do raportu samooceny</u>	8
<u>Prezentacja uczelni</u>	9
<b><u>Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu praktycznym</u></b>	<b>10</b>
<u>Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się</u>	10
<u>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</u>	20
<u>Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie</u>	33
<u>Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry</u>	45
<u>Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie</u>	59
<u>Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku</u>	67
<u>Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku</u>	76
<u>Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia</u>	84
<u>Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach</u>	96
<u>Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów</u>	98
<b><u>Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów</u></b>	<b>101</b>
<b><u>Część III. Załączniki</u></b>	<b>103</b>
<u>Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów</u>	103
<u>Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających</u>	109

## Wskazówki ogólne do raportu samooceny

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

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

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

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

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



## Prezentacja uczelni

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

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu (UPWr) powstał w 1951 roku. Obecnie jest jedną z najlepszych specjalistycznych uczelni w Polsce, czego potwierdzeniem jest znalezienie się wśród 20 najlepszych uczelni wyłonionych w konkursie Inicjatywa Doskonałości - Uczelnia Badawcza. Od 2017 roku Uczelnia widnieje również w szanghajskim rankingu najlepszych uczelni na świecie - Academic Ranking of World Universities (ARWU) w dwóch dyscyplinach: food sciences and technology and veterinary. W roku 2020/2021 w obszarze Food sciences and technology UPWr zajmuje drugą pozycję wśród polskich uczelni notowanych w tym zestawieniu.

Na UPWr zatrudnionych jest ponad 1660 osób, w tym 740 nauczycieli akademickich. Obecnie Uczelnia prowadzi kształcenie 7710 studentów w dziedzinie nauk rolniczych, ścisłych i przyrodniczych oraz inżynieryjno-technicznych. UPWr ma uprawnienia do nadawania stopnia doktora i doktora habilitowanego w dyscyplinach: rolnictwo i ogrodnictwo, technologia żywności i żywienia, weterynaria, zootechnika i rybactwo, nauki biologiczne, inżynieria lądowa i transport oraz inżynieria środowiska, górnictwo i energetyka. W ofercie dydaktycznej Uczelni znajduje się 26 kierunków studiów przyporządkowanych do tych dyscyplin, które realizowane są na 5 wydziałach, w tym 5 kierunków na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności (WBiNoŻ). Wydział w strukturze organizacyjnej Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu funkcjonuje od 1977 r (do roku 2000 jako Wydział Technologii Żywności, następnie Wydział Nauk o Żywności, a od 2017 Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności).

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności wypełnia misję Uczelni w zakresie kształcenia studentów i prowadzenia badań naukowych na możliwie najwyższym poziomie oraz podejmuje działania na rzecz wykorzystania, przekształcania, ochrony zasobów przyrody i środowiska naturalnego oraz zapewnienia wysokiej jakości życia człowieka, spełniając tym samym służebną rolę Uczelni dla gospodarki i społeczeństwa.

Od 2011 r. Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności mieści się w nowoczesnym budynku dysponującym odpowiednim zapleczem dydaktycznym, a także wyposażonym w najnowszą specjalistyczną aparaturę badawczą. W 2016 roku Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności UPWr, po raz czwarty uzyskał w ocenie parametrycznej przodującą pozycję wśród ok. 50 jednostek realizujących badania w obszarze nauk rolniczych, otrzymując kategorię A+. W latach 2014-2018 posiadał status Krajowego Naukowego Ośrodka Wiodącego w ramach konsorcjum Wrocławskie Centrum Biotechnologii. W strukturze WBiNoŻ mieści się 8 katedr: Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności, Katedra Chemii Żywności i Biokatalizy, Katedra Fizyki i Biofizyki, Katedra Rozwoju Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych, Katedra Technologii Fermentacji i Zbóż, Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych, Katedra Technologii Rolnej i Przechowalnictwa, Katedra Żywienia Człowieka.

Wiodącym kierunkiem kształcenia na wydziale od początku jego istnienia jest technologia żywności i żywienia człowieka, który w blisko 45-letniej historii ukończyło 3710 absolwentów uzyskując tytuł magistra inżyniera lub inżyniera. W latach następnych powoływano nowe kierunki studiów o profilu ogólnoakademickim: biotechnologia, zarządzanie jakością i analiza żywności, żywienie



człowieka i dietetyka. W roku 2018/19 utworzono studia dualne o profilu praktycznym pod nazwą technologia i organizacja gastronomii. Pierwsza ich edycja realizowana jest w ramach projektu pt. HoReCaDUO - Uruchomienie i realizacja na UPWr nowego kierunku inżynierskich studiów dualnych o profilu praktycznym "Technologia i organizacja gastronomii", który jest współfinansowany ze środków UE w oparciu o działanie 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym.

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

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

1. *powiązanie koncepcji kształcenia z misją i głównymi celami strategicznymi uczelni (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów), oczekiwań formułowanych wobec kandydatów, oferowanych specjalności/specjalizacji*

Misją uczelni jest kształcenie studentów i prowadzenie badań naukowych na wysokim poziomie oraz podejmowanie działania na rzecz wykorzystania, przekształcania, ochrony zasobów przyrody i środowiska naturalnego oraz zapewnienia wysokiej jakości życia człowieka. Jednym z celów strategicznych uczelni jest rozwój oferty dydaktycznej oraz doskonalenie procesu kształcenia w kontekście potrzeb rynku pracy oraz społeczeństwa opartego na wiedzy, z uwzględnieniem idei uczenia się przez całe życie. Strategia rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu do 2030 r. została wprowadzona [Uchwałą 85/2018](#) Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 28 września 2018 r. (Załącznik 3.1). Dostęp do tych dokumentów możliwy jest też z zakładki Uczelnia na stronie głównej UPWr.

Autorski program studiów dualnych realizowany na kierunku technologia i organizacja gastronomii o profilu praktycznym, ukierunkowany jest na wykształcenie specjalistów z zakresu technologii gastronomii ze znajomością podstaw technologii żywności, co z jednej strony dobrze wpisuje się w misję oraz strategię Uczelni, a z drugiej jest odpowiedzią na sugestie przedsiębiorców i rad sektorowych branży HORECA dotyczące zwiększającej się podaży usług hotelarskich i gastronomicznych.

W regionie Dolnego Śląska obserwuje się ciągły rozwój bazy turystycznej, skutkujący wzrastającym zapotrzebowaniem na wysoko kwalifikowanych specjalistów niezbędnych w branży gastronomicznej, hotelarskiej i cateringowej. Koncepcja kształcenia na kierunku technologia i organizacja gastronomii oraz opracowany program studiów, a także efekty uczenia się zostały oparte na krajowych i zagranicznych wzorcach w tym zakresie, z uwzględnieniem równoczesnego zdobywania wiedzy teoretycznej na poziomie akademickim i doświadczenia praktycznego nabywanego podczas praktyk u pracodawców zaangażowanych w proces dydaktyczny. Absolwent ocenianego kierunku jest więc wszechstronnie przygotowany do zaspokojenia oczekiwań nie tylko przedsiębiorcy, ale także świadomych i wymagających klientów restauracji, firm cateringowych i gości hotelowych, szczególnie w kontekście intensywnego rozwoju obiektów 4- i 5-gwiazdkowych.

Dyscypliną, do której przyporządkowane są studia na kierunku technologia i organizacja gastronomii jest technologia żywności i żywienia. Jest ona jedną z ewaluowanych dyscyplin UPWr. Koncepcja kształcenia została dostosowana do wymogów formalnych, tj. Ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, obowiązujących rozporządzeń wydanych przez Ministra Edukacji i Nauki, wymogów



Polskiej Ramy Kwalifikacji, a także regulaminów wewnętrznych Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Efekty kształcenia dla studiów I stopnia na kierunku technologia i organizacja gastronomii zostały określone na podstawie [Uchwały 45/2018](#) Senatu UPWr w załączniku 1 (Zał. 3.2.1). Studia zostały utworzone na mocy Uchwały 46/2018 [Uchwały 46/2018](#) Senatu UPWr (Zał. 3.3).

Aktualne oczekiwania wobec kandydatów określone są w [Uchwale 31/2021](#) Senatu UPWr (Zał. 3.4). W postępowaniu rekrutacyjnym na studia I stopnia uwzględnia się wyniki pisemnych egzaminów maturalnych. Przedmiotami kwalifikacyjnymi na ten kierunek jest: język polski, język obcy oraz jeden przedmiot do wyboru spośród: biologii, chemii, matematyki. Należy jednak podkreślić, że nabór na pierwsze dwa cykle kształcenia, odbywający się przed pandemią, obejmował także egzamin sprawdzający umiejętności praktyczne kandydatów oraz ich motywację, co weryfikowało ich predyspozycje do podjęcia studiów praktycznych ([Uchwała 48/2018](#) oraz [Uchwała 123/2018](#) Senatu UPWr (Zał. 3.5.1 oraz 3.5.2). Warto zaznaczyć, że w skład komisji egzaminacyjnej wchodził szefowie kuchni z renomowanych restauracji hotelowych Wrocławia, co podkreśla zaangażowanie otoczenia gospodarczego w tworzenie oraz realizację kształcenia na ocenianym kierunku.

## *2. związek kształcenia z obszarami działalności zawodowej/gospodarczej właściwymi dla kierunku*

Do kierunkowych celów strategicznych wydziału należą m.in.: systematyczna poprawa jakości i efektywności kształcenia poprzez zintegrowanie potencjału badawczego, wdrożeniowego oraz kształcenia kadr na potrzeby gospodarki i współpracy z ośrodkami krajowymi i zagranicznymi. Kompetencje kadry badawczo-dydaktycznej wydziału oraz nowoczesna infrastruktura zapewniają wysoką jakość kształcenia w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, opartą na prowadzonych w jednostce badaniach naukowych zgodnych z aktualnymi światowymi trendami. Kształcenie studentów na WBiNoŻ zawsze było ukierunkowane na potrzeby gospodarki żywnościowej. Najważniejsze kierunki współpracy z wieloma podmiotami gospodarczymi koncentrują się wokół praktycznego kształcenia kadr oraz realizacji wspólnych projektów badawczych. Osiągnięcia kadry dydaktycznej uzyskane w ramach tej działalności są publikowane i systematycznie implementowane do treści programowych w uwzględnionych w programie studiów przedmiotach. Stanowią one również wskazania do modyfikacji programu kształcenia w zakresie wprowadzania nowych przedmiotów w kolejnych cyklach. Są one podstawą działalności usługowej i opiniotwórczej dla przemysłu.

Przedsiębiorstwa przemysłu spożywczego aktywnie współpracujące z wydziałem to m.in.: McCain Poland– Chociwel, Kraft Foods- Bielany Wrocławskie, Cadbury Wedel - Bielany Wrocławskie, Avo-Werke – Kobierzyce, HFP Sonko- Bielany Wrocławskie, ZPC Mieszko– Racibórz, Warszawa, S-Lab– Mirków, ZPC Silvest– Nędza k. Raciborza, Śnieżka Invest Sp. z o.o.- Świebodzice, FoodCare (d. Gellwe)- Zabierzów, Oleofarm– Pietrzykowice, ZPC Odra– Brzeg, Cukrogał– Brzeg, Perial– Poznań, Cargill– Bielany Wrocławskie, Pepees – Łomża, ZPC Otmuchów, Piekarnia Familijna, Piekarnia Oskroba, Piekarnia Uldo, Healthy-Seed, IMPEL Catering Wrocław, Supersonic Warszawa, Regis Sp. z o.o. Kraków, Chemat Sp. z o.o, Browar Profesja, Browar Stu Mostów, Browar Jamrozowa Polana, Browar Biała Wrona Sp. z o.o., Browar bankowy Racibórz, Browar za Miastem Sp. z o.o., Firma BHV Investment Sp. z o.o., Hydro-Instal, Stowarzyszenie Winnice Dolnośląskie, Zakłady Mięsne Silesia S.A., Eko-Plon Sp. z o.o., IKO Kompania Drobiarska, MASPEX, Animex Foods Sp. z o.o. Oddział w Opolu, ZM Tarczyński, Zakłady Przetwórstwa Mięsnego Dworecki, Zakład Przetwórstwa Mięsnego Gawrycki, Ovopol Sp. z o.o.



Zakłady jajczarskie, NOACK Polen Sp. z o.o., Jaj-Pol Stanowice, DeVeris Polska, Agrolok Sp. z o.o., Sery Ślubowskie Przetwórstwo Farmerskie, Etno Cafe, Basso Sp. z o.o.

Zrealizowane na potrzeby gospodarki usługi dotyczyły m. in. analiz parametrów fizykochemicznych i sensorycznych, a także badań przechowalniczych różnego rodzaju produktów spożywczych, jak np.: piw, mieszanek do wypieku chlebów, wyrobów cukierniczych, produktów mięsnych i mięsno-warzywnych, żywności specjalnego przeznaczenia (żywienie niemowląt) itp. Na zlecenie podmiotów zewnętrznych opracowano ponadto receptury i technologie nowych produktów żywnościowych, takich jak: przetwory owocowo-warzywne, smakowe sosy warzywne, puree z topinamburu, analogi produktów mięsnych przeznaczonych dla osób stosujących dietę wegańską czy też stabilizowane suszone produkty z jaj. Pracownicy Wydziału opiniowali także innowacyjność napojów hipotonicznych, izotonicznych i hipertonicznych, żywności regionalnej i tradycyjnej, różnego rodzaju piw i bezalkoholowych napojów na bazie brzoźki słodowej itd.

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności szeroko współpracuje również z jednostkami gospodarczymi z branży HoReCa. Znaczące zintensyfikowanie tej współpracy nastąpiło podczas opracowywania programu studiów i uruchamiania kierunku technologia i organizacja gastronomii. Przedstawiciele jednostek z tej branży byli zaangażowani w tworzenie programu studiów i są członkami Rady programowej kierunku technologia i organizacja gastronomii. W zakresie realizacji staży technicznych, technologicznych, managerskich i dyplomowych z wydziałem współpracują: Haston Hotel Wrocław, Hotel HP Park Plaza Wrocław, Art Hotel Wrocław, Dworzysko Szczawno-Zdrój, Hotel Bukowy Park Polanica-Zdrój, Hotel Platinum Palace Wrocław, Hotel Ibis Style Wrocław, Restauracja Zamek Topacz, Restauracja Bernard we Wrocławiu, Catering Diapol, Lubinpex Sp. z o.o., Stadion Catering Sp. z o.o., Restauracja La Maddalena Wrocław, Restauracja IDA Wrocław, Restauracja Golden Record, Hotel Radisson Blu Wrocław, La Fileja Manufaktura, Park Hotel Sp. z o.o. w Szczecinie, Osada Śnieżka w Karpaczu, Restauracja Cezar w Dąbrowie Zielonej, Hotel SPA dr Irena Eris Polanica-Zdrój, Hotel Eliza Długopole Zdrój, AC Hotel by Marriott we Wrocławiu, Hotel Novotel we Wrocławiu i in.

W zakresie wspierania gospodarki żywnościowej Wydział wykazuje aktywność także na arenie międzynarodowej poprzez czynne uczestnictwo w programie FoodSHIFT2030 Accelerator, który obejmuje dziewięć laboratoriów (w Atenach, Barcelonie, Awinionie, Bari, Braszowie, Berlinie, Kopenhadze, Ostendzie i Wrocławiu) testujących innowacyjne rozwiązania dla zrównoważonego systemu żywnościowego, wymiany wiedzy, doświadczeń i dobrych praktyk.

Aktywność naukowa pracowników wydziału, mająca odzwierciedlenie w procesie kształcenia w zakresie technologii żywności i żywienia, rozwijana jest m. in. w ramach dwóch Wiodących Zespołów Badawczych: Żywność funkcjonalna pochodzenia roślinnego (Plants4Food) oraz Żywność i zdrowie (Food&Health). Pracownicy UPWr, deklarujący działalność naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, w ostatnich 5 latach uzyskali wiele projektów, wśród których najbardziej związane z ocenianym kierunkiem to:

1. Opracowanie innowacyjnej technologii produkcji suplementów diety na bazie kwasu alfa-ketoglutarynowego pozyskiwanego na drodze biologicznej z udziałem drożdży *Yarrowia lipolytica* (Szybka ścieżka; NCBR) 2019-2021,
2. Opracowanie nowatorskich bogatoresztkowych produktów przekąskowych na bazie surowców roślinnych do aplikacji w codziennej diecie dzieci i młodzieży (LIDER; NCBR) 2019-2023,



3. Opracowanie nowatorskich bogatoresztkowych produktów przekąskowych na bazie surowców roślinnych do aplikacji w codziennej diecie dzieci i młodzieży (LIDER; NCBR) 2019-2023,
4. Protein-fibre biorefinery for scattered materials streams (ERA-NET; NCBR) 2019-2021,
5. Opracowanie atrakcyjnego sensorycznie produktu funkcjonalnego na bazie owoców rokitnika pospolitego z wyznaczeniem właściwości biologicznych metodami in vitro (Diamentowy grant, MNiSW) 2018-2021,
6. Potencjalne wykorzystanie owoców pigwowca (*Chaenomeles* spp.) w otrzymaniu innowacyjnych produktów o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych (Diamentowy grant, MNiSW) 2018-2021,
7. Ocena właściwości przeciwutleniających i przeciwcukrzycowych oraz wartości odżywczej prozdrowotnych ciastek kruchych sporządzonych na bazie wycisków owocowych i erytrytolu (Miniatura, NCN) 2020-2021,
8. Opracowanie i optymalizacja technologii otrzymywania nowych, naturalnych i atrakcyjnych napojów hipotonicznych, izotonicznych i hipertonicznych w oparciu o polskie owoce, skierowanych do sportowców, ze szczególnym uwzględnieniem biegaczy (PARP – Bony na innowacje dla MŚP) 2018-2020.

Wszystkie te działania spowodowały, że od 2017 r. UPWr jest notowany w Akademickim Rankingu Uniwersytetów Świata (ARWU) w obszarze Food Sciences and Technology. W 2021 roku uczelnia uplasowała się na 174. miejscu i zajmuje obecnie drugą pozycję wśród polskich uczelni notowanych w tym rankingu. Warto zaznaczyć również, że od kilkunastu lat WBiNoŻ w ewaluacji działalności naukowej zajmuje pierwsze miejsce wśród wydziałów zajmujących się żywnością i żywieniem, a w ostatniej ocenie, jako jedyny, uzyskał kategorię A+ (Zał. 3.20). W konsekwencji m. in. tych osiągnięć kierunki o żywności i żywieniu UPWr po raz 4. znalazły się na pierwszym miejscu w Polsce w Rankingu Szkół Wyższych Perspektyw.

### *3. zgodność koncepcji kształcenia z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz rynku pracy, roli i znaczenie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie opracowania koncepcji kształcenia i jej doskonalenia*

Oferta dydaktyczna WBiNoŻ odpowiada zapotrzebowaniom rynku pracy. Wynika to ze ścisłej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym uczelni, co umożliwia pozyskiwanie informacji o potrzebach pracodawców, zarówno w zakresie tworzenia nowych kierunków, jak i doskonalenia programów kierunków już istniejących.

Wnioski z badań ekonomicznych losów absolwentów pozwalają stwierdzić, że absolwenci studiów stacjonarnych o profilu ogólniakademickim zarabiają znacznie mniej niż osoby posiadające praktyczne doświadczenie zdobywane już podczas studiów. Wskazuje to na celowość realizacji studiów dualnych, pozwalających studentom na zdobycie takiego doświadczenia. Dodatkową przesłanką jest fakt, że w branży gastronomicznej obserwuje się deficyt pracowników, a w szczególności osób z wyższym wykształceniem (stanowiących aktualnie, wg Raportu Branżowego Bilansu Kapitału Ludzkiego, zaledwie 14%), mogących sprostać coraz wyższym wymaganiom rynku pracy skorelowanym z rosnącymi wymaganiami konsumentów.

W odpowiedzi na powyższe argumenty WBiNoŻ UPWr, w ścisłej współpracy z otoczeniem gospodarczym, opracował program studiów inżynierskich o profilu praktycznym pod nazwą



technologia i organizacja gastronomii. W ramach kształcenia na tym kierunku studenci w uczelni realizują naukę przedmiotów podstawowych (chemia, w tym chemia żywności, biochemia, mikrobiologia) i kierunkowych (ogólna technologia żywności, analiza żywności, wyposażenie zakładów gastronomicznych, technologia gastronomii, zarządzanie zakładami gastronomicznymi, obsługa konsumenta, projektowanie technologiczne w gastronomii itp.) oraz uczestniczą także w praktykach w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego i otwartego: 1,5-miesięcznej praktyce technicznej (240 godz.), miesięcznej praktyce technologicznej I (160 godz.), 4-miesięcznej praktyce technologicznej II (640 godz.), miesięcznej praktyce managerskiej (160 godz.) oraz 2-miesięcznej praktyce dyplomowej (320 godz.), podczas której realizują prace inżynierskie o charakterze aplikacyjnym na rzecz pracodawców.

Pracodawcy mają realny wpływ na koncepcję oraz jakość kształcenia poprzez obligatoryjny udział, zarówno w Radach programowych kierunku, co zostało określone w [Statucie Uczelni](#) (Zał. 3.6), jak też w zadaniach Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (WKZJK), zgodnie z zapisami [Uczelnianego systemu zapewnienia jakości kształcenia](#) (Zał. 3.7). W Radzie programowej kierunku technologia i organizacja gastronomii aktywnie uczestniczy 2 przedstawiciele - praktyków sektora HoReCa (Zbigniew Koźlik i Rafał Grzegorzek). Biorą oni systematycznie udział w doskonaleniu programu studiów poprzez wyrażanie swojej opinii podczas posiedzeń Rady programowej kierunku oraz zgłaszanie pomysłów i sugestii dotyczących w szczególności realizacji praktyk. W posiedzeniach tych uczestniczą również studenci, będący członkami Rady programowej, którzy są wyrazicielami opinii studentów kierunku technologia i organizacja gastronomii w zakresie programu studiów. Ponadto, w ramach spotkań studentów z kolegium dziekańskim wydziału, inicjowanych przez obydwie strony, dyskutowane i rozwiązywane są różne kwestie dotyczące procesu kształcenia, w tym również zmiany w programach studiów.

Zmiany i doskonalenie programów studiów są następstwem zmian nadrzędnych aktów prawnych. Obowiązujące obecnie programy studiów przygotowane są zgodnie z Polską Ramą Kwalifikacji i podlegają ciągłej modyfikacji w zakresie efektów uczenia się i treści programowych. W początkowym okresie realizacji tego kierunku studiów przy WBiNoŻ funkcjonowała Wydziałowa Rada Biznesu, składająca się z przedstawicieli różnych branż przemysłu związanego zarówno z realizowanymi na Wydziale kierunkami studiów, jak i prowadzoną przez pracowników działalnością badawczą. Podczas posiedzeń członkowie Rady Biznesu byli na bieżąco informowani o konieczności nanoszenia zmian w programach studiów wynikających np. z dostosowania ich do obowiązujących aktów prawnych, jak również zachęceni do analizy programów studiów oraz weryfikacji kompetencji studentów odbywających praktyki w ich przedsiębiorstwach, celem doskonalenia procesu kształcenia na wydziale. Przedstawiciele Rady Biznesu pozytywnie reagowali na prośby władz wydziału i przesyłali propozycje pewnych zmian. Po wejściu w życie Ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce Wydziałowa Rada Biznesu zakończyła swoją działalność, a na mocy Statutu UPWr, uchwalonego w czerwcu 2019 r. powołano Rady programowe kierunku lub grupy kierunków, w skład których obligatoryjnie wchodzi przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego oraz studenci.

Pierwszy program studiów, opracowany dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku 2018, jest stale doskonalony z uwzględnieniem najnowszych osiągnięć nauki i praktyki oraz szerszej propozycji zajęć do wyboru. W ubiegłym roku, na wniosek studentów, zmieniono harmonogram praktyk, które dotychczas w dużej części zaplanowane były również w trakcie trwania semestrów. Powodowało to konieczność blokowania zajęć m.in. z język obcego, ograniczając tym samym



możliwość wyboru języka innego niż angielski. Aktualne korekty pozwalają studentom na większy udział w programach mobilnościowych oraz korzystania z szerszej oferty przedmiotów ogólnouczeniowych. Wszelkie zmiany i modyfikacje planów i programów studiów omawiane były na posiedzeniach Rady programowej, przy czynnym udziale przedstawicieli otoczenia gospodarczego, wchodzących w jej skład. Sytuacja pandemiczna i związany z nią lock down branży gastronomicznej wymusiły konieczność przeniesienia praktyk zawodowych zaplanowanych na semestr letni 2020 r. na semestry późniejsze.

Program kształcenia na ocenianym kierunku dobrze wpisuje się w potrzeby rynku pracy. Według raportu z badań [ManpowerGroup Poland](#), dotyczącego perspektyw zatrudnienia w I kwartale 2022 roku zapotrzebowanie na pracowników restauracji i hoteli wzrosło o 29%. Wzrost zatrudnienia przewidywany jest we wszystkich regionach Polski. Pracodawcy z centrum kraju deklarują najwyższą prognozę netto zatrudnienia, która wynosi +31%, natomiast w południowo-zachodnich regionach szacuje się wzrost zatrudnienia o 20%.

#### *4. sylwetka absolwenta, przewidywane miejsca zatrudnienia absolwentów*

Absolwent studiów I stopnia kierunku technologia i organizacja gastronomii ma zaawansowaną wiedzę w zakresie technologii gastronomii, obejmującą towaroznawstwo i prawidłowy dobór surowców oraz metod i technik obróbki kulinarnej w produkcji potraw. Posiada wiedzę na temat składu żywności, procesów fizykochemicznych i biologicznych, zachodzących podczas przetwarzania surowców i półproduktów, a także higieny i bezpieczeństwa żywności. Zna wartość odżywczą wyrobów kulinarnych oraz ich zastosowanie w żywieniu człowieka. Ponadto, zna nowoczesne maszyny oraz urządzenia stosowane w technologii gastronomii, potrafi je dobierać i obsługiwać. Ma też zaawansowaną wiedzę teoretyczną i umiejętności praktyczne z zakresu projektowania i nadzorowania procesów technologicznych oraz organizacji pracy, zarządzania i obsługi konsumenta w różnych zakładach branży hotelarskiej, restauracyjnej i cateringowej. Potrafi współpracować ze specjalistami w dziedzinie żywienia człowieka i dietetyki w zakresie doboru i praktycznej realizacji właściwej diety w stanach chorobowych. Kierunek realizowany jest jako studia dualne, polegające na równoczesnym zdobywaniu wiedzy teoretycznej na poziomie akademickim w uczelni i doświadczenia praktycznego podczas 9,5-miesięcznych praktyk u przedsiębiorców z branży hotelarskiej, restauracyjnej i cateringowej. Obejmują one praktyki techniczne, technologiczne, menedżerskie, a także praktykę dyplomową, dającą możliwość nauki praktycznego rozwiązywania zadań problemowych, z którymi absolwenci będą musieli w przyszłości poradzić sobie w pracy zawodowej. Absolwent kierunku może podjąć pracę w zakładach żywienia zbiorowego i gastronomii otwartej, zakładach przemysłu spożywczego, laboratoriach badań żywności i wody oraz instytucjach prowadzących żywienie zbiorowe oraz zajmujących się nadzorem nad prawidłowym żywieniem. Jest też przygotowany do pracy w branży HoReCa (hotelarstwo-restauracje-catering) jako kadra zarządzająca organizacją i realizacją produkcji wraz z obsługą konsumenta. Ponadto, jest przygotowany do prowadzenia różnych form działalności gospodarczej. Absolwent kierunku może ubiegać się o przyjęcie na studia II stopnia, a także podjąć studia podyplomowe.

#### *5. cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystanie wzorców krajowych lub międzynarodowych*

Realizowany na kierunku program został opracowany po wnikliwej analizie oferty edukacyjnej



innych uczelni w kraju i za granicą. Przeanalizowano programy nauczania na podobnych kierunkach w uczelniach rolniczych i przyrodniczych. Uczelnie te najczęściej oferują studia o profilu ogólnoakademickim na kierunkach: gastronomia i hotelarstwo lub gastronomia i sztuka kulinarna. W tym kontekście oferowany przez WBiNoŻ kierunek technologia i organizacja gastronomii o profilu praktycznym wyróżnia się na tle innych programów realizowanych w polskich uczelniach. Absolwenci tego kierunku łączą wiedzę i umiejętności zdobywane na poziomie akademickim z praktyką z zakresu technologii oraz organizacją i zarządzaniem konceptami gastronomicznymi, realizowaną w wyselekcjonowanych jednostkach z branży HoReCa. W autoocenie realizowana koncepcja takiego dwutorowego kształcenia jest spójna i kompletna, a absolwenci mają większe możliwości na rynku pracy. Ponadto, kierunek technologia i organizacja gastronomii jest jedynym kierunkiem tego typu w regionie Dolnego Śląska i województwach ościennych. Warto zaznaczyć, że wydział BiNoŻ dysponuje bogatą bazą dydaktyczną, w tym pracownią gastronomiczną i pracowniami technologicznymi, co dodatkowo daje możliwości wyposażenia studentów w umiejętności praktyczne.

Należy także podkreślić, że opracowanie programu studiów i ich realizacja dla pierwszego naboru studentów ocenianego kierunku współfinansowane jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi priorytetowej: III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania: Kompetencje w szkolnictwie wyższym. Umożliwiło to realizację dodatkowych szkoleń w zakresie:

- baristerstwa,
- barmaństwa,
- serowarstwa,
- cukiernictwa,
- sommelierstwa,
- technik kuchni molekularnej,
- wytwarzania i kulinarnego zastosowania dolnośląskich produktów regionalnych,
- praktycznego zarządzania procesem produkcji w zakładach gastronomicznych,
- kuchni dalekowschodnich
- rozbioru i obróbki kulinarnego mięsa i dziczyzny,
- klasycznej i nowoczesnej dekoracji potraw,
- rozwoju kompetencji menadżerskich,

Kompetencje uzyskane przez studentów podczas ww. szkoleń zostały potwierdzone odpowiednimi certyfikatami. Atrakcyjność tych działań uzyskała poparcie władz uczelni, które zapewniły finansowanie na tego typu szkolenia (na kwotę ponad 113 tys.) w ramach działań Wiodącego Zespołu Dydaktycznego wydziału dla dwóch młodszych roczników studentów ocenianego kierunku, których tok studiów nie ma finansowania zewnętrznego. Są to: szkolenie w zakresie sztuki somelierskiej, warsztaty barmańskie, szkolenie baristyczne, szkolenie w zakresie food dinning, szkolenie - kulinarne zastosowanie mięsa i dziczyzny, szkolenie w zakresie wytwarzania i kulinarnego zastosowania dolnośląskich produktów regionalnych, zastosowania ryb i owoców morza, szkolenie sushi oraz szkolenie w zakresie praktycznego zarządzania procesem produkcji w zakładach gastronomicznych. Kadra realizująca ww. szkolenia to wysokiej klasy specjaliści praktycy o potwierdzonych umiejętnościach dydaktycznych z całej Polski.

*6. kluczowe kierunkowe efekty uczenia się, ze wskazaniem ich związku z koncepcją, poziomem oraz profilem studiów, a także z aktualnym stanem wiedzy i jej zastosowaniami w zakresie dyscypliny/dyscyplin, do której/których kierunek jest*

Efekty uczenia się dla kierunku o profilu praktycznym technologia i organizacja gastronomii, będące elementem programu studiów dla każdego cyklu kształcenia ustalane są odpowiednimi uchwałami Senatu i zamieszczane w Biuletynie Informacji Publicznej na stronie internetowej Uczelni. Kierunek przyporządkowany jest do dziedziny nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Opis efektów uczenia się uwzględnia, zarówno charakterystyki uniwersalne, jak i charakterystyki drugiego stopnia dla poziomu 6, określone w Rozporządzeniu MNiSW w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6–8 Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych ([Dz.U 2018, poz. 2218](#)). Program studiów na kierunku technologia i organizacja gastronomii nie jest objęty żadnym ze standardów, o których mowa w art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce.

Lista kierunkowych efektów uczenia się dla studiów I stopnia zawiera 11 efektów w zakresie wiedzy, 14 efektów w zakresie umiejętności i 7 efektów w zakresie kompetencji społecznych ([Program studiów 2021/22](#), Zał. 2.1). Założone kierunkowe efekty uczenia się w każdej kategorii (wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych) są spójne z koncepcją, poziomem i profilem studiów. Wszystkie kierunkowe efekty uczenia się stanowią integralną całość. Wśród kluczowych kierunkowych efektów uczenia się na kierunku technologia i organizacja gastronomii można wymienić:

dotyczące wiedzy - absolwent zna i rozumie:

- w zaawansowanym stopniu metody i techniki stosowane w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz praktyczne zastosowanie tej wiedzy w procesie produkcji potraw,
- w stopniu zaawansowanym chemiczne, biologiczne i instrumentalne metody analizy żywności oraz podstawowe metody utrwalania żywności,
- procesy w cyklu życia urządzeń, maszyn, obiektów i systemów technicznych wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej,
- zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki i uwzględnia je w przygotowywaniu żywności,
- uwarunkowania oraz standardy prowadzenia działalności gospodarczej oraz rozwoju przedsiębiorstwa, a także podstawowe pojęcia i zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego;

dotyczące umiejętności - absolwent potrafi:

- posługiwać się sprzętem i aparaturą stosowaną w technologii gastronomii,
- wskazywać odpowiednie metody, techniki oraz prowadzić procesy technologiczne stosowane w przemysłowej produkcji żywności i jej utrwalaniu,
- identyfikować i oceniać zagrożenia bezpieczeństwa produktów żywnościowych wpływające na zdrowie ludzi, zwierząt i środowisko naturalne,
- projektować receptury potraw i wytwarzać, z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej, w tym potraw i dań o określonych cechach i właściwościach dietetycznych,
- projektować proces technologiczny, wykonać projekt zakładu żywienia zbiorowego wraz ze wskazówkami branżowymi oraz wdrażać zasady ergonomicznego funkcjonowania różnych rodzajów zakładów gastronomicznych;



dotyczące kompetencji społecznych - absolwent jest gotów do:

- krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności w aspekcie sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w technologii i organizacji gastronomii,
- wykorzystania wiedzy z zakresu nauk o żywności i technologii gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych,
- inicjowania działań na rzecz interesu publicznego oraz wypełniania zobowiązań społecznych,
- przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych.

Wszystkie założone dla programów studiów efekty uczenia się studenci uzyskują w wyniku realizacji poszczególnych przedmiotów. Matryce pokrycia efektów i przedmiotów zamieszczono w (Zał. 2.8).

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

Kształcenie na kierunku technologia i organizacja gastronomii zapewnia nabycie przez studentów kompetencji inżynierskich, do których można zaliczyć:

w zakresie wiedzy - absolwent zna i rozumie:

- procesy w cyklu życia urządzeń, maszyn, obiektów i systemów technicznych wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej (P6S\_WG\_05) - efekt nabywany w ramach przedmiotów: wyposażenie zakładów gastronomicznych, ogólna technologia żywności, podstawy analizy żywności, praktyka techniczna, organizacja żywienia zbiorowego, projektowanie zakładów żywienia zbiorowego, praca i egzamin inżynierski,
- w stopniu zaawansowanym ekonomiczne, prawne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności związanej z produkcją i dystrybucją żywności (P6S\_WK\_09) - efekt nabywany w ramach przedmiotów: praktyka techniczna, technologia gastronomii, obsługa konsumenta, prawo żywnościowe, organizacja żywienia zbiorowego, zarządzanie zakładami żywienia zbiorowego, rachunkowość żywienia zbiorowego, marketing, projektowanie zakładów żywienia zbiorowego, praktyka dyplomowa, przedsiębiorczość akademicka, logistyka i dystrybucja żywności, praca i egzamin inżynierski,
- uwarunkowania oraz standardy prowadzenia działalności gospodarczej oraz rozwoju przedsiębiorstwa, a także podstawowe pojęcia i zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego (P6S\_WK\_10) - efekt nabywany w ramach przedmiotów: podstawy hotelarstwa, usługi turystyczne i rekreacyjne, obsługa konsumenta, prawo żywnościowe, organizacja żywienia zbiorowego, zarządzanie zakładami żywienia zbiorowego, praktyka technologiczna, przedsiębiorczość akademicka, logistyka i dystrybucja żywności;

w zakresie umiejętności - absolwent potrafi:

- wskazywać odpowiednie metody, techniki oraz prowadzić procesy technologiczne stosowane w przemysłowej produkcji żywności i jej utrwalaniu (P6S\_UW\_03) - efekt nabywany w ramach przedmiotów: chemia żywności, podstawy produkcji rolniczej i przechowywalność żywności, mikrobiologia ogólna i żywności, technologia gastronomii, technologia przetwórstwa surowców roślinnych, technologia surowców pochodzenia zwierzęcego, żywność



- fermentowana, praktyka technologiczna I, organizacja żywienia zbiorowego, kuchnia molekularna, cukiernictwo i ciastkarstwo,
- wykonać analizy z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą (P6S\_UW\_05) - efekt nabywany w ramach przedmiotów: efekt nabywany w ramach przedmiotów: chemia i chemia żywności, ogólna technologia żywności, podstawy fizjologii człowieka, biochemia, mikrobiologia ogólna i żywności, podstawy analizy żywności, żywienie człowieka, technologia surowców pochodzenia zwierzęcego, higiena i toksykologia żywności,
  - dokonać krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie technologii i organizacji gastronomii (P6S\_UW\_06) - efekt nabywany w ramach przedmiotów: wyposażenie zakładów gastronomicznych, ogólna technologia żywności, operacje jednostkowe w przetwórstwie surowców roślinnych, żywność fermentowana, organizacja żywienia zbiorowego, zarządzanie zakładami żywienia zbiorowego, projektowanie zakładów żywienia zbiorowego, praktyka managerska i praktyka dyplomowa,
  - projektować proces technologiczny, wykonać projekt zakładu żywienia zbiorowego wraz ze wskazówkami branżowymi oraz wdrażać zasady ergonomicznego funkcjonowania różnych rodzajów zakładów gastronomicznych (P6S\_UW\_08) - efekt nabywany w ramach przedmiotów: wyposażenie zakładów gastronomicznych, organizacja żywienia zbiorowego, zarządzanie zakładami żywienia zbiorowego, projektowanie zakładów żywienia zbiorowego, praktyka technologiczna II, praktyka managerska, praktyka dyplomowa,
  - dobrać oraz stosować właściwe metody i narzędzia, w tym zaawansowane techniki matematyczne oraz informacyjno-komunikacyjne (ICT) (P6S\_UW\_09) - efekt nabywany w ramach przedmiotów: matematyka, praktyka techniczna, zarządzanie zakładami żywienia zbiorowego, marketing, projektowanie zakładów żywienia zbiorowego, zastosowanie technik komputerowych w technologii gastronomii, praktyka managerska i praktyka dyplomowa,
  - dokonać oceny organizacyjno-ekonomicznej proponowanych rozwiązań technicznych i technologicznych oraz podejmowanych działań zawodowych w zakresie technologii i organizacji gastronomii (P6S\_UW\_10) - efekt nabywany w ramach przedmiotów: podstawy hotelarstwa, usługi turystyczne i rekreacyjne, obsługa konsumenta, organizacja żywienia zbiorowego, zarządzanie zakładami żywienia zbiorowego, rachunkowość w żywieniu zbiorowym, projektowanie zakładów żywienia zbiorowego, praktyka managerska, praktyka dyplomowa, przedsiębiorczość akademicka.

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

UPWr od kilku lat wprowadził motywujący system aktywujący studentów do pracy badawczej i wdrożeniowej. Dla absolwentów studiów I stopnia, którzy podejmą kształcenie na studiach II stopnia mogą być przyznane środki finansowe na realizację zarówno indywidualnych projektów badawczych w ramach konkursu „Młode umysły – Young Minds Project”, jak i program stypendialny “Magistrant Wdrożeniowy na UPWr”. Programy te wspierają kreatywność i rozwój studentów przygotowujących prace o wysokim potencjale badawczym, innowacyjnym i aplikacyjnym, zorientowanym na potrzeby rynku pracy i otwierającym drogę do współpracy z biznesem. Studenci ocenianego kierunku,



nawiązując indywidualne kontakty z pracodawcą podczas realizacji wszystkich praktyk, a zwłaszcza praktyki dyplomowej, mają duże możliwości w aplikowaniu o środki w ww. projektach.

Warto również podkreślić, że UPWr jest liderem programu [Dolny Śląsk. Zielona Dolina Żywności i Zdrowia](#), którego celem jest rozwój technologii pozwalających na pozyskiwanie i przetwarzanie naturalnych surowców tego regionu. Program ten znalazł się na liście rządowych projektów strategicznych, co również wskazuje na ogromne zapotrzebowanie na wysoko wykwalifikowanych specjalistów z zakresu technologii żywności i żywienia. Realizowany na WBiNOŻ kierunek technologia i organizacja gastronomii jest więc spójny z założeniami tego programu.

## **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**

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

Studenci kierunku technologia i organizacja gastronomii zdobywają wiedzę zgodną z najnowszymi osiągnięciami nauki. Treści kształcenia obejmują zarówno zagadnienia z zakresu przedmiotów podstawowych, tj. chemii, matematyki, biochemii, mikrobiologii ogólnej i żywności stanowiących bazę dla lepszego zrozumienia treści przedmiotów realizowanych w dalszych etapach kształcenia, jak i treści wynikających z kształcenia w zakresie przedmiotów specyficznych dla kierunku. Przedmioty, których treści programowe opisano w sylabusach, umożliwiają osiągnięcie kierunkowych efektów uczenia się oraz uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinie, do której przypisany jest kierunek. Przedmioty realizowane w uczelni, takie jak: wyposażenie zakładów gastronomicznych, ogólna technologia żywności, technologia gastronomii, technologie przetwórstwa surowców roślinnych i zwierzęcych, żywienie człowieka czy planowanie żywienia zbiorowego pozwalają na zdobycie podstaw wiedzy i umiejętności rozwijanych następnie podczas praktyk. Niektóre z przedmiotów kierunkowych realizowane są w ścisłej współpracy ze specjalistami. Przykładami mogą być: obsługa konsumenta i podstawy hotelarstwa, w ramach których ćwiczenia realizowane są w zakładach gastronomicznych przez wykwalifikowanego specjalistę z zakresu usług hotelarskich i gastronomicznych. Treści kształcenia są dobierane w taki sposób, aby umożliwić studentom w sposób kompleksowy i specyficzny dla kierunku technologia i organizacja gastronomii uzyskanie wszystkich efektów uczenia się. Koordynatorzy przedmiotów, w oparciu o doświadczenie zawodowe, w tym dorobek naukowy oraz dydaktyczny opracowują i systematycznie aktualizują zakres tematyczny realizowanych zajęć. Dorobek naukowy nauczycieli akademickich odpowiedzialnych za przedmioty jest ściśle związany z ich treściami i uwzględnia aktualny stan wiedzy w dyscyplinie wiodącej. Dostęp do aktualnego dorobku naukowego pracowników Uczelni jest możliwy poprzez [Bazę Wiedzy Biblioteki UPWr](#).

Zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne na ocenianym kierunku pozwalają studentom na uzyskanie 151 ECTS, z których w ramach realizowanych praktyk student uzyskuje 57 ECTS. Bardzo



ważnym elementem kształcenia na ocenianym kierunku są praktyki realizowane w wymiarze 1520 godzin, co stanowi niespełna 10 miesięcy. Studenci nabywają umiejętności praktycznych realizując kompleksowe programy praktyki technicznej, technologicznej I, technologicznej II, managerskiej oraz dyplomowej.

Praktyka techniczna (240 godz.) pozwala na zdobycie wiedzy z zakresu funkcjonowania zakładów gastronomicznych ze szczególnym uwzględnieniem wyposażenia zakładów, obsługi maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii, a także pozwala na zapoznanie się ze sposobem organizacji pracy w tych placówkach. Dodatkową rolą praktyki technicznej jest możliwość wyrównania kompetencji przez studentów, którzy dotychczas nie mieli doświadczeń w zakresie gastronomii, np. nie kończyli szkół średnich o profilu gastronomicznym. Podczas realizacji praktyki technologicznej I (160 godz.) student zdobywa wiedzę praktyczną i nabywa umiejętności z zakresu prawidłowego planowania i prowadzenia procesu technologicznego, właściwego doboru surowców oraz zastosowania odpowiednich metod obróbki kulinarnej. Praktyka technologiczna II (640 godz.) pozwala na pogłębienie wiedzy praktycznej i umiejętności z zakresu prawidłowego planowania i prowadzenia procesu technologicznego, właściwego doboru surowców oraz zastosowania odpowiednich metod obróbki kulinarnej, w celu uzyskania produktu finalnego o optymalnej jakości sensorycznej i wartości odżywczej. Praktyka managerska (160 godz.) obejmuje zdobywanie umiejętności praktycznych w zakresie zarządzania zakładem gastronomicznym z uwzględnieniem gospodarki surowcowej i materiałowej zarządzania zasobami ludzkimi i szeroko rozumianej organizacji pracy. Realizacja zaś praktyki dyplomowej (320 godz.) służy zdobywaniu umiejętności rozwiązywania problemów technicznych, technologicznych lub organizacyjnych na potrzeby realizowanej pracy inżynierskiej z uwzględnieniem aspektów prawnych w działalności podmiotu gospodarczego. Podczas jej realizacji student wykorzystuje nowoczesne technologie informatyczne w produkcji i zarządzaniu przedsiębiorstwem gastronomicznym oraz innowacje w zarządzaniu produkcją gastronomiczną. Należy dodać, że w ramach praktyki dyplomowej student rozwiązuje rzeczywiste zadanie problemowe danego zakładu, z ukierunkowaniem wdrożeniowym, co stanowi temat jego pracy.

Realizacja praktyk jest bardzo ważnym aspektem powiązania efektów uczenia się z kształtowaniem umiejętności praktycznych studentów. Pozwalają one na nabycie zaawansowanej wiedzy określonej w efektach o numerach: TOG\_P6S\_UW01, TOG\_P6S\_UW02, TOG\_P6S\_UW03, TOG\_P6S\_WG07, TOG\_P6S\_WG09, TOG\_P6S\_WG010. Umożliwiają zdobycie umiejętności określonych w efektach o numerach: TOG\_P6S\_UW01; TOG\_P6S\_UW03; TOG\_P6S\_UW04, TOG\_P6S\_UW06, TOG\_P6S\_UW07, TOG\_P6S\_UW08, TOG\_P6S\_UW09, TOG\_P6S\_UW10; TOG\_P6S\_UK11. Studenci zdobywają również kompetencje społeczne określone numerami: TOG\_P6S\_KK01; TOG\_P6S\_KK02, TOG\_P6S\_KO05, TOG\_P6S\_KO06.

Realizacja poszczególnych przedmiotów umożliwia osiągnięcie kierunkowych efektów uczenia się, co pokazano w matrycach efektów kształcenia i przedmiotów zamieszczonych w załączniku 2.8. Powiązania treści przedmiotów z kierunkowymi efektami uczenia się przedstawiono w przykładowych sylabusach przedmiotów, umieszczonych w odpowiednich folderach załącznika 2.9.

Przykładowe treści programowe przedmiotu wyposażenie zakładów gastronomicznych pozwalają na osiągnięcie w stopniu zaawansowanym wiedzy z zakresu metod i technik stosowanych w przetwórstwie żywności i gastronomii oraz praktyczne zastosowanie tej wiedzy w procesie produkcji potraw. Pozwalają na poznanie procesów w cyklu życia urządzeń, maszyn, obiektów i systemów technicznych wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej, jak też poznanie złożonych rozwiązań



organizacyjnych i projektowych. Student potrafi zastosować te systemy w technologii gastronomii i żywieniu zbiorowym z wykorzystaniem różnych technik, w tym również informatycznych. Przedmiot ten kształtuje umiejętności posługiwania się sprzętem i aparaturą stosowanymi w produkcji żywności oraz technologii gastronomii, dokonywania krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie technologii i organizacji gastronomii oraz projektowania procesu technologicznego. Treści realizowane w ramach przedmiotów organizacja zakładów gastronomicznych i projektowanie zakładów gastronomicznych pozwalają studentom zdobyć wiedzę i umiejętności niezbędne do wykonania projektu zakładu żywienia zbiorowego wraz ze wskazówkami branżowymi oraz wdrażania zasad ergonomicznego funkcjonowania różnych rodzajów zakładów gastronomicznych. W zakresie kompetencji społecznych przedmioty te kształtują gotowość do krytycznej oceny swojej wiedzy i umiejętności w aspekcie sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w technologii i organizacji gastronomii oraz wykorzystania nabytej wiedzy z zakresu nauk o żywności i technologii gastronomii w rozwiązywaniu problemów zawodowych i podejmowania odpowiedzialności za wysoką jakość i bezpieczeństwo procesów technologicznych i produktów żywnościowych.

Treści kształcenia realizowane zgodnie z programem studiów na kierunku technologia i organizacja gastronomii, zgodnie z PRK, wyposażają studentów w umiejętność posługiwania się językiem obcym na poziomie B2. Doskonalenie kompetencji językowych dodatkowo jest możliwe dzięki stosunkowo obszernej ofercie przedmiotów prowadzonych w języku angielskim oferowanych również dla studentów programu Erasmus + (np. Food chemistry, Basics of food analysis, General and food microbiology, Biochemistry, Human Nutrition, Catering technology) oraz poprzez bezpośredni kontakt studentów ze studentami zagranicznymi studiującymi w UPWr. Kompetencje językowe studenci zdobywają także podczas praktyk w szczególności w obiektach hotelarskich i restauracjach w głównie ramach praktyki menedżerskiej odbywanej w działach obsługi gości, również zagranicznych, oraz w ramach praktyk technologicznych, podczas których współpracują z załogą spoza Polski, z którą muszą się porozumiewać w czasie pracy.

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

Nauczyciele akademicki realizujący zajęcia na kierunku technologia i organizacja gastronomii, poza klasycznymi metodami oceny wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, tj. zaliczeniami ustnymi i pisemnymi, egzaminami oceniają także prezentacje, projekty, referaty, sposoby wykonania ćwiczeń i analiz, aktywność na zajęciach, w tym udział w dyskusji, umiejętność pracy w grupie oraz sprawozdania z ćwiczeń i praktyk.

Metody kształcenia dobierane są przez koordynatorów przedmiotów w oparciu o cele wyznaczone dla danych przedmiotów oraz dostosowywane przez prowadzących do zróżnicowanych potrzeb edukacyjnych poszczególnych grup studentów. Niektóre z przedmiotów proponowane są studentom do realizacji w języku angielskim. Stosowane metody kształcenia obejmują zarówno tradycyjne akademickie metody podające (wykłady konwencjonalne, konwersatoryjne i problemowe), eksponujące (np. symulacja podczas realizacji zajęć z zakresu obsługi konsumenta), jak i poszukujące



(problemowe, ćwiczeniowo-praktyczne, dyskusje), oparte na samodzielnym dochodzeniu studenta do wiedzy. Bloki przedmiotów podstawowych są realizowane głównie w formie wykładów i ćwiczeń laboratoryjnych z wykorzystaniem różnych metod aktywizujących. Realizacja ćwiczeń obejmuje najczęściej: wprowadzenie teoretyczne w postaci opisu, dyskusji prowadzonej przez nauczyciela lub studentów, a następnie wykonanie określonych zadań laboratoryjnych, technologicznych lub projektowych oraz ich omówienie i podsumowanie z aktywnym, moderowanym udziałem studentów. Stosowane metody wiążą się z wykorzystaniem różnych środków dydaktycznych, takich jak dobrze wyposażone laboratoria i pracownie specjalistyczne – technologiczne, gastronomiczne, dietetyczne, sensoryczne oraz komputerowe. W procesie kształcenia realizowane są też zadania służące studentom do prowadzenia badań naukowych obejmujące rozpoznawanie problemów badawczych, formułowanie hipotez, dobór metod i technik badawczych oraz opracowanie i prezentację wyników badań, a podczas ich realizacji studenci mają możliwość posługiwania się zaawansowanymi technikami informacyjno-komunikacyjnymi.

Pracownicy wydziału, w tym też uczestniczący w procesie kształcenia na kierunku technologia i organizacja gastronomii, korzystają z najnowszych osiągnięć dydaktyki akademickiej, stosując narzędzia dydaktyczne stymulujące studentów do samodzielnej pracy. Wśród nowoczesnych metod stosowanych przez nauczycieli wyróżnić można metodę projektu (Project Based Learning), metody problemowe (Problem Based Learning) oraz metody symulacyjne (np. Obsługa konsumenta i podstawy hotelarstwa) i dramę (np. Psychodietetyka). Kompetencje dydaktyczne wybranych nauczycieli potwierdzają certyfikaty tutora akademickiego oraz w zakresie Problem Based Learning. Niektóre z wybranych metod zostały implementowane do procesu nauczania podczas zajęć zdalnych, gdyż wymagają stałego dostępu wszystkich uczestników zajęć do komputera i Internetu. Tym samym studenci natomiast mają możliwość korzystania z zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych.

Te zróżnicowane i odpowiednio dobrane, w zależności od charakteru zajęć, metody kształcenia pozwalają studentom uzyskać wszystkie zakładane efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych. Umożliwiają również rozwijanie umiejętności praktycznych podczas zajęć laboratoryjnych, jak również pogłębiania kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego, szczególnie podczas realizacji przedmiotów proponowanych studentom w języku angielskim.

### *3. zakres korzystania z metod i technik kształcenia na odległość*

Głównymi metodami kształcenia na kierunku technologia i organizacja gastronomii są przede wszystkim zajęcia praktyczne, realizowane w ramach praktyk i ćwiczeń laboratoryjnych oraz wykłady. Zgodnie z programami studiów większość zajęć realizowana jest w bezpośrednim kontakcie z nauczycielami i tylko nieliczne realizowane są z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. W uczelni, od wielu lat, platformę do zajęć prowadzonych w formie e-learningu obsługuje Sekcja Kształcenia na Odległość, natomiast w okresie pandemii powstała również Wydziałowa Platforma Moodle. Z platform tych powszechnie korzystają wszyscy nauczyciele akademicy w ostatnich latach działalności dydaktycznej. Jak wspomniano powyżej, zajęcia prowadzone metodą kształcenia na odległość realizowane są przy wsparciu uczelnianej Platformy kształcenia zdalnego Uniwersytetu Przyrodniczego EWUMET 2.0 prowadzonej przez jednostkę ogólnouczelnianą i jest ona dostępna ze strony internetowej Uczelni lub pod adresem: <https://www.ckno.upwr.edu.pl/info/>.



Wszystkie kursy są projektowane przy użyciu platformy Moodle (Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment). Natomiast Wydziałowa platforma Moodle jest zarządzana poprzez serwer WBiNoŻ (link z <https://wbnoz.upwr.edu.pl>).

Sytuacja wynikająca z pandemii COVID-19 spowodowała w ostatnich semestrach konieczność kształcenia w trybie zdalnym, co wynikało z zapisów Rozporządzenia MEiN w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania uczelni. Realizacja zajęć w poprzednim roku akademickim odbywała się w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem w czasie rzeczywistym poprzez spotkania online z wykorzystaniem różnych wideokomunikatorów (GoogleMeet, ZOOM, Skype). Istotnym uzupełnieniem kształcenia na odległość było wykorzystanie platform Moodle (wydziałowej i ogólnouczelnianej), na których nauczyciele akademicy udostępniali studentom materiały dydaktyczne. Obecnie na platformie wydziałowej znajdują się materiały do 271 przedmiotów, w tym 28 dla kierunku technologia i organizacja gastronomii. Platformy te wykorzystywane były również w zakresie weryfikacji efektów uczenia się. Nauczyciele zamieszczali tam testy, kolokwia czy też egzaminy i oceniali zadania wykonywane przez studentów, np. sprawozdania z zajęć, prace kontrolne i projekty.

W przypadku zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość prowadzący przedmioty, poprzez system USOS lub na uczelniane konto pocztowe studenta przesyłali studentom link do zajęć, dzięki któremu mogli oni swobodnie wchodzić na platformę. W czasie zajęć studenci mieli możliwość zadawania pytań lub odpowiadania na pytania prowadzącego na czacie w czasie rzeczywistym. Oprócz tego wykładowca wprowadza często różnego rodzaju „sondaże”, a ich wyniki są cennym uzupełnieniem zajęć oraz aktywizują studentów. Uzupełnienie zajęć stanowią również materiały dydaktyczne zamieszczone w [Bazie Wiedzy Biblioteki UPWr](#), zwłaszcza w postaci dydaktycznych filmów demonstracyjnych.

Do prowadzenia zajęć dydaktycznych o charakterze problemowym, komunikacyjnych lub projektowym nauczyciele wybierali platformy umożliwiające zarówno pracę w całej grupie, jak i pracę w zespołach, przede wszystkim Zoom. Studenci mogli zatem podczas zajęć pracować zespołowo przygotowując projekty, prezentacje, rozwiązując wspólnie zadania (w kilku tzw. rooms - pokojach, tworzonych losowo bądź w zespołach kreowanych przez prowadzącego), a nauczyciel prowadzący miał możliwość obserwowania pracy poszczególnych zespołów i indywidualnej pracy studentów, a także ich wspomagania i kontrolowania. Studenci mieli też możliwość udostępniania swoich prezentacji czy tablic. Dzięki temu, mimo pracy zdalnej, zajęcia miały charakter zbliżony do prowadzonych wcześniej. Prowadzenie zajęć na platformach typu Zoom umożliwiało też jednoczesną synchroniczną pracę wszystkich studentów nad jednym dokumentem, ułatwiając prowadzenie ćwiczeń np. projektowych. Dużym udogodnieniem w przekazywaniu i wymianie materiałów między prowadzącymi zajęcia a studentami, a także organizowania testów, sprawdzianów, kolokwiów czy egzaminów, była możliwość pracy na wydziałowej platformie Moodle, koordynowanej przez dr inż. Tomasza Boruckowskiego. Należy też podkreślić dużą rolę otwartości nauczycieli akademickich i ich gotowości do samokształcenia a także rolę pomocy koleżeńskiej w zakresie korzystania z nowych narzędzi cyfrowych i rozwiązywania różnorodnych problemów z ich stosowaniem. Nauczyciele byli też w tym procesie wspierani przez studentów, którzy jako tzw. iGeneracja swobodnie poruszają się w świecie cyfrowym. Należy podkreślić, że uczelnia zapewniła pracownikom i studentom możliwość doksztalcenia się z korzystania z platform e-learningowych i innych narzędzi wykorzystywanych w kształceniu zdalnym. Centrum Zasobów i Wsparcia Dydaktyki (Sekcja Kształcenia Ustawicznego i Organizacji Szkoleń oraz Sekcja Kształcenia na Odległość i Nowoczesnych Form Kształcenia) zrealizowało szereg nieodpłatnych



zdalnych szkoleń doskonalących korzystanie z platform e-learningowych, ale także poprawiających atrakcyjność zajęć prowadzonych on-line. Dotyczyły one w szczególności: wspierania rozwoju cyfrowo-pedagogicznych kompetencji nauczycieli; wspierania organizacji seminariów, szkoleń, kursów; a także udostępniania materiałów pomocniczych dla dydaktyków z zakresu metodyki, psychologii, pedagogiki, komunikacji czy praw autorskich. Poza szkoleniami dotyczącymi konkretnych narzędzi informatycznych, tj.: platformy e-learningowej Moodle, usług Google Suite (w szczególności Google Meet, Google Classroom), usług Office365 (w szczególności MS Teams), czy też Zoom, przeprowadzono też szkolenie pt. Metodyka kształcenia zdalnego. Zajęcia te cieszyły się dużym zainteresowaniem nauczycieli wydziału, w zależności od tematyki szkolenia, uczestniczyła w nich zróżnicowana liczba osób:

1. Obsługa platformy w zakresie podstawowym - 18 osób
2. Obsługa platformy w zakresie rozszerzonym - 15 osób
3. Platforma kształcenia zdalnego – egzaminowanie studentów w trybie zdalnego nauczania – 14 osób
4. ZOOM obsługa narzędzia do komunikacji synchronicznej – 39 osób
5. ZOOM – poziom podstawowy – 6 osób
6. ZOOM – zaawansowane funkcje aplikacji – 2 osoby.

Duże zainteresowanie podnoszeniem kompetencji w zakresie kształcenia zdalnego skłania zespół do poszerzania oferty szkoleń o coraz to nowsze moduły, np. tematem jednego z ostatnio zrealizowanych jednodniowych szkoleń był "Cyfrowy niezbędnik nauczyciela akademickiego", w którym uczestniczyło 14 nauczycieli akademickich z WBiNoŻ. Materiały przygotowane na potrzeby szkoleń - głównie w postaci filmów instruktażowych były i są nadal udostępniane w asynchronicznym kursie e-learningowym dostępnym dla wszystkich nauczycieli akademickich. Sekcja Kształcenia Ustawicznego prowadziła mailowe i telefoniczne wsparcie nauczycieli w aspekcie rozwiązywania problemów technicznych (helpdesk). Należy też podkreślić, że przed pandemią 14 nauczycieli dydaktycznych z WBiNoŻ posiadało kursy umieszczone na ogólnouczelnianej platformie kształcenia zdalnego Moodle. Osoby te były przeszkolone przez opiekunów kursów w zakresie prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Zajęcia prowadzone z wykorzystaniem metod kształcenia zdalnego są hospitowane zgodnie z zasadami kontroli zajęć zdalnych, które reguluje Załącznik nr 1 do [Zarządzenia 343/2020](#) Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 9 listopada 2020 r. (Załącznik 3.8.4). Dziekan lub upoważniony przez niego prodziekan może dodatkowo przeprowadzać tzw. hospitacje dziekańskie. Aby umożliwić ich przeprowadzenie, nauczyciel akademicki do listy o listy uczestników dołącza adres e-mail dziekana lub upoważnionego prodziekana. W roku akademickim 2020/2021 takim hospitacjom poddano w 3 nauczycieli realizujących zajęcia na kierunku technologia i organizacja gastronomii. Ponadto członkowie Komisji ds. zapewnienia jakości kształcenia przeprowadzili hospitacje zajęć z przedmiotu podstawy dietetyki (zarówno wykładów, jak i ćwiczeń).

Regulacje uczelniane dotyczące kształcenia zdalnego w czasie pandemii COVID-19, a także metod zaliczeń i sposobów przeprowadzania egzaminów wprowadzono następującymi aktami (Załącznik 3.8):

- [Zarządzenie 155/2020](#) Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 29 maja 2020 roku wprowadzono zasady przeprowadzania zaliczeń i egzaminów kończących zajęcia z wykorzystaniem technologii informatycznych w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, które co do zasady odbywały się poza siedzibą Uczelni (Załącznik 3.8.1),



- [Zarządzenie 181/2020](#) Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 25 czerwca 2020 roku w sprawie zasad przeprowadzania zaliczeń i egzaminów kończących zajęcia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, zmieniające Zarządzenie nr 155/2020 Rektora UPWr (Załącznik 3.8.2),
- [Zarządzenie 353/2020](#) Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 13 listopada 2020 roku w sprawie zasad przeprowadzania zaliczeń i egzaminów kończących zajęcia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej określających m.in. konieczność zasięgnięcia opinii studentów w przypadku zmiany sposobów weryfikacji efektów uczenia się (Załącznik 3.8.3)

W roku akademickim 2020/2021, w którym kontynuowano naukę z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość wprowadzone zostało [Zarządzenie 343/2020](#) Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 9 listopada 2020 roku w sprawie wytycznych w zakresie organizacji, prowadzenia i rozliczania zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość (Załącznik 3.8.4). Określa ono zasady i wymagania dotyczące prowadzenia i rozliczania zajęć realizowanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość na studiach pierwszego stopnia, drugiego stopnia i jednolitych studiach magisterskich, w tym m.in.: konieczność realizacji zajęć w sposób synchroniczny (w czasie rzeczywistym), ograniczoną ilość narzędzi informatycznych, które mogą być wykorzystywane w tym procesie (ze względu na bezpieczeństwo danych osobowych, w celu optymalizacji ilości platform dla studentów, którzy wcześniej zgłaszali ich zbyt dużą ilość oraz ze względu na ograniczenie kosztów związanych z zakupem licencji), zasady rozliczania obciążenia dydaktycznego w zakresie kształcenia zdalnego oraz kontrolę zajęć prowadzonych zdalnie poprzez tzw. hospitacje dziekańskie. Protokół z hospitacji dziekańskich stanowi załącznik 1 do powyższego Zarządzenia.

Wprowadzenie [Zarządzenia 421/2020](#) Rektora UPWr w sprawie zasad weryfikacji oryginalności pisemnych prac dyplomowych i magisterskich oraz obsługi procesu dyplomowania w Uniwersyteckim Systemie Obsługi Studiów umożliwiło wprowadzenie recenzji prac dyplomowych uwierzytelnianych elektronicznie oraz odejście od składania prac dyplomowych w wersji papierowej (Załącznik 3.8.5).

[Zarządzenie 434/2020](#) Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 31 grudnia 2020 roku w sprawie organizacji i funkcjonowania Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu wprowadza nowy wzór ankiety oceny zajęć i prowadzącego zajęcia na studiach pierwszego i drugiego stopnia oraz studiach jednolitych magisterskich prowadzonych z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość (oceny zajęć i prowadzącego zajęcia na studiach pierwszego i drugiego stopnia oraz studiach jednolitych magisterskich prowadzonych z zastosowaniem metod i technik kształcenia na odległość (Ankieta oceny zajęć i prowadzącego – zdalne (Załącznik 3.7).

#### *4. dostosowanie procesu uczenia się do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością, jak również możliwości realizowania indywidualnych ścieżek kształcenia*

Wydział dostosowuje proces uczenia się do zróżnicowanych potrzeb indywidualnych i grupowych. Jednym z działań w tym zakresie jest wspieranie indywidualnego rozwoju studentów poprzez wprowadzenie szerokiej oferty zajęć do wyboru, zarówno kierunkowych, jak i ogólnouczeniowych (języki obce, zajęcia wychowania fizycznego, przedmioty humanistyczno-społeczne). Wspieranie indywidualnych potrzeb studentów szczególnie uzdolnionych jest również



możliwe poprzez studiowanie w oparciu o indywidualny program studiów, polegający na rozszerzeniu zakresu wiedzy obowiązującej na podstawowym kierunku poprzez: studiowanie wybranych przedmiotów z innych kierunków na uczelni macierzystej lub innej uczelni, udział w pracach badawczych zespołów naukowych. Indywidualizacja programów studiów nie może oznaczać wyłączenia jakiegokolwiek z kierunkowych efektów uczenia się oraz żadnego z przedmiotów ujętych w obowiązującym standardzie kształcenia. Celem poszerzenia swojej wiedzy i kompetencji studenci mogą również brać udział w zajęciach z przedmiotów nieobjętych programem studiów dla danego kierunku.

W uczelni realizowany jest również projekt zorientowany na indywidualny rozwój studenta Mistrzowie Dydaktyki II. W ramach tego projektu sześciu certyfikowanych tutorów akademickich z WBiNoŻ rozwija indywidualne zainteresowania naukowe studentów, w tym dwóch studentów z kierunku technologia i organizacja gastronomii.

Uwzględnienie zarówno grupowych, jak i indywidualnych potrzeb studentów przejawia się w możliwości pracy w studenckim ruchu naukowym, w ramach którego wydział oferuje 9 [Studenckich Kół Naukowych](#). Dla studentów chcących realizować prace magisterskie o wysokim potencjale naukowym i innowacyjnym, a w konsekwencji aplikacyjnym, został stworzony program [Magistrant Wdrożeniowy](#). Studenci będący na studiach II stopnia mogą ubiegać się również o dofinansowanie swoich projektów badawczych w ramach programu [Młode Umysły - Young Minds Project](#).

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu podejmuje działania zmierzające do stwarzania osobom z niepełnosprawnościami warunków do pełnego udziału w procesie przyjmowania na uczelnię, zapewnienia równych szans realizacji planu studiów i programu nauczania oraz prowadzenia działalności naukowej, uwzględniając stopień i charakter niepełnosprawności oraz specyfikę danego kierunku. Rozpoznawanie potrzeb studentów odbywa się już na etapie rekrutacji na studia poprzez wypełnienie przez kandydata dobrowolnej [Ankiety potrzeb studentów i doktorantów niepełnosprawnych](#). W celu pomocy studentom z niepełnosprawnościami powołane zostało [Centrum Wsparcia i Dostępności](#), które poza świadczeniem poradnictwa psychologicznego, wsparcia w rozwoju osobistym, prowadzi również działania zmierzające do wsparcia osób ze szczególnymi potrzebami, w tym dla osób z niepełnosprawnościami poprzez zapewnienie: dostępności procesu dydaktycznego, materiałów, nauki języków obcych i zajęć z wychowania fizycznego, transportu, usług asystenta dydaktycznego, technologii wspomagających itp., a także koordynowanie dostępności usług uczelni, w tym kształcenia i prowadzenia badań naukowych.

Uczelnia, poprzez pozyskanie funduszy w ramach projektu pt. Uniwersytet Przyrodniczy dostępny dla wszystkich, nr POWR.03.05.00-00-AO53/19-00, poszerza działalność struktury jednostki ds. dostępności w UPWr, poprawia dostępność i likwiduje bariery architektoniczne, rozwija zaplecze technologiczne i poprawia dostępność w obszarze technologii wspierających, wdraża procedury i regulacje gwarantujące zniwelowanie barier i zapewnienie dostępności. Realizuje wsparcie edukacyjne dla studentów UPWr z różnymi niepełnosprawnościami oraz program szkoleń skierowany do wszystkich pracowników administracyjnych i nauczycieli akademickich podnoszący świadomość o niepełnosprawności.

Zasady wspierania kształcenia studentów ze szczególnymi potrzebami, w tym z niepełnosprawnościami zostały opisane w § 36 [Regulaminu Studiów](#) (Zał. 3.9).

Wymienione powyżej zindywidualizowane formy kształcenia, funkcjonujące w UPWr stymulują studentów do samodzielności i pełnienia aktywnej roli w procesie uczenia się, co sprzyja



przygotowaniu się do prowadzenia działalności zawodowej i naukowej.

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

Zgodnie z [Uchwałą 113/2019](#) Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 29 listopada 2019 roku (Załącznik 3.10) w sprawie wytycznych w zakresie projektowania i ustalania programów studiów w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu program studiów obejmuje całkowity nakład pracy studenta wyrażony zarówno ilością punktów ECTS potrzebnych do ukończenia studiów, jak i ilością godzin dydaktycznych, w tym godzin zajęć wymagających bezpośredniego kontaktu nauczycieli i studentów, liczbę punktów ECTS z przedmiotów do wyboru, przedmiotów z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych, wymiar godzin i punktów ECTS z języka obcego oraz wychowania fizycznego, a także listę obligatoryjnych przedmiotów ogólnouczelnianych.

Program studiów I stopnia na kierunku technologia i organizacja gastronomii, dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2021/2022 ([Program studiów 2021/22](#) Załącznik 2.1) obejmuje 3293 godziny dydaktyczne, które realizowane są w ciągu 7 semestrów. Liczba punktów ECTS, którą student uzyska za zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi 147, a z przedmiotów kształtujących umiejętności praktyczne 151. Do tych przedmiotów można zaliczyć m.in. zajęcia: Wyposażenie zakładów gastronomicznych, Podstawy produkcji rolniczej i przechowywalność żywności, Ogólna technologia żywności, Chemia żywności, Praktyka techniczna, Praktyka technologiczna I i II, Podstawy analizy żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności, Higiena i toksykologia żywności, Praktyka managerska, Technologia przetwórstwa surowców roślinnych, Technologia surowców pochodzenia zwierzęcego, Technologia gastronomii, Obsługa konsumenta, Praktyka dyplomowa. Szczegółowe zestawienie zajęć praktycznych przedstawiono w Tabeli 4, części III Raportu Samooceny. Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru wynosi 80 (38%) ECTS, a z języka obcego 8. Zajęcia wymagające bezpośredniego kontaktu z nauczycielem akademickim, a także kształtujące umiejętności praktyczne są realizowane w każdym semestrze studiów w wymiarze zgodnym z wytycznymi do tworzenia programów studiów. Całkowita liczba punktów ECTS w każdym roku studiów wynosi 60. Zajęcia rozwijające kompetencje językowe obecnie realizowane są przez 4 semestry (2-5) w sumarycznym wymiarze 120 godzin. Przedmioty do wyboru uwzględnione w programie studiów realizowane są w pierwszych 5 semestrach (od 1 do 5 przedmiotów w semestrze). W przypadku przedmiotów wybieralnych część stanowią dwie wersje językowe przedmiotu (w języku polskim i angielskim), spośród których student wybiera jedną. W związku z tym, że wiele przedmiotów w języku angielskim co roku realizowanych jest dla studentów programu Erasmus +, możliwy jest udział nawet pojedynczych studentów ocenianego kierunku w grupie zajęć realizowanych w języku obcym. Poza zasadniczą wiedzę i umiejętnościami równoważnymi dla przedmiotów w języku polskim, kształtują one również dodatkowe kompetencje językowe poprzez umiejętność posługiwania się fachową terminologią w języku obcym. Takie przedmioty to: Chemia żywności/Food chemistry, Biochemia/Biochemistry, Podstawy analizy żywności/Basic of food analysis, Mikrobiologia ogólna i żywności/General and food microbiology, Żywnienie człowieka/Human nutrition, Technologia



gastronomii/Catering technology. Ponadto, przedmioty do wyboru zostały ułożone w grupy przedmiotów, np. Inżynieria i ochrona środowiska, Przetwarzanie surowców roślinnych, Przetwarzanie surowców zwierzęcych, Planowanie żywienia zbiorowego, Usługi hotelarskie i rekreacyjne, Zarządzanie żywnością zbiorową, Psychodietetyka, Wybrane aspekty w gastronomii, Składniki bioaktywne w żywności. W ramach doskonalenia programu studiów rada programowa kierunku technologia i organizacja gastronomii podjęła działania korygujące polegające na weryfikacji treści oraz poszerzenia oferty przedmiotów do wyboru o grupy przedmiotów: Specjalne kategorie żywności (zawierającą przedmioty: Żywność ekologiczna, Żywność nowa, Owady jadalne), Elementy prawa żywnościowego (zawierającą przedmioty Prawo żywnościowe, Znakowanie żywności, Urzędowa kontrola żywności), Usługi hotelarskie i rekreacyjne (obejmującą przedmioty: Podstawy hotelarstwa, Usługi Wellness i SPA, Agroturystyka), Planowanie i zarządzanie w gastronomii (zawierającą przedmioty Projektowanie konceptów gastronomicznych, Zarządzanie zakładami gastronomicznymi). Grupę: Wybrane aspekty gastronomii poszerzono o przedmioty takie, jak Technologia czekolady, Technologia tłuszczów, Żywność wegańska i wegetariańska. Natomiast w grupie Składniki bioaktywne w żywności zamieniono przedmiot Nutraceutyki roślinne na przedmiot Przyprawy i zioła.

W programach dla wszystkich cykli kształcenia przedmioty ułożone są w kolejności zapewniającej logiczny przyrost kompetencji studentów. W semestrach początkowych realizowane są przedmioty stanowiące podstawę do treści realizowanych w dalszych etapach kształcenia. Nieuzyskanie efektów uczenia się zakładanych dla niektórych przedmiotów uniemożliwia realizację kolejnych przedmiotów określonych w wymaganej sekwencji. W przypadku każdego przedmiotu, objętego programem studiów, nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się został zamieszczony w sylabusach.

*6. dobór form zajęć, proporcji liczby godzin przypisanych poszczególnym formom, a także liczebności grup studenckich oraz organizacji procesu kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem harmonogramu zajęć (w przypadku, gdy uczelnia prowadzi na ocenianym kierunku studia w formie stacjonarnej oraz niestacjonarnej, charakterystykę należy przedstawić odrębnie dla studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych),*

Na kierunku technologia i organizacja gastronomii zajęcia prowadzone są w formie wykładów, ćwiczeń laboratoryjnych, audytoryjnych i projektowych, seminariów oraz praktyk. Zdecydowaną większość godzin przewidzianą w programie studiów studenci realizują w formie zajęć kształtujących umiejętności praktyczne (ćwiczenia laboratoryjne, projektowe, praktyki). Stosunek liczby godzin realizowanych w uczelni w formie wykładów do zajęć w formie ćwiczeń wynosi 1:2. Dodatkowo praktyki obejmują 1520 godzin. W ogólnej kalkulacji wykłady stanowią niespełna 20% zajęć realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia.

Zgodnie z [Zarządzeniem 201/2020](#) Rektora UPWr (Zał. 3.12) w sprawie rocznego wymiaru zadań dydaktycznych nauczycieli akademickich oraz zasad rozliczania godzin dydaktycznych liczebność grup na zajęciach laboratoryjnych i projektowych wynosi 16 osób, a audytoryjnych 32 osoby. Niemniej jednak, w celu podniesienia jakości kształcenia i zapewnienia studentom możliwości realizacji praktycznych zajęć kierunkowych w bardziej komfortowych warunkach, grupy zajęciowe w pracowni gastronomicznej są zmniejszane do max. 12 osób.



Zajęcia na kierunku technologia i organizacja gastronomii odbywają się przez pięć dni w tygodniu, co sprzyja efektywnemu wykorzystaniu czasu studenta przeznaczonego na uczenie się. Wykłady realizowane są w jednym dniu tygodnia, tak aby w razie konieczności umożliwić elastyczne przejście na kształcenie hybrydowe. Wydział dokłada wszelkich starań, aby zajęcia odbywały się nie później niż do godziny 18.00. Do roku akademickiego 2020/2021 studenci samodzielnie zapisywali się jedynie na przedmioty ogólnouczelniane (język obcy, przedmiot humanistyczny, wychowanie fizyczne, przedsiębiorczość akademicka i innowacje). W roku akademickim 2021/2022, z wyjątkiem studentów pierwszego semestru, po raz pierwszy samodzielnie zapisywali się na wszystkie przedmioty objęte programem studiów. Pozwala to na dopasowanie rozkładu zajęć do indywidualnych potrzeb studenta.

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

Program studiów kierunku technologia i organizacja gastronomii, jako kierunku o profilu praktycznym, obejmuje znaczną liczbę godzin praktyk. Zasady realizacji praktyk zawodowych opisane zostały w [Zarządzeniu 201/2020](#) Rektora UPWR (Załącznik 3.12) w sprawie ustalenia liczebności grup zajęciowych oraz zasad realizacji i rozliczania zajęć dydaktycznych, w tym praktyk zawodowych. Dokument ten, w swoich załącznikach zawiera także wzór porozumienia w sprawie realizacji praktyki przez studenta Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu oraz skierowania na praktykę. Uszczegółowione zasady organizacji praktyk na WBiNoŻ wraz z ich programami oraz wymaganiami dotyczącymi zaliczania praktyk zamieszczone są na stronie Wydziału (<https://wbnoz.upwr.edu.pl>).

Na kierunku technologia i organizacja gastronomii studenci realizują następujące praktyki:

- Praktyka techniczna (240 godz.)- realizowana w drugim semestrze studiów jest praktyką wakacyjną, która pozwala zapoznać się studentom z wyposażeniem zakładów gastronomicznych, a także pozwala na zapoznanie się ze sposobem organizacji pracy w tych placówkach. Praktyka techniczna daje również możliwość wyrównania kompetencji głównie w zakresie umiejętności obsługi maszyn i urządzeń studentom, którzy nie ukończyli szkół średnich o profilu gastronomicznym;
- Praktyka technologiczna I (160 godz.)- realizowana jest w semestrze 4 i pozwala na zdobycie wiedzy praktycznej i umiejętności z zakresu prawidłowego planowania i prowadzenia procesu technologicznego w gastronomii;
- Praktyka technologiczna II (640 godz.) oraz praktyka managerska (160 godz.) - realizowane są w czasie semestru 6 i pozwalają z jednej strony na pogłębienie wiedzy praktycznej i umiejętności z zakresu prawidłowego planowania i prowadzenia procesu technologicznego, z drugiej natomiast zdobycie umiejętności w zakresie zarządzania zakładem gastronomicznym;
- Praktyka dyplomowa (320 godz.)- odbywa się w 7 semestrze i obejmuje przede wszystkim realizację pracy inżynierskiej, polegającą na rozwiązywaniu zadań lub problemów praktycznych zidentyfikowanych w zakładzie przez opiekunów ze strony pracodawcy i uczelni oraz studenta z uwzględnieniem aspektów prawnych działalności podmiotu gospodarczego, obejmuje ona także zastosowanie nowoczesnych technologii informatycznych w produkcji i zarządzaniu przedsiębiorstwem gastronomicznym oraz innowacje w zarządzaniu produkcją gastronomiczną.



Szczegółowe programy poszczególnych praktyk znajdują się na stronie wydziału, w zakładce studia, praktyki technologia i organizacja gastronomii (Zał. 2.10). W czasie pandemii COVID-19 nie zmieniano formy ich odbywania. Praktyki przewidziane na czas lockdown branży gastronomicznej były przesuwane na późniejsze semestry studiów. Aktualna lista praktykodawców, zweryfikowana pod względem infrastruktury i wyposażenia, publikowana jest na stronie WBiNoŻ <https://wbnoz.upwr.edu.pl>).

Ponadto, studenci mogą realizować praktyki w miejscach przez siebie wybranych, także za granicą, pod warunkiem, że poza odpowiednim wyposażeniem, miejsca te zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się przewidzianych dla przedmiotu. Należy również dodać, że obiekty gastronomiczne wskazywane przez studentów przechodzą dwuetapową weryfikację. W pierwszej kolejności oceniany jest Kwestionariusz aplikacyjny praktykodawcy (Zał. 2.10.1). Ocenie podlega charakter obiektu, jego kategoria, doświadczenie w funkcjonowaniu na rynku, a także kompleksowość działalności i układ funkcjonalny zakładu. Następnie, po pozytywnej weryfikacji kwestionariusza oraz potwierdzeniu przez praktykodawcę możliwości realizacji planu praktyki, odbywa się ocena zakładu w miejscu realizacji praktyk, a w przypadku obiektów znacznie oddalonych od uczelni poprzez kontakt telefoniczny lub spotkanie zdalne pracownika uczelni i opiekuna praktyk ze strony zakładu.

Praktyki odbywają się na podstawie jednego z dokumentów:

- porozumienia w sprawie realizacji praktyki pomiędzy uczelnią a zakładem,
- umowy zlecenia,
- umowy o pracę,
- innych umów.

Praktykodawca przyjmujący na praktyki odpowiada za powołanie kompetentnego opiekuna praktyk, planowe przeprowadzenie praktyki, organizację czasu pracy i kontrolę wykonywanych przez studenta czynności. Nadzór nad studentem w zakładzie sprawuje doświadczony pracownik. Opiekunem stażu technicznego i technologicznego jest zwykle szef kuchni, a managerskiego i dyplomowego właściciel lub manager ds. gastronomii lub szef kuchni zależnie od realizowanego tematu. Szczegółowy przebieg praktyk student dokumentuje w dzienniku praktyk. Potwierdzeniem wykonywanych czynności wraz z oceną studenta jest protokół zaliczenia praktyk. Po zakończeniu praktyk student zdaje egzamin z praktyk w obecności nauczyciela akademickiego (specjalisty z zakresu realizowanej praktyki) wyznaczonego przez specjalistę ds. praktyk. Ostateczny wynik zaliczenia praktyki stanowi średnia z ocen wystawionych przez opiekuna praktyk w zakładzie i nauczyciela akademickiego na uczelni, przy czym żadna z tych ocen nie może być oceną niedostateczną. Ocena z egzaminu jest wpisywana do usos przez specjalistę ds. praktyk. Ponadto wydział zwraca się do zakładowego opiekuna praktyk o wyrażenie opinii na temat postawy i kompetencji studenta oraz wskazaniemi pozwalającymi na doskonalenie praktyk (formularz: Opinia praktykodawcy).

Realizacja praktyk jest również możliwa poprzez uczestnictwo studentów w programach wymiany, np. w ramach programu Erasmus+. W przypadku praktyk obowiązkowych wymagane jest spełnienie wymagań dotyczących praktyk realizowanych na ocenianym kierunku studiów.

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



Na ocenianym kierunku liczebność grup studenckich w ramach zajęć realizowanych w uczelni jest zgodna z [Zarządzeniem 201/2020](#) Rektora UPWr (Zał. 3.12) i wynosi na zajęciach laboratoryjnych i projektowych do 16 osób, a audytoryjnych do 32 osoby, bez względu na to czy zajęcia dotyczą nauk podstawowych, czy przedmiotów kształtujących kompetencje inżynierskie. Praktyki studenckie, które w dużym stopniu rozwijają kompetencje inżynierskie realizowane są przez studentów indywidualnie.

Na kierunku technologia i organizacja gastronomii nabycie przez studentów kompetencji inżynierskich możliwe jest m.in. dzięki realizacji przedmiotów: Wyposażenie zakładów gastronomicznych, Ogólna technologia żywności, Podstawy analizy żywności, Organizacja żywienia zbiorowego, Projektowanie zakładów żywienia, Technologia gastronomii, Obsługa konsumenta, Prawo żywnościowe, Organizacja żywienia zbiorowego, Zarządzanie zakładami żywienia zbiorowego, Rachunkowość żywienia zbiorowego, Marketing, Projektowanie zakładów żywienia zbiorowego, Praktyka techniczna, technologiczna, managerska i dyplomowa, a także Praca i egzamin inżynierski. Zestawienie przedmiotów kształtujących kompetencje inżynierskie przedstawiono w Tabeli 5, części III Raportu Samooceny. Szczegółowe treści kształcenia, sposoby realizacji zajęć, a także metody weryfikacji efektów uczenia się zamieszczone są w sylabusach przedmiotowych.

Poniżej zamieszczono przykładowe treści i metody weryfikacji efektów dla przedmiotów kierunkowych Wyposażenie zakładów gastronomicznych oraz Technologia gastronomii, które prowadzone są w formie wykładów i ćwiczeń laboratoryjnych o charakterze praktycznym.

W ramach przedmiotu Wyposażenie zakładów gastronomicznych student poznaje materiały konstrukcyjne stosowane w wyposażeniu i urządzeniach w zakładach gastronomicznych, techniczne podstawy wyposażenia w gastronomii - napędy, podstawowe części i zespoły maszyn, maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej i mechanicznej żywności, maszyny i urządzenia do obróbki chłodniczej żywności, urządzenia do przygotowania i ekspedycji napojów, maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej żywności – urządzenia do gotowania, smażenia i pieczenia, piece wielofunkcyjne, maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej w dużych zakładach gastronomicznych – urządzenia blokowe i tunele wielofunkcyjne, mechanizację transportu wewnętrznego w zakładach gastronomicznych, maszyny i urządzenia do zmywania naczyń i utrzymania czystości, instalacje wodno-kanalizacyjne, elektryczne oraz wentylacyjne w zakładach gastronomicznych, stanowiska sprzedażowe (POS) i inne elementy wyposażenia działów usługowo-handlowych w gastronomii, a także zasady doboru właściwych maszyn i urządzeń do różnych procesów technologicznych. Ćwiczenia pozwalają nabyć umiejętności w zakresie: zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, rodzajów i dokumentacji technicznej urządzeń stosowanych w gastronomii, pracy z urządzeniami do obróbki mechanicznej – rozdrabniania, ubijania, mieszania i miesienia. Student poznaje zasady działania i obsługę frytownic zwykłych i ciśnieniowych, różnych typów urządzeń do grillowania, pieców konwekcyjno-parowych, piekarników i opiekaczy kuchni gazowych, elektrycznych i mikrofalowych. Stosowane metody nauczania, poza wykładami i ćwiczeniami, obejmują również pokaz, demonstrację, pracę w grupie, metodę sytuacyjną i analizę tekstów.

Treści kształcenia przedmiotu Technologia gastronomii realizowane w ramach wykładów obejmują: charakterystykę procesów technologicznych w gastronomii, wykorzystanie surowców pochodzenia roślinnego w technologii gastronomii, wykorzystanie surowców pochodzenia zwierzęcego w technologii gastronomii, technologię produkcji wybranych grup potraw, bezpieczeństwo żywności z uwzględnieniem systemów produkcji potraw oraz znaczenie i wykorzystanie przypraw w gastronomii. Ćwiczenia z tego przedmiotu dotyczą: technologii



sporządzania zup i sosów, surówek i sałatek, potraw jarskich, nowoczesnych technik kulinarnych. Stosowane metody nauczania, poza wykładami i ćwiczeniami, obejmują również pokaz, demonstrację, pracę w grupie, pracę indywidualną.

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

Przyjęty w uczelni kierunek działań dydaktycznych, którego efektem jest m.in. powołanie Wiodących Zespołów Dydaktycznych, ma na celu umożliwienie wielokierunkowego rozwoju studenta, w zależności od jego potrzeb. Wykorzystanie innowacyjnych metod dydaktycznych pozwala, poza wiedzą i umiejętnościami kierunkowymi, na rozwój różnych kompetencji miękkich. Przykładem działań, skierowanych na rozwój studentów kierunku technologia i organizacja gastronomii jest zapewnienie finansowania dodatkowych szkoleń (na kwotę ponad 113 tys.) rozwijających umiejętności praktyczne studentów. Są to: szkolenie w zakresie sztuki sommelierskiej, warsztaty barmańskie, szkolenie baristyczne, szkolenie w zakresie food dining, szkolenie- kulinarne zastosowanie mięsa i dziczyzny, szkolenie w zakresie wytwarzania i kulinarnego zastosowania dolnośląskich produktów regionalnych, zastosowania ryb i owoców morza, szkolenie sushi oraz szkolenie w zakresie praktycznego zarządzania procesem produkcji w zakładach gastronomicznych. Kadra realizująca ww. szkolenia to wysokiej klasy specjaliści z całej Polski, aktywni zawodowo szefowie kuchni i/lub menedżerowie o potwierdzonych umiejętnościach dydaktycznych i wieloletnim doświadczeniu zawodowym.

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

1. *wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji na studia oraz kryteria kwalifikacji kandydatów na każdy z poziomów studiów*

Uchwały Senatu dotyczące postępowania rekrutacyjnego są udostępniane kandydatom nie później niż do dnia 30 czerwca roku poprzedzającego rok akademicki, w którym ma się odbyć rekrutacja. Treść uchwały jest publikowana w Biuletynie Informacji Publicznej (BIP) uczelni oraz na stronie [Rekrutacja UPWr](#) dla kandydatów.

Kandydaci na I rok studiów I stopnia na kierunek technologia i organizacja gastronomii są przyjmowani na podstawie wyników postępowania rekrutacyjnego, które ma charakter konkursowy. Postępowanie rekrutacyjne prowadzi Komisja Rekrutacyjna powoływana przez Rektora na każdy rok kalendarzowy, w skład której wchodzi zespół ds. przyjęć na Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności. Tryb pracy Komisji Rekrutacyjnej jest określony w [Zarządzenie 27/2021](#) Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 8 lutego 2021 r. (Załącznik 3.15). Rekrutacja kandydatów na studia odbywa się poprzez system: *Internetowa Rekrutacja Kandydatów (IRK)*, a dla cudzoziemców system *Dream Apply*. Warunkiem dopuszczenia kandydata do rekrutacji jest dokonanie rejestracji, wpisanie wyników z części pisemnej egzaminu dojrzałości lub maturalnego w systemie IRK oraz uiszczenie opłaty rekrutacyjnej na wygenerowane w systemie rejestracyjnym indywidualne konto na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu.

Rekrutacja na I rok studiów stacjonarnych kierunku technologia i organizacja gastronomii odbywała się przez pierwsze dwa nabory na podstawie zasad określonych w [Uchwale 48/2018 Senatu UPWr](#) (Załącznik 3.5.1) i [Uchwale 123/2018 Senatu UPWr](#) (Załącznik 3.5.2), wg których kandydaci przed



dopuszczeniem do dalszego postępowania kwalifikacyjnego musieli zdać egzamin sprawdzający motywację i umiejętności praktyczne. Motywacja kandydata oceniana była przez komisję egzaminacyjną na podstawie rozmowy kwalifikacyjnej, a umiejętności praktyczne oceniano zgodnie z wymaganiami określonymi w Polskiej Ramie Kwalifikacji w dwóch obszarach branży gastronomicznej: sporządzanie potraw i napojów, organizacja żywienia i usług gastronomicznych. W skład Komisji egzaminacyjnej wchodziło trzech nauczycieli akademickich (członków Radu programowej kierunku) i trzech przedstawicieli pracodawców z renomowanych restauracji z Dolnego Śląska, których powoływał dziekan Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności. Udział przedstawicieli branży HoReCa w egzaminie rekrutacyjnym jest wyrazem zaangażowania otoczenia społeczno-gospodarczego w proces kształcenia. W kolejnych latach nabór na ten kierunek następował bez przeprowadzania części sprawdzającej motywację kandydatów i umiejętności praktyczne ([Uchwała 61/2019](#) Senatu UPWr (zał. 3.5.3) oraz [Uchwała 33/2020](#) Senatu UPWr) (zał. 3.5.4). W dalszej procedurze kwalifikacyjnej kandydatów na pierwszy rok stacjonarnych inżynierskich studiów dualnych o profilu praktycznym na kierunku technologia i organizacja gastronomii bierze się pod uwagę oceny uzyskane na egzaminie maturalnym z języka polskiego i języka obcego oraz jednego z przedmiotów do wyboru spośród: biologii, chemii, fizyki lub matematyki. Wyniki postępowania rekrutacyjnego są przeliczane w skali punktowej zgodnie z zasadami określonymi w obowiązującej uchwale rekrutacyjnej. Liczba punktów rekrutacyjnych stanowi podstawę do utworzenia i publikacji listy rankingowej. Kolejność kandydatów na liście rankingowej wyznacza suma punktów uzyskanych z przedmiotów objętych postępowaniem kwalifikacyjnym. O przyjęciu na studia w ramach limitu miejsc określonego w zarządzeniu Rektora decyduje liczba uzyskanych przez kandydata punktów z przedmiotów rekrutacyjnych. Ponadto laureaci i finaliści olimpiad stopnia centralnego oraz laureaci konkursów są przyjmowani na I rok studiów, zgodnie z [Uchwałą 52/2021](#) Senatu UPWr (Zał. 3.5.5) w sprawie szczegółowych zasad przyjmowania na studia laureatów oraz finalistów olimpiad stopnia centralnego, laureatów konkursów międzynarodowych oraz ogólnopolskich, która znajduje się w BIP uczelni oraz na stronie [Rekrutacja UPWr](#). Po zakończeniu procedury kwalifikacji kandydatów Komisja Rekrutacyjna sporządza listę osób przyjętych na studia w drodze wpisu i zawiadamia kandydatów o wynikach postępowania poprzez system IRK. W przypadku małej liczby kandydatów i niewypełnienia limitów przyjęć, może zostać ogłoszony kolejny nabór. W przypadku rekrutacji cudzoziemców podstawą ubiegania się o przyjęcie jest posiadanie świadectwa ukończenia szkoły średniej równoważnego z polskim świadectwem dojrzałości oraz dokumentu potwierdzającego znajomość języka polskiego na wymaganym poziomie (a przy braku takiego dokumentu pozytywny wynik testu przeprowadzonego przez członków Komisji Rekrutacyjnej potwierdzającego wymagany poziom znajomości języka). Sposób przeliczania ocen ze świadectw zagranicznych w procesie rekrutacji na studia I stopnia określony został w załączniku nr 3 uchwały rekrutacyjnej [Uchwała 33/2020](#) Senatu UPWr. Wszyscy kandydaci przyjęci na studia na ten kierunek są zobowiązani do dostarczenia zaświadczenia lekarskiego, stwierdzającego brak przeciwwskazań do podjęcia tych studiów.

2. *zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacje uzyskane w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej*

Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się, określone w sylabusie, przedstawia prowadzący zajęcia podczas pierwszych zajęć ze studentami. Warunkiem uzyskania przez studenta



pozytywnej oceny osiągnięcia efektów kształcenia w ramach danego przedmiotu jest spełnienie wymagań określonych w sylabusie zarówno dla wykładów, jak i ćwiczeń. Sprawdzanie stopnia osiągnięcia przez studentów założonych efektów uczenia się odbywa się na podstawie odpowiedzi ustnych, sprawdzianów, sprawozdań, prac projektowych, prezentacji, kolokwiów, zaliczeń i egzaminów itp. Tryb zaliczania i egzaminów określone są również w [Regulaminie studiów](#) (zał. 3.9).

Zasady, warunki i tryb uznawania kwalifikacji uzyskanych na innej uczelni, w tym zagranicznej, opisane zostały w obowiązującym [Regulaminie studiów](#) (zał. 3.9). Prodzikan na wniosek studenta może wyrazić zgodę na przeniesienie i uznanie punktów ECTS oraz ocen uzyskanych na innym kierunku na uczelni lub innej uczelni krajowej bądź zagranicznej. O procesie przenoszenia punktów ECTS rozstrzyga prodziekan po zapoznaniu się z dokumentacją przebiegu studiów (tj. wnioskiem wraz z uzasadnieniem, zaopiniowanym przez dziekana lub inną osobę odpowiedzialną za zarządzanie procesem kształcenia w uczelni, z której zamierza zrezygnować oraz dokumentów poświadczających dotychczasowy przebieg studiów). Prodzikan może zwrócić się o opinię dotyczącą uzyskanych efektów uczenia się do nauczyciela odpowiedzialnego za przedmiot. Przedmioty, na poczet których przenoszone są punkty ECTS, mogą stanowić podstawę zaliczenia semestru, o ile są objęte obowiązującym programem studiów dla tego semestru. Student otrzymuje taką liczbę punktów ECTS, jaka jest przypisana efektom uczenia się uzyskiwanym w wyniku realizacji odpowiednich przedmiotów na kierunku, na który przenoszone są punkty ECTS. W przypadku zaliczenia przedmiot na innej uczelni krajowej lub zagranicznej bez oceny (na zal.) przypisuje się ocenę dostateczną lub student ma możliwość przystąpienia do zaliczenia lub egzaminu kończącego się oceną, a uzyskana ocena jest wpisywana do USOS. Wniosek o uznanie efektów uczenia się wraz z niezbędną dokumentacją należy złożyć w dziekanacie najpóźniej na siedem dni przed rozpoczęciem semestru. W przypadku braku możliwości zaliczenia przedmiotu w całości przez prodziekana, ze względu na rozbieżności w przedmiotowych efektach uczenia się, lub też w przypadku uznawania efektów uczenia się uzyskanych przez studenta w ramach działalności naukowej, studentowi może zostać zaliczona tylko część uzyskanych efektów uczenia się. Weryfikacji efektów uczenia się dokonuje wówczas nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot. Student jest zobowiązany do przedstawienia nauczycielowi odpowiedniej dokumentacji potwierdzającej uzyskanie efektów uczenia się, o których uznanie się ubiega, najpóźniej w terminie do siedmiu dni od rozpoczęcia semestru. Przeniesienie punktów za przedmioty realizowane w ramach programów wymian z uczelniami partnerskimi i przeniesienie ocen, a w przypadku odmiennej skali ich ustalenie, odbywa się na podstawie porozumień zawartych przez uczelnię i uczelnię lub instytucję partnerską za granicą. W przypadku, kiedy rozbieżność dotyczy uczelni polskiej, ocenom powyżej 5,0 przypisuje się ocenę bardzo dobrą. Punkty ECTS i oceny uznaje się bez ponownej weryfikacji efektów uczenia się.

Studenci ocenianego kierunku mogą także uczestniczyć w programach wymiany krajowej (program MOST-AR) lub zagranicznej (program Erasmus+, CEEPUS) w ramach podpisanych przez Uczelnię umów. Wyjazdy takie dotyczą przynajmniej jednego semestru studiów. Wnioski studentów rozpatrywane są przez prodziekana, którego zgoda jest wymagana do realizacji części studiów w ramach programów wymiany. Obejmują one propozycje przedmiotów realizowanych na uczelni przyjmującej oraz wymaganych do zaliczenia w ramach studiowanego kierunku. Rozpatrując wnioski prodziekan bierze pod uwagę zakres zajęć w ramach proponowanych przez studenta przedmiotów do realizacji na innej uczelni, w tym liczbę punktów ECTS, oraz efekty uczenia się. Przedmioty, których efekty uczenia się nie mogą zostać uznane, muszą zostać odrobione w terminie ustalonym przez



prodziekana. Po zakończeniu okresu wymiany, na podstawie przedstawionych potwierdzeń zaliczeń uzyskanych w ramach studiów na innej uczelni prodziekan podejmuje decyzję o zaliczeniu przedmiotów, których dotyczyły ustalenia. W przypadku odmiennej skali ocen w uczelni, w której student realizuje część studiów, ich ustalenie odbywa się na podstawie zawartych porozumień.

Dzięki uczestnictwu uczelni w programie Erasmus+ możliwa jest także realizacja praktyk zagranicznych, obowiązkowych lub nieobowiązkowych (dodatkowych). W przypadku praktyk obowiązkowych wymagane jest spełnienie wymagań dotyczących praktyk realizowanych na ocenianym kierunku studiów.

### *3. zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów,*

Procedurę przyjęcia na studia poprzez [Potwierdzenie efektów uczenia się](#) opisaną na stronie UPWr w zakładce Rekrutacja reguluje [Uchwała 88/2019](#) Senatu UPWr (Zał. 3.11). Efekty te są potwierdzane w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów danego kierunku, poziomu i profilu, przez komisję ds. potwierdzania efektów uczenia się, zwaną dalej „komisją PEU”, którą powołuje rektor. Aktualny [skład komisji PEU](#) został powołany zarządzeniem 11/2021/K Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. W jej skład wchodzi 7 członków, w tym co najmniej dwóch posiadających tytuł naukowy lub stopień naukowy doktora habilitowanego. Przedstawicielem WBiNoŻ jest prof. dr hab. Anita Rywińska, a komisji przewodniczy dr hab. Anna Czubaszek, prof. uczelni również z WBiNoŻ. Pracami komisji PEU kieruje przewodniczący, który może zapraszać do współpracy pracowników uczelni, ze stopniem co najmniej doktora, zgodnie z zakresem prowadzonych przez nich zajęć. W postępowaniu dotyczącym PEU weryfikuje się rzeczywistą wiedzę, umiejętności i kompetencje kandydata, a dokumentacja dołączona do wniosku ma charakter uzupełniający, potwierdzający proces uczenia się. Liczba studentów na danym kierunku, poziomie i profilu przyjętych przez PEU nie może przekraczać 20% ogólnej liczby studentów na tym kierunku, poziomie i profilu kształcenia. Na ocenianym kierunku żaden student nie korzystał dotychczas z tej procedury.

### *4. zasady, warunki i tryb dyplomowania na każdym z poziomów studiów*

Proces dyplomowania na kierunku technologia i organizacja gastronomii obejmuje tylko studentów studiów I stopnia. Zasady dyplomowania na ocenianym kierunku określone są w programie studiów. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego na tych studiach jest zaliczenie wszystkich przedmiotów objętych programem studiów, wykonanie pracy dyplomowej oraz złożenie w dziekanacie wymaganych dokumentów.

Na ocenianym kierunku pracę dyplomową student wykonuje w wybranym przedsiębiorstwie z branży hotelarsko-gastronomicznej pod wspólną opieką nauczyciela akademickiego posiadającego co najmniej stopień naukowy doktora oraz opiekuna ze strony zakładu. Temat pracy inżynierskiej powinien być ustalony najpóźniej pół roku przed końcem studiów. Po zaliczeniu wszystkich przedmiotów objętych programem studiów, poza przedmiotem Praca i egzamin inżynierski, student wprowadza pracę inżynierską do systemu APD. Promotor sprawdza plik wprowadzonej do systemu pracy i zatwierdza ją lub odrzuca. Jeżeli praca została odrzucona, student po uzgodnieniu z promotorem poprawia ją i wprowadza ponownie do systemu APD. Zatwierdzona praca inżynierska



kierowana jest do oceny w systemie antyplagiatowym. Opiekun pracy dyplomowej na podstawie Raportu Ogólnego oraz Raportu Szczegółowego generowanego w APD, ocenia czy praca nie zawiera nieuprawnionych zapożyczeń lub czy zawarte w niej prawidłowo oznaczone zapożyczenia (cytaty) nie budzą wątpliwości co do samodzielności pracy dyplomowej przygotowanej przez studenta. Jeżeli raporty nie budzą zastrzeżeń, opiekun pracy dyplomowej zatwierdza je i przekazuje pracę do recenzji. Jeżeli w pracy zostały przekroczone dopuszczalne współczynniki podobieństwa zostaje wszczynana procedura antyplagiatowa zgodna z obowiązującymi zasadami. Oceny pracy inżynierskiej dokonuje opiekun pracy i jeden recenzent co najmniej ze stopniem naukowym doktora.

Egzamin inżynierski odbywa się w terminie ustalonym przez dziekana, zgodnie z obowiązującym [Regulaminem studiów](#) (Zał. 3.9), przed komisją egzaminacyjną powołaną przez dziekana. W skład komisji wchodzi przewodniczący (dziekan lub upoważniony przez niego nauczyciel akademicki) i co najmniej dwóch nauczycieli reprezentujących dyscyplinę, do której przypisano kierunek studiów. Dziekan może rozszerzyć skład komisji o przedstawicieli otoczenia gospodarczego. Egzamin inżynierski jest egzaminem ustnym. Student przedstawia założenia zrealizowanej pracy inżynierskiej oraz odpowiada na trzy wylosowane pytania po jednym z każdego bloku tematycznego: Technologia produkcji potraw z elementami ogólnej technologii żywności, Zasady planowania i organizacji żywienia zbiorowego, Żywnienie człowieka i podstawy dietetyki. Ostateczna ocena ze studiów jest obliczana zgodnie z zasadami określonymi w obowiązującym [Regulaminie studiów](#) (Zał. 3.9). Tematy prac dyplomowych oraz pytania egzaminacyjne są zatwierdzane przez Radę programową. Zagadnienia egzaminacyjne oraz wymogi dotyczące przygotowania pracy oraz zamieszczenia jej w APD publikowane są na stronie Wydziału.

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

W UPWr systemem umożliwiającym monitorowanie i weryfikację osiągniętych przez studentów efektów uczenia się jest Uniwersytecki System Obsługi Studiów (USOS). Liczba studentów oraz ich postępy w nauce monitorowane są po każdym semestrze studiów. Częstszy monitoring tych wskaźników dotyczy I roku studiów. W tym przypadku dziekanat jest w stałym kontakcie z koordynatorami przedmiotów celem weryfikacji liczby studentów uczestniczących w zajęciach. Największą redukcję ilości studentów na kierunku technologia i organizacja gastronomii obserwuje się po pierwszym semestrze studiów. Wynika ona z nieuzyskania efektów uczenia się oraz rezygnacji ze studiów. Na wyższych latach studiów studenci, którzy w danym semestrze nie uzyskali wymaganej liczby ECTS, z osiągnięciami mieszczącymi się w dopuszczalnym deficycie ECTS, mają możliwość kontynuowania nauki uzyskując wpis warunkowy na kolejny semestr. Dopuszczalne o każdym semestrze deficyty punktów ECTS określone są w programach studiów.

Metody sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiągniętych przez studentów opisane są w sylabusach wszystkich przedmiotów. Weryfikacji osiągniętych przez studentów efektów uczenia na kierunku technologia i organizacja gastronomii dokonują przede wszystkim nauczyciele akademicy m.in. w oparciu o ustne wypowiedzi, prezentacje multimedialne, projekty, sprawozdania, dzienniki praktyk, obserwację pracy indywidualnej oraz grupowej studentów, a także w oparciu o wyniki sprawdzianów i kolokwium oraz egzaminów. Sposób weryfikacji efektów uczenia się oraz zaliczenia przedmiotu podany jest w



ogólnodostępnym sylabusie przedmiotu. Studenci na bieżąco informowani są o osiągniętych wynikach, a zaliczenia końcowe wpisywane są do systemu USOS, do którego student ma wgląd. W przypadku kwestionowania prawidłowości formy lub przebiegu egzaminu studentowi przysługuje prawo wnioskowania o przeprowadzenie egzaminu komisyjnego na zasadach określonych w obowiązującym [Regulaminie studiów](#) (Załącznik 3.9).

Student, jeśli uzasadniają to jego szczególne potrzeby, w tym wynikające z niepełnosprawności, ma prawo m.in. do zmiany formy zaliczeń etapowych, zaliczeń i egzaminów kończących zajęcia, w tym komisyjnych, na formę uwzględniającą jego potrzeby ([Regulamin studiów](#), Załącznik 3.9).

Po zakończeniu każdego semestru studenci wypełniają w systemie USOS ankietę oceny zajęć dydaktycznych, w tym również zajęć zdalnych i nauczycieli prowadzących (ankiety studenckie). Koordynatorzy przedmiotów wykorzystują jej wyniki do bieżącej korekty treści, metod kształcenia i sposobów weryfikacji efektów uczenia się.

Okresowe przeglądy programu kształcenia dokonywane są po zakończeniu każdego roku akademickiego przez Wydziałową Komisję ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (WKdsZJK). Na tej podstawie WKdsZJK wskazuje mocne i słabe strony kształcenia na wydziale i przedstawia je dziekanowi w postaci raportu. Obowiązkiem dziekana i Rady programowej kierunku jest podjęcie działań naprawczych podnoszących jakość kształcenia. Wskazane zalecenia są uwzględniane w opracowaniu programu studiów dla kolejnego cyklu kształcenia, a w szczególnych przypadkach mogą służyć również do korekty dla obowiązujących cykli kształcenia.

Reasumując, w procesie doskonalenia wykorzystuje się opinie nauczycieli akademickich, przedstawicieli Samorządu Studenckiego, opinie pracodawców na temat wiedzy, umiejętności i postaw absolwentów, opinie absolwentów o przydatności nabytej wiedzy, umiejętnościach i kompetencjach społecznych (ankieta absolwenta) oraz wnioski z hospitacji zajęć i informacje z ankiet studenckich.

#### *6. ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się*

Ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się zawarte są w obowiązującym [Regulaminie studiów](#) (Załącznik 3.9), w którym określono prawa i obowiązki studenta związane z zaliczeniem przedmiotów, zdawaniem egzaminów, zaliczaniem etapów studiów i zakończeniem procesu kształcenia. Zapisy zawarte w Regulaminie określają również ramy organizacyjne procesu weryfikacji osiągnięć studenta, formułują uprawnienia odwoławcze i określają konsekwencje braku zaliczenia przedmiotu.

Zakres merytoryczny prac etapowych, zaliczeniowych, egzaminacyjnych i projektów stosowanych w weryfikacji osiągnięcia założonych w programie studiów efektów uczenia się na ocenianym kierunku dotyczy zagadnień z zakresu dyscyplin technologia żywności i żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów dotyczących technologii gastronomii oraz jej organizacji. Za dobór metodyki stosowanej przy konstruowaniu prac etapowych, zaliczeniowych, egzaminacyjnych i projektów odpowiada nauczyciel akademicki - koordynator przedmiotu.

Nauczyciele akademicy w trakcie sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia założonych efektów uczenia się przez studenta w ramach przedmiotu wykorzystują następującą skalę ocen: bardzo dobry (5), dobry plus (4,5), dobry (4), dostateczny plus (3,5), dostateczny (3) i niedostateczny (2). Ocena końcowa z danego przedmiotu ustalana jest na podstawie kryteriów opisanych w sylabusie



przedmiotu, który określa m.in. formy weryfikacji osiągniętych przez studenta efektów uczenia się oraz ich wagi wpływające na ocenę końcową. Każdy nauczyciel akademicki zobowiązany jest do przedstawienia na pierwszych zajęciach danego przedmiotu warunków zaliczenia i sposobów weryfikacji założonych w programie studiów efektów uczenia się osiągniętych w czasie jego realizacji. Po zakończonym procesie zaliczeniowym każda osoba odpowiedzialna za dany przedmiot wypełnia protokół zamieszczony w USOS. W przypadku kwestionowania prawidłowości formy lub przebiegu egzaminu studentowi przysługuje prawo wnioskowania o przeprowadzenie egzaminu komisyjnego. Decyzję o przeprowadzeniu egzaminu komisyjnego podejmuje prodziekan. Egzamin komisyjny musi się odbyć w terminie nieprzekraczającym pięciu dni roboczych od daty złożenia wniosku przez studenta. Egzamin komisyjny odbywa się przed komisją w składzie: prodziekan (lub wyznaczony przez niego nauczyciel akademicki) jako przewodniczący, dwóch egzaminatorów wyznaczonych przez prodziekana, opiekun roku oraz – na pisemny wniosek studenta – osoba wskazana przez studenta (jako obserwator). Egzamin komisyjny składany jest w formie ustnej, przy obowiązującej zasadzie losowania pytań. Wynik egzaminu komisyjnego ustalany jest przez głosowanie. W przypadku rozbieżności zdań członków komisji egzaminacyjnej dotyczącej wyniku egzaminu głos decydujący ma przewodniczący komisji. W przypadku nieusprawiedliwionej nieobecności na egzaminie komisyjnym student traci prawo do złożenia go w innym terminie. Zgodnie z [Regulaminem studiów](#) (Zał. 3.9) na wniosek studenta z niepełnosprawnością, formy zaliczenia przedmiotu mogą zostać dostosowane do jego potrzeb.

Szczegółowe zasady realizacji prac dyplomowych, w tym ostateczny termin składania prac i organizacji egzaminów dyplomowych określa dziekan. Pracę dyplomową może stanowić w szczególności praca pisemna, opublikowany artykuł, praca projektowa, w tym projekt i wykonanie programu lub systemu komputerowego oraz praca konstrukcyjna lub technologiczna. Pracę inżynierską na kierunku technologia i organizacja gastronomii student wykonuje pod opieką nauczyciela akademickiego posiadającego co najmniej stopień doktora przy ścisłej współpracy z opiekunem/specjalistą z jednostki, w której student odbywa praktykę dyplomową, realizując praktyczną część pracy. Propozycje tematów prac dyplomowych mogą być zgłaszane przez nauczycieli akademickich, studentów oraz instytucje współpracujące z uczelnią. Realizowane na kierunku prace dyplomowe mają charakter aplikacyjny i obejmują rozwiązywanie przez studentów rzeczywistych zadań i problemów występujących w przedsiębiorstwach, w których studenci odbywają praktyki dyplomowe. Temat pracy dyplomowej inżynierskiej ustalany jest nie później niż na jeden semestr przed ukończeniem studiów i zatwierdzany przez Radę programową kierunku studiów. Ewentualne zmiany tematów prac dyplomowych zatwierdza także Rada programowa kierunku studiów, z wyłączeniem drobnych zmian redakcyjnych, które mogą być wprowadzane przez prodziekana. Oceny pracy dyplomowej dokonuje opiekun pracy oraz jeden recenzent. W przypadku braku jednomyślności recenzentów co do pozytywnej oceny pracy o dopuszczeniu studenta do egzaminu dyplomowego decyduje dziekan, który może zasięgnąć opinii drugiego recenzenta, posiadającego co najmniej stopień naukowy doktora.

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



Metody weryfikacji efektów uczenia się określa nauczyciel akademicki w sylabusie przedmiotu. Wybór metod weryfikacji uwzględnia specyfikę wszystkich zdefiniowanych dla przedmiotu efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz kompetencji językowych. Metodami weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w procesie kształcenia w ramach przedmiotu są sprawozdania i raporty, prace projektowe, prezentacje i referaty, ocena pracy studenta i aktywności na zajęciach dydaktycznych oraz egzaminy ustne i pisemne. Koordynator przedmiotu może również określić inne metody weryfikacji, które opisze w sylabusie. Każdy student, na początku zajęć informowany jest o metodach sprawdzania efektów uczenia się. Może je również sprawdzić w dostępnym na stronie uczelni/wydziału systemie [Sylabus](#). Umiejętności praktyczne umożliwiające stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, studenci nabywają podczas zajęć laboratoryjnych, komputerowych i projektowych, a także w czasie odbywania praktyk zawodowych. Weryfikacja efektów uczenia się osiągniętych przez studenta podczas praktyk zawodowych odbywa się dwuetapowo: poprzez ocenę wiedzy i umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych przez opiekuna praktyki w miejscu jej realizacji, jak również przez nauczyciela akademickiego podczas egzaminu z praktyki.

Dokumentacja odbycia praktyk zawodowych obejmuje wstępną zgodę zakładu na prowadzenie praktyk dla studentów, porozumienie w sprawie realizacji praktyk pomiędzy WBiNoŻ i praktykodawcą, a osiągnięcie przez studenta efektów uczenia się potwierdzone jest na podstawie weryfikacji dziennika praktyk, protokołu zaliczenia praktyki, opinii praktykodawcy oraz egzaminu z praktyki.

Dokumentację nauczania języka obcego stanowią kolokwia i prezentacje na zajęciach, zaś końcowym potwierdzeniem uzyskania przez studenta kompetencji w zakresie znajomości języka obcego jest wynik egzaminu na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Nauczyciel odpowiedzialny za przedmiot gromadzi dokumentację z realizowanych zajęć (listy obecności studentów, prace etapowe, tj. kolokwia, sprawozdania, projekty, prezentacje, raporty itp.) i przechowuje je przez okres kolejnego roku akademickiego. Dokumentacja dotycząca ocen końcowych z przedmiotów oraz karty osiągnięć studentów po zakończeniu semestru w wersji papierowej archiwizowane są w dziekanacie.

Dokumentację procesu dyplomowania stanowią: praca dyplomowa, raport z Jednolitego Systemu Antyplagiatowego, recenzje promotora i recenzenta sporządzone na ujednoliconym formularzu oraz karta oceny pracy dyplomowej wystawiona przez promotora i recenzenta. Przebieg egzaminu dyplomowego dokumentowany jest protokołem podpisanym przez wszystkich członków komisji egzaminacyjnej (od roku akademickiego 2020/21 podpisem elektronicznym).

Wszystkie metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się, w tym również kształtujących umiejętności praktyczne, zamieszczone są w sylabusach przedmiotowych. Przykładowe sylabusy zamieszczono w Zał. 2.9.

Na ocenianym kierunku przykładowe metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się odnoszących się do umiejętności praktycznych, w przypadku przedmiotu Wyposażenie zakładów gastronomicznych tj. obserwacja pracy studenta, kolokwium, wykonanie ćwiczeń, zaliczenie pisemne weryfikują m. in. znajomość sprzętów wykorzystywanych do prowadzenia procesów jednostkowych w technologii gastronomii, zasad działania maszyn i urządzeń i ich przeznaczenia, podstawowych wymagań dla instalacji elektrycznych, wodno-kanalizacyjnych i wentylacyjnych w zakładach gastronomicznych, a także umiejętności praktyczne obsługi i zastosowania maszyn i urządzeń w



produkcji potraw oraz doboru wyposażenia technologicznego zakładów gastronomicznych, korzystania z dokumentacji technicznej, współpracy w zespole, posługiwania się właściwą terminologią oraz komunikowania się z użyciem fachowej terminologii.

W ramach praktyki, np. Praktyki technologicznej II, metody oceny obejmują obserwację pracy studenta przez opiekuna w zakładzie, weryfikację prowadzonej przez studenta dokumentacji w postaci dziennika praktyk, ustne sprawozdania z odbycia praktyki podczas jej zaliczenia u nauczyciela akademickiego. Metody te weryfikują stopień zaawansowania znajomości zjawisk i procesów zachodzących podczas przetwarzania żywności, znajomości metod i technik produkcji potraw, praktyczne zastosowanie zagadnień związanych z żywieniem człowieka i dietetyką w procesie technologicznym produkcji potraw. Sprawdzają one umiejętności studenta w zakresie produkcji potraw, ich utrwalania oraz identyfikacji, umiejętność oceny zagrożeń wpływających na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności, umiejętność projektowania receptur i wytwarzania potraw z zachowaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej, w tym dań o określonych cechach jakościowych i sensorycznych. Weryfikują również gotowość studenta do przestrzegania zasad obowiązujących przy produkcji i dystrybucji żywności w zakresie BHP oraz stosowania dobrych praktyk, a także umiejętności komunikacyjne, gotowość do pracy w zespole i umiejętność samooceny własnych kompetencji.

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

W programie kształcenia ocenianego kierunku do uzyskania przez studenta kompetencji inżynierskich prowadzi zdecydowana większość realizowanych przedmiotów.

W zakresie wiedzy do najczęściej stosowanych metod weryfikacji efektów uczenia się zalicza się kolokwia, zaliczenia oraz egzaminy pisemne i ustne. Weryfikują one np. następujące efekty uczenia się:

student zna i rozumie:

- procesy w cyklu życia urządzeń, maszyn, obiektów i systemów technicznych wykorzystywanych w produkcji gastronomicznej (P6S\_WG\_05),
- w stopniu zaawansowanym ekonomiczne, prawne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności związanej z produkcją i dystrybucją żywności (P6S\_WK\_09),
- uwarunkowania oraz standardy prowadzenia działalności gospodarczej oraz rozwoju przedsiębiorstwa, a także podstawowe pojęcia i zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego (P6S\_WK\_10).

W zakresie umiejętności najczęściej wykorzystywane metody weryfikacji efektów uczenia się to: obserwacja pracy studenta i aktywności na zajęciach, w tym udziału w dyskusji, wykonania ćwiczeń, ocena poprawności wykonanych analiz, ocena sprawozdań z wykonania ćwiczeń i praktyk, ocena sposobu prezentacji, referatu lub projektu. Weryfikują one umiejętności:

- wskazywania odpowiednich metod, technik oraz prowadzenia procesów technologicznych stosowanych w przemysłowej produkcji żywności i jej utrwalaniu (P6S\_UW\_03),
- wykonania analiz z wykorzystaniem metod oraz technik chemicznych, biologicznych i fizycznych w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka posługując się odpowiednią aparaturą (P6S\_UW\_05),



- dokonywania krytycznej oceny sposobu funkcjonowania istniejących systemów technicznych i technologicznych w aspekcie technologii i organizacji gastronomii (P6S\_UW\_06),
- projektowania procesu technologicznego, wykonania projektu zakładu żywienia zbiorowego wraz ze wskazówkami branżowymi oraz wdrażania zasad ergonomicznego funkcjonowania różnych rodzajów zakładów gastronomicznych (P6S\_UW\_08),
- dobierania oraz stosowania właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik matematycznych oraz informacyjno-komunikacyjnych (ICT) (P6S\_UW\_09),
- oceny organizacyjno-ekonomicznej proponowanych rozwiązań technicznych i technologicznych oraz podejmowanych działań zawodowych w zakresie technologii i organizacji gastronomii (P6S\_UW\_10).

9. *rodzaje, tematyka metodyka prac etapowych i egzaminacyjnych, projektów*

Wśród prac etapowych realizowanych w ramach przedmiotów na ocenianym kierunku dominują: sprawozdania z ćwiczeń i praktyk, projekty, raporty, prezentacje, dzienniki praktyk, kolokwia, zaliczenia i egzaminy pisemne. Tematyka prac etapowych i egzaminacyjnych obejmuje treści kształcenia wskazane w sylabusach przedmiotów, a ich realizacja zapewnia osiągnięcie przez studentów założonych dla kierunku efektów uczenia się.

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

Najstarszy rocznik studentów kierunku technologia i organizacja gastronomii jest obecnie w trakcie procesu dyplomowania (3 studentów nie przystąpiło jeszcze do egzaminu inżynierskiego). Prace zrealizowało 26 studentów będących pod opieką naukową nauczycieli akademickich WBiNoŻ przy współudziale praktyków z branży HoReCa. Prace dyplomowe wykonano na potrzeby następujących zakładów: La Fileja (Wrocław), Art Hotel Sp. z o.o. (Wrocław), Golden Record Club (Wrocław), bakeMAAnia Anna Możejko (Wrocław), Hotel Bukowy Park (Polanica-Zdrój), Park Hotel (Szczecin), Dworzysko R. Tomaszewski i synowie Sp. z o.o. (Szczawno-Zdrój), Hotel Artus (Karpacz), Stadion Catering Sp.z.o.o (Wrocław), Hotel przy młynie (Rybnik), Restauracja La Maddalena (Wrocław), Restauracja "Pod Kasztanami" (Nysa), Restauracja Cezar (Dąbrowa Zielona), Catering Diapol (Wrocław), Platinum Palace (Wrocław), Hotel HP Park Plaza (Wrocław), AC by Marriott (Wrocław), K2 Hotel Sp. z o.o (Wrocław), Novotel Wrocław Centrum, Haston City Hotel Sp.z o.o.(Wrocław).

Tematyka prac dyplomowych dotyczyła np. projektów specjalnej oferty eventowej, zastosowania innowacyjnych form surowców w produkcji gastronomicznej, opracowania procedur obsługi gastronomicznej, aspektów związanych z projektowaniem rozwiązań funkcjonalno-przestrzennych, zarządzania obiektami gastronomicznymi. Szczegółowe zestawienie tematów prac dyplomowych zostało zamieszczone w zał. 2.7.

Na podkreślenie zasługuje aplikacyjny charakter wykonanych prac, będących propozycją rozwiązania realnych zadań problemowych bądź projektowych w konkretnym obiekcie gastronomicznym, co w istotnym stopniu kształtuje weryfikuje nabyte umiejętności praktyczne i kompetencje inżynierskie studentów. Potwierdza to również dobre przygotowanie ich do funkcjonowania na rynku pracy.



Tematy prac dyplomowych zatwierdza Rada programowa kierunku. Pracę dyplomową student wykonuje pod opieką nauczyciela akademickiego posiadającego co najmniej stopień doktora i doświadczonego aktywnego zawodowo specjalisty z branży HoReCa. Oceny pracy dyplomowej dokonuje opiekun pracy oraz jeden recenzent. W przypadku braku jednomyślności recenzentów co do pozytywnej oceny pracy o dopuszczeniu studenta do egzaminu dyplomowego decyduje dziekan, który może zasięgnąć opinii drugiego recenzenta, posiadającego co najmniej stopień naukowy doktora. Każda praca dyplomowa poddawana jest weryfikacji pod względem oryginalności oraz oceniana wg zasad określonych w Uniwersyteckim Systemie Obsługi Studiów zgodnie z Zarządzeniem Rektora nr 421/2020 (zał. 3.8.5).

Corocznie Wydziałowa Komisja ds. Oceny Jakości Kształcenia dokonuje weryfikacji wybranych prac dyplomowych wg wytycznych określonych w Zarządzeniu Rektora 434/2020 (zał. 3.7). Ocena prac dyplomowych obejmuje na studiach I stopnia 10% prac na danym kierunku, nie mniej niż 5. Ocenie podlega zgodność tematyki pracy z kierunkiem i specjalnością studiów.

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

Każdy nauczyciel akademicki jest zobowiązany do dokumentowania efektów uczenia się studentów i przechowywania prac etapowych oraz zaliczeń i egzaminów końcowych, a także list obecności przez okres roku od zakończenia zajęć. Przestrzenią do gromadzenia dokumentacji związanej z prowadzeniem poszczególnych zajęć może być także wydziałowa platforma Moodle, stworzona na potrzeby realizacji zajęć w okresie pandemii. Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest wpisanie przez koordynatora przedmiotu ocen do Uniwersyteckiego Systemu Obsługi Studiów w terminie przewidzianym w kalendarzu akademickim. Ogłoszenie wyników danego zaliczenia bądź egzaminu, a także wystawienie oceny końcowej następuje poprzez wprowadzenie ocen do protokołów w USOS na zasadach określonych w Regulaminie studiów (Zał. 3.9). Protokoły sporządzane są przez nauczycieli akademickich lub inne osoby odpowiedzialne za przedmiot po uprzednim wprowadzeniu ocen do USOS i tylko na podstawie znajdujących się tam danych. Nauczyciel akademicki lub inna osoba odpowiedzialna za przedmiot po sporządzeniu protokołu jest obowiązany go wydrukować i podpisany przekazać do dziekanatu lub uwierzytelnić wydruk w USOS w ustalonych terminach. Za terminowość wpisywania ocen i zaliczeń w USOS odpowiada kierownik jednostki zatrudniającej nauczyciela akademickiego koordynującego przedmiot i tym samym zobowiązanego do wprowadzenia ocen do systemu. Terminy zamknięcia USOS na wpisywanie ocen są określone w zarządzeniu Rektora w sprawie zasad organizacji roku akademickiego. Protokoły w formie wydruku są przechowywane we właściwym dziekanacie, a następnie archiwizowane zgodnie z wymogami określonymi w przepisach kancelaryjnych i archiwizacyjnych obowiązujących w uczelni. Pracownicy dziekanatów są zobowiązani do weryfikacji kompletności danych zawartych w protokołach. W przypadku rozbieżności danych pomiędzy protokołem zaliczenia przedmiotu i kartą okresowych osiągnięć studenta pracownik dziekanatu ma obowiązek wyjaśnić wszelkie wątpliwości w tym zakresie z prowadzącym zajęcia albo koordynatorem przedmiotu. Szczegółowe zasady w tym zakresie określa [Zarządzenie 422/2020 Rektora](#) (Zał. 3.13).



Dokumentowanie odbycia praktyk zawodowych oraz osiągnięcie przez studenta efektów uczenia się wynikające z odbycia praktyk zawodowych obejmuje: wstępną zgodę na prowadzenie praktyk dla studentów, porozumienie w sprawie realizacji praktyk pomiędzy WBiNoŻ, a praktykodawcą, dziennik praktyk, protokół zaliczenia praktyki oraz opinia praktykodawcy. Wzory ww. dokumentów znajdują się na stronie wydziału w zakładce studia, praktyki. Dokumentacja związana z organizacją praktyk (wstępna zgoda i porozumienie) oraz opinia praktykodawcy jest gromadzona u specjalisty ds. praktyk. Protokoły zaliczenia praktyki znajdują się w teczce akt osobowych studenta. Dziennik praktyk jest własnością studenta.

Dokumentację procesu dyplomowania stanowią: praca dyplomowa, raport z Jednolitego Systemu Antyplagiatowego, recenzje promotora i recenzenta sporządzone na ujednoliconym formularzu oraz karta oceny pracy dyplomowej wystawiona przez promotora i recenzenta. Przebieg egzaminu dyplomowego dokumentowany jest protokołem podpisanym przez wszystkich członków komisji egzaminacyjnej (od roku akademickiego 2020/21 podpisem elektronicznym). Kompletna dokumentacja związana z procesem kształcenia jest przechowywana w dziekanacie przez okres dwóch lat, a następnie archiwizowana.

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

Jednym z narzędzi służącym śledzeniu losów absolwentów jest Ogólnopolski System Monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów uczelni wyższych, który pobiera dane z rejestrów Zakładu Ubezpieczeń Społecznych oraz z systemu POL-on za dany rok kalendarzowy. Raporty z tego systemu publikowane są 2 razy w roku: w czerwcu i grudniu. Także inne raporty dotyczące zatrudnienia absolwentów uczelni publikowane są cyklicznie, zwykle po zakończeniu roku kalendarzowego. Biorąc pod uwagę fakt, że pierwsi absolwenci kierunku technologia i organizacja gastronomii uzyskają dyplomy inżyniera w lutym 2022 r. uczelnia nie dysponuje jeszcze wynikami monitoringu losów absolwentów. Jednakże dane pozyskane bezpośrednio od studentów kończących studia na ocenianym kierunku świadczą, iż połowa z nich już pracuje w zawodzie, stąd też 52% z nich nie planuje obecnie kontynuacji kształcenia na II stopniu. Chęć podniesienia kwalifikacji na studiach II stopnia deklaruje zaledwie 21% obecnych absolwentów, z czego połowa rekrutowała się na anglojęzyczne studia II stopnia na nowo otwieranym kierunku wspólnym Food Technology.

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

W przypadku stosowania metod i technik kształcenia na odległość metody weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się gwarantują identyfikację studenta i bezpieczeństwo jego danych osobowych, dzięki obowiązkowemu korzystaniu z indywidualnego konta pocztowego przypisanego do numeru albumu oraz komunikowanie się wyłącznie za pomocą poczty w domenie UPWr oraz środowiska USOS.



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

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

Na wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności zatrudnionych jest 134 nauczycieli akademickich, w tym 15 z tytułem profesora, 38 ze stopniem naukowym doktora habilitowanego (zatrudnionych na stanowisku profesora uczelni), 76 ze stopniem doktora i 5 ze stopniem magistra. Wśród zatrudnionych pracowników dydaktycznych (10 osób) jest 3 profesorów uczelni, 5 adiunktów i 2 asystentów ze stopniem doktora. Zdecydowana większość pracowników posiada tytuł zawodowy inżyniera. Zajęcia na kierunku technologia i organizacja gastronomii, poza pracownikami WBiNoŻ, prowadzą również nauczyciele akademicy z Wydziału Przyrodniczo-Technologicznego, Studium Języków Obcych i Nauk Humanistyczno-Społecznych oraz Studium Wychowania Fizycznego, a także specjaliści z otoczenia gospodarczego. Liczba pracowników Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności zaangażowanych w realizację zajęć na kierunku technologia i organizacja gastronomii obejmuje 34 osób. Spośród nich 29 osób reprezentuje wyłącznie dyscyplinę technologia żywności i żywienia, 3 osoby dyscyplinę technologia żywności i żywienia oraz nauki biologiczne, a 2 wyłącznie nauki biologiczne. Zajęcia na ocenianym kierunku, w zdecydowanej większości, prowadzone są przez pracowników zatrudnionych w UPWr, jako podstawowym miejscu zatrudnienia, a ilość godzin realizowana przez nich na studiach I stopnia w roku akademickim 2021/2022 wynosiła 1743 (53% ogółu realizowanych godzin). Praktyki na ocenianym kierunku obejmują 46% godzin dydaktycznych. Na kierunku TiOG spełniony jest więc wymóg ustawy dotyczący minimum 50% godzin realizowanych przez nauczycieli zatrudnionych w danej jednostce, jako podstawowym miejscu zatrudnienia. Przydział zajęć, zgodny z kompetencjami nauczycieli i ich obciążenie godzinowe gwarantuje prawidłowy przebieg procesu kształcenia, co dokumentują karty charakterystyki nauczycieli (Zał. 2.4). Zestawienie dorobku naukowego nauczycieli zaangażowanych w proces kształcenia na ocenianym kierunku zamieszczone jest w [Bazie Wiedzy UPWr](#).

Pracownicy Katedry Żywienia Człowieka, którzy w istotnym zakresie stanowią obsadę dydaktyczną na kierunku technologia i organizacja gastronomii, odznaczają się bogatym dorobkiem dydaktycznym i działalnością popularyzatorską. Przygotowali wiele materiałów dydaktycznych, niezbędnych do realizacji zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, które w sytuacji ograniczenia funkcjonowania uczelni spowodowanej pandemią COVID-19 dotyczyły niemal wszystkich zajęć na UPWr. Wśród osiągnięć dydaktycznych i popularyzatorskich nauczycieli realizujących proces kształcenia na ocenianym kierunku można wymienić m.in.:

##### **autorstwo podręczników akademickich:**

- Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka. pod red. Biernat J., Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009;
- Współautorstwo podręcznika: Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności. pod red. Orzeł D., Biernat J., Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2012;



- Gajda R., Kołodziejczyk A., Podstawy żywienia człowieka z zadaniami, Wrocław 2019, MedPharm Polska, ISBN 978-83-7846-110-4;
- Nawirska-Olszańska A., Sokół-Łętowska A.: Gospodarka wodno-ściekowa i energetyczna w zakładach przemysłu spożywczego, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2019

**przygotowanie materiałów do ćwiczeń i/lub wykładów realizowanych w ramach kształcenia na ocenianym kierunku, dostępnych na wydziałowej platformie Moodle:**

- **dr inż. Ewa Piotrowska**  
Materiały dydaktyczne z przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Psychodietetyka, Hygiene and Food Toxicology;
- **dr inż. Danuta Figurska-Ciura, prof. uczelni**  
Materiały dydaktyczne z przedmiotów: Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego, Organizacja i projektowanie zakładów żywienia zbiorowego, Podstawy Prawa Żywnościowego;
- **dr inż. Tomasz Boruckowski**  
Materiały dydaktyczne z przedmiotów: Projektowanie zakładów żywienia zbiorowego, Zastosowanie technik komputerowych w technologii gastronomii;
- **dr inż. Ewa Raczkowska**  
Materiały dydaktyczne z przedmiotów: Żywność o cechach funkcjonalnych, Podstawy żywienia Człowieka, Planowanie jadłospisów i tworzenie receptur;
- **dr inż. Maciej Bienkiewicz**  
Materiały dydaktyczne z przedmiotów: Technologia gastronomii, Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego, Żywnienie człowieka;
- **dr inż. Dominika Mazurkiewicz**  
Materiały dydaktyczne z przedmiotów: Fizjologia żywienia człowieka, Planowanie jadłospisów i receptur, Podstawy dietetyki;
- **dr inż. Robert Gajda**  
Materiały dydaktyczne z przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka, Organizacja i projektowanie zakładów żywienia zbiorowego, Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego, Technologia gastronomii, Higiena i toksykologia żywności, Technologia produkcji potraw;
- **mgr inż. Michaela Godyla-Jabłoński**  
Materiały dydaktyczne z przedmiotów: Podstawy żywienia człowieka.

Pracownicy WBiNoŻ angażują się także w różne aktywności dydaktyczne skierowane do odbiorców zewnętrznych wpisując się tym samym w Misję Uczelni. Wśród tej aktywności można wymienić m. in. następujące działania:

- **prof. dr. hab. Joanna Wyka**  
W ramach XXIV DFN - pokazy multimedialne "Talerz zdrowego żywienia" 21-24.09.2021 w szkołach: ZSP 1, SP 4, SP 83, ZS 9, ZSP 12, pokazy dla klas 2,3,4;
- **dr inż. Ewa Raczkowska**  
Materiały na Dolnośląski Festiwal Nauki: Warzywa i owoce mają ukryte moce  
<https://www.festiwal.wroc.pl/wydarzenia/warzywa-i-owoce-maja-ukryte-moce/>,  
Autorskie opracowanie i przeprowadzenie zajęć teoretyczno - praktycznych w ramach projektu pt.: "Szkoła zdrowego żywienia" finansowanego z Środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Kapitału Ludzkiego Narodowa Strategia Spójności;



Przygotowanie i przeprowadzenie warsztatów żywieniowych dla dzieci i młodzieży ze świetlicy środowiskowej na temat: „Żywność typu fast-food i jej wpływ na zdrowie dzieci i młodzieży”;

Przygotowanie i przeprowadzenie wykładów dla personelu kierowniczego Domu Opieki Społecznej w Mrozowie, pensjonariuszy oraz miejscowej ludności na następujące tematy:

- Normy i zasady racjonalnego żywienia dla ludzi dorosłych
- Niedobory i nadmiary żywieniowe przyczyną chorób żywieniowozależnych
- Żywienie ludzi chorych, podstawy dietetyki: dieta lekkostrawna
- Żywienie ludzi chorych, podstawy dietetyki: dieta redukcyjna w nadwadze i otyłości
- Żywienie ludzi chorych, podstawy dietetyki: dieta z ograniczoną zawartością cukrów prostych
- Żywienie ludzi chorych, podstawy dietetyki: dieta z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych
- Żywienie ludzi chorych, podstawy dietetyki: dieta wysoko- i niskobiałkowa
- Żywienie ludzi chorych, podstawy dietetyki: dieta w chorobach nowotworowych

Przygotowanie i przeprowadzenie warsztatów żywieniowych dla personelu kierowniczego odpowiedzialnego za zbiorowe żywienie oraz rodziców dzieci z przedszkola Sióstr Salezjanek we Wschowie na temat: Racjonalne żywienie dzieci w wieku przedszkolnym w zakładach zbiorowego żywienia;

Opracowanie i przeprowadzenie wykładu i warsztatów żywieniowych dla dzieci i młodzieży ze świetlicy środowiskowej we Wrocławiu na temat: „U dzieci na talerzu”;

Opracowanie i przeprowadzenie warsztatów żywieniowych nt. anoreksji i bulimii oraz zasad racjonalnego żywienia młodzieży w Zespole Szkół nr 4 we Wrocławiu;

Przygotowanie i przeprowadzenie warsztatów na temat żywienia w sporcie w Sportowej Szkole Podstawowej nr 46 we Wrocławiu;

Opracowanie i przeprowadzenie warsztatów pt.: „Zastosowanie różnych technik kulinarnych do sporządzania potraw mącznych” dla uczniów XI LO w ramach projektu „Nauka i technologia dla żywności”;

Opracowanie i przeprowadzenie zajęć praktycznych dla uczniów szkół zawodowych w branży turystycznej w zawodach gastronomicznych województwa dolnośląskiego w ramach realizacji projektu "Modernizacja Kształcenia Zawodowego na Dolnym Śląsku II" Priorytet IX Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego Program Operacyjny Kapitał Ludzki finansowanego przez Dolnośląskie Centrum Informacji Zawodowej i Doskonalenia Nauczycieli w Wałbrzychu oraz Unię Europejską.

– **dr inż. Danuta Figurska-Ciura**

Wywiad dla TV Wrocław nt. diety wegetariańskiej maj 2021;

Wywiad dla radia Wrocław nt. naczyń używanych do smażenia marzec 2012;

Wywiad dla Gazety Wrocławskiej nt. zwyczajów świątecznych listopad 2021;

– **dr inż. Dominika Mazurkiewicz**

Materiały na Dolnośląski Festiwal Nauki: Co jedzą dzieci na całym świecie?

[https://www.festiwal.wroc.pl/wp-content/uploads/2021/09/DFN\\_2021.pdf](https://www.festiwal.wroc.pl/wp-content/uploads/2021/09/DFN_2021.pdf)

– **mgr inż. Michaela Godyla-Jabłoński**

Materiały na Dolnośląski Festiwal Nauki: Piramida zdrowego żywienia

[https://www.festiwal.wroc.pl/wp-content/uploads/2021/09/DFN\\_2021.pdf](https://www.festiwal.wroc.pl/wp-content/uploads/2021/09/DFN_2021.pdf)

– **mgr Monika Maćków**



Materiały na Dolnośląski Festiwal Nauki - Soczyste fakty o sokach i owocach

<https://www.festiwal.wroc.pl/wydarzenia/soczyste-fakty-o-sokach-i-owocach/>

Książka z serii Mama Alergika Gotuje Tradycyjnie Wielki Powrót oraz Mama Alergika Gotuje Tradycyjnie i Nowocześnie, Edipresse - konsultant merytoryczny

– **dr inż. Maciej Bienkiewicz**

Materiały na Dolnośląski Festiwal Nauki: Świat na talerzu-łatwe w teorii, trudne w praktyce

<https://www.festiwal.wroc.pl/wydarzenia/warzywa-i-owoce-maja-ukryte-moce/>

– **dr inż. Marek Szołtysik** z Katedry Rozwoju Funkcjonalnych Produktów Żywnościowych

Cykl 26 audycji w Radio Wrocław Rozmawiamy przy jedzeniu - Podcast

Ponadto, na stronie Uczelni cyklicznie ukazują się wywiady pracowników biorących udział w kształceniu studentów na kierunku technologia i organizacja gastronomii związanych z żywnością i żywieniem:

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/eksperci-upwr-radza-co-jesc-w-upaly-127.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/prof-joanna-wyka--zdrowie-i-zycie-sa-najwazniejsze-3312.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/ekspert-upwr-warto-jesc-ryby-249.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/ekspert-upwr-odchudzajmy-sie-po-swietach-467.html>

<https://upwr.edu.pl/studia/studencka-aktywnosc/kola-naukowe/skn-na-wydziale-biotechnologi-i-nauk-o-zywnosci/skn-technologow-gastronomii-zmiksovani/skn-technologow-gastronomii-zmiksovani-1.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/eksperci-upwr--dlaczego-biala-kielbasa-jest-biala-ile-jest-szynki-w-szynce-3504.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/porady-przyrodnikow-na-swieta-3437.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/ida-swieta-667.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/wroclawscy-uczniowie-poznaja-zasady-zdrowego-zywienia-753.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/ekspert-upwr-docenmy-ryby-nie-tylko-w-sledzika-424.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/ekspert-upwr-tlusty-czwartek-szanujmy-tradycje-422.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/ekspert-upwr-wigilia-moze-byc-lekkostrawna-251.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/warsztaty-kulinarne-smakuj-zdrowie-782.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/jak-powstaje-interdyscyplinary-doktorat-um-i-upwr-257.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/prof-bronkowska--od-tego-co-jemy-zalezy-nasze-zdrowie-3417.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/jesc-czy-nie-jesc-oto-jest-pytanie-604.html>

<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/eksperci-upwr--jak-odchudzic-swieta-i-przygotowac-weganska-wigilie-3689.html>

Do działań promujących naukę można zaliczyć także projekty edukacyjno-badawcze i edukacyjne, np.:

1. Projekt w ramach Narodowego Programu Zdrowia „Projektowanie i testowanie skuteczności zadań z zakresu zdrowia publicznego polegających na monitorowaniu sytuacji epidemiologicznej, promocji zdrowia lub profilaktyce chorób, innych niż określone w NPZ, przez programy pilotażowe, w oparciu o zidentyfikowane czynniki ryzyka otyłości i niedożywienia oraz danych o nierównościach społecznych w zdrowiu” (<http://www.archiwum.mz.gov.pl/zdrowie-i-profilaktyka/narodowy-program-zdrowia/poprawa-sposobu-zywienia-stanu-odzywienia-oraz-aktywnosci-fizycznej-spoleczenstwa/3-2-projektowanie-i-testowanie-skuteczności-zadan-z-zakresu-zdrowia-publicznego-polegajacych-na-monitorowaniu-sytuacji-epidemiologicznej-promocji-zdrowia-lub-profilaktyce-chorob-innych-niz-okreslo/>);
2. Psychologiczne, środowiskowe oraz społeczno-ekonomiczne uwarunkowania stanu zdrowia



- młodzieży gimnazjalnej z Wrocławia pt. „Zdrowy Gimnazjalista” (2015-2017) we współpracy z WZiSS - kierownik projektu prof dr hab. J. Wyka;  
[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwi-5ruL-5fzAhVumYskHbWbA6kQFnoECAoQAQ&url=http%3A%2F%2Fbip.um.wroc.pl%2Fattachments%2Fdownload%2F46594&usq=AOvVaw1dmz\\_ObdnxYpE2vgXEJwoR](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwi-5ruL-5fzAhVumYskHbWbA6kQFnoECAoQAQ&url=http%3A%2F%2Fbip.um.wroc.pl%2Fattachments%2Fdownload%2F46594&usq=AOvVaw1dmz_ObdnxYpE2vgXEJwoR)
3. ABC Zdrowego żywienia (I, II i III edycja programu, 2015-2018) ogólnopolski program edukacyjno-badawczego ABC Zdrowego Żywności, którego celem jest podniesienie świadomości żywieniowej wśród dzieci i kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych.  
[https://upwr.edu.pl/aktualnosci/wroclawscy\\_uczniowie\\_poznaja\\_zasady\\_zdrowego\\_zywnosci-753.html](https://upwr.edu.pl/aktualnosci/wroclawscy_uczniowie_poznaja_zasady_zdrowego_zywnosci-753.html);
  4. Projekt „Czas na zawodowców” (RPDS.10.04.01-02-0017/17-00) współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014-2018, Osi priorytetowej 10 Edukacja, Działania 10.4 Dostosowanie systemów kształcenia i szkolnictwa zawodowego do potrzeb rynku pracy – dr inż. Maciej Bienkiewicz  
[https://upwr.edu.pl/aktualnosci/czas\\_na\\_zawodowcow\\_upwr\\_realizuje\\_nowy\\_projekt-405.html](https://upwr.edu.pl/aktualnosci/czas_na_zawodowcow_upwr_realizuje_nowy_projekt-405.html);
  5. Testimoni della gioia nelle peryferie del mondo - projekt badawczo-dydaktyczny skierowany do młodych będących w trudnej sytuacji egzystencjalnej (Turyn, 2015);
  6. Nutrire il pianeta- energia per la vita e dieta mediterranea. Wyżywić planetę Energia dla życia i dieta śródziemnomorska. Projekt przygotowany z akademicką młodzieżą włoską (Wystawa EXPO – Mediolan, 29.06.2015r.) - dr inż. Ewa Piotrowska;
  7. II International Summer School “Achievements and Applications of Environmental and Life Sciences for Sustainable Development” z National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine (2016);
  8. Giovani e scelte di vita. Prospettive Educative (Rzym, 2018);
  9. Linee d’impegno di Europa- riscoprire la dimensione sociale. Gioventu- nella società europea oggi (Barcelona, 2019);
  10. Projekt naukowo-dydaktyczny INTERREG Polska-Saksonia na lata 2014-2020 w ramach programu: Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego Żywność jest cenna - sieć dla zrównoważonego żywienia w Euroregionie Nysa, 01 marzec 2017 – 28 luty 2018 (ERN-SN-059.01) - Styczyńska, Figurska-Ciura;
  11. Projekt „Sieć edukacji żywieniowej dla zrównoważonego rozwoju Euroregionu Nysa” realizowanego w ramach Programu Współpracy INTERREG Polska-Saksonia 2014-2020 01.03.2019 – 30.09.2021 Bronkowska, Piotrowska, Styczyńska, Figurska-Ciura, Boruczowski, Koźlik  
<https://upwr.edu.pl/wspolpraca/projekty/siec-edukacji-zywieniowej-dla-zrownowazonego-rozwoju-euroregionu-nysa>;
  12. Projekt badawczy (PARP – Bony na innowacje dla MŚP) „Opracowanie i optymalizacja technologii otrzymywania nowych, naturalnych i atrakcyjnych napojów hipotonicznych, izotonicznych i hipertonicznych w oparciu o polskie owoce, skierowanych do sportowców, ze szczególnym uwzględnieniem biegaczy” Bienkiewicz, Raczkowska;
  13. NCN – MINIATURA nr 2020/04/X/NZ9/00656, „Ocena właściwości przeciwutleniających i przeciw cukrzykowych oraz wartości odżywczej prozdrowotnych ciastek kruchych sporządzonych na bazie wyłoków owocowych i erytrytolu”.2020-2021 –Ewa Raczkowska;
  14. MRiRW nr HOR.re.027.8.2017, Badania nad optymalizacją oraz rozwojem innowacyjnych rozwiązań w zakresie przetwórstwa w celu podnoszenia wartości prozdrowotnych produktów ekologicznych: 2017 Bienkiewicz, Raczkowska;



15. Projekt pn. HoReCaDUO - Uruchomienie i realizacja na UPWr nowego kierunku inżynierskich studiów dualnych o profilu praktycznym "Technologia i organizacja gastronomii" POWR.03.01.00-00-DU74/18 od 2018 Danuta Figurska-Ciura.

Pracownicy prowadzący dydaktykę na ocenianym kierunku ciągle podnoszą swoje kompetencje. Uczelnia w ramach programów POWER stwarza ku temu szereg możliwości, m.in. kursy językowe, zajęcia z nowoczesnych technik dydaktycznych (np. PBL, Tutoring), zajęcia z kompetencji tzw. miękkich, np.:

- Ustawiczne all inclusive – miesięczny staż metodyczny w Facolta di Scienze dell Educazione e Auxilium (Pontifical of Educational Sciences) - projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w Ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Rzym, 2015);
- Niektórzy pracownicy byli też uczestnikami Letniej szkoły opracowania danych żywieniowych z Dietetyki sportowej. Jedna osoba ukończyła również Menedżerskie Studia Podyplomowe Kierowanie Ludźmi (People Management).

Nauczyciele realizujący kształcenie na kierunku technologia i organizacja gastronomii biorą aktywny udział w konferencjach i sympozjach naukowych, chociaż ograniczenie mobilności wywołane przeciwdziałaniem rozprzestrzeniania się wirusa COVID-19 w ostatnim czasie mocno ograniczyło tę aktywność. Przykładowy udział pracowników w wydarzeniach naukowych:

- Maciej Oziembłowski - II Konferencja Naukowej "Bezpieczeństwo Żywności i Żywnienia", 2019, Przemysław;
- Karolina Tkacz – I Ogólnopolska Konferencja „Dolny Śląsk jako lider w sektorze nutraceutyków, żywności prozdrowotnej i suplementów diety”, Wrocław;
- Monika Bronkowska, Marzena Styczyńska, Danuta Figurska-Ciura, Roman Bronkowski, Zbigniew Koźlik: Wołowina a choroby cywilizacyjne człowieka. I Konferencja "Wołowina z Zielonej Doliny" pt. "Zdrowa krowa - zdrowy człowiek". Bystrzyca Kłodzka, 21-22 lutego 2019. Monografia pod red: Jan Twardoń, Monika Bronkowska, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2019, s. 16-17;
- Danuta Figurska-Ciura, Marzena Styczyńska, Zbigniew Koźlik: Potrawy z wołowiny - aktualne trendy. I Konferencja "Wołowina z Zielonej Doliny" pt. "Zdrowa krowa - zdrowy człowiek". Bystrzyca Kłodzka, 21-22 lutego 2019. Monografia pod red: Jan Twardoń, Monika Bronkowska, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2019, s. 30-32;
- Zbigniew Koźlik, Danuta Figurska-Ciura, Marzena Styczyńska: Zastosowanie kulinarne różnych elementów tuszy wołowej. I Konferencja "Wołowina z Zielonej Doliny" pt. "Zdrowa krowa - zdrowy człowiek". Bystrzyca Kłodzka, 21-22 lutego 2019. Monografia pod red: Jan Twardoń, Monika Bronkowska, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2019, s. 33-35;
- Marzena Styczyńska, Danuta Figurska-Ciura, Zbigniew Koźlik, Monika Bronkowska: Jakość higieniczna wołowiny (zanieczyszczenia). I Konferencja "Wołowina z Zielonej Doliny" pt. "Zdrowa krowa - zdrowy człowiek". Bystrzyca Kłodzka, 21-22 lutego 2019. Monografia pod red: Jan Twardoń, Monika Bronkowska, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, 2019, s. 54-55;
- Udział w Konferencjach popularnonaukowych w ramach Festiwalu „Europa na widelcu”, wykłady + pokazy - 3 kolejne edycje od 2015 – Marzena Styczyńska, Danuta Figurska-Ciura, Karolina Łoźna;
- Udział w konferencji międzynarodowej: VI Forum Sektora Wołowiny: Wołowina przyjazna dla klimatu, ceniona przez konsumentów, grudzień 2019, Danuta Figurska-Ciura, Marzena Styczyńska;



- Udział w komisji konkursowej (egzaminator) Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych (OWIUR) Jury eliminacji okręgowych w dziedzinie gastronomia. Wrocław, od 2017r do obecnie – Danuta Figungska-Ciura, Marzena Styczyńska, Maciej Bienkiewicz, Ewa Piotrowska, Karolina Łoźna;
- Zbigniew Koźlik, czyli regionalna Lazurowa opowieść, Event połączony z warsztatami nt. serów regionalnych i wykorzystania w kuchni, CodoGara 2020 r. <http://www.codogara.pl/23282/zbigniew-kozlik-czyli-regionalna-lazurowa-opowiesc/>;
- Zbigniew Koźlik: Smaki Dolnego Śląska, kuchnia ze Śląska i malowanie na talerzu, Radio wrocław, 2017r.;
- Zbigniew Koźlik IV Święto Sera i Wina: Stół łączy ludzi (wywiad dla UPWR + warsztaty) <https://upwr.edu.pl/aktualnosci/iv-swieto-sera-i-wina-stol-laczy-ludzi-523.html>;
- Zbigniew Koźlik: Dni Karpia - Targi Gastro - Hotel we Wrocławiu -2011;
- Zbigniew Koźlik - cykl warsztatów dla edukatorów w ramach projektu: „Sieć edukacji żywieniowej dla zrównoważonego rozwoju Euroregionu Nysa” INTERREG Polska-Saksonia 2014-2020.

Pracownicy uczestniczący w procesie kształcenia na kierunku technologia i organizacja gastronomii regularnie podnoszą również swoje kompetencje badawcze, odbywając wiele szkoleń i kursów. Do najważniejszych można zaliczyć:

- szkolenia z obsługi sprzętu do badań nutrigenomicznych: PCR Real Time przeprowadzone przez Bio-Rad Polska Sp. z o.o. 2020,
- szkolenie w zakresie obsługi programu dietetycznego DietetykPro,
- kurs Clinical Nutrition,
- kurs Dietetyki sportowej,
- szkolenie “Wstęp do insulinooporności”,
- szkolenie “analiza pierwiastkowa za pomocą spektrometrii atomowej i emisyjnej Analitik Jena”,
- kurs w zakresie nauczania metodami problemowymi „Problem Based Learning” na UP we Wrocławiu realizowany w ramach projektu "POWER na UPWR - kompleksowy program rozwoju uczelni",
- szkolenie naukowe. pt. Letnia szkoła opracowania danych żywieniowych,
- szkolenie „Cyfrowy niezbędnik nauczyciela akademickiego”,
- szkolenie „Psychodietetyka – innowacyjne podejście w leczeniu nadwagi i otyłości”,
- dieta eliminacyjna i mikrobiota jelitowa w atopowym zapaleniu skóry (AZS),
- kurs pt. „Diagnostyka genetyczna wybranych nietolerancji pokarmowych w praktyce dietetyka”,
- warsztat pt. „Zaburzenia mikroflory jelit i opóźniona alergia pokarmowa – potencjalne przyczyny chorób przewlekłych i cywilizacyjnych”

Pracownicy wydziału są aktywni także poza macierzystą jednostką: są członkami międzynarodowych organizacji naukowych, towarzystw i fundacji, pełnią funkcje ekspertów rządowych organizacji międzynarodowych, są obecni w kolegiach i komitetach redakcyjnych czasopism naukowych o zasięgu międzynarodowym i krajowym oraz czasopism branżowych. Są aktywnymi członkami krajowych towarzystw naukowych, pełnią różne funkcje m.in. ekspertów i biegłych sądowych, opiniują projekty, recenzują artykuły naukowe.

Współpracują także z otoczeniem społeczno-gospodarczym, np.:

1. II International Summer School “Achievements and Applications of Environmental and Life Sciences for Sustainable Development” z National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine (18-30.07.2016) – Maciej Bienkiewicz;



2. Współpraca z Wrocławskim Centrum Rozwoju Społecznego, w tym z "Przestrzenią III wieku" w zakresie szkoleń osób w starszym wieku w zakresie zasad racjonalnego żywienia (9.09.2021 - warsztat pt. "Zalecenia żywieniowe dla osób w starszym wieku").

W ostatnich latach obserwowano znaczną liczbę awansów naukowych pracowników WBiNoŻ. Od roku 2018 stopień naukowy doktora w dyscyplinie technologia żywności i żywienia uzyskało 13 osób, doktora habilitowanego 8 osób, a tytuł profesora 4 osoby. Świadczy to o bardzo intensywnym procesie podnoszenia swoich kwalifikacji przez pracowników.

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

Zgodnie z [Regulaminem Studiów](#) UPWr (zał. 3.9) wykłady prowadzą nauczyciele akademicy z tytułem naukowym profesora lub stopniem doktora habilitowanego, a także nauczyciele ze stopniem doktora posiadający duże doświadczenie i wiedzę, pozytywnie zaopiniowani i upoważnieni przez Radę programową kierunku. Powierzenie realizacji zajęć dydaktycznych z określonego przedmiotu odbywa się na podstawie dwóch kluczowych dokumentów: sylabusu przedmiotu oraz charakterystyki nauczyciela akademickiego. Złożona oferta przedmiotu wraz z informacją o osiągnięciach naukowych i dydaktycznych w zakresie proponowanego przedmiotu jest rozpatrywana przez Radę programową. Do obowiązków Rady należy zapoznanie się z celami i treściami przedmiotu, zakładanymi dla niego efektami uczenia się, sposobami ich weryfikacji oraz oceny ich zgodności z efektami kierunkowymi. Oceny sposobu realizacji zajęć dokonują zarówno dziekan i prodziekan na podstawie hospitacji dziekańskich, jak i członkowie Wydziałowej Komisji ds. Oceny Jakości Kształcenia. Sposób realizacji zajęć przez nauczycieli jest także oceniany w studenckiej ankiecie oceny zajęć i prowadzącego. Powtarzające się negatywne oceny zajęć wyrażone w ankiecie studenckiej, mimo rozmów wyjaśniających z kierownikiem jednostki i dziekanem, skutkują zmianą nauczyciela akademickiego.

Wszystkie zajęcia umożliwiające uzyskania kompetencji inżynierskich realizowane są przez nauczycieli, którzy posiadają tytuł zawodowy inżyniera. Umiejętności praktyczne zdobywane są przez studentów podczas ćwiczeń realizowanych w uczelni, a także praktyk zawodowych obejmujących aż 46% godzin dydaktycznych przewidzianych w programie studiów dla ocenianego kierunku.

Wszyscy praktykodawcy zostali starannie dobrani pod kątem możliwości zapewnienia wysokiej jakości kształcenia praktycznego, obejmującego kompleksową działalność zakładu gastronomicznego. Wstępna weryfikacja nowych praktykodawców odbywa się na podstawie Kwestionariusza aplikacyjnego praktykodawcy (Zał. 2.10.1). Ponadto, studenci mogą realizować praktyki w miejscach przez siebie wybranych, także za granicą, pod warunkiem, że poza odpowiednim wyposażeniem, miejsca te zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się przewidzianych dla przedmiotu. Obiekty gastronomiczne wskazywane przez studentów przechodzą dwuetapową weryfikację. W pierwszej kolejności oceniany jest kwestionariusz aplikacyjny praktykodawcy (Zał. 2.10.1). Ocenie podlega charakter obiektu, jego kategoria, doświadczenie w funkcjonowaniu na rynku, a także kompleksowość działalności i układ funkcjonalny zakładu.

3. *łączenie przez nauczycieli akademickich i inne osoby prowadzące zajęcia działalności dydaktycznej z działalnością naukową lub zawodową*



W wyniku ewaluacji jednostek w 2016 roku WBiNoŻ otrzymał kategorię A+ (Zał. 3.20). Zdecydowana większość pracowników wydziału reprezentuje dyscyplinę technologia żywności i żywienia, a uzyskana wysoka ocena świadczy o bardzo dużym potencjale naukowym pracowników w dyscyplinie, do której przypisany jest oceniany kierunek, i do której odnoszą się kierunkowe efekty uczenia się. Wielu pracowników wydziału, w tym osoby, realizujące zajęcia na kierunku technologia i organizacja gastronomii, aktywnie pozyskuje środki na projekty badawcze, które rolę kierownika w takich projektach pełnią obecnie:

- dr hab. inż. Paulina Nowicka, prof. uczelni - Opracowanie nowatorskich bogatoresztkowych produktów przekąskowych na bazie surowców roślinnych do aplikacji w codziennej diecie dzieci i młodzieży (LIDER; NCBR) 2019-2023;
- prof. dr hab. Aneta Wojdyło - Liście drzew owocowych jako donor naturalnych substancji bioaktywnych w kontekście strategii prewencyjnych dla wybranych chorób i schorzeń cywilizacyjnych (OPUS, NCN) 2019-2022;
- dr hab. inż. Paulina Nowicka, prof. uczelni - Nanoemulsje jako sposób modulowania właściwości prozdrowotnych i biodostępności związków bioaktywnych izolowanych z różnych matryc roślinnych (Sonata, NCN) 2020-2023;
- dr inż. Ewa Raczkowska - Ocena właściwości przeciwutleniających i przeciwcukrzycowych oraz wartości odżywczej prozdrowotnych ciastek kruchych sporządzonych na bazie wyłóków owocowych i erytrytolu (Miniatura, NCN) 2020-2021;
- mgr inż. Karolina Tkacz - Diamentowy grant pt. Opracowanie atrakcyjnego sensorycznie produktu funkcjonalnego na bazie owoców rokitnika pospolitego z wyznaczeniem właściwości biologicznych metodami *in vitro* (UMO-0070/DIA/2018/47), nagroda od Edytora Polish Journal of Food and Nutrition Sciences za najlepszy referat ustny pt.: Potencjał prozdrowotny owoców rokitnika pospolitego. XXIV Sesja Naukowa Sekcji Młodej Kadry Naukowej PTTŻ i VII International Session of Young Scientific Staff „Żywność - wczoraj, dziś i na zdrowej jutro”, Olsztyn, 23-24.05.2019, nagroda za pracę naukową pt.: Czerwone owoce jako źródło związków biologicznie aktywnych. I Ogólnopolska Konferencja „Dolny Śląsk jako lider w sektorze nutraceutyków, żywności prozdrowotnej i suplementów diety”, Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu, 15.11.2019, Nagroda „Najlepszy Dyplom Roku 2018”. Marszałek Województwa Dolnośląskiego, Wrocław, 3.10.2018, „Nagroda najlepszej absolwentki technologii żywności i żywienia człowieka w 2018 roku na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Wrocław, 3.10.2;
- mgr inż. Igor Turkiewicz- Diamentowy grant pt. Potencjalne wykorzystanie owoców pigwowca (*Chaenomeles* spp.) w otrzymaniu innowacyjnych produktów o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych (UMO-0063/DIA/2018/47), Najlepszy Dyplom Roku 2018”. Marszałek Województwa Dolnośląskiego, Wrocław, 3.10.2018.

Współpraca projektowa i zawodowa pracowników wydziału realizujących dydaktykę na kierunku technologia i organizacja gastronomii dotyczyła m.in. opracowania receptur i technologii innowacyjnych produktów mięsnych, w tym o podwyższonym standardzie jakości i bezpieczeństwa konsumentów, analogów produktów mięsnych, w tym m. in. z przeznaczeniem dla osób z dietą wegańską, naturalnych substancji aromatycznych uzyskanych z surowców mięsnych poddanych hydrolizie enzymatycznej, opracowania innowacyjnych produktów w postaci antystresowego dodatku paszowego opartego na konopiach siewnych *Cannabis sativa* L., prowadzenia badań technologicznych,



analiz i oznaczeń dotyczących białek mięsa wieprzowego, produktów jajczarskich płynnych i suszonych, piwa, mieszanek do wypieku chlebów, wyrobów cukierniczych, produktów mięsnych i mięsno-warzywnych, żywności specjalnego przeznaczenia (żywienie niemowląt) itp., aktywności związków biologicznych w żywności m. in. Właściwości przeciwutleniających, przeciwcukrzycowych, angiohypertensynowych i antymikrobiologicznych.

Ponadto, dr hab. Maciej Oziębłowski, prof. uczelni zaangażowany w kształcenie studentów ocenianego kierunku, uzyskał wyróżnienie za prezentację komunikatu naukowego w formie ustnej, pt. "Próba rekonstrukcji diety mieszkańców dawnego Wrocławia na podstawie analizy wybranych mikro- i makroelementów materiału kostnego" podczas II Konferencji Naukowej "Bezpieczeństwo Żywności i Żywienia" organizowanej w dniu 22 listopada 2019 roku w Przemyślu przez Zakład Inżynierii Produkcji Żywności i Kosmetyków, Instytut Nauk Technicznych w Państwowej Wyższej Szkole Wschodnioeuropejskiej w Przemyślu, Polskie Towarzystwo Technologów Żywności (oddział Małopolski), Instytut Żywności i Żywienia, Kolegium Przyrodnicze na Uniwersytecie Rzeszowskim.

Pracownicy wydziału w realizację projektów i tematów badawczych aktywnie angażują także studentów. Wielu z nich jest współautorami publikacji naukowych, opublikowanych w wysokopunktowanych czasopismach z listy JCR. Najważniejsze z nich to:

1. Dereń K, Bienkiewicz M, Styczyńska M, **Olejniki P**, Bronkowska M. Assessment of the content of chromium, nickel and cadmium amount in chocolate products with different cocoa mass content. *Journal of Elementology*. 2021;(3):1-10. doi:10.5601/jelem.2020.25.4.2094;
2. **Duda P**, Knysz B, Gąsiorowski J, Szetela B, Piotrowska E, Bronkowska M. Assessment of dietary habits and lifestyle among people with HIV. *Advances in Clinical and Experimental Medicine*, 2020. vol. 29, nr 12, s.1459-1467. DOI:10.17219/acem/128234;
3. **Duda P.**, Knysz B., Gąsiorowski J., Szetela B., Piotrowska E., Bronkowska B.: Innowacyjne podejście do bezpiecznej żywności i racjonalnego żywienia / Grambecka M., Szefer P. (red.), 2020, Komitet Organizacyjny XXVIII Ogólnopolskiego Sympozjum Bromatologicznego, s.22-22, Numer artykułu:R.6, ISBN 978-83-65098-88-7;
4. Łoźna K., Styczyńska M., Biernat J., **Hyla J.**, Bienkiewicz M., Figurska-Ciura D., Bronkowska M. Mineral composition of tree nuts and seeds. *Journal of Elementology*, *Journal of Elementology*, 2020. 25 (2): 745–56. doi:10.5601/jelem.2019.24.4.1915;
5. Raczkowska, E., Łoźna, K., Bienkiewicz, M., **Jurczok, K.**, Bronkowska, M. Relation between the Recipe of Yeast Dough Dishes and Their Glycaemic Indices and Loads. *Foods*, 2019 8(9), 1–12. <http://doi.org/10.3390/foods8090377>;
6. Piotrowska E., Figurska-Ciura D., Łoźna K., Bienkiewicz M., Mazurek D., Wyka J., **Węgiel M.**, Biernat J. Godyla-Jabłoński M. Frequency of occurrence of metabolic syndrome risk factors in children and adolescents from the city of Wrocław and surroundings. *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny* 2020;71(1):33-42. <https://doi.org/10.32394/rpzh.2020.0100>;
7. Piotrowska E., **Godyla-Jabłoński M.**, Bronkowska M. Effect of eating habits, BMI value, physical activity and smoking cigarettes on blood lipid indices of adolescent boys from Poland. *Roczniki Państwowego Zakładu Higieny* 2020; 71(4):413-422. DOI:10.32394/rpzh.2020.0135;
8. Miedzianka J., Styczyńska M., Łoźna K., **Aniołowska M.**, Biernat J. 2017. Nutritional value of raw legumes. *Journal of Elementology* 22(2), 643-652.

Na ocenianym kierunku badania naukowe były prowadzone przez kilkoro studentów ostatniego semestru w ramach realizowanych prac inżynierskich. Przedmiotem tych badań były m.in.:



ocena wpływu procesów technologicznych i przechowywania na zawartość kapsaicyny w gotowych potrawach, jakość mikrobiologiczna makaronów, zawartość substancji czynnych w nalewkach, zastosowanie technik kuchni molekularnej w wytwarzaniu roślinnych elementów dań i posiłków i akceptowalność konsumenta wyrobów cukierniczych o zmodyfikowanym prozdrowotnym składzie. Wyniki tych prac mogą w najbliższym czasie zostać opublikowane we współautorstwie ze studentami przez nauczycieli akademickich będących ich promotorami.

Zdobywanie umiejętności badawczych przez studentów jest również realizowane poprzez ich udział w pracach Studenckich Kół Naukowych. Na wydziale działa aktywnie 9 takich Kół: Biotechnologów, Kuchni Molekularnej, OrgChem, FRUCTUS, Technologii Fermentacji i Zbóż, Q Jakości Żywności, Technologów Gastronomii „Zmiksowani”, Żywienia człowieka, Technologii Mleczarstwa. Corocznie, studenci realizujący badania w ramach SKN mogą je zaprezentować w formie referatów lub posterów na Międzynarodowym Sejmiku Studenckich Kół Naukowych, których UPWr jest gospodarzem. Ponadto w dniach 18-19.01.2022 r. studenci SKN Dietetyków i Technologów Gastronomii „ZMIKSOWANI” brali aktywny udział w XX Dzień Aktywności Studenckiej UPWr.

Osiągnięcia naukowe wynikające, zarówno z realizacji projektów finansowanych ze środków zewnętrznych, jak i środków uczelni znajdują odzwierciedlenie w treściach poszczególnych przedmiotów, co niewątpliwie wpływa na ich aktualność oraz jakość kształcenia na ocenianym kierunku.

Polityka kadrowa na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności nastawiona jest na zatrudnianie młodych, aktywnych naukowców reprezentujących dyscypliny naukowe, do których przypisane są prowadzone na Wydziale kierunki studiów.

*4. założenia, cele i skuteczność prowadzonej polityki kadrowej, z uwzględnieniem metod i kryteriów doboru oraz rekrutacji kadry, sposoby, zasad i kryteriów oceny jakości kadry oraz udział w tej ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów, a także wykorzystanie wyników oceny w rozwoju i doskonaleniu kadry*

Rozwój Uczelni w kierunku uniwersytetu badawczego, ma swoje odzwierciedlenie w polityce kadrowej. Uniwersytet stawia na transparentność procesu zatrudniania i ewaluowania pracowników badawczych, badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych (uczelnia jest odznaczona godłem HR Excellence in Research Komisji Europejskiej). Nawiązanie z nauczycielem akademickim pierwszego stosunku pracy na czas nieokreślony lub określony dłuższy niż 3 miesiące, w wymiarze przekraczającym połowę pełnego wymiaru czasu pracy, następuje po przeprowadzeniu otwartego konkursu. Tryb i warunki przeprowadzania konkursu oraz wymagania jakie powinna spełniać osoba ubiegająca się o zatrudnienie na danym stanowisku, określa [Statut UPWr](#) (Załącznik 3.6). Nad transparentnością procesu rekrutacyjnego pracowników na UPWr czuwa powołana [Zarządzeniem 328/2020](#) Rektora UPWr komisja ds. awansów nauczycieli akademickich. Jej zadaniem jest opiniowanie wniosków awansowych zgodnie z postanowieniami § 76 Statutu UPWr. Ogłoszenia o konkursie, z określonymi warunkami stawianymi kandydatom, umieszczane są na stronie uczelnianej i wydziałowej, a także na stronie MNiSW i bazie Euraxes. Każdorazowo do przeprowadzenia konkursu na zatrudnienie nauczyciela akademickiego powołuje się komisję konkursową. Osoby przyjmowane na stanowisko adiunkta, oprócz wykształcenia kierunkowego i posiadania stopnia doktora, muszą się legitymować znajomością języka angielskiego (na poziomie min. B2), a przed podjęciem pracy lub w trakcie pierwszych dwóch lat zatrudnienia muszą odbyć staż zagraniczny w łącznym wymiarze 15 tygodni.



Nauczyciele akademicy uczelni podlegają ocenie okresowej co 4 lata lub na wniosek kierownika jednostki. Okresowej ocenie pracowników naukowo-dydaktycznych poddawane są trzy obszary działalności: naukowa (na podstawie dorobku publikacyjnego, cytawalności opublikowanych prac, prezentowanych wystąpień konferencyjnych itd.) i kształcenie kadr naukowych, dydaktyczna (łącznie z popularyzacją) oraz organizacyjna, a także inne formy działalności (niemieszczące się w wymienionych obszarach). W ostatniej ocenie za lata 2017-2020 negatywna ocena w zakresie działalności naukowej skutkowałą całościową oceną negatywną, na podstawie kryteriów oceny ogłoszonych w końcu roku 2016, ale z uwzględnieniem nowych wskaźników bibliometrycznych (za lata 2019-2020).

Podstawowymi elementami oceny kadry dydaktycznej są wyniki hospitacji zajęć dydaktycznych oraz opinia studentów wyrażona w ankietach. Hospitacje zajęć obejmują wszystkich nauczycieli akademickich i doktorantów oraz inne osoby prowadzące zajęcia. Zasady hospitacji określa Załącznik 4 do Zarządzenia nr 434/2020 (Zał. 3.7). Hospitacje przeprowadza się obligatoryjnie, gdy osoba prowadząca zajęcia została negatywnie oceniona w ankiecie studenckiej. Nauczyciele akademicy z krótkim stażem, prowadzący przedmiot po raz pierwszy i doktoranci powinni być hospitolowani w drugim roku od rozpoczęcia prowadzenia zajęć. Hospitacje przeprowadzają, członkowie WKds.ZJK, w szczególnych przypadkach Przewodniczący WKds.ZJK może poprosić o udział w hospitacjach dziekana, prodziekana lub doświadczonego nauczyciela akademickiego. Za wyznaczenie zajęć do hospitacji odpowiedzialny jest dziekan w uzgodnieniu z Przewodniczącym WKds.ZJK.

W przypadku stwierdzenia negatywnej oceny zajęć przez studentów, dziekan lub osoba przez niego upoważniona zarządza bezwzględnie weryfikację tej oceny, polegającą na przeprowadzeniu rozmowy wyjaśniającej z osobą prowadzącą zajęcia. Rozmowa, przeprowadzana w obecności kierownika jednostki, ma mieć na celu ustalenie przyczyn negatywnej oceny oraz przedstawienie propozycji zmian mogących poprawić jakość procesu dydaktycznego. Z rozmowy powinna być sporządzona notatka służbowa. Negatywna ocena zajęć przez studentów jest podstawą do obligatoryjnego przeprowadzenia, w kolejnym roku akademickim, hospitacji zajęć prowadzonych przez osobę negatywnie ocenioną. Podstawą przeprowadzenia rozmowy wyjaśniającej oraz hospitacji zajęć dydaktycznych może być również ponadstandardowa liczba negatywnych komentarzy w ankiecie studenckiej. Decyzję w ww. kwestii podejmuje dziekan. Powtarzająca się negatywna ocena określonego nauczyciela akademickiego, wyrażona w ankiecie studenckiej skutkuje zmianą prowadzącego zajęcia. Ma znaczenie przy ocenie okresowej pracownika, która uwzględnia wyniki tych ankiet. Oo ubiegłego roku akademickiego ankietyzacji podlega również praca obsługi administracyjnej, w tym pracowników dziekanatu.

Doskonalenie kompetencji kadry dydaktycznej Wydziału odbywa się także w wyniku jej udziału w różnego rodzaju szkoleniach, dotyczących zarówno specjalistycznych umiejętności badawczych, jak również kompetencji miękkich.

##### *5. system wspierania i motywowania kadry do rozwoju zawodowego, naukowego lub artystycznego oraz podnoszenie kompetencji dydaktycznych*

W celu aktywizacji w zakresie działalności naukowej i dydaktycznej pracowników uczelni stosowane są następujące środki:

- prowadzenie systematycznej oceny wyników pracy pracowników w zakresie działalności



- naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej, a uzyskanie oceny negatywnej wiąże się z konsekwencjami regulowanymi przez Ustawę o szkolnictwie wyższym i uchwałę Senatu UPWr;
- przyznawanie dodatków projakościowych na okres 1 roku za najwyższą efektywność w publikowaniu prac naukowych oraz za innowacyjną, wyróżniającą się realizację zadań dydaktycznych;
  - przyznawanie dodatków projakościowych (do końca kadencji) za wysoką aktywność w zdobywaniu funduszy ze źródeł zewnętrznych przeznaczonych na badania naukowe lub inwestycyjne przyczyniające się do rozwoju uczelni i/lub udoskonalanie procesu kształcenia;
  - przyznawanie jednorazowych nagród Rektora za osiągnięcia w pracy zawodowej;
  - obniżania pensum dydaktycznego dla osób szczególnie zaangażowanych w pracę naukową (kierowników projektów badawczych);
  - mobilizacja w kierunku uzyskiwania na badania funduszy pozauczelnianych (NCN i NCBiR) oraz z UE.

Regulamin wynagradzania pracowników Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu wprowadzony [Zarządzeniem 122/2020 Rektora UPWr \(ze zm.\)](#) przewiduje system motywacyjny zwiększający aktywność naukową związaną z najwyższą efektywnością w publikowaniu prac naukowych oraz za wyróżniającą realizację zadań dydaktycznych.

Obejmuje on następujące dodatki projakościowe dla :

- 4 osób z każdej ewaluowanej dyscypliny uczelni oraz dla 4 osób łącznie z dyscyplin nieewaluowanych, które uzyskały najwyższą punktację, w dyscyplinie, za publikacje od 100. punktów i wyżej lub monografię naukową za 200 punktów z listy MNiSW, z uwzględnieniem udziału procentowego w autorstwie pracy, wynoszącego minimum 30%, w każdej publikacji;
- nauczycieli akademickich (do 12 osób w skali uczelni), którzy uzyskali najwyższą średnią ze wszystkich ocen z ankietyzacji zajęć dydaktycznych prowadzonych w roku akademickim poprzedzającym przyznanie zwiększonego wynagrodzenia.

Na podstawie oceny okresowej 15% z grupy pracowników niesamodzielných, pracowników ze stopniem doktora habilitowanego i tytułem profesora, które uzyskały najwyższe oceny jest nagradzane dodatkiem finansowym do wynagrodzenia na okres 2 lat. W ramach polityki kadrowej, ukierunkowanej na rozwój naukowy i dydaktyczny nauczycieli akademickich, pokrywane są częściowo koszty uczestnictwa w stażach zagranicznych i kursach specjalistycznych oraz koszty przeprowadzenia przewodów doktorskich i habilitacyjnych. Kadra dydaktyczna korzysta z częściowego lub pełnego finansowania publikacji prac w czasopiśmie z listy JCR ze środków poszczególnych instytutów i katedr oraz współfinansowania przez Bibliotekę UPWr.

Centrum Zasobów i Wsparcia Dydaktyki - Sekcja Kształcenia Ustawicznego i Organizacji Szkoleń oraz Sekcja Kształcenia na Odległość i Nowoczesnych Form Kształcenia zrealizowało szereg nieodpłatnych zdalnych szkoleń doskonalących korzystanie z platform e-learningowych, ale także poprawiający atrakcyjność zajęć prowadzonych on-line dla pracowników. Dotyczyły one w szczególności: wspierania rozwoju cyfrowo-pedagogicznych kompetencji nauczycieli, wspierania organizacji seminariów, szkoleń, kursów, a także udostępniania materiałów pomocniczych dla dydaktyków z zakresu metodyki, psychologii, pedagogiki, komunikacji, czy praw autorskich. Poza szkoleniami dotyczącymi konkretnych narzędzi informatycznych, tj.: platformy e-learningowej Moodle, usług Google Suite (w szczególności Google Meet, Google Classroom), usług Office 365 (w szczególności MS Teams), czy też Zoom, przeprowadzono też szkolenia pt. Metodyka kształcenia zdalnego. Zajęcia te cieszyły się dużym zainteresowaniem nauczycieli. Z WBiNoŻ, w zależności od



tematyki szkolenia, uczestniczyła w nich zróżnicowana liczba osób:

1. Obsługa platformy w zakresie podstawowym - 18 osób,
2. Obsługa platformy w zakresie rozszerzonym - 15 osób,
3. Platforma kształcenia zdalnego – egzaminowanie studentów w trybie zdalnego nauczania – 14 osób,
4. ZOOM obsługa narzędzia do komunikacji synchronicznej – 39 osób,
5. ZOOM – poziom podstawowy – 6 osób,
6. ZOOM – zaawansowane funkcje aplikacji – 2 osoby.

Duże zainteresowanie podnoszeniem kompetencji w zakresie kształcenia zdalnego skłania zespół do poszerzania oferty szkoleń o coraz to nowsze moduły, np. tematem jednego z ostatnio zrealizowanych jednodniowych szkoleń był „Cyfrowy niezbędnik nauczyciela akademickiego”, w którym uczestniczyło 14 nauczycieli akademickich z WBiNoŻ. Materiały przygotowane na potrzeby szkoleń - głównie w postaci filmów instruktażowych były i są nadal udostępniane w asynchronicznym kursie e-learningowym dostępnym dla wszystkich nauczycieli akademickich. CKNo prowadziło mailowe i telefoniczne wsparcie nauczycieli w aspekcie rozwiązywania problemów technicznych (helpdesk). Należy też podkreślić, że przed pandemią 14 nauczycieli dydaktycznych z WBiNoŻ posiadało kursy umieszczone na ogólnouczelnianej platformie kształcenia zdalnego Moodle. Osoby te były przeszkolone przez opiekunów kursów w zakresie prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.

Jednocześnie, m.in. dzięki wsparciu programu „Power na UPWR – kompleksowy program rozwoju uczelni” realizowanego w ramach Priorytetu nr III „Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju”, Działania 3.5 „Kompleksowe programy szkół wyższych” Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020, organizowane są szkolenia także z zakresu innowacyjnych aktywizujących metod dydaktycznych (np. PBL, tutoring) i międzynarodowe konferencje/ seminaria dydaktyczne, których uczestnicy prezentują swoje osiągnięcia w pracy ze studentami z wykorzystaniem nowoczesnych metod, np. grywalizacji.

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

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu dokłada wszelkich starań, aby zachować bezpieczeństwo i etyczną postawę swoich pracowników. W tym celu wypracował jasne procedury zapobiegania i rozwiązywania potencjalnych konfliktów pomiędzy pracownikami oraz pracownikami i studentami. Najważniejszym aktem prawnym regulującym kwestie konfliktów i ich rozwiązywania jest zatwierdzony Uchwałą nr 116/2014 Senatu Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 24 października 2014 roku (z późn. zm.) [Kodeks Etyki Pracowników UPWr](#) (Zał. 3.14). Kwestie postępowania w sprawach określonych przez Kodeks opiniuje Komisja do spraw postępowania etycznego pracowników Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, do której poza oceną postępowania etycznego należy podejmowanie czynności mających na celu polubowne rozstrzygnięcie konfliktów wynikających z naruszenia przez pracownika uczelni zasad etycznego postępowania. W sytuacji gdy Komisja stwierdzi, że nie ma możliwości polubownego rozstrzygnięcia sprawy jest ona przekazywana do Rektora, który kieruje ją następnie do Rzecznika Dyscyplinarnego.

W 2019 roku Rektor powołał stałą komisję rektorską ds. przeciwdziałania dyskryminacji ([Zarządzeniem 23/2019](#)) (Zał. 3.21). Do głównych zadań tej komisji należało opracowanie zasad



standardu antydyskryminacyjnego na UPWr oraz opracowanie propozycji regulacji dotyczących przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy oraz wspierania równego traktowania do statutu UPWr, a także opracowanie jasnej [Procedury diagnozowania, zgłaszania i reagowania na przypadki dyskryminacji i przemocy](#), w tym przemocy motywowanej uprzedzeniami. Została ona wprowadzona Zarządzeniem 18/2021 Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu 21 stycznia 2021 r. (Zař. 3.22).

Kolejnym organem powołanym [Zarządzeniem 93/2019](#) Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 9 lipca 2019 r. (ze zm.) ( Zař. 3.23) jest komisja antymobbingowa. W myśl procedury określonej w rozporządzeniu pracownik, który doświadczył mobbingu czy też dyskryminacji pisemnie zgłasza ten fakt Rektorowi, który w ciągu 5 dni powołuje komisję antymobbingową. Skargi anonimowe lub niepodpisane przez pracownika nie są rozpatrywane.

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

1. *stan, nowoczesność, rozmiary i kompleksowość bazy dydaktycznej i naukowej słuźącej realizacji zajęć oraz działalności naukowej na ocenianym kierunku w dyscyplinie/dyscyplinach, do której/których kierunek jest przyporządkowany*

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, zgodnie z obowiązującym [Regulaminem Organizacyjnym](#) UPWr (zař. 3.17) w zakresie prowadzonej działalności dydaktycznej obejmuje 8 Katedr, przy czym 6 mieści się w nowoczesnym, oddanym w 2011 roku, budynku Centrum Nauk o Żywności przy ulicy Chełmońskiego 37, a Katedra Chemii Żywności i Biokatalizy oraz Katedra Fizyki i Biofizyki w gmachu uczelni przy ulicy Norwida 25.

Wydział w Centrum Nauk o Żywności dysponuje 3 salami wykładowymi, 3 salami seminaryjnymi, 2 pracowniami komputerowymi i ponad 50 laboratoriami, w których prowadzone są zajęcia ze studentami. Łączna powierzchnia pomieszczeń, w których realizowane są badania naukowe i zajęcia dydaktyczne wynosi około 3350 m<sup>2</sup>. Wszystkie sale wykładowe i seminaryjne wyposażone są w nowoczesny system audiowizualny z dostępem do Internetu. Zajęcia dla studentów kierunku technologia i organizacja gastronomii odbywają się także w salach ogólnouczelnianych i należących do innych jednostek Uczelni. Zajęcia z języków obcych odbywają się w Studium Języków Obcych i Nauk Humanistycznych przy ulicy Mikulicza-Radeckiego 6. Wszystkie sale wyposażone są w nowoczesne środki audiowizualne. Studium Wychowania Fizycznego naszej uczelni mieści się przy ulicy Chełmońskiego 43 i jest nowoczesnym kompleksem składającym się z krytej pływalni i kompleksu sal sportowych (do gier zespołowych, zajęć fitness, siłowni).

Zajęcia realizowane na kierunku technologia i organizacja gastronomii odbywają się w pomieszczeniach wyposażonych w specjalistyczny sprzęt laboratoryjny, aparaturę badawczo-pomiarową (m.in.: spektrofotometrię, w tym do absorpcji atomowej i UV, chromatografy cieczowe i gazowe sprzężone ze spektrometrią mas, różnicowy kalorymetr skaningowy, aparaty do pomiarów reologicznych i do pomiaru barwy) i urządzenia (liofilizatory, komory chłodnicze i zamrażalnicze, piece konwekcyjno-parowe, smaźalniki, grille, frytownice zwykłe i ciśnieniowe, homogenizatory, wilk, kuter, młyn, wialnia zbożowa, komora fermentacyjna, piec piekarski, tłocznia makaronowa, miesiarki, zaciernica, komora klimatyczna, wyparka, ekstruder). Część zajęć dydaktycznych na ocenianym



kierunku odbywa się w profesjonalnie wyposażonej pracowni gastronomicznej, przygotowanej do stosowania różnych technik obróbki kulinarnej produktów i potraw, co pozwala na prowadzenie badań w zakresie m. in. wyznaczania indeksów i ładunków glikemicznych produktów i potraw, opracowywania receptur nowych produktów spożywczych dedykowanych dla osób z alergiami lub nietolerancją wybranych składników pożywienia czy oceny wpływu różnych metod obróbki kulinarnej na jakość i wydajność potraw oraz badań z zakresu stosowania różnych technik kulinarnych (sous vide, smażenie ciśnieniowe). Wydział dysponuje ponadto analizatorami składu ciała, komputerami z programami „DIETETYK” „ENERGIA”, „DIETETYK-PRO”, „KCALMAR” oraz pracownikami do oceny sensorycznej żywności. W strukturze wydziału znajdują się również dwie 16-stanowiskowe pracownie komputerowe, które służą do wspierania procesu uczenia się. Wszystkie stanowiska wyposażone są w: pakiet MS office, Statistica 13, programy graficzne (InScape, GIMP, 2d LibreCad, 3D FreeCad), mikroskop optyczny z kamerą HD, program do cyfrowej analizy obrazów oraz dostęp do bazy norm przemysłu spożywczego. W obecnym semestrze zrealizowano zakup drukarki do wydruku 3D. Studenci kierunku technologia i organizacja gastronomii w pracowniach komputerowych realizują przedmioty takie jak: organizacja zakładów gastronomicznych, projektowanie zakładów żywienia zbiorowego, zastosowanie technik komputerowych w technologii gastronomii, żywienie człowieka, podstawy dietetyki oraz planowanie jadłospisów i tworzenie receptur. Tabela zestawienia wyposażenia przedstawiono w załączniku 2.6, natomiast wizualizację w załączniku 2.6.1.

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu nieustannie dąży do poprawy zaplecza dydaktyczno-badawczego. W 2022 r. zakończy się budowa Regionalnego Centrum Innowacyjnych Technologii Produkcji, Przetwórstwa i Bezpieczeństwa Żywności, w ramach którego powstanie Centrum Innowacyjnych Technologii Produkcji Żywności z wieloma laboratoriami. W tym obiekcie będą prowadzone badania z zakresu: techniki utrwalania bioaktywnych składników żywności, izolowania i analizy składników i wartości odżywczej żywności, tworzenia i testowania technologii gastronomicznych, obróbki cieplnej potraw, przetwórstwa mięsnego, serowarstwa, technologii związanych z wykorzystaniem owoców i warzyw. Z kolei w Centrum Edukacyjno-Rozwojowym Pałac Wrocław Pawłowice powstaje Centrum Produktu Regionalnego, w którym będą pracownie przeznaczone do badania i testowania procesów produkcji wina, piwa i cydru oraz laboratoria procesowe produktów zwierzęcych i roślinnych. Powyższe inwestycje umożliwią testowanie różnych procesów z zakresu produkcji żywności, technologii gastronomii i biotechnologii w skali półtechnicznej, co dotychczas nie było możliwe na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności. Na Pawłowicach planowane jest też stworzenie zaplecza szkoleniowego dla studentów kierunku technologia i organizacja gastronomii w postaci restauracji, która powstanie jako wspólne przedsięwzięcie UPWR i inwestorów zewnętrznych. Będzie ona przystosowana do stałego szkolenia studentów i wyposażona m.in w stanowiska konkursowe do prowadzenia szkoleń i konkursów kulinarnych.

Wydział w sposób ciągły unowocześnia wyposażenie naukowo-dydaktyczne oraz planuje dalsze zakupy aparatury niezbędnej do prowadzenia badań, wykorzystując realizowane na wydziale projekty badawcze, dydaktyczne, dochody z działalności komercyjnej czy też dofinansowania z rezerwy prorozwojowej uczelni.

## 2. *infrastruktura i wyposażenie instytucji, w których prowadzone są zajęcia poza uczelniami oraz praktyki zawodowe*



Ze względu na to, że kierunek technologia i organizacja gastronomii to studia o profilu praktycznym, studenci 46% zajęć realizują w formie praktyk zawodowych. Miejsca odbywania praktyk podlegają gruntownej ocenie. Warunkiem wymaganym dla instytucji, w których studenci odbywają praktyki zawodowe jest dobre wyposażenie, które umożliwi im zapoznanie się z funkcjonowaniem tego typu placówek w warunkach rzeczywistych. Listą potencjalnych praktykodawców dysponuje WBiNoŻ. Miejsca odbywania praktyk mogą wskazywać również studenci, jednak muszą one zostać zaakceptowane przez nauczycieli akademickich zaangażowanych w ocenę przebiegu praktyk i kompetencji nabywanych przez studentów w czasie ich trwania. Należy również dodać, że obiekty gastronomiczne wskazywane przez studentów przechodzą dwuetapową weryfikację. W pierwszej kolejności oceniany jest Kwestionariusz aplikacyjny praktykodawcy (Zał. 2.10.1). Ocenie podlega charakter obiektu, jego kategoria, doświadczenie w funkcjonowaniu na rynku, a także kompleksowość działalności i układ funkcjonalny zakładu. Następnie, po pozytywnej weryfikacji odbywa się ocena praktykodawcy w miejscu realizacji praktyk, a w przypadku obiektów znacznie oddalonych od uczelni poprzez kontakt telefoniczny lub spotkanie zdalne.

Na kierunku technologia i organizacja gastronomii studenci realizują następujące praktyki:

- Praktyka techniczna (240 godz.)- realizowana w drugim semestrze studiów jest praktyką wakacyjną, która pozwala poznać się studentom z wyposażeniem zakładów gastronomicznych, a także pozwala na zapoznanie się ze sposobem organizacji pracy w tych placówkach;
- Praktyka technologiczna I (160 godz.)- realizowana jest w semestrze 4 i pozwala na zdobycie wiedzy praktycznej i umiejętności z zakresu prawidłowego planowania i prowadzenia procesu technologicznego;
- Praktyka technologiczna II (640 godz.) oraz praktyka managerska (160 godz.) - realizowane są w czasie semestru 6 i pozwalają z jednej strony na pogłębienie wiedzy praktycznej i umiejętności z zakresu prawidłowego planowania i prowadzenia procesu technologicznego, a z drugiej natomiast umiejętności w zakresie zarządzania zakładem gastronomicznym;
- Praktyka dyplomowa (320 godz.)- odbywa się w 7 semestrze dotyczy przede wszystkim realizowanej pracy inżynierskiej z uwzględnieniem aspektów prawnych działalności podmiotu gospodarczego, obejmuje ona także zastosowanie nowoczesnych technologii informatycznych w produkcji i zarządzaniu przedsiębiorstwem gastronomicznym oraz innowacje w zarządzaniu produkcją gastronomiczną;

Szczegółowe programy poszczególnych praktyk znajdują się na stronie wydziału, w zakładce studia/praktyki (Zał. 2.10). W czasie pandemii COVID-19 nie zmieniano formy ich odbywania. Praktyki przewidziane na czas lockdownu branży gastronomicznej były przesuwane na późniejsze semestry studiów.

Realizacja praktyk dotychczas odbywała się w następujących obiektach: La Fileja (Wrocław), Art Hotel Sp. z o.o. (Wrocław), Hotel Sofitel Wrocław Old Town, Golden Record Club (Wrocław), bakeMAria Anna Możejko (Wrocław), Hotel Bukowy Park (Polanica-Zdrój), Lubinpex Lubin, Granary la Suite Hotel Wrocław, Dynamic Congress Center Terminal Hotel Wrocław, Park Hotel (Szczecin), Dworzysko R. Tomaszewski i synowie Sp. z o.o. (Szczawno-Zdrój), Hotel Artus (Karpacz), Stadion Catering Sp.z.o.o (Wrocław), Hotel przy młynie (Rybnik), Restauracja La Maddalena (Wrocław), Restauracja Pod Kasztanami (Nysa), Restauracja Cezar (Dąbrowa Zielona), Catering Diapol (Wrocław), Platinum Palace (Wrocław), Hotel HP Park Plaza (Wrocław), AC by Marriott (Wrocław), K2 Hotel Sp. z



o.o (Wrocław), Novotel Wrocław Centrum, Haston City Hotel Sp. Z o.o.(Wrocław), Hotel Artus Resort Karpacz, Ibis Style Wrocław Centrum. Są to wysokiej klasy obiekty posiadające pomieszczenia magazynowe, działy produkcyjne i działy handlowe (sale konsumenckie, rozdzielnie kelnerskie) i są wyposażone w różnego typu nowoczesny sprzęt do produkcji i dystrybucji potraw, dostosowany do charakteru, rodzaju i wielkości zakładu, np. urządzenia chłodnicze, urządzenia do obróbki mechanicznej - rozdrabniania, ubijania, mieszania i miesienia, urządzenia do obróbki cieplnej- urządzenia do gotowania, smażenia i pieczenia, frytownice zwykłe i ciśnieniowe, różne typy urządzeń do grillowania, piece konwekcyjno-parowe, piekarniki i opiekacze, kuchnie gazowe, elektryczne i mikrofalowe, piece wielofunkcyjne, maszyny i urządzenia do obróbki cieplnej w dużych zakładach gastronomicznych– urządzenia blokowe i tunele wielofunkcyjne, urządzenia transportu wewnętrznego, maszyny i urządzenia do zmywania naczyń i utrzymania czystości, instalacje wodno-kanalizacyjne, elektryczne oraz wentylacyjne, stanowiska sprzedażowe (POS) i inne elementy wyposażenia działów usługowo-handlowych w gastronomii.

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

Studenci kierunku technologia i organizacja gastronomii, szczególnie w ostatnim czasie, w celu realizacji procesu dydaktycznego, powszechnie korzystają z zasobów dydaktycznych zdigitalizowanych i bieżących oraz wielu form komunikacji poprzez kanały informatyczne. W uczelni od wielu lat funkcjonuje Platforma Kształcenia Zdalnego Uniwersytetu Przyrodniczego Moodle (Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment prowadzona przez jednostkę ogólnouczelnianą: Sekcję Kształcenia na Odległość i Nowoczesnych Form Kształcenia. Jest ona dostępna ze strony internetowej Uczelni lub pod adresem: <https://www.ckno.upwr.edu.pl>, [Centrum Kształcenia na Odległość UPWr](#) i zarządza głównie przedmiotami ogólnouczelnianymi oraz pozostałymi, które były przygotowane tymi technikami w okresie sprzed 2020 roku. Jednostka ta w ostatnich dwóch latach bardzo zintensyfikowała prowadzenie szkoleń dla nauczycieli akademickich w zakresie technik opracowywania kursów dla studentów, jak również prowadzi e-repozytorium materiałów dydaktycznych. W czasie pandemii COVID-19 powstała również Wydziałowa Platforma Moodle obsługiwana na serwerze WBiNoŻ, z której w ostatnich latach działalności dydaktycznej korzystali wszyscy nauczyciele akademicy wydziału. Podczas pierwszych zajęć studenci zawsze informowani są przez prowadzących nauczycieli akademickich o zasadach realizacji zajęć metodami zdalnymi oraz o akceptowanych w Uczelni platformach komunikacji (Google Meet i Zoom, Skype).

W pomieszczeniach Wydziału znajduje się sieć komputerowa oraz sieć bezprzewodowa WiFi. W systemach komputerowych zainstalowane jest licencjonowane oprogramowanie, zarówno ogólnego użytku (edytory, arkusze kalkulacyjne), jak i specjalistyczne (pakiety SAS, Statistica). Każda jednostka dydaktyczna wyposażona jest w sprzęt komputerowy przeznaczony dla pracowników, doktorantów, a także dla studentów. Wszystkie komputery podłączone są do sieci nadzorowanej przez serwery uczelniane i mają dostęp do Internetu. W celu realizacji zajęć e-learningowych studenci mają możliwość korzystania z dwóch 16. stanowiskowych pracowni komputerowych. Sieć bezprzewodowa WiFi dostępna jest również w Domach Studenckich Uczelni i umożliwia korzystanie z wszelkich zasobów informatycznych, w tym baz bibliotechnych.



4. *udogodnienia w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb studentów z niepełnosprawnością*

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu ciągle udoskonala swoją infrastrukturę w celu zapewnienia odpowiednich warunków odbywania zajęć dla osób z niepełnosprawnościami. Budynek dydaktyczny WBiNoŻ, włącznie z salami wykładowymi i laboratoriami posiada rozwiązania architektoniczne ułatwiające funkcjonowanie studentów z niesprawnością fizyczną, tj podjazd, windę, szerokie korytarze, toalety dla niepełnosprawnych itp. W gmachu głównym uczelni, gdzie odbywają się zajęcia np. z chemii i chemii żywności dostęp do niektórych sal jest utrudniony dla studentów z niepełnosprawnością ruchową, jednakże dotychczas na kierunku technologia i organizacja gastronomii nie podejmowały studiów osoby z tego typu niepełnosprawnością. Niemniej wszystkie budynki uczelni są wyposażone w windy, tak więc ograniczenia takie występują sporadycznie. O udogodnienia dla osób z niepełnosprawnościami oraz ze specjalnymi potrzebami zadbano także w Bibliotece UPWr. Zapewnia ona nowoczesny sprzęt komputerowy, specjalnie profilowane biurka z możliwością regulowania wysokości blatu oraz rehabilitacyjne fotele. W niedalekiej przyszłości stanowiska zostaną uzupełnione o specjalistyczne oprogramowanie. Stanowiska zostały zorganizowane w ramach projektu „Uniwersytet Przyrodniczy dostępny dla wszystkich”. Udogodnienia architektoniczne takie, jak: bezprogowe wejścia dla czytelników, szerokość wejść i korytarzy dostosowana dla poruszających się na wózkach, toalety, szatnie i wrzutnie przystosowane są do potrzeb osób z niepełnosprawnością. Personel Biblioteki w ramach ww. projektu brał udział w szkoleniach świadomościowych, dotyczących pracy z osobami z różnymi niepełnosprawnościami.

W ramach realizowanego przez Uczelnię projektu "Uniwersytet Przyrodniczy dostępny dla wszystkich" pracownicy dziekanatu i nauczyciele akademicy wszystkich jednostek dydaktycznych uczestniczyli w szkoleniu „W świecie różnorodnych i możliwości. Warsztaty wprowadzające do tematyki niepełnosprawności”. Na podkreślenie zasługuje dostosowanie do potrzeb osób z niepełnosprawnością infrastruktury sportowej UPWr, a zwłaszcza pływalni.

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

Katedry WBiNoŻ dysponują nowoczesną aparaturą naukowo-badawczą wraz ze specjalistycznym oprogramowaniem (Zał. 2.6), które umożliwiają wykonywanie wszechstronnych zadań wynikających z programu studiów. Specjalistyczne wyposażenie laboratoriów jest sprawne i nowoczesne, umożliwi działalność badawczą na bardzo dobrym poziomie oraz działalność dydaktyczną, w tym z wykorzystaniem technik informacyjno-komunikacyjnych.

Studenci kierunku technologia i organizacja gastronomii w celu realizacji programu studiów oraz pracy własnej, w ramach realizacji prac dyplomowych oraz innej aktywności studenckiej mają dostęp do infrastruktury badawczej w Katedrach pod opieką nauczycieli akademickich, którzy nadzorują zakres prowadzonych badań, a także profesjonalnie wyposażonej pracowni gastronomicznej, przygotowanej do stosowania różnych technik obróbki kulinarnej produktów i potraw, co pozwala na prowadzenia badań w zakresie m. in. wyznaczania indeksów i ładunków glikemicznych produktów i potraw, opracowywania receptur nowych produktów spożywczych dedykowanych dla osób z alergiami lub nietolerancją wybranych składników pożywienia czy oceny wpływu różnych metod obróbki kulinarnej na jakość i wydajność potraw oraz z zakresu stosowania



różnych technik kulinarnych (sous vide, smażenie ciśnieniowe). Wydział dysponuje ponadto analizatorami składu ciała, komputerami z programem „DIETETYK” i „ENERGIA”, „DIETETYK-PRO”, „KCALMAR” oraz pracowniami do oceny sensorycznej. Do dyspozycji studentów dostępna jest także pracownia komputerowa, z której mogą korzystać poza przewidzianymi w niej zajęciami celem opracowania wyników, przygotowania raportów itp. Do ich dyspozycji jest pakiet MS office, Statistica 13, programy graficzne (InScape, GIMP, 2d LibreCad, 3D FreeCad), mikroskop optyczny z kamerą HD, program do cyfrowej analizy obrazów oraz dostęp do bazy norm przemysłu spożywczego. W obecnym semestrze zrealizowano zakup drukarki do wydruku 3D.

Pracę własną studentów ułatwia również dostęp do platform e-learningowych Wydziałowej oraz prowadzonej przez Sekcję Kształcenia na Odległość. Szczególnie dużym wsparciem pracy własnej studentów jest wydziałowa platforma Moodle, na której zdeponowane są materiały dydaktyczne dla 271 przedmiotów prowadzonych przez pracowników wydziału, w tym 28 dla studentów kierunku technologia i organizacja gastronomii. Pomocą w procesie dydaktycznym dla studentów mogą być również materiały zgromadzone w Bazie Wiedzy UPWr, w tym np. filmy dydaktyczne, publikacje, a zasoby zgromadzone w Bibliotece UPWr. Biblioteka posiada również Czytelnię Pracy Grupowej ze Strefą Chillout, w której studenci mają przestrzeń zarówno do pracy indywidualnej, jak i grupowej oraz wypoczynku. Od lutego otwarta została także Przestrzeń Cichej Nauki – pokoje cichej, indywidualnej pracy, gdzie użytkownicy mają do dyspozycji oddzielone od siebie boksy ze stanowiskami pracy, wyposażonymi w komputery z dostępem do Internetu. Studentom i pracownikom Biblioteka oferuje możliwość korzystania z licencjonowanych zbiorów elektronicznych z dowolnego miejsca po zalogowaniu.

Studenci mogą uczestniczyć również w działalności Studenckich Kół Naukowych (SKN Żywnienie człowieka, SKN Technologów Gastronomii „Zmiksowani” oraz SKN Kuchnia Molekularna), jak również w badaniach naukowych pracowników Wydziału oraz badaniach realizowanych w ramach umów z podmiotami gospodarczymi. Wykorzystanie stanowisk badawczych przez studentów w czasie realizacji zajęć jest uzależnione od rodzaju wykorzystywanej aparatury badawczej i wykonywanych analiz. Praktykowana jest też forma realizacji analiz, w trakcie których pewne jej etapy studenci wykonują samodzielnie, natomiast część wymagająca umiejętności obsługi specjalistycznej aparatury jest nadzorowana przez wykwalifikowanego pracownika. Takie postępowanie dotyczy też realizacji badań do prac dyplomowych i prowadzonych w ramach działalności Studenckich Kół Naukowych. Studenci realizujący prace dyplomowe oraz aktywni członkowie Kół Naukowych mają możliwość dostępu do laboratoriów i aparatury badawczej poza godzinami zajęć pod nadzorem wykwalifikowanego pracownika lub nauczyciela akademickiego. W laboratoriach i pracowniach znajdują się instrukcje obsługi i charakterystyki sprzętu, w wyznaczonych pomieszczeniach również apteczki. Kontrole BHP prowadzone są raz w roku przez upoważnione osoby, stan sprzętu gaśniczego podlega kontrolom Działu Głównego Energetyka.

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

System biblioteczno-informacyjny Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu składa się z Biblioteki Głównej oraz trzech bibliotek wydziałowych:



1. Biblioteka Wydziału Biologii i Hodowli Zwierząt;
2. Biblioteka Wydziału Inżynierii Kształtowania Środowiska i Geodezji;
3. Biblioteka Wydziału Przyrodniczo-Technologicznego z siedzibą w Instytucie Inżynierii Rolniczej, ze zdeponowanym księgozbiorem Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności.

Zbiory Bibliotek Wydziałowych to: wydawnictwa zwarte: 12835 wol., wydawnictwa ciągłe: 2414 wol., normy: 376 j. ob., literatura firmowa: 450 j. ob. (stan na koniec grudnia 2021).

Ze zbiorów Bibliotek Wydziałowych można korzystać na miejscu, w czytelnich, oraz wypożyczać książki na zewnątrz. Biblioteki dysponują **130** miejscami do pracy samodzielnej lub grupowej. Stanowiska komputerowe umożliwiają dostęp do wszystkich zasobów elektronicznych abonowanych przez Bibliotekę Główną UPWr. W Bibliotekach Wydziałowych również znajdują się stanowiska dla osób z niepełnosprawnościami: nowoczesny sprzęt komputerowy specjalnie profilowane biurka z możliwością regulowania wysokości blatu oraz rehabilitacyjne fotele. W niedalekiej przyszłości stanowiska zostaną uzupełnione o specjalistyczne oprogramowanie. Stanowiska zostały zorganizowane w ramach projektu „Uniwersytet Przyrodniczy dostępny dla wszystkich”. Personel Bibliotek Wydziałowych został także przeszkolony z zakresu pracy z osobami o różnych typach niepełnosprawności.

Zasoby drukowane Biblioteki Głównej (stan na grudzień 2021):

- wydawnictwa zwarte: **151405** wol.
- wydawnictwa ciągłe: **83583** wol.
- zbiory specjalne: **7512** wol.

Biblioteka tradycyjnie udostępnia swoje zbiory drukowane na miejscu oraz na zewnątrz – poprzez wypożyczenia zamówionych wcześniej zbiorów (przez system biblioteczny) i wypożyczenia bezpośrednio z półki (wydzielony księgozbiór). W czytelnich można korzystać zarówno z księgozbioru podręcznego jak i magazynowego. Księgozbiór Czytelni Ogólnej został uporządkowany według dyscyplin naukowych, w Czytelni Czasopism Bieżących – wg kierunków studiów realizowanych w poszczególnych wydziałach. Biblioteka UPWr prowadzi katalog swoich zasobów w wersji elektronicznej oraz umożliwia dostęp do innych katalogów, m. in. Narodowego Uniwersalnego Katalogu Centralnego (NUKAT) oraz Katalogu Rozproszonego Bibliotek Polskich (KaRo).

W Bibliotece Głównej działają: Centrum Obsługi Użytkowników wraz z Wypożyczalnią, Czytelnia Ogólna, Czytelnia Czasopism Bieżących, Czytelnia Pracy Grupowej oraz Przestrzeń Cichej Nauki. W Wypożyczalni użytkownicy są kompleksowo obsługiwani – od wypożyczeń i zwrotów, przez uzyskanie informacji z zakresu korzystania z Biblioteki, po pomoc w wyszukiwaniu literatury w bazach danych, itp. Odpowiedzi na pytania i wątpliwości mogą również uzyskać drogą elektroniczną – wysyłając wiadomość e-mail lub zapytanie poprzez komunikator „Zapytaj bibliotekarza” oraz korzystając z czatu z bibliotekarzem. Obie opcje kontaktu znajdują się na stronie internetowej Biblioteki.

### Zasoby elektroniczne

Biblioteka oferuje studentom, doktorantom i pracownikom UPWr dostęp zdalny do zasobów elektronicznych – z dowolnego miejsca, po zalogowaniu się na konto biblioteczne. Korzystanie z e-zasobów jest możliwe poprzez znajdującą się na stronie internetowej Biblioteki Multiwyszukiwarkę lub zakładkę „Zasoby”. Studenci mogą również korzystać ze zbiorów Atlasu Zasobów Otwartej Nauki (AZON) oraz Dolnośląskiej Biblioteki Cyfrowej, gdzie wśród wielu kolekcji znajdują się te tworzone przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu. Kolejnym, bardzo ważnym zasobem który współtworzy



Biblioteka jest Baza Wiedzy UPWr. Jest to narzędzie przeznaczone między innymi dla studentów, przyszłych naukowców oraz pracowników dydaktycznych, które oferuje możliwość wyszukiwania pełnych tekstów książek (58 rekordów), artykułów naukowych (3074 rekordów) i materiałów dydaktycznych (multimediów) (1180 rekordów). Baza Wiedzy jest stale rozwijana w kierunku promowania materiałów dydaktycznych. Rozpoczęto prace związane z budową integralnego repozytorium materiałów dydaktycznych (w którym będą udostępnione między innymi pełne teksty skryptów i podręczników) oraz repozytorium danych badawczych. Tworzone są profile Wiodących Zespołów Dydaktycznych oraz planowane jest rozbudowanie funkcjonalności związanych z wyszukiwaniem materiałów dydaktycznych. O rosnącej popularności Bazy Wiedzy świadczy fakt, że w styczniu 2022 odwiedziło ją 8323 użytkowników z całego świata.

#### **Zasoby licencjonowane:**

- e-bazy: **73** bazy danych,
- e-książki: **251140** książek,
- e-czasopisma: **9782** czasopisma (Biblioteka umożliwia m.in. dostęp do ponad **13 tys. video artykułów** na platformie JoVE).

**Zasoby nielicencjonowane:** poprzez **Multiwyszukiwarę** każdy użytkownik ma dostęp do podłączonych do niej publikacji Open Access:

- **504725** tytułów e-książek,
- **213083** tytułów e-czasopism,
- **zasobów baz AGRO i SIGŹ,**

#### **Biblioteka UPWr promuje dostęp do zasobów OA, takich jak:**

- Dolnośląska Biblioteka Cyfrowa – 84651 obiektów (kolekcja publikacji UPWr: **1369**),
- Atlas Zasobów Otwartej Nauki (AZON) – kilkadziesiąt tysięcy obiektów, liczba stale rośnie (kolekcja UPWr: **11924**),
- Baza Wiedzy UPWr – **4312** rekordów w tym 1180 multimediów (filmy edukacyjne, animacje, obrazy, wykład).

**Zasób czasopism elektronicznych** tworzą bazy bibliograficzno-abstraktowe i pełnotekstowe: EBSCO, CABI, Elsevier (Science Direct), Springer, Wiley, JoVE, Taylor & Francis Online Journal Collections, Oxford University Press 2021, Cambridge Journals, JSTOR, BioOne 2020, Science, Nature, ProQuest Natural Science Collection, Scopus, Web of Science oraz naukowe i fachowe polskie czasopisma elektroniczne i inne serwisy czasopism w wolnym dostępie.

**Zasób książek elektronicznych** tworzą: EBSCO, Elsevier (Science Direct, Knovel), RSC Master Book Collection, Springer, Wiley, CABI, IBUK oraz *Edra Urban & Partner*.

Ponadto Biblioteka oferuje dostęp do bazy chemicznej **SciFinder** oraz do serwisów prawnych LEX i LEGALIS a także do Writefull – narzędzia służącego do korekty tekstów naukowych w języku angielskim.

Szczegółowy spis zasobów dedykowanych dla kierunku technologia i organizacja gastronomii zestawiono w Zał. 3.26.

#### **Gromadzenie zasobów**

Gromadzone przez Bibliotekę zasoby obejmują zalecaną przez osoby odpowiedzialne za przedmiot literaturę obowiązkową i uzupełniającą. Aktualizacja zbiorów odbywa się poprzez stałe monitorowanie sylabusów, nowości wydawniczych w hurtowniach i księgarniach, analizowanie przesyłanych ofert wydawniczych, nowych wydań publikacji, a także na podstawie propozycji zgłaszanych przez pracowników, doktorantów lub studentów za pośrednictwem zakładki „zapropnuj do zbiorów” lub



bezpośrednio do bibliotekarza organizującego dostęp do zasobów. Polityka zakupowa zasobów Biblioteki opiera się również na współpracy z Radą Biblioteczną, a także z dziekanami i prodziekanami (kontakt bezpośredni lub poprzez członków Rady Bibliotecznej). Liczbę egzemplarzy do zakupu może wskazać Samorząd Studencki, przedstawiciel studentów w Radzie Bibliotecznej, student za pośrednictwem lub po akceptacji pracownika prowadzącego zajęcia, pracownik dydaktyczny, pracownicy Biblioteki po wnikliwym sprawdzeniu wykorzystania danego tytułu. W przypadku nowych tytułów zakupu dokonuje się po analizie innych publikacji autora, recenzji publikacji, zawartości merytorycznej oraz rekomendacji pracowników. Wykaz nowo zakupionych tytułów znajduje się w zakładce „Ważniejsze nabytki” w elektronicznym katalogu bibliotecznym Aleph. Wszystkie nowości znajdują się w wolnym dostępie dla użytkowników i mogą być wypożyczone prosto z półki z pominięciem procesu zamawiania.

Zakup zasobów elektronicznych, np. kolekcji IBUK, ma miejsce po analizie wykorzystania zasobów. Biblioteka organizuje również dostępy testowe do baz. Zainteresowanie bazą oraz statystyki jej użytkowania mają wpływ na decyzje zakupowe.

Środki na uzupełnienie nowych zasobów Biblioteki pochodzą z budżetu Uczelni – z projektu poświęconemu działalności dydaktycznej. Zasoby Biblioteki UPWr promowane są na bibliotecznej stronie internetowej oraz w mediach społecznościowych (Facebook i Instagram). Zamieszczane są tam informacje o nowo zakupionych książkach i czasopismach drukowanych, zasobach elektronicznych, dostęпах testowych do proponowanych przez dostawców kolekcji. Pojawiają się również ogłoszenia o szkoleniach z korzystania z zasobów, filmy instruktażowe (np. jak zamawiać książki, jak korzystać z e-zasobów za pomocą Multiwyszukiwarki). Na stronie www Biblioteki znajdują się „kafelki” specjalnie przygotowane dla poszczególnych grup użytkowników. Studenci znajdą odpowiedzi na swoje pytania w „Strefie Studenta” oraz „Vademecum użytkownika”.

#### **Działalność dydaktyczna Biblioteki**

Biblioteka Główna organizuje szkolenia z zakresu korzystania z zasobów bibliotecznych, wyszukiwania informacji w bazach danych oraz korzystania z menedżerów bibliograficznych. W ramach projektu „POWER na UPWr – kompleksowy program rozwoju uczelni” prowadzone są zajęcia z przedmiotu „Edukacja z zakresu wyszukiwania i zarządzania informacją w źródłach elektronicznych, serwisach i bazach danych” skierowane do osób przygotowujących się do pisania prac dyplomowych. Oferta szkoleniowa zamieszczona jest na stronie www Biblioteki w zakładce „Szkolenia”.

#### **Udogodnienia korzystania z zasobów Biblioteki w czasie pandemii**

Obecnie, w czasach pandemii, wszyscy pracownicy, studenci i doktoranci UPWr mogą skorzystać z usługi „Skan na życzenie”. Na prośbę użytkownika wykonywane są cyfrowe kopie artykułów z czasopism oraz fragmentów książek drukowanych dostępnych w Bibliotece UPWr (zgodnie z obowiązującym prawem autorskim).

Wprowadzona została możliwość zdalnego założenia konta bibliotecznego. Obsługa zwrotów wypożyczonych książek odbywa się poprzez umieszczoną na zewnątrz budynku wrzutnię. Wprowadzone zostały e-obiegówki, dzięki czemu studenci nie muszą przychodzić osobiście w celu rozliczenia konta bibliotecznego.

Biblioteka zapewnia także stanowiska dla osób z niepełnosprawnościami: nowoczesny sprzęt komputerowy specjalnie profilowane biurka z możliwością regulowania wysokości blatu oraz rehabilitacyjne fotele. W niedalekiej przyszłości stanowiska zostaną uzupełnione o specjalistyczne oprogramowanie. Stanowiska zostały zorganizowane w ramach projektu „Uniwersytet Przyrodniczy



dostępny dla wszystkich”. Biblioteka jest wyposażona w różnego rodzaju udogodnienia architektoniczne, tj.:

- wejścia dla czytelników, które nie mają progów i posiadają odpowiednią szerokość dostosowaną do wózków inwalidzkich;
- korytarze umożliwiające poruszanie się na wózku inwalidzkim;
- toaletę dostosowaną do potrzeb osób z niepełnosprawnościami;
- szatnię nie posiadającą barier i progów;
- wrzutnię, umożliwiającą zwrot wypożyczonych materiałów, znajdującą się na zewnątrz budynku.

Personel Biblioteki w ramach ww. projektu brał udział w szkoleniach świadomościowych, dotyczących pracy z osobami o różnych typach niepełnosprawności

#### **Inne udogodnienia oferowane przez Bibliotekę:**

- dostęp do elektronicznych licencjonowanych e-zasobów jest możliwy z każdego miejsca z dostępem do Internetu, bez konieczności wychodzenia z domu
- e-książki na platformie IBUK Libra są czytane m.in. przez program Jaws (oprogramowanie przeznaczone dla osób z upośledzeniem wzroku, który odczytuje informacje z ekranu)
- oferta dostępów elektronicznych do publikacji w Open Access, przydatnych linków
- e-usługi (szczegółowe informacje na stronie www Biblioteki): zdalne zapisy do Bibliotek, elektroniczne rozliczanie z Biblioteką (e-obiegówka), prolongata wypożyczonych książek, skany z rozdziałów książek i artykułów na życzenie użytkowników, płatności przelewem.

7. *sposoby, częstość i zakres monitorowania, ocena i doskonalenie bazy dydaktycznej i naukowej oraz systemu biblioteczno-informacyjnego, a także udział w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów*

Baza naukowa i dydaktyczna WBiNoŻ jest stale monitorowana, modernizowana i rozbudowywana. Za stan techniczny pomieszczeń odpowiedzialna jest administracja budynku wydziału, dziekan, kierownicy katedr. Stan bieżący aparatury monitorują osoby odpowiedzialne za poszczególne aparaty i urządzenia. Mimo, że dotychczas nie wdrożono formalnych zasad okresowych przeglądów infrastruktury, wydział w sposób ciągły prowadzi przeglądy infrastruktury dydaktycznej i naukowej oraz w miarę możliwości unowocześnia wyposażenie naukowo-dydaktyczne. Za infrastrukturę dydaktyczną i badawczą stanowiącą wyposażenie poszczególnych katedr odpowiedzialni są kierownicy tych jednostek, którzy dbają o to, aby wyposażenie laboratoriów było sprawne i nowoczesne. Współuczestniczą w tym procesie wszyscy użytkownicy, w tym pracownicy inżynieryjno-techniczni oraz nauczyciele akademicki, jak również studenci. Dziekan natomiast odpowiada za wyposażenie pomieszczeń ogólnowydziałowych. Na WBiNoŻ w bieżącym roku dokonano wymiany sprzętu komputerowego we wszystkich salach wykładowych i seminaryjnych oraz doposażono pomieszczenia w aparaturę umożliwiającą kształcenie zdalne. W ramach środków z subwencji dokonywany jest również zakup urządzeń niezbędnych do realizacji procesu dydaktycznego lub poprawy jego jakości. W bieżącym roku, z inicjatywy Rektora UPWr, przygotowany został 3-letni plan odnowienia aparatury dydaktycznej i badawczej, zakupy przewidziane w roku 2022 są na etapie realizacji.

Unowocześnienie aparatury badawczej i dydaktycznej na przestrzeni ostatnich lat miało miejsce przede wszystkim w ramach środków na działalność statutową, dydaktyczną oraz z pozyskanych grantów, a obecnie na utrzymanie i rozwój potencjału dydaktycznego przeznaczane są



środki z subwencji, będące w dyspozycji dziekana. Dziekan, podczas regularnych spotkań z kierownikami jednostek, jest na bieżąco informowany o potrzebach w zakresie zakupów, większych napraw czy też remontów i modernizacji. Są one realizowane w miarę dostępności środków finansowych. Ponadto, wyposażenie pracowni i laboratoriów może być uzupełniane i modernizowane w ramach środków własnych poszczególnych jednostek. Kierownicy poszczególnych katedr mają również możliwość wnioskowania do Rektora o środki przeznaczone na zakup aparatury badawczo-dydaktycznej.

Uzupełnianie zbiorów Biblioteki dokonywane jest m. in. na wskazanie określonych pozycji przez osoby odpowiedzialne za przedmiot. Polityka zakupowa zasobów Biblioteki opiera się również na współpracy z Radą Biblioteczną, a także z dziekanami i prodziekanami bezpośrednio lub poprzez członków Rady Bibliotecznej. Liczbę egzemplarzy do zakupu może wskazać Samorząd Studencki, przedstawiciel studentów w Radzie Bibliotecznej, student za pośrednictwem lub po akceptacji pracownika prowadzącego zajęcia, pracownik dydaktyczny, pracownicy Biblioteki po wnikliwej analizie wykorzystania danego tytułu. W przypadku nowych tytułów po analizie innych publikacji autora, recenzji publikacji, zawartości merytorycznej oraz rekomendacji pracowników. Pracownicy naszego wydziału aktywnie uczestniczą w Radzie Bibliotecznej, która śledzi aktywność studentów i pracowników w zakresie poszukiwania informacji naukowych i baz danych. Ponadto pracownicy Uczelni i studenci są systematycznie informowani o możliwości testowania pojawiających się na międzynarodowym rynku bibliotecznym baz danych. Na tej podstawie baza biblioteczna UPWr jest ciągle uaktualniana i poszerzana. Istnieje możliwość zgłoszenia własnej propozycji książek do zakupu poprzez jedną z funkcji katalogu komputerowego, z której mogą korzystać wszyscy użytkownicy biblioteki. Po zalogowaniu na swoje konto pracownik wypełnia formularz: Zgłaszanie książek do zakupu - propozycje. Zamówienia przyjmuje także telefonicznie i mailowo Dział Pozyskiwania i Selekcji Zasobów (tel.: 71 320-5271, e-mail: [gromadzenie.zbiorow@upwr.edu.pl](mailto:gromadzenie.zbiorow@upwr.edu.pl)). Należy podkreślić, że na takich samych zasadach z zasobów bibliotecznych mogą korzystać także słuchacze Studiów Podyplomowych.

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

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

Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności prowadzi szeroką współpracę z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego, z instytucjami samorządu terytorialnego, organizacjami pozarządowymi, placówkami oświatowymi, w tym ze szkołami podstawowymi i średnimi w zakresie szeroko pojętej edukacji konsumentów żywności, a także z jednostkami gospodarczymi z branży spożywczej i HoReCa.

Współpraca ta dotyczy zarówno aspektów naukowo-badawczych, dydaktycznych, jak i promocyjnych. Przykładami współpracujących z wydziałem przedsiębiorstw spożywczych są m.in.: McCain Poland – Chociwel, Kraft Foods Bielany Wrocławskie, Cadbury-Wedel - Bielany Wrocławskie, Avo-Werke – Kobierzyce, HFP Sonko - Bielany Wrocławskie, ZPC Mieszko – Racibórz, Warszawa, S-Lab – Mirków, ZPC Silvest – Nędza k. Raciborza, Śnieżka Invest Sp. z o.o.- Świebodzice, FoodCare (d. Gellwe)



- Zabierzów, Oleofarm – Pietrzykowice, ZPC Odra – Brzeg, Cukrogał – Brzeg, Perial – Poznań, Cargill – Bielany Wrocławskie, Pepees – Łomża, ZPC Otmuchów, Piekarnia Familijna, Piekarnia Oskroba, Piekarnia Uldo, Healthy-Seed, 4, Supersonic Warszawa, Regis Sp. z o.o. Kraków, Chemat Sp. z o.o., Browar Profesja, Browar Stu Mostów, Browar Jamrozowa Polana, Browar Biała Wrona Sp. z o.o., Browar bankowy Racibórz, Browar za Miastem Sp. z o.o., Firma BHV Investment Sp. z o.o., Hydro-Instal, Stowarzyszenie Winnice Dolnośląskie, Zakłady Mięsne Silesia S.A., Eko-Plon Sp.z o.o., IKO Kompania Drobiarska, MASPEX, Animex Foods Sp. z o.o. Oddział w Opolu, ZM Tarczyński, Zakłady, Przetwórstwa Mięsnego Dworecki, Zakład Przetwórstwa Mięsnego Gawrycki, Ovopol Sp. z o.o. Zakłady jajczarskie, NOACK Polen Sp. z o.o., Jaj-Pol Stanowice, DeVeris Polska, Agrolok Sp. z o.o. Sery Ślubowskie Przetwórstwo Farmerskie.

Jednostkami z branży HoReCa, współpracującymi z wydziałem są: Haston Hotel Wrocław, Hotel HP Park Plaza Wrocław, Art Hotel Wrocław, Dworzysko Szczawno-Zdrój, Hotel Bukowy Park w Polanicy-Zdrój, Hotel Platinum Palace Wrocław, Hotel Ibis Style Wrocław, Restauracja Zamek Topacz Ślęza, Restauracja Bernard we Wrocławiu, Catering Diapol, Stadion Catering Sp.z.o.o., Restauracja La Maddalena Wrocław, Restauracja IDA Wrocław, Restauracja Golden Record, IMPEL Catering Wrocław, Etno Cafe, Basso Sp. z o. o., Hotel Jakubów Jakubowice, Restauracja Balkon Wrocław, Lubinpex Lubin, Restauracja Granary Wrocław, Hotel Terminal Wrocław, Hotel Irena Eris Polanica, Hotel Willa Eliza Długopole Zdrój, Pałac Sulisław Sulisław, Hotel Jakubów Jakubowice i in. Szczególne zintensyfikowanie współpracy z tymi przedsiębiorcami nastąpiło w ostatnich latach, w związku z opracowaniem programu i uruchomieniem kierunku technologia i organizacja gastronomii. Przedstawiciele powyższych jednostek byli zaangażowani w tworzenie programu studiów, są członkami Rady programowej kierunku technologia i organizacja gastronomii oraz uczestniczą w realizacji staży technicznych, technologicznych i managerskich, a także dyplomowych związanych z realizacją prac inżynierskich. Prace dyplomowe studentów mają zwykle charakter wdrożeniowy i dotyczą rzeczywistych problemów danej jednostki. Pracodawcy mają zatem realny wpływ na koncepcję oraz jakość kształcenia poprzez obligatoryjny ich udział, zarówno w Radach programowych kierunków, co zostało określone w [Statucie Uczelni](#) (Zał. 3.6) oraz w Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (WKZJK), zgodnie z zapisami [Uczelnianego systemu zapewnienia jakości kształcenia](#) (Zał. 3.7). W Radzie programowej kierunku technologia i organizacja gastronomii obecnie aktywnie uczestniczy 2 przedstawiciele - praktyków sektora HoReCa (Zbigniew Koźlik i Rafał Grzegorzek). Biorą oni udział w kształtowaniu programu studiów poprzez wyrażanie swojej opinii podczas posiedzeń Rady programowej kierunku. W posiedzeniach tych uczestniczą również studenci, będący członkami Rady programowej, którzy są wyrazicielami wszystkich studentów kierunku w zakresie programu studiów.

Przykładem działań promocyjnych, w które zaangażowane jest otoczenie gospodarcze może być film promujący kierunek technologia i organizacja gastronomii przygotowany z udziałem ówczesnego szefa kuchni restauracji Hotelu Park Plaza we Wrocławiu oraz studentki tego kierunku <https://www.youtube.com/watch?v=wSzL0t5c2qg>. Znaczenie w promowaniu kierunku technologia i organizacja gastronomii ma ją również działania o charakterze tzw. marketingu szeptanego, w którym współpracujący z WBiNoŻ szefowie kuchni i menedżerowie w sposób bezpośredni przekazują swoim kolegom z branży informacje o możliwości przyjęcia na praktyki zaangażowanych i chętnych do nauki studentów UPWr. Nawiązane w ramach dotychczasowej współpracy kontakty z przedstawicielami branży HoReCa, bardzo dobrze znającymi to środowisko gospodarcze, są zatem pomocne w poszukiwaniu nowych, atrakcyjnych miejsc odbywania praktyk.



Ważnym elementem udziału praktyków z branży gastronomicznej w procesie kształcenia jest możliwość ich angażowania w realizację zajęć dydaktycznych, które mogą odbywać się również w obiektach pozauczelnianych. Finansowaniu tych zajęć służy specjalny fundusz, z którego opłacane są umowy cywilnoprawne zawarte ze specjalistami z branży. Przykładem przedmiotu realizowanego przez specjalistę poza uczelnią dla studentów kierunku technologia i organizacja gastronomii jest Obsługa konsumenta. Zapewnienie realizacji tego przedmiotu w warunkach funkcjonującej restauracji nie byłoby możliwe przy obecnie dostępnej na wydziale infrastrukturze i wyposażeniu.

Wysoko oceniane przez środowisko społeczno-gospodarcze kompetencje pracowników wydziału powodują, że są oni poszukiwanym partnerem wspólnych działań, na co wskazuje ich udział w licznych projektach związanych z technologią gastronomii oraz popularyzacją wiedzy w tym zakresie. Jednym z przykładów aktywności pracowników Wydziału był ich udział w Programie Współpracy INTERREG Polska – Saksonia 2014-2020,

<https://upwr.edu.pl/wspolpraca/projekty/siec-edukacji-zywieniowej-dla-zrownowazonego-rozwoju-euroregionu-nysa>,

w ramach którego wydział był partnerem Christlich-Soziales Bildungswerk Sachsen e.V. i realizował projekty pt. „Sieć edukacji żywieniowej dla zrównoważonego rozwoju Euroregionu Nysa”, „Żywność jest cenna”. W ramach tych działań w Stacji Badawczo-Dydaktycznej UPWr w Radomierzu została stworzona pracownia gastronomiczna wraz z salą wykładową z przeznaczeniem na cele edukacyjne w przyszłości, w ramach polsko-saksońskiej współpracy terytorialnej. Projekty miały na celu utworzenie transgranicznego gremium, składającego się z przedstawicieli edukacji, nauki, gospodarki, polityki dla realizacji tematyki zrównoważonego żywienia jako ważnej sprawy społecznej. Działania te są także ukierunkowane na poprawę oferty edukacyjnej nt. zdrowego żywienia dla uczniów wybranych typów szkół w zakresie tematyki zdrowego żywienia.

Rezultatem przedsięwzięć gospodarczych w regionie w zakresie szeroko pojętej wyspecjalizowanej produkcji wysokiej jakości żywności jest program „Dolny Śląsk. Zielona Dolina Żywności i Zdrowia”, opracowany przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu. Jego celem jest rozwój technologii pozwalających na pozyskiwanie i przetwarzanie naturalnych surowców w żywność funkcjonalną. Program ten znalazł się na liście rządowych projektów strategicznych, co również wskazuje na ogromne zapotrzebowanie na wysoko wykwalifikowanych specjalistów z technologii gastronomii, posiadających świadomość w zakresie zdrowego żywienia.

Przykładami współpracy pracowników wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym są także wspólnie realizowane projekty edukacyjno-badawcze i dydaktyczne oraz konferencje. Przykładami takich działań są:

- Projekt „Czas na zawodowców” (RPDS.10.04.01-02-0017/17-00) współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Dolnośląskiego 2014-2018, Osi priorytetowej 10 Edukacja, Działania 10.4 Dostosowanie systemów kształcenia i szkolnictwa zawodowego do potrzeb rynku pracy ([https://upwr.edu.pl/aktualnosci/czas\\_na\\_zawodowcow\\_upwr\\_realizuje\\_nowyy\\_projekt-405.html](https://upwr.edu.pl/aktualnosci/czas_na_zawodowcow_upwr_realizuje_nowyy_projekt-405.html));
- Projekt badawczy (PARP – Bony na innowacje dla MŚP) „Opracowanie i optymalizacja technologii otrzymywania nowych, naturalnych i atrakcyjnych napojów hipotonicznych, izotonicznych i hipertonicznych w oparciu o polskie owoce, skierowanych do sportowców, ze szczególnym uwzględnieniem biegaczy”;



- NCN – MINIATURA nr 2020/04/X/NZ9/00656, „Ocena właściwości przeciwutleniających i przeciwcukrzycowych oraz wartości odżywczej prozdrowotnych ciastek kruchych sporządzonych na bazie wyłóków owocowych i erytrytolu”.2020-2021;
- MRiRW nr HOR.re.027.8.2017, Badania nad optymalizacją oraz rozwojem innowacyjnych rozwiązań w zakresie przetwórstwa w celu podnoszenia wartości prozdrowotnych produktów ekologicznych: 2017;
- Projekt pn. HoReCaDUO - Uruchomienie i realizacja na UPWr nowego kierunku inżynierskich studiów dualnych o profilu praktycznym "Technologia i organizacja gastronomii" POWR.03.01.00-00-DU74/18 od 2018 ;
- II Konferencja Naukowej "Bezpieczeństwo Żywności i Żywienia", 2019, Przemysł (dr hab. inż. Maciej Oziębłowski, prof UPWr);
- I Ogólnopolska Konferencja „Dolny Śląsk jako lider w sektorze nutraceutyków, żywności prozdrowotnej i suplementów diety”, Wrocław (mgr Karolina Tkacz);
- I Konferencja "Wołowina z Zielonej Doliny" pt. "Zdrowa krowa - zdrowy człowiek". Bystrzyca Kłodzka, 21-22 lutego 2019, w efekcie której powstały publikacje w monografii pod red: Jan Twardoń, Monika Bronkowska, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu:
  1. Wołowina, a choroby cywilizacyjne człowieka, Monika Bronkowska, Marzena Styczyńska, Danuta Figurska-Ciura, Roman Bronkowski, Zbigniew Koźlik;
  2. Potrawy z wołowiny - aktualne trendy, Danuta Figurska-Ciura, Marzena Styczyńska, Zbigniew Koźlik;
  3. Zastosowanie kulinarne różnych elementów tuszy wołowej, Zbigniew Koźlik, Danuta Figurska-Ciura, Marzena Styczyńska;
  4. Jakość higieniczna wołowiny (zanieczyszczenia), Marzena Styczyńska, Danuta Figurska-Ciura, Zbigniew Koźlik, Monika Bronkowska.
- Konferencja popularnonaukowa w ramach Festiwalu „Europa na widelcu”, wykłady + pokazy - 3 kolejne edycje od 2015 – Marzena Styczyńska, Danuta Figurska-Ciura, Karolina Łoźna;
- Konferencja międzynarodowa: VI Forum Sektora Wołowiny: Wołowina przyjazna dla klimatu, ceniona przez konsumentów, grudzień 2019, Danuta Figurska-Ciura, Marzena Styczyńska;
- Zbigniew Koźlik, czyli regionalna Lazurowa opowieść, Event połączony z warsztatami nt. serów regionalnych i wykorzystania w kuchni, CodoGara 2020 r. <http://www.codogara.pl/23282/zbigniew-kozlik-czyli-regionalna-lazurowa-opowiesc/>;
- Smaki Dolnego Śląska, kuchnia ze Śląska i malowanie na talerzu, Radio wrocław, 2017 r. (Zbigniew Koźlik);
- IV Święto Sera i Wina: Stół łączy ludzi (wywiad dla UPWR + warsztaty na święcie) <https://upwr.edu.pl/aktualnosc/iv-swieto-sera-i-wina-stol-laczy-ludzi-523.html> (Zbigniew Koźlik);
- Dni Karpia - Targi Gastro - Hotel we Wrocławiu -2011 (Zbigniew Koźlik);
- Cykl warsztatów dla edukatorów w ramach projektu: „Sieć edukacji żywieniowej dla zrównoważonego rozwoju Euroregionu Nysa” INTERREG Polska-Saksonia 2014-2020 (Zbigniew Koźlik);
- Udział w komisji konkursowej (egzaminator) Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych (OWIUR)- Jury eliminacji okręgowych w dziedzinie gastronomia. Wrocław, od 2017r do obecnie – Danuta Figurska-Ciura, Marzena Styczyńska, Maciej Bienkiewicz, Ewa Piotrowska, Karolina Łoźna.

Pracownicy Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności współpracują także z wieloma uczelniami i instytucjami naukowymi z kraju i zagranicą. Z niektórymi ośrodkami podpisane są umowy



o dwustronnej współpracy. Potwierdzeniem współpracy z wrocławskimi uczelniami i instytutami badawczymi jest konsorcjum - Wrocławskie Centrum Biotechnologii utworzone przez osiem podmiotów, w tym również Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności. Konsorcjum rozwija współpracę w zakresie badań oraz dydaktyki i uzyskało status Krajowego Naukowego Ośrodka Wiodącego. Wydział związany jest umowami o dwustronnej współpracy naukowej z ośrodkami, t.j. Miguel Hernandez University w Elche (Hiszpania), Uniwersytet Aleksandra Stulgińskiego w Kownie (Litwa), Lwowski Uniwersytet Narodowy imienia Iwana Franki (Ukraina), Jiangnan University w Lihu Avenue (Chiny). W ramach współpracy pomiędzy uczelniami wyższymi (UPWr, Uniwersytet Wrocławski, Politechnika Wrocławska, Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu, Uniwersytet Opolski, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu) pracownicy jednostki przeprowadzili badania naukowe z zakresu oceny zachowań żywieniowych studentów z ww. miast.

#### *2. sposób, częstość i zakres monitorowania, ocena i doskonalenie form współpracy i wpływ jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji*

Do roku 2018 przy WBiNoŻ funkcjonowała Wydziałowa Rada Biznesu złożona z przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, ściśle związanymi z zakresem naukowym i dydaktycznym działalności Wydziału, której spotkania odbywały się cyklicznie 2 razy w roku. Po wejściu w życie nowej ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, skutkującą zmianami w zakresie organizacji i struktury Uczelni jej działalność została zawieszona. Niemniej jednak, wypracowane formy współpracy są w dalszym ciągu kontynuowane i służą rozwojowi badawczemu i dydaktycznemu pracowników i studentów. Po zmianie Ustawy, na mocy Statutu UPWr, uchwalonego w czerwcu 2019 r. (zał. 3.6) powołano Rady programowe kierunku lub grupy kierunków, w skład których obligatoryjnie wchodzi przedstawiciele otoczenia gospodarczego uczelni. W skład Rady programowej kierunku technologia i organizacja gastronomii wchodzi 2 przedstawiciele otoczenia gospodarczego (Zbigniew Koźlik i Rafał Grzegorzek). Biorą oni systematycznie udział w posiedzeniach Rady programowej wnosząc uwagi do programów studiów. W okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania uczelni spowodowanego pandemią posiedzenia Rad programowych odbywały się zdalnie. Posiedzenia rad programowych odbywają się regularnie, kilka razy w roku i dotyczą: modyfikacji programów studiów dla kolejnego cyklu kształcenia, zgodnie z zapisami Statutu UPWr, opiniowania tematów prac dyplomowych, ustalenia zasad egzaminu dyplomowego, opiniowania obsady kadrowej poszczególnych przedmiotów. Znaczące zmiany w programach studiów na ocenianym kierunku były zaproponowane na posiedzeniach Rady programowej z dnia 15 stycznia 2021 r. oraz z 28 stycznia 2022 r. odnoszących się do kolejnych cykli kształcenia, które po zaopiniowaniu przez Samorząd Studencki, Wydziałową Komisję ds. Oceny Jakości Kształcenia, a także Senacką Komisję Spraw Studenckich i Edukacji zostały ustalone przez Senat dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2021/2022, a dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się od cyklu kształcenia 2022/23 zostaną uchwalone w kwietniu. Zakres wniesionych zmian został opisany w protokołach z tych posiedzeń (zał. 3.18 - Protokoły RP Technologia i organizacja gastronomii).

Bardzo efektywnym pod względem doskonalenia programu kształcenia było spotkanie kolegium dziekańskiego, pracowników Katedry Żywnienia Człowieka, a także nadzorującego szkolenia kierownika projektu HoReCa DUO z przedstawicielami otoczenia gospodarczego zorganizowane w dniach 19-20 listopada 2021 r. w Dworzysko Hotel Szczawno Zdrój. Spotkanie wieńczyło 3-tygodniowy cykl intensywnych szkoleń dla studentów pierwszego cyklu kształcenia, który realizowany był w ramach



projektu pn. HoReCaDUO - Uruchomienie i realizacja na UPWr nowego kierunku inżynierskich studiów dualnych o profilu praktycznym "Technologia i organizacja gastronomii" POWR.03.01.00-00-DU74/18 współfinansowanym ze środków UE. Szkolenia dotyczyły obróbki kulinarnej ryb i owoców morza, kuchni dalekowschodnich: SUSHI, obróbki kulinarnej mięsa i dziczyzny, klasycznej i nowoczesnej dekoracji potraw (carving), praktycznego zarządzania procesem produkcji i obsługi gości w zakładach gastronomicznych (szef kuchni, usługa bankietowa oczami klienta), technik kuchni molekularnej, wytwarzania i kulinarnego zastosowania dolnośląskich produktów regionalnych takich jak sery krowie i owcze, miody, szparagi i inne). Zrealizowano też szkolenia baristyczne, barmańskie sommeliarskie, cukiernicze. Wszystkie szkolenia były prowadzone przez doświadczonych, aktywnych zawodowo szefów kuchni, kucharzy lub menedżerów. W spotkaniu połączonym z rozdaniem studentom certyfikatów udział wzięli m.in.:

- Ryszard Tomaszewski właściciel firmy Dworzysko R. Tomaszewski i Synowie Sp. z o.o. i Prezes Zarządu Hotelu Dworzysko,
- Szymon Lach V-ce Prezes Zarządu Hotelu Dworzysko, twórca kierunku studiów podyplomowych "Zarządzanie Hotelami" na Akademii Leona Koźmińskiego, oficjalny reprezentant w Polsce szkoły hotelarskiej Les Roches,
- Rafał Grzegorzek Szef Kuchni restauracji Babinicz w Szczawnie Zdrój, zdobywca kulinarnego pucharu Polski, posiadacz dwóch czapek przewodnika Gault&Millau, członek Rady programowej Kierunku,
- Zbigniew Koźlik - wieloletni szef kuchni Hotelu Park Plaza Wrocław, współtwórca szlaku kulinarnego "Smaki Dolnego Śląska", członek Rady programowej kierunku,
- Jerzy Czapla - barman właściciel Centrum Szkolenia Barmanów, członek Europejskiego Stowarzyszenia Barmanów E. B. A, członek zarządu Europejskiego Stowarzyszenia Kucharzy, mistrz Polski barmanów,
- Paweł Salamon - Szef Kuchni w Hotel & Restaurant Smolarnia, posiadacz czapki przewodnika Gault&Millau, trener młodzieży w konkursach szkolnictwa zawodowego Euro Skills i World Skills,
- Mariusz Bujański - mistrz sushi posiadacz certyfikatu Japońskiego Ministerstwa Rolnictwa, kucharz w sieci restauracji Izumi-sushi,
- Krzysztof Królczyk - certyfikowany sommelier, pasjonat i dystrybutor win, członek Stowarzyszenia Sommelierów Polskich,
- Grzegorz Gniech - aktualny mistrz Polski i Mistrz Świata w Carvingu,
- Krzysztof Kopciński szef cukierników w Klubie Polskiej Rady Biznesu, pastry chef w restauracji N31,
- Mateusz Malinowski - były szef kuchni w hotelach Ałamow i Dębowy i kilku restauracjach, specjalista w dziedzinie dystrybucji i obróbki kulinarnej mięsa długodojrzewającego ,
- Sylwester Wańczyk - producent regionalnych serów dolnośląskich, właściciel serowarni Wańczykówka,
- Joanna Maślukiewicz - producentka dolnośląskich serów kozich, właścicielka ekologicznego gospodarstwa Kozłonogii,
- Maciej Siąkowski - kucharz w restauracjach Senses (gwiazdka Michelin), Atelier Amaro szef kuchni w restauracji Ole (3 czapki Gault & Millau), stażysta w jednej z najlepszych na świecie restauracji, Azurmendi (trzy gwiazdki Michelin),
- Michał Kalemba - barista, szkoleniowiec firmy Cofeem,



- Edyta Okroj - menedżerka gastronomii, szkoleniowiec Akademii Gastronomii.

Zarówno przedstawiciele otoczenia, jak i studenci wskazali na doskonałe efekty tak wszechstronnego szkolenia, które pozwoliło studentom na nabycie dodatkowych kompetencji pożądanych na rynku pracy. Efektem tego spotkania była inicjatywa Wiodącego Zespołu Dydaktycznego przy WBiNoŻ pozyskania wewnętrznych środków na tego typu działania dla studentów z kolejnych dwóch roczników studiów. Władze uczelni poparły wniosek sfinansowania dodatkowych szkoleń (na kwotę ponad 113 tys. zł) w zakresie sztuki sommelierskiej, warsztatów barmańskich, szkolenia baristycznego, szkolenia w zakresie food dinning, szkolenia - kulinarne zastosowanie mięsa i dziczyzny, szkolenia w zakresie wytwarzania i kulinarnego zastosowania dolnośląskich produktów regionalnych, zastosowania ryb i owoców morza, szkolenia sushi oraz szkolenia w zakresie praktycznego zarządzania procesem produkcji w zakładach gastronomicznych. Szkolenia te zostały zaplanowane w semestrze letnim roku akademickiego 2021/2022, a kadra realizująca ww. szkolenia to wysokiej klasy specjaliści z całej Polski, w tym szkoleniowcy z pierwszego cyklu szkoleń

W przypadku kierunku o profilu praktycznym, jakim jest technologia i organizacja gastronomii, uzasadniona wydaje się organizacja cyklicznych spotkań tego typu, których skutkiem będzie podnoszenie jakości kształcenia i dostosowywanie programu studiów do zmieniających się wymagań rynku.

Rada programowa kierunku podczas cyklicznych prac nad doskonaleniem procesu kształcenia uwzględnia też opinie studentów, wyrażane w ankiecie, po zakończeniu każdego semestru. Badania te realizowane są przy wykorzystaniu elektronicznego systemu USOS, a ich efektem jest zdobycie wiedzy o potrzebach studentów w zakresie prowadzenia zajęć dydaktycznych, stosowanych formach i metodach kształcenia, o relacjach interpersonalnych pomiędzy nauczycielem akademickim a studentem, postrzeganym jako interesariusz procesu dydaktycznego.

Uczelnia, poprzez badanie ankietowe oraz Monitorowanie Losów Zawodowych Absolwentów UPWr pozyskuje informacje o przydatności zdobytej wiedzy i uzyskanych umiejętności, a także kompetencji społecznych w karierze zawodowej absolwenta. Pozwala to na korektę programu, w zakresie kompetencji, które z perspektywy i doświadczenia zawodowego absolwentów, powinny być rozwijane podczas studiów.

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

Mimo, iż oceniany kierunek funkcjonuje od 2018 roku, to zaledwie 3- letnia współpraca z otoczeniem z branży HoReCa przyniosła liczne kontakty i poszerzyła obszar współpracy WBiNOŻ z otoczeniem gospodarczym. Nawiązanie tych kontaktów jest swoistym zaczątkiem sieci wiedzy i umiejętności w zakresie technologii gastronomii, co wpisuje się w strategię uczelni i politykę poszerzania i zacieśniania współpracy z dolnośląskim biznesem. Współpraca ta prawdopodobnie dodatkowo zintensyfikuje się wraz z planowanym uruchomieniem w niedalekiej przyszłości działalności Centrum Innowacyjnych Technologii i restauracji w centrum konferencyjno-edukacyjnym na Pawłowicach. Należy się też spodziewać, że emisariuszami wydziału w nawiązywaniu kontaktów z przedsiębiorcami będą absolwenci kierunku.



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

- 1. rola umiędzynarodowienia procesu kształcenia w koncepcji kształcenia i planach rozwoju kierunku (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów)*
- 2. aspekty programu studiów i jego realizacji, które służą umiędzynarodowieniu, ze szczególnym uwzględnieniem kształcenia w językach obcych*
- 3. stopień przygotowania studentów do uczenia się w językach obcych i sposób weryfikacji osiągnięcia przez studentów wymaganych kompetencji językowych oraz ich oceny*

Na uczelni i wydziale za priorytetowe działania przyjęto umiędzynarodowienie i współpracę z zagranicznymi ośrodkami naukowymi oraz mobilność naukową pracowników i doktorantów. Działania te są wielopłaszczyznowe i poza zajęciami z języka obcego (angielski, niemiecki, francuski, hiszpański, rosyjski, włoski i chiński) obejmują możliwość wyboru przedmiotów wykładanych w języku angielskim, udział studentów i pracowników w programach międzynarodowych oraz w wykładach otwartych wygłaszanych przez zagranicznych wykładowców, a także w zajęciach realizowanych przez nich podczas wizyt studyjnych na wydziale. Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności oferuje 56 przedmiotów w języku angielskim dla studentów uczestniczących w programach wymiany międzynarodowej (Apparatus in biotech industries, Basics of biotransformations, Biocatalysis in food production, Biochemistry, Biologically active compounds of plant origin, Biotechnological methods in environmental protection, Chemical and instrumental methods of food analysis, Enzymology, Food antioxidants, Food chemistry, Food microbiology, General microbiology, Gmo advantages and disadvantages, Industrial pharmaceutical biotechnology, Mechanical processes in bioprocess engineering, Molecular biology, Tissue cultures, Virology, Applied statistics, Basic aspects of fermentation industry, Basic of human nutrition, Carbohydrate technology, Cereal technology, Chemistry of natural compounds, Chocolate technology, Contemporary trends in plant products technology, Dairy technology, Economics and organization of food industry, Food analysis I, Food analysis II, Food biotechnology, Food chemistry, Food packaging, Fruit and vegetable technology, Functional food and nutraceutical bioactive ingredients, Hygiene and food toxicology, Master thesis I, Master thesis II, Meat technology, Normalization, Nutrition and dietetic, Organic chemistry, Pasta production technology, Potato products technology, Poultry and egg technology, Standardization, Technological planning in food industry, Technology of oils, Theory of machines and equipment for food industry I, Theory of machines and equipment for food industry II, Yeast application in selected technologies, Animal raw materials technology, Food policy, Unit operations in the processing of animal raw materials, Food safety and quality management, Sensory analysis of food). Do programu studiów Technologia i organizacja gastronomii w języku polskim wprowadzono możliwość wyboru kilku przedmiotów wykładanych w języku angielskim: Food chemistry, General and food microbiology, Basic of food analysis, Biochemistry, Human Nutrition, Catering technology.

Poza umowami o dwustronnej współpracy, które Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności podpisał z Aleksandras Stulginskis University in Kaunas (Litwa) oraz Slovak University of Agriculture in Nitra (Słowacja), Universidad Miguel Hernández de Elche (Hiszpania), Jiangnan Univeristy (Chiny), Uniwersytet Aleksandra Stulgińskiego w Kownie (Litwa), Lwowski Uniwersytet Narodowy imienia Iwana Franki (Ukraina) pracownicy Wydziału uczestniczą w wymianie stypendystów, jak również realizują wiele wspólnych projektów i prac badawczych (m. in. z: INRA, Thiverval-Grignon (FRANCJA),



University M. Hernandez. DPTo. De Tecnologia Alimentaria – Orihuela Alicante (HISZPANIA), Freie Universität Berlin, Veterinärmedizin, Institut für Tier- und Umwelthygiene, Swedish Centre for Resource Recovery, University of Borås, Szwecja). Sukcesem zakończyły się działania mające na celu uruchomienie studiów na kierunku Food Technology, prowadzonych wspólnie z Universidad Miguel Hernández de Elche i w październiku 2016 r. podpisano umowę w tym zakresie, a w semestrze letnim 2021/22 rozpocznie się pierwszy cykl kształcenia.

Studenci ocenianego kierunku mogą uczestniczyć w programach wymiany krajowej (program MOST-AR) lub zagranicznej (program Erasmus+, CEEPUS) w ramach podpisanych przez Uczelnię umów. Wyjazdy takie dotyczą przynajmniej jednego semestru studiów. Wnioski studentów rozpatrywane są przez prodziekana, którego zgoda jest wymagana do realizacji części studiów w ramach programów wymiany. Obejmują one propozycje przedmiotów realizowanych na uczelni przyjmującej oraz wymaganych do zaliczenia w ramach realizowanego przez studenta kierunku. Rozpatrując wnioski prodziekan bierze pod uwagę zakres zajęć w ramach proponowanych przez studenta przedmiotów realizowanych na innej uczelni, w tym liczbę punktów ECTS, oraz efekty uczenia się. Przedmioty, których efekty uczenia się nie mogą zostać uznane, muszą zostać odrobione w terminie ustalonym przez prodziekana. Po zakończeniu okresu wymiany, na podstawie przedstawionych potwierżeń zaliczeń uzyskanych w ramach studiów na innej uczelni prodziekan podejmuje decyzję o zaliczeniach przedmiotów, których dotyczyły ustalenia. W przypadku odmiennej skali ocen w uczelni, w której student realizuje część studiów, ich ustalenie odbywa się na podstawie porozumień zawartych przez uczelnię i uczelnię lub instytucję partnerską za granicą.

Studenci wyjeżdżający do uczelni partnerskich w Niemczech, Austrii i Hiszpanii mogą brać udział w darmowych, intensywnych kursach niemieckiego i hiszpańskiego organizowanych przez UPWr.

Dzięki uczestnictwu uczelni w programie Erasmus+ możliwa jest także realizacja praktyk i staży zagranicznych, obowiązkowych lub nieobowiązkowych (dodatkowych), w których mogą brać udział zarówno studenci, jak i absolwenci. W przypadku praktyk obowiązkowych konieczne jest spełnienie wymagań dotyczących praktyk realizowanych na ocenianym kierunku studiów.

#### *4. skala i zasięg mobilności i wymiany międzynarodowej studentów i kadry*

Kadra naukowo-dydaktyczna uczestniczy w wymianach międzynarodowych jako Visiting Professor. Wyjazdy te w znacznym stopniu usprawniają transfer wiedzy i umiejętności dydaktycznych pracowników prowadzących zajęcia na kierunku technologia i organizacja gastronomii. Zdobyte doświadczenie wykorzystywane jest w procesie tworzenia programów studiów oraz determinuje sposób kształcenia na ocenianym kierunku.

Studenci mają możliwość uczestniczenia w zajęciach prowadzonych przez gości z zagranicznych ośrodków naukowych, czego wymiernym efektem jest poszerzenie świadomości i wiedzy studentów. Podpisane umowy z uczelniami zagranicznymi w ramach programu Erasmus+ i CEEPUS oraz krajowymi w programie Most-AR pozwalają studentom kierunku na studiowanie w uczelniach zagranicznych i krajowych, co poszerza znacznie ich wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne. Także kontakty ze studentami zagranicznymi, odbywającymi część studiów na naszym wydziale, umożliwiają zdobycie wielu cennych doświadczeń w zakresie kształcenia za granicą.

**W ramach programu Program ERASMUS+ (KA103 i KA131) możliwe są wyjazdy i przyjazdy**



studentów w celu zrealizowania części studiów, bądź praktyki oraz wyjazdy i przyjazdy nauczycieli akademickich w celu prowadzenia zajęć dydaktycznych lub w celach szkoleniowych. Odbywają się one do krajów UE, Norwegii, Islandii, Lichtensteinu, Turcji, Macedonii Północnej i Serbii. Obecnie UPWr realizuje 2 projekty Erasmus KA103 (KA103-2019: na kwotę 393 135 EUR i KA103-2020: na kwotę 407 625 EUR) oraz 1 projekt Erasmus KA131 (KA131-2021: na kwotę 276 570 EUR). Z kolei Program ERASMUS+ w ramach krajów spoza UE (KA107) umożliwia mobilność edukacyjną studentów i kadry pracowniczej uczelni pomiędzy krajami partnerskimi spoza UE. Do tych krajów w przypadku UPWr zaliczamy: Albanie, Armenię, Chiny, Kazachstan, Uzbekistan, Ukrainę, Izrael, Mołdawię, Kanadę, USA i inne. Aktualnie UPWr realizuje 2 projekty Erasmus KA107 (KA107-2019: na kwotę 62 180 EUR i KA107-2020: na kwotę 54 790 EUR).

W ostatnich latach mobilność studentów WBiNoŻ w ramach programu (ERASMUS+) przedstawiała się następująco:

- **2018/2019:** 2 studentki z Żywienia człowieka do UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE (Hiszpania), 1 studentka z Żywienia człowieka do JOSIP JURAJ STROSSMAYER UNIVERSITY OF OSIJEK (Chorwacja), 2 studentki z Technologii żywności i żywienia człowieka do UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE (Hiszpania) oraz 2 studentki z Technologii żywności i żywienia człowieka do AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS (Grecja).
- **2019/2020:** 1 studentka z Technologii żywności i żywienia człowieka do AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS (Grecja), 1 studentka z Technologii żywności i żywienia człowieka do UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CAGLIARI (Włochy), 1 studentka z Żywienia człowieka do AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS (Grecja), 1 studentka z Biotechnologii do UNIVERSIDAD DE JAÈN (Hiszpania).
- **2020/2021:** 1 student z Biotechnologii do UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE (Hiszpania), 1 studentka z Biotechnologii do UNIVERSIDAD DE JAÈN (Hiszpania), 1 studentka z Technologii żywności i żywienia człowieka do UNIVERSITA POLITECNICA DELLE MARCHE (Włochy).
- **2021/2022:** 1 studentka z Technologii żywności i żywienia człowieka do UNIVERSITY OF CORDOBA (Hiszpania), 1 studentka z Biotechnologii do AGRICULTURAL UNIVERSITY OF ATHENS (Grecja).

Ponadto, w roku **2019/2020** zrealizowano wyjazdy na praktyki: 2 staże absolwenckie (2 x 7 miesięcy) – Universidad de Cordoba (Hiszpania)-zarządzanie jakością i analiza żywności oraz Szanet Istvan University (Węgry) - technologia i organizacja gastronomii, 1 staż studencki – 2 miesiące – Max Planck Institute (Niemcy), zarządzanie jakością i analiza żywności, 1 staż doktorancki – 2 miesiące – Università degli Studi di Messina (Włochy).

Do UPWr w ramach programu ERASMUS+ na studia przyjechało:

- **2018/2019** – 22 studentów, tj. 1 student z Belgii: Ghent University (1), 1 student z Czech: Czech University of Life Sciences Prague (1), 1 student z Grecji: Agricultural University of Athens (1), 6 studentów z Hiszpanii: Universitat de Barcelona (1), University of Burgos (2), University of Cordoba (2), Universidad Complutense de Madrid (1), 1 student z Holandii: HAS University of Applied Sciences (1), 2 studentów z Niemiec: Hochschule Osnabruck University of Applied Sciences (1), Hochschule Anhalt (1), 9 studentów z Włoch: Università degli Studi di Foggia (7), Università Politecnica delle Marche (2), 2 studentów z Portugalii: Coimbra College of Agriculture from the Polytechnic Institute (2), 5 studentów z Rumunii: Technical University of Cluj-Napoca (5), 3 studentów z Turcji: Hacettepe University (1), Yeditepe University (2)
- **2019/2020** – 22 studentów: 3 studentów z Francji: Ecole Supérieure D'Agriculture D'Angers (1),



ISA Lille (1), Université de Montpellier (1), 7 studentów z Hiszpanii: Universidad Complutense de Madrid (1), University of Burgos (2), Universidad de Cordoba (1), Universidad Miguel Hernández de Elche (1), Universidad de Leon (2), 2 studentów z Holandii: Van Hall Larenstein (1), 1 student z Portugalii: Instituto Politecnico de Coimbra (1), 1 student z Rumunii: Alexandru Ioan Cuza University (1), 3 studentów z Turcji: Hacettepe University (3), 5 studentów z Włoch: Università degli Studi di Foggia (4), Università degli Studi di Udine (1).

- **2020/2021** – 21 studentów: 1 student z Francji: Université De Montpellier (1), 4 studentów z Hiszpanii: Universidad Politecnica De Valencia (1), Universitat de Lleida (1), Universidad de León (1), Miguel Hernández University de Elche (1), 2 studentów z Holandii: Van Hall Larenstein (2), 1 student z Litwy: Lithuanian University Of Health Sciences (1), 3 studentów z Niemczech: Hochschule Anhalt (3), 1 student z Portugalii: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (1), 9 studentów z Włoch: Università Degli Studi di Foggia (9).
- **2021/2022** – przyjęto 21 studentów: 7 studentów z Hiszpanii: Universidad de Córdoba (1), Universidad de León (2), Universitat de Vic (1), University of Burgos (2), Miguel Hernandez University de Elche (1), 2 studentów z Portugalii: Coimbra College of Agriculture from the Polytechnic Institute (2), 7 studentów z Turcji: Hacettepe Üniversitesi (3), Namık Kemal University (4), 4 studentów z Włoch: Università di Foggia (4), 1 studentka z University of Zagreb.

Pracownicy WBiNoŻ sprawowali opiekę naukową nad studentami przyjeżdżającymi do Polski. W roku 2019/2020 odbył się 1 staż studencki – 4 miesiące z Adrian Radulescu z Technical University of Cluj-Napoca z Rumuni (opiekun: prof. Korzeniowska).

W ramach programu ERASMUS+ UPWr gościł nauczycieli akademickich:

- prof. Zhonghai Tang z HUNAN AGRICULTURAL UNIVERSITY (Chiny) - 08.06.2019 -14.06.2019,
- prof. Honorata Danilchenko, typ pobytu: STT - szkolenie, przyjazd z: Uniwersytet Aleksandrasa Stulginskisa w Kownie na Litwie – 13.01.2020 - 17.01.2020
- prof. Elvyra Jariene, typ pobytu: STA - wykłady, przyjazd z: Uniwersytet Aleksandrasa Stulginskisa w Kownie na Litwie - 13.01.2020 - 17.01.2020,
- prof. Anita Lalic, 11-01-2022 do 19-01-2022 z University of Mostar, Bośnia i Hercegowina z sieci For Safe and Healthy Food in Middle-Europe.

Z wydziału krótkoterminowe wizyty zagraniczne odbyli: prof. Agnieszka Kita, typ pobytu: STA – wykłady, wyjazd do: University of Zagreb (Chorwacja) 13.05.2019 – 17.05.2019, prof. Małgorzata Korzeniowska, typ pobytu: STA – wykłady, wyjazd do: Universidade dos Azores (Portugalia) 03.06.2019 – 07.06.2019, prof. Małgorzata Korzeniowska, typ pobytu: STA – wykłady, wyjazd do: Universidad Miguel Hernandez de Elche (Hiszpania) 17.05.2021 – 21.05.2021.

Studenci i pracownicy korzystają także ze Środkowoeuropejskiego Programu Wymiany Uniwersyteckiej (Central European Exchange Program for University Studies) **CEEPUS**. Wyjazdy studentów WBiNoŻ w ramach CEEPUS przedstawiały się następująco:

**2018/2019:** 2 studentów do Chorwacji (University of Zagreb)

**2019/2020:** 1 doktorantka do Chorwacji (University of Zagreb)

**2020/2021:** 1 doktorantka do Chorwacji (University of Zagreb)

Z zagranicy, w ramach tego programu w UPWr przebywało w latach:

- **2018/2019:** 2 studentów z Chorwacji (University of Zagreb) i 1 student z Serbii (University of Novi



Sad)

- **2019/2020:** 1 student z Chorwacji (University of Zagreb), 1 student z Serbii (University of Belgrade) i 1 student z Węgier (Hungarian University of Agriculture and Life Sciences)
- **2020/2021:** 4 studentów z Chorwacji (University of Zagreb), 1 student z Macedonii Północnej (State University of Tetovo), 1 student z Serbii (University of Novi Sad), 1 doktorantka z Serbii (University of Novi Sad).

Mobilność pracowników w ramach programu CEEPUS przedstawiała się następująco: Małgorzata Korzeniowska wyjechała do Chorwacji (University of Zagreb) w terminach: 13-15.12.2018r. i 24-28.06.2019 r., Artur Gryszkin od 09-23.06.2019 r. do Chorwacji (Josip Juraj Strossmayer University of Osijek).

W UPWr gościł natomiast profesor Dokic Ljubica, 09.15.05.2021 r., z Serbii (University of Novi Sad).

Uczelnia jest także beneficjentem programu **NAWA** (Narodowa Agencja Wymiany Akademickiej) w ramach projektów:

**Projekt STER (NAWA)** – Stypendia doktorskie dla cudzoziemców (INDOORS), okres realizacji: 01.05.2019 – 30.06.2023, Budżet projektu: 1 250 000 PLN, Budżet UPWr: 1 250 000 PLN. Projekt dedykowany jest dla doktorantów realizujących proces kształcenia w Szkole Doktorskiej UPWr realizujących prace doktorskie w ramach dyscyplin: technologia żywności i żywienia, nauki biologiczne, weterynaria rolnictwo i ogrodnictwo. Działania projektu dedykowane doktorantom SD obejmują m.in.: realizację interdyscyplinarnego i międzynarodowego programu kształcenia z przewidzianym wyborem ścieżek rozwoju w danej dyscyplinie, dodatkowe stypendium motywacyjne dla 50% najlepszych doktorantów zagranicznych. Na wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności w projekcie uczestniczy **3 zagranicznych doktorantów** pod opieką prof. **Małgorzaty Korzeniowskiej** – 2 doktorantów (Indonezja, Nigeria) oraz 1 doktorantka (Bułgaria) pod opieką prof. **Pauliny Nowickiej**.

**Projekt PROM (NAWA)** - Międzynarodowa wymiana stypendialna doktorantów i kadry akademickiej. Okres realizacji pierwszej edycji: 01.10.2018 – 30.09.2019. Budżet projektu: 749 960 PLN. Budżet UPWr: 749 960 PLN. Celem projektu była wymiana stypendialna adresowana do doktorantów i młodej kadry akademickiej do 40 roku życia). Program umożliwiał udział w krótkoterminowych (30 dniowych) stażach pozwalających na podniesienie kompetencji i kwalifikacji, poprzez finansowanie wyjazdów zagranicznych, materiałów do pracy doktorskiej/artykułu naukowego, umożliwiających korzystanie z unikatowej aparatury, infrastruktury badawczej niedostępnej (trudno dostępnej) w kraju macierzystym, udział w przygotowaniu międzynarodowego wniosku grantowego. W wyjazdach uczestniczyli: pracownik **Paulina Nowicka** z Katedry Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych - do International Iberian Nanotechnology Laboratory, Braga Portugalia; 15.03 – 13.04.2019, doktorantka **Magdalena Rychlicka** z Katedry Chemii - do University of Minho, Centre of Biological Engineering, Braga, Portugalia, 31.05-30.06.2019, doktorant **Jacek Łyczko** z Katedry Chemii - do Shimadzu Europa GmbH Albert, Duisburg, Niemcy, 18.02-19.03.2019, doktorantka **Karolina Tkacz** z Katedry Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych- do Centro de Edafologia y Biologia Aplicada del Segura (CEBAS), Department of Food Science Technology, Murcia Spain, 5.04 - 9.05.2019, doktorant **Igor Piotr Turkiewicz** z Katedry Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych- do Centro de Edafologia y Biologia Aplicada del Segura (CEBAS), Department of Food Science Technology, Murcia Spain, 5.04 -9.05.2019.

Na UPWr w ramach PROM przebywali: pracownik **Estefania Valero Cases** z Miguel Hernandez University, Alicante, Hiszpania 15.06-14.07.2019 w Katedrze Technologii Rolnej i Przechowalnictwa,



doktorantka **Marina Cano Lamadrid** z Miguel Hernandez University, Alicante, Hiszpania 1-30.05.2019, w Katedrze Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych, doktorant **Lukitawesa** z University of Boras, Szwecja, 1-30.06.2019 w Katedrze Technologii Fermentacji i Zbóż, doktorantka **Nadezhda Stepanova** G.K. Skryabin z Institute of Biochemistry and Physiology of Microorganisms of the Russian Academy of Sciences, Moskwa, Rosja 1.04-30.04.2019 w Katedrze Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności, dokt. **Angel Abellan Victorio**, Centro de Edafologia y Biologia Aplicada del Segura (CEBAS), Department of Food Science Technology, Murcia, Hiszpania, 15.02-16.03.2019 w Katedrze Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych.

W drugiej edycji **projektu PROM (NAWA)** – Międzynarodowa wymiana stypendialna doktorantów i kadry akademickiej (Okres realizacji: 01.10.2019 – 30.09.2021, Budżet projektu: 1 159 996 PLN, Budżet UPWr: 1 159 996 PLN) dla wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności przewidzianych jest **5 wyjazdów (4 doktorantów i 1 pracownik)** oraz po **5 przyjazdów (4 doktorantów i 1 pracownik)** do 40 roku życia. Wyjazdy trwają miesiąc i można wyjechać do każdego miejsca na świecie. Do chwili obecnej w takiej mobilności wzięło udział 4 pracowników Wydziału, a także 2 doktorantów: **Karolina Tkacz** z Katedry Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych do Department of Food Science and Nutrition, University of Minnesota, USA, Pobyt: 1.02-1.03.2020, **Igor Piotr Turkiewicz** z Katedry Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych do Department of Food Science and Nutrition, University of Minnesota, USA, Pobyt: 1.02-1.03.2020.

**W ramach tego programu UPWr odwiedziły:** doktorantka **Marina Cano Lamadrid**, Miguel Hernandez University, Alicante, Hiszpania - Katedrę Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych, Pobyt: 28.01-29.02.2020 oraz doktorantka **Marta Vinha Vieira**, International Iberian Nanotechnology Laboratory, Braga, Portugalia - Katedrę Technologii Owoców, Warzyw i Nutraceutyków Roślinnych, Pobyt: 17.09-18.10.2020

UPWr jest także beneficjentem programu - **POWER 3.5 UPWr 2.0 międzynarodowy i interdyscyplinarny program rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 (Zadanie 4)**. Jednym z celów projektu jest zwiększenie jakości i efektywności kształcenia na studiach doktoranckich poprzez Interdyscyplinarną Międzynarodową Szkołę Doktorską (Wartość zadania nr 4 - 3 734 850 PLN). Projekt przewiduje uruchomienie prestiżowej Interdyscyplinarnej Międzynarodowej Szkoły Doktorskiej (ISMD), w tym m.in.: finansowanie specjalistycznych analiz, zakup materiałów zużywalnych na potrzeby badań własnych, realizację rocznego stażu w wybranej jednostce naukowej zagranicą, zapewnienie wydruku publikacji naukowych, udział w konferencjach, dodatkowe stypendium. Wśród 14 doktorantów **4 stypendystów reprezentuje dyscyplinę technologię żywności i żywienia, z czego 3 to obcokrajowcy (Bułgaria, Indonezja, Nigeria)**.

**Stypendium im. Profesora Stanisława Tołpy**, fundowane przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, przeznaczone jest dla osób pochodzenia polskiego z krajów byłego ZSRR kształcących się na studiach dziennych na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, młodych pracowników nauki w wieku do 35 lat z krajów byłego ZSRR na realizację staży krótkoterminowych (do 3 miesięcy) w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu. W roku akademickim 2018/2019 na jednomiesięczne staże naukowe na BiNoŻ przyjechali doktoranci: **Nadezhda Stepanova**, G.K. Skryabin z Institute of Biochemistry and Physiology of Microorganisms of the Russian Academy of Sciences, Moskwa, Rosja do Katedry Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności (1.10-30.11.2018) oraz **Petrov Pelyp**, Sumu



National Agrarian University, Ukraina do Katedry Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością (14.01-14.02.2019).

Ponadto, pracownicy WBiNOŻ odbywali wyjazdy zagraniczne w celu realizacji projektów, staży naukowych, staży szkoleniowych, na konsultacje i konferencje:

- **2020** - 9 wyjazdów- do Aalborg University (Dania), Koelnmesse (Niemcy), Imperail College London (Wielka Brytania), Miguel Hernandez University of Elche (Hiszpania), Elsevier Hilton Dresden (Niemcy), Institute of Animal Hygiene and Environmental Health, Freie Universitaet Berlin (Niemcy) Christlich-Soziales Bildungswerk (Niemcy).
- **2021** - 18 wyjazdów- do Institute of Animal Hygiene and Environmental Health, Freie Universitaet Berlin (Niemcy), INRAE (Francja), Universidad Miquel Hernandez de Elche (Hiszpania), CMR, International Conference and Multidisciplinary Research, Viseu (Portugalia), University of Turku (Finlandia), University of Minho (Portugalia), Wiedeń on-line (Austria), Heriot-Watt University (Wielka Brytania), University of Milano (Włochy).

Kształcenie na kierunku technologia i organizacja gastronomii trwa od 3,5 roku, z czego prawie 2 lata w okresie pandemii COVID-19 i długotrwałego lock downu branży gastronomicznej na całym świecie. Stąd też studenci ocenianego kierunku nie mieli zbyt dużych możliwości udziału w programach międzynarodowych i wyjazdach w ramach programu Erasmus+. Umieędzynarodowieniu nie sprzyjała również pierwsza wersja programu studiów zakładająca niestandardowy plan zajęć, łączący w kilku semestrach realizację zajęć zarówno w uczelni, jak i u praktykodawców. Rada programowa kierunku wprowadziła działania naprawcze i od ubiegłego roku zmodyfikowała plan, aby studenci większą ilość semestrów realizowali w całości w uczelni, co powinno zwiększyć mobilność studentów. Innym powodem słabego zainteresowania programami międzynarodowymi może być łatwość podejmowania pracy czy rozpoczynanie własnej działalności gastronomicznej już podczas studiów. Władze Wydziału mając świadomość konieczności poprawy umieędzynarodowienia, poza spotkaniami organizowanymi przez Dział Współpracy z Zagranicą, systematycznie podejmują dodatkowe działania informacyjne i propagujące ofertę wymiany międzynarodowej.

Warto jednak podkreślić, że spośród studentów ocenianego kierunku dwie osoby realizowały praktyki zagraniczne - pan Remigiusz Kopociński był na trzymiesięcznej praktyce w Fallmühle Inh. Hedwig Doser Gasthof, Pfronten Deutschland (4.07-30.09.2020), natomiast pani Justyna Krzywoń z III roku odbywała praktykę w Clarion Hotel Oslo, a obecnie przebywa na praktyce technologicznej w LOKAL Harbitz Torg w Oslo.

##### *5. udział wykładowców z zagranicy w prowadzeniu zajęć na ocenianym kierunku*

W dniach 1-5.07.2019 na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności zorganizowano szkolenie prowadzone z udziałem pracowników i doktorantów z Miguel Hernandez University of Elche (SensoFood Solution group) na temat "Training of descriptive sensory analysis panel". Szkolenie prowadzone było przez prof. Dr. Ángel A. Carbonell-Barrachina oraz współpracowników i doktorantów: Dr. David López, Dr. Estefanía Valero, Marina Cano, Luis Noguera, Leontina Lipan, Paola Sánchez, Hanán Issa, Jesús Clemente, José M. García. W trakcie szkolenia uczestnicy zostali zaznajomieni z teorią związaną z analizą sensoryczną żywności, a także wykonywali ćwiczenia praktyczne obejmujące testy dyskryminacyjne, afektywne oraz metody opisowe wykorzystywane w analizie sensorycznej żywności.



W szkoleniu tym mogli uczestniczyć, zarówno wszyscy studenci wydziału, jak i nauczyciele. Ponadto, w ostatnich 3 latach, na Wydziale dla studentów i pracowników prowadzone były przez wizytujących nauczycieli z zagranicy następujące wykłady:

Lp.	Tytuł, imię i nazwisko	Temat wykładu	Ośrodek naukowy	Kraj	Termin
1	Dr Amal Rouhana Toubi	Israeli kosher food – philosophy and production	ORT Braude College, Carmiel	Izrael	08-12.07. 2019
2.	Dr Noga Qvit	Possibilities of cooperation between UPWr and ORT Braude	ORT Braude College, Carmiel	Izrael	15-19.07. 2019
3.	Prof. Dusan Misić	Clostridium difficile infections in humans and animals - antibiotic associated diarrhea (colitis)	University of Belgrade	Serbia	06-24.05. 2019
4.	Dr David Bernardo Lopez Lluch	Sensory marketing strategies for food products	the University of Miguel Hernández, the Department of Agricultural Economy, Elche	Hiszpania	21.06.-01. 09.2019
5.	MSc Zhanar Kassenova	Electroanalytical techniques in food analysis	Innovative Eurasian University, Pavlodar	Kazachstan	01- 07.07.2019
6.	Dr Zhonghai Tang	Application of natural antioxidants in meat technology	Hunan Agricultural University, Changsha	Chiny	08-14.06. 2019
7.	Dr Jerzy Zawistowski	Phytosterols as functional ingredients and heart health	University of British Columbia, Vancouver	Kanada	5-9.07.2021
8.	Dr Nazira Mukhanbetova	Functional Foods - importance of chemical composition	S. Seifullin Agro Technical University, Nursultan	Kazachstan	5-9.07.2021
9.	Dr Amal Toubi	Functional food products development – screening for ideas and product specification	ORT Braude College, Carmiel	Izrael	5-9.07.2021
10.	prof. Zita Seres	New trends in carbohydrates food products development	University of Novi Sad, Novi Sad	Serbia	5-9.07.2021



11.	prof. Jose Angel Perez Alvarez	Research and innovation in animal-based foods: co-products valorization and applications in food products development	University of Miguel Hernandez de Elche, Orihuela	Hiszpania	5-9.07.2021
12.	Dr Luis Noguera Artiaga	Sensory analysis in innovative food products development	University of Miguel Hernandez de Elche, Orihuela	Hiszpania	5-9.07.2021
13.	Dr Ljubica Dokic	1. Sugar versus sweeteners 2. Sugar beet fibers, betain and molasses as supplements in food products	University of Novi Sad, Novi Sad	Serbia	12.05.2021
14.	Prof. Zita Seres	1. Carob flour as source of antioxidants 2. Molasses desugaring process for betain production 3. Production of sugar beet dietary fibers	University of Novi Sad, Novi Sad	Serbia	12.05.2021
15.	Mgr István Kertész	Non-destructive testing methods in the food industry	Szent István University, Budapest	Węgry	25.02.2020

6. *sposoby, częstość i zakresu monitorowania i ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenie warunków sprzyjające podnoszeniu jego stopnia, jak również wpływ rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację*

WBiNoŻ prowadzi ciągły nadzór i monitoring umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Dokumentację w tym zakresie gromadzi Koordynator ds. współpracy międzynarodowej oraz Dział Współpracy z Zagranicą. Jednym ze sposobów monitorowania i oceny umiędzynarodowienia jest ankieta poziomu satysfakcji, którą uczestnicy programu Erasmus+ obowiązkowo wypełniają. Daje ona podstawy do korekty oferty instytucji partnerskich. Zacieśnieniu lub nawiązaniu współpracy sprzyja mobilność pracowników Wydziału i bezpośrednio nawiązane kontakty. Formalną stroną nawiązania współpracy oraz ustalania jej warunków zajmują się pracownicy Działu Współpracy z Zagranicą UPWr. W kompetencjach tej jednostki jest również kompleksowa obsługa administracyjna studentów korzystających z programów międzynarodowej wymiany.

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

1. *dostosowanie systemu wsparcia do potrzeb różnych grup studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością*

Uczelnia i wydział oferują studentom wszechstronne wsparcie, w każdym z aspektów ich aktywności, tj. w procesie uczenia się, rozwijania kompetencji badawczych, wymiany studenckiej,



pomocy materialnej, wsparcia osób ze szczególnymi potrzebami, w tym z niepełnosprawnościami oraz w realizacji wielu inicjatyw studenckich. Informacje na ten temat rozmieszczone na stronie głównej uczelni w zakładce studia, jak również na stronie Wydziału oraz w informatorze zamieszczonym na stronie uczelni "Podręczny przewodnik studenta" (<https://upwr.edu.pl/aktualnosci/podreczny-przewodnik-studenta-3624.html>), a także Kalendarzu studenckim.

W procesie uczenia się studenci mają wsparcie władz uczelni i wydziału oraz wszystkich nauczycieli akademickich i personelu administracyjnego. Mogą wnioskować o indywidualną organizację studiów, indywidualny program studiów, o uznawanie efektów uczenia się zdobytych w podczas studiów na innym kierunku w kraju i zagranicą, mają dostęp do infrastruktury dydaktycznej wydziału i uczelni, tj. sal wykładowych, seminaryjnych i laboratoriów, pracowni komputerowych, mogą bezpłatnie korzystać z oprogramowania udostępnianego przez Uczelniane Centrum Informatyzacji, z bezprzewodowej sieci Wi-Fi, jak również po autoryzacji dostępu, korzystać z dokumentów i aktów prawnych zamieszczanych na stronach wydziału i uczelni czy z zasobów bibliotecznych na urządzeniach mobilnych lub znajdujących się poza budynkami uczelni. Mają dostęp do bazy sportowej uczelni, w tym pływalni, znajdujących się nieopodal budynku Centrum Nauk o Żywności.

Studentom oferowana jest pomoc socjalna i materialna. Warunki korzystania z tego rodzaju pomocy są regulowane rozporządzeniem MNiSW oraz [Regulaminem Świadczeń](#) (zał. 3.19) dla studentów i doktorantów Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, który z początkiem każdego roku akademickiego jest aktualizowany. Uczelnia oferuje pomoc w formie: stypendium socjalnego/stypendium socjalnego w zwiększonej wysokości; stypendium dla osób niepełnosprawnych; stypendium Rektora przyznawane dla najlepszych studentów za wyróżniające wyniki w nauce, osiągnięcia naukowe lub artystyczne, lub osiągnięcia sportowe, oraz zapomogi dla studentów, którzy znaleźli się przejściowo w trudnej sytuacji życiowej. Wszelkie informacje o możliwej pomocy materialnej są zamieszczone na stronie internetowej uczelni oraz na stronie wydziału, a podczas dni wstępnych odbywa się szkolenie w tym zakresie. W roku akademickim 2021/2022 stypendium socjalne otrzymało 114 studentów wydziału, w tym 11 z kierunku technologia i organizacja gastronomii, a 14 osób posiadało zaświadczenie o niepełnosprawności, z czego 1 osoba z ocenianego kierunku. O zapomogę wnioskowało 28 osób znajdujących się przejściowo w trudnej sytuacji życiowej, w tym z kierunku technologia i organizacja gastronomii 3 osoby.

Studenci spoza Wrocławia mogą korzystać z Domów Studenckich o wysokim standardzie wyposażenia, w tym z dostępem do mediów, na których terenie funkcjonują także 3 przychodnie lekarskie świadczące usługi medyczne w ramach NFZ, co ułatwia studentom dostęp do opieki zdrowotnej.

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu podejmuje działania zmierzające do stwarzania osobom z niepełnosprawnościami warunków do pełnego udziału w procesie przyjmowania na uczelnię, zapewnienia równych szans realizacji planu studiów i programu nauczania oraz prowadzenia działalności naukowej, uwzględniając stopień i charakter niepełnosprawności oraz specyfikę danego kierunku. Osobom ze szczególnymi potrzebami, w tym także z niepełnosprawnościami, zapewniony jest dostęp do procesu dydaktycznego, materiałów, nauki języków obcych i zajęć z wychowania fizycznego itp., a także transportu, usług asystenta dydaktycznego oraz technologii wspomagających itp.

Rozpoznawanie potrzeb studentów odbywa się już na etapie rekrutacji na studia poprzez wypełnienie przez kandydata dobrowolnej [Ankiety potrzeb studentów i doktorantów](#)



niepełnosprawnych. W odpowiedzi na potrzeby studentów, doktorantów, ale także pracowników w UPWr powstało Centrum Wsparcia i Dostępności. Działa ono w czterech głównych obszarach: poradnictwa psychologicznego (wsparcie dla osób doświadczających kryzysów, trudności emocjonalnych, trudności w relacjach interpersonalnych, mających problem z akceptacją siebie lub z integracją w nowym środowisku, osób doświadczających spadku motywacji i trudności w nauce, osób doświadczających dyskryminacji lub mobbingu na terenie uczelni), wsparcia w rozwoju osobistym poprzez konsultacje i szkolenia z kompetencji miękkich, wsparcie dla osób ze szczególnymi potrzebami oraz koordynowanie dostępności usług uczelni, w tym kształcenia i prowadzenia badań naukowych. W uczelni powołany jest Pełnomocnik Rektora ds. osób niepełnosprawnych. Pośredniczy on w kontaktach studentów z pracownikami dydaktycznymi, administracyjnymi i władzami uczelni wspierając ich proces uczenia się, a także, aktywizuje w życiu uczelnianym i pozaucelnianym, np. zachęcając do członkostwa w kołach naukowych, odbywaniu kursów i szkoleń dla osób niepełnosprawnych, pomaga w organizacji i odbywaniu praktyk zawodowych oraz staży naukowych, stara się o dodatkowe fundusze na sprzęt ułatwiający funkcjonowanie osób niepełnosprawnych na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności.

Zasady wspierania kształcenia studentów ze szczególnymi potrzebami, w tym z niepełnosprawnościami zostały opisane w § 36 Regulaminu Studiów (zał. 3.9).

Uczelnia, poprzez pozyskanie funduszy w ramach projektu pt. „Uniwersytet Przyrodniczy dostępny dla wszystkich”, nr POWR.03.05.00-00-AO53/19-00, poszerza działalność struktury jednostki ds. dostępności w UPWr, poprawia dostępność i likwiduje bariery architektoniczne, rozwija zaplecze technologiczne i poprawia dostępność w obszarze technologii wspierających, wdraża procedury i regulacje gwarantujące zniwelowanie barier i zapewnienie dostępności. Realizuje wsparcie edukacyjne dla studentów UPWr z różnymi niepełnosprawnościami oraz prowadzi program szkoleń skierowany do wszystkich pracowników administracyjnych i nauczycieli akademickich podnoszący świadomość na temat niepełnosprawności.

Biblioteka Głównej UPWr zapewnia dostęp do czytelni studentom z niepełnosprawnością ruchową. Ponadto dysponuje specjalistycznymi stanowiskami komputerowymi dedykowanymi osobom niepełnosprawnym oraz posiada szeroką ofertę e-zasobów i e-usług ułatwiających korzystanie z zasobów Biblioteki.

Przystosowane dla osób niepełnosprawnych są także wszystkie obiekty kompleksu sportowego UPWr. Osoby niepełnosprawne korzystające z pływalni, a poruszające się na wózkach, mają przystosowane szatnie, do dyspozycji łóżko rehabilitacyjne z regulowaną wysokością ułatwiające przebranie się, możliwość skorzystania z wózka basenowego, do którego przesiadają się w przygotowanym do tego celu miejscu. Studium Wychowania Fizycznego UPWr (SWF) realizuje wiele dodatkowych inicjatyw różnych zajęć charakterze korekcyjno- prozdrowotnym dla osób posiadających wskazania lekarskie. Potwierdzeniem aktywności i zaangażowania pracowników SWF w tym zakresie jest film z udziałem studentów kierunku żywienia człowieka i dietetyka z naszego Wydziału (wyznaczyli zgodę na udostępnienie wizerunku)

[https://drive.google.com/file/d/1TOVMMt4hyUopwJKWIFNOcObWtGnY2j\\_o/view?ts=6152e0ea](https://drive.google.com/file/d/1TOVMMt4hyUopwJKWIFNOcObWtGnY2j_o/view?ts=6152e0ea)

Na ocenianym kierunku nie studiuje osób z niepełnosprawnością ruchową.

## *2.zakres i formy wspierania studentów w procesie uczenia się,*

Wydział dostosowuje proces uczenia się do zróżnicowanych potrzeb indywidualnych i



grupowych. Jednym z działań w tym zakresie jest wspieranie indywidualnego rozwoju studentów poprzez wprowadzenie szerokiej oferty zajęć do wyboru, zarówno kierunkowych, jak i ogólnouczelnianych (języki obce, zajęcia wychowania fizycznego, przedmioty humanistyczno-społeczne).

Zgodnie z Regulaminem studiów w UPWr, jedną z wielu form systemu wsparcia studentów w procesie uczenia się jest możliwość indywidualnej organizacji studiów. Studenci wyróżniający się postęпами w nauce mogą wnioskować o indywidualny program studiów, który odbywa się pod opieką wybranego nauczyciela akademickiego i polegają na rozszerzeniu zakresu wiedzy obowiązującej na podstawowym kierunku poprzez: studiowanie wybranych przedmiotów z innych kierunków na uczelni macierzystej lub innej uczelni, udział w pracach badawczych zespołów naukowych. Indywidualizacja programów studiów nie może oznaczać wyłączenia jakiegokolwiek z kierunkowych efektów uczenia się oraz żadnego z przedmiotów ujętych w obowiązującym standardzie kształcenia. Celem poszerzenia swojej wiedzy i kompetencji studenci mogą również brać udział w zajęciach z przedmiotów nieobjętych programem studiów dla danego kierunku.

W ramach realizacji zajęć nauczyciele akademicy zobowiązani są do wyznaczenia konsultacji, w wymiarze 2 godzin tygodniowo. Ponadto konsultacje odbywają się również „na życzenie” studenta w dogodnych dla niego godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu terminu z nauczycielem akademickim, co szczególnie często praktykowane było podczas zajęć realizowanych udziałem technik i metod kształcenia na odległość. Podczas prowadzenia tego typu zajęć zapewnione jest odpowiednie szkolenie i wsparcie studentów w korzystaniu z platformy, a część techniczna procesu uczenia się z wykorzystaniem technik uczenia na odległość jest obsługiwana przez Sekcję Kształcenia na Odległość oraz kierownika Wydziałowej Pracowni Komputerowej, administrującego wydziałową platformę Moodle. Do dyspozycji studentów, w ramach wspierania procesu uczenia się, dostępna jest także pracownia komputerowa, z której w miarę dostępności mogą korzystać poza przewidzianymi w niej zajęciami celem opracowania wyników, przygotowania raportów itp. Do ich dyspozycji jest pakiet MS office, Statistica 13, programy graficzne (InScape, GIMP, 2d LibreCad, 3D FreeCad), mikroskop optyczny z kamerą HD, program do cyfrowej analizy obrazów oraz dostęp do bazy norm przemysłu spożywczego. W obecnym semestrze zrealizowano zakup drukarki do wydruku 3D.

Każdy student potrzebujący wsparcia może także liczyć na życzliwość i pomoc pracowników dziekanatu i władz dziekańskich oraz opiekuna roku.

W uczelni realizowany jest również projekt zorientowany na indywidualny rozwój studenta Mistrzowie Dydaktyki II. W ramach tego projektu 6 certyfikowanych tutorów akademickich z WBiNoŻ rozwija indywidualne zainteresowania naukowe tutee, w tym także z kierunku technologia i organizacja gastronomii (2 tutee).

### *3. formy wsparcia:*

#### *a. krajowej i międzynarodowej mobilności studentów*

Wsparcie studentów w krajowej mobilności sprawuje Centrum Spraw Studenckich, natomiast mobilność międzynarodową koordynuje Dział Współpracy z Zagranicą.

Studenci kierunku technologia i organizacja gastronomii mają możliwość aplikowania o stypendia z różnych międzynarodowych i krajowych programów wymiany studenckiej: Erasmus+, CEEPUS, Stypendium Tołpy, MostAR. Na WBiNoŻ powołany jest pełnomocnik dziekana ds. wymiany



międzynarodowej i programu Erasmus, w kompetencjach którego leży informowanie i zachęcanie studentów do mobilności międzynarodowej i krajowej oraz pomoc studentom przyjeżdżającym z zagranicy w organizacji ich procesu dydaktycznego zgodnie z założeniami learning agreement, a także integracja ze studentami z Polski. Corocznie organizowane są spotkania informujące i zachęcające studentów do wyjazdów. W celu wymiany doświadczeń w spotkaniach uczestniczą studenci, którzy korzystali z programów dotyczących wyjazdów krajowych i zagranicznych, w ostatnim roku akademickim spotkania takie odbywały się zdalnie.

W ramach kontaktów ze środowiskiem naukowym z kraju i z zagranicy, na UPWr odbywa się wiele spotkań studenckich o charakterze naukowym, np. Międzynarodowa Konferencja Studenckich Kół Naukowych, Dzień Aktywności Studenckiej, Dni Przyrodnika czy Szalona Studencka Noc Naukowa. Studenci mogą również uczestniczyć w konferencjach krajowych i międzynarodowych oraz wykładach prowadzonych z udziałem zaproszonych gości z kraju i z zagranicy na WBiNoŻ, czego wymiernym efektem jest poszerzanie świadomości i wiedzy studentów.

*b. we wchodzeniu na rynek pracy lub kontynuowaniu edukacji*

Dużym wsparciem dla studentów ocenianego kierunku we wchodzeniu na rynek pracy jest prawie 10-cio miesięczna praktyka zawodowa. Wysokie kompetencje studentów wykazane w trakcie praktyk często są wskazaniem dla pracodawców do ich zatrudnienia.

Niewątpliwie do działań podnoszących kwalifikacje zawodowe absolwentów, a tym samym ułatwiających im wejście na rynek pracy była możliwość zdobycia przez nich certyfikatów, w ramach dodatkowych kursów finansowanych ze środków krajowych oraz Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Osi priorytetowej: III. Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania: Kompetencje w szkolnictwie wyższym. Potwierdzają one kompetencje w zakresie:

- baristerstwa,
- barmaństwa,
- serowarstwa,
- cukiernictwa,
- sommelierstwa,
- technik kuchni molekularnej,
- wytwarzania i kulinarnego zastosowania dolnośląskich produktów regionalnych,
- praktycznego zarządzania procesem produkcji w zakładach gastronomicznych,
- kuchni dalekowschodnich,
- rozbioru i obróbki kulinarniej mięsa i dziczyzny,
- klasycznej i nowoczesnej dekoracji potraw,
- rozwoju kompetencji menadżerskich.

Celowość wsparcia tego typu działań spotkała się z poparciem władz uczelni, które zapewniły dalsze finansowanie szkoleń (na kwotę ponad 113 tys.) w ramach Wiodącego Zespołu Dydaktycznego wydziału dla dwóch młodszych roczników studentów, których tok studiów nie ma finansowania zewnętrznego. Będą to, realizowane w semestrze letnim roku akademickiego 2021/2022 następujące szkolenia: w zakresie sztuki sommelierskiej, warsztaty barmańskie, szkolenie baristyczne, szkolenie w zakresie food dinning, szkolenie - kulinarne zastosowanie mięsa i dziczyzny, szkolenie w zakresie wytwarzania i kulinarnego zastosowania dolnośląskich produktów regionalnych, zastosowania ryb i



owoców morza, szkolenie sushi oraz szkolenie w zakresie praktycznego zarządzania procesem produkcji w zakładach gastronomicznych. Kadra realizująca ww szkolenia to wysokiej klasy specjaliści z całej Polski.

Studenci UPWr, w ramach swojego rozwoju społecznego i zawodowego, mogą bezpłatnie korzystać z usług uczelnianego Biura Karier. Działa ono na rzecz aktywizacji zawodowej studentów, doktorantów i absolwentów, świadcząc pomoc w zakresie: wyboru drogi zawodowej i wspierania rozwoju zawodowego, przygotowania do wejścia na rynek pracy, poszukiwania pracy odpowiadającej oczekiwaniom zawodowym. Z pomocy biura korzystają zarówno studenci, doktoranci i absolwenci uczelni zainteresowani znalezieniem pracy, jak i pracodawcy, którzy poszukują odpowiednich kandydatów na wolne miejsca pracy lub do udziału w stażach i praktykach. Jednostka ta bierze udział w organizacji spotkań z pracodawcami oraz prezentacji firm na uczelni. Przykładem takich działań były spotkania studentów naszego wydziału z przedstawicielami firm: Hilton Foods Poland, Jeronimo Martins, Auchan Polska, ZM Tarczyński. W ostatnim roku akademickim takie spotkania prowadzone były zdalnie i cieszyły się dużym zainteresowaniem studentów.

Biuro Karier corocznie organizuje dla studentów kończących studia spotkania pt. „Spotkania z CV”, podczas których omawiane są takie zagadnienia, jak:

- przygotowanie do procesu szukania pracy (w tym przygotowania dokumentów aplikacyjnych, zaznajomienia się z metodami rekrutacji, znajomości prawa pracy itd.),
- źródła i rodzaje ofert pracy,
- rodzaje i zasady tworzenia CV,
- szczególne znaczenie kompetencji miękkich i twardych.

Studenci mogą korzystać także z indywidualnych konsultacji z zakresu rozwoju osobistego i poradnictwa zawodowego, wspieranego testami psychologicznymi, coachingu oraz szerokiej oferty warsztatów z kompetencji miękkich (m.in. komunikacja interpersonalna, praca w zespole, radzenie sobie ze stresem). Oferta Biura Karier prezentowana jest na stronie www, w mediach społecznościowych oraz na Dniach Wstępnych dla każdego kierunku. Dla bardziej zainteresowanych Biuro Karier oferuje kontynuację ww. zajęć na warsztatach, na których studenci praktycznie przygotowują swoje CV w odpowiedzi na różne oferty pracy oraz opracowują strategię poszukiwania pracy, mogą również skorzystać z doradztwa indywidualnego.

Studenci mogą kontynuować edukację na studiach podyplomowych, których oferta skierowana jest do osób posiadających dyplom ukończenia studiów wyższych (studia pierwszego stopnia, studia drugiego stopnia, jednolite studia magisterskie). Studia podyplomowe prowadzone przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu są studiami niestacjonarnymi. Dla absolwentów kierunku technologia i organizacja gastronomii na WBiNoŻ dedykowane są studia Technologia winiarstwa, Technologia piwowarstwa, Psychodietetyka, Zioła i nutraceutyki – ich znaczenie dla gospodarki i zdrowia.

Jednym z narzędzi służącym śledzeniu losów absolwentów, obejmującym zarówno ich zatrudnienie, jak i kontynuację edukacji, jest Ogólnopolski System Monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów uczelni wyższych, który pobiera dane z rejestrów Zakładu Ubezpieczeń Społecznych oraz z systemu POL-on za dany rok kalendarzowy. Raporty z tego systemu publikowane są 2 razy w roku: w czerwcu i grudniu. Także inne raporty dotyczące zatrudnienia absolwentów uczelni publikowane są cyklicznie, zwykle po zakończeniu roku kalendarzowego.

Biorąc pod uwagę fakt, że pierwsi absolwenci kierunku technologia i organizacja gastronomii uzyskają dyplomy inżyniera w lutym 2022 r. uczelnia nie dysponuje jeszcze wynikami monitoringu



losów absolwentów. Jednakże dane pozyskane bezpośrednio od studentów kończących studia na ocenianym kierunku świadczą, iż połowa z nich już pracuje w zawodzie, stąd też 52% z nich nie planuje obecnie kształcenia na II stopniu. Chęć podniesienia kwalifikacji na studiach II stopnia deklaruje zaledwie 21% obecnych absolwentów.

*c. aktywności studentów: sportowej, artystycznej, organizacyjnej, w zakresie przedsiębiorczości*

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.

Studenci UPWr mogą realizować swoje pasje, zainteresowania lub doskonalić swój talent w czasie wolnym od zajęć dydaktycznych w funkcjonujących na Uczelni akademickich organizacjach studenckich takich, jak: Akademicki Związek Sportowy – Klub Uczelniany, Akademicki Klub Tańca „Up”, Akademicki Klub Turystyczny przy Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, Klub Gier Planszowych, Support Team For Exchange Programs "STEP UP", Klub Teatralno-Filmowy „Na Grunwaldzkim”, Studencki Klub Honorowych Dawców „Pijafka” UPWr, Zrzeszenie Studentów Weterynarii przy Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu. Ważnymi grupami twórczymi, w których swoje zainteresowania artystyczne mogą rozwijać studenci są Chór Uniwersytetu Przyrodniczego i Akademicki Zespół Pieśni i Tańca Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu „Jedliniak”. Zespół ten działa od 1975 r. i popularyzuje w kraju i zagranicą polskie tańce narodowe i regionalne. Zespół koncertował ponad 3000 razy w kraju i zagranicą, na wszystkich kontynentach. W latach 2007-2019 zespół przebywał na tournée w Argentynie, Australii, Brazylii, Bośni, Belgii, Bangladeszu, Chorwacji, Chile, Chinach, Czechach, Francji, Finlandii, Gruzji, Gwatemali, Indonezji, Indiach, Iraku, Japonii, Kanadzie, Kubie Korei, Kazachstanie, Kirgistanie, RPA, Kostaryce, Kolumbii, Meksyku, Mongolii, Nepalu, Nowej Zelandii, Panamie, Paragwaju, Rosji, Tajlandii, Turcji, Ukrainie, USA, Uzbekistanie, Wietnamie. Dzisiejszy „Jedliniak” to ok. 50 tancerzy, solistów – śpiewaków i muzyków – studentów i absolwentów wszystkich wrocławskich uczelni. Chór Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu kontynuuje tradycje chóralne obecne na Uniwersytecie Przyrodniczym od wielu dziesiątek lat. Członkami Chóru są głównie studenci i absolwenci Uniwersytetu Przyrodniczego, ale śpiewają w nim również studenci innych wrocławskich uczelni. Kierownictwo Chóru sprawuje prof. Alan Urbanek, dyrygentem asystentem jest mgr Marek Kudra. Od 2010 roku zespół regularnie bierze udział w uroczystych koncertach noworocznych organizowanych na Uniwersytecie Przyrodniczym z udziałem największych gwiazd polskiej muzyki rozrywkowej. Chór towarzyszył m.in. Hannie Banaszak, Edycie Geppert, Irenie Santor, Justynie Steczkowskiej, Beacie Rybotyckiej, Zbigniewowi Wodeckiemu, Jackowi Wójcickiemu, Natalii Kukulskiej. Zespół bardzo aktywnie uczestniczy też w życiu muzycznym Wrocławia wykonując wspólnie z innymi chórami akademickimi wielkie dzieła muzyki oratoryjnej. Repertuar Zespołu obejmuje utwory a’cappella ze szczególnym uwzględnieniem twórczości kompozytorów polskich jak również formy wokalnie instrumentalne. Chór jest laureatem międzynarodowych konkursów: w 2011 roku uzyskał II Nagrodę na Międzynarodowym Konkursie Chóralnym w Ohrid (Macedonia), a w 2012 roku został Laureatem I Nagrody na Międzynarodowym Konkursie Chóralnym w Lloret de Mar (Hiszpania).

Studium Wychowania Fizycznego oferuje naszym studentom szeroka gamę różnorodnych zajęć, które mogą realizować podczas obowiązkowych, jak i dodatkowych aktywności. Zajęcia



dydaktyczne oferowane są przez tę jednostkę w 22 dyscyplinach. Ponadto, studenci z udokumentowanym wskazaniem lekarskim, w tym studenci z niepełnosprawnością, mają do wyboru 3 rodzaje zajęć o charakterze korekcyjno-prozdrowotnym. Z kolei oferta zajęć Klubu Uczelnianego AZS obejmuje 17 różnych aktywności. Wśród studentów naszego Wydziału wybitnymi osiągnięciami wyróżniła się Kamila Bracikowska (mistrzyni Polski w Polskiej Unii Karate) i Jonatan Kujawa, który zdobył złoty medal Akademickich Mistrzostw Polski Sportach Walki – Karate, w kategorii 67 kg. Należy podkreślić, że studenci WBiNoŻ zostali wyróżnieni 3. stypendiami sportowymi oraz 3. stypendiami artystycznymi.

Studenci naszej uczelni i wydziału mają możliwość rozwijania również swoich umiejętności i zdolności organizacyjnych w różnych dziedzinach, m.in. poprzez angażowanie się w prace Samorządu Studenckiego czy organizacji non-profit (Szlachetna Paczka, WOŚP). Ponadto, studenci mają także wsparcie w rozwijaniu przedsiębiorczości akademickiej. Powołana w tym celu jednostka - Akademicki Inkubator Przedsiębiorczości - wspiera aktywność biznesową, poprzez:

- organizowanie szkoleń, konferencji i warsztatów,
- wspieranie tworzenia przez beneficjentów firm typu spin-off i start-up przy wykorzystaniu infrastruktury należącej do UPWr, a także Wrocławskiego Parku Technologicznego,
- rozwijanie współpracy z Business Centre Club, Wrocławskim Parkiem Technologicznym, Dolnośląską Radą Przedsiębiorczości i Nauki, Dolnośląskim Akademickim Inkubatorem Przedsiębiorczości, Dolnośląskim Funduszem Rozwoju, Agencją Rozwoju Aglomeracji Wrocławskiej, klastrami gospodarczymi oraz innymi instytucjami otoczenia biznesu, a także z Akademickimi Inkubatorami Przedsiębiorczości w innych uczelniach,
- współpracę z przedsiębiorstwami, firmami i innymi podmiotami w celu pozyskiwania funduszy z zewnątrz wspierających działalność AIP.

#### *4. system motywowania studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej oraz sposobów wsparcia studentów wybitnych*

Podstawowym systemem motywacji studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce są stypendia rektora, które przyznawane są dla do 10% najlepszych studentów z każdego kierunku i poziomu kształcenia. W kryteriach przyznawania, oprócz średniej ocen ze studiów uwzględnia się udział w projektach naukowych, publikacjach, w krajowych i międzynarodowych konferencjach, konkursach, autorstwo w patentach i wzorach użytkowych. Stypendia te przeznaczone są także dla studentów, którzy legitymują się wybitnymi osiągnięciami artystycznymi lub sportowymi we współzawodnictwie międzynarodowym lub krajowym. O przyznanie stypendium mogą się ubiegać studenci studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich nie wcześniej niż po zaliczeniu pierwszego roku (z wyjątkiem laureatów olimpiad) oraz studenci pierwszego roku studiów drugiego stopnia na podstawie osiągnięć uzyskanych w poprzednim roku akademickim. Wnioski o przyznanie stypendium można także przysłać pocztą, bądź za pośrednictwem platformy ePUAP. Szczegółowe informacje dotyczące zasad przyznawania stypendium rektora znajdują się w [Regulaminie świadczeń dla studentów i doktorantów UPWr](#) (zał. 3.19). W bieżącym roku akademickim studenci WBiNoŻ uzyskali 95 stypendiów naukowych rektora, w tym 10 studenci ocenianego kierunku.

#### *5. sposobów informowania studentów o systemie wsparcia, w tym pomocy materialnej,*



Studentom naszej uczelni przekazywane informacje o wszelkich systemach wsparcia w zakresie pomocy materialnej, działalności naukowej, praktyk studenckich, mobilności zagranicznej, aktywności sportowej, artystycznej, przedsiębiorczości, aktywizacji zawodowej, pomocy psychologicznej i innych odbywa się poprzez:

- organizowanie Dni Wstępnych dla studentów rozpoczynających studia,
- organizowanie tzw. godzin dziekańskich (skierowanych przede wszystkim dla studentów I roku) oraz cyklicznych spotkań on-line, inicjowanych przez władze dziekańskie lub na prośbę studentów,
- akcje informacyjne z wykorzystaniem internetowych kanałów komunikacyjnych oraz portali społecznościowych (zakładka dla studentów na stronie uczelni, wydziału, USOS, Facebook, Twitter),
- umieszczanie materiałów informacyjnych i ogłoszeń w gablotach informacyjnych na Wydziale (obok dziekanatu),
- bezpośredni kontakt z pracownikami dziekanatu, opiekunami roku, dziekanem, prodziekanem, kadrą dydaktyczną,
- aktywność Samorządu Studentów.

#### *6. sposób rozstrzygania skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz jego skuteczności*

Studenci WBiNoŻ mają wiele możliwości zgłaszania swoich postulatów i skarg dotyczących zarówno sposobu realizacji zajęć, jakości kształcenia, spraw bytowych, stypendialnych i pomocy materialnej, jak i pozostałych wywołujących zaniepokojenie studentów. Wiele z nich rozstrzyga w miarę możliwości prodziekan, który w Dziekanacie przyjmuje ewentualne skargi i wnioski przekazywane w formie ustnej, pisemnej oraz poprzez wewnętrzną pocztę elektroniczną. Skargi i wnioski mogą być również zgłaszane za pośrednictwem opiekuna roku, nauczycieli akademickich lub przedstawicieli Samorządu Studenckiego. Różne wnioski zgłaszane przez Samorząd Studencki przekazywane są także na spotkaniach z władzami dziekańskimi, które odbywają się cyklicznie, a także na wniosek którejkolwiek ze stron. Wnioski dotyczące toku studiów w pierwszej kolejności rozstrzyga prodziekan kierunku, a następnie dziekan. Jeżeli student nie czuje się usatysfakcjonowany rozstrzygnięciem ma możliwość kontaktu z Prorektorem ds. studenckich i edukacji poprzez Centrum Spraw Studenckich.

W zakresie rozpatrywania wniosków i skarg studentów dotyczących realizacji zajęć dydaktycznych ważną rolę odgrywają wyniki ankiet studenckich przeprowadzanych w każdym semestrze drogą elektroniczną w systemie USOS. Studenci wypełniają je anonimowo i dobrowolnie w odniesieniu do każdego prowadzącego nauczyciela akademickiego. Formularz ankiety umożliwia nie tylko odpowiedź na pytania zamknięte w skali punktowej, ale także pozostawia miejsce na dodatkowy komentarz. Komentarze studentów wskazywane w ankietach mają czasem charakter skarg i wniosków, które są rozpatrywane przez Władze Wydziału oraz wykorzystywane w procesie doskonalenia planów i programów studiów przez Radę programową kierunku.

W przypadkach rażącego przekroczenia norm etycznych lub moralnych przez studenta zgłoszone sprawy są kierowane do powołanego przez rektora, spośród nauczycieli akademickich uczelni, rzecznika dyscyplinarnego do spraw studentów. Rozstrzygnięciem spraw spornych zajmuje się Komisja dyscyplinarna do spraw studentów oraz odwoławcza komisja dyscyplinarna do spraw



studentów powoływana przez Senat. Powoływanie, skład, czas trwania kadencji oraz zakres ich prac reguluje Statut UPWr. Studenta w rozpatrywaniu sporów zbiorowych reprezentować może Samorząd Studencki.

O wszystkich możliwych formach zgłaszania wniosków lub skarg studenci są informowani na spotkaniu odbywającym się na początku studiów, w którym to spotkaniu uczestniczą m.in. prodziekan, opiekun roku oraz przedstawiciele Wydziałowego Samorządu Studenckiego.

#### *7. zakresu, poziomu i skuteczności systemu obsługi administracyjnej studentów, w tym kwalifikacji kadry wspierającej proces kształcenia*

Głównym narzędziem służącym do obsługi administracyjnej jest USOS (Uniwersytecki System Obsługi Studiów) umożliwiający każdemu studentowi, po zalogowaniu się na indywidualne konto, sprawdzenie wszelkich informacji o studiach (m.in. ocen, nieobecności, wyników zaliczeń, opłatach, informacji dotyczących daty egzaminu dyplomowego i recenzenta itp.).

Wszyscy studenci mają także zapewnioną kompleksową i profesjonalną obsługę administracyjną ze strony osób zatrudnionych w dziekanacie, będących do dyspozycji studentów od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem środy, w godzinach 9.00 do 15.00. Każdy student może zasięgać informacji również telefonicznie bądź drogą elektroniczną, korzystając z zamieszczonych na stronie Wydziału danych teleadresowych. Dziekan i prodziekani przyjmują studentów w ramach godzin konsultacji, a także za pośrednictwem poczty elektronicznej. Bieżące uwagi dotyczące toku studiów, funkcjonowania Dziekanatu i innych spraw studenci mogą przekazywać pośrednio poprzez starostów, opiekunów poszczególnych lat, przedstawicieli Samorządu Studenckiego, skrzynkę podawczą lub bezpośrednio, sygnalizując propozycje zmian i ewentualne problemy prodziekanowi. W zakresie obowiązków pracowników dziekanatu jest m.in. monitorowanie i prowadzenie dokumentacji przebiegu studiów w USOS, obsługa spraw studentów, udostępnianie informacji dotyczących programów kształcenia, procedur dotyczących toku studiów, udzielania pomocy materialnej i organizacji egzaminów dyplomowych. Jakość obsługi administracyjnej studenci oceniają w „Ankiecie oceny pracy dziekanatu, dostępności i aktualności informacji oraz infrastruktury”. Wyniki ankietyzacji służą wprowadzaniu działań korygujących sugerowanych przez studentów. Pracownicy dziekanatu chętnie rozwijają swoje umiejętności poprzez uczestnictwo w licznych kursach i szkoleniach, zarówno z zakresu administrowania tokiem studiów, jaki i kompetencji językowych i miękkich.

#### *8. działań informacyjnych i edukacyjnych dotyczących bezpieczeństwa studentów, przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy, zasad reagowania w przypadku zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy wobec studentów, jak również pomocy jej ofiarom*

Władze UPWr dużą wagę przykładają do zapewnienia studentom bezpieczeństwa podczas realizacji zajęć dydaktycznych oraz praktyk. Obowiązkowe szkolenie z bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów przeciwpożarowych studenci odbywają on-line na początku każdego poziomu kształcenia. Nieusprawiedliwione nieprzystąpienia do szkolenia BHP i ppoż. i niezyskanie zaliczenia w terminie odpowiednio do 31 października przez studentów, którzy rozpoczęli studia w semestrze zimowym i do 31 marca skutkuje skreśleniem z listy studentów. Za bezpieczeństwo studentów w trakcie zajęć, w sposób bezpośredni odpowiedzialni są prowadzący zajęcia. W przypadku zajęć



laboratoryjnych prowadzący zobligowani są do zapoznania studentów z obowiązującymi zasadami BHP i nadzorowania ich przestrzegania.

W odpowiedzi na działania zapobiegające dyskryminacji w 2019 roku Rektor powołał stałą komisję rektorską ds. przeciwdziałania dyskryminacji ([Zarządzenie 23/2019](#) Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 19 lutego 2019 roku) (zał.3.21). Do głównych zadań tej komisji należało opracowanie zasad standardu antydyskryminacyjnego na UPWr oraz opracowanie propozycji regulacji dotyczących wdrażania standardów mających na celu zapewnienie równego traktowania wśród pracowników, studentów i doktorantów, a także opracowanie jasnej [Procedury przeciwdziałania dyskryminacji na UPWr](#) opisującej diagnozowanie, zgłaszanie i reagowanie na przypadki dyskryminacji i przemocy, w tym przemocy motywowanej uprzedzeniami. Została ona wprowadzona [Zarządzeniem 18/2021](#) Rektora Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu 21 stycznia 2021 r. (zał. 3.22). Kolejnym organem powołanym przez Rektora Zarządzeniem nr 93/2019 (zał. 3.23) Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu z dnia 9 lipca 2019r. (ze zm.) jest [doraźna komisja antymobbingowa](#). W myśl procedury przeciwdziałania dyskryminacji na UPWr pracownik, który doświadczył mobbingu czy też dyskryminacji pisemnie zgłasza ten fakt Rektorowi, który w ciągu 5 dni powołuje komisję antymobbingową. Skargi anonimowe lub niepodpisane przez pracownika nie są rozpatrywane. O wszystkich tych procedurach studenci informowani są podczas Dnia wstępnego. Mogą je znaleźć również na stronie internetowej uczelni.

#### *9. współpraca z samorządem studentów i organizacjami studenckimi*

Na wydziale funkcjonuje Wydziałowy Samorząd Studencki, organizacja zrzeszająca studentów-przedstawicieli wszystkich kierunków prowadzonych przez Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności, będąca ich reprezentantem na zewnątrz, a w szczególności wobec organów i administracji Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Jego zadaniem jest również reprezentowanie studentów w sporach zbiorowych oraz inicjowanie życia kulturalnego, sportowego i turystycznego. Samorząd Studentów Wydziału jest zaangażowany w organizację wydarzeń wydziałowych oraz współtworzenie procesu dydaktycznego. Dobre relacje władz Wydziału ze studentami sprzyjają współpracy, która dotyczy realizowania m.in. Dni Otwartych UPWr, Dni Przyrodnika, Festiwalu Nauki lub organizowanych akcji charytatywnych. Przedstawiciele Samorządu uczestniczą w gremiach opiniotwórczych i decyzyjnych Wydziału na zasadach określonych przez Statut UPWr.

Współpraca ze studenckim ruchem naukowym przejawia się w organizacji różnych imprez popularyzujących naukę, tj. Dni Aktywności Studenckiej, Szalona Noc Naukowa, Dni Przyrodników, Wrocławskie Dni Biotechnologii.

Po konsultacjach z Samorządem Studenckim od roku akademickiego 2018/19 wprowadzono godziny dziekańskie dla studentów I roku. Są to spotkania studentów z kolegium dziekańskim wpisane w plan studiów, mające na celu przybliżenie studentom zasad obowiązujących na uczelni wydziale, wyjaśnienie wybranych aspektów Regulaminu studiów na UPWr, Regulaminu świadczeń dla studentów itp. W czasie pandemii na prośbę studentów organizowane były zdalne spotkania władz dziekańskich ze studentami wszystkich roczników w celu omówienia spraw bieżących i wyjaśniania wątpliwości nurtujących studentów.



*10. sposób, częstość i zakres monitorowania, ocena i doskonalenie systemu wsparcia oraz motywowanie studentów, jak również ocena kadry wspierającej proces kształcenia, a także udział w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów*

Monitorowanie systemu wsparcia i motywowania studentów odbywa się na poziomie wydziałowym oraz ogólnouczelnianym. Dzięki współpracy z Wydziałowym Samorządem Studenckim pozyskiwane są informacje m.in. dotyczące programów studiów, sposobu prowadzenia zajęć oraz innych spraw związanych z funkcjonowaniem studentów na uczelni.

W porozumieniu ze starostami poszczególnych lat ustalane są spotkania dziekańskie (w ostatnim roku on-line), odbywające się przede wszystkim na początku każdego roku akademickiego, które dotyczą wszelkich spraw organizacyjnych. Niezależnie od tego, kolegium dziekańskie niezwłocznie reaguje na potrzeby studentów i na ich prośbę organizuje spotkania ze studentami poszczególnych roczników studiów, podczas których omawiane są bieżące sprawy ich nurtujące.

Spotkania dziekana i prodziekanów z Wydziałowym Samorządem Studenckim oraz starostami poszczególnych roczników odbywają się co najmniej raz w semestrze i dotyczą bieżących spraw związanych z procesem kształcenia. Istotną rolę we wsparciu studentów odgrywa opiekun roku, którego powołuje dziekan, spośród nauczycieli akademickich w porozumieniu z wydziałowym samorządem studenckim. Opiekun sprawuje swoją funkcję przez okres całego cyklu kształcenia na pierwszym i drugim stopniu. Bierze udział w dniach wstępnych dla danego kierunku studiów. Sprawuje opiekę nad studentami danego kierunku organizując z nimi spotkania (m.in. w celu wyboru starosty roku) pomagając im w rozwiązywaniu problemów związanych z nauką oraz sprawami socjalnymi. Opiekun przedstawia problemy studentów dziekanowi i pośredniczy w załatwianiu ich spraw. Uczestniczy jako członek komisji w zaliczeniach i egzaminach komisyjnych. Opiekun pomaga studentom w organizacji absolutorium.

W ostatnich dwóch latach bardzo ważnym elementem wspierającym proces kształcenia była infrastruktura niezbędna do realizacji procesu dydaktycznego z wykorzystaniem technik kształcenia na odległość, podlegająca systematycznej ewaluacji. W 2017 r. sprawdzano dostosowanie platformy i strony internetowej uczelni do WCAG 2.0. W roku 2019 przeprowadzono całościowy audyt organizacji kształcenia na odległość przez audytora wewnętrznego/uczelnianego, natomiast audytu kształcenia zdalnego dokonano w roku 2021 r. Ponadto jakość wykorzystywanego systemu Moodle jest na bieżąco weryfikowana. Na podstawie informacji o wprowadzanych zmianach w systemie Moodle przez społeczność wykorzystującą Moodle oraz wykonywanych przez uczelnianego administratora testach następuje decyzja o wdrożeniach nowych wersji platformy. Co roku bada się między innymi przydatność nowych funkcji i ich wpływ na stabilność pracy platformy. Bieżąca kontrola jest prowadzona na poziomie serwera i platformy. W sytuacjach awaryjnych, a występują one tylko w przypadku awarii zasilania (poza naszym wpływem) nie odnotowaliśmy innych zakłóceń w pracy systemu. Systemy zewnętrzne, a konkretnie usługi tj. G'Suite, ZOOM, Teams są ewaluowane w Uczelnianym Centrum Informatyzacji. Na platformie są dostępne ankiety dla użytkowników z pytaniami dotyczącymi korzystania z platformy.

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

Atrakcyjność kształcenia na kierunku technologia i organizacja gastronomii, a także duże umiejętności studentów powodują, że biorą oni aktywny udział w różnego rodzaju medialnych akcjach



edukacyjnych i promujących uczelnię. Jednym z przykładów jest cykliczne Święto sera i wina. W VI edycji tej imprezy, która odbyła się 22.09.2019 roku, zorganizowano pojedynki mistrzów kuchni z udziałem studentów ocenianego kierunku, którzy walczyli o Nagrodę Rektora. Do konkursu zgłosiło się 13 uczestników, w finale znalazło się pięciu studentów. Ich zmagania na oczach publiczności komentowali Zbigniew Koźlik, szef kuchni restauracji w hotelu HP Park Plaza i dr Danuta Figurska-Ciura. Finaliści konkursu mieli za zadanie w czasie 30 minut przygotować potrawę z wykorzystaniem białego wina i trzech gatunków sera. Oceniano ich kreatywność, sprawność techniczną, ale też i estetykę podania gotowego dania. Jury w składzie Katarzyna Bosacka (przewodnicząca), prof. Monika Bronkowska, Grzegorz Pomietło (szef kuchni w Art Hotelu) i Zbigniew Koźlik oraz zaproszeni goście z publiczności przyznało dwie nagrody pocieszenia (od Katedry Żywnienia Człowieka na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności) – 500 złotych dla Zuzanny Piekarskiej i Arkadiusza Mazura. Trzecie miejsce (nagrodzone kwotą 1000 złotych) zajęła Patrycja Kominek, która zrobiła placuszki dyniowe z sałatką z jabłka i awokado z sosem z karmelizowanych buraczków. Na drugim miejscu (z nagrodą 2000 złotych) znalazł się Dominik Klucznik, który zaskoczył jury grillowanym serem halloumi (ślubowskim) na karmelizowanych jabłkach i pomarańczach z sosem z białego wina z trawą żubrową. Bezkonkurencyjna okazała się Magdalena Wypych, która zajęła pierwsze miejsce i zdobyła nagrodę 3000 złotych przygotowując w warunkach piknikowych (bez dostępu do piekarnika) podany na sosie z białego wina suflet serowy, udekorowany kruszonką z orzechów włoskich i laskowych oraz boczku. Rektor prof. Tadeusz Trziszka każdemu uczestnikowi finału konkursu mistrzów kuchni gratulował zdolności, podkreślając, że z ich umiejętnościami nie tylko świetnie poradzą sobie na rynku pracy, ale będą też najlepszą reklamą naszej uczelni [https://upwr.edu.pl/aktualnosci/tlumy\\_na\\_vi\\_swiecie\\_sera\\_i\\_wina-114.html](https://upwr.edu.pl/aktualnosci/tlumy_na_vi_swiecie_sera_i_wina-114.html).

Kolejnym przykładem działań promocyjnych może być film promujący kierunek technologia i organizacja gastronomii przygotowany z udziałem ówczesnego szefa kuchni restauracji Hotelu Park Plaza we Wrocławiu oraz studentki tego kierunku <https://www.youtube.com/watch?v=wSzL0t5c2qg>

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

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

Informacje dotyczące warunków przyjęć na studia, procesu kształcenia, a także innych spraw studenckich zamieszczone są zarówno na stronie głównej uczelni, jak również na stronie wydziału. Aktualne informacje niezbędne dla kandydatów, dotyczące oferty dydaktycznej wydziałów, warunków przyjęć i terminarza rekrutacji, a także jej wyników zamieszczone są w zakładce Rekrutacja na stronie uczelni. Strona ta dostosowana jest dla osób ze szczególnymi potrzebami. Można korzystać z niej także za pomocą urządzeń mobilnych.

Szczegółowe informacje dotyczące programów studiów, w tym kierunku technologia i organizacja gastronomii, wraz z obowiązującymi uchwałami Senatu UPWr, zamieszczone są w zakładce Studia strony uczelni i wydziału. Tam również dostępne są dane na temat pomocy materialnej i możliwości zakwaterowania w domach studenckich, a także wszelkich aktywności studenckich, w tym działalności Studenckich Kół Naukowych i innych grup twórczych. Informacje na stronie uczelni i wydziału są tożsame i równocześnie aktualizowane. Studenci Wydziału Biotechnologii i Nauk o



Żywności na stronie jednostki, oprócz aktualności, mają dostępne wszelkie informacje dotyczące praktyk wraz z wymaganymi do ich realizacji dokumentami, a także rozkłady zajęć, dane kontaktowe m.in. do pracowników dziekanatu, Wydziałowego Samorządu Studenckiego. Wyszukiwarka pracowników umożliwia łatwy dostęp do danych kontaktowych nauczycieli akademickich. Bezpośredni kontakt z nauczycielem ułatwia także komunikacja w środowisku USOS. W opisach kierunków oraz sylwetkach absolwenta wskazane są możliwości zatrudnienia, a także dalszej edukacji, nie tylko na studiach II stopnia, ale również w Szkole Doktorskiej oraz na studiach podyplomowych, których oferta przedstawiona jest na stronie uczelni i wydziału. Witryna ta zawiera również zakładkę Współpraca skierowaną do otoczenia gospodarczego wydziału, na której zamieszczone są m. in. usługi jakie oferujemy, dane dotyczące współpracy międzynarodowej, czy też oferty pracy i staży dla naszych absolwentów.

Dużym ułatwieniem dla studentów jest system Sylabus prezentujący plany studiów dla poszczególnych cykli kształcenia wraz z sylabusami każdego z przedmiotów w języku polskim i angielskim. Oprócz ww. informacji udostępnianych w formie elektronicznej, wybrane informacje dotyczące toku studiów upowszechniane są w formie papierowej na tablicach informacyjnych wydziału lub katedr (rozkłady zajęć, godziny konsultacji, plany zajęć dydaktycznych, informacje o zmianach w planie). Wyczerpujące informacje o przedmiocie zarówno w zakresie merytorycznym, jak i formalnym studenci uzyskują od nauczycieli akademickich prowadzących przedmioty podczas pierwszych zajęć. Wszystkie jednostki organizacyjne na wydziale posiadają własne witryny internetowe, na których nauczyciele mogą zamieszczać bardziej szczegółowe informacje i materiały dydaktyczne.

Pracownicy dziekanatu prowadzą kompetentną obsługę studentów z wykorzystaniem systemu USOSweb w zakresie wszystkich etapów i aspektów studiowania (w tym dyplomowania i pomocy materialnej). Pracownicy zapewniają także pomoc w bieżących sprawach związanych z tokiem studiów. Studenci, w ramach tzw. Dnia Wstępnego przed rozpoczęciem nauki na UPWr, odbywają krótkie szkolenie dotyczące metod i technik kształcenia zdalnego. Informowani są o wykazie kursów, które będą realizowane zdalnie, poznają adresy platform Moodle (ogólnouczelnianej oraz Wydziałowej), a także zasady pracy na tych platformach. Przed pandemią, przy każdorazowym rozpoczęciu nauczania z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość prowadzony był dla studentów instruktaż przypominający przez administracyjnego opiekuna kursu lub nauczyciela. Wszyscy studenci na platformie zdalnej UPWr posiadają kurs treningowy „E-learningowy samouczek”, gdzie w zakładce „wszystko o testach” i „bezpieczna przeglądarka” przedstawiono jak korzystać z tych narzędzi w czasie sprawdzania wiedzy i umiejętności. Są tam również zamieszczone informacje niezbędne dla osób z niepełnosprawnościami oraz podpowiedzi, co należy zrobić w sytuacjach problemowych. W razie trudności Sekcja Kształcenia na Odległość udziela wsparcia studentom w drodze mailowej lub telefonicznej. Informacje dotyczące zasad i technik kształcenia zdalnego były publikowane zarówno na stronie uczelni, jak i stronie wydziału. Studenci UPWr byli także informowani poprzez system USOS w ich indywidualnych kontaktach mailowych. Informacje o zajęciach realizowanych za pośrednictwem wydziałowej platformy Moodle były wysyłane bezpośrednio z platformy na indywidualne konta studentów.

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

Za monitorowanie aktualności strony internetowej wydziału odpowiedzialne jest kolegium



dziekańskie, które w tym zakresie współpracuje z administratorem wydziałowym strony. Administratorem strony wydziałowej jest Kierownik Wydziałowej Pracowni Komputerowej dr inż. Tomasz Boruczkowski.

Obecnie ewaluacja dostępu do informacji i jej aktualności przeprowadzana jest z wykorzystaniem ankiety udostępnianej studentom 1-2 razy w roku. Została ona po raz pierwszy wprowadzona w roku akademickim 2020/2021. Stanowi ona załącznik do [Zarządzenie 35/2022](#) (zał. 3.24). Wyniki ankietyzacji służą wprowadzaniu działań korygujących sugerowanych przez studentów. Pracownicy Wydziału będącymi interesariuszami wewnętrznymi mogą zgłaszać uwagi na temat dostępu do informacji i samych informacji za pomocą intranetu ([intranet.upwr.edu.pl](http://intranet.upwr.edu.pl)), zgłoszenia poprzez system Elektronicznego Obiegu Dokumentów, e-maila: [kontakt@upwr.edu.pl](mailto:kontakt@upwr.edu.pl), natomiast interesariusze zewnętrzni mogą korzystać w tej sprawie z e-maila: [kontakt@upwr.edu.pl](mailto:kontakt@upwr.edu.pl), lub złożyć wnioski o udostępnienie informacji publicznej, którego procedura znajduje się w Biuletynie Informacji Publicznej UPWr. Aktualizacją informacji na stronie wydziału zajmuje się pracownik dziekanatu. Kolegium dziekańskie na bieżąco reaguje na wszelkie sygnały, zarówno interesariuszy zewnętrznych, jak i wewnętrznych w zakresie aktualizacji i doskonalenia publicznego dostępu do informacji.

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

1. *sposób sprawowania nadzoru merytorycznego, organizacyjnego i administracyjnego nad kierunkiem studiów, kompetencje i zakres odpowiedzialności osób odpowiedzialnych za kierunek, w tym kompetencje i zakres odpowiedzialności w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku*
2. *zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów,*

Programy kierunków na UPWr tworzone są zgodnie z [Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r.](#) w sprawie studiów – tekst jednolity (Dz. U.2021, poz. 661), [Uchwałą 113/2019 ze zm.](#) Senatu UPWr (zał. 3.10) w sprawie wytycznych w zakresie projektowania i ustalania programów studiów w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, a także [Zarządzenie 60/2021](#) Rektora UPW. Dokumentacja przebiegu studiów prowadzona jest zgodnie z [Zarządzeniem 422/2020](#) (zał. 3.13)

Za jakość kształcenia na Wydziale odpowiedzialny jest dziekan, sprawujący wraz z pracownikami dziekanatu nadzór organizacyjny i administracyjny.

Nadzór merytoryczny nad kierunkami studiów, w tym na kierunku technologia i organizacja gastronomii, sprawuje Rada programowa kierunku. Zgodnie ze statutem UPWr w jej skład wchodzi przewodniczący (prodziekan ds. studenckich kierunku), 5 nauczycieli akademickich, reprezentujący dyscyplinę naukową lub dyscypliny naukowe, do których przypisany jest kierunek, przedstawiciele studentów i otoczenia społeczno-gospodarczego w liczbie nie większej niż 2.

Nauczyciele akademicy - koordynatorzy przedmiotów corocznie, po weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się, mają możliwość korekty sylabusu przedmiotu, za który są odpowiedzialni i złożenia wniosku dotyczącego konieczności zmian w programie studiów, zarówno dotyczących treści, jak i wykorzystania w procesie kształcenia innowacyjnych metod dydaktycznych. Propozycje zmian programu mogą być również zgłaszane przez studentów lub członków Rady programowej. Uwzględniane są również wyniki ankiety opiekunów praktyk z ramienia zakładów oraz wyniki ankiety



studenckiej i absolwentów. Po rozpatrzeniu wszystkich propozycji zmian Rada programowa modyfikuje program studiów i, po uzyskaniu pozytywnej opinii Samorządu Studenckiego i Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, przedkłada go dziekanowi. Następnie dziekan wnioskuje do Senatu UPWr o ustalenie programu studiów i przekazuje go do Senackiej Komisji ds. Studenckich i Edukacji. Pozytywnie zaopiniowany przez Komisję Senacką program jest przedstawiany do akceptacji przez Senat UPWr, zatwierdzany odpowiednią Uchwałą i publikowany na stronie UPWr.

*3. sposób i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów na ocenianym kierunku oraz źródeł informacji wykorzystywanych w tych procesach*

Jakość kształcenia na UPWr reguluje [Zarządzenie 35/2022](#) z dnia 15 lutego 2022 roku (Zał. 3.24) w sprawie organizacji i funkcjonowania Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu. Obejmuje on: ocenę i analizę procesu kształcenia, monitorowanie realizacji osiąganych efektów kształcenia, ocenę zgodności kierunków i profili studiów z misją uczelni, ocenę i analizę zajęć dydaktycznych i prowadzącego zajęcia na studiach wszystkich stopni, analizę opinii absolwentów o odbytych studiach, analizę karier zawodowych absolwentów Uczelni oraz opinii pracodawców o absolwentach, ocenę mobilności studentów, ocenę pracy dziekanatu, dostępu do informacji i jej aktualności, infrastrukturę uczelni. Struktura organizacyjna Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (USZJK) w Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu składa się z dwóch poziomów: Rektorskiej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (RKds.ZJK) oraz Wydziałowych Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia (WKds.ZJK), które corocznie analizują i walidują jakość kształcenia w UPWr. Ocena jakości kształcenia odbywa się m.in. w oparciu o następujące wyróżniki: walidację zakładanych efektów uczenia się, wyniki ankiet studenckich oceniających zajęcia dydaktyczne i prowadzącego, w tym zajęcia prowadzone zdalnie, wyniki hospitacji zajęć, ankietę praktykodawców, ocenę procesu dyplomowania i ankietę absolwenta. Wszelkie informacje dotyczące Uczelnianego systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia, w tym aktualne raporty, są publikowane na stronie uczelni <https://upwr.edu.pl/studia/uczelniany-system-zapewnienia-jakosci-ksztalcenia>, natomiast na stronie wydziału publikowane są raporty wydziałowe.

*4.sposób oceny osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku, z uwzględnieniem poszczególnych etapów kształcenia, jego zakończenia oraz przydatności efektów uczenia się na rynku pracy lub w dalszej edukacji, jak też wykorzystania wyników tej oceny w doskonaleniu programu studiów*

Ocena osiągnięcia przez studentów założonych efektów kształcenia na poziomie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych jest prowadzona w trakcie zajęć i odbywa się na podstawie odpowiedzi ustnych, sprawdzianów, sprawozdań, prac projektowych, prezentacji i kolokwium. Oceny zaliczenia ćwiczeń, kompetencji społecznych i egzaminu są elementami oceny końcowej po zakończeniu danego przedmiotu/modułu kształcenia. Ocena kompetencji społecznych jest dokonywana poprzez obserwację zachowania studentów podczas zajęć, aktywności i zaangażowania w wykonanie zadań. Dwa razy do roku na koniec semestru zimowego i letniego członkowie Komisji ds. zapewnienia jakości kształcenia dokonują oceny metod weryfikacji efektów uczenia się w ramach wybranych przedmiotów oraz dokonują oceny prac dyplomowych i sposobu dyplomowania (10% przedmiotów i prac dyplomowych na I stopniu studiów i 20% na drugim stopniu studiów). Sposób prowadzenia zajęć pod względem formalnym jak i merytorycznym jest również kontrolowany przez



członków komisji podczas hospicacji, których harmonogram ustalany jest w porozumieniu z Dziekanem w październiku na semestr zimowy i w marcu na semestr letni.

Ocena przydatności założonych efektów uczenia się na rynku pracy prowadzona jest poprzez analizę opinii opiekunów praktyk, przedsiębiorców współpracujących z Wydziałem Biotechnologii i Nauk o Żywności, a także opinii studentów wyrażanych w ankiecie. Przydatność osiągniętych efektów kierunkowych na I stopniu studiów jest również oceniana w dalszym kształceniu przez prowadzących zajęcia na studiach II stopnia.

#### *5. zakres, formy udziału i wpływ interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów, i interesariuszy zewnętrznych na doskonalenie i realizację programu studiów*

Bardzo duże znaczenie w weryfikowaniu planów i programów studiów na Wydziale Biotechnologii i Nauk o Żywności ma opinia studentów. To właśnie na ich wniosek zmieniono harmonogram realizacji praktyk, tak by umożliwił on swobodny wybór języków obcych, który na studiach I stopnia UPWr standardowo realizowany jest w grupach międzykierunkowych w semestrach 2-4 po 30 godzin w semestrze. Przed modyfikacją studenci kierunku technologia i organizacja gastronomii mieli zblokowane zajęcia z języka obcego (realizowali go w semestrze 2 i 3 po 60 godzin) ze względu na praktyki realizowane w trakcie pozostałych semestrów studiów. Rada programowa ocenianego kierunku uwzględniła również wnioski w zakresie zmian programów studiów innej grupy interesariuszy wewnętrznych, którą są nauczyciele akademicy, którzy systematycznie przygotowują ofertę nowych przedmiotów, w tym również z grupy zajęć obieralnych.

Wyniki ocen jakości kształcenia przez interesariuszy wewnętrznych (studentów, absolwentów) oraz interesariuszy zewnętrznych (przedstawicieli otoczenia gospodarczego), jak również dokumentacja zebrana przez członków Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, zgodnie z Zarządzeniem 434/2020 Rektora UPWr (Zał. 3.7), stanowią podstawę do opracowania raportu z oceny jakości kształcenia na danym kierunku studiów. Raport ten obejmuje między innymi zakres działań naprawczych i harmonogram ich realizacji oraz sprawozdanie dziekana z realizacji programu naprawczego przyjętego w poprzednim roku akademickim.

#### *6.sposób wykorzystania wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia i sformułowanych zaleceń w doskonaleniu programu kształcenia na ocenianym kierunku*

Ocena programowa Polskiej Komisji Akredytacyjnej na kierunku Technologia i organizacja gastronomii przeprowadzona będzie po raz pierwszy.

Doskonalenie jakości kształcenia na UPWr polega m.in. na uwzględnianiu zaleceń wskazywanych w raportach Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia. Komisja ta, pracująca zgodnie z obowiązującą obecnie na uczelni procedurą wg załącznika do Zarządzenia Rektora nr 35/2022 (Zał. 3.24), przedstawia raport z oceny jakości kształcenia obejmujący poprzedni rok akademicki do końca listopada każdego roku. W związku z tym w załącznikach dołączono ubiegłoroczne Sprawozdania (Spraw. WKdsZJK-2020/2021, Zał. 3.25) oraz raport kierunkowy WKdsZJK (Raport TiOG Ist.-2020/2021, Zał. 3.25.1). Zalecenia WKdsZJK i działania naprawcze wdraża Rada programowa kierunku. W doskonaleniu programu studiów biorą udział także praktykodawcy, którzy proszeni są o przedstawienie uwag i spostrzeżeń dotyczących przygotowania studentów odbywających praktyki w celu zweryfikowania poprawności założeń programowych kierunku. W tym celu są oni



proszeni o wypełnienie ankiet, które są analizowane przez Radę programową kierunku i uwzględniane w kształtowaniu zmian programu studiów dla kolejnego cyklu kształcenia.

Aktualnie działające Rady programowe poszczególnych kierunków kształcenia na WBiNoŻ zostały powołane na okres od IX r. do VIII 2024 r. Rada programowa kierunku technologia i organizacja gastronomii liczy 9 osób, w tym jedna przedstawicielka studentów oraz 2 osoby z otoczenia gospodarczego Wydziału (Pan Zbigniew Koźlik i Pan Rafał Grzegorzek), będący przedstawicielami branży gastronomiczno-hotelarskiej. Skład Rady programowej ocenianego kierunku w bieżącym roku akademickim uległ zmianie. Na miejsce prof. Moniki Bronkowskiej Rektor powołał dr inż. Dominikę Mazurkiewicz. Pierwsze zebranie Rady programowej kierunku technologia i organizacja gastronomii, w bieżącej kadencji rektora, miało miejsce w październiku 2020 r. (Zał. 3.18). W związku z ograniczeniami zebrań w ostatnim roku akademickim Rada programowa podczas analizowania programów kształcenia, akceptowania tematów prac dyplomowych przeprowadzała wiele zdalnych spotkań i udostępniając sobie dokumenty na dysku Google, wymieniała spostrzeżenia oraz przeprowadzała głosowania zdalne. Spotkanie zdalne Rady programowej dotyczące zatwierdzenia programów kształcenia dla kolejnych cykli kształcenia odbyły się odpowiednio w styczniu 2021 r. i styczniu 2022 r.

## Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów

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

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
<b>Czynnik</b>	<p><b>Mocne strony</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Efektywna współpraca wysoko wykwalifikowanej kadry dydaktycznej z otoczeniem społeczno-gospodarczym</li> <li>2. Dobra baza naukowo dydaktyczna i infrastruktura (budynki, biblioteka laboratoria) uwzględniająca potrzeby osób z niepełnosprawnością</li> <li>3. Bogata oferta dydaktyczna w zakresie przedmiotów do wyboru, w tym również w języku angielskim oraz różnych kursów doszkalających</li> <li>4. Wysoka aktywność kadry dydaktycznej i studentów propagująca zasady dobrych praktyk gastronomicznych</li> <li>5. Zdobywanie doświadczeń praktycznych już podczas studiowania, zapewniające dobrą pozycję absolwentów na rynku pracy</li> </ol>	<p><b>Słabe strony</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Niewielka mobilność krajowa i zagraniczna studentów i młodej kadry dydaktycznej</li> <li>2. Zbiurokratyzowanie działań w Uczelni, które w znacznym stopniu obciążają pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych</li> </ol>



Czynności zewne	Szanse	Zagrożenia
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Duże zapotrzebowanie społeczne na specjalistów w zakresie gastronomii</li> <li>2. Chęć podejmowania studiów o profilu praktycznym</li> <li>3. Najsilniejszy w regionie ośrodki w zakresie kształcenia i badań naukowych z obszaru technologii żywności i żywienia człowieka</li> <li>4. Możliwość prowadzenia zróżnicowanych szkoleń, kursów i studiów podyplomowych, zarówno dla studentów, jak i absolwentów, co wpisuje się w politykę kształcenia ustawicznego</li> <li>5. Skuteczne funkcjonowanie wydziałowego systemu zapewnienia i jakości kształcenia, gwarantujące aktualizację treści kształcenia zgodną z oczekiwaniami interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zagrożenia wynikające z nieprzewidzianych ograniczeń funkcjonowania branży hotelarsko-gastronomicznej</li> <li>2. Niskie finansowanie budżetowe kierunku studiów w dyscyplinie technologia żywności i żywienia</li> <li>3. Struktura demograficzna w kraju, skutkująca zmniejszającą się liczbą kandydatów na studia</li> <li>4. Słabe przygotowanie kandydatów w zakresie przedmiotów podstawowych będących podstawą do efektywnego kształcenia w uczelni</li> </ol>

(Pieczęć uczelni) **Dziekan**  
Wydziału Biotechnologii i Nauk o Żywności  
*Łamow*  
Dr hab. inż. Barbara Żarowska, profesor uczelni

.....

(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

**Rektor**  
*prof. dr hab. inż. Jarosław Bosy*

.....

(podpis Rektora)

*Wrocław*, dnia *24.02.2022*

(miejsowość)



### Część III. Załączniki

#### Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów

Tabela 1. Liczba studentów ocenianego kierunku<sup>1</sup>

Poziom studiów	Rok studiów	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki	Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki
I stopnia	I	34	34	-	-
	II	32	25	-	-
	III		21	-	-
	IV		26	-	-

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

Poziom studiów	Rok ukończenia	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku	Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku
I stopnia	2022		23	-	-
	...				
	...				
<b>Razem:</b>			23		

<sup>1</sup>Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.



Tabela 3. Wskaźniki dotyczące programu studiów na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów ((Dz. U. poz. 1861 z późn. zm.).<sup>2</sup>

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	210/7
łącna liczba godzin zajęć	3293
łącna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	147
łącna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształującym umiejętności praktyczne	151
łącna 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	6
łącna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	80
łącna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	57
Wymiar praktyk zawodowych	1520
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	60
<b>W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:</b>	
1. łącna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łącna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1./3293/120
2. łącna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ łącna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	2./nie dotyczy

<sup>2</sup> Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie, w przypadku, gdy absolwenci ocenianego kierunku uzyskują tytuł zawodowy inżyniera/magistra inżyniera lub w przypadku studiów uwzględniających przygotowanie do wykonywania zawodu nauczyciela.



Tabela 4. Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne<sup>3</sup>

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/nie stacjonarne	Liczba punktów ECTS
Chemia żywności	wykłady + ćwiczenia	60	5
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	wykłady + ćwiczenia	30	2
Ogólna technologia żywności	wykłady + ćwiczenia	75	6
Komunikacja interpersonalna	ćwiczenia audytoryjne	15	2
Podstawy produkcji rolniczej i przechowalnictwo żywności	wykłady	30	2
Podstawy analizy żywności	wykłady + ćwiczenia	45	3
Praktyka techniczna		240	9
Technologia przetwórstwa surowców roślinnych	wykłady + ćwiczenia	60	6
Technologia surowców pochodzenia zwierzęcego	wykłady + ćwiczenia	60	6
Higiena i toksykologia żywności	wykłady + ćwiczenia	30	2
Technologia gastronomii	wykłady + ćwiczenia	75	6
Praktyka technologiczna I		160	6
Podstawy hotelarstwa	wykłady + ćwiczenia audytoryjne	30	2
Planowanie jadłospisów i tworzenie receptur	ćwiczenia	30	3
Obsługa konsumenta	ćwiczenia	30	2
Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności	wykłady + ćwiczenia projektowe	45	4
Żywienie osób chorych	wykłady + ćwiczenia	30	3
Prawo żywnościowe	wykłady	15	1
Mikrobiologia ogólna i żywności	wykłady + ćwiczenia	75	7
Rachunkowość w żywieniu zbiorowym	wykłady + ćwiczenia audytoryjne	30	3
Zastosowanie technik komputerowych w technologii gastronomii	ćwiczenia	15	3

<sup>3</sup> Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie. Jeżeli wszystkie zajęcia prowadzone są w języku obcym należy w tabeli zamieścić jedynie taką informację.



Projektowanie zakładów żywienia zbiorowego	ćwiczenia projektowe	45	4
Organizacja żywienia zbiorowego	wykłady + ćwiczenia	30	3
Cukiernictwo i ciastkarstwo	wykłady + ćwiczenia	45	4
Przedsiębiorczość akademicka	ćwiczenia projektowe	15	1
Praktyka technologiczna II		640	24
Praktyka managerska		160	6
Praktyka dyplomowa		320	12
Praca i egzamin inżynierski	inne	5	14
<b>Razem:</b>		<b>2440</b>	<b>151</b>

Tabela 5. Zajęcia lub grupy zajęć służące zdobywaniu przez studentów kompetencji inżynierskich / Zajęcia lub grupy zajęć przygotowujące studentów do wykonywania zawodu nauczyciela<sup>4</sup>

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne/niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
Chemia	wykłady + ćwiczenia	90	8
Matematyka	ćwiczenia audytoryjne	30	3
Chemia żywności	wykłady + ćwiczenia	60	5
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	wykłady + ćwiczenia	30	2
Ogólna technologia żywności	wykłady + ćwiczenia	75	6
Mikrobiologia ogólna i żywności	wykłady + ćwiczenia	75	7
Biochemia	wykłady + ćwiczenia	75	7
Podstawy analizy żywności	wykłady + ćwiczenia	45	3
Praktyka techniczna		240	9
Żywnienie człowieka	wykłady + ćwiczenia	60	6
Technologia gastronomii	wykłady + ćwiczenia	75	6
Technologia przetwórstwa surowców roślinnych	wykłady + ćwiczenia	60	6

<sup>4</sup> Należy uwzględnić prace dyplomowe ze wszystkich poziomów i form studiów na ocenianym kierunku z ostatnich dwóch lat poprzedzających rok, w którym przeprowadzana jest ocena. W przypadku, gdy łączna liczba absolwentów z ostatnich dwóch lat przekracza 100 – należy uwzględnić prace dyplomowe ze wszystkich poziomów i form studiów na ocenianym kierunku z ostatniego roku poprzedzającego rok, w którym przeprowadzana jest ocena.



Technologia surowców pochodzenia zwierzęcego	wykłady + ćwiczenia	60	6
Higiena i toksykologia żywności	wykłady + ćwiczenia	30	2
Podstawy hotelarstwa	wykłady + ćwiczenia audytoryjne	30	2
Obsługa konsumenta	ćwiczenia	30	2
Praktyka technologiczna I		160	6
Prawo żywnościowe	wykłady	15	1
Organizacja żywienia zbiorowego	wykłady + ćwiczenia	30	3
Cukiernictwo i ciastkarstwo	wykłady + ćwiczenia	45	4
Marketing	wykłady	30	3
Projektowanie zakładów żywienia zbiorowego	ćwiczenia projektowe	45	4
Trendy w przemyśle spożywczym	wykład	15	2
Zastosowanie technik komputerowych w technologii gastronomii	ćwiczenia	15	3
Praktyka technologiczna II		640	24
Praktyka managerska		160	6
Seminarium inżynierskie	seminarium	24	2
Przedsiębiorczość akademicka	ćwiczenia projektowe	15	1
Logistyka i dystrybucja żywności	wykłady+ ćwiczenia	24	1
Praktyka dyplomowa		320	12
Praca i egzamin inżynierski	inne	5	14
	<b>Razem:</b>	2608	166



Tabela 6. Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych<sup>5</sup>

Nazwa programu/zajęć/grupy zajęć	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)
Food chemistry	wykłady +ćwiczenia	1	stacjonarne	angielski	(6)
Biochemistry	wykłady +ćwiczenia	2	stacjonarne	angielski	(4)
Basics of food analysis	wykłady +ćwiczenia	2	stacjonarne	angielski	(7)
General and food microbiology	wykłady +ćwiczenia	2	stacjonarne	angielski	(9)
Catering technology	wykłady +ćwiczenia	3	stacjonarne	angielski	
Human nutrition	wykłady +ćwiczenia	3	stacjonarne	angielski	(6)

---

5



## Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających

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

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



