UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE

Załącznik nr 1
do uchwały nr 747/2025
Prezydium Polskiej Komisji
Akredytacyjnej
z dnia 18 września 2025 r.

Ocena programowa
Profil ogólnoakademicki

Raport samooceny

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej oceniany kierunek studiów:

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
ul. Michała Oczapowskiego 2, 10-719 Olsztyn

Link do strony internetowej Uczelni, na której dokument zostanie opublikowany:
https://bip.uwm.edu.pl/menu/oceny-polskiej-komisji-akredytacyjnej/

Olsztyn, 2026

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

1. Poziom/y studiów: pierwszego i drugiego stopnia
2. Forma/y studiów: stacjonarne
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek: technologia żywności i żywienia (100%)

Na studiach prowadzone jest kształcenie przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela

☐ TAK ☒ NIE

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

Studia I stopnia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna, realizowane są w oparciu o efekty uczenia się, obowiązujące od 1 października 2021 roku na podstawie Uchwały nr 52 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 29 stycznia 2021 roku w sprawie ustalenia programu studiów kierunku gastronomia – sztuka kulinarna dla poziomu studiów pierwszego stopnia - inżynierskich o profilu ogólnoakademickim (zał. K.0.1).

Studia II stopnia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna, realizowane są w oparciu o efekty uczenia się, obowiązujące od 1 października 2024 roku na podstawie Uchwały nr 480 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 26 marca 2024 roku w sprawie określenia efektów uczenia się na kierunku gastronomia - sztuka kulinarna dla poziomu studiów drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim. Treści kształcenia oraz plan studiów zostały zatwierdzone Decyzją nr 25/2024 Administratora Programów Studiów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 28 marca 2024 roku w sprawie ustalenia treści kształcenia i planu studiów na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna dla poziomu studiów drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim (zał. K.0.2, K.0.3).

Gastronomia – sztuka kulinarna
Profil kształcenia: ogólnoakademicki
Poziom kształcenia i czas trwania studiów/liczba punktów ECTS: studia pierwszego stopnia, 7 semestrów /210 ECTS
Numer charakterystyki poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji – 6.

Kod składnika opisu charakterystyki efektów uczenia się w dziedzinie nauk rolniczych/dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia	**Opis charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się Polskiej Ramy Kwalifikacji**	**Symbol efektu kierunkowego**	**Treść efektu kierunkowego**
WIEDZA: absolwent zna i rozumie			
R/TZA_P6S_WG	w zaawansowanym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu studiów	KA6_WG1	zagadnienia z zakresu matematyki i statystyki, analizy, chemii, biochemii, biologii oraz mikrobiologii żywności, pozwalające na zrozumienie oraz interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw, ciast i deserów, a także pojęcia z zakresu fizjologii i żywienia człowieka oraz dietetyki
		KA6_WG2	zagadnienia towaroznawcze dotyczące surowców i produktów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, napojów alkoholowych i bezalkoholowych oraz metod ich oceny
		KA6_WG3	zasady działania i eksploatacji maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie zakładów gastronomicznych, zasady doboru urządzeń do procesów technologicznych oraz zasady projektowania technologicznego zakładów gastronomicznych
		KA6_WG4	procesy technologiczne i operacje jednostkowe w technologii gastronomicznej w oraz zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii
		KA6_WG5	tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast, deserów i napojów, ich wpływ na jakość wyrobów oraz metody oceny jakości
		KA6_WG6	zasady wystroju wnętrz lokali gastronomicznych, dekorowania stołów i potraw, obsługi konsumenta oraz dobrych obyczajów
		KA6_WG7	aspekty historyczne kultury żywieniowej i działalności gastronomicznej, style kulinarne, najważniejsze dzieła i motywy

			kulinarne w sztuce oraz zagadnienia dotyczące hotelarstwa i turystyki w aspekcie kuchni etnicznej, naturalnej, regionalnej i tradycyjnej
		KA6_WG8	istotę procesu planowania w przedsiębiorstwie gastronomicznym oraz zastosowanie wybranych metod i technik organizatorskich
		KA6_WG9	narzędzia informatyczne pomocne w zarządzaniu lokalem gastronomicznym
		KA6_WG10	zagrożenia bezpieczeństwa żywności w gastronomii w aspekcie prawa żywnościowego, dobre produkcyjne i praktyki higieniczne (GMP/GHP) oraz zasady i etapy wdrażania HACCP w gastronomii
		KA6_WG11	specjalistyczny język obcy w zakresie technologii gastronomicznej na poziomie komunikatywnym
		KA6_WG12	zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii właściwe dla kierunku gastronomia – sztuka kulinarna
R/TZA_P6S_WK	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji podstawowe ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym podstawowe pojęcia i zasady zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości	KA6_WK1	uwarunkowania działalności gastronomicznej z zakresu nauk społecznych i humanistycznych (ekonomiczne, ekologiczne, etyczne, prawne i społeczne)
		KA6_WK2	zasady organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych oraz budowania strategii działania, przepisy prawne związane z prowadzeniem indywidualnej działalności gospodarczej
		KA6_WK3	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej
UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi			
R/TZA_P6S_UW	wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonywać zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez:	KA6_UW1	wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii oraz jej otoczeniu kulturowym i społecznym oraz je interpretować z poszanowaniem zasad ochrony własności intelektualnej
		KA6_UW2	stosować zasady etyki, etykiety i *savoire vivre* w relacjach interpersonalnych różnego typu

	• właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy tych informacji, • dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno- komunikacyjnych	KA6_UW3	stosować technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii
		KA6_UW4	ocenić właściwości fizykochemiczne, mikrobiologiczne, alergenne i sensoryczne, surowców i produktów żywnościowych oraz określić ich zmiany pod wpływem procesów technologicznych i warunków przechowywania
		KA6_UW5	ocenić sposób żywienia człowieka oraz układać jadłospis i diety specjalne
		KA6_UW6	przeprowadzić pomiary i analizy z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych
		KA6_UW7	wykorzystać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw dobierając metody, urządzenia i surowce na potrzeby gastronomii
		KA6_UW8	wykorzystać znajomość prawa żywnościowego do określania bezpieczeństwa żywności oraz jej wpływu na zdrowie
		KA6_UW9	projektować strategie marketingowe i działalność przedsiębiorstw gastronomicznych, zaplanować menu, wyposażenie, wystrój obiektu oraz obsługę konsumenta
		KA6_UW10	prowadzić działania z zachowaniem zasad BHP i ergonomii
R/TZA_P6S_UK	komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii, brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich, posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	KA6_UK1	opracować prace pisemne i ustne oraz komunikować się z otoczeniem w sytuacjach życia codziennego oraz w środowisku zawodowym z użyciem specjalistycznej terminologii gastronomicznej, w tym języków obcych na poziomie B2 Europejskiego Systemu Kształcenia Językowego
		KA6_UK2	brać aktywny udział w debacie, w tym przedstawiać opracowania i opinie własne; być otwarty na poglądy innych osób oraz oceniać opracowania i zasadność stanowisk innych uczestników dyskusji z zachowaniem zasad etykiety
		KA6_UK3	wykorzystać wiedzę pozatechniczną z nauk społecznych i humanistycznych w przygotowywanych opracowaniach pisemnych i wystąpieniach publicznych

R/TZA_P6S_UO	planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym)	KA6_UO1	planować i organizować pracę własną i członków zespołu oraz oceniać wkład pracy
R/TZA_P6S_UU	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie	KA6_UU1	zaplanować i rozwijać swój proces uczenia się zgodnie z koncepcją *Lifelong Learning*
		KA6_UU2	pozyskiwać wiedzę i umiejętności z różnych źródeł
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do			
R/TZA_P6S_KK	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści, uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	KA6_KK1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz zasięgania opinii ekspertów w celu zapewnienia odpowiedniej jakości życia i poszanowania środowiska
R/TZA_P6S_KO	wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego, inicjowania działań na rzecz interesu publicznego, myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	KA6_KO1	odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw
		KA6_KO2	świadomej oceny ryzyka działań przedsiębiorczych i inwestycyjnych w gastronomii
		KA6_KO3	postrzegania gastronomii jako twórczości, zwłaszcza w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej
R/TZA_P6S_KR	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym: • przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych, dbałości o dorobek i tradycje zawodu.	KA6_KR1	profesjonalnego wykonywania zawodu z poszanowaniem etyki zawodowej i dbałością o tradycje zawodu

Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich

Kod składnika opisu charakterystyki efektów uczenia się w dziedzinie nauk rolniczych/dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia	**Opis charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się Polskiej Ramy Kwalifikacji**	**Symbol efektu kierunkowego**	**Treść efektu kierunkowego**
WIEDZA: absolwent zna i rozumie			
InzA_P6S_WG	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	KA6_WG3	zasady działania i eksploatacji maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie zakładów gastronomicznych, zasady doboru urządzeń do procesów technologicznych oraz zasady projektowania technologicznego zakładów gastronomicznych
		KA6_WG4	procesy technologiczne i operacje jednostkowe w technologii gastronomicznej oraz zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii
		KA6_WG8	istotę procesu planowania w przedsiębiorstwie gastronomicznym oraz zastosowanie wybranych metod i technik organizatorskich
		KA6_WG9	narzędzia informatyczne pomocne w zarządzaniu lokalem gastronomicznym
		KA6_WG10	zagrożenia bezpieczeństwa żywności w gastronomii w aspekcie prawa żywnościowego, dobre praktyki produkcyjne i higieniczne (GMP/GHP) oraz zasady i etapy wdrażania HACCP w gastronomii
InzA_P6S_WK	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	KA6_WK1	uwarunkowania działalności gastronomicznej z zakresu nauk społecznych i humanistycznych (ekonomiczne, ekologiczne, etyczne, prawne i społeczne)
		KA6_WK2	zasady organizacji i funkcjonowania zakładów gastronomicznych oraz budowania strategii

			działania, przepisy związane z prowadzeniem indywidualnej działalności gospodarczej
UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi			
InzA_P6S_UW	planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu: • wykorzystywać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne, • dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne, w tym aspekty etyczne • dokonywać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich, dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i oceniać te rozwiązania, projektować – zgodnie z zadaną specyfikacją – oraz wykonać typowe dla kierunku studiów proste urządzenie, obiekty, systemy lub realizować procesy, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów.	KA6_UW3	stosować technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii
		KA6_UW4	ocenić właściwości fizykochemiczne, mikrobiologiczne, alergenne i sensoryczne, surowców i produktów żywnościowych oraz określić zmiany ich jakości pod wpływem procesów technologicznych i warunków przechowywania
		KA6_UW6	przeprowadzić pomiary i analizy z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych
		KA6_UW7	wykorzystać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw dobierając metody, urządzenia i surowce na potrzeby gastronomii
		KA6_UW9	projektować strategie marketingowe i działalność przedsiębiorstw gastronomicznych, zaplanować menu, wyposażenie, wystrój obiektu oraz obsługę konsumenta
		KA6_UW10	prowadzić działania z zachowaniem zasad BHP i ergonomii

Profil kształcenia: ogólnoakademicki.
Poziom kształcenia i czas trwania studiów/liczba punktów ECTS: studia drugiego stopnia/3 semestry/90 ECTS.
Numer charakterystyki poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji: 7.

Kod składnika opisu charakterystyki efektów uczenia się w dziedzinie nauk rolniczych/dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia	**Opis charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się Polskiej Ramy Kwalifikacji**	**Symbol efektu kierunkowego**	**Treść efektu kierunkowego**
WIEDZA: absolwent zna i rozumie			
R/TZA_P7S_WG	w pogłębionym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące zaawansowaną wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych, tworzących podstawy teoretyczne, uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę obejmującą kluczowe zagadnienia oraz wybrane zagadnienia z zakresu zaawansowanej wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu studiów, główne tendencje rozwojowe dyscyplin naukowych lub artystycznych, do których jest przyporządkowany kierunek studiów.	KA7_WG1	w pogłębionym stopniu teorie naukowe niezbędne do zrozumienia zjawisk fizycznych i procesów chemicznych zachodzących na różnych etapach przetwarzania żywności i przygotowania potraw
		KA7_WG2	zasady planowania i prowadzenia procesów technologicznych wykorzystywanych w gastronomii, prowadzących do uzyskania wyrobów o pożądanej jakości
		KA7_WG3	metodologię badań naukowych niezbędną do opisu i oceny przebiegu procesów technologicznych wpływających na jakość potraw i produktów spożywczych
		KA7_WG4	założenia profilaktyki żywieniowej w aspekcie żywieniowym, dietetycznym i zdrowia publicznego
		KA7_WG5	sposób funkcjonowania, organizacji i zarządzania działalnością gastronomiczno-hotelarską
		KA7_WG6	aktualne trendy technologiczne w gastronomii oraz ich wpływ na bezpieczeństwo żywności i żywienia w aspekcie żywieniowym i psychologicznym
R/TZA_P7S_WK	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji	KA7_WK1	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji oraz wyzwania w zakresie planowania i

	ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości		wytwarzania potraw a także wyżywienia i demografii
		KA7_WK2	w pogłębionym stopniu techniczne, technologiczne, ekonomiczne, etyczne i prawne uwarunkowania związane z prowadzeniem działalności gastronomiczno-hotelarskiej i dystrybucją żywności
		KA7_WK3	zasady przedsiębiorczości, ochrony własności intelektualnej, prawa autorskiego, ergonomii, BHP oraz etyki zawodowej
			terminologię używaną w technologii żywności i żywienia oraz naukach pokrewnych w języku polskim i angielskim
UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi			
R/TZA_P7S_UW	wykorzystywać posiadaną wiedzę - formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach przez: • właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy twórczej interpretacji i prezentacji tych informacji, • dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, • przystosowanie istniejących lub opracowanie nowych metod i narzędzi formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami badawczymi	KA7_UW1	krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł
		KA7_UW2	stosować zaawansowane techniki, metody, narzędzia badawcze i technologie w produkcji i badaniach żywności, w tym potraw, ciast i deserów, z uwzględnieniem zaleceń żywieniowych
		KA7_UW3	samodzielnie zaplanować i zrealizować eksperyment naukowy, wyrób, proces, system zarządzania z uwzględnieniem trendów rynkowych, żywieniowych i konsumenckich
		KA7_UW4	analizować problemy techniczno-technologiczne, ekonomiczne i społeczne w zakresie działalności gastronomicznej i hotelarskiej
		KA7_UW5	stosować zasady etykiety, prawa autorskiego, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii
R/TZA_P7S_UK	komunikować się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców	KA7_UK1	posługiwać się specjalistycznym językiem oraz brać udział w dyskusji dotyczącej technologii gastronomicznej

	prowadzić debatę posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią	KA7_UK2	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ) w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka z uwzględnieniem technologii gastronomicznej i hotelarstwa
R/TZA_P7S_UO	kierować pracą zespołu współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach	KA7_UO1	pracować w zespole, przyjmując w nim różne role, w tym rolę lidera
R/TZA_P7S_UU	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie	KA7_UU1	samodzielnie planować uczenie się i karierę zawodową w oparciu o zdobyte umiejętności praktyczne a także ukierunkowywać innych w tym zakresie
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do			
R/TZA_P7S_KK	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	KA7_KK1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i przygotowania zawodowego
		KA7_KK2	do rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych w zakresie technologii gastronomicznej
		KA7_KK3	podejmowania samodzielnych decyzji, a w przypadku trudności korzystania z doradztwa i opinii eksperckich
R/TZA_P7S_KO	wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego inicjowania działań na rzecz interesu publicznego myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	KA7_KO1	inspirowania, organizowania i realizowania interdyscyplinarnych projektów mających na celu poprawę jakości życia
		KA7_KO2	prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie technologii gastronomicznej i usług gastronomiczno-hotelarskich
R/TZA_P7S_KR		KA7_KR1	rozwijania i upowszechniania praktycznego dorobku technologii gastronomicznej

	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym: • rozwijania dorobku zawodu, • podtrzymywania etosu zawodu, • przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad.	KA7_KR2	profesjonalnego wykonywania zawodu, przestrzegania i rozwijania zasad etyki oraz upowszechniania dobrych praktyk zawodowych
		KA7_KR3	wzięcia odpowiedzialności za podejmowane decyzje zawodowe

Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich

Kod składnika opisu charakterystyki efektów uczenia się w dziedzinie nauk rolniczych/dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia	**Opis charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się Polskiej Ramy Kwalifikacji**	**Symbol efektu kierunkowego**	**Treść efektu kierunkowego**
WIEDZA: absolwent zna i rozumie			
InzA_P7S_WG	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	KA7_WG1	w pogłębionym stopniu wybrane metody i narzędzia badawcze wykorzystywane w projektowaniu i wytwarzaniu potraw
		KA7_WG2	zasady działania i utrzymania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii właściwych dla kierunku gastronomia - sztuka kulinarna
		KA7_WG3	w pogłębionym stopniu prawidłowości związane z kształtowaniem jakości produktów i usług właściwych dla działalności gastronomiczno-hotelarskiej oraz ich powiązanie z wymaganiami dotyczącymi żywienia człowieka
InzA_P7S_WK	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	KA7_WK1	w pogłębionym stopniu techniczne, technologiczne, ekonomiczne, etyczne i prawne uwarunkowania projektowania, produkcji i dystrybucji żywności
UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi			
InzA_P7S_UW	planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu: • wykorzystać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne,	KA7_UW1	krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł
		KA7_UW2	stosować zaawansowane techniki, metody, narzędzia badawcze i technologie w produkcji potraw, ciast i deserów oraz badaniach żywności
		KA7_UW3	samodzielnie zaplanować i zrealizować eksperyment naukowy, wyrób, proces, system zarządzania z

	• dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne, w tym aspekty etyczne • dokonać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań podejmowanych działań inżynierskich dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i ocenić te rozwiązania projektować – zgodnie z zadaną specyfikacją – oraz wykonać typowe dla kierunku studiów proste urządzenie, obiekty, systemy lub realizować procesy, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów	KA7_UW4	uwzględnieniem trendów rynkowych, żywieniowych i konsumenckich analizować problemy techniczno-technologiczne, ekonomiczne i społeczne w zakresie technologii gastronomicznej

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Justyna Żulewska	dr hab. inż./prof. UWM/Dziekan Wydziału Nauki o Żywności
Monika Modzelewska-Kapituła	prof. dr hab. inż./prof./Prodziekan ds. kształcenia
Tomasz Sawicki	dr hab. inż./prof. UWM/Prodziekan ds. studenckich
Marzena Danowska-Oziewicz	dr hab. inż./prof. UWM/Przewodnicząca Komisji Programowej ds. kierunku gastronomia – sztuka kulinarna
Mirosława Karpińska-Tymoszczyk	dr hab. inż./prof. UWM/członek Komisji Programowej ds. kierunku gastronomia – sztuka kulinarna
Katarzyna Majewska	prof. dr hab. inż./prof./przedstawiciel Wydziału Nauki o Żywności w Radzie Bibliotecznej
Justyna Szymańska	mgr inż./specjalista ds. administracyjnych i obsługi studentów/pracownik Dziekanatu

Spis treści

Efekty uczenia się zakładane dla ocenianego kierunku, poziomu i profilu studiów 2

Prezentacja uczelni 17

Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim 18

Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się 18

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 38

Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie 56

Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry 68

Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie 79

Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku 92

Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku 97

Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia 105

Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiąganych rezultatach 121

Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów 123

Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów 129

Część III. Załączniki 131

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów 131

Prezentacja uczelni

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie (UWM) jest największą uczelnią w regionie i prężnym ośrodkiem badawczo-dydaktycznym. Obecnie w skład UWM wchodzi 15 wydziałów, Szkoła Zdrowia Publicznego oraz Filia w Ełku. Podczas ewaluacji jakości działalności naukowej za lata 2022–2025, przeprowadzonej w 2026 roku przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego, spośród 27 dyscyplin naukowych zgłoszonych przez Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie 6 uzyskało kategorię A, 19 dyscyplin (w tym dyscyplina naukowa technologia żywności i żywienia) uzyskało kategorię B+, natomiast 2 dyscyplinom przyznano kategorię B. Uzyskane wyniki oznaczają, że Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie posiada uprawnienia do nadawania stopnia doktora oraz stopnia doktora habilitowanego w 25 dyscyplinach naukowych. Aktualnie w Uniwersytecie kształci się 16 868 studentów, 203 doktorantów oraz 834 uczestników studiów podyplomowych. W Uczelni zatrudnionych jest 3138 pracowników, w tym 1786 nauczycieli akademickich. Potencjał badawczo-dydaktyczny tworzy 177 profesorów tytularnych, 454 doktorów habilitowanych oraz 751 doktorów. Uniwersytet prowadzi Szkołę Doktorską w 23 dyscyplinach naukowych.

Początki Wydziału Nauki o Żywności (WNoŻ) sięgają 1945 roku, gdy utworzony został Wydział Mleczarsko-Serowarski w Wyższej Szkole Gospodarstwa Wiejskiego w Cieszynie. W 1950 roku jako Wydział Mleczarski współtworzył powołaną Wyższą Szkołę Rolniczą w Olsztynie. Wraz z rozwojem Uczelni Wydział przechodził kolejne etapy ukierunkowanego rozwoju: w 1966 roku zmienił nazwę na Wydział Technologii Mleczarskiej i Żywności, w roku 1973 na Wydział Technologii Żywności, a następnie w 1998 roku na Wydział Nauki o Żywności (WNoŻ). Strukturę Wydziału tworzy 8 katedr. Aktualnie oferta kształcenia Wydziału obejmuje trzy kierunki studiów: gastronomia – sztuka kulinarna (studia I i II stopnia stacjonarne), technologia żywności i żywienie człowieka (studia I i II stopnia, stacjonarne oraz niestacjonarne) oraz bezpieczeństwo i certyfikacja żywności (studia I stopnia stacjonarne). Ponadto Wydział oferuje kształcenie na studiach podyplomowych: menedżer jakości i bezpieczeństwa żywności, zarządzanie produkcją w przemyśle mleczarskim, zarządzanie produkcją i procesami w przemyśle spożywczym oraz żywienie człowieka i dietetyka. Potencjał badawczo-dydaktyczny WNoŻ stanowi 84 nauczycieli akademickich, zatrudnionych na stanowiskach: profesora – 9 osób, profesora uczelni – 23 osoby, adiunkta 41 osoby (w tym ze stopniem doktora habilitowanego - 5 osób), asystenta – 11 osób (w tym 6 osób ze stopniem doktora). Ponadto na Wydziale zatrudnionych jest 50 pracowników inżynieryjno-technicznych i administracyjnych.

Wydział dysponuje nowoczesną i dobrze wyposażoną bazą dydaktyczno-badawczą, co stwarza bardzo dobre warunki do kształcenia ogólnoakademickiego oraz służy rozwojowi współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, a także wpisuje się w zakres inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-mazurskiego w zakresie żywności wysokiej jakości. Tematyka badań naukowych mieści się w zakresie kształcenia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna i dotyczy szerokiego spektrum zagadnień związanych z gastronomią, produkcją żywności i żywieniem człowieka.

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

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

1. *Powiązanie koncepcji kształcenia z misją i głównymi celami strategicznymi uczelni, oczekiwania formułowane wobec kandydatów*

Koncepcja kształcenia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna opiera się na ścisłym powiązaniu technologii gastronomicznej z kreowaniem produktów i usług gastronomicznych, przy jednoczesnym uwzględnieniu zagadnień z zakresu nauki o żywności, żywieniu człowieka oraz zarządzaniu przedsiębiorstwem gastronomicznym. Studia I stopnia koncentrują się na doborze surowców, urządzeń oraz technik kulinarnych, projektowaniu, organizacji i realizacji procesów technologicznych, ocenie jakości i bezpieczeństwa żywności, a także na rozwijaniu warsztatu zawodowego w zakresie sztuki kulinarnej. Studia II stopnia rozwijają tę koncepcję poprzez pogłębienie wiedzy o procesach technologicznych, metodologii badań, innowacjach produktowych i usługowych oraz zarządzaniu działalnością gastronomiczno-hotelarską.

Misją Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie jest „kształcenie absolwentów i kadry naukowej na możliwie najwyższym poziomie merytorycznym, prowadzenie badań naukowych wynikających z potrzeb gospodarki i życia społecznego regionu i Kraju, twórcze podtrzymywanie i rozwijanie kultury narodowej rozumianej jako dziedzictwo europejskie i ogólnoludzkie" (Uchwała nr 494 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 21 maja 2019 roku ze zm. w sprawie Statutu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (zał. K.1.1). Strategiczne cele i priorytetowe obszary działań zapisane są w dokumencie „Strategia rozwoju Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie na lata 2021-2030" (Uchwała nr 47 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 29 stycznia 2021 roku w sprawie uchwalenia Strategii rozwoju Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie na lata 2021-2030 (zał. K.1.2, K.1.3). Uczelnia przede wszystkim podejmuje działania na rzecz rozwoju oferty dydaktycznej z uwzględnieniem wysokiej kultury jakości kształcenia, podnoszenia konkurencyjności tej oferty na rynku szkolnictwa wyższego w kraju i za granicą. Inicjuje i rozwija kierunki kształcenia oraz badania naukowe zgodne z potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego. W województwie warmińsko-mazurskim duże znaczenie odgrywa produkcja żywności, co zostało ujęte w określonych dla regionu inteligentnych specjalizacjach. Jedną z nich jest żywność wysokiej jakości i obszary uzupełniające (bezpieczeństwo, logistyka, targi i promocje). Na terenie województwa organizowane są liczne festiwale dotyczące żywności, w tym Festiwal Dziedzictwo Kulinarne Warmii Mazur i Powiśla, Mazurski Festiwal Rybny „Rybkę na zdrowie" w Mikołajkach, Warmińska Uczta Pierogowa w Biesowie oraz organizowane przez Katedrę Mleczarstwa i Zarządzania Jakością Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie Ogólnopolskie Święto Sera. Kształcenie na ocenianym kierunku wpisuje się także w takie inteligentne specjalizacje jak: ekonomia wody oraz zdrowe życie, w których ujęto aspekty związane z turystyką, której bardzo ważnym elementem jest działalność gastronomiczna. Biorąc to pod uwagę, koncepcja kształcenia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna na studiach I i II stopnia wychodzi naprzeciw zapotrzebowaniu na specjalistów w obszarach określonych w strategii rozwoju regionu. Uniwersytet dąży także do rozwoju nowoczesnych metod i technik nauczania i zwiększenia poziomu umiędzynarodowienia kształcenia. Uniwersytet wprowadza nowoczesny system zarządzania oraz przyjazne i atrakcyjne warunki studiowania i możliwości wszechstronnego rozwoju osobistego pracowników, studentów i doktorantów. Prowadzi działania na rzecz umocnienia swojej marki w kraju i na arenie międzynarodowej, m.in. przez promocję wyników badań, osiągnięć naukowych, innowacji, patentów i wynalazków.

Kształcenie na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna na studiach I stopnia funkcjonuje od 2011 roku, natomiast pierwszą rekrutację na studia II stopnia przeprowadzono w lutym 2020 roku. Kształcenie na ocenianym kierunku koncentruje się na zagadnieniach związanych z praktycznymi

umiejętnościami przygotowywania potraw, żywieniem człowieka, planowaniem i prowadzeniem działalności gastronomicznej.

Studia I stopnia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna o profilu ogólnoakademickim realizowane są w oparciu o efekty uczenia się, obowiązujące od 1 października 2021 roku na podstawie Uchwały nr 52 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 29 stycznia 2021 roku w sprawie ustalenia programu studiów kierunku gastronomia – sztuka kulinarna dla poziomu studiów pierwszego stopnia - inżynierskich o profilu ogólnoakademickim. Kształcenie ma charakter bezzakresowy.

Celem kształcenia na studiach I stopnia jest:

- nabycie przez studentów uniwersalnej, interdyscyplinarnej wiedzy z zakresu nauk technologicznych i żywieniowych obejmującej m.in. procesy zachodzące w żywności, technologie gastronomiczne, zasady żywienia człowieka, towaroznawstwo surowców i produktów, bezpieczeństwo żywności, funkcjonowanie oraz organizację zakładów gastronomicznych, a także uwarunkowania ekonomiczne, prawne i społeczne działalności gastronomicznej.
- wykształcenie umiejętności przygotowywania potraw z użyciem nowoczesnych i tradycyjnych technologii, oceny jakości i bezpieczeństwa surowców, produktów i potraw, planowania żywienia, projektowania działalności gastronomicznej, rozwiązywania problemów praktycznych w gastronomii, korzystania z narzędzi informatycznych, komunikowania się z otoczeniem (również w języku obcym), pracy indywidualnej i zespołowej oraz samodzielnego uczenia się i rozwoju zawodowego.
- pozyskanie kompetencji społecznych w zakresie krytycznej oceny posiadanej wiedzy i gotowości do korzystania z opinii ekspertów, odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo żywności, świadomej oceny ryzyka działań przedsiębiorczych, postrzegania gastronomii jako dziedziny twórczej promującej żywność tradycyjną i regionalną, profesjonalnego wykonywania zawodu z poszanowaniem etyki i tradycji oraz do podjęcia studiów II stopnia.

Organizacja studiów zakłada stopniowy rozwój umiejętności studenta. W planie studiów przewidziano realizację przedmiotów: kształcenia ogólnego (technologie informacyjne, przedmioty ogólnouczelniane z dziedziny nauk humanistycznych i społecznych, język obcy, wychowanie fizyczne) i podstawowego (matematyka, zarządzanie i marketing w gastronomii, chemia w gastronomii, prowadzenie działalności gospodarczej, biologia/ekologia i ochrona przyrody, biochemia żywności i żywienia, żywienie człowieka i dietetyka, właściwości fizyczne żywności, mikrobiologia żywności, ogólna technologia żywności, statystyka), które dają podstawy teoretyczne i metodyczne do kształcenia kierunkowego. Kształcenie kierunkowe obejmuje zajęcia związane z technologiami gastronomicznymi, towaroznawstwem żywności, cateringiem, systemami zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz powiązaniem gastronomii ze sztuką (np. sztuka dekorowania stołów i potraw, muzyka w gastronomii, gastronomia w sztuce). W programie studiów uwzględniono przedmioty pozwalające na uzyskanie kompetencji inżynierskich (m.in. analiza i ocena jakości żywności, aparatura gastronomiczna, ogólna technologia żywności, technologiczne projektowanie w gastronomii). W planie studiów przewidziano także realizację przedmiotów fakultatywnych (do wyboru) spośród przedmiotów kształcenia ogólnego i kierunkowego, zapewniając studentom możliwość obrania własnej ścieżki kształcenia. W programie studiów uwzględniono także obowiązkową praktykę zawodową w wymiarze 160 godzin oraz przygotowanie pracy dyplomowej inżynierskiej.

Oczekiwania wobec kandydatów na studia I stopnia obejmują podstawy formalne do podjęcia studiów (posiadanie świadectwa dojrzałości) oraz wykazywanie zainteresowań kulinarnych, kreatywności oraz gotowości do rozwijania umiejętności praktycznych, organizacyjnych i pracy zespołowej w środowisku gastronomicznym. W postępowaniu rekrutacyjnym uwzględnia się oceny z trzech wskazanych przez kandydatów przedmiotów: biologii, chemii, fizyki, języka obcego nowożytnego, historii, geografii lub matematyki.

Studia II stopnia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna, realizowane są w oparciu o efekty uczenia się, obowiązujące od 1 października 2024 r. na podstawie Uchwały Nr 480 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 26 marca 2024 roku w sprawie określenia efektów uczenia się na kierunku gastronomia - sztuka kulinarna dla poziomu studiów drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim. Treści kształcenia oraz plan studiów zostały zatwierdzone Decyzją nr 25/2024 Administratora Programów Studiów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 28 marca 2024 roku w sprawie ustalenia treści kształcenia i planu studiów na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna dla poziomu studiów drugiego stopnia o profilu ogólnoakademickim. Kształcenie ma charakter bezzakresowy.

Celem kształcenia na studiach II stopnia jest:

- nabycie przez studentów wiedzy obejmującej w pogłębionym stopniu teorie naukowe wyjaśniające zjawiska i procesy zachodzące w żywności oraz gastronomii, zasady projektowania i prowadzenia procesów technologicznych i badań naukowych, żywienia i profilaktyki zdrowotnej, organizację i zarządzanie działalnością gastronomiczno-hotelarską, współczesne trendy i wyzwania cywilizacyjne w żywieniu, a także uwarunkowania techniczne, ekonomiczne, prawne i etyczne wraz z zasadami przedsiębiorczości, ochrony własności intelektualnej, BHP oraz specjalistyczną terminologią w języku polskim i angielskim.
- wykształcenie umiejętności krytycznej analizy informacji pochodzących z różnych źródeł, stosowania zaawansowanych metod, technik i narzędzi w produkcji oraz badaniach żywności, samodzielnego planowania i realizacji eksperymentów oraz procesów technologicznych, analizowania problemów technicznych, ekonomicznych i społecznych w gastronomii i hotelarstwie, stosowania zasad etyki, prawa i BHP, komunikowania się z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii (także w języku obcym na poziomie B2+), efektywnej pracy zespołowej oraz świadomego planowania własnego rozwoju i kariery zawodowej.
- pozyskanie kompetencji w zakresie krytycznej oceny posiadanej wiedzy i przygotowania zawodowego, rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych, podejmowania samodzielnych decyzji z uwzględnieniem opinii ekspertów, inicjowania i realizacji działań interdyscyplinarnych na rzecz poprawy jakości życia, prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie technologii gastronomicznej i usług gastronomiczno-hotelarskich, upowszechniania dorobku technologii gastronomicznej, odpowiedzialnego i etycznego wykonywania zawodu oraz do podjęcia kształcenia w Szkole Doktorskiej w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Program studiów uwzględnia przedmioty kierunkowe służące rozwojowi umiejętności studenta w zakresie prowadzenia profesjonalnej działalności gastronomicznej obejmujące m.in. zagadnienia związane z higieną i bezpieczeństwem w gastronomii, wybranymi technologiami (m.in. cukiernictwo, browarnictwo, kuchnia fusion) oraz aspektami prawnymi, społecznymi i ekonomicznymi (np.: badania konsumenckie, zarządzanie zespołem, prawne aspekty prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze gastronomiczno-hotelarskim). Przewidziano także realizację przedmiotów: kształcenia ogólnego (z zakresu nauk humanistycznych lub z zakresu nauk społecznych oraz języka obcego) oraz podstawowego (informatyka stosowana), obowiązkową praktykę zawodową w wymiarze 16 godzin oraz przygotowanie pracy dyplomowej magisterskiej. W programie uwzględniono przedmioty pozwalające na uzyskanie kompetencji inżynierskich (m.in. higiena i bezpieczeństwo w gastronomii, systemy zarządzania jakością żywności, rachunek ekonomiczny w gastronomii, trendy technologiczne w gastronomii). W planie studiów przewidziano realizację przedmiotów fakultatywnych oraz możliwość wyboru rodzaju pracy dyplomowej (praca technologiczna lub projektowa/ekspercka).

Kandydat na studia II stopnia powinien posiadać kwalifikacje I stopnia oraz wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne niezbędne do kontynuowania kształcenia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna. W szczególności oczekuje się, że kandydat posiada wiedzę z zakresu towaroznawstwa surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz napojów alkoholowych i bezalkoholowych, a także zna metody ich oceny. Powinien również posiadać podstawową wiedzę z zakresu fizjologii i żywienia człowieka oraz dietetyki. Kandydat powinien posiadać umiejętność oceny

właściwości fizykochemicznych, mikrobiologicznych, alergennych i sensorycznych surowców oraz produktów żywnościowych, a także określania zmian zachodzących w nich pod wpływem procesów technologicznych i warunków przechowywania. Oczekuje się ponadto umiejętności wykonywania pomiarów i analiz z wykorzystaniem odpowiednio dobranych metod i narzędzi badawczych. W zakresie kompetencji społecznych kandydat powinien być przygotowany do podejmowania odpowiedzialności zawodowej za zapewnienie odpowiednich standardów jakościowych i zdrowotnych produkowanych potraw, krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz korzystania z wiedzy i opinii ekspertów. Powinien również wykazywać świadomość znaczenia podejmowanych działań dla jakości życia człowieka oraz poszanowania środowiska.

Kształcenie specjalistów na studiach I i II stopnia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna ma istotne znaczenie dla rozwoju gospodarki oraz sektora turystycznego w Polsce, ponieważ odpowiada na rosnące zapotrzebowanie rynku pracy na wysoko wykwalifikowaną kadrę w branży gastronomicznej, HoReCa i przemyśle spożywczym. Absolwenci ocenianego kierunku posiadają wiedzę, umiejętności i kompetencje umożliwiające prowadzenie usług gastronomicznych, wprowadzanie innowacji technologicznych oraz budowanie konkurencyjności polskiej gastronomii. Kształcenie odgrywa szczególną rolę w rozwoju turystyki kulinarnej w województwie warmińsko-mazurskim, opartej na promocji żywności regionalnej, tradycyjnej i lokalnych produktów. Absolwenci kierunku są gotowi do zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie gastronomii, czym wspierają rozwój przedsiębiorczości, tworzenie nowych miejsc pracy oraz wzmacnianie wizerunku regionu jako atrakcyjnego kierunku turystycznego, łączącego walory przyrodnicze z dziedzictwem kulinarnym.

W misji UWM w Olsztynie ważne miejsce zajmuje prowadzenie procesu kształcenia na wysokim poziomie merytorycznym. W proces dydaktyczny zaangażowani są nauczyciele akademiccy, prowadzący badania naukowe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której przyporządkowano oceniany kierunek. Zajęcia na studiach prowadzą także specjaliści z otoczenia społeczno-gospodarczego, m.in. szefowie kuchni dzielący się ze studentami praktycznymi umiejętnościami planowania i przygotowywania dań, co umożliwia studentom korzystanie z wiedzy opartej na osobistym doświadczeniu. Zajęcia dydaktyczne prowadzone są z zastosowaniem metod angażujących studentów, w warunkach sprzyjających zdobywaniu wiedzy, kształtowaniu umiejętności i nabywaniu kompetencji społecznych. Każdy student ma możliwość bezpośredniej interakcji z nauczycielem – zabrania głosu w trakcie dyskusji, wymiany zdań, wykonywania zadań ułatwiających przyswajanie wiedzy. Wpisuje się to w realizowaną na UWM strategię tworzenia przyjaznych i atrakcyjnych warunków studiowania, których przejawem jest także możliwość korzystania z pomocy materialnej w formie stypendiów naukowych i socjalnych, dla osób z niepełnosprawnościami oraz zapomóg. Studenci ocenianego kierunku mogą także rozwijać swoje zainteresowania związane z tematyką żywności i żywieniem człowieka w 10 studenckich kołach naukowych działających na WNoŻ, ponadto mają możliwość czynnego włączania się w wydarzenia organizowane na Wydziale oraz w Uniwersytecie integrujące społeczność akademicką (m.in. Mikołajki z NoŻami, otrzęsiny, Dzień Otwarty UWM, Dni Świadomości Żywieniowej, StudentEXPO, Kortowiada, Belfer, Święto Sera). Z myślą o studentach i ich potrzebach przy Placu Cieszyńskim 1, ul. M. Oczapowskiego 7 i ul. Słonecznej 45F powstały ogólnodostępne strefy relaksu i pracy umożliwiające studentom min. spędzenie czasu między zajęciami lub naukę w komfortowych warunkach.

Jednym z celów strategicznych UWM jest także zwiększenie poziomu umiędzynarodowienia kształcenia. Studenci korzystając z programu Erasmus+ mogą zrealizować praktyki lub uczestniczyć w zajęciach dydaktycznych w ośrodkach zagranicznych oraz wziąć udział w wykładach i seminariach prowadzonych przez nauczycieli z jednostek zagranicznych na macierzystym wydziale. Opis działań odnoszących się do umiędzynarodowienia kształcenia na ocenianym kierunku przedstawiono w kryterium 7.

2. ***Związek kształcenia z prowadzoną w uczelni działalnością naukową, w dyscyplinie, do której kierunek jest przyporządkowany oraz najważniejsze osiągnięcia naukowe uczelni w tym zakresie z ostatnich 5 lat będących wynikiem tej działalności, a także sposoby wykorzystania wyników działalności naukowej w opracowaniu i doskonaleniu programu studiów, jak również w procesie jego realizacji, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości zdobywania przez studentów kompetencji badawczych i udziału w badaniach.***

Kształcenie na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna jest ściśle powiązane z prowadzoną na Wydziale Nauki o Żywności działalnością naukową w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia. W ewaluacji jakości działalności naukowej za lata 2022–2025 dyscyplina technologia żywności i żywienia uzyskała kategorię naukową B+, co potwierdza wysoki poziom prowadzonej działalności naukowej oraz zapewnia Uniwersytetowi Warmińsko-Mazurskiemu w Olsztynie uprawnienia do nadawania stopnia naukowego doktora i doktora habilitowanego w tej dyscyplinie. Prace naukowe nauczycieli akademickich biorących udział w kształceniu na ocenianym kierunku mają charakter badań podstawowych oraz aplikacyjnych związanych z przetwórstwem surowców spożywczych, oceną jakości surowców i produktów, w tym właściwościami ich składników oraz możliwościami kształtowania jakości i bezpieczeństwa żywności. Obejmują one:

- projektowanie żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia o właściwościach prozdrowotnych przeznaczonych dla różnych grup konsumenckich,
- ocenę jakości, bezpieczeństwa i autentyczności żywności (w tym aspekty mikrobiologiczne i chemiczne),
- zrównoważone technologie przetwarzania żywności i wykorzystania surowców ubocznych,
- badania bioaktywnych składników żywności oraz ich wpływu na zdrowie człowieka,
- wpływ procesów technologicznych na jakość, trwałość i wartość odżywczą produktów oraz potraw,
- nowoczesne i innowacyjne technologie w przetwórstwie i gastronomii (np. fermentacja, wysokie ciśnienia, enzymy),
- rozwój produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, w tym żywności innowacyjnej i hybrydowej,
- analizę sensoryczną i kształtowanie cech organoleptycznych żywności, w tym produktów tradycyjnych i regionalnych,
- ocenę sposobu żywienia i opracowanie diet,
- zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności oraz wykorzystanie narzędzi informatycznych w badaniach żywności i jej składników.

Poniżej przedstawiono przykłady powiązania kształcenia na ocenianym kierunku z prowadzoną na Wydziale działalnością naukową w dyscyplinie, do której przyporządkowano kierunek.

Katedra	**Kierunki badań**	**Przedmiot ujęty w programie studiów**
Katedra Biochemii Żywności	Zrównoważone technologie przetwarzania żywności - opracowanie technologii minimalizujących negatywny wpływ na środowisko, w tym wykorzystanie odpadów i produktów ubocznych przemysłu spożywczego jako źródeł surowców oraz efektywne wykorzystanie surowców w produkcji żywności. Patent: P.424604 / Pat.239009 Produkt hydrolizy żelatyny pozyskanej ze skóry karpia i sposób jego otrzymywania. Joanna Tkaczewska, Justyna Borawska-Dziadkiewicz, Małgorzata Morawska, Data zgłoszenia 2018-02-15; Data udzielenia prawa 2021-07-01	Studia I stopnia: Ekologia i ochrona przyrody Biologia

	Analiza bioinformatyczna oraz chemiczna białek alergennych: baza białek alergennych i ich epitopów BIOPEP-UWM. Analiza bioinformatyczna sekwencji białek alergennych i ich epitopów jako prekursorów bioaktywnych peptydów. Identyfikacja alergenów za pomocą spektrometrii mas. Projektowanie nowej żywności funkcjonalnej i żywności specjalnego przeznaczenia.	Studia I stopnia: Zarządzanie alergenami w gastronomii Polityka alergenowa w gastronomii Żywność funkcjonalna Żywność specjalnego przeznaczenia
	Informacja chemiczna: rozwój metabazy związków o małej masie cząsteczkowej MetaComBio. Prace nad kodowaniem aminokwasów i peptydów przy użyciu kodów chemicznych, analiza właściwości peptydów przy pomocy narzędzi cheminformatycznych. W publikacji Minkiewicz P., Iwaniak A., Darewicz M., Contemporary bioinformatics and cheminformatics support for food peptidomics. Current Opinion in Food Science, 56, 2024, 101125, https://doi.org/10.1016/j.cofs.2024.101125 zawarto informację na temat strony MetaComBio (metabazy) oferującej dostęp do baz danych zawierających informacje dotyczące związków chemicznych o małej masie cząsteczkowej, m.in. składników żywności.	Studia I stopnia: Chemia w gastronomii
	Badania bioaktywnych peptydów pochodzących z żywności: rozwój bazy białek i bioaktywnych peptydów BIOPEP-UWM. Badania aktywności biologicznej produktów hydrolizy białek żywności; uwzględnianie prozdrowotnych aspektów składników żywności i ich wpływu na bezpieczeństwo konsumentów; składniki żywności w profilaktyce dietozależnych chorób niezakaźnych. Publikacja Iwaniak A., Darewicz M., Minkiewicz P., Chapter 14 - Databases of bioactive peptides. in Biologically active peptides. From basic science to applications for human health. ed. by Toldrá F., Wu J., Elsevier Inc., 2021, ISBN: 978-0-12-821389-6, str. 309-330. https://doi.org/10.1016/B978-0-12-821389-6.00025-X opisuje m.in. ćwiczenie komputerowe z użyciem bazy BIOPEP-UWM. Projektowanie nowej żywności funkcjonalnej i żywności o specjalnym przeznaczeniu.	Studia I stopnia: Biochemia żywności i żywienia Żywność funkcjonalna Żywność specjalnego przeznaczenia
Katedra Fizyki i Biofizyki	Syntezy i właściwości fizyko-chemiczne pochodnych azapurynowych. Spektrofluorymetryczne badanie enzymów występujących w mleku. Opracowanie metod badania jakości i autentyczności w przemyśle cukrowniczym i cukierniczym. Badania właściwości fizykochemicznych naturalnych substancji biologicznie czynnych obecnych w żywności.	Studia I stopnia: Właściwości fizyczne żywności
Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności	Charakterystyka fizykochemicznych właściwości surowców i produktów spożywczych oraz operacji jednostkowych Wpływ techniki wysokich ciśnień hydrostatycznych na wybrane właściwości fizykochemiczne produktów mleczarskich oraz ich jakość mikrobiologiczną. Badania nad wykorzystaniem procesów biosyntezy enzymów i ich zastosowaniu w technologii żywności w celu modyfikacji właściwości biologicznych składników żywności oraz procesów fermentacyjnych w kierunku zagospodarowania substratów niekonwencjonalnych w tym produktów odpadowych przemysłu rolno-spożywczego.	Studia I stopnia: Ogólna technologia żywności Aparatura gastronomiczna Procesy cieplne w gastronomii Inżynieria produkcji Studia II stopnia: Browarnictwo

Katedra Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa	Antybiotykooporność, czynniki wirulencji bakterii występujących w żywności, wpływ procesów technologicznych i metod utrwalania na drobnoustroje. Kultury starterowe, probiotyki, postbiotyki. Wpływ czynników środowiskowych na rozwój drobnoustrojów. Biofilmy w przemyśle spożywczym.	Studia I stopnia: Mikrobiologia żywności Studia II stopnia: Mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności
	Ocena wpływu zabiegów technologicznych na jakość i trwałość produktów otrzymywanych z mięsa zwierząt rzeźnych oraz ryb, z uwzględnieniem dodatku naturalnych składników przeciwutleniających i metod pakowania. Charakterystyka wartości odżywczej mięsa różnych zwierząt rzeźnych, w tym mięsa z hodowli ekologicznych oraz ryb.	Studia I stopnia: Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego Niekonwencjonalne surowce w gastronomii Żywność ekologiczna i niekonwencjonalna Przechowalnictwo surowców i potraw
Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością	Badania nad wpływem procesów technologicznych jednostkowych na wybrane cechy fizykochemiczne produktów mleczarskich. Technologia i charakterystyka produktów mleczarskich o zmodyfikowanym składzie fazy koloidalnej emulsyjnej. Zastosowanie preparatów wysokobiałkowych w produkcji mlecznych napojów niefermentowanych, probiotycznych serów twarogowych i lodów.	Studia I stopnia: Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego
	Badania nad wykorzystaniem oprogramowania dedykowanego gastronomii. Badania nad zastosowaniem inżynierii menu jako narzędzia kształtowania kosztów w gastronomii.	Studia I stopnia: Komputerowe wspomaganie w gastronomii Studia II stopnia: Rachunek ekonomiczny w gastronomii
	Badania nad uwarunkowaniami wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności w przemyśle spożywczym. Metody, techniki i narzędzia zarządzania jakością jako element wspomagający funkcjonowanie systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.	Studia I stopnia: Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności w gastronomi Studia II stopnia: Systemy zarządzania jakością żywności
Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych	Analiza żywności, bioaktywne składniki owoców, warzyw, roślin oleistych i zbóż o prozdrowotnym wpływie na zdrowie społeczeństwa. Produkcja żywności funkcjonalnej z wykorzystaniem niekonwencjonalnych białek, polisacharydów i tłuszczów, w tym wytwarzanie roślinnych analogów produktów mięsnych i mleczarskich. Projektowanie produktów spożywczych i technologii ich produkcji, wpływ surowca oraz warunków przetwarzania na skład i wartość technologiczną, odżywczą i prozdrowotną biologiczną produktów spożywczych pochodzenia roślinnego. Zagospodarowanie surowców ubocznych powstających w przetwórstwie żywności pochodzenia roślinnego.	Studia I stopnia: Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych Przechowalnictwo surowców i potraw Niekonwencjonalne surowce w gastronomii

Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności	Przesłanki do podejmowania decyzji zakupowych przez konsumentów (np. wpływ opakowania, ceny i marki). Schematy prezentowania informacji żywieniowej na opakowaniach produktów spożywczych. Analiza oczekiwań i potrzeb konsumentów. Sposoby promowania żywności o podwyższonej wartości odżywczej. Ocena świadomości konsumenckiej w obszarze etycznego wytwarzania żywności. Znaczenie kampanii społecznych na rynku mleczarskim. Możliwość wykorzystania internetu i metody design thinking w kreowaniu marki i komunikacji marketingowej przedsiębiorstw. Sposoby budowania rozpoznawalnej marki. Bezpieczeństwo żywności w opinii konsumentów. Wpływ obróbki technologicznej żywności i sposobu przygotowania potraw na jej skład i cechy sensoryczne oraz akceptację konsumencką, w tym np. wpływ surowców na cechy fizykochemiczne i organoleptyczne kwasu chlebowego. Wpływ sposobu prażenia kawy na jej cechy sensoryczne i akceptację konsumencką. Wpływ rodzaju i ceny herbaty czarnej oraz sposobu sporządzania jej naparów na ich wartość odżywczą Wpływ ogrzewania mikrofalowego na tworzenie się akrylamidu w żywności różnego typu. Związki bioaktywne i jakość mikrobiologiczna fermentowanych soków warzywnych. Ocena jakości nowych analogów napoju kombucha. Ocena składu chemicznego i parametrów jakości sensorycznej żywności wzbogaconej w składniki bioaktywne naturalnego pochodzenia. Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń środowiskowych i metali ciężkich w rybach i przetworach rybnych.	<u>Studia I stopnia:</u> Zarządzanie i marketing w gastronomii Analiza i ocena jakości żywności Savoir vivre Pozaekonomiczne uwarunkowania relacji z klientem Komunikacja marki <u>Studia II stopnia:</u> Higiena i bezpieczeństwo w gastronomii Badania konsumenckie Zarządzanie zespołem
Katedra Żywienia Człowieka	Ocena uwarunkowań sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup populacyjnych. Ocena wpływu technologii przetwarzania na wartość odżywczą i stabilność związków bioaktywnych w żywności. Opracowanie receptur żywności funkcjonalnej w kontekście zawartości składników bioaktywnych. Ocena wpływu właściwości przeciwutleniających i przeciwbakteryjnych przypraw w produktach mięsnych. Ocena wartości odżywczej i jakości sensorycznej produktów regionalnych i tradycyjnych. Ocena wpływu procesu technologicznego na jakość potraw z mięsa. Opracowanie i walidacja aplikacji na urządzenia mobilne pt. "Dziennik Diety", która promuje zasady profilaktyki żywieniowej i motywuje do poprawy jakości diety.	<u>Studia I stopnia:</u> Analiza sensoryczna Żywienie człowieka i dietetyka Żywienie w warunkach ekstremalnych Technologia gastronomiczna Kuchnia naturalna, regionalna i tradycyjna Technologia potraw mięsnych Przechowalnictwo surowców i potraw Technologia ciast i deserów Technologia potraw z ryb i owoców morza Nowoczesne trendy w technologii ciast i deserów Projektowanie potraw i napojów

		Slow food Nowoczesna gastronomia <u>Studia II stopnia:</u> Trendy żywieniowe w gastronomii Cukiernictwo i piekarnictwo we współczesnej gastronomii Ziołoznawstwo

Nauczyciele akademiccy wykorzystują wyniki badań naukowych w procesie dydaktycznym, m.in. włączając je do treści wykładów i ćwiczeń. Kadra WNoŻ realizuje projekty finansowane z dotacji MNiSW oraz ze źródeł zewnętrznych (badawcze, edukacyjne oraz badawczo-usługowe). Poniżej wskazano projekty realizowane w ciągu ostatnich 5 lat, mające powiązanie z kształceniem na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna:

- projekt badawczy pt. „Projektowanie innowacyjnych przetworów z karpia typu „Snack Food" o charakterze prozdrowotnym przeznaczonych dla sportowców", finansowany przez NCBiR w ramach programu LIDER VII, nr umowy: LIDER/21/0003/L-7/15/NCBR/2016 (01.01.2017 - 30.09.2021),
- projekt badawczy pt. „Opracowanie technologii wytwarzania innowacyjnych przetworów z niesprzedanych karpi wigilijnych" finansowany przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, numer umowy 00002-6521.1-OR0600001/20/21 (2021-2023),
- projekt badawczy pt. „Innowacyjne technologie produkcji składników funkcjonalnych pochodzenia mlecznego i rozwój nowych produktów". Projekt nr: WPC1/DairyFunInn/2019 finansowany przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju (2019-2022). Pierwszy polsko-chiński konkurs bilateralny na wspólne projekty badawcze,
- projekt badawczy pt. "Quality and Authenticity Methods for Sugar and Confectionery Industry (SuChAQuality)", nr umowy 101008228 (2022-2024),
- projekt badawczy pt. „Zastosowanie naparu herbacianego kombucha i kultury symbiotycznej SCOBY do produkcji fermentowanych napojów o charakterze funkcjonalnym", II. edycja Naukowego Grantu Rektora (2024),
- projekt badawczy pt. „Polish Infant and Toddler Nuritional Study" (PITNUTS 2024), okres realizacji 01.01.2024 - 31.12.2025; projekt finansowany przez Nutricia Foundation, nr RG 1/2023,
- projekt badawczy pt. „Wpływ fleksitariańskiego okna żywieniowego na zaburzenia metaboliczne u młodych mężczyzn o normalnej masie ciała: randomizowane badania o schemacie czynnikowym z grupą kontrolną" (Badania FlexiFast), okres realizacji: 03.01.2022 - 02.01.2026, projekt finansowany przez NCN w ramach konkursu PRELUDIUM 20, umowa nr UMO-2021/41/N/NZ9/01129,
- projekt badawczy pt. „Analiza wzorów żywienia i metabolitów elagotanin w kontekście występowania bezsenności u kobiet w wieku około- i pomenopauzalnym. Wstępne badania przekrojowe", okres realizacji: 11.10.2024 - 10.10.2025; projekt finansowany przez NCN w ramach konkursu MINIATURA 8, nr 2024/08/X/NZ9/00854,
- projekt badawczy pt. „Wpływ zabiegów fotodynamicznych opartych na naturalnych (sono) foto-uczulaczach na *Listeria monocytogenes*," okres realizacji: 01.07.2023 - 31.12.2025, projekt finansowany przez NCN w ramach konkursu OPUS 23, umowa nr UMO-2022/45/B/NZ9/00299;
- projekt badawczy pt. „Potencjał i mechanizmy zmiany wrażliwości na antybiotyki u *Listeria monocytogenes* w warunkach stresu wywołanego paskalizacją". Okres realizacji: 03.02.2025 - 02.02.2028 r.; projekt finansowany przez NCN w ramach konkursu PRELUDIUM 23,
- projekt badawczy pt. „Charakterystyka bioflimu pałeczek *Listeria* na powierzchni muszli mięczaków: kolonizacja, zmiany w transkryptomie i możliwość przeżycia podczas procesów

fizycznych", okres realizacji: 03.01.2022-02.01.2026; projekt finansowany przez NCN w ramach konkursu PRELUDIUM 20,

- projekt badawczy pt. „Odpowiedź na warunki stresowe u *Staphylococcus aureus*: wpływ na entetotoksyczność i metycylinooporność w warunkach stresu istotnego dla rzemieślniczej produkcji sera", okres realizacji: 03.01.2022-02.01.2025; projekt finansowany przez NCN w ramach konkursu PRELUDIUM 20,
- projekt badawczy pt. „Wpływ obróbki wysokociśnieniowej na ekspresję antybiotykooporności oraz potencjał przenoszenia genów oporności na antybiotyki u szczepów z kultur starterowych" okres realizacji: 03.01.2022-02.01.2023, projekt finansowany przez NCN w ramach konkursu PRELUDIUM 20,
- projekt badawczy pt. „Biotechnologia dla zrównoważonego łańcucha żywnościowego: poza granicami fermentacji. Probiotyki kontra postbiotyki (ang. Biotechnology for food chain sustainability: beyond the limits of fermentations. Probiotics versus postbiotics) (Bio4safeFood)", grant NAWA, nr umowy BPN/BIT/2024/1/00094/U/DRAFT/00001 (2025-2026),
- projekt badawczy pt. „Opracowanie bioochronnego preparatu z inaktywowanych szczepów o niskim indeksie MAR i obniżonym potencjale transferu genów w ramach strategii One Health – poprawa trwałości żywności i kontrola zanieczyszczeń Listeria monocytogenes", okres realizacji: 01.08.2025-01.08.2028. Projekt finansowany przez NCBiR w ramach konkursu Lider XV,
- projekt badawczy pt. „Sieć badawcza uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego – projekt badawczy". Projekt nr MEiN/2023/DPI/2875. Dotacja celowa Ministra Nauki (2023-2027),
- projekt edukacyjny pt. "Innovative Dairy Science education material development, focused on Products, Processes, Quality, Safety & Entrepreneurship, using Information and Communication Technologies (ICTs) and Open Educational Resources (OER)", nr: 2018-1-EL01-KA203-047844. Program Erasmus+. Key Action: Cooperation for innovation and the exchange of good practices. Action: Strategic partnership (2018-2021),
- projekt edukacyjny pt. "Innovative digital tools applied to sustainable Meat Science and Technology Higher Education: a link between industry and academia" (nr umowy 2022-1-ES01-KA220-HED-000087202); okres realizacji 01.09.2022-31.08.2025; projekt finansowany z Erasmus+ Programme, Key Action 2-Cooperation Partnerships,
- projekt badawczo-usługowy pt. „Badania składu chemicznego mięsa i przetworów mięsnych" związany z pomiarami i ekspertyzami dotyczącymi jakości mięsa i przetworów mięsnych (od 2024 r.),
- projekt badawczo-usługowy pt. „Analizy fizykochemiczne, sensoryczne i mikrobiologiczne produktów mleczarskich oraz próby technologiczne" (od 2022 r.),
- projekt badawczo-usługowy pt. „Charakterystyka fizykochemicznych właściwości surowców i produktów spożywczych oraz operacji jednostkowych" (od 2021 r.),
- projekt pt. „VAS-Micro lab", okres realizacji: 30.12.2024 - 29.12.2026, środki na utrzymanie aparatury naukowo-badawczej, stanowiska badawczego oraz specjalnej infrastruktury informatycznej przyznawane przez MNiSW,
- projekt badawczy pt. „Postbiotyki - naturalna alternatywa dla zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego serów zagrodowych", okres realizacji 28.04.2023-28.12.2024, projekt finansowany przez MEiN, w ramach konkursu „Studenckie Koła Naukowe Tworzą Innowacje" w realizację badań zaangażowani byli studenci ocenianego kierunku,
- projekt badawczy pt. "Wykorzystanie owadów jadalnych w projektowaniu innowacyjnych wyrobów kulinarnych" - Studencki Grant Rektora Edycja V; projekt realizowany przez Koło Naukowe Gastronomii – Sztuki Kulinarnej oraz Koło Naukowe Towaroznawczej Oceny Sensorycznej (2024-2025) z udziałem studentów ocenianego kierunku,
- projekt „Eco Food for Thought – myśl ekologicznie, jedz odpowiedzialnie" – projekt finansowany ramach konkursu Akademii Fundacji BOŚ, realizowany przez Koło Żywienia i Profilaktyki Żywieniowej we współpracy z Kołem Naukowym Gastronomii – Sztuki Kulinarnej (2026).

Na wydziale realizowany jest także program Regionalna Inicjatywa Doskonałości: „Wspólne zdrowie ludzi i zwierząt: od zrównoważonej produkcji żywności po nowatorskie terapie", subwencja Ministra Nauki (2024-2027), z którego korzystają nauczyciele akademiccy oraz studenci, w tym również studenci ocenianego kierunku. Pozyskane w ramach programu środki wydatkowane były m.in. na sfinansowanie udziału studentów w targach branżowych EXPO SWEET w Warszawie (2024), targach żywności Euro Gastro w Nadarzynie (2024), SweetTargach w Katowicach (2025), Międzynarodowych Targach WorldFood Poland połączonych z Gastrotargami SMAKKI (2025) oraz na organizację seminariów, w ramach których studenci prezentowali własne opracowania w formie wystąpień multimedialnych.

Studenci ocenianego kierunku biorą udział w badaniach naukowych w trakcie realizacji prac dyplomowych oraz włączając się w prace studenckich kół naukowych (szczegółowe informacje na temat kół naukowych zostały zamieszczone w Kryterium 8). Jako przykład można podać prace dyplomowe na temat zabiegów technologicznych i składników kształtujących jakość potraw i produktów (m.in. prace inżynierskie pt. „Wpływ wybranych zabiegów technologicznych na jakość potraw z mięsa drobiowego" 2023 r., „Wpływ obróbki cieplnej na zawartość związków fenolowych i aktywność przeciwutleniającą skorzonery" 2026 r., „Wpływ dodatku mąki z konopi na jakość wyrobów cukierniczych" 2025 r.). W ramach działalności kół naukowych dwoje studentów ocenianego kierunku realizowało projekt badawczy pt. „Postbiotyki - naturalna alternatywa dla zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego serów zagrodowych", a wyniki projektu zaprezentowali na konferencjach naukowych oraz w formie rozdziału w monografii. Studenci ocenianego kierunku byli także zaangażowani w realizację projektu badawczego pt. "Wykorzystanie owadów jadalnych w projektowaniu innowacyjnych wyrobów kulinarnych", którego efektem są referaty i doniesienia na konferencjach i seminariach naukowych oraz rozdział w monografii i publikacja w czasopiśmie branżowym. Szczegółowe informacje o działalności naukowej studentów podano w kryterium 8.

Kadra Wydziału Nauki o Żywności zaangażowana w kształcenie na ocenianym kierunku stale podnosi kompetencje, czego wyrazem są m.in. uzyskane stopnie i tytuły naukowe oraz nagrody i wyróżnienia. Szczegółowe informacje na ten temat podano w Kryterium 4.

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

Koncepcja kształcenia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna powstała w oparciu o potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego. Idea utworzenia kierunku wynikała z włączenia się Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie w realizację strategii rozwoju województwa warmińsko-mazurskiego opisanej w programie pt. „Poprawa jakości usług gastronomicznych i hotelarskich w regionie Warmii i Mazur w latach 2007-2013". Funkcjonowanie regionu w dużym stopniu opiera się o branżę turystyczną. W celu zwiększenia atrakcyjności tej branży zarówno dla turystów krajowych jak i zagranicznych postanowiono podjąć starania o podniesienie poziomu usług hotelarsko-gastronomicznych w regionie. Działania przewidziane w ramach ww. programu dotyczyły m.in. modernizacji szkół o profilu gastronomicznym lub gastronomiczno-hotelarskim, opracowania programu nauczania zawodowego, doskonalenia kadry pedagogicznej oraz uruchomienia kształcenia na poziomie studiów wyższych.

Inicjatywa utworzenia odpowiadającego tym działaniom kierunku studiów na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie spotkała się z zainteresowaniem i poparciem ze strony lokalnych przedsiębiorców zaangażowanych w działalność gastronomiczną. Koncepcja programu studiów zakładała wszechstronne przygotowanie absolwentów do pracy w gastronomii, poczynając od poznania i rozumienia znaczenia jakości i pochodzenia wykorzystywanych surowców, poprzez świadome sterowanie procesami technologicznymi, po aspekty prawno-ekonomiczne prowadzenia działalności gastronomicznej. Koncepcja ta była konsultowana z interesariuszami zewnętrznymi (lokalnymi przedsiębiorcami z branży gastronomicznej) w formie ankiety. Dodatkowym argumentem

przemawiającym za utworzeniem kierunku gastronomia - sztuka kulinarna było umożliwienie kontynuowania nauki na poziomie akademickim absolwentom szkół o profilu gastronomicznym, poprawiając ich konkurencyjność i szanse na rynku pracy.

Za nadzór merytoryczny i dostosowanie programu studiów do potrzeb rynku pracy odpowiedzialna jest Komisja Programowa ds. kierunku gastronomia – sztuka kulinarna, powoływana decyzją Dziekana na kolejne kadencje (https://uwm.edu.pl/wnz/wydzial/komisje-pelnomocnicy). W procesie tworzenia i aktualizowania programu studiów uczestniczą nauczyciele akademiccy, w tym będący koordynatorami przedmiotów, kierownicy katedr, opiekunowie praktyk, oraz studenci, którzy mają możliwość zgłaszania opinii oraz oczekiwań w badaniu ankietowym dotyczącym jakości zajęć dydaktycznych oraz w trakcie bezpośrednich kontaktów z prowadzącymi zajęcia. Również absolwenci kierunku pozostają w kontakcie z nauczycielami akademickimi, dostarczając informacji zwrotnej dotyczącej ich przygotowania do pracy w zawodzie.

Od początku istnienia kierunku gastronomia - sztuka kulinarna zajęcia ze specjalistycznych przedmiotów technologicznych prowadzą specjaliści-praktycy, pracujący w branży gastronomicznej, znający realne potrzeby i wymagania dotyczące pracy oraz prowadzenia restauracji, m.in. szefowie kuchni, doświadczeni kucharze, cukiernicy, barista. Jako interesariusze zewnętrzni aktywnie angażują się w planowanie tematyki zajęć, a także dzielą się swoją wiedzą i doświadczeniem w procesie dydaktycznym. Współpraca z praktykami stanowi istotne wzbogacenie koncepcji kształcenia, umożliwiając uzupełnianie treści kształcenia przedmiotów specjalistycznych o aktualne trendy, rozwiązania i doświadczenia praktyczne.

Gastronomia jest branżą zmieniającą się dynamicznie, stąd koncepcja kształcenia zakłada stałą ewolucję kierunku w oparciu o nowe kierunki turystyczne, dostępność nowych surowców i produktów oraz nowe koncepcje kreowania potraw. Realizacja tego założenia odbywa się m. in. poprzez współpracę z firmami wspierającymi działalność gastronomiczną. Przykładami takiej współpracy są prezentacje produktów i warsztaty tematyczne organizowane dla studentów przez tego typu firmy.

4. Sylwetki absolwenta, przewidywane miejsca zatrudnienia absolwentów

Absolwent **studiów I stopnia** kierunku gastronomia – sztuka kulinarna posiada uniwersalną i interdyscyplinarną wiedzę o charakterze aplikacyjnym w zakresie technologii gastronomicznej oraz nauk technicznych i ekonomicznych z elementami wiedzy o sztuce, niezbędną do rozumienia zjawisk i procesów zachodzących w żywności, związanych z zapewnieniem jej jakości i bezpieczeństwa oraz do prowadzenia działalności gastronomicznej. Jest specjalistą w zakresie przechowywania, przetwarzania, utrwalania, kontroli jakości i bezpieczeństwa żywności w obszarze odpowiadającym technologii gastronomicznej. Posiada wiedzę i umiejętności w zakresie sporządzania potraw, ciast, deserów, napojów, komponowania posiłków, ze szczególnym uwzględnieniem wyboru odpowiednich operacji jednostkowych, prowadzenia działalności gastronomicznej, zarówno pod kątem technologicznym, ekonomicznym jak i organizacyjno-prawnym, a także wiedzę na temat planowania racjonalnego żywienia różnych grup ludności. Potrafi zorganizować produkcję w zakładzie gastronomicznym włącznie z zaplanowaniem menu, zaprojektowaniem procesów technologicznych, doborem maszyn i urządzeń, oraz przeprowadzić jej ekonomiczną kalkulację. Zna język obcy na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy oraz posiada umiejętność posługiwania się językiem specjalistycznym z zakresu kierunku studiów. Jest przygotowany do rozwijania własnych umiejętności zawodowych oraz do podjęcia studiów II stopnia. Jest przygotowany do pracy na stanowisku szefa kuchni, intendenta, menedżera obiektów gastronomicznych typu otwartego i zamkniętego, takich jak restauracje, kawiarnie, bary, stołówki itp.

Absolwent **studiów II stopnia** posiada pogłębioną wiedzę i umiejętności z zakresu technologii gastronomicznej z elementami organizacji i prowadzenia działalności gastronomicznej i hotelarskiej. Planuje, realizuje i nadzoruje procesy technologiczne, stosuje metody oceny wpływu surowców i procesu technologicznego na jakość potraw i produktów spożywczych. Jest specjalistą w zakresie

technik i metod wykorzystywanych w zarządzaniu przedsiębiorstwem oraz organizacji usług gastronomicznych z elementami usług hotelarskich, a także gromadzi i przetwarza informacje, organizuje pracę i planuje strategię rozwoju w sposób zrównoważony. Wykazuje znajomość uwarunkowań prawnych, ekonomicznych i etycznych działalności gastronomiczno-hotelarskiej. Organizuje usługi gastronomiczne zgodnie z zasadami bezpieczeństwa żywności, higieny pracy, ergonomii, ochrony środowiska oraz kodeksem etyki zawodowej. Wykazuje umiejętność planowania i wprowadzania nowych produktów i usług w działalności gastronomicznej z uwzględnieniem dostosowania ich do trendów rynkowych oraz indywidualnych potrzeb odbiorców. Kreuje i wdraża innowacje w działalności gastronomicznej z elementami hotelarstwa, w tym dobiera urządzenia oraz prowadzi kalkulację ekonomiczną. Posiada umiejętność pracy w zespole i pełnienia roli lidera. Posługuje się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy. Jest przygotowany do pracy na stanowiskach inżynierskich, menedżerskich i kierowniczych w przedsiębiorstwach gastronomicznych i hotelarskich. Jest gotowy do podjęcia nauki w Szkole Doktorskiej lub na studiach podyplomowych.

5. Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia

Kierunek gastronomia – sztuka kulinarna został uruchomiony w roku akademickim 2011/2012. Był to pierwszy w Polsce kierunek studiów oferujący przygotowanie wyspecjalizowanej kadry dla sektora gastronomicznego. Wobec braku możliwości skorzystania z krajowych wzorów kształcenia w tym zakresie na poziomie akademickim, utworzona koncepcja kształcenia na studiach I stopnia była nowatorska i unikatowa w skali kraju. Przy tworzeniu koncepcji kształcenia a następnie programu studiów posiłkowano się materiałami dotyczącymi kształcenia m.in. na uczelniach we Włoszech (University of Gastronomic Science, Pollenzo, Bra) oraz USA (JNA Institute of Culinary Art, Philadelphia, Pennsylvania), a swoje opinie na temat planowanego programu studiów mogli wyrazić lokalni przedsiębiorcy związani z branżą gastronomiczną.

Koncepcję kształcenia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna I stopnia wyróżnia nabycie przez studentów wszechstronnej wiedzy i umiejętności w zakresie historycznych i kulturowych uwarunkowań prowadzenia działalności gastronomicznej, zagadnień służących rozumieniu zjawisk i procesów zachodzących podczas przetwarzania żywności, zagadnień towaroznawczych związanych z jakością surowców i produktów spożywczych, zagadnień techniczno-technologicznych dotyczących przygotowania potraw i wyrobów cukierniczych z zastosowaniem idei „zero waste" oraz projektowania elementów zakładów gastronomicznych, zagadnień związanych z obsługą gości, a także wybranych aspektów społeczno-ekonomicznych pracy w gastronomii.

Kształcenie na studiach II stopnia pogłębia kompetencje w zakresie przedmiotów technologicznych, wprowadza elementy dotyczące organizacji usług gastronomicznych oraz uzupełnia aspekty prawno-ekonomiczne działalności gastronomicznej. Dzięki tak przyjętej koncepcji kształcenia na studiach I i II stopnia absolwenci przygotowani są do podejmowania zróżnicowanych wyzwań w pracy zawodowej.

Realizacja koncepcji kształcenia opiera się na zaangażowaniu nauczycieli akademickich reprezentujących wszystkie katedry Wydziału Nauki o Żywności, a także nauczycieli z Wydziału Nauk Ekonomicznych, Wydziału Bioinżynierii Zwierząt oraz Wydziału Prawa i Administracji. Takie rozwiązanie umożliwia prowadzenie zajęć przez specjalistów zajmujących się różnymi obszarami wiedzy związanej z technologią żywności, żywieniem człowieka, gastronomią, ekonomią, zarządzaniem, aspektami prawnymi oraz innymi zagadnieniami wpisującymi się w założenia programu studiów. W realizację zarówno wykładów, jak i ćwiczeń zaangażowani są m.in. nauczyciele, którzy uzyskali stopnie naukowe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia w zakresie technologii gastronomicznej (dwóch doktorów habilitowanych, dwóch doktorów, jedna praca doktorska w przygotowaniu). Jeden z nauczycieli (ze stopniem doktora) posiada dodatkowo kwalifikacje czeladnicze w zawodzie cukiernik, a kolejnych pięcioro nauczycieli odbyło szkolenia o tematyce gastronomicznej, np. kursy: szef kuchni, baristyczny, barmański, cukierniczy, sommelierski, tworzenia

dań bankietowych. Dzięki temu poszczególne zagadnienia omawiane w toku kształcenia prezentowane są z perspektywy różnych specjalizacji i obszarów kompetencji.

Zajęcia praktyczne są istotnym aspektem kształcenia na ocenianym kierunku i od momentu uruchomienia studiów przyjętą koncepcję wyróżnia prowadzenie ćwiczeń ze specjalistycznych przedmiotów technologicznych we współpracy z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego, mi.in. przez osoby na co dzień pracujące w gastronomii - szefów kuchni, kucharzy, cukierników, dzięki czemu umiejętności przekazywane studentom charakteryzuje wysoki poziom, zgodny z aktualnymi trendami w przygotowaniu i prezentacji potraw. Ta współpraca umożliwia także studentom nawiązanie kontaktów z potencjalnymi pracodawcami oraz podjęcie decyzji w sprawie miejsca realizacji praktyki zawodowej. Zajęcia praktyczne wzbogacane są o prezentacje i warsztaty prowadzone przez specjalistów pochodzących z firm pracujących na rzecz gastronomii (np. firmy produkcyjne, handlowe, szkoleniowe). Studenci mają możliwość poszerzania swojej wiedzy poprzez wyjazdy na targi branżowe oraz wizyty studyjne w zakładach gastronomicznych.

Koncepcja kształcenia zakłada nabywanie przez studentów także kompetencji do prowadzenia badań naukowych, m.in. poprzez realizację prac dyplomowych. Inną możliwością realizacji pasji naukowych jest włączenie się w działalność studenckich kół naukowych działających na Wydziale, w tym Koła Naukowego Gastronomii – sztuki kulinarnej. Efektem zainteresowań badawczych i aktywności w kołach naukowych było podjęcie przez trzech absolwentów ocenianego kierunku realizacji prac doktorskich.

Pracownie technologiczne w których prowadzone są zajęcia dydaktyczne odwzorowują pomieszczenia produkcyjne w zakładzie gastronomicznym i wyposażone są w profesjonalne urządzenia i sprzęty gastronomiczne, takie jak np. trzony kuchenne, piece konwekcyjno-parowe, piece cukierniczo-piekarnicze, roboty wielofunkcyjne, urządzenia do gotowania techniką sous vide, pacojet, thermomix, blaty do temperowania czekolady. Wyposażenie pracowni jest systematycznie uzupełniane zgodnie z sugestiami specjalistów (współpracowników) z branży gastronomicznej. W procesie kształcenia wykorzystywana jest również pracownia analizy sensorycznej wyposażona w indywidualne stanowiska oceny. W trakcie realizacji prac dyplomowych studenci korzystają z laboratoriów analitycznych, w których mają do dyspozycji m.in. automatyczne urządzenia do oznaczania zawartości białka i tłuszczu, aparaty do pomiaru parametrów barwy, badania tekstury oraz pomiaru aktywności wody.

Za główne atuty kształcenia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna uznać można:

- kadrę naukowo-dydaktyczną Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego bardzo dobrze przygotowaną do prowadzenia przedmiotów specjalistycznych z zakresu technologii gastronomicznej,
- współpracę ze specjalistami zewnętrznymi zapewniającymi wysoki poziom nauczania praktycznego w zakresie technologii gastronomicznej,
- nowocześnie wyposażone pracownie technologiczne i badawcze.

6. Kluczowe kierunkowe efekty uczenia się, z ukazaniem ich związku z koncepcją, poziomem oraz profilem studiów, a także z dyscypliną, do której kierunek jest przyporządkowany

Za kluczowe kierunkowe efekty uczenia się uznano te, które występują najczęściej w matrycach efektów. Na studiach I stopnia sformułowano 36 kierunkowych efektów uczenia się, które obejmują 15 efektów w zakresie wiedzy, 16 efektów w kategorii umiejętności oraz 5 efektów w kategorii kompetencji społecznych. Najczęściej realizowane są następujące efekty uczenia się:

w zakresie wiedzy (absolwent zna i rozumie):

- zagadnienia z zakresu matematyki i statystyki, analizy, chemii, biochemii, biologii oraz mikrobiologii żywności, pozwalające na zrozumienie oraz interpretację zjawisk zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania potraw, ciast i deserów, a także pojęcia z zakresu fizjologii i żywienia człowieka oraz dietetyki (KA6_WG1),

- procesy technologiczne i operacje jednostkowe w technologii gastronomicznej w oraz zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii (KA6_WG4),
- tradycyjne i nowoczesne technologie przygotowania i serwowania potraw, ciast, deserów i napojów, ich wpływ na jakość wyrobów oraz metody oceny jakości (KA6_WG5),
- zagadnienia towaroznawcze dotyczące surowców i produktów pochodzenia roślinnego, zwierzęcego, napojów alkoholowych i bezalkoholowych oraz metod ich oceny (KA6_WG2),
- uwarunkowania działalności gastronomicznej z zakresu nauk społecznych i humanistycznych (ekonomiczne, ekologiczne, etyczne, prawne i społeczne) (KA6_WK1),

w zakresie umiejętności (absolwent potrafi):

- wykorzystać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw dobierając metody, urządzenia i surowce na potrzeby gastronomii (KA6_UW7),
- ocenić właściwości fizykochemiczne, mikrobiologiczne, alergenne i sensoryczne, surowców i produktów żywnościowych oraz określić ich zmiany pod wpływem procesów technologicznych i warunków przechowywania (KA6_UW4),
- przeprowadzić pomiary i analizy z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych (KA6_UW6),
- stosować technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii (KA6_UW3),
- projektować strategie marketingowe i działalność przedsiębiorstw gastronomicznych, zaplanować menu, wyposażenie, wystrój obiektu oraz obsługę konsumenta (KA6_UW9),
- planować i organizować pracę własną i członków zespołu oraz oceniać wkład pracy (KA6_UO1),

w zakresie kompetencji społecznych (absolwent jest gotów do):

- profesjonalnego wykonywania zawodu z poszanowaniem etyki zawodowej i dbałością o tradycje zawodu (KA6_KR1).
- krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz zasięgania opinii ekspertów w celu zapewnienia odpowiedniej jakości życia i poszanowania środowiska (KA6_KK1),
- odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw (KA6_KO1).

Absolwent dysponuje zaawansowaną wiedzą z zakresu nauk przyrodniczych, technologii gastronomicznej oraz uwarunkowań społeczno-ekonomicznych działalności gastronomicznej, umożliwiającą rozumienie procesów zachodzących podczas wytwarzania i przechowywania żywności. Posiada umiejętność stosowania nowoczesnych i tradycyjnych technologii produkcji potraw, oceny jakości surowców i wyrobów oraz projektowania procesów, strategii marketingowych i organizacji przedsiębiorstw gastronomicznych z wykorzystaniem narzędzi informatycznych. Potrafi planować i organizować pracę własną i zespołową, prowadzić analizy oraz komunikować się w środowisku zawodowym z użyciem specjalistycznej terminologii, także w języku obcym na poziomie B2. Wykazuje odpowiedzialność zawodową, przestrzega zasad etyki, bezpieczeństwa i jakości, a także jest gotów do krytycznej oceny własnych kompetencji i ciągłego doskonalenia z poszanowaniem środowiska i tradycji zawodu. Są to kluczowe kwestie dla osób pragnących związać swoją przyszłość zawodową z prowadzeniem działalności gastronomicznej. Zajęcia dydaktyczne, które prowadzą do uzyskania kluczowych efektów uczenia się w zakresie wiedzy i umiejętności to m.in. analiza sensoryczna, projektowanie potraw i napojów, ogólna technologia żywności, biochemia żywności i żywienia, kuchnie świata, mikrobiologia żywności. Treści poruszane w trakcie zajęć wpisują się w dyscyplinę technologia żywności i żywienia oraz w działalność naukową prowadzoną przez nauczycieli. Studenci nabierają kluczowych umiejętności przede wszystkim podczas zajęć dydaktycznych prowadzonych w formie ćwiczeń laboratoryjnych.

Na studiach II stopnia sformułowano 26 kierunkowych efektów uczenia się, które obejmują 9 efektów w zakresie wiedzy, 9 efektów w kategorii umiejętności oraz 8 efektów w kategorii kompetencji społecznych. Najczęściej realizowane są następujące efekty uczenia się:

w zakresie wiedzy (absolwent zna i rozumie):

- w pogłębionym stopniu teorie naukowe niezbędne do zrozumienia zjawisk fizycznych i procesów chemicznych zachodzących na różnych etapach przetwarzania żywności i przygotowania potraw (KA7_WG1),
- metodologię badań naukowych niezbędną do opisu i oceny przebiegu procesów technologicznych wpływających na jakość potraw i produktów spożywczych (KA7_WG3),
- sposób funkcjonowania, organizacji i zarządzania działalnością gastronomiczno-hotelarską (KA7_WG5),
- fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji oraz wyzwania w zakresie planowania i wytwarzania potraw a także wyżywienia i demografii (KA7_WK1),

w zakresie umiejętności:

- analizować problemy techniczno-technologiczne, ekonomiczne i społeczne w zakresie działalności gastronomicznej i hotelarskiej (KA7_UW4),
- samodzielnie zaplanować i zrealizować eksperyment naukowy, wyrób, proces, system zarządzania z uwzględnieniem trendów rynkowych, żywieniowych i konsumenckich (KA7_UW3),
- krytycznie analizować informacje pochodzące z różnych źródeł (KA7_UW1),
- pracować w zespole, przyjmując w nim różne role, w tym rolę lidera (KA7_UO1),

w zakresie kompetencji społecznych (jest gotów do):

- krytycznej oceny posiadanej wiedzy i przygotowania zawodowego (KA7_KK1),
- podejmowania samodzielnych decyzji, a w przypadku trudności korzystania z doradztwa i opinii eksperckich (KA7_KK3),
- profesjonalnego wykonywania zawodu, przestrzegania i rozwijania zasad etyki oraz upowszechniania dobrych praktyk zawodowych (KA7_KR2).

Absolwent studiów II stopnia posiada pogłębioną wiedzę z zakresu nauk przyrodniczych oraz metodologii badań, umożliwiającą analizę i interpretację zjawisk fizycznych i chemicznych zachodzących w procesach przetwarzania żywności oraz funkcjonowania działalności gastronomiczno-hotelarskiej. Potrafi identyfikować i rozwiązywać złożone problemy techniczno-technologiczne, ekonomiczne i społeczne związane z działalnością gastronomiczną i żywieniem człowieka, planować oraz realizować eksperymenty i procesy związane z produkcją żywności z uwzględnieniem aktualnych trendów rynkowych i konsumenckich. Wykazuje umiejętność krytycznej analizy informacji oraz efektywnej pracy zespołowej, w tym pełnienia ról kierowniczych. Charakteryzuje się gotowością do odpowiedzialnego podejmowania decyzji, ciągłego doskonalenia kompetencji oraz przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej. Zajęcia dydaktyczne, które prowadzą do uzyskania kluczowych efektów uczenia się w zakresie wiedzy i umiejętności to m.in. higiena i bezpieczeństwo w gastronomii, marketing w gastronomii i hotelarstwie, obsługa klienta w hotelarstwie i gastronomii, cukiernictwo i piekarnictwo we współczesnej gastronomii, mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności.

Zarówno program studiów I, jak i II stopnia zawiera zróżnicowane formy realizacji zajęć, które umożliwiają osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się w zakresie wiedzy (wykłady, ćwiczenia), umiejętności (ćwiczenia laboratoryjne, komputerowe, pracownia dyplomowa, praktyki zawodowe) oraz kompetencji społecznych (prace zespołowe, dyskusje na ćwiczeniach i seminarium, praktyki zawodowe). Przyjęte metody kształcenia uwzględniają godziny kontaktowe z nauczycielem oraz samodzielne uczenie się studentów. Szczegółowy wykaz zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową przedstawiono w III części raportu w załączniku nr 1 w tabeli 4.

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*

Program studiów I i II stopnia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna zakłada, że kierunkowe efekty uczenia się pokrywają w pełni wszystkie kompetencje inżynierskie przewidziane obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Szczegółowy wykaz zajęć związanych z uzyskiwaniem kompetencji inżynierskich przedstawiono w III części raportu w załączniku nr 1 w tabeli 5. Do uzyskania kompetencji inżynierskich na studiach I stopnia przyczynia się realizacja m.in. zajęć wskazanych poniżej.

Przedmiot	**Technologia gastronomiczna**		
Cel kształcenia	nabycie wiedzy nt. surowców wykorzystywanych w technologii gastronomicznej, procesu technologicznego produkcji potraw, metod obróbki wstępnej i cieplnej oraz ich wpływu na jakość potrawy. Nabycie umiejętności sporządzania potraw i obsługi urządzeń gastronomicznych. Rozwijanie umiejętności interpretacji wyników pomiarów stosowanych w zadaniach modelowych i oceny sensorycznej potraw oraz formułowania na ich podstawie wniosków. Rozwijanie umiejętności współpracy w realizacji zadania, kreatywności oraz profesjonalnego podejścia do wykonywanych zadań		
Efekty uczenia się	**Przedmiotowe**	**Kierunkowe**	**Komp. Inż.**
Wiedza (zna i rozumie)	surowce stosowane w technologii gastronomicznej oraz ich właściwości funkcjonalne wykorzystywane w technologii gastronomicznej, przebieg procesów technologicznych sporządzania wybranych potraw, metody obróbki wstępnej i cieplnej stosowane w technologii gastronomicznej oraz zmiany zachodzące w surowcach podczas procesu technologicznego	KA6_WG4	InzA_P6S_WG
Umiejętności (potrafi)	wykonać wybrane potrawy i stosować metody analizy sensorycznej do oceny ich jakości; obsługiwać standardowe urządzenia stosowane w gastronomii, dobierać parametry obróbki cieplnej zależnie od postawionego zadania; opracować matematycznie wyniki pomiarów i oceny sensorycznej oraz sformułować na ich podstawie wnioski; wykonywać zadania z zachowaniem obowiązujących zasad, pracować w zespole przyjmując w nim różne role	KA6_UW4 KA6_UW7 KA6_UW10	InzA_P6S_UW
Przedmiot	**Procesy cieplne w gastronomii**		
Cel kształcenia	poznanie fizycznych podstaw procesów ruchu ciepła, nabycie umiejętności sporządzania bilansów ciepła; poznanie metod obliczania powierzchni wymiany ciepła, rozkładu temperatur i strumienia cieplnego		
Efekty uczenia się	**Przedmiotowe**	**Kierunkowe**	**Komp. Inż.**
Wiedza (zna i rozumie)	sposoby powstawania podstawowych źródeł ciepła do zastosowań kulinarnych; zasady ustalonego i nieustalonego ruchu ciepła; mechanizmy ruchu ciepła w procesach podgrzewania/chłodzenia substancji; podstawy wymiany ciepła i masy na przykładzie wybranego procesu	KA6_WG3	InzA_P6S_WG

Umiejętności (potrafi)	wykonać proste pomiary podczas wymiany ciepła służące do wykonania podstawowych obliczeń związanych z wymianą ciepła; przedstawić graficznie wymianę ciepła przedstawiając rozkład temperatur zarówno w ścianie jak i bryle podczas przewodzenia; obliczyć strumień przekazywanego ciepła na podstawie wyników pomiarów otrzymanych podczas wymiany ciepła różnymi sposobami	KA6_UW6	InzA_P6S_UW
Przedmiot	**Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności w gastronomii**		
Cel kształcenia	nabycie wiedzy o systemowym podejściu do zarządzania bezpieczeństwem żywności w gastronomii oraz zapoznanie z obowiązującymi wymaganiami prawnymi w zakresie programów wstępnych (GHP/GMP) i HACCP, a także przygotowanie do pracy w zespołach ds. bezpieczeństwa żywności w zakresie wdrażania, utrzymywania i doskonalenia systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności		
Efekty uczenia się	**Przedmiotowe**	**Kierunkowe**	**Komp. Inż.**
Wiedza (zna i rozumie)	zagrożenia bezpieczeństwa żywności, identyfikuje ich źródła, metody monitorowania i sposoby zapobiegania im; uwarunkowania prawne związane z wdrażaniem, utrzymywaniem i doskonaleniem programów wstępnych i systemu HACCP	KA6_WG10	InzA_P6S_WG
Umiejętności (potrafi)	przeprowadzić analizę zagrożeń bezpieczeństwa żywności w działalności gastronomicznej; zaprojektować podstawową dokumentację systemową	KA6_UW4	InzA_P6S_UW
Przedmiot	**Zarządzanie i marketing w gastronomii**		
Cel kształcenia	przygotowanie do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym nabycie wiedzy z zakresu organizacji i zarządzania w działalności usługowej, uwarunkowań rozwoju działalności oraz wymagań organizacyjnych i zarządczych. Przyswojenie wiedzy na temat pojęć, prawidłowości i problemów marketingu usług, roli marketingu we współczesnych przedsiębiorstwach gastronomicznych, procesu działań marketingowych w przedsiębiorstwie gastronomicznym oraz sposobów oceny działalności marketingowej.		
Efekty uczenia się	**Przedmiotowe**	**Kierunkowe**	**Komp. Inż.**
Wiedza (zna i rozumie)	specyfikę procesu zarządzania i organizacji w gastronomii; zasady funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych; źródła informacji marketingowych i ich zastosowanie; metody i techniki badawcze wykorzystywane w ramach działalności marketingowej przedsiębiorstwa; zasady opracowania strategii marketingowej ze szczególnym uwzględnieniem rynku usług gastronomicznych	KA6_WG8 KA6_WG9	InzA_P6S_WG
Umiejętności (potrafi)	sporządzić dokumenty wewnętrzne o charakterze organizacyjnym i zarządczym związane ze świadczeniem usług gastronomicznych; potrafi współdziałać i pracować w grupie oraz podejmować decyzje na podstawie analizy sytuacji; analizować dane i formułować wnioski w celu podejmowania decyzji marketingowych i przygotowania zamówienia na projekt	KA6_UW9	InzA_P6S_UW

	badania marketingowego; pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania planu marketingowego; opracować standard obsługi klienta; potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z dziedziny marketingu usług		

Do uzyskania kompetencji inżynierskich na studiach II stopnia przyczynia się realizacja m.in. zajęć wskazanych poniżej:

Przedmiot	**Praktyka zawodowa**		
Cel kształcenia	utrwalenie i poszerzenie wiedzy oraz rozwijanie umiejętności praktycznych nabytych na zajęciach dydaktycznych; poznanie i krytyczna analiza zasobów technicznych zakładu gastronomicznego (stan wyposażenia, jego innowacyjność), poznanie i krytyczna analiza linii technologicznej w zakładzie gastronomicznym (rozmieszczenie maszyn, urządzeń oraz pomieszczeń, systemy kontroli produkcji i produktów), poznanie i krytyczna analiza uwarunkowań ekonomicznych działalności zakładu gastronomicznego oraz środowiskowych aspektów produkcji (gospodarka odpadami, ściekami, ochrona środowiska), a także analiza aspektów społecznych, marketingowych i administracyjnych funkcjonowania zakładu, analiza potencjału organizacji oraz identyfikacja ryzyka i szansy		
Efekty uczenia się	**Przedmiotowe**	**Kierunkowe**	**Komp. Inż.**
Wiedza (zna i rozumie)	strukturę i zasady funkcjonowania oraz procesy zachodzące w zakładzie gastronomicznym	KA7_WG1	InzA_P7S_WG
Umiejętności (potrafi)	w pogłębionym stopniu dokonać krytycznej analizy stosowanych w zakładzie rozwiązań technologicznych i organizacyjnych	KA7_UW1 KA7_UW4	InzA_P7S_UW
Przedmiot	**Trendy żywieniowe w gastronomii**		
Cel kształcenia	nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka oraz współczesnych trendów żywieniowych i ich znaczenia dla gastronomii, ze szczególnym uwzględnieniem relacji między żywieniem a zdrowiem oraz czynników kulturowych, ekonomicznych, społecznych, klimatycznych i psychologicznych wpływających na sposób żywienia. Przedmiot obejmuje również nabycie wiedzy i umiejętności na temat problemów zdrowia publicznego w ujęciu regionalnym i globalnym oraz ochrony konsumenta w obszarze gastronomii		
Efekty uczenia się	**Przedmiotowe**	**Kierunkowe**	**Komp. Inż.**
Umiejętności (potrafi)	ocenić i weryfikować treści dotyczące trendów żywieniowych, pochodzące z różnych źródeł	KA7_UW1 KA7_UW4	InzA_P7S_UW
Przedmiot	**Cukiernictwo i piekarnictwo we współczesnej gastronomii**		
Cel kształcenia	nabycie wiedzy na temat technologii wytwarzania pieczywa pszennego, żytniego, mieszanego i bezglutenowego, technologii produkcji, serwowania i wartości odżywczej ciast i deserów; nabycie umiejętności wykonania, dekorowania, serwowania i oceny sensorycznej ciast i deserów; samodzielne wytwarzanie półproduktów wykorzystywanych w cukiernictwie; organizacja słodkiego stołu – rodzaj wyrobu, kompozycja, ilość; nabycie umiejętności opracowywania wyników; rozwijanie umiejętności organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii; rozwijanie odpowiedzialności za zdrowie człowieka poprzez przestrzeganie zasad higieny pracy, sanitarno-epidemiologicznych		
Efekty uczenia się	**Przedmiotowe**	**Kierunkowe**	**Komp. Inż.**
Wiedza (zna i rozumie)	w pogłębionym stopniu zjawiska fizyczne i procesy chemiczne zachodzące na różnych etapach produkcji wyrobów cukierniczych i piekarskich; przebieg procesów technologicznych prowadzących do uzyskania wyrobów o pożądanej jakości	KA7_WG1 KA7_WG3	InzA_P7S_WG

Umiejętności (potrafi)	wykorzystać akcesoria i sprzęt gastronomiczny w produkcji ciast, deserów i wyrobów piekarskich; zaplanować i zrealizować proces technologiczny oraz wykonać wyrób z uwzględnieniem aktualnych trendów rynkowych i żywieniowych oraz oczekiwań konsumenckich	KA7_UW2	InzA_P7S_UW
Przedmiot	**Marketing w gastronomii i hotelarstwie**		
Cel kształcenia	nabycie wiedzy nt. istoty marketingu i jego specyfiki oraz struktury marketingu mix w gastronomii i hotelarstwie; nabycie podstawowych umiejętności dotyczących kształtowania produktu, ceny promocji i dystrybucji pod kątem potrzeb branży gastronomiczno-hotelarskiej; rozwinięcie umiejętności kształtowania działań marketingowych niezbędnych do prowadzenia biznesu restauracyjno-hotelowego; rozwinięcie umiejętności kreatywnego myślenia		
Efekty uczenia się	**Przedmiotowe**	**Kierunkowe**	**Komp. Inż.**
Wiedza (zna i rozumie)	istotę roli marketingu i działalności public relations w branży HoReCa; złożoność procesu budowania tożsamości i wizerunku marki w branży HoReCa; narzędzia i metody w komunikacji marketingowej tradycyjnej i niekonwencjonalnej	KA7_WK1	InzA_P7S_WK
Umiejętności (potrafi)	planować, organizować oraz kontrolować działania marketingowe w konceptach branży HoReCa; rozwiązywać problemy związane z działaniami marketingowymi i wizerunkowymi, wykorzystując do tego wiedzę z różnych obszarów; pracować w zespole, realizując w nim różne zadania i przyjmując różne role	KA7_UW3 KA7_UW4	InzA_P7S_UW

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

Lp.	**Zalecenia dotyczące kryterium 1 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA**	**Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym**
1.	Zaleca się uwzględnienie w opisie zakładanych efektów uczenia się wszystkich charakterystyk drugiego stopnia PRK właściwych dla poziomu 6 zgodnych z rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218).	Dokonano korekty w opisach efektów uczenia się, uwzględniając wszystkie charakterystyki drugiego stopnia właściwe dla poziomu 6, zgodne z rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. i wprowadzono je Uchwałą nr 52 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 29 stycznia 2021 roku w sprawie ustalenia programu studiów kierunku gastronomia – sztuka kulinarna dla poziomu studiów pierwszego stopnia - inżynierskich o profilu ogólnoakademickim.
2.	Zaleca się prawidłowe określenie efektów uczenia się umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich	Dokonano korekty w sformułowaniach efektów uczenia się umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich jedynie w kategoriach wiedzy i umiejętności i wprowadzono je Uchwałą nr 52 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia

	jedynie w kategoriach wiedzy i umiejętności, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218).	29 stycznia 2021 roku w sprawie ustalenia programu studiów kierunku gastronomia – sztuka kulinarna dla poziomu studiów pierwszego stopnia - inżynierskich o profilu ogólnoakademickim.
3.	Zaleca się określić efekty kierunkowe i efekty dla zajęć zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz zakładaną sylwetką absolwenta oraz wyeliminować efekty uczenia odnoszące się do zagadnień nie związanych z sylwetką absolwenta, ukierunkowanego na poznanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych związanych z tematyką gastronomii i sztuki kulinarnej.	Dokonano korekty w sformułowaniach efektów uczenia się, tak aby były zgodne z koncepcją i celami kształcenia na ocenianym kierunku i wprowadzono je Uchwałą nr 52 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 29 stycznia 2021 roku w sprawie ustalenia programu studiów kierunku gastronomia – sztuka kulinarna dla poziomu studiów pierwszego stopnia - inżynierskich o profilu ogólnoakademickim.
4.	Zaleca się podjęcie przez uczelnię skutecznych działań projakościowych, związanych z funkcjonowaniem systemu zapewnienia jakości kształcenia zapobiegających nieprawidłowościom w zakresie opisu zakładanych efektów uczenia się.	Zintensyfikowano prace Wydziałowego Zespołu ds. Zapewniania Jakości Kształcenia oraz Komisji Programowej ds. kierunku gastronomia – sztuka kulinarna, których efektem było wypracowanie zmodyfikowanych opisów efektów uczenia się.

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

1. ***Dobór kluczowych treści kształcenia, w tym treści związanych z wynikami działalności naukowej uczelni w dyscyplinie, do której jest przyporządkowany kierunek oraz w zakresie znajomości języków obcych, ze wskazaniem przykładowych powiązań treści kształcenia z kierunkowymi efektami uczenia się oraz dyscypliną, do której kierunek jest przyporządkowany***

Kluczowe treści kształcenia są przekazywane głównie podczas realizacji przedmiotów kierunkowych. Dobór treści nadzorowany jest przez koordynatorów przedmiotów, którzy w oparciu o doświadczenie zawodowe, w tym dydaktyczne i dorobek naukowy, opracowują/weryfikują zakres tematyczny realizowanych zajęć i aktualizują treści programowe prowadzonych przedmiotów. Treści kształcenia są powiązane z działalnością naukową nauczycieli prowadzących zajęcia. Przykłady powiązania treści kształcenia z efektami uczenia się i działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia - studia I stopnia zamieszczono poniżej.

Przedmiot	Mikrobiologia żywności		
Treści kształcenia	**Wykład** - Charakterystyka drobnoustrojów występujących w żywności, wpływ czynników fizyko-chemicznych na metabolizm i fizjologię drobnoustrojów. Źródła mikroorganizmów w potrawach. Czynniki kształtujące jakość mikrobiologiczną potraw. Wady żywności spowodowane przemianami prowadzonymi przez drobnoustroje. Drobnoustroje i metabolity chorobotwórcze w żywności. **Ćwiczenia** - Wprowadzenie do ćwiczeń laboratoryjnych z mikrobiologii. Sterylizacja i dezynfekcja. Budowa mikroskopu i metody mikroskopowania. Metody badań mikroskopowych. Przygotowanie preparatów przyżyciowych i barwionych. Morfologia komórki prokariota (bakterii). Morfologia komórki eukariota (pleśnie i drożdże). Metody hodowli mikroorganizmów. Charakterystyka podłóż mikrobiologicznych. Metody posiewów materiału biologicznego, warunki hodowli. Metabolizm drobnoustrojów – tlenowe i beztlenowe przemiany substratów węglowych. Mikrobiologiczny rozkład białek, redukcja azotanów. Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na rozwój mikroorganizmów występujących w żywności. Badanie stanu higieniczno-sanitarnego w zakładzie gastronomicznym. Metody ilościowe w mikrobiologicznych badaniach potraw. Pobieranie prób do badań. Oznaczanie liczby, NPL i obecności drobnoustrojów występujących w potrawach o różnym stopniu przetworzenia.		
Efekty uczenia się	**Przedmiotowe**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Obszarowe efekty uczenia się**
Wiedza (zna i rozumie)	drobnoustroje występujące w żywności oraz rozumie ich pozytywne i negatywne oddziaływanie na składniki żywności; zna i rozumie wpływ czynników chemicznych i fizycznych na rozwój drobnoustrojów w czasie przygotowywania i przechowywania żywności i potraw oraz rozumie zagrożenia związane z rozwojem mikroorganizmów chorobo-twórczych	KA6_WG1	R/TZA_P6S_WG
Umiejętności (potrafi)	korzystać z obowiązujących aktów prawnych związanych z mikrobiologiczną oceną jakości żywności/potraw; obsługiwać podstawowe urządzenia i sprzęt laboratoryjny w analizie mikrobiologicznej żywności oraz dobrać właściwe metody analizy i podłoża hodowlane, a także analizować uzyskane wyniki badań i interpretować je w odniesieniu do procesu produkcyjnego - od surowca do wydania potrawy; dokształcać się w zakresie zmian wymagań i przepisów dotyczących jakości mikrobiologicznej żywności/potraw; brać aktywny udział w dyskusji oraz pracować w zespole, przyjmując w nim różne role	KA6_UW4 KA6_UW10 KA6_UU1 KA6_UK2 KA6_UO1	InzA_P6S_UW R/TZA_P6S_UU R/TZA_P6S_UK R/TZA_P6S_UO
Kompetencje społeczne (jest gotów do)	do przyjęcia odpowiedzialności zawodowej i etycznej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw	KA6_KR1 KA6_KO1	R/TZA_P6S_KR2 R/TZA_P6S_KO
Związek z dyscypliną naukową Zainteresowania naukowe koordynatora przedmiotu dr inż. Lucyny Kłębukowskiej skupiają się na badaniu jakości mikrobiologicznej surowców i produktów spożywczych, przebiegu procesów fermentacyjnych, przeżywalności bakterii probiotycznych. Wynikiem działalności naukowej są liczne publikacje w renomowanych czasopismach naukowych m.in. 1) Majewska K., Banach J.K., Kłębukowska L., Grzywińska-Rąpca M., Piłat B., Pietrzak-Fiećko R. 2026. Partial substitution of rye flour with sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) fruit pomace in three-stage rye sourdough breadmaking: fermentation dynamics and bread			

quality, Applied Sciences-Basel, s. 1-19; nr art. 2026, DOI: 10.3390/app16010015; 2) Adamski P., Kłębukowska L. 2025. The microalga *Chlorella vulgaris* supplements as a factor increasing the survival of potentially probiotic lactic acid bacteria under environmental stress conditions, Enviromental Microbiology Reports, 17 (6), s. 1-9; nr art. 70226, DOI: 10.1111/1758-2229.70226; 3) Nowak D., Kłębukowska L., Gośliński M. 2025. Antioxidant properties and antibacterial activity of selected herbal teas, Scientific Reports, s. 1-11; nr art. 41438; DOI: 10.1038/s41598-025-26960-8.

Przedmiot	**Technologia potraw mięsnych**		
Treści kształcenia	**Wykład** - Ocena jakości mięsa zwierząt rzeźnych. Mięso wołowe jako surowiec kulinarny. Potrawy gotowane i smażone z mięsa zwierząt rzeźnych. Mięso wieprzowe jako surowiec kulinarny. Potrawy duszone i pieczone z mięsa zwierząt rzeźnych. Mięso drobiu w gastronomii. Dziczyzna w gastronomii. Marynaty i zaprawy do mięs. **Ćwiczenia laboratoryjne** - Obróbka wstępna mięsa wieprzowego. Przygotowywanie potraw z mięsa wieprzowego w kuchni polskiej i światowej, przygotowywanie sosów, dodatki skrobiowe i warzywne. Aranżacja potraw na talerzu w sposób klasyczny oraz zgodnie z najnowszymi trendami kulinarnymi. Obróbka wstępna mięsa wołowego i cielęciny. Przygotowanie potraw z mięsa wołowego i cielęciny w kuchni polskiej i światowej, przygotowanie sosów, dodatki skrobiowe i warzywne. Aranżacja potraw na talerzu. Obróbka wstępna drobiu. Przygotowywanie bulionów i zup z drobiu. Przygotowanie potraw z mięsa drobiowego w kuchni polskiej i światowej, przygotowanie sosów, dodatki skrobiowe i warzywne. Aranżacja potraw na talerzu. Obróbka wstępna dziczyzny. Przygotowanie potraw z dziczyzny w kuchni polskiej i światowej, przygotowanie sosów, dodatki skrobiowe i warzywne. Aranżacja potraw na talerzu. Kolokwium praktyczne.		
Efekty uczenia się	**Przedmiotowe**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Obszarowe efekty uczenia się**
Wiedza (zna i rozumie)	zagadnienia dotyczące czynników wpływających na wykorzystanie mięsa różnych gatunków zwierząt do produkcji potraw w gastronomii; procesy technologiczne sporządzania potraw z mięsa typowych dla kuchni polskiej i wybranych kuchni etnicznych oraz ich wpływ na jakość potraw z mięsa	KA6_WG2 KA6_WG4 KA6_WG5	R/TZA_P6S_WG
Umiejętności (potrafi)	obsługiwać urządzenia gastronomiczne wykorzystywane w procesie sporządzania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych; przeprowadzić obróbkę wstępną i cieplną wieprzowiny, wołowiny, cielęciny, dziczyzny i drobiu zgodnie z ich przeznaczeniem kulinarnym (przygotować zupy, buliony, sosy, przystawki oraz dania główne); przygotować dodatki warzywne i skrobiowe do potraw z mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu w celu właściwej prezentacji potraw na talerzu; przygotować kartę oceny sensorycznej, przeprowadzić ocenę i dokonać interpretacji uzyskanych wyników; właściwie gospodarować surowcem w celu zminimalizowania strat; współpracować w zespole przy wykonaniu zadania, zgodnie z zasadami BHP i ergonomii; planować własny rozwój zawodowy z poszanowaniem poglądów innych osób	KA6_UW4 KA6_UW7 KA6_UW10 KA6_UO1	InzA_P6S_UW R/TZA_P6S_UO

Kompetencje społeczne (jest gotów do)	odpowiedzialnego i krytycznego podejścia do wykonywania zawodu; systematycznego dokształcania się w zakresie wiedzy specjalistycznej korzystając z opinii ekspertów; podejmowania działań nowatorskich w celu dostosowania oferty gastronomicznej do oczekiwań konsumenta	KA6_KO1 KA6_KO3 KA6_KR1 KA6_KK1	R/TZA_P6S_KO R/TZA_P6S_KR R/TZA_P6S_KK

Związek z dyscypliną naukową

Zainteresowania badawcze koordynatora przedmiotu dr hab. inż. Marzeny Danowskiej-Oziewicz, prof. UWM mieszczą się w dyscyplinie technologia żywności i żywienia i koncentrują się na badaniu wpływu czynników związanych z technologią gastronomiczną na jakość przetwarzanych surowców i otrzymywanych z nich wyrobów gotowych do spożycia. Podejmowane zagadnienia badawcze dotyczą m.in. wpływu procesów technologicznych na jakość produktów z mięsa wieprzowego. Przykładem działalności naukowej koordynatora są m.in. publikacje: 1) Kurp L., Bielecka M., Danowska-Oziewicz M., 2025. Quality of sous vide-cooked pork loin stored in refrigerated conditions. Applied Sciences, 15(2), 850; 2) Kurp L., Danowska-Oziewicz M., 2024. Quality of pork loin subjected to different temperature-time combinations of sous vide cooking. Applied Sciences, 14, 9562; 3) Karpińska-Tymoszczyk M., Draszanowska A., Danowska-Oziewicz M., 2022. The effect of ginger rhizome addition and storage time on the quality of pork meatloaf. Foods, 11(22), 3563

Przedmiot	**Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego**		
Treści kształcenia	**Wykład** - Aktualne kierunki rozwoju produkcji mleczarskiej, mięsnej, jajczarskiej i rybnej. Podstawy technologii, jakość i trwałość produktów mleczarskich (mleka spożywczego, śmietanki, koncentratów mlecznych mleka fermentowanego, masła, serów dojrzewających i twarogów) oraz mięsnych, jajczarskich, rybnych. Charakterystyka mięsa różnych gatunków zwierząt rzeźnych (trzoda chlewna, drób, bydła, owce, kozy, króliki), produktów mięsnych, ryb i bezkręgowców, jaj i przetworów jajecznych. Metody oceny ich jakości. Systemy gwarantowanej jakości żywności pochodzenia zwierzęcego (QMP, QAFP). **Ćwiczenia laboratoryjne** - Ocena jakości mięsa zwierząt rzeźnych - analiza wybranych składników chemicznych i cech technologicznych; podział tuszek drobiowych na elementy kulinarne, skład tkankowy, właściwości technologiczne mięsa drobiowego; przetwory mięsne (wędliny, konserwy): podział, charakterystyka; klasyfikacja jakościowa ryb, obróbka wstępna, udział części jadalnych, ocena przetworów rybnych; klasyfikacja jakościowa i wagowa jaj spożywczych, ocena świeżości i wybranych właściwości technologicznych jaj. Ocena składu i wybranych cech fizykochemicznych oraz analiza sensoryczna mleka, mlecznych produktów fermentowanych, koncentratów mlecznych oraz serów. Charakterystyka mleka i produktów mleczarskich w aspekcie przydatności w gastronomii – sztuce kulinarnej.		
Efekty uczenia się	**Przedmiotowe**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Obszarowe efekty uczenia się**
Wiedza (zna i rozumie)	charakterystykę fizykochemiczną mleka i jego produktów, mięsa oraz przetworów mięsnych, ryb, bezkręgowców, jaj oraz podstawowe procedury wykorzystane do ich oceny; podstawy technologii oraz warunki przechowywania wybranych produktów pochodzenia zwierzęcego w aspekcie wpływu na jakość finalną produktu	KA6_WG1 KA6_WG2	R/TZA_P6S_WG
Umiejętności (potrafi)	ocenić właściwości produktów pochodzenia zwierzęcego (mleka surowego i produktów mleczarskich, mięsa, ryb i jaj oraz ich przetworów) z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych; opracować matematycznie i zinterpretować wyniki danych procesowych i analiz doświadczalnych	KA6_UW4 KA6_UO1 KA6_UU1	InzA_P6S_UW R/TZA_P6S_UW R/TZA_P6S_UO R/TZA_P6S_UU

	oraz sporządzić wnioski z przeprowadzonego doświadczenia; zorganizować pracę na stanowiskach produkcyjnym, badawczym i podczas przygotowywania sprawozdania oraz ocenić wkład pracy własnej; uzupełniać i doskonalić wiedzę, umiejętności i kompetencje		
Kompetencje społeczne (jest gotów do)	profesjonalnego wykonywania zawodu z poszanowaniem etyki zawodowej i dbałością o przestrzeganie najwyższych standardów w zawodzie	KA6_KR1	R/TZA_P6S_KR
Związek z dyscypliną naukową Koordynator przedmiotu prof. dr hab. inż. Monika Modzelewska-Kapituła koncentruje swoje zainteresowania naukowe wokół tematyki kształtowania jakości surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, jaja, produkty mięsne), w tym ich składu chemicznego oraz jakości technologicznej, mikrobiologicznej, sensorycznej i przydatności przetwórczej. Przykładem działalności naukowej koordynatora są m.in. publikacje: 1) Modzelewska-Kapituła M., Lewandowska A. 2025. Ekologiczne mięso wieprzowe - aspekty produkcji i jakości. Gospodarka Mięsna 8, 26-29; 2) Więk A., Mozolewski W., Rybaczek S., Modzelewska-Kapituła M. The quality of goose breast muscle products depending on the cooking method used. Applied Sciences. 2024; 14(8):3508. https://doi.org/10.3390/app14083508; 3) Modzelewska-Kapituła M., Pietrzak-Fiećko R., Zakrzewski A., Zakęś Z. 2023. A comparative study of microwave and sous-vide cooking effects on pikeperch fillets' fatty acid composition and quality attributes. Applied Sciences, 13(3):1253. https://doi.org/10.3390/app13031253; 4) Modzelewska-Kapituła, M.; Żmijewski, T. 2023. Changes in water holding capacity and shear force in fallow deer muscles during ageing. Appl. Sci., 13, 3228. https://doi.org/10.3390/app13053228. Udział w projektach badawczych: 1) „Opracowanie technologii wytwarzania innowacyjnych przetworów z niesprzedanych karpi wigilijnych"; okres realizacji 2021-2023; Źródło finansowania: Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, numer umowy: 00002-6521.1-OR0600001/20/21 (kierownik projektu na UWM oraz wykonawca badań), 2) „Optymalizacja produkcji wołowiny w Polsce, zgodnie ze strategią od widelca do zagrody" (nr WND-POIG.01.03.01-00-204/09). Projekt finansowany z Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka; okres realizacji: 2009-2015 (wykonawca badań) oraz 3) „Zastosowanie synbiotyków w produkcji mlecznych produktów fermentowanych" (nr 2P06T00127). Okres realizacji: 2004-2006. Projekt finansowany przez Komitet Badań Naukowych (wykonawca badań).		

Przykłady powiązania treści kształcenia z efektami uczenia się i działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia - studia II stopnia zamieszczono poniżej.

Przedmiot	**Systemy zarządzania jakością żywności**		
Treści kształcenia	**Wykład** - Terminologia w systemach zarządzania; zasady zarządzania jakością; podejście, procesowe w zarządzaniu; dokumentowanie procesów; przegląd i omówienie wybranych wymagań, systemów zarządzania; audyt systemów zarządzania. **Ćwiczenia laboratoryjne –** Ćwiczenia projektowe obejmujące treści związane z systemami zarządzania jakością żywności		
Efekty uczenia się	**Przedmiotowe**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Obszarowe efekty uczenia się**
Wiedza (zna i rozumie)	w pogłębionym stopniu pojęcia związane ze znormalizowanymi systemami zarządzania; wymagania zawarte w wybranych standardach dotyczących systemów zarządzania; metody i zasady audytowania	KA7_WK1 KA7_WG2 KA7_WG6	R/TZA_P7S_WK R/TZA_P7S_WG

Umiejętności (potrafi)	interpretować wymagania systemów zarządzania oraz weryfikować stopień ich spełnienia; przygotować audyt wewnętrzny systemu zarządzania	KA7_UW3 KA7_UK1 KA7_UW1 KA7_UO1	InzA_P7S_UW R/TZA_P7S_UK R/TZA_P7S_UO
Kompetencje społeczne (jest gotów do)	do podejmowania decyzji związanych z doskonaleniem systemów zarządzania; przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz dobrych praktyk i zasad zarządzania jakością w praktyce gastronomicznej	KA7_KK3 KA7_KR2 KA7_KR3	R/TZA_P7S_KK R/TZA_P7S_KR

Związek z dyscypliną naukową

Dorobek i badania koordynatora zajęć dr hab. inż. Anny Sylwii Tarczyńskiej, prof. UWM koncentrują się na zagadnieniach związanych z jakością i bezpieczeństwem żywności, a w szczególności na rozwiązaniach systemowych. Do najważniejszych kierunków działalności naukowej należą m.in. badania nad uwarunkowaniami wdrażania, funkcjonowania i doskonalenia systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Przejawem działalności naukowej są publikacje w renomowanych czasopismach naukowych m.in. 1) Andrzejewski S., Tarczyńska A.S. The Sous Vide Method in Gastronomy - Challenges for Food Safety. Food Industry, 2026, 80(2), pp. 26-29; 2) Andrzejewski S., Tarczyńska A.S. Impact of Reconstitution on the Microbiological Safety of Sous Vide Products Available in Retail. In: Proceedings of the 10th International Conference on the Quality and Safety in Food Production Chain, Wrocław, September 12-13, 2024, 2024, Wrocław, Wrocław University of Environmental and Life Sciences, pp. 14-14, ISBN 978-83-7717-403-6; 3) Tarczyńska A.S., Malinowska E., Urbanowicz A. Attitudes and Behaviors of Young Consumers Towards Wasting Food: Case Study Based on Polish Students. Sustainability, 2023, vol. 15, no. 4, pp. 1-18, article no. 3328; 4) Malinowska E., Tarczyńska A., Urbanowicz A. Factors Determining the Quality of Catering Services in the Opinion of Consumers and Catering Staff. In: Quality Challenges / Dziadkowiec Joanna M., Niewczas-Dobrowolska Magdalena (eds.), 2022, Poznań, Wydawnictwo Rys Tomasz Paluszyński, pp. 171-194; 5) Tarczyńska A.S. Requirements for allergen management in selected management systems and Codex Alimentarius. Paper presented at the 3rd International Scientific Conference Quality of the future – the future of the quality, 09–10 June 2022, Kraków.

Przedmiot	**Higiena i bezpieczeństwo w gastronomii**		
Treści kształcenia	**Wykład -** Zadania higieny żywności oraz zasady bezpieczeństwa żywności; współczesne problemy higieny żywności, źródła czynników zagrażających bezpieczeństwu zdrowotnemu żywności na każdym etapie jej produkcji; charakterystyka zagrożeń jakości żywności (chemicznych, biologicznych, fizycznych) i ich szkodliwość dla zdrowia; wpływ jakości surowców oraz procesu technologicznego na jakość potraw; postępowanie higieniczne mające na celu zabezpieczenie przed wprowadzaniem składników niepożądanych lub szkodliwych dla zdrowia konsumenta; przygotowanie potraw w aspekcie postępowania zmierzającego do zmniejszania zagrożenia ze strony obcych związków szkodliwych powstających w żywności w trakcie procesów produkcyjnych; ocena chemiczna materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; nowe kierunki pozyskiwania i przetwarzania żywności oraz trendy technologiczne w gastronomii; obowiązujące akty prawne, zalecenia i procedury w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności.		
Efekty uczenia się	**Przedmiotowe**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Obszarowe efekty uczenia się**
Wiedza (zna i rozumie)	zagadnienia dotyczące higieny żywności oraz zasady bezpieczeństwa żywności w gastronomii; charakterystykę głównych zagrożeń jakości zdrowotnej żywności; zasady i wymagania prawa żywieniowego	KA7_WG1 KA7_WG2 KA7_WG3 KA7_WG4 KA7_WK1 KA7_WK2	InzA_P7S_WG R/TZA_P7S_WG R/TZA_P7S_WK InzA_P7S_WK
Umiejętności (potrafi)	zidentyfikować zagrożenia jakości zdrowotnej żywności, ocenić wpływ zastosowanych surowców i procesu technologicznego na jakość potraw, wyrazić	KA7_UW1 KA7_UW2 KA7_UW4	InzA_P7S_UW R/TZA_P7S_UW R/TZA_P7S_UO

	opinię; działając w zespole ocenić ryzyko dla zdrowia konsumenta stwarzane przez szkodliwe związki pobrane wraz z żywnością	KA7_UW5 KA7_UO1	
Kompetencje społeczne (jest gotów do)	uzupełniania wiedzy nt. aktualnych trendów w produkcji żywności i przygotowywaniu potraw oraz możliwości występowania zagrożeń ich jakości zdrowotnej	KA7_KK1 KA7_KK2 KA7_KR3	R/TZA_P7S_KK R/TZA_P7S_KR

Związek z dyscypliną naukową

Dorobek naukowy koordynatora przedmiotu dr n.wet. Magdaleny Polak-Śliwińskiej związany jest z higieną i toksykologią żywności, z naciskiem na wykorzystanie metod instrumentalnych (m.in. HPLC, GC-MS, real-time PCR) do wykrywania zanieczyszczeń oraz oceny jakości i bezpieczeństwa produktów spożywczych. Przejawem działalności naukowej są m.in. publikacje: 1) Polak-Śliwińska M., Paszczyk B. 2021. Trichothecenes in food and feed, relevance to human and animal health and methods of detection: a systematic review. Molecules, 26 (2):1-22; 2) Borowik P., Dyshko V., Tkaczyk M., Okorski A., Polak-Śliwińska M., Tarakowski R., Stocki M., Stocka N., Oszako T. 2024. Analysis of wheat grain infection by fusarium mycotoxin-producing fungi using an electronic nose, GC-MS, and qPCR, Sensors, 24:1-26; 3) Karpiesiuk K., Polak-Śliwińska M., Dąbrowska J. A., Pszczółkowska A., Kozera W., Czarnik U., Okorski A. 2023. Evaluation of fungal diversity and mycotoxin content in pig feed containing clusterbean (*Cyamopsis tetragonoloba*) meal. Journal of Elementology, 28: 1203-1220, 4) Borowik P., Dyshko V., Tkaczyk M., Okorski A., Polak-Śliwińska M., Tarakowski R., Stocki M., Stocka N., Oszako T. 2024. Analysis of Wheat Grain Infection by Fusarium Mycotoxin-Producing Fungi Using an Electronic Nose, GC-MS, and qPCR, Sensors, 24:1-26, 5) Borowik, P.; Polak-Śliwińska, M.; Stocki, M.; Hrynyk, H.; Okorski, A.; Pawłowicz, T.; Tarakowski, R.; Orłowski, A.; Oszako, T. 2025. Analysis of Volatile Profile of Polish Gouda-Type Cheese and Its Analogue. Agriculture 15: 336.

Przedmiot	**Badania konsumenckie**		
Treści kształcenia	**Wykład -** cel i zakres badań konsumenckich, modele zachowań konsumenckich. Etapy koncepcji badań. Przygotowanie badań: budowa kwestionariusza badawczego, skalowanie pytań w kwestionariuszu, testowanie kwestionariusza próbnego, rodzaje prób badawczych. Stosowane metody i techniki. Badania postępowania konsumenta na rynku na wybranych przykładach (rynek konsumentów, rynek usług gastronomicznych). **Ćwiczenia -** Praca z danymi wtórnymi (dane GUS). Koncepcja badań m. in. dotyczących satysfakcji.		
Efekty uczenia się	**Przedmiotowe**	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Obszarowe efekty uczenia się**
Wiedza (zna i rozumie)	procedury przeprowadzania badań konsumenckich, na podstawie dostępnej literatury naukowej informacje dotyczące postrzegania, preferencji i zachowań konsumentów na rynku żywności oraz usług gastronomicznych.	KA7_WG5 KA7_WK2 KA7_WK1	R/TZA_P7S_WG R/TZA_P7S_WK InzA_P7S_WK
Umiejętności (potrafi)	opracować koncepcję i przeprowadzić badanie, formułować wnioski; zaprezentować graficznie uzyskane wyniki; analizować oraz interpretować wyniki badań wtórnych dotyczące trendów konsumpcji, cen, wskaźników cen, spożycia (dane GUS); opisać krytyczne punkty wpływające na błąd badania; aktywnie uczestniczyć w dyskusji podczas projektowania badania, współpracować w zespole dzieląc się obowiązkami podczas opracowywania poszczególnych etapów koncepcji projektu; pracować w grupie	KA7_UW1 KA7_UW3 KA7_UW4 KA7_UK1 KA7_UO1	R/TZA_P7S_UW InzA_P7S_UW R/TZA_P7S_UK R/TZA_P7S_UO

	pełniąc różne role; wypełniać obowiązki wyznaczone przez lidera zespołu.		
Kompetencje społeczne (jest gotów do)	krytycznej oceny posiadanej wiedzy; korzystania z doradztwa i opinii ekspertów	KA7_KK1 KA7_KK2	R/TZA_P7S_KK
Związek z dyscypliną naukową Dorobek naukowy koordynatora przedmiotu dr hab. inż. Marty Czarnowskiej wpisuje się w dyscyplinę technologia żywności i żywienia. Wśród zainteresowań naukowych nauczyciela znajdują się zagadnienia związane ze związkami bioaktywnymi żywności, wykorzystaniem metod instrumentalnych i sensorycznych w ocenie żywności oraz badaniami konsumenckimi. W aktualnie realizowanym projekcie SUP-RIM nauczyciel prowadzi badania w ramach zadania: „Opracowanie modelu identyfikującego kluczowe cechy wyrobów, stosowane technologie oraz inne czynniki wpływające na intencje zakupu wybranych produktów mleczarskich" obejmującego badania konsumenckie. Przejawem działalności naukowej w dyscyplinie technologia żywności i żywienia z uwzględnieniem elementów badań konsumenckich oraz analizy rynku są m.in. publikacje: 1) Czarnowska-Kujawska M., Klepacka J., Zielińska O., de Lourdes Samaniego-Vaesken M. 2022. Characteristics of dietary supplements with folic acid available on the Polish market, Nutrients, 14 (17), s. 1-11. DOI: 10.3390/nu14173500; 2) Mumtaz W., Czarnowska-Kujawska M., Klepacka J. Effect of buckwheat husk addition on antioxidant activity, phenolic profile, color, and sensory characteristics of bread. Molecules 2025, 30, 3625. https://doi.org/10.3390/molecules30173625.			

Program studiów I stopnia ocenianego kierunku przewiduje zajęcia z języka obcego, realizowane przez 4 semestry po 30 godz., co odpowiada 8 punktom ECTS. Zajęcia kończą się egzaminem na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy. Studenci mogą wybrać język angielski, niemiecki, rosyjski lub hiszpański (szczegółowe informacje o językach obcych wybieranych przez studentów ocenianego kierunku zamieszczono w Kryterium 7 w pkt. 2). Ponadto w programie studiów przewidziany jest przedmiot kierunkowy do wyboru w języku angielskim: gastronomy vocabulary (przedmiot kierunkowy 11 realizowany w semestrze 7). Celem kształcenia jest ogólne doskonalenie umiejętności językowych studentów z naciskiem na specjalistyczne słownictwo z zakresu technologii gastronomicznej oraz kształtowanie umiejętności wypowiadania się w języku angielskim na tematy zawodowe związane z działalnością zakładów gastronomicznych, w tym obsługą gości, przygotowaniem potraw i interpretacją receptur potraw. W trakcie zajęć studenci zapoznają się z działalnością zakładów gastronomicznych w środowisku międzynarodowym, specjalistycznym słownictwem dotyczącym wyposażenia, procesów technologicznych oraz obsługi gościa w gastronomii. Analizują teksty dotyczące zagadnień gastronomicznych oraz przygotowują i przedstawiają prezentację. Dzięki realizacji zajęć studenci przyswajają słownictwo właściwe dla gastronomii i potrafią się nim posługiwać.

W programie studiów II stopnia w semestrze 1 uwzględniono warsztaty z języka obcego w wymiarze 30 godz. ćwiczeń, co odpowiada 2 pkt. ECTS (do wyboru język angielski lub niemiecki). Program przewiduje także realizację przedmiotu do wyboru w języku angielskim: Funkcjonowanie zakładów gastronomicznych/ Operation of catering establishments.

W programach studiów I i II stopnia ujęte zostały także przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych. Za ich realizację, student otrzymuje na studiach I stopnia 17,5 pkt. ECTS, natomiast na studiach II stopnia 8,0 pkt. ECTS.

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 tym w szczególności umożliwiających przygotowanie studentów do prowadzenia działalności naukowej w zakresie dyscypliny, do której kierunek jest przyporządkowany lub udział w tej działalności, stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, jak również nabycie kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego***

W realizacji zajęć dydaktycznych na ocenianym kierunku stosowane są różnorodne metody kształcenia dotyczące asymilacji wiedzy przekazywanej przez nauczyciela (wykład), jak i samodzielnego dochodzenia do wiedzy (ćwiczenia laboratoryjne, projektowe, komputerowe, seminarium, praktyki zawodowe, pracownia dyplomowa, samokształcenie). Metody dobierane są w sposób umożliwiający uzyskanie zakładanych efektów uczenia się, uwzględniając specyfikę zajęć. Metody kształcenia wykorzystywane na zajęciach prowadzonych na ocenianym kierunku:

- **wykład** informacyjny prowadzony z wykorzystaniem technik multimedialnych, z dyskusją angażującą słuchaczy. Studenci studiów I stopnia nabywają efekty uczenia się w zakresie wiedzy dotyczące m.in. budowy oraz zasad działania urządzeń będących na wyposażeniu zakładu gastronomicznego, analizy sensorycznej, pojęć z zakresu hotelarstwa i gastronomii w hotelarstwie, technik kulinarnych, uwarunkowań rozwoju kuchni etnicznych; w zakresie umiejętności dotyczących pozyskiwania wiedzy i umiejętności z różnych źródeł, oraz w zakresie kompetencji m.in. związanych z gotowością do krytycznej oceny posiadanej wiedzy, kreatywności i profesjonalnego podejścia do zawodu i etyki zawodowej. Studenci studiów II stopnia nabywają efekty uczenia się w zakresie wiedzy dotyczące m.in. procedury przeprowadzania badań konsumenckich, procesu budowania tożsamości i wizerunku marki w branży HoReCa; narzędzi i metod w komunikacji marketingowej tradycyjnej i niekonwencjonalnej, zasad organizacji przyjęć okolicznościowych, odpowiedzialności prawnej w działalności gastronomicznej, umiejętności m.in. doboru właściwych metody analizy mikrobiologicznej, dokonania wyboru odpowiedniej formy prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze usług gastronomiczno-hotelarskich, formułowania kluczowych postanowień wybranych typów umów handlowych oraz kompetencji m.in. gotowości do korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny, rozwiązywania problemów związanych z pracą w gastronomii i hotelarstwie, samodzielnego podejmowania decyzji oraz ponoszenia za nie odpowiedzialności,
- **ćwiczenia audytoryjne** m.in. z przedmiotów: żywność funkcjonalna, komunikacja marki, komunikacja w zespole (studia I stopnia) oraz odpowiedzialność karna i wykroczeniowa w działalności gospodarczej, organizacja usług gastronomicznych i hotelarskich (studia II stopnia) - na ćwiczeniach wykorzystywane są dyskusja, praca w grupie, analiza tekstu prawnego, rozwiązywanie kazusów, prezentacje, analiza przypadków (case studies), projekty indywidualne i zespołowe, studenci uzyskują efekty uczenia się w zakresie umiejętności dotyczących m.in. pracy w zespole, analizy problemów technologicznych, ekonomicznych i społecznych oraz kompetencji w zakresie m.in. krytycznej oceny posiadanej wiedzy,
- **ćwiczenia audytoryjne** z przedmiotów język obcy (studia I i II stopnia), gastronomy vocabulary, słownictwo specjalistyczne w gastronomii (studia I stopnia) oraz funkcjonowanie zakładów gastronomicznych/operation of catering establishments i funkcjonowanie zakładów gastronomicznych (studia II stopnia) umożliwiające nabycie kompetencji w zakresie posługiwania się językiem angielskim stosując słownictwo zawodowe w zakresie gastronomii – realizacja zajęć polega na pracy z materiałami źródłowymi, tłumaczeniu tekstów specjalistycznych i naukowych oraz tworzeniu krótkich wypowiedzi ustnych i pisemnych,
- **zajęcia laboratoryjne** wymagające wykonania zadań praktycznych z wykorzystaniem sprzętu i aparatury badawczej, wykorzystywane na przedmiotach m.in. takich jak: chemia w gastronomii, mikrobiologia żywności, analiza i ocena jakości żywności, ogólna technologia żywności, biochemia żywności i żywienia, towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego oraz towaroznawstwo

produktów pochodzenia zwierzęcego (studia I stopnia), mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności, browarnictwo (studia II stopnia) realizacja zajęć polega na wykonywaniu pomiarów oraz analizie matematycznej wyników; studenci nabywają umiejętności przeprowadzania analiz chemicznych i instrumentalnych, pracy w zespole, analizy uzyskanych wyników oraz opracowania sprawozdań z przeprowadzanych doświadczeń,

- **ćwiczenia praktyczne** w ramach przedmiotów takich jak m.in. kuchnia naturalna, regionalna, tradycyjna, technologia potraw mięsnych, podstawy kelnerstwa i barmaństwa, technologia czekolady i karmelu, technologia ciast i deserów, kuchnie świata, technologia surówek i sałatek (studia I stopnia) oraz trendy żywieniowe w gastronomii, kuchnia fusion (studia II stopnia); realizacja zajęć polega na wytworzeniu produktów i dań, ich wyporcjowaniu i przygotowaniu do serwowania zgodnie z aktualnymi trendami w prezentacji dań oraz przeprowadzeniu oceny organoleptycznej; studenci zdobywają umiejętności przygotowywania dań i produktów oraz obsługi gości a także kompetencje w zakresie gotowości do podjęcia odpowiedzialności za jakość produkowanej żywności oraz krytycznej oceny posiadanej wiedzy; ćwiczenia są prowadzone przez nauczycieli akademickich oraz pracowników branży gastronomicznej m.in. szefów kuchni oraz doświadczonych kucharzy i cukierników, dzięki czemu studenci nabywają umiejętności praktycznych bezpośrednio od specjalistów na co dzień zaangażowanych w działalność restauracji i cukierni,
- **ćwiczenia projektowe** realizowane w trakcie zajęć z przedmiotu technologiczne projektowanie w gastronomii, projektowanie potraw i napojów, systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności w gastronomii, żywność specjalnego przeznaczenia (studia I stopnia) oraz systemy zarządzania jakością żywności (studia II stopnia) polegające na opracowaniu projektów przez studentów i dyskusji na temat założeń techniczno-technologicznych projektu nowego produktu; studenci dzięki realizacji zajęć nabywają efekty uczenia się w zakresie m.in. umiejętności samodzielnego gromadzenia danych, ich analizy i interpretacji oraz przygotowania projektu,
- **ćwiczenia komputerowe** wykorzystujące techniki informacyjno-komunikacyjne m.in. na zajęciach z przedmiotów technologie informacyjne, komputerowe wspomaganie w gastronomii, żywienie człowieka i dietetyka (studia I stopnia) oraz informatyka stosowana (studia II stopnia), studenci podczas zajęć nabywają efekty uczenia się w zakresie wiedzy o programach komputerowych przydatnych w pracy w gastronomii oraz umiejętności ich wykorzystywania m.in. do przygotowania wybranych dokumentów,
- **ćwiczenia terenowe** realizowane w zakładach przemysłu spożywczego m.in na zajęciach ekologia i ochrona środowiska, towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego, (studia I stopnia) oraz browarnictwo, marketing w gastronomii i hotelarstwie (studia II stopnia); studenci zdobywają wiedzę m.in. o liniach technologicznych stosowanych w zakładach przetwórczych oraz aktualnych trendach w produkcji żywności,
- **praktyki zawodowe** realizowane są w restauracjach, zakładach garmażeryjnych, firmach cateringowych, zakładach żywienia zbiorowego i dietetycznego, gastronomii hotelowej, stołówkach, kawiarniach, zajazdach, barach, cukierniach oraz organach nadzoru sanitarno-epidemiologiczne. Studenci nabywają wiedzę i umiejętności w zakresie funkcjonowania ww. jednostek obejmujące aspekty związane z organizacją zakładu, bazą surowcową, stosowanymi technologiami gastronomicznymi, projektowaniem nowych dań, wystrojem wnętrza zakładu, zasadami współdziałania z innymi pracownikami, dekorowania stołów i obsługi konsumentów oraz zasadami BHP, a w zakresie kompetencji kształtują gotowość do profesjonalnego wykonywania zawodu, dbałości o stanowisko pracy, realizowania zasad dobrych praktyk oraz rozwiązywania problemów praktycznych,
- **pracownia magisterska** – zajęcia odbywają się w jednostkach Wydziału, w których student realizuje pracę dyplomową; dzięki realizacji zajęć studenci pogłębiają wiedzę o metodach i narzędziach badawczych właściwych do przeprowadzenia doświadczeń oraz o stosowaniu zasad prawa autorskiego podczas tworzenia pracy magisterskiej, umiejętności samodzielnego planowania i realizacji eksperymentu naukowego, w tym weryfikacji hipotez badawczych oraz

syntetycznego przedstawienia wniosków z badań; w zakresie kompetencji kształtowana jest gotowość do przestrzegania i rozwijania zasad etyki. Zajęcia te przygotowują studentów do prowadzenia działalności naukowej.

3. Zakres korzystania z metod i technik kształcenia na odległość

W czasie pandemii COVID-19 zajęcia dydaktyczne realizowane były z wykorzystaniem środków komunikacji na odległość - platformy Moodle i aplikacji Teams. Od roku akademickiego 2025/2026 zajęcia tj. szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomia, etykieta, informacja patentowa oraz ochrona własności intelektualnej są realizowane w formie kursów na platformie Moodle zgodnie z Decyzją nr 37/2025 Administratora Programów Studiów UWM z dnia 17 czerwca 2025 r. (zał. K.2.1). Pozostałe zajęcia są prowadzone w bezpośrednim kontakcie nauczyciela ze studentami.

W celu usprawnienia przepływu informacji między nauczycielem prowadzącym zajęcia i studentami oraz do udostępniania materiałów dydaktycznych wykorzystuje się narzędzia:

- aplikację Teams – udostępnianie plików z materiałami dydaktycznymi takimi jak: przewodniki do ćwiczeń, literatura związana z treściami przedmiotu, materiały dodatkowe usprawniające prowadzenie ćwiczeń (np. normy żywienia, zalecenia żywieniowe, poradniki żywieniowe), zagadnienia i materiały do zaliczenia ćwiczeń, przykładowe zadania, harmonogramy zajęć itp., przesyłania przez studentów sprawozdań z ćwiczeń obejmujących m.in. posługiwanie się programem dietetycznym Dietetyk PRO, prezentacji i prac zaliczeniowych. Aplikacja jest wykorzystywana m.in. w ramach przedmiotów: ekologia i ochrona przyrody, polityka alergenowa/zarządzanie alergenami, chemia w gastronomii, towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego, żywienie człowieka i dietetyka, żywienie w warunkach ekstremalnych/żywienie w wysiłku fizycznym, historyczne uwarunkowania żywności i żywienia, kultura biesiadowania, seminarium kierunkowe i seminarium dyplomowe,
- system USOS - zarządzanie administracyjnymi aspektami zajęć, takimi jak wprowadzanie ocen i komunikacja ogólna.

Uczelnia zapewnia zarówno nauczycielom, jak i studentom, szkolenia informatyczne obejmujące korzystanie z platform umożliwiających realizację kształcenia na odległość. Przykłady szkoleń podano w Kryterium 4 pkt. 1.

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

Dostosowanie procesu kształcenia do zróżnicowanych potrzeb grupowych i indywidualnych studentów realizowane jest poprzez:

- indywidualną organizację studiów,
- programy mobilności studentów,
- możliwość wyboru podmiotu, w którym realizowana będzie praktyka,
- możliwość wyboru tematyki realizowanych prac dyplomowych,
- indywidualizację procesu kształcenia studentów z niepełnosprawnościami.

Indywidualna organizacja studiów, polegająca na ustaleniu indywidualnych terminów realizacji obowiązków dydaktycznych wynikających z planu studiów, może zostać przyznana studentom:

- realizującym studia na więcej niż jednym kierunku studiów,
- realizującym studia na więcej niż jednym zakresie w ramach jednego kierunku studiów,
- z niepełnosprawnościami,
- szczególnie zaangażowanym w działalność społeczną w środowisku akademickim,

- znajdującym się w trudnej sytuacji uznanej przez Dziekana Wydziału i po konsultacji
- z wydziałowym organem Samorządu Studenckiego,
- będącym członkami sportowej kadry narodowej, rezerwy kadry narodowej lub kadry uniwersjadowej,
- odbywającym część studiów w innej uczelni krajowej lub zagranicznej.

O indywidualną organizację studiów mogą wnioskować studentki w ciąży, studenci będący rodzicami oraz studenci przyjęci w ramach procedury potwierdzania efektów uczenia się. Dziekan Wydziału rozpatruje możliwość zastosowania indywidualnej organizacji studiów na podstawie wniosku złożonego przez studenta. Zgodnie z Regulaminem studiów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (zał. K.2.2, K.2.3) zastosowanie indywidualnej organizacji studiów nie może prowadzić do przedłużenia terminu ukończenia studiów.

Studenci WNoŻ, w tym ocenianego kierunku, mogą skorzystać z możliwości realizacji części zajęć dydaktycznych w uczelniach zagranicznych w ramach programu Erasmus+ („wyjazd na studia"). Możliwość zindywidualizowania ścieżki kształcenia dotyczy także wyboru miejsca praktyk zawodowych za granicą w ramach mobilności w programie Erasmus+ („wyjazd na praktykę"). „Wyjazdy na studia" obejmują mobilność trwającą nie dłużej niż 12 miesięcy, w trakcie której realizują za granicą zajęcia odpowiadające przedmiotom przewidzianym w danym semestrze/roku akademickim w uczelni macierzystej. Wyjazd możliwy jest najwcześniej na drugim roku studiów I stopnia. Wyjazdy „na praktykę" w ramach programu Erasmus+ trwają nie krócej niż 2 miesiące i nie dłużej niż jeden rok akademicki. Są to staże zawodowe w instytucjach zagranicznych (m.in. firmach, organizacjach i stowarzyszeniach, placówkach naukowo-badawczych). Informacje na temat możliwości skorzystania z programu Erasmus+ przekazują studentom przedstawiciele Biura ds. Współpracy Międzynarodowej oraz Wydziałowy Koordynator Programu Erasmus+ podczas cyklicznych spotkań informacyjnych. W latach 2021-2024 studenci ocenianego kierunku nie korzystali z możliwości wyjazdu na studia w ramach programu Erasmus+. W 2025 r. oraz w 2026 r. łącznie czterech studentów I stopnia skorzystało z możliwości "wyjazdu na praktykę", którą zrealizowali w restauracjach w Hiszpanii i Francji.

Zasady wyboru przedmiotów fakultatywnych określa procedura wydziałowa WSZJK-O-NoŻ-1 (zał. K.2.4). Należą do nich zajęcia językowe, przedmioty kształcenia ogólnego, kierunkowe oraz praktyka zawodowa.

Na studiach I stopnia przedmioty do wyboru stanowią 30,95% punktów ECTS (65 pkt. ECTS). W puli zajęć do wyboru znajdują się:

1. zajęcia językowe (realizowane w semestrach od 2 do 5):
   - język angielski,
   - niemiecki,
   - rosyjski,
   - hiszpański,
2. przedmioty ogólnouczelniane z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych (realizowane w semestrach 1 i 2):
   - antropologia kulturowa,
   - prawo autorskie,
   - komunikacja wizualna i werbalna,
   - filozofia,
   - socjologia,
3. przedmiot podstawowy (w semestrze 1):
   - biologia,
   - ekologia i ochrona przyrody,
4. przedmioty kierunkowe (PKW) (realizowane w semestrach 3-7):
   - PKW 1: procesy cieplne w gastronomii / inżynieria produkcji,

- PKW 2: gastronomia w hotelarstwie / turystyka z elementami agroturystyki,
- PKW 3: savoir vivre / protokół dyplomatyczny,
- PKW 4: przechowalnictwo surowców i potraw / chłodnictwo i zamrażalnictwo surowców i potraw,
- PKW 5: żywienie w wysiłku fizycznym / żywienie w warunkach ekstremalnych,
- PKW 6: niekonwencjonalne surowce w gastronomii / żywność ekologiczna i niekonwencjonalna,
- PKW 7: żywność specjalnego przeznaczenia / żywność funkcjonalna,
- PKW 8: polityka alergenowa w gastronomii / zarządzanie alergenami w gastronomii,
- PKW 9: nowoczesne trendy w technologii ciast i deserów / nowoczesne trendy w technologii czekolady,
- PKW 10: geografia kulinarna świata / nowoczesna gastronomia,
- PKW 11: gastronomy vocabulary / słownictwo specjalistyczne w gastronomii,
- PKW 12: uwarunkowania ekonomiczno-społeczne w gastronomii / pozaekonomiczne uwarunkowania relacji z klientem,
- PKW 13: komunikacja marki / komunikacja w zespole.

Na studiach II stopnia zajęcia do wyboru stanowią 44,44% punktów ECTS (40 pkt ECTS). W puli zajęć do wyboru znajdują się:

1. przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych (realizowane w semestrze 2):
   - komunikacja interpersonalna,
   - zrównoważony rozwój - perspektywa humanistyczno-społeczna,
   - komunikacja społeczna w marketingu,
   - myślenie i działanie projektowe,
   - prawne podstawy stosunku pracy i ochrona danych osobowych w zatrudnieniu,
2. warsztaty z języka obcego (realizowane w semestrze 1):
   - język angielski,
   - język niemiecki,
3. przedmioty kierunkowe (realizowane w semestrach 1 i 2):
   - PKW 1: stosunek pracy i umowy cywilno-prawne / odpowiedzialność karna i wykroczeniowa w działalności gospodarczej,
   - PKW 2: funkcjonowanie zakładów gastronomicznych (operation of catering establishments) / funkcjonowanie zakładów gastronomicznych.

Możliwości wyboru przedmiotów kierunkowych, tematyki realizowanych prac dyplomowych oraz podmiotu, w którym realizowana będzie praktyka pozwalają studentowi na zdobycie pogłębionych kompetencji w obszarze jego zainteresowań. Każdorazowo propozycja studenta, dotycząca miejsca realizacji praktyk, weryfikowana jest przez opiekuna praktyki w zakresie możliwości osiągnięcia przez studenta wymaganych programem studiów efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

Indywidualizacja organizacji studiów dla studentów z niepełnosprawnościami polega na zastosowaniu alternatywnych rozwiązań ułatwiających im studiowanie zgodnie z regulaminem studiów. Zastosowane metody uwzględniają stopień i charakter niepełnosprawności oraz specyfikę kierunku studiów. Stosowane rozwiązania alternatywne nie mogą prowadzić do zmniejszenia wymagań merytorycznych wobec studentów z niepełnosprawnościami. Decyzję o zastosowaniu określonych rozwiązań alternatywnych podejmuje Prodziekan ds. studenckich na pisemny wniosek studenta po zasięgnięciu opinii Kierownika Biura ds. Osób z Niepełnosprawnościami, Wydziałowego Opiekuna Studentów z Niepełnosprawnościami oraz Koordynatora ds. Osób Niesłyszących i Niedosłyszących. Przykładem wsparcia jest możliwość prowadzenia zajęć dydaktycznych oraz zaliczeń i egzaminów z wykorzystaniem alternatywnych rozwiązań pozwalających na dostosowanie realizacji zajęć do indywidualnych potrzeb, np. przez przekazywanie studentom materiałów dydaktycznych

opracowanych przez prowadzącego zajęcia oraz przez zgodę na nagrywanie zajęć i robienie zdjęć. Metody kształcenia uwzględniające indywidualne potrzeby studentów, w tym studentów z niepełnosprawnościami oraz indywidualną organizację studiów, zostały szczegółowo opisane w Kryterium 8.

5. *Harmonogram realizacji studiów*

Wymagana liczba punktów ECTS niezbędna do ukończenia studiów I stopnia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna wynosi 210, z czego na każdy semestr przypada 30 punktów ECTS. Organizacja studiów zakłada stopniowy rozwój umiejętności studenta. W planach studiów przewidziano realizację przedmiotów kształcenia podstawowego (m.in. matematyka, zarządzanie i marketing w gastronomii, chemia w gastronomii, biochemia żywności i żywienia, właściwości fizyczne żywności, statystyka, ogólna technologia żywności, do semestru 4) oraz ogólnego (m.in. technologie informacyjne i przedmioty ogólnouczelniane do wyboru, języki obce, wychowanie fizyczne – do semestru 5). Program studiów uwzględnia stopniowe wprowadzanie studentów w tematykę związaną z prowadzeniem działalności gastronomicznej przez realizację zajęć kierunkowych (m.in. analiza sensoryczna, sztuka aranżacji w gastronomii, towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego, technologia gastronomiczna, technologia potraw mięsnych, technologia czekolady i karmelu, projektowanie potraw i napojów, kuchnia molekularna – odpowiednio w semestrach 1-7). W wyniku czego studenci są przygotowani merytorycznie do realizacji praktyki zawodowej, którą uwzględniono w semestrze 6. W semestrze 7, w oparciu o nabytą na wcześniejszych semestrach wiedzę, umiejętności i kompetencje, studenci przygotowują prace inżynierskie.

Wymagana liczba punktów ECTS niezbędna do ukończenia studiów II stopnia wynosi 90. Zajęcia zaplanowane są równomiernie w semestrach, w każdym semestrze student uzyskuje 30 punktów ECTS. Przedmiot prezentujący treści podstawowe (informatyka stosowana) oraz zajęcia z języka obcego uwzględniono w semestrze 1, natomiast przedmioty z zakresu nauk humanistycznych i społecznych uwzględniono w semestrze 2. Treści kierunkowe umieszczono w programie w semestrach 1-3. Realizację praktyki przewidziano w semestrze 1, a pracy dyplomowej w semestrze 3.

Harmonogram zajęć na studiach I stopnia w roku akademickim 2025/2026 w semestrze zimowym i letnim przedstawiono w formie elektronicznej w załączniku K.2.5. Zajęcia na studiach I i II stopnia odbywają się zgodnie z Zarządzeniem Nr 37/2025 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 10 czerwca 2025 roku w sprawie zasad opracowywania rozkładów zajęć dydaktycznych (zał. K.2.6), od poniedziałku do piątku. Semestralne harmonogramy zajęć są przygotowywane przed rozpoczęciem semestru zimowego i letniego. Po zatwierdzeniu przez Prodziekana ds. kształcenia oraz Przewodniczącego Samorządu Studenckiego, są udostępniane na stronie internetowej wydziału https://uwm.edu.pl/wnz/student/plany-zajec. Na prośbę studentów istnieje możliwość dokonania zmian w harmonogramie po konsultacji z prowadzącymi zajęcia, planistą i po akceptacji Prodziekana ds. Kształcenia.

6. *Dobór form zajęć, proporcji liczby godzin przypisanych poszczególnym formom, a także liczebności grup studenckich oraz organizacji procesu kształcenia*

Liczebność grup studenckich ustalana jest zgodnie z Zarządzeniem Nr 53/2023 Rektora UWM w Olsztynie z dn. 19 maja 2023 roku, ze zm. (zał. K.2.7, K.2.8, K.2.9). Wykłady są prowadzone dla całego roku studiów, ćwiczenia w grupach liczących co najmniej 24 osoby, seminaria w grupach od 12 do 24 osób, lektoraty w grupach obejmujących nie mniej niż 16 osób. Z uwagi na czynnościowy charakter niektórych zajęć, Dziekan Wydziału w każdym roku akademickim ustala wykaz przedmiotów, dla których realizacja ćwiczeń laboratoryjnych lub projektowych powinna odbywać się w grupach o liczebności od 12 do 16 osób. Ostateczną liczebność poszczególnych grup ćwiczeniowych zatwierdza Prorektor ds. kształcenia, na wniosek Dziekana Wydziału. Aktualnie ze względu na liczbę studentów na

każdym roku studiów I stopnia proces kształcenia realizuje jedna grupa dziekańska, licząca od 12 do 21 osób. W roku akademickim 2025/2026, w trosce o zapewnienie wysokiej jakości procesu kształcenia oraz dostosowanie organizacji zajęć do ich specyfiki, wybrane zajęcia realizowane były w dwóch mniejszych grupach. Takie rozwiązanie zastosowano w szczególności w przypadku przedmiotów, których realizacja wymagała dostępu do ograniczonej liczby stanowisk technologicznych, laboratoryjnych lub komputerowych, a także bezpośredniej pracy studentów z wyposażeniem gastronomicznym, aparaturą laboratoryjną lub specjalistycznym oprogramowaniem. W dwóch mniejszych grupach zrealizowano przedmioty: analiza sensoryczna, technologie informacyjne, chemia w gastronomi, ekologia i ochrona przyrody, żywienie człowieka i dietetyka, biochemia żywności i żywienia, właściwości fizyczne żywności, towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego, technologia gastronomiczna, komputerowe wspomaganie w gastronomii, zarządzanie alergenami w gastronomii, kuchnie świata, enologia, technologia ciast i deserów, technologia czekolady i karmelu, technologia surówek i sałatek, aparatura gastronomiczna, baristyka, nowoczesne trendy w technologii ciast i deserów, nowoczesna gastronomia, projektowanie potraw i napojów, slow food, technologia potraw z ryb i owoców morza, technologia potraw dietetycznych.

Sumaryczne wskaźniki określające udział zajęć z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego, z zakresu nauk podstawowych, o charakterze praktycznym, ogólnouczelnianych, zajęć do wyboru, praktyk, zajęć z wychowania fizycznego i języka obcego oraz przedmiotów z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych przedstawiono w części III zał. 1, w tabeli 3.

Liczbę godzin prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia, liczbę punktów ECTS, ich udział w ogólnej puli punktów ECTS oraz liczbę godzin ćwiczeń i wykładów przedstawiono w poniższej tabeli.

Wyszczególnienie	**Studia I stopnia**	**Studia II stopnia**
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	2830	1059
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	105,28	47,1
Udział punktów ECTS za zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczycieli (%)	50,13	52,3
Liczba godzin wykładów (%)	947 (35,2%)	352 (35,3%)
Liczba godzin ćwiczeń (%)	1745 (64,8%)	645 4,7%)

7. *Program i organizacja praktyk, w tym w szczególności ich wymiar i termin realizacji oraz dobór instytucji, w których odbywają się praktyki*

Praktyki zawodowe realizowane są zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie Studiów UWM w Olsztynie (zał. K.2.2) oraz Zarządzeniami Nr 54/2021 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 11 maja 2021 roku w sprawie zasad realizacji praktyk studenckich i Nr 98/2023 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 18 września 2023 roku w sprawie zasad realizacji praktyk studenckich (zał. K.2.10, K.2.11, K.2.12). Wykaz podmiotów, w których studenci ocenianego kierunku realizują praktyki przedstawiono w załączniku K.2.13. Na studiach I stopnia praktyka zawodowa realizowana jest w 6 semestrze, a na studiach II stopnia w 1 semestrze, po zakończeniu zajęć dydaktycznych, najczęściej w trakcie przerwy wakacyjnej. Okres praktyki zawodowej wynosi 4 tygodnie (160 godzin/ 6 punktów ECTS). Istnieje możliwość odbywania praktyki zawodowej w trakcie semestru po uzyskaniu akceptacji opiekuna praktyk i Prodziekana ds. studenckich, przy czym praktyka zawodowa nie może kolidować z zajęciami dydaktycznymi studenta. praktyka musi być zrealizowana w podmiotach, których profil i zakres działalności umożliwia osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się. Studenci dokonują wyboru podmiotu gospodarczego,

w którym zrealizują praktykę, a następnie przedstawiają swoją propozycję do zaopiniowania opiekunowi praktyk. Opiekun praktyki ocenia zakres działalności danej jednostki, z uwzględnieniem dostępnej infrastruktury i wyposażenia oraz możliwości uzyskania przez studenta założonych efektów uczenia się. Ocena taka przeprowadzana jest w oparciu o wiedzę o danym podmiocie zdobytą przez nauczycieli podczas wizyt studyjnych, staży praktycznych, zajęć terenowych i współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, dostępne informacje m.in. zamieszczone przez podmioty w Internecie oraz na bazie sprawozdań i informacji udzielanych przez studentów wcześniejszych roczników podczas ustnego kolokwium zaliczeniowego. Jeśli student nie dokona samodzielnego wyboru miejsca realizacji praktyk korzysta z propozycji wskazanych przez opiekuna praktyk.

Realizacja praktyk odbywa się na podstawie umowy zawartej pomiędzy jednostką przyjmującą studenta na praktykę a UWM w Olsztynie na podstawie stosownych pełnomocnictw. Umowa określa w szczególności podmiot, w którym realizowana jest praktyka oraz czas jej trwania (zał. K.2.14). Załącznikiem do umowy jest program praktyk, którego realizacja pozwala na osiągnięcie efektów uczenia się zakładanych dla tych zajęć.

Studenci kierunku gastronomia – sztuka kulinarna (studia I i II stopnia) realizują obowiązkowe praktyki zawodowe w zróżnicowanych podmiotach reprezentujących sektor gastronomiczny, hotelarski, cukierniczy oraz cateringowy. Sieć współpracujących jednostek obejmuje restauracje, hotele, przedsiębiorstwa gastronomiczne, cukiernie, kawiarnie, firmy cateringowe, browary, zakłady produkcyjne oraz obiekty świadczące usługi żywienia zbiorowego. Tak szeroki zakres podmiotów umożliwia studentom zdobycie doświadczenia zawodowego w różnych segmentach branży HoReCa oraz rozwijanie kompetencji zgodnie z indywidualnymi zainteresowaniami i planowaną ścieżką kariery.

Praktyki realizowane są zarówno w przedsiębiorstwach o ugruntowanej pozycji na rynku, jak i w nowoczesnych, dynamicznie rozwijających się obiektach gastronomicznych. Wśród partnerów praktyk znajdują się m.in. restauracje Umam, Areon Przystań Restauracja, Czeska Gospoda, Restauracja Biała i Lakeside, hotele Hotel Natura Mazur, Hotel Atena, Hotel Cristal, Omega Hotel oraz a także przedsiębiorstwa cukiernicze i kawiarniane, takie jak Babka i Ciacho, Kawiarnia Moja, Czekolada, Nocne Pieczenie Cafe i Słodki Dzień. Studenci odbywają również praktyki w firmach cateringowych oraz przedsiębiorstwach zajmujących się produkcją i dystrybucją żywności, co pozwala im poznać specyfikę funkcjonowania podmiotów o różnej wielkości, strukturze organizacyjnej i profilu działalności.

Istotnym elementem procesu kształcenia jest możliwość realizacji praktyk zagranicznych w ramach programu Erasmus+, dzięki któremu studenci zdobywają doświadczenie zawodowe w międzynarodowym środowisku pracy. W analizowanym okresie praktyki odbywały się m.in. w restauracji El Poblet w Walencji, Hospes Hotel Palacio del Bailio w Kordobie, restauracji Moelleuses et Persillees we Francji oraz restauracji TABI w Marsylii. Ponadto studenci studiów II stopnia realizowali praktyki w Northern Outdoors Resort w stanie Maine (USA). Udział w praktykach zagranicznych umożliwia doskonalenie kompetencji zawodowych, językowych i międzykulturowych, a także zapoznanie się z międzynarodowymi standardami funkcjonowania przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich, co zwiększa konkurencyjność absolwentów na krajowym i międzynarodowym rynku pracy.

Warunkiem zaliczenia praktyki jest jej odbycie w wymaganym wymiarze, realizacja treści programowych potwierdzona oceną wystawioną przez opiekuna praktyki w zakładzie pracy i odnotowaną w dzienniku praktyk, a także złożenie sprawozdania w wyznaczonym terminie. Weryfikację efektów uczenia się przeprowadza powołany przez Dziekana Wydziału opiekun praktyk, na podstawie wymaganej dokumentacji związanej z realizacją praktyki zawodowej, w tym pisemnego sprawozdania oraz ustnego zaliczenia jego treści.

Dokumentacja odbycia praktyk zawodowych obejmuje:

- umowę o realizacji praktyk zawartą pomiędzy UWM w Olsztynie, a podmiotem gospodarczym przyjmującym studenta na praktykę,

- program praktyk,
- zaświadczenie o odbyciu praktyk,
- dziennik praktyk,
- kartę oceny praktykanta,
- pisemne sprawozdanie,
- zaliczenie u opiekuna praktyk potwierdzające uzyskanie założonych efektów uczenia się.

Szczegółowe informacje dotyczące praktyk zawodowych (wytyczne, materiały niezbędne do odbycia praktyk, m.in. zasady realizacji praktyk, wykaz niezbędnych dokumentów, dane opiekuna praktyk na kierunku) są dostępne na stronie internetowej Wydziału (https://uwm.edu.pl/wnz/student/praktyki-zawodowe-opiekunowie-zasady-dokumenty).

W ramach systemu zapewniania jakości kształcenia praktyki zawodowe realizowane przez studentów, zgodnie z obowiązującym programem studiów, podlegają hospitacjom. Zasady hospitacji praktyk zawodowych określa procedura wydziałowa WSZJK-A-NoŻ-1 (zał. K.2.15). Prodziekan ds. studenckich wskazuje podmioty gospodarcze, w których przeprowadzane są hospitacje, oraz wyznacza osoby odpowiedzialne za ich realizację. Hospitacje obejmują m.in. przeprowadzenie wywiadu z opiekunem praktyk, rozmowę ze studentem odbywającym praktykę, a także weryfikację warunków jej realizacji. Ocenie podlega w szczególności zgodność praktyki z założonymi celami oraz programem praktyk, a także adekwatność wykonywanych zadań do efektów uczenia się przewidzianych w programie studiów. Przebieg hospitacji dokumentowany jest zgodnie z obowiązującym formularzem – Kartą hospitacji praktyk zawodowych (załącznik 4 w procedurze WSZJK-A-NoŻ-1), która stanowi podstawę oceny jakości i prawidłowości realizacji praktyk zawodowych.

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*

Na studiach I stopnia zdefiniowano 13 efektów kierunkowych prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, w tym: 7 w zakresie wiedzy i 6 w zakresie umiejętności. Kompetencje inżynierskie w zakresie wiedzy studenci nabywają głównie podczas wykładów i ćwiczeń, natomiast w zakresie umiejętności podczas ćwiczeń laboratoryjnych, projektowych, komputerowych, praktyki zawodowej i pracy dyplomowej. Treści pozwalające na uzyskanie kompetencji inżynierskich dotyczą zasad działania i eksploatacji maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii, projektowania technologicznego zakładów gastronomicznych, procesów technologicznych, planowania procesów i prowadzenia działalności gastronomicznej oraz zagrożeń bezpieczeństwa żywności. Umiejętności inżynierskie dotyczą oceny właściwości surowców i produktów przez prowadzenie analiz i ich interpretację, wykorzystywania technologii i technik do wytwarzania potraw, stosowania technologii informatycznych, projektowania elementów związanych z działalnością obiektów gastronomicznych oraz prowadzeniem działań zgodnie z zachowaniem zasad ergonomii i BHP. Treści te są przekazywane m.in. w ramach przedmiotów: analiza i ocena jakości żywności, aparatura gastronomiczna, komputerowe wspomaganie w gastronomii, mikrobiologia żywności, kuchnia naturalna, regionalna i tradycyjna, technologiczne projektowanie w gastronomii, systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności w gastronomii, praktyka zawodowa, praca dyplomowa.

Na studiach II stopnia zdefiniowano 8 efektów kierunkowych prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, w tym: 4 w zakresie wiedzy i 4 w zakresie umiejętności. Kompetencje inżynierskie w zakresie wiedzy studenci nabywają głównie podczas wykładów i ćwiczeń, natomiast w zakresie umiejętności podczas ćwiczeń laboratoryjnych, projektowych, komputerowych, praktyki zawodowej i pracy dyplomowej. Treści pozwalające na uzyskanie kompetencji inżynierskich dotyczą metod i narzędzi służących projektowaniu i wytwarzaniu potraw, zasad działania i utrzymania obiektów gastronomicznych, kształtowania jakości produktów i usług, aspektów technicznych, technologicznych,

ekonomicznych i społecznych działalności gastronomicznej. Umiejętności inżynierskie dotyczą krytycznej analizy informacji i analizowania problemów techniczno-technologicznych, ekonomicznych i społecznych związanych z działalnością gastronomiczną, stosowania zaawansowanych metod badawczych, technik i technologii w wytwarzaniu potraw i badaniach żywności. Wiedza i umiejętności umożliwiające kształtowanie kompetencji inżynierskich są przekazywane i kształtowane w trakcie realizacji m.in. zajęć: higiena i bezpieczeństwo w gastronomii, systemy zarządzania jakością żywności, browarnictwo, badania konsumenckie, zarządzanie zespołem, praca dyplomowa.

Rozwijaniu kompetencji inżynierskich służą także zajęcia, które są realizowane z udziałem przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym szefów kuchni. Przedstawiciele otoczenia uczestniczą zarówno w ćwiczeniach, jak i wykładach, które przyjmują wówczas formę dyskusyjną. Zajęcia takie realizowane są na terenie uczelni, ale również jako zajęcia terenowe (zał. K.2.16).

Opis dotyczący ustalania liczebności grup studenckich zamieszczono w pkt. 6 Kryterium 2 i zasady te odnoszą się także do zajęć kształtujących kompetencje inżynierskie. W praktyce, w przypadku ćwiczeń, liczebność nie przekracza 24 osób. Realizacja wybranych zajęć, odbywających się m.in. w salach komputerowych bądź w salach technologicznych, przebiega w grupach do 16 osób.

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

Lp.	Zalecenia dotyczące kryterium 2 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA	Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym
1.	Zaleca się zapewnienie zgodności treści programowych w ramach zajęć oferowanych w programie studiów z zakładanymi efektami uczenia, wynikającymi z celów kształcenia i sylwetki absolwenta.	Zweryfikowano opis treści programowych i dokonano modyfikacji zarówno w treściach, jak i sformułowaniach zakładanych efektów uczenia się. Zakwestionowane przedmioty: hodowla roślin i nasiennictwo, uprawa roślin a jakość surowca, chów i hodowla zwierząt a jakość produktu, pszczelarstwo i miodosytnictwo usunięto z programu studiów.
2.	Zaleca się zapewnienie możliwość zapoznania ze słownictwem specjalistycznym w każdym z języków obcych wybieranym przez studentów	W programie studiów w zakresie kształcenia językowego w ramach przedmiotu język obcy uwzględniono specjalistyczne słownictwo związane ze studiowanym kierunkiem.
3.	Zaleca się zapewnienie w programie studiów możliwości swobodnego wyboru zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% łącznej liczby punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów, tj. co najmniej 63 ECTS zgodnie z wymogiem określonym w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. z 2018 r. poz. 1861 ze zm.).	W programie studiów I stopnia uwzględniono przedmioty do wyboru odpowiadające 65 pkt. ECTS, co stanowi 30,95% punktów ECTS.
4.	Zaleca się wprowadzenie zmian w programie studiów celem zapewnienia studentom możliwości uzyskania w ramach zajęć z dziedziny nauk	Program studiów został poddany modyfikacji, w wyniku których w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych studenci uzyskują 17,5 pkt. ECTS.

	humanistycznych lub nauk społecznych liczby punktów ECTS nie mniejszej niż 5, zgodnie z wymogiem określonym w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów.	
5.	Zaleca się dostosowanie liczby pozycji literatury wymaganej w ramach przedmiotów przewidzianych w planie studiów do mierzonego liczbą punktów ECTS nakładu pracy przewidzianego na ich realizację oraz wdrożenie skutecznych sposobów zapewnienia jakości kształcenia zapobiegających nieprawidłowościom w zakresie doboru literatury adekwatnie do szacowanego nakładu pracy studenta.	Dokonano przeglądu sylabusów z uwzględnieniem liczby pozycji literatury w odniesieniu do nakładu pracy studenta wynikającego z liczby punktów ECTS.
6.	Zaleca się wdrożenie działań projakościowych, związanych z funkcjonowaniem systemu zapewnienia jakości kształcenia, zapobiegających nieprawidłowościom w zakresie trafnego doboru treści kształcenia.	Zintensyfikowano prace Wydziałowego Zespołu ds. Zapewniania Jakości Kształcenia oraz Komisji Programowej ds. kierunku gastronomia – sztuka kulinarna, których efektem było wypracowanie zmodyfikowanych opisów treści kształcenia.

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

Rekrutacja na ocenianym kierunku prowadzona jest w formie elektronicznej przy wykorzystaniu systemu Internetowej Rejestracji Kandydatów (IRK). Zasady rekrutacji na studia I i II stopnia reguluje Uchwała Nr 94 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 24 czerwca 2025 roku w sprawie ustalenia warunków, trybu oraz terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji kandydatów na I rok studiów wyższych na rok akademicki 2026/2027, oraz Uchwała Nr 151 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 27 lutego 2026 roku w sprawie zmiany Uchwały Nr 94 z dnia 24 czerwca 2025 roku w sprawie ustalenia warunków, trybu oraz terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji kandydatów na I rok studiów wyższych na rok akademicki 2026/2027 (zał. K.3.1, K.3.2, K.3.3, K.3.4). Rekrutację na studia prowadzi Komisja Rekrutacyjna powołana decyzją Rektora.

Przebieg rekrutacji studenckiej został opisany w Informatorze dla Kandydatów, dostępnym w formacie PDF pod adresem: https://uwm.edu.pl/sites/default/files/informator/2026.pdf (zał. K.3.5), a także opublikowany na stronie internetowej Uniwersytetu w zakładce Kandydaci (https://rekrutacja.uwm.edu.pl).

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie umożliwia kandydatom na studia skorzystanie z rekrutacji w Punkcie Obsługi Kandydata, zlokalizowanym na terenie uczelni. W trakcie procesu

rekrutacyjnego dostępna jest infolinia, za pośrednictwem której dedykowani pracownicy udzielają odpowiedzi na wszelkie pytania dotyczące procesu rekrutacji i obsługi systemu. Niezbędne informacje dotyczące rekrutacji na studia publikowane są na stronie Uniwersytetu w zakładce portal rekrutacyjny (https://rekrutacja.uwm.edu.pl/, https://rekrutacja.uwm.edu.pl/rekrutacja/gastronomia-sztuka-kulinarna/ oraz Wydziału (https://uwm.edu.pl/wnz/kandydaci-rekrutacja).

Na studia I stopnia mogą być przyjęci kandydaci posiadający świadectwo dojrzałości lub inny dokument uprawniający do podjęcia studiów I stopnia. Kandydaci legitymujący się świadectwem dojrzałości typu „nowa matura", tj. wydanym po 2005 roku, podlegają kwalifikacji na podstawie wyników egzaminu maturalnego uzyskanych w części pisemnej na poziomie podstawowym lub rozszerzonym. Warunkiem ubiegania się o przyjęcie na studia I stopnia jest rejestracja Kandydata w systemie Internetowej Rejestracji Kandydatów, wprowadzenie wyników matury oraz dokonanie opłaty rekrutacyjnej. W procesie rekrutacji na kierunek gastronomia – sztuka kulinarna uwzględniane są przedmioty: biologia, chemia, fizyka (lub fizyka i astronomia), geografia, historia, język obcy nowożytny (jeden do wyboru przez kandydata) oraz matematyka. Kandydat dokonuje wyboru trzech spośród wymienionych przedmiotów, które będą brane pod uwagę w postępowaniu kwalifikacyjnym. Kandydaci legitymujący się świadectwem dojrzałości uzyskanym w systemie tzw. „starej matury" są kwalifikowani na podstawie konkursu (rankingu) średniej ocen uzyskanych z trzech przedmiotów objętych postępowaniem kwalifikacyjnym. W przypadku, gdy na świadectwie dojrzałości z jednego przedmiotu występuje więcej niż jedna ocena, do obliczenia średniej przyjmuje się średnią arytmetyczną wszystkich ocen uzyskanych z tego przedmiotu, zarówno z klasyfikacji końcowej w szkole średniej, jak i z egzaminu dojrzałości. Do przeliczenia ocen na wartości liczbowe stosuje się jednolitą skalę: celujący – 6,0, bardzo dobry – 5,0, dobry – 4,0, dostateczny – 3,0 oraz dopuszczający – 2,0, niezależnie od skali ocen obowiązującej na świadectwie. W przypadku braku oceny z przedmiotu objętego postępowaniem kwalifikacyjnym przyjmuje się wartość 0 punktów. Wynik kwalifikacyjny ustalany jest poprzez pomnożenie obliczonej średniej ocen przez współczynnik 100,00, co stanowi podstawę sporządzenia rankingu kandydatów. Nabór na studia kandydatów legitymujących się dyplomem IB Matury Międzynarodowej następuje na podstawie liczby punktów uzyskanych z egzaminu maturalnego, którego wynik określony na dyplomie IB pomnożony przez współczynnik 13,33, kwalifikuje kandydata w konkursie (rankingu) świadectw dojrzałości. Nabór na studia kandydatów legitymujących się dyplomem EB Matury Europejskiej następuje na podstawie liczby punktów uzyskanych z egzaminu maturalnego, którego wynik określony na dyplomie EB pomnożony przez współczynnik 6,0, kwalifikuje kandydata w konkursie (rankingu) świadectw dojrzałości. Osoby posiadające dyplom matury IB lub EB zobowiązane są przedłożyć do celów kwalifikacji zaświadczenie o wyniku matury wystawione przez upoważnione organy. Kandydaci ubiegający się o przyjęcie na studia I stopnia na podstawie świadectwa dojrzałości uzyskanego za granicą podlegają postępowaniu kwalifikacyjnemu po spełnieniu wymogów formalnych związanych z uznaniem dokumentu w Rzeczypospolitej Polskiej, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Warunkiem dopuszczenia do postępowania kwalifikacyjnego jest przedłożenie świadectwa lub innego dokumentu uprawniającego do podjęcia studiów wyższych w państwie jego wydania wraz z wymaganym poświadczeniem w formie legalizacji lub apostille, tłumaczeniem na język polski sporządzonym przez tłumacza przysięgłego oraz – w przypadkach przewidzianych przepisami – dokumentem potwierdzającym uznanie świadectwa w Polsce. Jeżeli skala ocen nie wynika ze świadectwa, kandydat zobowiązany jest do przedłożenia dokumentu potwierdzającego obowiązującą skalę ocen. Ponadto kandydat przedstawia zaświadczenie o wynikach egzaminu maturalnego lub suplement zawierający informacje o ocenach z przedmiotów objętych egzaminem maturalnym, wraz z tłumaczeniem na język polski, jeżeli dane te nie zostały zamieszczone na świadectwie. Kwalifikacja kandydatów odbywa się w formie konkursu wyników uzyskanych z trzech przedmiotów określonych w zasadach rekrutacji dla danego kierunku studiów, pod warunkiem, że przedmioty te występują na świadectwie. W przypadku świadectw, dla których nie jest możliwe zastosowanie obowiązujących zasad przeliczania ocen na punkty rekrutacyjne, kandydaci kwalifikowani są na podstawie wyników egzaminów kwalifikacyjnych, zgodnie z zasadami określonymi w uchwale rekrutacyjnej Uniwersytetu.

W przypadku świadectw dojrzałości lub innych dokumentów wydanych za granicą, dla których system ocen nie pozwala na przeliczenie wyników zgodnie z zasadami określonymi w załączniku nr 3 do Uchwały nr 151 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 27 lutego 2026 roku (zał. K.3.6), kandydaci ubiegający się o przyjęcie na kierunek gastronomia – sztuka kulinarna nie mogą zostać zakwalifikowani na podstawie konkursu świadectw. W takim przypadku są zobowiązani do przystąpienia do egzaminu wstępnego z trzech przedmiotów objętych postępowaniem kwalifikacyjnym dla ocenianego kierunku. Wyniki egzaminu stanowią podstawę postępowania kwalifikacyjnego.

Warunkiem ubiegania się o przyjęcie na studia II stopnia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna jest posiadanie dyplomu ukończenia studiów I stopnia. Dziekan dla każdego kierunku studiów ustala wykaz kierunków, których absolwenci uprawnieni są do ubiegania się o przyjęcie na dany kierunek studiów. Wykaz ten obejmuje kierunki, których program zawiera efekty uczenia się odpowiadające efektom wymaganym od kandydatów na studia na danym kierunku (zał. K.3.7).

Kandydaci ubiegający się o przyjęcie na studia II stopnia na podstawie dyplomu ukończenia studiów wyższych uzyskanego za granicą podlegają postępowaniu kwalifikacyjnemu zgodnie z zasadami określonymi w Uchwale Nr 94 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 24 czerwca 2025 roku. Warunkiem ubiegania się o przyjęcie na studia jest posiadanie dyplomu ukończenia studiów uprawniającego do podjęcia studiów II stopnia w kraju jego wydania, uznanego za równoważny z polskim odpowiednikiem na podstawie umów międzynarodowych lub uznanego za równoważny z polskim odpowiednikiem w drodze nostryfikacji. Dokumentem potwierdzającym, że przedstawiony dyplom uprawnia do podjęcia studiów II stopnia w Polsce, jest pisemna informacja wydana przez dyrektora Narodowej Agencji Wymiany Akademickiej. Dziekan określa wykaz kierunków studiów, których absolwenci mogą ubiegać się o przyjęcie na dany kierunek studiów, uwzględniając zgodność efektów uczenia się osiągniętych przez kandydata z efektami uczenia się wymaganymi na tym kierunku. Kandydaci spełniający wymagania formalne przystępują do egzaminu wstępnego, którego zakres odpowiada efektom uczenia się oczekiwanym od kandydatów na studia II stopnia. Ocena uzyskana z egzaminu stanowi podstawę kwalifikacji w postępowaniu rekrutacyjnym.

Zasady przyjmowania laureatów i finalistów olimpiad na I rok studiów w roku akademickim 2026/2027 określa Uchwała Nr 227 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 28 czerwca 2022 roku (zał. K.3.8). Dokument precyzuje uprawnienia przysługujące laureatom i finalistom olimpiad oraz konkursów podczas rekrutacji na studia. Wykaz olimpiad i konkursów, których laureaci i finaliści uprawnieni są do przyjęcia na kierunek studiów w Uniwersytecie z pominięciem postępowania kwalifikacyjnego określa załącznik do Uchwały (zał. K.3.9). W latach 2021-2026 na studia I stopnia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna nie przyjęto kandydatów posiadających status laureata lub finalisty olimpiady bądź konkursu uprawniający do przyjęcia na studia z pominięciem postępowania kwalifikacyjnego.

2. *Zasady, warunki i tryb uznawania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej*

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się i okresów kształcenia oraz kwalifikacji uzyskanych w innej uczelni, w tym uczelni zagranicznej, określa Regulamin Studiów UWM w Olsztynie stanowiący załącznik do Uchwały Nr 528 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 25 czerwca 2019 roku z późn. zm. (zał. K.3.10) (https://bip.uwm.edu.pl/artykuly/uchwaly-senatu/uchwaly-senatu-528-2019/). Z dniem 1 października 2026 roku wejdzie w życie nowy Regulamin Studiów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, stanowiący załącznik do Uchwały Nr 173 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 24 kwietnia 2026 roku (zał. K.3.11) (https://bip.uwm.edu.pl/artykuly/uchwaly-senatu/uchwaly-senatu-173-2026/). Szczegółowe zasady przenoszenia osiągnięć uzyskanych w ramach przedmiotu zaliczonego na innym kierunku studiów lub w innej uczelni określa również procedura wydziałowa WSZJK-PS-ECTSNoŻ-2 z dnia 22 października 2022 roku (zał. K.3.12). Zgodnie z Regulaminem studiów

UWM w Olsztynie, przenoszenie i uznawanie punktów ECTS umożliwia kontynuację kształcenia na kierunku, na który student przenosi się z innej uczelni lub innego kierunku. Proces ten polega na przenoszeniu efektów uczenia się wyrażonych w punktach ECTS, określanych również jako osiągnięcia studenta, uzyskanych w jednostce organizacyjnej Uniwersytetu lub innej uczelni, w tym także zagranicznej.

Warunkiem przeniesienia punktów ECTS uzyskanych poza uczelnią macierzystą (również w uczelniach zagranicznych) jest wykazanie zbieżności osiągniętych efektów uczenia się. Weryfikacji podlegają forma i wymiar zajęć oraz sposób ich zaliczania. W przypadku, gdy przedmioty lub zajęcia zaliczone w innej uczelni nie mają przyporządkowanej liczby punktów ECTS, wówczas określa ją Dziekan Wydziału, a w przypadku stwierdzenia różnic programowych ustala warunki, termin i sposób uzupełnienia efektów uczenia się wynikających z różnic programów studiów. Student może ubiegać się o przeniesienie osiągnięć z określonego przedmiotu, realizowanego na innym kierunku studiów lub w innej uczelni, z którego uzyskał wcześniej zaliczenie lub zdał egzamin, poprzez złożenie stosownego podania stanowiącego załącznik wskazanej procedury wydziałowej, zaopiniowanego przez koordynatora przedmiotu, wraz z dokumentami potwierdzającymi zdobyte kompetencje oraz wynik zaliczenia lub egzaminu (sylabus/karta zrealizowanego przedmiotu, wydruk z systemu USOS, suplement do dyplomu lub zaświadczenie poświadczone przez właściwy dziekanat informujące o uzyskanej ocenie). Przedłożona dokumentacja jest opiniowana przez Prodziekana ds. studenckich, po konsultacji z Prodziekanem ds. kształcenia. Do momentu wydania decyzji student jest zobowiązany do uczęszczania na zajęcia zgodnie z planem. W latach 2021-2026 procedura uznawania efektów uczenia się przeprowadzana była dla jednego studenta w roku akademickim 2021/2022.

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

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza szkolnictwem wyższym reguluje Uchwała Nr 576 Senatu Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 20 września 2019 roku w sprawie określenia zasad potwierdzania efektów uczenia się w Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie (https://bip.uwm.edu.pl/artykuly/uchwaly-senatu/uchwaly-senatu-576-2019/). Zasady potwierdzania efektów uczenia się przedstawia załącznik do Uchwały Nr 576 z dnia 20 września 2019 roku (zał. K.3.13). Dotychczas na ocenianym kierunku studiów nie rozpatrywano podania dotyczącego potwierdzenia efektów uczenia się zdobytych poza szkolnictwem wyższym.

4. *Sposoby oraz narzędzia monitorowania i oceny postępów studentów oraz działania podejmowane na podstawie tych informacji, sposoby wykorzystania analizy wyników nauczania w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów*

Ogólne zasady weryfikacji efektów uczenia się określone są w Regulaminie studiów UWM w którym zawarto prawa i obowiązki studenta związane z zaliczaniem przedmiotów, składaniem egzaminów, zaliczaniem etapów studiów i zakończeniem procesu kształcenia.

Postępy studentów są oceniane i monitorowane poprzez prace etapowe (sprawdziany, kolokwia, sprawozdania, projekty, zaliczenia i egzaminy) oraz prace dyplomowe. Poszczególne rodzaje prac etapowych zależą od specyfiki danego przedmiotu i są określone, wraz z kryteriami ich oceny w sylabusach przedmiotów. Monitorowanie postępów studentów, poprzez analizę uzyskiwanych ocen oraz tak zwanego „odsiewu" studentów jest prowadzone systematycznie. Ważnym elementem monitorowania postępów studentów są również opinie nauczycieli, którzy są zobligowani do przekazywania informacji o pojawiających się problemach związanych z efektywnością kształcenia. W trakcie trwania roku akademickiego wśród studentów przeprowadzane jest badanie ankietowe, które ma na celu ocenę jakości realizacji zajęć. Badanie przeprowadzane jest po każdym semestrze, a studenci mają możliwość oceny wszystkich zajęć i prowadzących. Monitorowanie i ocena postępów

stanowi integralny element corocznej samooceny Wydziału, zgodnie z obowiązującymi regulacjami (Zarządzenie nr 85/2019 Rektora UWM w Olsztynie z dnia 14 października 2019 roku) (https://bip.uwm.edu.pl/artykuly/zarzadzenia-rektora/zarzadzenia-rektora-85-2019/). Na podstawie wyników analiz formułowane są rekomendacje działań, które są realizowane i poddawane dalszej ocenie. Analiza wyników ankiet przeprowadzana jest przez władze dziekańskie. Przekazywane przez Wydział informacje w zakresie monitorowania i oceny postępów studentów są wykorzystywane przez Uczelniany Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia. Efektem pracy Zespołu są coroczne zalecenia i rekomendacje działań dla jednostek UWM w Olsztynie oraz analiza realizacji tych działań w zakresie doskonalenia funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia.

Analiza danych dotyczących odsiewu studentów na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna (studia I stopnia, stacjonarne) wskazuje, że jego poziom w latach akademickich 2021/2022–2025/2026 wynosił od 13,0% do 25,7% studentów, którzy podjęli studia. Najwyższy wskaźnik odsiewu odnotowano w roku akademickim 2022/2023 (25,7%), natomiast w pozostałych latach kształtował się on na poziomie 13,0 - 16,1%. Analiza przyczyn odsiewu wskazuje, że dominującym powodem zmniejszenia liczby studentów było niepodjęcie studiów przez osoby przyjęte w procesie rekrutacji. Znacznie rzadziej przyczyną były rezygnacje potwierdzone pisemnym oświadczeniem, a jedynie sporadycznie przeniesienie na inny kierunek studiów lub zmiana kierunku na podstawie decyzji Rektora. Na studiach II stopnia zjawisko odsiewu miało charakter marginalny. W latach, w których uruchomiono kształcenie (2022/2023 i 2023/2024), jedynie jedna osoba w każdym cyklu nie podjęła studiów, co odpowiadało wskaźnikowi odsiewu wynoszącemu odpowiednio 9,1% i 7,7%. W analizowanym okresie nie odnotowano rezygnacji studentów w trakcie realizacji programu studiów. W latach akademickich od 2021/2022 do 2025/2026 na studiach I stopnia kierunku gastronomia – sztuka kulinarna cykl kształcenia rozpoczęło odpowiednio 41, 35, 23, 28 oraz 30 studentów. W tym samym okresie studia ukończyło odpowiednio 22, 26, 15, 18 oraz 12 absolwentów. Na studiach II stopnia w latach 2021/2022, 2023/2024 oraz 2024/2025 cykl kształcenia rozpoczęło odpowiednio 8, 11 oraz 13 studentów. W latach akademickich 2022/2023 oraz 2025/2026 przeprowadzone postępowanie rekrutacyjne zakończyło się nieuruchomieniem studiów II stopnia na ocenianym kierunku. Liczba absolwentów studiów II stopnia wyniosła odpowiednio 5, 2, 6 oraz 9 w latach akademickich 2021/2022–2024/2025.

Jako podstawowe działanie mające na celu zwiększenie zdawalności egzaminów i uzyskanie wymaganych zaliczeń, traktuje się motywowanie studentów przez nauczycieli akademickich do maksymalnego wykorzystywania godzin konsultacyjnych. Ponadto nauczyciele akademiccy na podstawie bieżącej analizy ocen cząstkowych prac etapowych i rozkładu ocen mogą modyfikować przyjęte w sylabusie metody weryfikacji efektów uczenia się określone programem studiów.

W celu ułatwienia studentom adaptacji do warunków studiowania podejmowane są działania, obejmujące m.in. powoływanie opiekuna roku oraz organizowanie spotkań z Kolegium Dziekańskim, przedstawicielami Samorządu Studenckiego i studentami starszych roczników. Od roku akademickiego 2025/2026 w październiku organizowane jest spotkanie integracyjne dla studentów I roku kierunków administrowanych przez wydział. Rada Wydziałowa Samorządu Studenckiego sprzyja budowaniu więzi wśród studentów, organizując dodatkowe wydarzenia, takie jak otrzęsiny wydziałowe czy aktywności sportowe. Inicjatywy te sprzyjają budowaniu poczucia przynależności do społeczności akademickiej oraz wzmacnianiu relacji pomiędzy jej członkami. Przykładami działań integracyjnych i rozwojowych są organizowane od roku akademickiego 2018/2019 „Mikołajki Naukowe z NoŻami", prezentujące możliwości rozwijania zainteresowań badawczych w kołach naukowych Wydziału, oraz „Dni Świadomości Żywieniowej", organizowane od 2020 roku, promujące zdrowe nawyki żywieniowe. Studenci rozpoczynający kształcenie na UWM w Olsztynie uczestniczą w szkoleniu z praw i obowiązków studenta. Szkolenie to prowadzone jest przez Samorząd Studencki UWM i służy zapoznaniu studentów z przysługującymi im prawami, obowiązkami wynikającymi ze statusu studenta oraz podstawowymi zasadami funkcjonowania w społeczności akademickiej.

Badanie opinii i losów absolwentów Wydziału realizowane jest zgodnie z procedurą określoną w Zarządzeniu Nr 83/2024 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia

4 października 2024 roku w sprawie określenia wzorów kwestionariuszy ankiet oraz procedur przeprowadzania badań ankietowych dotyczących losów zawodowych absolwentów oraz opinii pracodawców o absolwentach Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie https://bip.uwm.edu.pl/artykuly/zarzadzenia-rektora/zarzadzenia-rektora-83-2024/ (zał. K.3.14) Badanie przeprowadzane jest w przedziałach czasowych: po 6 miesiącach (studia z perspektywy absolwenta) oraz po 2 latach od ukończenia studiów (Losy zawodowe absolwenta UWM w Olsztynie), z wykorzystaniem ogólnouczelnianego elektronicznego kwestionariusza ankiety w systemie dedykowanym badaniu. Ankieta adresowana jest do absolwentów wszystkich poziomów i form studiów. W badaniu losów zawodowych absolwentów Wydziału Nauki o Żywności, przeprowadzonym sześć miesięcy po ukończeniu studiów, udział wzięło pięciu respondentów spośród 128 absolwentów rocznika 2021/2022. Oznacza to, że wypełnione ankiety zwróciło 3,91% absolwentów, co stanowi wartość istotnie poniżej minimalnego progu umożliwiającego przeprowadzenie rzetelnej analizy danych. Z uwagi na bardzo niską zwrotność ankiet, zgodnie ze stanowiskiem Wydziałowego Zespołu ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, odstąpiono od dalszej analizy wyników dotyczących losów zawodowych absolwentów Wydziału Nauki o Żywności. Przyjęto, że tak niewielka liczba odpowiedzi uniemożliwia przeprowadzenie miarodajnej oceny sytuacji zawodowej absolwentów, a w konsekwencji nie pozwala na formułowanie wniosków dotyczących efektywności kształcenia oraz wykorzystania kompetencji nabytych w trakcie studiów.

Ze względu na niską zwrotność ankiet monitorujących losy zawodowe absolwentów, analizę sytuacji zawodowej absolwentów kierunku gastronomia – sztuka kulinarna przeprowadzono na podstawie danych udostępnianych w systemie Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA), który dostarcza obiektywnych i porównywalnych informacji o sytuacji absolwentów na rynku pracy na podstawie danych administracyjnych. Analiza obejmowała absolwentów studiów I stopnia w formie stacjonarnej. Dane ELA wskazują, że wraz z upływem czasu od ukończenia studiów wzrasta udział absolwentów posiadających stabilne zatrudnienie. W pierwszym roku po uzyskaniu dyplomu (rocznik 2024) doświadczenie stabilnej pracy posiadało 20,0% absolwentów, po dwóch latach (rocznik 2023) – 38,5%, po trzech latach (rocznik 2022) – 86,4%, po czterech latach (rocznik 2021) – 60,9%, natomiast po pięciu latach od ukończenia studiów (rocznik 2020) wskaźnik ten wyniósł 83,3%. Analogiczną tendencję zaobserwowano w odniesieniu do udziału czasu przepracowanego w stabilnej formie zatrudnienia, który wzrósł z 10,6% w pierwszym roku po ukończeniu studiów do 24,4% po dwóch latach, osiągając 74,6% dla rocznika 2022, 52,2% dla rocznika 2021 oraz 76,9% dla rocznika 2020. Analiza najnowszego rocznika absolwentów (2024) wskazuje ponadto na korzystną sytuację na rynku pracy. Przeciętny czas pozostawania bez pracy w pierwszym roku po ukończeniu studiów wyniósł 1,1% analizowanego okresu i był ponad dwukrotnie niższy od średniej dla kierunków należących do dziedziny nauk rolniczych (3,05%), co świadczy o relatywnie niskim ryzyku bezrobocia wśród absolwentów kierunku. Jednocześnie średni czas poszukiwania pracy etatowej wyniósł 5,33 miesiąca i był dłuższy od średniej dla kierunków z tej dziedziny (2,87 miesiąca). Może to wynikać ze specyfiki rynku gastronomicznego, w którym znaczna część absolwentów rozpoczyna karierę zawodową na podstawie umów cywilnoprawnych, podejmuje zatrudnienie sezonowe lub rozwija własną działalność gospodarczą przed podjęciem stałego zatrudnienia etatowego.

Analiza indywidualnych ścieżek kariery absolwentów potwierdza wysoką zgodność podejmowanej aktywności zawodowej z profilem ukończonych studiów. Absolwenci znajdują zatrudnienie przede wszystkim na stanowiskach kucharzy, zastępców szefów kuchni i szefów kuchni w renomowanych restauracjach w Polsce i za granicą, w tym w lokalach rekomendowanych przez przewodnik Michelin. Część absolwentów rozwija karierę w sektorze edukacji jako nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych, kontynuuje kształcenie w szkołach doktorskich lub obejmuje stanowiska kierownicze w przedsiębiorstwach gastronomicznych. Wśród monitorowanych absolwentów znajdują się również osoby zatrudnione w restauracjach we Francji oraz pełniące funkcje związane z zarządzaniem działalnością gastronomiczną. Uzyskane informacje wskazują, że program studiów skutecznie przygotowuje absolwentów zarówno do podjęcia pracy w branży gastronomicznej, jak i do rozwoju kariery naukowej oraz dydaktycznej.

5. *Ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągania efektów uczenia się*

Ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągania efektów uczenia się określone są w Regulaminie Studiów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, który określa prawa i obowiązki studentów dotyczące zaliczania przedmiotów, zdawania egzaminów, zaliczania etapów studiów oraz zakończenia procesu kształcenia (zał. K.3.10). Regulamin precyzuje również ramy organizacyjne procesu weryfikacji osiągnięć studenta, wskazuje jego uprawnienia odwoławcze oraz określa konsekwencje braku zaliczenia. Warunkiem promocji na kolejny semestr jest uzyskanie zaliczeń i zdanie egzaminów z przedmiotów oraz praktyk przewidzianych w programie studiów. Okresem rozliczeniowym jest semestr, a weryfikacja efektów uczenia się odbywa się w sposób ciągły przez cały cykl kształcenia.

6. *Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiąganych przez studentów w trakcie i na zakończenie procesu kształcenia (dyplomowania), w tym metody sprawdzania efektów uczenia się osiąganych na praktykach zawodowych, z ukazaniem przykładowych powiązań metod sprawdzania i oceniania z efektami uczenia się odnoszącymi się do działalności naukowej w zakresie dyscypliny, do której kierunek jest przyporządkowany, efektami dotyczącymi stosowania właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, jak również kompetencji językowych w zakresie znajomości języka obcego*

Zasady doboru metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się zgodne są z Regulaminem Studiów UWM w Olsztynie oraz procedurą wydziałową WSZJK-A-NoŻ-2 z dnia 25.02.2023 dotyczącą weryfikacji i dokumentowania efektów uczenia się (zał. K.3.15). Metody weryfikacji są określane przez nauczyciela odpowiedzialnego za przedmiot (koordynatora przedmiotu) w sylabusie, który sporządzany jest zgodnie ze wzorem określonym w Zarządzeniu nr 61/2021 Rektora UWM w Olsztynie z dnia 28 maja 2021 roku (zał. K.3.16) (https://bip.uwm.edu.pl/artykuly/zarzadzenia-rektora/zarzadzenia-rektora-61-2021/). Wybór metod weryfikacji uwzględnia specyfikę efektów uczenia się obejmujących wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne, zdefiniowane dla danego przedmiotu.

Do sprawdzania i oceniania efektów uczenia się, w tym nabycia kompetencji inżynierskich, wykorzystuje się metody dostosowane do specyfiki danego przedmiotu i przypisanych efektów uczenia się. Weryfikacja wiedzy odbywa się najczęściej poprzez egzaminy pisemne oraz kolokwia pisemne (przedmioty: biochemia żywności i żywienia, technologia ciast i deserów, nowoczesna gastronomia, systemy zarządzania jakością żywności, trendy żywieniowe w gastronomii) oraz kolokwia ustne (praktyka zawodowa). Nabycie umiejętności weryfikowane jest przez kolokwium praktyczne, obserwację wykonywania laboratoryjnych czynności na zajęciach i analizę sprawozdań z ćwiczeń (przedmioty: analiza sensoryczna, slow food, sztuka dekorowania stołów i potraw, towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego, informatyka stosowana), ocenę raportu (biologia, badania konsumenckie, organizacja usług gastronomicznych i hotelarskich) oraz ocenę sposobu przygotowania (treść i forma) i prezentowania wyników indywidualnych i zespołowych – w formie ustnej lub multimedialnej (m.in. seminarium dyplomowe, sztuka aranżacji w gastronomii, żywienie człowieka i dietetyka, gastronomia w hotelarstwie, gastronomy vocabulary, higiena i bezpieczeństwo w gastronomii, seminarium kierunkowe, systemy zarządzania jakością żywności). Wszystkie wymienione metody weryfikacji obejmują również ocenę kompetencji inżynierskich, ponieważ pozwalają na sprawdzenie zarówno wiedzy teoretycznej, jak i umiejętności praktycznego stosowania narzędzi, metod oraz rozwiązań właściwych dla praktyki zawodowej inżyniera. Nabycie przez studentów kompetencji inżynierskich w zakresie wiedzy i umiejętności weryfikuje się także na podstawie przygotowanych przez nich projektów i dyskusji nad zaproponowanymi rozwiązaniami (np.: komputerowe wspomaganie w gastronomii, technologiczne projektowanie w gastronomii, badania konsumenckie, stosunek pracy i umowy cywilno-prawne, systemy zarządzania jakością

żywności, marketing w gastronomii i hotelarstwie). Uzyskanie kompetencji społecznych sprawdzane jest poprzez obserwację studentów i ich postaw w zakresie zdolności organizacyjnych, samodzielności, przestrzegania zasad etyki, higieny produkcji żywności, zasad BHP, odpowiedzialności za jakość wytwarzanej żywności, aktywnego uczestnictwa w dyskusji, postępowania zgodnie z zasadami etyki, w tym poszanowania praw autorskich (np. seminarium dyplomowe, praca dyplomowa, przedmioty kierunkowe). Formą weryfikowania wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych jest też esej (zajęcia: kultura biesiadowania, gastronomia w sztuce, historyczne uwarunkowania żywności i żywienia, gastronomia w aspekcie historycznym, kulturowym, religijnym) oraz test kompetencyjny (ergonomia, ochrona własności intelektualnej, szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy).

Kompetencje językowe studentów rozwijane są w ramach zajęć z języka obcego, realizowanych zgodnie z przyjętym programem studiów. Ich głównym celem jest doskonalenie umiejętności komunikacyjnych w mowie i piśmie, umożliwiających sprawne funkcjonowanie studentów w środowisku akademickim i zawodowym. Na studiach I stopnia lektorat z języka obcego kończy się egzaminem na poziomie B2, co potwierdza osiągnięcie przez studentów kompetencji językowych. Dodatkowo, studenci mogą wybrać przedmiot kierunkowy w języku angielskim gastronomy vocabulary, który koncentruje się na specjalistycznych zagadnieniach dotyczących technologii gastronomicznej w języku angielskim. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji uzyskiwane w trakcie realizacji wymienionych przedmiotów są weryfikowane poprzez ocenę prezentacji ustnej w języku angielskim, aktywności studenta w konwersacji, dyskusji i pracach grupy oraz na podstawie pisemnego sprawdzianu.

Na studiach II stopnia kształcenie w zakresie języka obcego ukierunkowane jest na zdobycie umiejętności językowych pozwalających na posługiwanie się terminologią specjalistyczną w zakresie gastronomii, zabieranie głosu w dyskusji lub debacie naukowej, przedstawianie własnych argumentów i opinii, zadawanie pytań, polemizowanie z argumentami innych rozmówców; doskonalenie umiejętności tłumaczenia tekstów specjalistycznych. Warsztaty językowe prowadzone są na poziomie B2+, co zapewnia studentom przygotowanie do sprawnego posługiwania się językiem obcym w kontekście zawodowym i akademickim, w tym w zakresie terminologii naukowej, technicznej oraz branżowej. Oprócz warsztatów z języka obcego prowadzonych przez Studium Języków Obcych UWM, studenci mają możliwość uczestniczenia w zajęciach z przedmiotu do wyboru Funkcjonowanie zakładów gastronomicznych/ Operation of catering establishments, których celem jest nabycie wiedzy w zakresie działalności zakładów gastronomicznych i ich funkcjonowania w społeczeństwie w kontekście pracy zawodowej i naukowej z wykorzystaniem terminologii, pojęć i zwrotów w języku angielskim.

Studenci nabywają umiejętności praktyczne podczas zajęć laboratoryjnych, komputerowych i projektowych, a także w trakcie realizacji praktyk. Ich kompetencje badawcze rozwijane są w ramach zajęć laboratoryjnych, seminarium dyplomowego oraz przygotowywania pracy dyplomowej, a dodatkowo – dla zainteresowanych – podczas prac w kołach naukowych. Weryfikacji efektów uczenia się zdobytych przez studenta podczas praktyki zawodowej dokonuje wyznaczony przez Dziekana Wydziału opiekun praktyk, zgodnie z opisem zamieszczonym w Kryterium 2 w pkt. 7.

Weryfikacja efektów uczenia się odbywa się również poprzez ocenę pracy dyplomowej, w tym recenzje oraz egzamin dyplomowy. Postępowanie związane z przygotowaniem i archiwizowaniem pisemnych prac dyplomowych odbywa się zgodnie z Zarządzeniem Nr 59/2020 Rektora UWM w Olsztynie w sprawie procedury antyplagiatowej do weryfikacji samodzielności prac dyplomowych studentów oraz elektronicznego archiwum prac dyplomowych (https://bip.uwm.edu.pl/artykuly/zarzadzenia-rektora/zarzadzenia-rektora-59-2020/) (zał. K.3.17). Dokumentację procesu dyplomowania stanowią dokumenty generowane z systemu APD (Archiwum Prac Dyplomowych). Praca dyplomowa z nadanym w systemie numerem identyfikacyjnym, raporty z oceny antyplagiatowej oraz recenzje promotora i recenzenta sporządzane są na ujednoliconym formularzu stanowiącym arkusz oceny pracy dyplomowej (Zarządzenie Nr 35/2017 Rektora UWM w Olsztynie z dnia 25 kwietnia 2017 r. w sprawie określenia wzorów druków „Arkusz oceny pracy

dyplomowej") (strona internetowa: https://bip.uwm.edu.pl/artykuly/zarzadzenia-rektora/zarzadzenia-rektora-35-2017/). Przebieg egzaminu dyplomowego dokumentowany jest protokołem podpisywanym przez członków komisji egzaminacyjnej.

Tematyka prac etapowych, egzaminacyjnych oraz projektów wykorzystywanych do weryfikacji stopnia osiągania efektów uczenia się na ocenianym kierunku jest bezpośrednio powiązana z działalnością naukową pracowników Wydziału w ramach dyscypliny naukowej technologia żywności i żywienia. Weryfikacja efektów uczenia się obejmuje zagadnienia dotyczące technologicznych i surowcowych uwarunkowań produkcji i projektowania dań, oceny jakości surowców i produktów z wykorzystaniem metod instrumentalnych i sensorycznych. Weryfikowane treści obejmują również zagadnienia z zakresu żywienia człowieka, w tym przemiany energetyczne organizmu, normy żywienia oraz zasady racjonalnego żywienia różnych grup populacyjnych; metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zasady dietoprofilaktyki i dietoterapii w chorobach metabolicznych i przewlekłych chorobach niezakaźnych. W skład weryfikowanych obszarów wchodzą także kwestie odnoszące się do prowadzenia działalności gospodarczej związanej z gastronomią oraz systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności, w tym obowiązujących regulacji prawnych dotyczących produkcji, obrotu i bezpieczeństwa żywności. Zakres treści objętych oceną pozostaje w pełnej zgodności z aktualnym stanem wiedzy naukowej oraz potrzebami sektora gastronomicznego.

Dobór metod oraz form weryfikacji, w tym konstrukcja prac etapowych, projektów i egzaminów wchodzi w zakres kompetencji nauczyciela akademickiego koordynującego dany przedmiot. Pozwala to na adekwatne dopasowanie narzędzi oceniania do specyfiki efektów uczenia się, specyfiki zajęć oraz treści kształcenia realizowanych w ramach przedmiotu. Przyjęte rozwiązania umożliwiają systematyczną weryfikację osiągania zakładanych efektów uczenia się zgodnych z programem studiów.

Zgodnie z procedurą wydziałową WSZJK-A-NoŻ-2 z dnia 25.02.2023 (Weryfikacja i dokumentowanie efektów uczenia się (zał. K.3.18), komplet dokumentów obejmujący sylabusy przedmiotów, listy obecności studentów na ćwiczeniach i seminariach, karty ocen cząstkowych oraz prace etapowe (sprawozdania, projekty, raporty, prezentacje, prace zaliczeniowe, sprawdziany i kolokwia pisemne, itp.) gromadzi nauczyciel akademicki realizujący dane zajęcia i pozostaje on do dyspozycji władz Wydziału oraz osób przez nie upoważnionych. Prowadzący zajęcia dokumentuje uzyskanie zaliczenia lub zdanie egzaminu z danego przedmiotu w Uniwersyteckim Systemie Obsługi Studiów (USOS) w terminach wskazanych przez Prorektora ds. studenckich, po czym drukuje protokół, podpisuje go i składa w dziekanacie. Pracownik dziekanatu generuje statystyki ocen z przedmiotów realizowanych w danym cyklu dydaktycznym. Archiwizowanie dokumentacji dotyczącej ocen końcowych (protokoły z systemu USOS) w wersji papierowej odbywa się w dziekanacie, przy czym okres przechowywania dokumentów wynosi 5 lat. System USOS umożliwia studentowi bieżące weryfikowanie wpisów dokonywanych przez nauczyciela akademickiego.

Studenci kierunku gastronomia - sztuka kulinarna w większości realizują prace inżynierskie i magisterskie w Katedrze Żywienia Człowieka. Przykładowa tematyka prac dotyczy oceny wpływu procesów technologicznych (np. sposobu obróbki cieplnej, marynowania, kiszenia, utrwalania) na jakość potraw z mięsa, jakość sensoryczną, związki bioaktywne i aktywność przeciwutleniającą owoców, warzyw i ziół przyprawowych, wykorzystania niekonwencjonalnych dodatków (np. aquafaba, zamienniki cukru, mąki bezglutenowe, superfoods) w produkcji ciast, deserów i przekąsek, oceny wybranych produktów i potraw kuchni regionalnej i tradycyjnej a także projektowania potraw dla wybranych grup ludności.

Na studiach I stopnia realizowane są prace dyplomowe o charakterze technologicznym, projektowym lub w formie ekspertyzy. Celem pracy dyplomowej technologicznej jest poznanie i krytyczna analiza specjalistycznej wiedzy z zakresu studiowanego kierunku oraz kształtowanie umiejętności definiowania problemu badawczego, korzystania z aparatury gastronomicznej oraz innych metod i narzędzi służących praktycznej realizacji tematu oraz doskonalenie umiejętności

opracowywania wyników badań. Przykłady prac inżynierskich o charakterze technologicznym zrealizowane na ocenianym kierunku:

- „Wpływ obróbki cieplnej na właściwości antyoksydacyjne oraz cechy organoleptyczne topinamburu", promotor dr inż. Jadwiga Glica, 2021/2022,
- „Wpływ sposobu obróbki cieplnej na wybrane cechy jakości batatów", promotor dr inż. Agnieszka Narwojsz, 2022/2023,
- „Wpływ wybranych zabiegów technologicznych na jakość potraw z mięsa wołowego", promotor dr hab. inż. Marzena Danowska-Oziewicz, prof. UWM, 2022/2023,
- „Ocena jakościowa makaronu wzbogaconego mąką z owadów", promotor dr inż. Anna Draszanowska, 2024/2025.

Prace dyplomowe projektowe i eksperckie rozwijają umiejętności realizacji projektu technologicznego lub ekspertyzy. Weryfikują one umiejętności studentów w zakresie przygotowywania projektów naukowych i ekspertyz związanych z działalnością gastronomiczną, w tym formułowania celów, zakresu i wniosków. Przykłady prac projektowanych i ekspertyz zrealizowanych na ocenianym kierunku:

- „Ocena możliwości wykorzystania buraka ćwikłowego w technologii deserów" (ekspertyza), promotor dr inż. Agnieszka Narwojsz, 2024/2025,
- „Opracowanie receptury napoju izotonicznego" (projekt), promotor dr hab. inż. Tomasz Sawicki, prof. UWM, 2025/2026.

Prace dyplomowe inżynierskie przygotowują studentów do realizacji działalności naukowej i nabywania kompetencji inżynierskich, szczególnie w zakresie specjalistycznej wiedzy z obszaru związanego z gastronomią oraz procesów tworzenia produktów w gastronomii (m.in. efekt uczenia się KA6_WG4 – zna i rozumie procesy technologiczne i operacje jednostkowe w technologii gastronomicznej oraz zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii) oraz umiejętności prowadzenia badań (m.in. efekty KA6_UW3 – potrafi stosować technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz wspomagania organizacji pracy w gastronomii, KA6_UW4 – ocenić właściwości fizykochemiczne, mikrobiologiczne, alergenne i sensoryczne, surowców i produktów żywnościowych oraz określić ich zmiany pod wpływem procesów technologicznych i warunków przechowywania oraz KA6_UW6 – przeprowadzić pomiary i analizy z zastosowaniem odpowiednich metod i narzędzi badawczych).

Na studiach II stopnia studenci wybierają do realizacji prace dyplomowe technologiczne lub eksperckie/projektowe. Celem pracy technologicznej jest rozwijanie umiejętności definiowania problemu badawczego, korzystania z aparatury naukowo-badawczej oraz innych metod i narzędzi służących praktycznej realizacji tematu pracy, doskonalenie umiejętności opracowania wyników badań i dokonywania przeglądu literatury fachowej, rozwijanie świadomości odpowiedzialności za pracę własną, poszanowanie praw innych osób i relacje interpersonalne.

Przykłady tematów prac magisterskich o charakterze technologicznym:

- „Wpływ odmiany i sposobu obróbki cieplnej jabłek na wybrane cechy jakościowe sorbetów", promotor dr inż. Agnieszka Narwojsz, 2023/2024,
- „Wpływ wybranych owoców na jakość wyrobów garmażeryjnych", promotor dr hab. inż. Marzena Danowska-Oziewicz, prof. UWM, 2023/2024,
- „Wpływ dodatku owadów jadalnych na jakość słonych przekąsek", promotor dr inż. Anna Draszanowska, 2024/2025,
- „Wpływ fermentacji na jakość produktów piekarskich z udziałem owadów jako alternatywnego źródła białka", promotor dr hab. inż. Małgorzata Tańska, prof. UWM, 2024/2025.

Prace projektowe i eksperckie rozwijają natomiast zdolności do krytycznej analizy specjalistycznej i naukowej wiedzy w tematyce gastronomii i sztuki kulinarnej, umiejętności tworzenia projektu lub ekspertyzy.

Zrealizowane prace magisterskie o charakterze projektu:

- „Wykorzystanie produktów slow food w projektowaniu posiłków dla osób o zwiększonym wysiłku fizycznym”, promotor dr inż. Joanna Ciborska, 2021/2022,
- „Projektowanie dań z wykorzystaniem analogów mięsa i produktów pochodzenia roślinnego”, promotor dr inż. Joanna Ciborska, 2023/2024.

Prace dyplomowe magisterskie przygotowują studentów do realizacji działalności naukowej i nabywania kompetencji inżynierskich, szczególnie w zakresie pogłębionej wiedzy z gastronomicznej (m.in. efekty KA7_WG1 - zna i rozumie w pogłębionym stopniu wybrane metody i narzędzia badawcze wykorzystywane w projektowaniu i wytwarzaniu potraw, KA7_WG3 – w pogłębionym stopniu prawidłowości związane z kształtowaniem jakości produktów i usług właściwych dla działalności gastronomiczno-hotelarskiej oraz ich powiązanie z wymaganiami dotyczącymi żywienia człowieka) oraz umiejętności (m.in. KA7_UW2 – potrafi stosować zaawansowane techniki, metody, narzędzia badawcze i technologie w produkcji potraw, ciast i deserów oraz badaniach żywności, KA7_UW3 – samodzielnie zaplanować i zrealizować eksperyment naukowy, wyrób, proces, system zarządzania z uwzględnieniem trendów rynkowych, żywieniowych i konsumenckich, KA7_UW4 - analizować problemy techniczno-technologiczne, ekonomiczne i społeczne w zakresie technologii gastronomicznej).

Prace dyplomowe powstają także z inspiracji otoczenia społeczno-gospodarczego. Przykładem są prace inżynierskie zrealizowane w wyniku współpracy z kawiarnią Moja w Olsztynie, w której wytwarzane są regionalne i tradycyjne produkty, m.in. marcepan królewski (prace pt. „Pączki, kreple i marcepan - przysmaki warmińsko-mazurskiej kuchni”, praca obroniona 11 lutego 2021 roku, promotor dr inż. Jadwiga Glica oraz „Wpływ przechowywania na cechy organoleptyczne marcepana królewieckiego”, praca obroniona 16 lutego 2026 roku, promotor dr inż. Jadwiga Glica). Wyniki badań przeprowadzonych w ramach ww. prac inżynierskich pozwoliły na charakterystykę produktów cukierniczych m.in. pod względem wartości odżywczej oraz sensorycznej oraz wskazania, że pakowanie próżniowe nie stanowi dobrej alternatywy dla pakowania tradycyjnego, ze względu na to, że niektóre cechy sensoryczne tak przechowywanego marcepana nie są akceptowane przez konsumentów. Także prace dyplomowe pt. „Ocena jakości makaronu wzbogaconego mąką z owadów” (praca inżynierska obroniona 13 lutego 2025, promotor dr inż. Anna Draszanowska) oraz „Wpływ dodatku owadów jadalnych na jakość słonych przekąsek” (praca magisterska obroniona 8 lipca 2025, promotor dr inż. Anna Draszanowska) były inspirowane kontaktem z lokalnym przedsiębiorcą zajmującym się hodowlą owadów (OVAD Sp. z o.o., Kocibórz koło Reszla). W pracach wykazano możliwość zastosowania dodatku mączki z larw mącznika młynarka (*Tenebrio molitor*) oraz świerszcza domowego (*Acheta domesticus*) w produkcji wyrobów spożywczych, wyróżniających się wysoką wartością odżywczą oraz akceptowalnością w ocenie sensorycznej.

7. Zasady, warunki i tryb dyplomowania

Proces dyplomowania studentów jest określony w Regulaminie studiów UWM w Olsztynie oraz w procedurze wydziałowej WSZJK-PD-NoŻ-1 z dnia 07.10.2022 dotyczącej procedur wyboru i zatwierdzania tematów prac dyplomowych (zał. K.3.19). Proces dyplomowania obejmuje przygotowanie przez studenta pracy dyplomowej pod kierunkiem nauczyciela akademickiego, jej ocenę przez promotora i recenzenta oraz przystąpienie do egzaminu dyplomowego. Studenci studiów I stopnia wybierają temat pracy spośród propozycji przedstawionych przez nauczycieli akademickich i zatwierdzonych przez Dziekańską Komisję Edukacyjną (DKE). Komisja ta analizuje przede wszystkim zgodność tematu pracy z kierunkiem studiów oraz z planowanym zakresem i charakterem pracy. Zgodnie z załącznikiem 1 do procedury wydziałowej WSZJK-PD-NoŻ-2 z dnia 04.05.2023 - Poradnikiem dyplomanta (zał. K.3.20) praca inżynierska musi być pracą o charakterze czynnościowym. Oznacza to, że musi obejmować opis przeprowadzonego eksperymentu lub badania ankietowego bądź stanowić ekspertyzę albo projekt. Istnieje możliwość realizacji pracy dyplomowej inżynierskiej na temat zaproponowany przez studenta, pod warunkiem uzyskania akceptacji potencjalnego

promotora oraz pozytywnej weryfikacji przez DKE. Studenci studiów II stopnia mają możliwość samodzielnego wyboru nauczyciela akademickiego, pod którego opieką chcą realizować pracę magisterską, spośród nauczycieli akademickich Wydziału Nauki o Żywności. Wybrany opiekun potwierdza swoją zgodę na sprawowanie opieki poprzez podpisanie podania złożonego przez studenta, które zawiera proponowany temat pracy magisterskiej. Podobnie jak w przypadku prac dyplomowych na studiach I stopnia, zgłoszona tematyka prac magisterskich jest opiniowana przez DKE. Promotorem pracy dyplomowej może być nauczyciel akademicki posiadający tytuł profesora lub stopień naukowy doktora habilitowanego. W uzasadnionych przypadkach funkcję promotora może pełnić nauczyciel akademicki ze stopniem doktora (zgodnie z procedurą WSZJK-DJK-NoŻ-2 z 14.05.2023 dotyczącą wyboru nauczyciela akademickiego do koordynowania przedmiotu na studiach I i II stopnia (zał. K.3.21). Jeśli promotorem pracy jest osoba bez tytułu profesora lub stopnia doktora habilitowanego, wówczas recenzentem pracy musi być pracownik naukowy posiadający jeden z tych stopni lub tytułów. Dodatkowo, promotor i recenzent pracy dyplomowej nie mogą być pracownikami tej samej jednostki organizacyjnej Wydziału.

Praca dyplomowa podlega weryfikacji za pomocą elektronicznego narzędzia Archiwum Prac Dyplomowych, zgodnie z Zarządzeniem Nr 59/2020 Rektora UWM w Olsztynie z dnia 19 czerwca 2020 roku (zał. K.3.17). Po sprawdzeniu pracy przy użyciu programu antyplagiatowego jest ona kierowana do recenzji sporządzanych przez promotora oraz recenzenta. Tematyka prac dyplomowych na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna jest powiązana z działalnością naukową pracowników Wydziału w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia. Tematyka prac dyplomowych na ocenianym kierunku obejmuje zagadnienia związane z projektowaniem i oceną jakości potraw oraz produktów spożywczych, badaniem wpływu procesów technologicznych i metod obróbki kulinarnej na właściwości fizykochemiczne, sensoryczne i prozdrowotne żywności, a także wykorzystaniem surowców konwencjonalnych i alternatywnych w technologii gastronomicznej. Studenci realizują badania eksperymentalne dotyczące m.in. aktywności przeciwutleniającej produktów spożywczych, właściwości sensorycznych żywności, jakości mikrobiologicznej, zastosowania innowacyjnych składników i dodatków funkcjonalnych oraz wpływu różnych metod przetwarzania na jakość potraw. Istotną grupę stanowią również prace poświęcone projektowaniu potraw dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych, wykorzystaniu zasad żywienia w gastronomii, analizie kuchni regionalnych i etnicznych, preferencji konsumentów oraz aktualnym trendom w gastronomii, takim jak food design, fleksitarianizm czy zrównoważona produkcja żywności. W ramach realizacji prac dyplomowych studenci przeprowadzają badania laboratoryjne i sensoryczne, opracowują receptury nowych produktów i potraw, analizują wyniki z wykorzystaniem metod statystycznych oraz formułują wnioski. Proces realizacji pracy dyplomowej stanowi formę weryfikacji różnych efektów uczenia się, umożliwiając studentom zastosowanie wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych w rozwiązywaniu rzeczywistych problemów badawczych.

Ostatnim etapem procesu dyplomowania jest egzamin dyplomowy. Warunkiem przystąpienia do egzaminu dyplomowego jest uzyskanie zaliczeń oraz złożenie egzaminów ze wszystkich przedmiotów i praktyk przewidzianych w planie studiów oraz uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej z pracy dyplomowej. Zasady złożenia egzaminu dyplomowego określa Procedura dyplomowania - WSZJK-PD-NoŻ-2 z dnia 04.05.2023 (zał. K.3.22). Egzamin dyplomowy przeprowadza komisja powołana przez Dziekana Wydziału. Przebieg egzaminu dyplomowego obejmuje dwa etapy. W pierwszej części dyplomant przedstawia prezentację, w której omawia założenia, przebieg oraz najważniejsze wyniki swojej pracy dyplomowej. Następnie przechodzi do części egzaminacyjnej, polegającej na losowaniu i udzieleniu odpowiedzi na przygotowane zagadnienia egzaminacyjne. Zakres pytań zależy od poziomu studiów:

- na studiach I stopnia egzamin obejmuje losowanie zagadnień spośród 45 zagadnień kierunkowych oraz 15 zagadnień inżynierskich,
- na studiach II stopnia student odpowiada na dwa zagadnienia związane z kierunkiem studiów (30 zagadnień) oraz na jedno pytanie dotyczące tematu pracy dyplomowej, zadane przez recenzenta.

Za wynik pozytywny egzaminu uznaje się uzyskanie przez studenta oceny co najmniej dostatecznej z odpowiedzi na każde pytanie. Zagadnienia egzaminacyjne są zamieszczane na stronie internetowej Wydziału (https://uwm.edu.pl/wnz/student/egzamin-dyplomowy). Dodatkowo, materiały informacyjne pomocne studentowi w procesie dyplomowania, obejmujące między innymi Poradnik dyplomanta - zalecenia dotyczące realizacji i opracowywania prac inżynierskich i magisterskich, opracowany przez nauczycieli akademickich Wydziału Nauki o Żywności, są dostępne na stronie internetowej Wydziału pod adresem: https://uwm.edu.pl/wnz/student/praca-dyplomowa.

Zgodnie z wydziałową procedurą „Ocena jakości prac dyplomowych i systemu recenzowania" (WSZJK-DJK-NoŻ-1 z 20.04.2021) (zał. K.3.23), po zakończeniu każdego cyklu dyplomowania, minimum 10% prac dyplomowych realizowanych na kierunkach administrowanych przez Wydział podlega ocenie. Wybór prac do oceny dokonuje Dziekańska Komisja Edukacyjna (DKE) na podstawie wykazu obronionych prac i ocen wystawionych przez promotorów oraz recenzentów. Prace dyplomowe, w których oceny promotora i recenzenta różnią się znacząco (o co najmniej 1,5 stopnia), są obowiązkowo poddawane ocenie. Pozostałe prace (uzupełniające do 10%) wybierane są losowo. DKE spośród swoich członków oraz pozostałych nauczycieli Wydziału wyznacza osoby odpowiedzialne za ocenę jakości prac dyplomowych, uwzględniając ich zainteresowania naukowe oraz zastrzeżenie, że nie mogą to być pracownicy tej samej jednostki organizacyjnej, w której zatrudnieni są promotor i pierwszy recenzent. Ocena prac dyplomowych odbywa się na podstawie specjalnie opracowanego arkusza oceny jakości. Przewodniczący DKE opracowuje sprawozdanie z przeprowadzonej oceny, które następnie jest przekazywane do dalszego procedowania Wydziałowemu Zespołowi ds. Zapewniania Jakości Kształcenia (WZds.ZJK). Wnioski i rekomendacje obu komisji są przekazywane pracownikom Wydziału, z jednoczesnym zobowiązaniem do ich zastosowania w kolejnym roku akademickim. W przypadku stwierdzenia istotnych uchybień lub nieprawidłowości w realizacji obowiązków promotora lub recenzenta, Przewodniczący WZds.ZJK może wnioskować o: 1) skierowanie do oceny w następnym cyklu prac wykonanych pod kierunkiem danego promotora lub recenzowanych przez daną osobę, 2) ograniczenie sprawowania funkcji promotora lub recenzenta prac dyplomowych przez określony czas w przypadku dwukrotnej negatywnej oceny.

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

Kryterium 3 zostało ocenione jako spełnione. Nie sformułowano zaleceń.

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

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

Na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna przedmioty podstawowe i kierunkowe prowadzi 39 pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych zatrudnionych na Wydziale. W proces dydaktyczny zaangażowanych jest także 3 doktorantów, którzy prowadzą lub współprowadzą zajęcia. Dodatkowo wybrane zajęcia podstawowe i kierunkowe realizowane są przez nauczycieli akademickich innych jednostek UWM (np. matematyka przez Wydział Matematyki i Informatyki, prowadzenie działalności gospodarczej przez Wydział Nauk Ekonomicznych, pszczelarstwo i miodosytnictwo z Wydziału Bioinżynierii Zwierząt, sztuka aranżacji w gastronomii oraz muzyka w gastronomii przez Wydział Sztuki, stosunek pracy i umowy cywilno-prawne oraz odpowiedzialność karna i wykroczeniowa w działalności gospodarczej Wydział Prawa i Administracji). Pracownicy Wydziału Nauki o Żywności prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku reprezentują przede wszystkim dziedzinę nauk rolniczych, dyscyplinę naukową technologia żywności i żywienia. Dorobek naukowy pracowników prowadzących zajęcia, jest zgodny z dyscypliną naukową, do której przyporządkowano kierunek studiów. Zajęcia ściśle

związane z działalnością gastronomiczną prowadzone są przez 12 specjalistów-praktyków, zatrudnionych na podstawie umów cywilno-prawnych.

Kadra Wydziału stale podnosi kompetencje, czego wyrazem są m.in. uzyskane stopnie i tytuły naukowe. W latach 2021-2026 dwie osoby uzyskały tytuł naukowy profesora, 8 osób stopień naukowy doktora habilitowanego oraz 8 osób stopień naukowy doktora. Aktualnie wszczęte jest 1 postępowanie o nadanie tytułu profesora nauk rolniczych. Pracownicy Wydziału Nauki o Żywności w latach 2021-2025 otrzymali łącznie ponad 100 nagród przyznanych przez Rektora UWM w Olsztynie w dziedzinie naukowej, organizacyjnej i dydaktycznej oraz za wyróżniające się publikacje naukowe. Osiągnięcia naukowe pracowników i doktorantów Wydziału zostały także docenione w postaci nagród przyznawanych poza uczelnią macierzystą.

Do najważniejszych nagród uzyskanych w latach 2021-2026 przez pracowników Wydziału należy zaliczyć:

- Odznaczenia przyznane przez Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej: Brązowy Krzyż Zasługi (2024 r.), Srebrny Krzyż Zasługi (2022 r.), Srebrny Medal za Długoletnią Służbę (2025 r.), Złoty Medal za Długoletnią Służbę (2022 r., 2025 r.),
- Stypendium Ministra dla Wybitnych Młodych Naukowców (2 osoby w 2026 r., 2 osoby w 2024 r., 1 osoba w 2022 r.),
- Stypendium programu START fundacji na rzecz Nauki Polskiej (2024 r.),
- Statuetkę Plebiscytu Osobowość Roku 2023 w kategorii nauka w województwie warmińsko-mazurskim,
- Uzyskanie 2 miejsca w finałowej prezentacji - opracowanie innowacyjnego produktu wspierającego ludzi z alergią w ramach „RIS Summer School in Targeted Nutrition 3.09. - 1.10.2021 r.” (RIS Inspire Programme- EIT Food),
- Stypendium Naukowe Marszałka Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (2022 r., 2023 r., 2024 r.),
- Nagrodę Naukową II stopnia Polskiego Towarzystwa Mikrobiologów im. prof. E. Mikulaszka dla młodego badacza (2024 r.),
- Nagrody Polskiego Towarzystwa Mikrobiologów im. prof. E. Mikulaszka za najlepsze publikacje naukowe (2024 r., I i II miejsce),
- Stypendium Fundacji KOPIPOL (2024 r.),
- Nagroda Prezesa Rady Ministrów za wyróżniającą się pracę doktorską (2025 r.).

Wśród pracowników badawczo-dydaktycznych i dydaktycznych Wydziału, którzy prowadzą zajęcia na ocenianym kierunku, 3 posiada tytuł naukowy profesora, 14 stopień naukowy doktora habilitowanego, 20 stopień naukowy doktora. Jednym z podstawowych kryteriów obsady zajęć dydaktycznych jest zgodność badań prowadzonych przez osobę prowadzącą/koordynującą przedmiot z treściami programowymi przedmiotu (przykłady powiązań prezentuje tabela zamieszczona w Kryterium 2 w pkt. 1). Pracownicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku w latach 2021-2025 otrzymali liczne nagrody JM Rektora UWM w Olsztynie zarówno z tytułu osiągnięć naukowo-badawczych, jak i dydaktycznych oraz organizacyjnych. Potwierdzeniem osiągnięć dydaktycznych nauczycieli są także odznaczenia Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej i Ministra Edukacji Narodowej.

W ewaluacji jakości działalności naukowej za lata 2022–2025 dyscyplina naukowa technologia żywności i żywienia, do której przypisany jest oceniany kierunek studiów i którą reprezentuje kadra WNoŻ, uzyskała kategorię naukową B+, co potwierdza wysoki potencjał naukowy kadry wydziału. Na mobilizację do zwiększania efektywności naukowej wpływa system podziału subwencji na podstawową działalność badawczą dla katedr, oparty na ocenie dorobku publikacyjnego, liczbie patentów i praw ochronnych, wzorach użytkowych oraz osiągnięciach w pozyskiwaniu zewnętrznych grantów. Pracownicy Wydziału mają możliwość aplikowania o dodatkowe środki na działalność badawczą w ramach projektu Regionalna Inicjatywa Doskonałości przyznanego przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

Nauczyciele doskonalą kompetencje w zakresie prowadzenia dydaktyki w języku angielskim przez realizację zagranicznych staży naukowych i dydaktycznych, udział w kursach, szkoleniach i szkołach letnich. Dodatkowo nauczyciele i pracownicy inżynieryjno-techniczni oraz naukowo-techniczni w latach 2021-2026 podnosili kompetencje dydaktyczne w zakresie języka angielskiego, ze szczególnym uwzględnieniem terminologii związanej z branżą spożywczą, między innymi w ramach projektu „Program Rozwojowy Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie" współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego z Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (POWER) oraz na kursach języka angielskiego prowadzonych przez Studium Języków Obcych UWM w Olsztynie.

Nauczyciele akademiccy są przygotowani do prowadzenia zajęć w z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość przy zastosowaniu platform Moodle i Teams jako narzędzi wspomagających proces dydaktyczny. W tym celu realizowane są szkolenia i warsztaty dotyczące obsługi Moodle i Microsoft Teams, obejmujące zarówno podstawowe funkcje, jak i zaawansowane możliwości tych narzędzi. Dodatkowo dostępne są materiały instruktażowe oraz kursy e-learningowe, które można rozpocząć w dogodnym dla uczestnika terminie. Umożliwiają one samodzielne doskonalenie umiejętności związanych z prowadzeniem zajęć w formie zdalnej. Z oferty szkoleń dedykowanych nauczycielom mogą również skorzystać studenci (w tym doktoranci), np.:

1. Podstawy platformy Moodle dla nauczycieli:
- Przygotowanie lekcji oraz warsztatów na platformie Moodle,
- Pomiar dydaktyczny na platformie Moodle czyli tworzenie testów i quizów,
- Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i ochrony informacji.
2. Kursy do samodzielnego kształcenia:
- Kurs MS Teams,
- Kurs Wybrane narzędzia do tworzenia materiałów audio-wizualnych na potrzeby zdalnej edukacji.

Nauczyciele prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku zapraszani są do wygłaszania wykładów i prowadzenia warsztatów podczas konferencji, szkoleń, targów i konkursów. Większość pracowników WNoŻ prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku stanowi kadra inżynierska ze znacznym dorobkiem naukowym, któremu towarzyszy doświadczenie praktyczne zdobywane m.in. podczas staży praktycznych w zakładach przemysłu spożywczego. Sprzyja to kreowaniu wysokiej jakości kształcenia w zakresie kompetencji inżynierskich.

Wśród najważniejszych osiągnięć w zakresie działalności dydaktycznej nauczycieli WNoŻ, które mogą być wykorzystywane w prowadzeniu dydaktyki na ocenianym kierunku można wymienić:

- współautorstwo podręcznika Żywienie człowieka. 1, Podstawy nauki o żywieniu pod red. Jana Gawęckiego, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2022, p-ISBN: 978-83-01-22116-4 (rozdziały: Gawęcki J., Wądołowska L. Człowiek i jego pokarm; Cichoń R., Wądołowska L., Niedźwiedzka E. Węglowodany; Cichoń R., Wądołowska L., Niedźwiedzka E. Zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania żywności),
- współautorstwo podręcznika: Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Tom 3. redaktorzy naukowi Jan Gawęcki, Wojciech F. Roszkowski. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2023, s. 90-111, p-ISBN: 978-83-01-22863-7, (rozdział: Wądołowska L., Kowalkowska J., Stasiewicz B. Przyczyny zaburzeń zdrowia o podłożu żywieniowym na świecie i w Polsce),
- Współautorstwo w monografii naukowej Współczesne trendy w dietetyce. (red.) Gromadzka-Ostrowska J. Wyd. naukowe ArchaeGraph, Łódź, 2023, 65-85. ISBN 978-83-67527-62-0, (rozdział: Wądołowska L. Aspekty metodyczne zastosowania predefiniowanych wzorów żywienia w ocenie żywienia i zdrowia,
- strona internetowa DietTools4U (https://diettools4u.uwm.edu.pl). Na stronie udostępniono kwestionariusze częstotliwości spożycia żywności (np. 62-item FFQ-6; KomPAN) i inne narzędzia do oceny jakości diety, np. plik Excel z kalkulatorem do oceny spożycia składników pokarmowych na poziomie indywidualnym. Udostępnione kwestionariusze częstotliwości spożycia żywności mogą być pobrane jako pliki (opcja dedykowana badaczom i do celów edukacyjnych) lub bezpośrednio

użyte przez użytkowników indywidualnych w celu oceny jakości ich diety; 3 kwestionariusze (62-itemFFQ-6, KomPAN, 72-item SQ-FFQ) mogą być użyte online po zarejestrowaniu badania (opcja dedykowana badaczom i studentom realizującym prace dyplomowe),
- materiały do ćwiczeń w wersji elektronicznej opublikowane w witrynach internetowych pracowników Teams (m.in. do zajęć tj. ekologia i ochrona przyrody, polityka alergenowa, zarządzanie alergenami, chemia w gastronomii, towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego, żywienie człowieka i dietetyka, żywienie w warunkach ekstremalnych/żywienie w wysiłku fizycznym, historyczne uwarunkowania żywności i żywienia, kultura biesiadowania),
- platforma Moodle https://innomeatedu.unileon.es/ projektu "Innovative digital tools applied to sustainable Meat Science and Technology Higher Education: a link between industry and academia" zawierająca cyfrowe materiały do nauki technologii mięsa i produktów mięsnych, opracowane m.in. przez nauczycieli Wydziału prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku,
- kurs "Analiza sensoryczna. Podstawy teoretyczne i warsztaty praktyczne" prowadzony w dniach 18-19.01.2024 r. Wśród uczestników byli m.in. pracownicy ze Spółdzielni Mleczarskiej w Garwolinie oraz z Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Olecku a także ze Spółdzielni Mleczarskiej Ryki,
- wykłady dla doktorantów technologii żywności uczestniczących w szkole letniej pt. „Sustainable Production and Consumption of Meat, Poultry and Seafood PhD School" zorganizowanej przez Uniwersytet w Bolonii (Włochy, 23-27.10.2023 r.).

Pracownicy WNoŻ angażują się także w działalność popularyzatorską:
- pokazowe prace analityczne z chromatografii gazowej i cieczowej prowadzone w dniach 18-19.01.2025 r. dla Zespołu Szkół Zawodowych w Ostródzie,
- aktywność popularyzująca wiedzę z zakresu nauk o żywności i żywieniu przedstawianie wykładów popularnonaukowych podczas wizyt w szkołach średnich (w ramach umów o współpracy i współpracy nieformalnej),
- cykl spotkań i wykładów Food Talk organizowany przez Wydział Nauki o Żywności UWM, poświęcony najnowszym trendom w branży spożywczej. Wydarzenie łączy ekspertów, naukowców i pasjonatów żywności, oferując ciekawe prelekcje, warsztaty oraz dyskusje na temat innowacji, jakości i bezpieczeństwa żywności. To świetna okazja do poszerzenia wiedzy oraz nawiązania kontaktów w środowisku akademickim i branżowym (https://uwm.edu.pl/wnz/sites/default/files/upload/food_talk_wydzial_nauki_o_zywnosci.pdf),
- udział w tzw. Dniach Otwartych corocznie organizowanych przez wszystkie wydziały UWM, w ramach których kandydaci na studia mogą zapoznać się ze specyfiką Wydziału Nauki o Żywności, wziąć udział w pokazach, warsztatach oraz wykładach,
- udział w corocznych Olsztyńskich Dniach Nauki i Sztuki (w roku 2025 po raz dwudziesty trzeci),
- organizowanie Festiwalu Serów i Twarogów Mleczarstwa Polskiego (w roku 2025 po raz dziesiąty),
- warsztaty dla przedsiębiorców z branży rybnej pt. „Praktyczne aspekty produkcji przetworów z niesprzedanych karpi wigilijnych" 18.05.2023, Kraków.
- Dni Świadomości Żywieniowej (od 2020 r. odbyło się 8 edycji wydarzenia).

2. *Obsada zajęć, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągania przez studentów kompetencji zawiązanych z prowadzeniem działalności naukowej oraz inżynierskich*

Zgodnie z Regulaminem Studiów UWM w Olsztynie, wykłady prowadzą nauczyciele akademiccy z tytułem naukowym profesora lub stopniem naukowym doktora habilitowanego, a także pozytywnie zaopiniowani i upoważnieni przez Radę Dziekańską nauczyciele ze stopniem naukowym doktora. W roku akademickim 2025/2026 upoważnienia do prowadzenia wykładów i sprawowania opieki nad dyplomantami uzyskało 24 nauczycieli ze stopniem naukowym doktora.

Zasady doboru nauczyciela akademickiego do koordynowania przedmiotu określa procedura wydziałowa Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia (WSZJK-DJK-NoŻ-2) (zał. K.4.1).

Kierownik jednostki organizacyjnej Wydziału składa corocznie wniosek o powierzenie funkcji koordynatora do Prodziekana ds. kształcenia. Decyzję o powierzeniu realizacji zajęć z danego przedmiotu podejmuje Dziekan Wydziału. Podstawą podjęcia decyzji są informacje zawarte w karcie charakterystyki nauczyciela akademickiego, która jest sporządzana co 5 lat lub na wniosek Kolegium Dziekańskiego oraz w przypadku prowadzenia zajęć z danego przedmiotu po raz pierwszy.

Zajęcia dydaktyczne prowadzone są przez nauczycieli akademickich specjalizujących się i wykonujących badania naukowe w dyscyplinie naukowej, do której został przyporządkowany kierunek studiów. Problematyka prowadzonych badań oraz zakres publikacji naukowych korespondują z programem kierunku, co daje studentom możliwość poznania i zrozumienia trendów w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia, a także odpowiadającego im rynku pracy. Przykłady powiązania obsady zajęć i kompetencji osiąganych przez studentów:

- Dr hab. inż. Marzena Danowska-Oziewicz, prof. UWM prowadzi zajęcia m.in. z przedmiotów: technologia gastronomiczna, kuchnie świata, kuchnia molekularna, technologia potraw mięsnych. Na zajęciach studenci nabywają kompetencji inżynierskich w zakresie wiedzy (InzA_P6S_WG: KA6_WG4 - zna procesy technologiczne i operacje jednostkowe w technologii gastronomicznej oraz zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii) oraz umiejętności (InzA_P6S_UW: KA6_UW4 – potrafi ocenić właściwości fizykochemiczne, mikrobiologiczne, alergenne i sensoryczne, surowców i produktów żywnościowych oraz określić ich zmiany pod wpływem procesów technologicznych i warunków przechowywania, KA6_UW7 - wykorzystać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw dobierając metody, urządzenia i surowce na potrzeby gastronomii, KA6_UW10 - prowadzić działania z zachowaniem zasad BHP i ergonomii). Nauczyciel jest opiekunem prac dyplomowych (inżynierskich i magisterskich), a od 2012 r. także opiekunem koła naukowego Gastronomia – Sztuka Kulinarna. O dobrym przygotowaniu studentów do prowadzenia działalności naukowej świadczy fakt, że student Szymon Andrzejewski, realizujący prace dyplomowe pod opieką nauczyciela i będący aktywnym członkiem koła naukowego, jest autorem i współautorem publikacji naukowych oraz aktualnie kontynuuje kształcenie w Szkole Doktorskiej UWM.
- Dr inż. Anna Draszanowska realizuje zajęcia m.in. z przedmiotów: technologia ciast i deserów, technologia czekolady i karmelu, nowoczesne trendy w technologii ciast i deserów, projektowanie potraw i napojów. Na zajęciach studenci nabywają kompetencji inżynierskich w zakresie umiejętności (InzA_P6S_UW: KA6_UW4 – potrafi ocenić właściwości fizykochemiczne, mikrobiologiczne, alergenne i sensoryczne, surowców i produktów żywnościowych oraz określić ich zmiany pod wpływem procesów technologicznych i warunków przechowywania, KA6_UW7 - wykorzystać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw dobierając metody, urządzenia i surowce na potrzeby gastronomii). Nauczyciel prowadzi działalność naukową związaną m.in. wyrobami piekarskimi (Draszanowska A.; Kurp L.; Starowicz M.; Paszczyk B.; Czarnowska-Kujawska M.; Olszewska M.A. Effect of the addition of yellow mealworm (*Tenebrio molitor*) on the physicochemical, antioxidative, and sensory properties of oatmeal cookies. Foods 2024, 13, 3166. https://doi.org/10.3390/foods13193166; Draszanowska, A.; Czarnowska-Kujawska, M.; Paszczyk, B.; Starowicz, M.; Olszewska, M.A. The potential of black soldier fly (*Hermetia illucens L.*) larvae in whole wheat bread production: effects on physicochemical, antioxidative, and sensory properties. Foods 2025, 14, 3686. https://doi.org/10.3390/foods14213686). Nauczyciel posiada doświadczenie w pracy na stanowisku młodszego cukiernika, menedżera restauracji oraz kierownika sieci kawiarni. Podnosi swoje kompetencje związane z prowadzonymi zajęciami podczas licznych szkoleń (m.in. kwalifikacyjny kurs zawodowy – produkcja wyrobów cukierniczych T.04 – wyodrębniony w zawodzie cukiernik 751201). Studenci wykorzystują nabyte kompetencje, uczestnicząc z sukcesami w konkursie firmy Zentis (w roku akademickim 2024/2025 studentki ocenianego kierunku zajęły I i II miejsce).
- Kamil Sadkowski – specjalista, zatrudniony na podstawie umowy cywilno-prawnej, prowadzący zajęcia nowoczesna gastronomia oraz kuchnia molekularna. Jest autorem książek kulinarnych:

„Gastrobanda" oraz „K5 Domowa Gastrobanda". Posiada wieloletnie doświadczenie w segmencie HoReCa (Villa Sedan, Hotel i Restauracja w Sopocie, Restauracja Francuska Annabel, Piano Bar w Sopocie, Restauracja Japońska Ichiban Sushi w Gdańsku, Restauracja Japońska Tsubame w Warszawie) oraz doświadczenie w prowadzeniu szkoleń kulinarnych (Akademia Fumenti, Akademia Kulinarna K5). Na zajęciach studenci nabywają kompetencje inżynierskie w zakresie wiedzy (InzA_P6S_WG: KA6_WG4 - zna procesy technologiczne i operacje jednostkowe w technologii gastronomicznej oraz zasady projektowania nowych wyrobów i procesów technologicznych w gastronomii) oraz umiejętności (InzA_P6S_UW: KA6_UW4 – potrafi ocenić właściwości fizykochemiczne, mikrobiologiczne, alergenne i sensoryczne, surowców i produktów żywnościowych oraz określić ich zmiany pod wpływem procesów technologicznych i warunków przechowywania, KA6_UW7 - wykorzystać nowoczesne i tradycyjne technologie i techniki wytwarzania potraw dobierając metody, urządzenia i surowce na potrzeby gastronomii, KA6_UW10 - prowadzić działania z zachowaniem zasad BHP i ergonomii) oraz umiejętności planowania i organizowania pracy własnej i członków zespołu (KA6_UO1). Podczas zajęć kształtowane są także kompetencje społeczne studentów (KA6_KK1 - krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz zasięgania opinii ekspertów w celu zapewnienia odpowiedniej jakości życia i poszanowania środowiska, KA6_KO1 - odpowiedzialności zawodowej za standardy jakościowe i zdrowotne produkowanych potraw, KA6_KO3 - postrzegania gastronomii jako twórczości, zwłaszcza w aspekcie promocji żywności tradycyjnej i regionalnej, KA6_KR1 - profesjonalnego wykonywania zawodu z poszanowaniem etyki zawodowej i dbałością o tradycje zawodu).

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

Kadra prowadząca zajęcia na ocenianym kierunku łączy działalność dydaktyczną z działalnością naukową i posiada publikacje naukowe z listy ministerialnego wykazu czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych z dnia 5 stycznia 2024 roku w zakresie treści realizowanych na prowadzonych zajęciach. Dorobek naukowy pracowników Wydziału Nauki o Żywności w latach 2021-2026 obejmował autorstwo lub współautorstwo 747 publikacji, w tym 262 artykułów zamieszczonych w czasopismach polskich, a ponad 485 artykułów zamieszczonych w czasopismach zagranicznych (łączna wartość punktów wg MNiSW to 64155, łączny Impact Factor to 2511,54). Wśród dorobku znajdują się publikacje w wysokopunktowanych czasopismach naukowych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, w tym m.in: Journal of Dairy Science, Advances in Nutrition, Science of the Total Environment, Critical Reviews in Food Science and Nutrition, Food Chemistry, Food Control, Food Microbiology, International Dairy Journal, Molecules, Food Research International, Meat Science. W latach 2021-2026 pracownicy Wydziału uzyskali 6 patentów, w tym 2 z nich zostały wdrożone w zakładach przemysłu spożywczego oraz uzyskali 2 prawa ochronne na znak towarowy. Wielu nauczycieli posiada także w swoim dorobku inne formy działalności zawodowej m.in.: udział w projektach badawczych, wdrożeniowych i edukacyjnych, udział w pracach dla przemysłu, prowadzenie szkoleń i doradztwo zawodowe. Jednym z podstawowych kryteriów wyboru przedmiotów zlecanych poszczególnym pracownikom jest zgodność tematyki zajęć dydaktycznych z obszarem prac badawczych, zainteresowaniami naukowymi oraz umiejętnościami dydaktycznymi. Pracownicy Wydziału łączą działalność naukową z działalnością dydaktyczną w trakcie opieki nad studentami w procesie dyplomowania. W ramach pracowni i seminariów dyplomowych studenci zapoznają się z tematyką badawczą realizowaną w danej katedrze.

Przykłady powiązania działalności naukowej z prowadzonymi zajęciami przedstawiono w Kryterium 1 w pkt. 2. Nauczyciele włączają studentów w działalność naukową, najczęściej związaną z ich działalnością w kołach naukowych lub badaniami prowadzonymi w ramach prac dyplomowych (zał. K.4.2). Poniżej zamieszczono przykłady łączenia przez nauczycieli akademickich działalności

dydaktycznej z działalnością naukową oraz włączania studentów w prowadzenie działalności naukowej:

- Dr inż. Jadwiga Glica prowadzi zajęcia z m.in. takich przedmiotów jak: analiza sensoryczna, historyczne uwarunkowania żywności i żywienia, kuchnia molekularna, slow food, kuchnia naturalna, tradycyjna, regionalna, technologia produkcji potraw z ryb i owoców morza, kultura biesiadowania. Jej zainteresowania naukowe są związane z kuchnią regionalną i tradycyjną. Jest finalistką wojewódzkiego plebiscytu Osobowość Roku 2023 w kategorii: nauka. Otrzymała nagrodę za całokształt dorobku w obszarze badań nad żywnością tradycyjną i regionalną (organizator konkursu: Polska Press sp. z o.o.). Angażuje się w liczne projekty realizowane pod patronatem Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (konkursy, festiwale żywności regionalnej) oraz we współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, m.in. z kawiarnią „MOJA" w Olsztynie, należącą do sieci Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury. Studenci są włączani w prace badawcze odpowiadające na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego (opis zamieszczono w kryterium 3, pkt. 6). Wynikiem prowadzenia badań z udziałem studentów jest rozdział w monografii: Glica J.A., Danowska-Oziewicz M., Zawojek K. 2021. Pączki, faworki i marcepan - przysmaki warmińsko-mazurskiej kuchni w aspekcie oceny organoleptycznej i wartości odżywczej W: Żywność w XXI wieku od producenta do konsumenta. Gałkowska D., Kowalski S., Zięć G. (red.), 2021, Kraków, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, s.110-126, ISBN 978-83-953897-2-6.
- Dr hab. inż. Marta Czarnowska-Kujawska jest koordynatorem zajęć analiza i ocena jakości żywności oraz badania konsumenckie. Prowadziła szkolenia z analizy sensorycznej dla firm z branży spożywczej oraz jest aktywnym naukowcem badającym m.in. wpływ dodatków na jakość produktów spożywczych z zastosowaniem nowoczesnych metod analitycznych. Od 2023 r. w ofercie kształcenia UWM w Olsztynie znajdują się opracowane przez nią kursy dokształcające pt.: „Analiza sensoryczna - podstawy teoretyczne i warsztaty praktyczne skierowane nie tylko do osób pracujących w branży spożywczej, chcących zwiększyć swoje kwalifikacje zawodowe, ale także do absolwentów Wydziału Nauki o Żywności. Włącza studentów w prowadzenie badań oraz publikowanie ich wyników (publikacje: Czarnowska-Kujawska M., Starowicz M., Paszczyk B., Klepacka J., Popielarczyk M., Tońska E. 2024. The chemical, antioxidant and sensorial properties of milk and plant based kombucha analogues. LWT – Food Science and Technology, 206, 116610. DOI: 10.1016/j.lwt.2024.116610.; Popielarczyk M., Czarnowska-Kujawska M., Paszczyk B., Starowicz M. 2024. Właściwości chemiczne, przeciwutleniające i sensoryczne napoju sojowego typu kombucha. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 31, 3 (140), s. 134 – 147. DOI: 10.15193/zntj/2024/140/514. Nauczyciel jest opiekunem Koła Naukowego Towaroznawczej Oceny Sensorycznej. Wspiera studentów w aplikowaniu o projekty przeznaczone dla Kół Naukowych, czego efektem jest uzyskanie, we współpracy z Kołem Naukowym Gastronomii - Sztuki Kulinarnej, Studenckiego Grantu Rektora UWM w Olsztynie V edycja (tytuł projektu: „Wykorzystanie owadów jadalnych w projektowaniu innowacyjnych wyrobów kulinarnych", okres realizacji styczeń 2024 r. – maj 2025 r.). W efekcie realizacji ww. projektu powstała publikacja naukowa (Andrzejewski S., Gąsiniak B., 2024. Opinie i postawy pracowników gastronomii wobec wykorzystania owadów jadalnych. 53. Międzynarodowe Seminarium Kół Naukowych w Olsztynie „Interdyscyplinarny charakter inteligentnych specjalizacji", T.1. Aktualne Problemy Badawcze. Nauki Biomedyczne i Techniczne, s. 187-202) oraz komunikat konferencyjny (Andrzejewski S., Gąsiniak B. 2024. Opinie i postawy pracowników gastronomii wobec wykorzystania owadów jadalnych. 53. Międzynarodowe Seminarium Kół Naukowych w Olsztynie, „Interdyscyplinarny charakter inteligentnych specjalizacji", 27-28 maja 2024 r.) z udziałem studenta ocenianego kierunku.
- prof. dr hab. inż. Monika Modzelewska-Kapituła jest koordynatorem przedmiotu towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego. Realizuje badania naukowe w zakresie technologii mięsa i produktów mięsnych, jakości surowców rybnych i zmian zachodzących podczas obróbki cieplnej, tworzenia innowacyjnych produktów z ryb. Kierowała pracami realizowanymi na UWM w Olsztynie w ramach projektu pt. „Opracowanie technologii wytwarzania

innowacyjnych przetworów z niesprzedanych karpi wigilijnych" (okres realizacji 2021-2023; Źródło finansowania: Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, numer umowy: 00002-6521.1-OR0600001/20/21). W wyniku współpracy ze studentem studiów II stopnia ocenianego kierunku zainteresowanym produktami mięsnymi powstały publikacje: Nowak O., Modzelewska-Kapituła M. 2024. Mięsne produkty panierowane jako przykład żywności wygodnej. Gospodarka Mięsna, 6, 32-35.; Nowak O., Ciborska J., Modzelewska-Kapituła M. 2024. Roślinne substytuty produktów mięsnych. Przemysł Spożywczy 78, 34-38. Współpraca zaowocowała decyzją studenta o kontynuowaniu kształcenia w Szkole Doktorskiej UWM i realizacją pracy pt. „Hybrydowe produkty mięsne o zwiększonych walorach prozdrowotnych" (przewidywany termin obrony: wrzesień 2029).

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

Polityka kadrowa na Wydziale realizowana jest zgodnie z wytycznymi zawartymi w:

- Zarządzeniu nr 36/2024 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 15 maja 2024 roku w sprawie polityki kadrowej w Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie (ze zm.) (zał. K.4.3.),
- Zarządzeniu nr 33/2026 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 27 kwietnia 2026 roku w sprawie Regulaminu oceny nauczycieli akademickich Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (zał. K.4.4, K.4.5, K.4.6, K.4.7),
- Uchwale nr 249 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 21 czerwca 2013 roku w sprawie zasad, kryteriów i trybu oceny pracy nauczyciela akademickiego (ze zm.) (zał. K.4.8),
- Uchwale nr 338 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 29 listopada 2013 roku w sprawie kryteriów oceny kandydatów przy zatrudnianiu nauczycieli akademickich na poszczególnych stanowiskach na wydziałach UWM oraz w jednostkach międzywydziałowych (ze zm.) (zał. K.4.9, K.4.10),
- Uchwale nr 494 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 21 maja 2019 roku (ze zm.) w sprawie Statutu UWM w Olsztynie (Załącznik nr 4 Dodatkowe wymagania kwalifikacyjne niezbędne do zajmowania stanowisk w grupie pracowników badawczo-dydaktycznych i badawczych oraz wymagania kwalifikacyjne niezbędne do zajmowania stanowisk w grupie pracowników dydaktycznych na wydziałach) (ze zm.) (zał. K.4.11, K.4.12, K.4.13).

W zakresie polityki kadrowej podjęto działania zmierzające do rozwoju kapitału ludzkiego służącego realizacji celów zawartych w Strategii Rozwoju Uniwersytetu. Określono wymagania i kwalifikacje zawodowe dla kandydatów na poszczególne stanowiska nauczycieli akademickich na wydziałach oraz w jednostkach ogólnouczelnianych oraz ustalono minimalne wymagania punktowe, poniżej których ocena działalności nauczyciela akademickiego w danym obszarze jest negatywna.

Polityka kadrowa Wydziału realizowana jest w oparciu o potrzeby w zakresie:

- kształcenia, warunkowane liczbą realizowanych godzin dydaktycznych przez osoby zatrudnione na stanowiskach nauczycieli akademickich,
- obsługi procesu kształcenia przez osoby niebędące nauczycielami akademickimi,
- zapewnienia odpowiedniego poziomu badań naukowych,
- zapewnienia prowadzenia badań naukowych w określonych tematykach,
- szczegółową analizę posiadanych zasobów kadrowych, z uwzględnieniem ciągłości zatrudnienia w perspektywie długookresowej (uniknięcie „luki pokoleniowej w zatrudnieniu"),
- możliwości finansowe wydziału.

Władze wydziału prowadzą ocenę stanu zatrudnienia w perspektywie krótko- i długookresowej. Analizowane są elementy wskazane powyżej. Potrzeby w zakresie zatrudnienia podlegają

dynamicznym zmianom spowodowanym wpływem czynników zewnętrznych, do których należy zaliczyć przede wszystkim zmniejszanie się liczby kandydatów na studia oraz podniesienie średniej wieku kadry badawczo-dydaktycznej.

Naczelną zasadą polityki kadrowej jest zatrudnianie najlepszych kandydatów, czemu sprzyjają przyjęte procedury konkursowe wynikające z przepisów ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, Statutu, uchwał Senatu UWM i zarządzeń Rektora UWM. Pracownicy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku publikują w uznanych czasopismach krajowych i zagranicznych (indeksowanych w bazie SCOPUS, Web of Science oraz na liście ministerialnego wykazu czasopism naukowych i recenzowanych materiałów z konferencji międzynarodowych z dnia 5 stycznia 2024 roku), a także w monografiach wydawanych przez uznane polskie i światowe wydawnictwa. W katedrach prowadzone są badania naukowe w ramach badań finansowanych z subwencji badawczej oraz grantów NCN, NCBR MNiSW i dla młodych naukowców, a także finansowane z innych źródeł. Od 01.10.2019 r. polityka kadrowa prowadzona jest przez Dziekana Wydziału w porozumieniu z Przewodniczącym Rady Naukowej Dyscypliny Technologia Żywności i Żywienia.

Ocena pracy nauczycieli akademickich przeprowadzana jest zgodnie z zarządzeniem nr Nr 33/2026 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 27 kwietnia 2026 roku w sprawie Regulaminu oceny nauczycieli akademickich Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (zał. K.4.4, K.4.5). Szczegółowe kryteria oceny okresowej w obszarze działalności dydaktycznej oraz organizacyjnej i popularyzatorskiej dla poszczególnych grup pracowników i rodzajów stanowisk we wszystkich dziedzinach nauki określono w tabeli 3 Załącznika 2 do Regulaminu oceny nauczycieli akademickich UWM w Olsztynie (zał. K.4.6).

Ocena nauczycieli akademickich polega na wypełnieniu przez pracownika arkusza oceny okresowej (zał. K.4.7), w którym przedstawia on swoje osiągnięcia naukowe, dydaktyczne i organizacyjne. Pod uwagę brane są m.in. opracowywanie nowych materiałów dydaktycznych, opieka nad kołami naukowymi a także opinie studentów wyrażone w badaniu ankietowym „Jakość realizacji zajęć dydaktycznych". Arkusz ankiety oceny okresowej pracownika jest opiniowany przez kierownika jednostki wydziałowej i przesyłany do dziekanatu. Prodziekan ds. kształcenia wpisuje do ankiety wyniki oceny dokonanej przez studentów. Tak przygotowane materiały przekazywane są Wydziałowej Komisji Oceniającej Nauczycieli Akademickich. Każdy nauczyciel jest poddawany ocenie w obecności kierownika wydziałowej jednostki. Komisja wydaje ocenę całościową, która może być pozytywna, pozytywna z oceną na 2 lata lub negatywna. Kwestionariusz, po zapoznaniu się i podpisaniu przez ocenianego pracownika, zostaje przekazany Rektorowi.

Ważny element oceny kadry dydaktycznej stanowią opinie studentów. Studenci mają możliwość oceny nauczycieli akademickich w badaniu ankietowym „Jakość realizacji zajęć dydaktycznych", które realizowane jest na podstawie Zarządzenia Nr 59/2024 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 1 lipca 2024 roku w sprawie określenia wzoru kwestionariusza ankiety oraz procedury przeprowadzania badań jakości realizacji zajęć dydaktycznych (Zarządzenie Nr 59/2024 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 1 lipca 2024 roku). Badanie przeprowadzane jest przy użyciu zestandaryzowanej ankiety internetowej. W roku akademickim 2025/2026 ankiety zostały udostępnione studentom do wypełnienia w terminach: od 19 stycznia do 8 marca 2026 roku dla zajęć realizowanych w semestrze zimowym oraz od 1 czerwca do 11 października 2026 roku dla zajęć realizowanych w semestrze letnim. Wyniki ankiet są analizowane na poziomie Wydziału, udostępniane kierownikom katedr. Każdy nauczyciel akademicki ma możliwość zapoznania się z nimi za pośrednictwem swojego konta w systemie USOS. Oceny wystawiane przez studentów są uwzględniane przy ustalaniu obsady zajęć dydaktycznych na kolejny rok akademicki. Przy ustalaniu obsady zajęć bierze się pod uwagę również wnioski z hospitacji oraz informacje uzyskane podczas rozmów ze studentami.

Dodatkową formą oceny nauczycieli przez studentów jest organizowany corocznie przez Samorząd Studencki konkurs „Belfer Roku", prowadzony na wszystkich wydziałach UWM w Olsztynie.

Zwycięstwo na poziomie Wydziału jest traktowane jako bardzo prestiżowe. W ostatniej edycji konkursu do finałowej trójki nominowanych do wyróżnienia weszli nauczyciele prowadzący zajęcia dydaktyczne na ocenianym kierunku.

Jedno z narzędzi polityki kadrowej, wspierające realizację celów określonych w Strategii rozwoju Uniwersytetu stanowi ocena okresowa pracowników niebędących nauczycielami akademickimi. Zarządzeniem Nr 51/2026 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 23 czerwca 2026 roku wprowadzono w Uczelni Regulamin okresowej oceny pracowników niebędących nauczycielami akademickimi. Zasady i sposób przeprowadzania oceny określa załącznik do Zarządzenia, stanowiący Regulamin okresowej oceny pracowników niebędących nauczycielami akademickimi w UWM w Olsztynie (zał. K.4.14, K.4.15). Pierwsza ocena zostanie przeprowadzona w 2028 roku, natomiast na 2026 rok zaplanowano pilotaż, którego celem jest weryfikacja przyjętych rozwiązań przed rozpoczęciem właściwego procesu oceniania.

5. *System wspierania i motywowania kadry do rozwoju naukowego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych*

Wydział wspiera i motywuje kadrę do rozwoju naukowego i dydaktycznego, wykorzystując w tym celu wewnętrzne programy. Co roku na wniosek Dziekana Wydziału po zaopiniowaniu przez Komisję ds. Nagród wyróżniającym się pracownikom przyznawane są Nagrody JM Rektora UWM w Olsztynie za szczególne osiągnięcia w zakresie działalności dydaktycznej i organizacyjnej, zgodnie z Zarządzeniem nr 66 Rektora UWM w Olsztynie z dnia 11 października 2022 roku w sprawie zasad przyznawania nagród Rektora (zał. K.4.16). Ponadto nauczyciele akademiccy otrzymują nagrody za wyróżniające się publikacje w czasopismach indeksowanych w bazie WoS, sklasyfikowanych w kwartylu Q1 (https://bip.uwm.edu.pl/artykuly/zarzadzenia-rektora/zarzadzenia-rektora-25-2025/).

Jednym z narzędzi zachęcających pracowników do rozwoju naukowego jest przyznawany co dwa lata dodatek motywacyjny (projakościowy), którego zasady przyznawania określają: Uchwała nr 543 Senatu UWM z dnia 27 czerwca 2014 roku (zał. K.4.17), Porozumienie z dnia 8 czerwca 2021 roku zawarte pomiędzy Rektorem UWM w Olsztynie a przedstawicielami związków zawodowych działających w UWM w Olsztynie w sprawie dodatkowej części wynagrodzeń zasadniczych pracowników Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Aneks nr 1 z dnia 29 czerwca 2023 roku do ww. porozumienia oraz szczegółowe zasady podziału środków funduszu motywacyjnego obowiązujące na Wydziale Nauki o Żywności UWM w Olsztynie. Dodatek projakościowy przyznawany jest pracownikom, którzy uzyskali najwyższą punktację w ocenie osiągnięć realizowanych w obszarze działalności naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej.

Elementem systemu wsparcia kadry badawczo-dydaktycznej jest możliwość otrzymania dodatkowych środków finansowych w ramach programu Regionalna Inicjatywa Doskonałości. W latach 2019-2023 w jego ramach realizowano projekt pt. „Innowacyjna żywność wysokiej jakości dla zdrowia społeczeństwa i zrównoważonego rozwoju – zintegrowany program rozwoju badań naukowych i innowacji w zakresie nauk rolniczych i nauk weterynaryjnych na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie" (nr projektu 10/RID/2018/19). Pracownicy wydziału mogli ubiegać się o dofinansowanie w obszarach:

1. aktywności naukowo-badawczej przez:

- finansowanie działalności naukowej w zakresie kontynuacji zadań badawczych, będących w realizacji na Wydziale Nauki o Żywności Uniwersytetu-Warmińsko Mazurskiego w Olsztynie, przyczyniających się do upowszechnienia wyników w publikacjach z listy MEiN w dyscyplinie: technologia żywności i żywienia na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie (Poddziałanie 1),
- wsparcie procesu publikowania wyników badań prowadzonych na Wydziale Nauki o Żywności UWM w Olsztynie, w otwartym systemie Open Access w czasopismach z listy MEiN w dyscyplinie

technologia żywności i żywienia na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie (Poddziałanie 2),

- wsparcie procesu tłumaczenia i weryfikacji językowej artykułów w czasopismach z listy MEiN w dyscyplinie technologia żywności i żywienia na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie (Poddziałanie 3),
- wsparcie procesu zgłoszeń patentowych, wyłącznych praw do odmian roślin, praw ochronnych na wzór użytkowy lub znak towarowy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie (Poddziałanie 4),
- wsparcie aktywnego uczestnictwa pracowników w zagranicznych oraz międzynarodowych konferencjach naukowych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie (Poddziałanie 5).

2. mobilności pracowników przez:

- podnoszenie kwalifikacji pracowników Wydziału Nauki o Żywności deklarujących działalność naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie poprzez uczestnictwo w: pobytach krótkoterminowych, misjach naukowych, szkoleniach, warsztatach, kursach oraz konkursach organizowanych w zagranicznych ośrodkach i organizacjach naukowo-badawczo-edukacyjnych i przemysłowych (Poddziałanie 1),
- wzrost znaczenia prowadzonych badań naukowych w międzynarodowym środowisku naukowym poprzez zwiększenie liczby zagranicznych staży w renomowanych zagranicznych ośrodkach naukowych i badawczo-rozwojowych (Poddziałanie 2).

W latach 2024-2027 Wydział bierze udział w Projekcie RID: „Wspólne zdrowie ludzi i zwierząt: od zrównoważonej produkcji żywności po nowatorskie terapie". W tej edycji finansowane są następujące działania:

- wsparcie rozwoju warsztatu badawczego poprzez wprowadzanie innowacyjnych modeli, technik i strategii badawczych,
- finansowanie publikacji artykułów naukowych w renomowanych czasopismach w formule otwartego dostępu, w tym przygotowania edytorskiego publikacji,
- dofinansowanie udziału pracowników w zagranicznych lub międzynarodowych konferencjach naukowych,
- dofinansowanie udziału pracowników w szkoleniach, misjach naukowych,
- dofinansowanie organizacji konferencji i warsztatów odbywających się z udziałem przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego,
- dofinansowanie badań prowadzonych przez studenckie koła naukowe,
- dofinansowanie udziału studentów w krajowych i międzynarodowych konferencjach naukowych,
- finansowanie dodatkowych wyjazdów studentów do firm w ramach zajęć praktycznych oraz wyjazdów na konkursy, targi/organizowanie konkursów,
- finansowanie organizacji konkursów, seminariów, konferencji przez studentów,
- finansowanie realizacji badań interdyscyplinarnych w roku 2025 w ramach projektu pt. „Wspólne zdrowie ludzi i zwierząt: od zrównoważonej produkcji po nowatorskie terapie",
- wsparcie realizacji badań pilotowych dla potrzeb przygotowania projektów badawczych składanych do instytucji finansujących badania naukowe („Granty na granty").

W projekcie Regionalna Inicjatywa Doskonałości przewidziano przyznawanie przez Radę Naukową corocznie nagród dla najlepszych zespołów badawczych prowadzących działalność naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Pracownicy będący nauczycielami akademickimi WNoŻ mają możliwość aplikowania o środki w trybie konkursowym.

W zakresie podnoszenia kompetencji dydaktycznych bardzo dobrym systemem wsparcia jest program Erasmus+. Pracownicy Wydziału korzystają z możliwości wyjazdów na zagraniczne uczelnie w celu wygłoszenia wykładów oraz zapoznania się systemem kształcenia w danej uczelni. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie cyklicznie pozyskuje środki finansowe w ramach projektów

współfinansowanych ze środków UE, których celem jest wzmocnienie potencjału dydaktycznego pracowników. Przykładem projektów, w których aktywnie uczestniczyli pracownicy Wydziału są:

- Program Rozwojowy UWM w Olsztynie (POWER.03.05.00-00-Z310/17),
- Uniwersytet Wielkich Możliwości (POWER.03.05.00-00-Z201/18) – program podniesienia jakości zarządzania procesem kształcenia i jakości nauczania.

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

Kryterium 4 zostało ocenione jako spełnione. Nie sformułowano zaleceń.

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

1. ***Baza dydaktyczna i naukowa służąca realizacji zajęć oraz działalności naukowej na ocenianym kierunku w dyscyplinie, do której kierunek jest przyporządkowany***

Kształcenie na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna realizowane jest przez nauczycieli akademickich 20 jednostek dydaktycznych, w tym 8 z Wydziału Nauki o Żywności, 1 z Wydziału Bioinżynierii Zwierząt, 2 z Wydziału Nauk Ekonomicznych, 2 z Wydziału Sztuki, 2 z Wydziału Humanistycznego, 1 z Wydziału Matematyki i Informatyki, 3 z Wydziału Prawa i Administracji oraz jednostek ogólnouczelnianych (Studium Języków Obcych, Studium Wychowania Fizycznego i Sportu). Na Wydziale Nauki o Żywności zajęcia realizowane są w następujących Katedrach:

- Żywienia Człowieka,
- Biochemii Żywności,
- Fizyki i Biofizyki,
- Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności,
- Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa,
- Mleczarstwa i Zarządzania Jakością,
- Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych,
- Towaroznawstwa i Badań Żywności.

Katedry Wydziału realizujące kształcenie na ocenianym kierunku zlokalizowane są w 6 obiektach o łącznej powierzchni użytkowej 18129,3 m^2. Znaczna część zajęć realizowana jest w Centrum Gastronomii z Dietetyką i Biooceną Żywności (ul. Słoneczna 45F) należącym do Katedry Żywienia Człowieka o powierzchni 2000 m^2. Na placu Cieszyńskim 1 znajdują się 4 z 8 katedr oraz ogólnouczelniana aula wykładowa im. Prof. T. Pijanowskiego dysponująca 220 miejscami. Pozostałe budynki to obiekty zlokalizowane przy ulicy Heweliusza 1 (Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności; laboratoria części biotechnologicznej) i 6 (Laboratorium Katedry Towaroznawstwa i Badań Żywności), przy ulicy Oczapowskiego 4 (Katedra Fizyki i Biofizyki) oraz Oczapowskiego 7 (Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością oraz Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności, pracownie i hala części inżynieryjnej). Ponadto studenci mają zapewniony dostęp do nowoczesnych obiektów Studium Wychowania Fizycznego i Sportu. Są to obiekty zlokalizowane w Kortowie: hala sportowa w Kortowie (ul. Prawocheńskiego 7), stadion sportowy w Kortowie (ul. Oczapowskiego 12), kompleks boisk sportowych „Nad Kortówką”(ul. Kanafojskiego 5), korty tenisowe (ul. Heweliusza) oraz obiekty poza Kortowem: pływalnia uniwersytecka (ul. Tuwima 9), hala sportowa (ul. Żołnierska 14).

Sale wykładowe wyposażone są w rzutniki multimedialne, komputery, mikrofony i ekrany. W zestawy multimedialne wyposażone są również sale audytoryjne, będące w dyspozycji jednostek organizacyjnych wydziału. Obok sal wykładowych i seminaryjnych (aula im. prof. Pijanowskiego i 18 sal

na 24-50 osób), kluczowe miejsce w procesie dydaktycznym mają bardzo dobrze wyposażone laboratoria wydziałowe (51 sal ćwiczeniowych) oraz pracownie komputerowe. Laboratoria wyposażone są w sprzęt laboratoryjny niezbędny do nauki takich przedmiotów jak np. biologia, biochemia żywności i żywienia, chemia w gastronomii. Aparatura jest wykorzystywana przez studentów do badań w czasie realizacji prac dyplomowych oraz w działalności badawczej studenckich kół naukowych a także przez studentów, którzy chcą pogłębić swoje kompetencje poprzez współuczestnictwo w badaniach naukowych prowadzonych przez pracowników poszczególnych katedr.

Przykłady pracowni specjalistycznych wykorzystywanych w procesie dydaktycznym wraz ze wskazaniem ich wyposażenia przedstawiono poniżej:

- Katedra Żywienia Człowieka (ul. Słoneczna 45F) - pracownie technologiczne I i II (s. 5 i 6) wyposażone m.in. w czteropalnikowe kuchenki gazowe z piekarnikiem elektrycznym, piece konwekcyjno-parowe, piece piekarniczo-cukiernicze, kuchenki indukcyjne, kuchenki mikrofalowe, płyty grillowe, cyrkulatory do obróbki techniką sous vide, frytownice elektryczne, naleśnikarkę 2-płytową, urządzenia do rozdrabniania mięsa, thermomix, podgrzewacze do czekolady, mikser do ciasta na pizzę, krajalnice gastronomiczne, komorową zamykarkę próżniową, urządzenia chłodnicze (urządzenie do szybkiego wychładzania żywności, zamrażarki i lodówki) oraz drobny sprzęt gastronomiczny. Pracownia technologiczna III (sala 7) wyposażona jest w kruszarko-kostkarkę do lodu, ekspresy ciśnieniowe, młynki do kawy, blender barowy, fontannę do czekolady, zmywarkę, chłodziarkę. W pracowniach są realizowane zajęcia z przedmiotów: technologia gastronomiczna, kuchnia fusion, trendy technologiczne w gastronomii, kuchnia naturalna, regionalna i tradycyjna, technologia potraw z ryb i owoców morza, slow food, kuchnia molekularna, kuchnie świata, technologia potraw mięsnych, technologia surówek i sałatek, technologia potraw dietetycznych, nowoczesna gastronomia, technologia ciast i deserów, technologia czekolady i karmelu, cukiernictwo i piekarnictwo we współczesnej gastronomii, nowoczesne trendy w technologii czekolady, nowoczesne trendy w technologii ciast i deserów, trendy żywieniowe w gastronomii, przechowalnictwo surowców i potraw, sztuka dekorowania stołów i potraw, podstawy kelnerstwa i barmaństwa, enologia, baristyka, organizacja bankietów i przyjęć, obsługa klienta w hotelarstwie i gastronomii. Pracownia analizy sensorycznej (s. 116) wyposażona jest w indywidualne stanowiska do oceny sensorycznej oraz zaplecze do przygotowania próbek żywności do oceny (s. 115), w którym znajdują się piec konwekcyjno-parowy, chłodziarko-zamrażarka i kuchenka mikrofalowa. Pracownia wykorzystywana jest do realizacji zajęć z przedmiotu analiza sensoryczna oraz do oceny potraw, wypieków oraz napojów w czasie realizacji prac dyplomowych. W trakcie realizacji prac dyplomowych studenci korzystają ze sprzętu laboratoryjnego i technologicznego znajdującego się w takich pomieszczeniach katedry jak: laboratorium analiz chemicznych (s. 111), pracownia projektowania potraw (s. 4), laboratorium ekstrakcji i mineralizacji (s. 122), pracownia pakowania potraw (s. 10), laboratorium analiz instrumentalnych (s. 114). Pracownia badań wydatków energetycznych (s. 3) wyposażona jest w analizator składu ciała, wagę ze wzrostomierzem, cykloergometr sportowy, ergospirometr, densytometr, aparat do automatycznego pomiaru wskaźnika MESI ABPI MD i jest wykorzystywana do realizacji zajęć z zakresu żywienia człowieka oraz prac dyplomowych studentów studiów I i II stopnia. Ponadto w katedrze zlokalizowane są pracownie audytoryjne/komputerowe: pracownia behawioralnych uwarunkowań żywienia wraz z pracownią epidemiologii żywieniowej (s. 110), pracownia anatomii i fizjologii człowieka wraz z pracownią projektowania zakładów gastronomicznych (s. 117), pracownia biostatystyki (s. 123), które są wyposażone w stanowiska komputerowe z oprogramowaniem, w tym specjalistycznym programem: Dietetyk Pro oraz sale wykładowe (s. 129 na 26 miejsc oraz s. 130 na 65 miejsc) służące do realizacji wykładów oraz seminariów.
- Katedra Biochemii Żywności - pracownie dydaktyczne (s. 333 i 205, pl. Cieszyński 1) wyposażone w wytrząsarki laboratoryjne, wagi elektroniczne, dygestorium, lodówki, podnośniki laboratoryjne, płaszcze grzewcze do kolb, aparaty do elektroforezy żelowej wraz z oprzyrządowaniem,

demineralizator, cieplarkę laboratoryjną, spektrofotometry, robota kuchennego Monsieur Cuisine Smart oraz piekarnik, inkubatory, łaźnie wodne, wirówki laboratoryjne i termobloki. W strukturach Katedry Biochemii Żywności funkcjonuje również Laboratorium Biochemii i Bioinformatyki Żywności. W jednej z pracowni laboratorium znajduje się serwer, na którym zainstalowano bazę danych BIOPEP-UWM - bazę danych sekwencji aminokwasowych białek i biologicznie aktywnych peptydów. W tej bazie dostępne są także programy umożliwiające ocenę aktywności biologicznej białek, przeprowadzenie symulacji proteolizy i biooceny aktywności uwolnionych produktów. Baza została opracowana przez pracowników Katedry Biochemii Żywności i jest nieustannie aktualizowana oraz rozbudowywana o nowe funkcje. Baza BIOPEP-UWM o zasięgu ogólnoświatowym jest wykorzystywana zarówno przez społeczność naukową, jak i w celach dydaktycznych – w tym do prowadzenia ćwiczeń na ocenianym kierunku. Kolejnym ogólnodostępnym narzędziem wykorzystywanym w celach dydaktyczno-naukowych, opracowanym przez pracowników Katedry Biochemii Żywności jest metabaza związków biologicznie ważnych – MetaComBio. MetaComBio to zbiór pogrupowanych tematycznie linków do zewnętrznych, bezpłatnych baz chemicznych, biologicznych i farmakologicznych, wykorzystywanych podczas zajęć dydaktycznych. Powyższa infrastruktura jest wykorzystywana do prowadzenia zajęć z przedmiotów: chemia w gastronomii, ekologia i ochrona przyrody, biologia, biochemia żywności i żywienia, żywność funkcjonalna, żywność specjalnego przeznaczenia, polityka alergenowa w gastronomii, zarządzanie alergenami w gastronomii.

- Katedra Fizyki i Biofizyki (ul. M. Oczapowskiego 4, s. 113, 114, 116) - pracownia mechaniczna wyposażona w rzutnik multimedialny, redestylator, lodówkę, barometr, psychrometr, wagi elektroniczne i szalkowe, wahadła (m.in. matematyczne i rewersyjne), wiskozymetry Ostwalda, zestaw kapilar do wyznaczania napięcia powierzchniowego cieczy, stalagmometr, zestawy laboratoryjne do pomiarów: kalorymetrycznych i przewodnictwa cieplnego, hydrodynamiki cieczy, naprężeń rozciągających, stanowiska komputerowe z programem SigmaPlot do graficznej analizy wyników oraz pakietem Microsoft Office lub Open Office, podstawowe przyrządy miernicze np.: suwmiarki, przymiary metrowe, śruby mikrometryczne, stopery, termometry. Pracownie elektryczna i optyczna oraz biofizyczna, wyposażone są w generatory, zasilacze, prostowniki prądu stałego, mierniki uniwersalne, kondensatory, cewki indukcyjne, opornice, ławy optyczne, różne źródła światła, zestawy pomiarowe z elementami półprzewodnikowymi, mikroskop, zestawy pomiarowe z rurą rezonansową i generatorem akustycznym, refraktometry, polarymetry, spektrofotometry RayLeigh Vis-723G z oprogramowaniem oraz spekol z przystawką nefelometryczną, spektrometr promieniowania gamma Spectrum Techniques (SPECTECH) z detektorem scyntylacyjnym, stanowiskiem komputerowym i oprogramowaniem UCS30, stanowiska komputerowe z programem SigmaPlot do graficznej analizy wyników oraz pakietem Microsoft Office lub Open Office, ultrasonograf z dedykowanym oprogramowaniem. W pracowniach realizowane są zajęcia z przedmiotu właściwości fizyczne żywności.
- Katedra Inżynierii, Aparatury Procesowej i Biotechnologii Żywności (ul. M. Oczapowskiego 7, sala seminaryjna – s. 10, hala techniki) - pracownie i hala techniki wyposażone w układy pomiarowe: do wyznaczania współczynnika wnikania ciepła oraz symulacji nieustalonej wymiany ciepła przez przenikanie podczas ochładzania cieczy w zbiorniku, określania bilansu ciepła procesu wypranego, bezprzeponowej wymiany ciepła i suszenia konwekcyjnego. Na hali techniki znajdują się również układy do badania przebiegu zamrażania i chłodzenia produktów spożywczych oraz kuchenka mikrofalowa jako przykład niekonwencjonalnego urządzenia do obróbki cieplnej. Oprócz tego stanowiska wyposażone są w: sokowirówkę, szatkownicę i krajalnice żywności z opomiarowaniem do przeprowadzenia analiz parametrów pracy tych urządzeń. W struktury katedry wchodzi także pracownia technologii żywności (ul. J. Heweliusza 1, s. 01, 2-17), w której odbywają się zajęcia z ogólnej technologii żywności i browarnictwa. Jest ona wyposażona w standardowe systemy do suszenia, destylacji, rektyfikacji, ekstrakcji, prasę wysokociśnieniową, łaźnie wodne, termostaty, spektrofotometry, refraktometr cyfrowy, polarymetr cyfrowy, mikroskop, liofilizatory, dygestoria, system do produkcji lodu kruszonego, kuchenkę elektryczną z piekarnikiem. Pracownia technologii fermentacji (minibrowar) (ul. J. Heweliusza 1, s. 016, 1, 16)

wyposażona jest w dwa zestawy linii technologicznych do produkcji piwa (kadź zacierna, kocioł warzelny, kadź filtracyjna, whirpool, wymiennik płytowy, fermentory, zbiorniki leżakowe, system chłodzenia, automatyka oraz mini kociołki warzelne). W pracowniach realizowane są zajęcia: procesy cieplne w gastronomii, aparatura gastronomiczna, inżynieria produkcji, ogólna technologia żywności, browarnictwo.

- Katedra Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa (pl. Cieszyński 1, s. 07, 3, 7, 13, 001, 101, 105, 110, 112, 114) - pracownie naukowo-dydaktyczne wyposażone m.in. w analizator do badania podstawowego składu chemicznego Foodscan, maszynę testującą Instron, kolorymetry, pH-metry, piec konwekcyjno-parowy, rzutniki multimedialne, próbnik do oceny jakości powietrza, cieplarki laboratoryjne, licznik kolonii bakterii, densytometr, dyspenser do nanoszenia krążków antybiotykowych, system dokumentacji i analizy żeli i blotów znakowanych fluorescencyjnie, zestaw do elektroforezy poziomej, mikroskopy optyczne, spektrometr LT/SH MAS, MALDI TOF - aparat do identyfikacji i określania antybiotykooporności. Pracownie są wykorzystywane do realizacji przedmiotów: mikrobiologia żywności, towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego, niekonwencjonalne surowce w gastronomii, żywność ekologiczna i niekonwencjonalna, mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności, przechowalnictwo surowców i potraw.
- Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością - sale komputerowe, hala technologiczna oraz pracownie naukowo-dydaktyczne. Stanowiska komputerowe są wyposażone w oprogramowanie MS Office i Statistica oraz rzutniki multimedialne (pl. Cieszyński 1, s. 4, 338). Sale służą do realizacji zajęć z przedmiotów: technologie informacyjne, komputerowe wspomaganie w gastronomii, statystyka, rachunek ekonomiczny w gastronomii, informatyka stosowana. Pracownie naukowo-dydaktyczne (ul. M. Oczapowskiego 7, s. 011, 25, 012) wyposażone m. in. w teksturometr, spektrofotometr, lodówkę oraz drobny sprzęt laboratoryjny służą do prowadzenia ćwiczeń z przedmiotu przechowalnictwo surowców i potraw. Pracownie służące do prowadzenia ćwiczeń z przedmiotów niekonwencjonalne surowce w gastronomii i towaroznawstwo surowców pochodzenia zwierzęcego znajdujące się na hali technologicznej (ul. M. Oczapowskiego 7, s. 34/1, 34/2) wyposażone są m.in. w masielnicę periodyczną, termomiksy, maszynę do produkcji lodów, tunel hartowniczy, blendery, termostat, analizator składu MilkoScan FT2, FoodScan, Lactoscope i drobny sprzęt laboratoryjny,
- Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych (pl. Cieszyński 1, s. 238, 239/240, 226, 322 i 324) - pracownia analizy surowców i produktów przetwórstwa surowców roślinnych wyposażona m.in. w prasy (ślimakowa, hydrauliczna i filtracyjna) do tłoczenia olejów i soków, piec konwekcyjny, maszynę wytrzymałościową Instron, refraktometr, wagosuszarkę, komory badań cieplnych, aparat do oznaczania glutenu, ekstraktory Soxhleta, aparat do pomiaru czasu indukcji utleniania Rancimat oraz drobny sprzęt kuchenny (grill elektryczny, szybkowar, kuchenki elektryczne, itp.). Pracownia służy do realizacji prac dyplomowych oraz jest wykorzystywana do realizacji ćwiczeń z przedmiotów: towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych, towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego, przechowalnictwo surowców i potraw oraz niekonwencjonalne surowce w gastronomii.
- Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności (ul. J. Heweliusza 6: s. 100, 101, 111, 112, 201, 202, 203, 302, 303, 304, 309, 311; pl. Cieszyński 1: s. 202, 203, 204, 213, 437, 438, 504; blok 30: s.105, 106) - pracownie HPLC, GC, ASA oraz towaroznawczej oceny żywności i analizy sensorycznej wyposażone w m.in. chromatografy cieczowe HPLC z różnymi systemami detekcji, chromatografy gazowe GC z różnymi systemami detekcji, zestaw do szybkiego oznaczania błonnika pokarmowego Fiberteck 1023, aparat destylacyjny do analizy zawartości białka metodą Kjeldahla, mineralizator blokowy, autoklaw, liofilizator, spektrofotometr absorpcji atomowej (ASA), pH-metry, wagosuszarkę, polarymetry, refraktometry, wagi, wirówki, destylator elektryczny, wytrząsarkę z łaźnią wodną, zestaw sit laboratoryjnych, indywidualne stanowiska do oceny sensorycznej. W wymienionych pracowniach realizowane są następujące zajęcia: analiza i ocena jakości żywności, pozaekonomiczne uwarunkowania relacji z klientem, uwarunkowania ekonomiczno-

społeczne w gastronomii, badania konsumenckie, higiena i bezpieczeństwo w gastronomii oraz prace dyplomowe. Zajęcia z zakresu protokołu dyplomatycznego, komunikacji marki, zarządzania i marketingu w gastronomii, savoir vivre, marketingu w gastronomii i hotelarstwie i zarządzania zespołem odbywają się w s. 25 przy ul. Oczapowskiego 7. Sala zaopatrzona jest w tablicę multimedialną oraz tablice do interaktywnej pracy studentów oraz możliwość takiej konfiguracji stołów, która ułatwia pracę w podgrupach, co często towarzyszy warsztatowemu charakterowi zajęć.

W budynkach dydaktycznych rozmieszczono punkty dostępowe (hot-spoty) do bezprzewodowego szerokopasmowego Internetu (WiFi). Studenci mają bezpłatny dostęp do bezprzewodowej sieci Eduroam na terenie budynków jednostki. Infrastruktura IT pozwala na korzystanie z zasobów internetowych w czasie zajęć, w pracach badawczych, a także w przygotowaniu do zajęć i samokształceniu. Ponadto umożliwia sprawną komunikację z wykorzystaniem poczty elektronicznej w czasie trwania studiów.

Sale ćwiczeń i pomieszczenia naukowo-dydaktyczne w poszczególnych Katedrach WNoŻ są wyposażone zgodnie ze specyfiką ich działalności dydaktyczno-badawczej. Wyposażenie służące prowadzeniu działalności naukowej stanowią m.in. systemy chromatografii cieczowej i gazowej, spektrofotometry w tym spektrofotometr podczerwieni (FTIR), systemy do analizy obrazu, zestawy do elektroforezy, system pomiaru rozkładu wielkości cząstek, enkapsulator, system do generowania zimnej plazmy.

Sale Wydziału Nauk Ekonomicznych, Wydziału Matematyki i Informatyki, Wydziału Humanistycznego, Wydziału Sztuki, Wydziału Prawa i Administracji, w których studenci ocenianego kierunku realizują zajęcia, są wyposażone w stoliki, krzesła, projektory multimedialne i ekrany wraz ze wskaźnikami laserowymi, tablice suchościeralne. Na Wydziale Bioinżynierii Zwierząt w Katedrze Drobiarstwa i Pszczelnictwa studenci ocenianego kierunku realizują przedmiot pszczelarstwo i miodosytnictwo. Sala wykorzystywana do prowadzenia zajęć wyposażona jest w komputer, rzutnik multimedialny, z dostępem do Internetu i możliwością odtwarzania filmów dydaktycznych, posiada również pomieszczenie pomocnicze z kuchnią gazową, piekarniki elektryczne i taboret gazowy z wywietrznikiem, co pozwala na realizację zajęć praktycznych związanych z technologią przetwórstwa produktów pszczelich i miodosytnictwem. Na terenie Katedry Pszczelnictwa znajdują się także ule wykorzystywane w procesie dydaktycznym oraz domek do apiterapii.

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

Praktyki zawodowe są realizowane przez studentów w wielu podmiotach gospodarczych, funkcjonujących w modelu sieciowym, o zasięgu ogólnopolskim i regionalnym, w lokalach gastronomicznych typu otwartego lub zamkniętego oraz w firmach cateringowych. Działalność lokali gastronomicznych, w których realizowane są praktyki zawodowe, jest zróżnicowana pod względem zakresu prowadzonej działalności. Często jest to nie tylko sprzedaż bezpośrednia, ale również obsługa dużych imprez okolicznościowych bądź działalność cateringowa. W ocenie wybranego przez studenta podmiotu realizacji praktyk, opiekun praktyki ocenia zakres działalności danej jednostki, z uwzględnieniem dostępnej infrastruktury i wyposażenia oraz możliwości osiągnięcia przez studenta założonych efektów uczenia się. W ocenie przydatności danego podmiotu w realizacji praktyk przez studentów, pracownicy naukowi wykorzystują także realizowane wizyty studyjne, odbywane ze studentami zajęcia terenowe i podejmowaną wspólnie działalność w zakresie badawczo-edukacyjnym. Opiekunowie praktyk dokonują również takiej oceny w trakcie analizy sporządzonych przez studentów sprawozdań. Wykaz miejsc praktyk zamieszczono w zał. K.5.1.

Praktyki zawodowe realizowane są w podmiotach otoczenia społeczno-gospodarczego (restauracje, hotele, cukiernie itp.), które dysponują działami takimi jak: kuchnia właściwa z zapleczem magazynowym, przygotowalnie brudne owoców, warzyw, jaj, ryb lub mięsa, zmywalnia

i pomieszczania na odpady pokonsumpcyjne, zaplecze socjalne, zaplecze kelnerskie, sala konsumencka, biuro menadżera gastronomii lub intendenta. Jest to typowa infrastruktura gastronomiczna, zgodna z wymogami sanitarno-higienicznymi, które musi spełniać każdy lokal gastronomiczny. Wyposażenie lokali gastronomicznych, z którego studenci korzystają podczas odbywania praktyk zawodowych obejmuje podstawowy sprzęt gastronomiczny, w tym urządzenia chłodnicze (m.in. lodówki, zamrażarki, szafy chłodnicze, schładzarki szokowe, witryny i lady chłodnicze, kostkarki do lodu), urządzenia grzewcze (lady grzewcze, trzony elektryczne bądź gazowe, piece konwekcyjno-parowe, cyrkulatory sous-vide, patelnie elektryczne, kuchenki mikrofalowe, frytownice), urządzenia do obróbki wstępnej (płuczko-obieraczka, naświetlacz do jaj), drobny sprzęt gastronomiczny (kutry, wilki, krajalnice, blendery ręczne, miksery, thermomix), sprzęt pomocniczy (ekspresy do kawy, czajniki elektryczne, temperówka do czekolady), urządzenia służące do zmywania naczyń stołowych i kuchennych (zmywarki tunelowe, zmywarki kapturowe, zmywarko-wyparzarki, wyparzarki). Studenci odbywając praktykę zawodową i korzystając z infrastruktury podmiotu, zapoznają się z regulaminem pracy, przepisami BHP i zachowaniem tajemnicy służbowej, z zakresem działalności zakładu pracy oraz organizacją pracy a także strukturą organizacyjną danej jednostki.

Proces dydaktyczny na ocenianym kierunku zakłada również realizację zajęć terenowych (zał. K.5.2). Zajęcia takie realizowane były w okresie poprzedzającym aktualną ocenę m.in. w firmie oferującej diety pudełkowe Kuchnia Vikinga (Białystok), restauracji Dekalog Smaku (Olsztyn) oraz firmie zajmującej się podziałem tusz na elementy kulinarne Manet Sp. z o.o. (Intermarche w Olsztynie). Infrastruktura ww. podmiotów jest nowoczesna i odpowiada współczesnym wymaganiom higienicznym oraz standardom bezpieczeństwa produkcji żywności. Została zaprojektowana w sposób zapewniający efektywną organizację procesów technologicznych, przy jednoczesnym zachowaniu wysokiej jakości i kontroli produkcji. Rozwiązania techniczne oraz dostępne zasoby umożliwiają prowadzenie produkcji na dużą skalę, z zachowaniem elastyczności i zgodności z obowiązującymi normami branżowymi. W skład infrastruktury firmy Kuchnia Wikinga wchodzą nowoczesne linie technologiczne przeznaczone do przygotowywania, obróbki, pakowania i dystrybucji posiłków na dużą skalę. W skład wyposażenia wchodzą m.in. piece konwekcyjno-parowe, urządzenia do gotowania i smażenia przemysłowego (w tym Contact Cooker), systemy szybkiego schładzania potraw (szokówki), komory chłodnicze, systemy wentylacji oraz centralne systemy mycia zapewniające wysoki poziom higieny. Firma dysponuje również zapleczem magazynowym, własnym zakładem przetwórstwa mięsa, działem obróbki warzyw oraz rozbudowaną infrastrukturą logistyczną umożliwiającą codzienną produkcję i dostawę dziesiątek tysięcy posiłków. Pomieszczenia firmy Manet wyposażone są w profesjonalne stanowiska do rozbioru tusz, piły do cięcia kości, stoły technologiczne ze stali nierdzewnej, urządzenia do ważenia i pakowania próżniowego mięsa oraz komory chłodnicze zapewniające utrzymanie ciągu chłodniczego. Infrastruktura spełnia współczesne wymagania sanitarne i weterynaryjne, umożliwiając bezpieczny podział tusz na elementy kulinarne oraz ich dalsze przygotowanie do sprzedaży i dystrybucji.

3. *Dostęp do technologii informacyjno-komunikacyjnej oraz stopień jej wykorzystania w procesie nauczania i uczenia się studentów oraz w działalności i komunikacji naukowej*

Każdy student posiada unikalne konto w systemie USOS (Uniwersytecki System Obsługi Studiów), które pozwala na bieżącą kontrolę postępów w nauce i komunikację z Rektorem, Dziekanem i nauczycielami akademickimi oraz daje również możliwość korzystania z wybranych programów i usług. Studenci w sieci wewnętrznej UWM mogą uzyskać dostęp do następujących usług: USOSweb, Microsoft Office 365, Eduroam (międzynarodowy projekt sieci edukacyjnej umożliwiający dostęp do Internetu pracownikom i studentom ośrodków akademickich w całej Europie) oraz Platforma Obsługi Nauki PLATON (zapewniający elastyny, skalowalny dostęp do specyficznych aplikacji, zarówno w systemie MS Windows, jak i Linux, z uwzględnieniem potrzeb określonych grup zawodowych), dostarczanie aplikacji na żądanie (https://uwm.cloud.pionier.net.pl/), czy też programów statystycznych i wspomagających projektowanie (m.in. Statistica, IBM SPSS, AutoCAD, LabView, Sigma

Plot v12, MatLab/Simulink, Ansys, BricsCAD, Adobe Reader X 10, AutoCAD, Excel, Internet Explorer, Norma, Powerpoint, Word). Wykaz programów dostępnych dla studentów zamieszczono na stronie: https://www.uwm.edu.pl/rci/zakupy/programy/oferta-programowa-dla-studentow. Rozmieszczenie infrastruktury IT pozwala na sprawne prowadzenie kształcenia, korzystanie z zasobów internetowych w czasie zajęć, realizację prac badawczych (w tym dyplomowych) oraz przygotowanie do zajęć. Dostępność stanowisk komputerowych wskazano w wykazie infrastruktury badawczej i dydaktycznej w Kryterium 5 pkt. 1. Studenci poza zajęciami mogą korzystać ze stanowisk komputerowych dostępnych w trzech pracowniach komputerowych: w sali 110 (15 stanowisk), 117 (15 stanowisk) i 123 (16 stanowisk). Studenci w ramach pracy własnej mogą korzystać z aparatury badawczej, dydaktycznej i komputerów ze specjalistycznym oprogramowaniem, po wcześniejszym przeszkoleniu i wyłącznie pod opieką pracowników inżynieryjno-technicznych lub badawczo-dydaktycznych.

Sprzęt komputerowy jest sukcesywnie modernizowany dla zachowania kompatybilności z najnowszym oprogramowaniem wymaganym do prowadzenia zajęć. Studenci ocenianego kierunku korzystają ze specjalistycznych baz danych, w tym opracowanych przez pracowników Wydziału: MetaComBiow - metabaza związków biologicznie ważnych, BIOPEP-UWM - baza sekwencji białek i bioaktywnych peptydów. Nauczyciele akademiccy mają również możliwość wykorzystania platformy edukacyjnej Moodle oraz aplikacji Teams w procesie dydaktycznym. Aplikacja Teams jest wykorzystywana jako narzędzie wspierające w realizacji procesu dydaktycznego na ocenianym kierunku, a decyzja o jej wykorzystaniu jest podejmowana przez prowadzącego zajęcia. Platforma Moodle jest natomiast wykorzystywana do realizacji obligatoryjnych przedmiotów: szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomia, etykieta, informacja patentowa oraz ochrona własności intelektualnej.

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

Dostosowania infrastruktury do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami ruchowymi obejmują windy oraz podjazdy dla wózków (budynki Wydziału Nauki o Żywności przy Placu Cieszyńskim 1 i ulicach M. Oczapowskiego 7 oraz Słonecznej 45F). Udogodnienia techniczne zastosowane w ostatnich latach stanowią: wzmacniacz pętli indukcyjnej (Aula im. prof. E. Pijanowskiego, Plac Cieszyński 1) oraz schodołaz gąsienicowy firmy Vimec do pokonywania barier architektonicznych, z którego w razie konieczności można skorzystać w budynku przy pl. Cieszyńskim 1 po zgłoszeniu takiego zapotrzebowania do BON. Studenci wydziału mogą także liczyć na pomoc stenotypisty, tłumacza języka migowego, doradcy zawodowego, asystenta oraz psychologa. W ramach ogólnouczelnianego wsparcia osób z niepełnosprawnościami studenci mogą korzystać ze specjalistycznego wyposażenia znajdującego się w jednostkach ogólnouczelnianych, m.in. w Bibliotece Uniwersyteckiej (10 stanowisk do pracy dostosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, 8 kabin do pracy indywidualnej w tym 4 dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami). Studenci z niepełnosprawnościami mają możliwość realizacji zajęć w grupach dedykowanych w Studium Języków Obcych oraz Studium Wychowania Fizycznego i Sportu. Dom Studenta nr 1 jest dostosowany do potrzeb osób o ograniczonej mobilności. Biblioteka Uniwersytecka jest wyposażona w elektroniczne powiększalniki przenośne, oprogramowania komputerowe udźwiękawiające, powiększające oraz rozpoznające tekst na zdjęciach. Dla osób z niepełnosprawnością udostępniona jest także platforma Akademickiej Biblioteki Cyfrowej (ABC). Na terenie uczelni znajduje się dziewięć terminali z dostępem do tłumacza języka migowego on-line. Uczelnia dysponuje też szczegółową cyfrową mapą – przewodnikiem po infrastrukturze istotnej dla osób z niepełnosprawnościami, która udostępniana jest także w formie aplikacji na urządzenia mobilne.

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie podejmuje ciągłe działania mające na celu likwidowanie wszelkich barier utrudniających dostęp do kształcenia akademickiego osobom z niepełnosprawnościami. Od 1 stycznia 2020 roku do 31 grudnia 2023 roku Uczelnia realizowała

projekt pod nazwą “Żagiel możliwości - model dostępności UWM”, którego celem było zwiększenie dostępności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie dla osób z niepełnosprawnościami poprzez wprowadzenie zmian organizacyjnych, podniesienie świadomości i kompetencji kadry oraz studentów w zakresie niepełnosprawności oraz likwidację barier architektonicznych. Podjęte w ramach projektu działania zaowocowały utworzeniem Akademickiego Centrum Wsparcia (obecnie Uniwersyteckie Centrum Wsparcia). W ramach Centrum działa Ośrodek Pomocy Psychologicznej i Psychoedukacji „Empatia” (pierwotnie Akademicki Ośrodek Pomocy Psychologicznej i Terapii “Empatia”), którego misją jest udzielanie wsparcia psychicznego w zakresie konsultacji psychologicznych, warsztatów interpersonalnych, wskazówek oraz porad tym studentom i pracownikom Uniwersytetu, którzy przechodzą przez kryzys emocjonalny, czują się bezradni wobec własnych emocji, podejmują walkę z szeroko rozumianymi uzależnieniami, tkwią w toksycznych relacjach, wyrażają chęć rozwoju swoich umiejętności interpersonalnych oraz chcą lepiej rozumieć świat relacji, zarówno z innymi, jak i ze sobą samym. W strukturze Unietyckiego Centrum działa Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami, którego celem jest likwidacja fizycznych i psychologicznych barier oraz tworzenie możliwości ułatwiających naukę i pracę i funkcjonowanie w akademickiej przestrzeni. W ramach Centrum działa również Rzecznik ds. Równości Szans z siedzibą przy ul. R. Prawocheńskiego 3, który zajmuje się przypadkami nierównego traktowania m.in. ze względu na płeć, orientację seksualną, wiek, pochodzenie etniczne, wyznanie, poglądy polityczne czy przynależność związkową. Praca Rzecznika ma na względzie fundamentalną dla systemu prawa zasadę równości oraz wypracowane w środowisku akademickim standardy równościowe https://uwm.edu.pl/uniwersytet/rowne-traktowanie.

Przy Radzie Uczelnianej Samorządu Studenckiego Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie funkcjonuje instytucja Rzecznika Praw Studenta, który interweniuje w przypadkach naruszania praw studentów na uczelni oraz podejmuje liczne działania prewencyjne zmierzające do zwiększania świadomości w zakresie praw i obowiązków studentów.

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

W ramach pracy własnej studenci kierunku gastronomia – sztuka kulinarna korzystają ze specjalistycznej aparatury naukowej i związanego z nią oprogramowania, głównie w trakcie realizacji prac inżynierskich. Studenci mają dostęp do laboratoriów wyposażonych w specjalistyczną aparaturę w godzinach wolnych od zajęć dydaktycznych, przy wsparciu pracowników inżynieryjno-technicznych, naukowo-technicznych oraz nauczycieli akademickich. Zakres zadań związanych z realizacją danej tematyki prac dyplomowych jest konsultowany z nauczycielem akademickim. Studenci korzystają z aparatury badawczej i specjalistycznego oprogramowania wymienionego w Kryterium 5. pkt. 1.

Zaplecze aparaturowe wraz ze zintegrowanym oprogramowaniem specjalistycznym obejmuje między innymi: analizatory podstawowego składu chemicznego produktów spożywczych (FoodScan TM, ISI SCAN 4.2 analizator NIRS- ISI Scan Nova, Mosaic), zestawy chromatograficzne HPLC, GC i GC MS (oprogramowanie ChemStation, ChromQuest, Chromeleon) wykorzystywane do identyfikacji i ilościowej charakterystyki związków aktywnych, szkodliwych i potencjalnie szkodliwych, analizatory cech reologicznych i tekstury (Aton Paar GmbH – Rheoplus, TA.XT plus - Texture Exponent 32, Instron – Bluehill), zestawy ASA (Termo Scientific - Solaar AA), analizatory mikroskopii elektronowej i optycznej (Quanta 200 – xT, Nicon Eclipse Ti – NIS Elements BR), analizatory mikrobiologiczne (Bactrac 4300 SYLAB – BacEvial, TEMPO bioMerieux - Tempo Filler) oraz programy wykorzystywane z zakresie planowania żywienia i jego organizacji (Dietetyk Pro).

6. System biblioteczno-informacyjny uczelni

Materiały dydaktyczne, w tym księgozbiory i zasoby elektroniczne oferowane przez Bibliotekę Uniwersytecką są w ciągłym dostępie dla studentów. Do dyspozycji studentów pozostają również zbiory specjalistycznej literatury naukowej i branżowej dostępne w poszczególnych katedrach.

Biblioteka Uniwersytecka od początku funkcjonowania Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego stanowi ważny element struktury uczelni, wspierając proces naukowo-badawczy i edukacyjny poprzez realizację oczekiwań i potrzeb zarówno kadry naukowej, jak i studentów. W aktualnej siedzibie – nowoczesnym budynku o powierzchni 19 423 m^2 wyposażonym w inteligentne systemy zarządzania instalacjami, biblioteka funkcjonuje od października 2007 roku Księgozbiór Biblioteki Uniwersyteckiej liczy (według stanu na dzień 1 stycznia 2026 r.) 1 120 082 woluminów (jednostek), z czego 895 715 woluminów to wydawnictwa zwarte, 172 605 woluminów – wydawnictwa ciągłe, a 51 762 – jednostki zbiorów specjalnych. Około ćwierć miliona woluminów pozostaje do dyspozycji użytkowników w wolnym dostępie. Tematyka księgozbioru obejmuje wszystkie kierunki realizowane na Uniwersytecie. Większość księgozbioru udostępniania jest w czytelniach tematycznych (kolekcje dziedzinowe), funkcjonuje również wypożyczalnia podręczników w wolnym dostępie (wypożyczalnia dydaktyczna). Duża część woluminów udostępniana jest z magazynów bibliotecznych. Czytelnicy mogą również skorzystać z zasobów Działu Informacji Naukowej oraz Sekcji Zbiorów Specjalnych. Dział Informacji Naukowej, poza pośrednictwem i pomocą w dostępie do elektronicznych pełnotekstowych i bibliograficznych baz danych, oferuje bogaty zasób czasopism tradycyjnych w wolnym dostępie, a także udostępnia czasopisma z magazynu, zgodnie z zamówieniami czytelników. Sekcja Zbiorów Specjalnych udostępnia na miejscu wydawnictwa najstarsze (wydane przed 1945 rokiem), wydawnictwa regionalne i bibliologiczne, rozprawy doktorskie na prawach rękopisu, muzykalia i multimedia (np. filmy) oraz pełni zadania Punktu Informacji Normalizacyjnej (oferując dostęp na miejscu do pełnego zasobu polskich norm w formie elektronicznej) i Ośrodka Informacji Patentowej. Specjalistyczny księgozbiór z prawa europejskiego dostępny jest w Centrum Dokumentacji Europejskiej (we wspólnym pomieszczeniu z Kolekcją Nauk Społecznych). Rzadsze pozycje, których Biblioteka Uniwersytecka w swoich zbiorach nie posiada, mogą być sprowadzone za pośrednictwem Wypożyczalni Międzybibliotecznej. Możliwy jest także elektroniczny dostęp do takich publikacji dzięki usłudze cyfrowej wypożyczalni międzybibliotecznej „Academica", realizowanej w czytelni Sekcji Zbiorów Specjalnych.

Biblioteka czynna jest dla użytkowników w czasie roku akademickiego przez 72 godziny tygodniowo: od poniedziałku do soboty, w godzinach 8:00–20:00. Od 2016 r. zwrot książek jest możliwy całodobowo z wykorzystaniem wrzutni (trezora). Obecnie trwają prace nad wdrożeniem systemu wypożyczeń zdalnych za pomocą książkomatu. System identyfikacji HAN, powiązany z bazą biblioteczną, zapewnia całą dobę dostęp zarówno do oferowanych przez Bibliotekę zasobów elektronicznych, jak i do indywidualnych kont użytkowników (składanie zamówień, prolongata wypożyczeń, weryfikacja stanu konta). W marcu 2022 r. w Bibliotece Uniwersyteckiej wdrożono nowoczesny system chmurowy Alma, zapewniający sprawniejsze zarządzanie zasobami nie tylko tradycyjnymi, ale i elektronicznymi, współdziałający z multiwyszukiwarką Primo VE. Od listopada 2024 r. Biblioteka Uniwersytecka funkcjonuje we wspólnym środowisku katalogowym z Biblioteką Narodową (tzw. Połączone Katalogi). W gmachu Biblioteki Uniwersyteckiej czytelnicy mają do dyspozycji 94 stanowiska komputerowe. Wszystkie stanowiska umożliwiają skorzystanie z zasobów Internetu, z czego 13 jednostek ma dostęp sieciowy ograniczony do domeny Biblioteki Uniwersyteckiej (do katalogu elektronicznego i Biblioteki Cyfrowej UWM) lub zasobów Punktu Informacji Normalizacyjnej. Na terenie budynku czytelnicy mają również możliwość skorzystania z sieci bezprzewodowej (Eduroam).

Studenci ocenianego kierunku znajdą potrzebną literaturę przede wszystkim w Wypożyczalni Dydaktycznej (wypożyczalnia podręczników z wolnym dostępem), magazynie Biblioteki oraz Kolekcji Nauk Przyrodniczo-Technicznych (specjalistyczna czytelnia z wolnym dostępem). Do dyspozycji studentów pozostaje także bogaty zasób czasopism w tradycyjnej formie drukowanej, a także tytuły dostępne w Bibliotece Cyfrowej UWM, gdzie zapoznać się można m.in. z wydawnictwami

uniwersyteckimi. Zasoby wydawnictw zwartych dla ocenianego kierunku przedstawiają poniższa tabela (stan na dzień 2 czerwca 2026 roku) oraz zał. K.5.3.

Wydawnictwa zwarte w Bibliotece Uniwersyteckiej na potrzeby kierunku gastronomia - sztuka kulinarna	
Liczba tytułów	14 964
Liczba woluminów	52 498
Kolekcja dydaktyczna (podręczniki)	19 501
Magazyn Biblioteki	26 447
Kolekcja nauk przyrodniczo-technicznych (czytelnia)	5262

Zasób czasopism gromadzonych na potrzeby poszczególnych przedmiotów kierunku wynosi 255 tytułów (w tradycyjnej formie papierowej) (zał. K.5.4). Uwzględnić należy także bogaty dostęp do tekstów artykułów w ramach baz elektronicznych oraz Biblioteki Cyfrowej UWM (Warmińsko-Mazurskiej Biblioteki Cyfrowej). Studenci mają do dyspozycji 102 polskie i zagraniczne bazy – bibliograficzne, abstraktowe i pełnotekstowe. Biblioteka Uniwersytecka korzysta z krajowej licencji Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego, pozwalającej na swobodne poruszanie się w Wirtualnej Bibliotece Nauki. Bazy abstraktowe i pełnotekstowe dostępne są dla użytkowników zarówno w sieci uniwersyteckiej, jak i w dostępie zdalnym z komputerów domowych (za pośrednictwem systemu identyfikacji HAN). Ofertę Biblioteki w dziedzinie źródeł elektronicznych wzbogacają platformy książek (eBOOK ACADEMIC COLLECTION – EBSCO, IBUK Libra). Na dzień 1 stycznia 2026 r. Biblioteka zapewniała dostęp do 476 178 tytułów książek elektronicznych i 67 204 tytułów czasopism elektronicznych. Do najważniejszych baz dla ocenianego kierunku zaliczyć można: AGRO, SIGMA-NOT, SIGŻ (z polskich baz bibliograficzno-abstraktowych), CAB Abstracts, Food Science Source, Scopus, Web of Science Core Collection (z zagranicznych baz abstraktowych), a wśród zagranicznych baz pełnotekstowych – Cambridge Journals, De Gruyter eJournal, EBSCO, Elsevier, JoVE, JSTOR, Knovel, ProQuest, Science Direct, SpringerLink, Taylor&Francis, Wiley Online Library (zał. K.5.5).

W Bibliotece Uniwersyteckiej funkcjonują trzy duże czytelnie dziedzinowe (kolekcje), znajdujące się na drugim piętrze gmachu. Księgozbiór dla studentów kierunku gastronomia - sztuka kulinarna znajduje się przede wszystkim w Kolekcji Nauk Przyrodniczo-Technicznych (Kolekcja Zielona), która zajmuje powierzchnię 739 m^2 i dysponuje 73 stanowiskami do pracy dla czytelników, w tym 12 stanowiskami komputerowymi. Łączny księgozbiór zgromadzony w tej czytelni wynosi około 35 tysięcy woluminów. Do dyspozycji studentów są również inne czytelnie, w tym Sekcja Zbiorów Specjalnych oraz stanowiska w Wypożyczalni Dydaktycznej. Dostęp do baz elektronicznych zapewniają stanowiska komputerowe w Dziale Informacji Naukowej, poszczególnych kolekcjach dziedzinowych oraz w przestrzeni społecznej Biblioteki (antresola, hol na parterze).

Do dyspozycji osób z niepełnosprawnościami są przygotowane dedykowane stanowiska do pracy we wszystkich czytelniach. Na stacjach komputerowych zainstalowano oprogramowanie ułatwiające pracę osobom z wadami wzroku i słuchu (czytnik ekranu NVDA, czytnik Abbyy Fine Reader z możliwością konwersji i interpretacji zeskanowanego obrazu), dostępne są także m.in. przenośne powiększalniki tekstu i słuchawki. W Sekcji Zbiorów Specjalnych dostępna jest drukarka pracująca w alfabecie Braille'a. Osoby z niepełnosprawnościami mogą także wypożyczać do domu czytniki książek elektronicznych. Poruszanie po budynku (w tym korzystanie z wind w przestrzeni służbowej oraz dostęp do wejścia służbowego) osobom z niepełnosprawnościami ułatwiają przejściowe karty magnetyczne, wydawane przez Sekcję Informatyzacji. Przed wejściem głównym do budynku znajduje się podjazd dla wózków, zapewniono wydzielone miejsca parkingowe i dostosowane toalety, a także trzy pokoje wyciszeń do pracy indywidualnej. Warto zaznaczyć, że w budynku Biblioteki mieści się uniwersyteckie Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami.

Na terenie Biblioteki Uniwersyteckiej znajdują się dwie sale dydaktyczne z pełnym wyposażeniem w sprzęt audiowizualny oraz pracownia komputerowa na 20 stanowisk. Poza wymienionymi salami

w budynku Biblioteki znajduje się również sala konferencyjno-wykładowa. Miejscem chętnie wykorzystywanym przez studentów do nauki i wspólnej pracy jest antresola Biblioteki, wyposażona w komputery stacjonarne z dostępem do sieci i gniazda z możliwością podłączenia własnych urządzeń. W budynku znajdują się również pokoje pracy indywidualnej. Łącznie Biblioteka Uniwersytecka UWM oferuje czytelnikom (stan na 3 czerwca 2026 roku):

- 720 miejsc czytelnianych,
- 94 stanowiska komputerowe,
- 7 stanowisk do pracy dostosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami,
- 8 kabin do pracy indywidualnej,
- 3 sale dydaktyczne (łącznie 130 miejsc),
- salę konferencyjną na 350 miejsc.

Oprócz powszechnie dostępnych w Bibliotece Uniwersyteckiej podręczników i czasopism dla studentów ocenianego kierunku, kierownicy katedr Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie prenumerują czasopisma branżowe, takie jak (stan na maj 2026):

- Przegląd Mleczarski, Przemysł Spożywczy i Forum Akademickie (wersje papierowe) - Katedra Biochemii Żywności,
- Problemy Jakości, Przegląd Mleczarski i Przemysł Spożywczy (wersje papierowe) - Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością,
- Dietetyka, Przegląd Mleczarski, Przemysł Spożywczy, Laboratorium, Food Forum, Problemy Jakości, New Food, Food Lex (wersje papierowe) - Katedra Towaroznawstwa i Badań Żywności.
- Przegląd Piekarski i Cukierniczy (do końca 2024 roku), Przegląd Zbożowo-Młynarski, Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny i Przemysł Spożywczy (wersje papierowe) - Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych,
- Badania Kliniczne (wersja papierowa do 2024 roku, od roku 2025 wersja on-line), Food Forum (wersja papierowa) - Katedra Żywienia Człowieka,
- Gospodarka Mięsna (wersja papierowa) - Katedra Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa.

Książki z kolekcji dydaktycznej, dostępne w wolnym dostępie, można wypożyczać na 150 dni (podręczniki). Publikacje przechowywane w Magazynie Biblioteki, udostępniane po wcześniejszym złożeniu zamówienia w Wypożyczalni Głównej, są wypożyczane na 14 lub 30 dni. Z kolekcji dziedzinowych można korzystać w ramach wypożyczeń krótkoterminowych (nocnych) – jednorazowo maksymalnie 5 woluminów na noc. Wypożyczenie realizowane jest najwcześniej godzinę przed zamknięciem Biblioteki, a termin zwrotu upływa po pierwszej godzinie pracy Biblioteki następnego dnia roboczego. Limity wypożyczeń wynoszą maksymalnie 10 tytułów dla studentów (łącznie z Wypożyczalni Głównej i Kolekcji Dydaktycznej, przy czym liczy się liczba tytułów, a nie tomów) oraz 20 tytułów dla studentów ostatniego roku lub studiujących na dwóch kierunkach. Kopiowanie materiałów w Bibliotece Uniwersyteckiej UWM w Olsztynie jest możliwe za pomocą ogólnodostępnego skanera, który znajduje się w korytarzu przy Kolekcji Nauk Społecznych (Żółta) na II piętrze. Korzystanie ze skanera wymaga posiadania ważnej karty bibliotecznej lub legitymacji studenckiej. Wykonane skany mogą być wysyłane na adres e-mail lub zapisywane na dowolnym nośniku. Do kopiowania stron z książek i czasopism można używać aparatu fotograficznego, jednak za zgodą bibliotekarza i z zachowaniem przepisów prawa autorskiego. Kopiowanie nie jest dozwolone w przypadku zasobów z Sekcji Zbiorów Specjalnych, wydawnictw wydanych przed 1945 rokiem oraz norm dostępnych na miejscu w Punkcie Informacji Normalizacyjnej (PIN; Biblioteka Uniwersytecka UWM, Sekcja Zbiorów Specjalnych, I piętro, p. 106). PIN posiada aktualne Świadectwo Stosowania Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Informacji SZBI zgodne z PN-EN/IEC 27001:2017-06, jest autoryzowanym przez Polski Komitet Normalizacyjny (PKN) miejscem do zapewniania uprawnionym użytkownikom pełnych informacji normalizacyjnych oraz łatwego dostępu do treści Polskich Norm i wydawnictw Polskiego Komitetu Normalizacyjnego (PKN). Studenci znają zasady obowiązujące w PIN i wiedzą, że: Polskie Normy udostępniane są na miejscu w formie elektronicznej i papierowej, dostęp do pełnotekstowej

Bazy Polskich Norm możliwy jest stacjonarnie na stanowiskach w PIN, a baza norm jest aktualizowana na bieżąco, w uzasadnionych przypadkach istnieje możliwość wykonania kopii fragmentów norm (tabele, wykresy, schematy) na potrzeby dydaktyczne/naukowe zgodnie z umową o współpracy zawartą przez Rektora UWM i Prezesa PKN w dniu 3 stycznia 2011 roku dla pracowników i studentów UWM. Szczegółowe zasady udostępniania zawarte są w Regulaminie Punktu Informacji Normalizacyjnej, a aktualny katalog Polskich Norm dostępny jest pod linkiem: https://wiedza.pkn.pl/web/guest/wyszukiwarka-norm.

7. *Sposoby, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia bazy dydaktycznej i naukowej oraz systemu biblioteczno-informacyjnego*

Tryb postępowania, kompetencje i odpowiedzialność poszczególnych jednostek organizacyjnych w zakresie zarządzania i utrzymania infrastruktury dydaktycznej określają: zarządzenie Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie nr 19 z dnia 2 czerwca 2005 r. w sprawie odpowiedzialności materialnej, zasad prowadzenia ewidencji rzeczowych składników majątku, inwentaryzacji i trybu postępowania w przypadku likwidacji oraz działalności Uczelnianej Komisji Inwentaryzacyjnej, jak również decyzja Rektora nr 112/2024 z dnia 11 października 2024 roku w sprawie powołania Uczelnianej Komisji Inwentaryzacyjnej na kadencję 2024-2028. Baza naukowa i dydaktyczna Wydziału została znacząco rozbudowana i zmodernizowana w ostatnich latach. Jej unowocześnienie realizowano w ramach środków przeznaczonych na działalność statutową, dydaktyczną, z grantów badawczych NCN, NCBiR oraz MNiSW, ale przede wszystkim w ramach projektów finansowanych ze środków Unii Europejskiej (ponad 78 mln zł na doposażenie istniejących, utworzenie nowych laboratoriów i badania naukowe oraz wspierające proces dydaktyczny). Do najważniejszych działań finansowanych ze środków UE realizowanych na WNoŻ, które skutkowały zmodernizowaniem bazy naukowo-dydaktycznej należą m.in.:

- budowa, modernizacja i wyposażenie Centrum Gastronomii z Dietetyką i Biooceną Żywności Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie,
- rozbudowa, modernizacja i wyposażenie zespołu laboratoriów edukacyjno-badawczych technologii, jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności BIO w tym Centrum Edukacyjno-Badawcze Mleczarstwa,
- wyposażenie w sprzęt aparaturowy Centrum Nutri-Bio-Chemicznego UWM w Olsztynie,
- doposażenie i modernizacja laboratoriów Wydziału w ramach Konsorcjum Badań Środowiska i Innowacyjnych Technologii Żywności dla Jakości Życia EnFoodLife,
- uzyskanie dotacji na utrzymanie aparatury naukowo-badawczej, stanowiska badawczego (SPUB) z Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego,
- projekt pt. "Innowacyjność technologii żywności wysokiej jakości" finansowany ze środków RPO Województwa Warmińsko-Mazurskiego umożliwiający zakup aparatury badawczej.

Bieżący stan aparatury monitorują opiekunowie poszczególnych pracowni lub urządzeń wraz z kierownikami katedr Wydziału. Dodatkowo na Wydziale funkcjonuje Komisja ds. infrastruktury, której członkami są przedstawiciele wszystkich katedr Wydziału, student oraz doktorant. Protokół z przeglądu dokonanego w 2026 roku stanowi załącznik K.5.6. Dodatkowo zespoły ds. przeglądu warunków pracy, powołane decyzją Rektora (Decyzja Nr 3/2025 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 9 stycznia 2025 roku w sprawie powołania zespołów do spraw przeglądu warunków pracy na kadencję do 31 sierpnia 2028 roku), corocznie przeprowadzają kontrolę, podczas której identyfikuje się bieżące potrzeby w salach ćwiczeniowych, laboratoriach i pracowniach technologicznych. Pomieszczenia użytkowane przez studentów, doktorantów i pracowników, które powstały lub są zmodernizowane ze środków UE, są oznakowane tabliczkami informacyjnymi, zgodnie z zasadami przyjętymi w jednostkach organizacyjnych Uczelni.

Za oznakowanie i stan techniczny pomieszczeń dydaktycznych odpowiedzialna jest administracja budynku Wydziału, Dziekan, kierownicy jednostek organizacyjnych oraz opiekunowie poszczególnych

sal i pracowni. W monitorowaniu stanu bazy dydaktycznej i naukowej na Wydziale Dziekana wspierają przedstawiciele wydziału w Zespole ds. Przeglądu Warunków Pracy. Stan techniczny sal i pracowni dydaktycznych, jak również dostępna infrastruktura są także oceniane w czasie hospitacji zajęć dydaktycznych w punktach: dostosowanie sali dydaktycznej do prowadzonych zajęć oraz stosowność infrastruktury dydaktycznej, dostępu do aparatury, sprzętu, technologii informacyjnej. Istotny wpływ na doskonalenie bazy mają kierownicy katedr, którzy zgłaszają bieżące potrzeby w tym zakresie. Są one realizowane w miarę dostępności środków finansowych. Każdego roku kierownicy katedr składają wnioski dotyczące remontów i modernizacji infrastruktury, którą zarządzają. Dziekan Wydziału, wraz z Kolegium Dziekańskim, analizuje zasadność zgłoszonych propozycji i przekazuje je do pionu Kanclerza, który podejmuje decyzję o ich realizacji w ramach środków ogólnouczelnianych.

Zasoby biblioteczne są monitorowane przez Radę Biblioteczną UWM w Olsztynie powołaną przez Rektora. Potrzeby studentów dotyczące zasobów bibliotecznych są uwzględniane przez kierowników katedr. Od 2017 roku funkcjonuje w Bibliotece Zespół ds. Kształtowania Księgozbioru, utrzymujący stały kontakt z przedstawicielami wszystkich wydziałów i koordynujący dobór i zakup literatury. Kierownicy katedr mogą na bieżąco zgłaszać potrzeby uzupełnienia dostępnego dla studentów piśmiennictwa czy liczebności woluminów na podstawie informacji uzyskanych od koordynatorów poszczególnych przedmiotów, którzy monitorują zasoby dydaktyczne. Szczególnie istotną kwestią jest zabezpieczenie dostępu do piśmiennictwa zalecanego w sylabusach. Rokrocznie katedry mogą również zgłaszać prenumeratę specjalistycznych periodyków branżowych. Coroczne pełne sprawozdania z działalności Biblioteki Uniwersyteckiej, dostępne są na stronie https://bu.uwm.edu.pl/pl/o-bibliotece/sprawozdania, w tym także dane statystyczne na temat działalności Biblioteki Uniwersyteckiej takie, jak: informacje o stanie zbiorów, udostępnianiu zbiorów, usługach informacyjnych. Sprawozdania są omawiane, dyskutowane i w przypadku akceptacji - zatwierdzane na posiedzeniach Rady Bibliotecznej UWM w Olsztynie, powołanej przez Rektora. W skład Uczelnianego Zespołu ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia wchodzi przedstawiciel Biblioteki Uniwersyteckiej.

Baza dydaktyczna i naukowa jest tworzona oraz modernizowana z uwzględnieniem aktualnych trendów technologicznych i analitycznych. Wiedza w tym zakresie jest weryfikowana poprzez kontakty z przedstawicielami przemysłu podczas konferencji i sympozjów naukowych, jak również spotkań formalnych i nieformalnych w celu realizacji wspólnych przedsięwzięć. Działania zapewniające studentom i doktorantom wsparcie dydaktyczne, naukowe i społeczne określa procedura WSZJK- ZoŻ-1 2/2020 “Zasoby do nauki i wsparcie studentów i doktorantów (zał. K.5.7). W oparciu o procedurę m.in. przedstawiciel Wydziału w Radzie Bibliotecznej, opiekunowie pracowni i kierownicy katedr podejmują działania obejmujące:

- analizę przydatności i ocenę stopnia amortyzacji posiadanych zasobów materialnych wykorzystywanych w procesie kształcenia i badaniach naukowych,
- monitorowanie i analizę zasobów kadry administracyjnej wspierającej proces kształcenia,
- analizę i ocenę wyposażenia sal dydaktycznych,
- monitorowanie zasobów bibliotecznych i zgłaszanie zapotrzebowania zakupu podręczników w celu zapewnienia dostępu do najnowszej wiedzy i dostosowania do realizowanych programów kształcenia,
- aktualizację zasobów informatycznych (sprzętu i oprogramowania) z uwzględnieniem potrzeb studentów i pracowników WNoŻ,
- współpracę z wydziałowym opiekunem studentów z niepełnosprawnościami i koordynatorem ds. osób niesłyszących i niedosłyszących,
- zgłaszanie potrzeb w uzupełnieniu zasobów do nauki i środków wsparcia studentów i doktorantów Dziekanowi Wydziału.

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

Kryterium 5 zostało ocenione jako spełnione. Nie sformułowano zaleceń.

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

Wydział Nauki o Żywności prowadzi systemową i udokumentowaną współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, obejmującą zarówno partnerstwa formalne jak i nieformalne z przedsiębiorstwami produkcyjnymi, instytucjami sektora rolno-spożywczego, podmiotami branży gastronomicznej, jednostkami administracji lokalnej, mediami i szkołami. Formą współpracy jest m.in. prowadzenie zajęć dydaktycznych przez przedstawicieli branży gastronomicznej, praktyki zawodowe realizowane w rzeczywistych warunkach oraz aktywność Wydziału w licznych inicjatywach popularyzujących naukę. Współpraca ta miała wpływ na stworzenie koncepcji studiów przy ich uruchamianiu. Uwagi i sugestie zgłaszane przez przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego są uwzględniane w procesie doskonalenia programu studiów oraz aktualizacji treści kształcenia, tak aby odpowiadały one aktualnym potrzebom i oczekiwaniom przedsiębiorców działających w branży gastronomicznej. Efektem tej współpracy są zmiany w programie studiów, obejmujące zarówno modyfikację sekwencji przedmiotów, zwiększenie liczby godzin zajęć praktycznych, jak i wprowadzanie nowych treści odpowiadających kierunkom rozwoju sektora gastronomicznego, np.:

- zwiększenie liczby godzin ćwiczeń z przedmiotów kuchnie świata oraz technologia gastronomiczna. Zmiana została wprowadzona w odpowiedzi na opinie przedstawicieli branży, którzy wskazywali na szeroki zakres zagadnień omawianych w ramach tych przedmiotów oraz ich istotne znaczenie dla przygotowania zawodowego studentów.
- zmiana sekwencji przedmiotów (m.in. analizy sensorycznej, technologii gastronomicznej, technologii potraw mięsnych). W opinii przedstawicieli branży ta modyfikacja umożliwia wcześniejsze wprowadzenie studentów w zagadnienia specjalistyczne i lepsze przygotowanie do realizacji kolejnych treści kierunkowych.
- wprowadzenie do programu studiów przedmiotu nowoczesna gastronomia, którego celem jest prezentacja aktualnych trendów, innowacyjnych rozwiązań oraz współczesnych wyzwań sektora gastronomicznego. Zdaniem przedstawicieli branży przedmiot ten pozwala na bieżące aktualizowanie wiedzy studentów w zakresie dynamicznie rozwijającego się rynku usług gastronomicznych.

Formalnym odzwierciedleniem współpracy WNoŻ z otoczeniem społeczno-gospodarczym są liczne porozumienia, umowy i deklaracje partnerskie podpisane z przedsiębiorstwami i szkołami. Dokumenty te stanowią podstawę do realizacji przedsięwzięć wspierających rozwój umiejętności i kompetencji studentów kierunku gastronomia – sztuka kulinarna, realizacji praktyk zawodowych, prac dyplomowych, prowadzenia badań naukowych, kształcenia kadr oraz popularyzacji wiedzy i nauki. Aktualnie WNoŻ posiada 107 obowiązujących umów i porozumień z podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego, obejmujących m.in. współpracę w zakresie kształcenia kadr, prowadzenia badań naukowych oraz wspierania działalności dydaktycznej.

Współpraca Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym zapoczątkowana została na etapie tworzenia ocenianego kierunku studiów i miała związek z włączeniem się Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie w strategię rozwoju Województwa Warmińsko-Mazurskiego obejmującą program „Poprawa jakości usług gastronomicznych i hotelarskich w regionie Warmii i Mazur w latach 2004 – 2013". Podczas tworzenia koncepcji kształcenia przedstawiciele branży gastronomicznej mogli zapoznać się z planowanym programem studiów i wyrazić opinię na jego temat. Uruchomienie studiów odbyło się przy finansowym wsparciu projektu „Wzmocnienie potencjału dydaktycznego UWM w Olsztynie", który realizowany był ze środków Unii Europejskiej w ramach Priorytetu IV Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki na lata 2007-2013. Dzięki środkom finansowym z projektu, w okresie od 01.04.2011 r. do 30.06.2015 r., możliwe było zatrudnienie specjalistów z zakresu gastronomii, w tym pracujących w zakładach gastronomicznych, do współtworzenia treści kształcenia przedmiotów specjalistycznych, a następnie zatrudnienie ich do prowadzenia zajęć praktycznych z przedmiotów technologicznych. W ramach projektu pracownicy zespołu technologii gastronomicznej Katedry

Żywienia Człowieka ukończyli specjalistyczne szkolenia kulinarne, takie jak kurs szefa kuchni, baristyczny, sommelierski i cukierniczy, zorganizowane przez podmiot gospodarczy zajmujący się działalnością szkoleniową w zakresie sztuki kulinarnej. Współpraca polegająca na zatrudnianiu zewnętrznych specjalistów z branży gastronomicznej do prowadzenia zajęć praktycznych jest kontynuowana po zakończeniu projektu. Dzięki temu działaniu studenci mają możliwość zdobywania wiedzy i umiejętności od praktyków posiadających wieloletnie doświadczenie zawodowe. Współpraca ta przyczynia się również do systematycznego doskonalenia treści kształcenia, zapewniając ich zgodność z aktualnymi potrzebami rynku pracy oraz kierunkami rozwoju sektora gastronomicznego.

Stali współpracownicy Wydziału Nauki o Żywności z branży gastronomicznej to głównie szefowie kuchni, doświadczeni kucharze i cukiernicy oraz właściciele cukierni, uczestniczący w prowadzeniu zajęć z przedmiotów takich jak: kuchnia naturalna, regionalna i tradycyjna, podstawy kelnerstwa i barmaństwa, technologia potraw mięsnych, enologia, kuchnie świata, technologia ciast i deserów, technologia czekolady i karmelu, baristyka, projektowanie potraw i napojów, slow food, sztuka dekorowania stołów i potraw, technologia potraw z ryb i owoców morza, nowoczesna gastronomia, kuchnia molekularna. Zatrudnienie specjalistów obecnie finansowane jest ze środków Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego. Dodatkowo przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego są zapraszani do udziału w zajęciach dydaktycznych m.in. poszerzających wiedzę w zakresie wymagań instytucji kontrolnej w stosunku do działalności gastronomicznej (Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Olsztynie) oraz prowadzenia tematycznych prezentacji i warsztatów np. barmańskich, poświęconych kuchniom etnicznym (japońskiej, orientalnej, włoskiej), nowym trendom w zaopatrzeniu i funkcjonowaniu gastronomii oraz wykorzystaniu mniej znanych gatunków ryb i owoców morza w gastronomii (Barschool.pl, Ringo sp. z o.o. i Ideabox sp. z o.o. restauracja Kingyo w Olsztynie, Nestle Professional, Bidfood Farutex Olsztyn). Podmioty zapewniają własnego trenera kulinarnego, który przybliża studentom zakres działalności firmy oraz pokazuje inne techniki kulinarne, co daje nowe spojrzenie na kreatywność w kuchni i w efekcie poszerza umiejętności praktyczne studentów. Realizacja przedmiotów innych niż technologiczne także odbywa się we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, zarówno w formie stacjonarnej (na terenie UWM) jak i w formie zajęć terenowych i wizyt studyjnych. Przykładami takiej współpracy mogą być np. prezentacja oprogramowania komputerowego wykorzystywanego w gastronomii (LSI Software S.A.), przedstawienie organizacji produkcji w zakładzie przetwórczym (Manet sp. z o.o. Intermarche w Olsztynie), omówienie marketingu w gastronomii (restauracja Dekalog Smaku w Olsztynie, Pez Gordo Craft food & drinks, Fuertaventura, Hiszpania - połączenie zdalne), prezentacja zagadnień dotyczących bazy danych lokalnych (Główny Urząd Statystyczny Oddział w Olsztynie), poznanie zasad funkcjonowania kuchni cateringowej (Kuchnia Vikinga, Białystok), zapoznanie studentów z obowiązującymi standardami obsługi hotelowej i restauracyjnej oraz zaprezentowanie i omówienie strefy gastronomicznej (Hotel Hampton by Hilton Olsztyn), omówienie zasad obsługi gościa restauracyjnego (Custom Service), przedstawienie wymogów higieniczno-sanitarnych w zakładach gastronomicznych (restauracja Piccola Bari w Olsztynie), poznanie form ochrony przyrody w naturze (Leśne Arboretum Warmii i Mazur w Kudypach). W czasie zajęć dydaktycznych prowadzonych z udziałem przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego ma miejsce bieżąca wymiana opinii, pomysłów i sugestii dotyczących realizacji zajęć praktycznych oraz wiedzy przekazywanej w ramach poszczególnych przedmiotów. Wykaz zajęć terenowych przedstawia załącznik K.6.1.

Istotnym obszarem współpracy WNoŻ z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest organizacja praktyk zawodowych oraz zapewnianie studentom możliwości odbywania staży i podejmowania pracy sezonowej, w tym pracy wakacyjnej. Załącznik K.6.2. prezentuje podmioty praktyk studentów. Szczególnie cenna jest inicjatywa jednego z prowadzących zajęcia praktyczne, który jednocześnie jest współwłaścicielem prestiżowej cukierni w Gdańsku oraz cukiernikiem z międzynarodowym doświadczeniem (Krzysztof Ilnicki, Cukiernia Gdańska UMAM). Corocznie, po zakończeniu zajęć ze studentami proponuje trojgu wybranym, najbardziej aktywnym studentom miesięczne praktyki/staże w swojej cukierni. W latach 2021-2026 studenci studiów I i II stopnia odbyli praktyki zawodowe w ponad 65 podmiotach gospodarczych, głównie restauracjach, cukierniach i kawiarniach w różnych regionach Polski,

co wskazuje na wysokie zainteresowanie przedsiębiorców oraz ich dostępność dla kształcenia praktycznego. Niektórzy studenci skorzystali z możliwości zrealizowania praktyki zawodowej w miejscu swojego aktualnego zatrudnienia lub w firmach poza granicami Polski w ramach programów Work and Travel w USA oraz Erasmus+ (w Hiszpanii oraz we Francji). Kontakty zawodowe nawiązane podczas praktyk stanowią wartość zarówno dla absolwentów, którzy zyskują możliwość płynnego wejścia na rynek pracy, jak i przedsiębiorców poszukujących wykwalifikowanych pracowników.

Współpraca z przedsiębiorcami znajduje odzwierciedlenie w tematyce prac dyplomowych, która jest dostosowywana do aktualnych trendów i potrzeb rynku. Przykłady prac dyplomowych inspirowanych współpracą z lokalnymi przedsiębiorcami przedstawiono poniżej:

- prace inżynierskie zrealizowane w wyniku współpracy z kawiarnią Moja w Olsztynie, pt. „Pączki, kreple i marcepan - przysmaki warmińsko-mazurskiej kuchni", praca obroniona 11 lutego 2021, promotor dr inż. Jadwiga Glica oraz „Wpływ przechowywania na cechy organoleptyczne marcepana królewieckiego", praca obroniona 16 lutego 2026, promotor dr inż. Jadwiga Glica.
- prace dyplomowe pt. „Ocena jakości makaronu wzbogaconego mąką z owadów", praca inżynierska obroniona 13 lutego 2025, promotor dr inż. Anna Draszanowska oraz pt. „Wpływ dodatku owadów jadalnych na jakość słonych przekąsek", praca magisterska obroniona 8 lipca 2025, promotor dr inż. Anna Draszanowska inspirowane kontaktem z lokalnym przedsiębiorcą zajmującym się produkcją owadów (Ovad Sp. z o.o., Kocibórz koło Reszla).

Jako element współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym przyczyniający się do wspierania procesu dydaktycznego jest udział studentów i pracowników WNoŻ w targach branżowych. Podczas targów studenci mają możliwość zapoznania się z aktualną ofertą wyposażenia i produktów dla gastronomii oraz uczestniczenia w warsztatach i prezentacjach dotyczących wykorzystania nowych technik i produktów (Expo Sweet 2024 w Warszawie, EuroGastro 2024 w Nadarzynie, World Food Poland 2024 w Warszawie, SweetTargi 2024 w Katowicach, World Food Poland 2025 w Warszawie). Obserwacje oraz nieformalne rozmowy podczas targów przyczyniają się do modyfikacji i uzupełniania zagadnień realizowanych w procesie dydaktycznym.

Ponadto, przedsiębiorstwa współpracujące z Wydziałem Nauki o Żywności są fundatorami corocznych nagród dla najlepszych absolwentów Wydziału. W konkursach tych z sukcesami, docierając do finału, biorą także udział studenci kierunku gastronomia – sztuka kulinarna. Nagrody fundowane są przez przedsiębiorstwa: Multivac (nagroda dla najlepszego absolwenta studiów I stopnia), Tetra Pak Polska (nagroda dla najlepszego absolwenta studiów II stopnia), Ecolab (nagroda dla najaktywniejszych studentów działających w kołach naukowych WNoŻ), Zentis (konkurs na produkty innowacyjne). Przykłady sukcesu studentów kierunku gastronomia – sztuka kulinarna to nagroda główna w konkursie Tetra Pak Polska w 2024 roku oraz zdobycie I i II nagrody w konkursie Zentis w 2025 roku. Udział w konkursach inspiruje studentów do samodzielnego poszukiwania wiedzy oraz tworzenia i realizowania projektów zawodowych, co prowadzi do pogłębiania umiejętności oraz kształtowania kompetencji społecznych.

Współdziałanie z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego w realizacji zajęć dydaktycznych, oprócz wsparcia w osiąganiu przez studentów efektów uczenia się we wszystkich obszarach – zarówno wiedzy kierunkowej, jaki i umiejętności praktycznych oraz kompetencji technicznych i społecznych, daje ponadto możliwość nawiązywania bezpośrednich kontaktów z potencjalnymi pracodawcami, szansę zaprezentowania swoich umiejętności oraz postaw wobec powierzonych zadań. Ma to szczególne znaczenie w branży gastronomicznej, w której sukces działalności przedsiębiorstwa jest w bardzo wysokim stopniu zależny od stopnia przygotowania pracownika do realizacji zadań zawodowych, jego świadomości, zaangażowania, odpowiedzialności i gotowości do podejmowania wyzwań zawodowych pod kierunkiem doświadczonych profesjonalistów.

Ważnym obszarem współpracy Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym są liczne inicjatywy branżowe i naukowe o charakterze cyklicznym, które stanowią stałą platformę integrującą

środowisko akademickie z przedstawicielami przemysłu spożywczego. Do najważniejszych wydarzeń należą m.in.: konferencja „Techmilk – Postęp techniczny w przetwórstwie mleka" (27 edycji; organizator: Katedra Inżynierii i Aparatury Procesowej; uczestnictwo ok. 50 firm sektora spożywczego), Sympozjum „Technika i Technologia w Przemyśle Mleczarskim" (32 edycje; organizator: Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością; udział ok. 30 przedsiębiorstw), Konferencja „Problemy Gospodarki Energią i Środowiskiem w Przemyśle Rolno-Spożywczym" (43 edycje; organizatorzy: Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Energia i Środowisko w Mleczarstwie oraz Wydziały: Nauki o Żywności i Nauk Ekonomicznych), Ogólnopolskie Święto Sera (11 edycji; organizator: Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością; udział ok. 20 zakładów mleczarskich i 12 wystawców zrzeszonych w sieci Dziedzictwo Kulinarne Warmii, Mazur i Powiśla), a także Sympozjum „Mrożenie, pakowanie, kontrola procesów – innowacyjne technologie dla przemysłu spożywczego" (3 edycje; organizator: Katedra Technologii i Chemii Mięsa (aktualna nazwa katedry to Katedra Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa) we współpracy z pięcioma firmami z branży mięsnej).

Pracownicy Wydziału Nauki o Żywności aktywnie uczestniczą w pracach komisji konkursowych oraz gremiów eksperckich o znaczeniu regionalnym i krajowym, co potwierdza silną pozycję Wydziału w środowisku branżowym. Są członkami jury podczas ocen produktów spożywczych, powoływani jako eksperci przez organizacje branżowe i organizatorów targów, np. MLEKO EXPO (Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny w Warszawie), „Nasze kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów" (Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa Urzędu Marszałkowskiego w Olsztynie), „Ponadregionalny Konkurs Kulinarny" (Gmina Świątki), Konkurs Kulinarny dla Kół Gospodyń Wiejskich „Bitwa Regionów" (Ministerstwo Rolnictwa wraz z Krajowym Ośrodkiem Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Olsztynie).

Istotną formą współpracy Wydziału Nauki o Żywności z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest szeroki zakres ekspertyz i opinii wykonywanych na rzecz przedsiębiorstw sektora spożywczego oraz instytucji publicznych, obejmujący kluczowe obszary technologii żywności. Wydział realizuje ekspertyzy technologiczne dotyczące jakości i przechowywania mięsa oraz oceny innowacyjnych rozwiązań technologicznych (Goodvalley), analizy mikrobiologiczne surowców i koncentratów owocowych istotnych dla procesów przetwórstwa (Zentis Polska), a także oceny warunków higieniczno-technicznych w zakładach przemysłowych (Kapmar Serwis, Tetra Pak). Ważnym obszarem działalności są również opinie o innowacyjności produktów regionalnych i cukierniczych (m.in. Notówka, Areon Przystań Restauracja, SPOŁEM PSS Nidzica, OCTIM) oraz ekspertyzy o znaczeniu kulturowym, takie jak analiza historycznych czekoladek ze zbiorów Muzeum Łazienki Królewskie w Warszawie. Zakres tych działań potwierdza pozycję Wydziału jako ośrodka eksperckiego dla branży i umożliwia stałe aktualizowanie programu studiów poprzez włączanie rzeczywistych problemów technologicznych, jakościowych i produkcyjnych zgłaszanych przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego. Jednocześnie pracownicy pełnią funkcje ekspertów w zespołach doradczych administracji samorządowej i instytucji branżowych, uczestniczą w radach programowych inicjatyw dotyczących innowacji w sektorze rolno-spożywczym oraz biorą udział w pracach komitetów krajowych programów wspierających badania i rozwój, takich jak „Perły Nauki". Tak szeroki zakres zaangażowania zapewnia stałe powiązanie kierunku z praktyką przemysłową i aktualnymi trendami technologicznymi, co przekłada się na systematyczne doskonalenie treści kształcenia.

Pracownicy Wydziału Nauki o Żywności angażują się w działania edukacyjne i promocyjne instytucji lokalnych prezentując wykłady, referaty oraz prowadząc warsztaty związane z lokalnymi tradycjami kulinarnymi podczas konferencji, festiwali kuchni tradycyjnej oraz innych wydarzeń społecznych na zaproszenie np. Fundacji Inicjatyw Społecznych w Olsztynie, Banku Żywności i Samorządu Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa Urzędu Marszałkowskiego w Olsztynie, Stowarzyszenia Ochrony Przyrody i Dziedzictwa Kulturowego w Łąkorzu, Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badan Żywności PAN w Olsztynie. Udzielają się także w lokalnych mediach w ramach długofalowej współpracy, przybliżając słuchaczom i widzom

produkty regionalne i tradycyjne oraz tematykę dotyczącą żywności w Radio Olsztyn (audycja „Jedzenie pod lupą") oraz TVP3 Olsztyn (audycja „Głos dnia") (zał. K.6.3).

Dopełnieniem współpracy Wydziału Nauki o Żywności z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest szerokie współdziałanie z instytucjami edukacyjnymi, m.in. w ramach wydziałowej inicjatywy FOOD TALK czy organizowanego przez Uniwersytet Dnia Otwartego UWM oraz dwustronnych umów i porozumień, w ramach której młodzież szkolna uczestniczy w warsztatach tematycznych dotyczących kuchni regionalnej, sporządzania potraw i deserów, wykorzystania zmysłów człowieka w ocenie żywności oraz zdrowego żywienia, wysłuchuje prezentacji na tematy naukowe i popularno-naukowe, poznaje tajniki laboratoriów wydziałowych oraz pracy naukowej a także zapoznaje się z działalnością edukacyjną Wydziału. W ramach współpracy z sektorem oświaty, pracownicy WNoŻ przez wiele lat byli członkami jury Eliminacji Okręgowych Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych (Komitet Główny OWiUR przy SGGW w Warszawie), w ramach której bloki gastronomia i technologia żywności przeznaczone były dla młodzieży szkół średnich profilowanych, np. rolniczych, spożywczo-gastronomicznych. Pracownicy i studenci, szczególnie ci należący do kół naukowych, corocznie angażują się także w działania przybliżające i promujące pracę naukową, przeznaczone dla szerokiego grona odbiorców w ramach Dni Nauki i Sztuki. W ramach tego wydarzenia realizowane są warsztaty i prezentacje dla przedszkoli, szkół podstawowych i ponadpodstawowych oraz odbiorców indywidualnych. Pracownicy Wydziału Nauki o Żywności współpracują również z instytucjami wspierającymi edukację młodzieży o specjalnych potrzebach kształcenia, uczestnicząc w komisjach oceniających umiejętności kulinarne i technologiczne uczniów szkół specjalnych, co stanowi ważny element społecznej roli Wydziału. Ważnym aspektem wspierania inicjatyw edukacyjnych na rzecz społeczeństwa jest także zaangażowanie pracowników WNoŻ w działalność Uniwersytetu Trzeciego Wieku (zał. K.6.4).

Współpraca Wydziału z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest jednym z najważniejszych elementów kształtowania efektów i tworzenia programów studiów. Formalne i nieformalne kontakty z pracodawcami, obejmujące dyskusje i spotkania podczas targów, konferencji, konkursów, ocen produktów spożywczych, spotkań branżowych czy uroczystości wydziałowych pozwalają na wymianę opinii i sugestii oraz uwzględnienie oczekiwań pracodawców w odniesieniu do procesu kształcenia i przygotowania zawodowego absolwentów. Formalnym organem działającym na WNoŻ powołanym w celu doskonalenia współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz doskonalenia koncepcji kształcenia na ocenianym kierunku jest Rada Patronacka, powołana uchwałą nr 1 Rady Wydziału Nauki o Żywności z 26 września 2014 roku (z późn. zm.). Do podstawowych kompetencji Rady należy m.in. opiniowanie oferty kształcenia, wspieranie zatrudniania absolwentów, współudział w organizowaniu praktyk i staży dla studentów i doktorantów oraz inicjatywy promocyjne (zał. K.6.5, K.6.6). Obecnie w skład Rady Patronackiej wchodzi 21 przedstawicieli przedsiębiorstw, jednostek administracji i instytucji branżowych: Michna Food Sp. z o.o. Sp.K., Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (Laboratorium w Olsztynie), Zentis Polska Sp. z o.o., Animex Foods Sp. z o.o. Oddział w Iławie, OSM Łowicz, OSM Piątnica, Mielewczyk Sp. z o.o., Novonesis, Goodvalley Sp. z o.o., SM Mlekpol, Warmińsko-Mazurski WIJHARS, L.S. Hamilton Poland Sp. z o.o., OSM Grodzisk Mazowiecki, Restauracja Sielanka, Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa UMWM, Instytut Innowacji Przemysłu Mleczarskiego Sp. z o.o., Tetra Pak Sp. z o.o., Lactalis Polska Sp. z o.o., Polmlek Sp. z o.o., KOWR OT Olsztyn oraz Europejska Grupa Technologiczna. Radzie Patronackiej przewodniczy dr inż. Adam Głowacki (Zentis Polska Sp. z o.o.) (zał. K.6.7). Podczas spotkania Rady Patronackiej w dniu 29.10.2025 r. krótko przedstawiono i przedyskutowano m.in. plan kształcenia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna oraz poproszono członków Rady Patronackiej o wypełnienie ankiety i wskazanie obszarów programu studiów i efektów uczenia się wymagających aktualizacji lub modyfikacji (zał. K.6.8, K.6.9).

Stałym elementem współpracy są spotkania z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego/specjalistami prowadzącymi zajęcia na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna, podczas których analizowane są treści przedmiotów, co z kolei bezpośrednio przekłada się

na modyfikację zadań realizowanych podczas zajęć tak, aby były one zgodne z aktualnymi potrzebami i trendami w gastronomii (zał. K.6.10, K.6.11). Uzupełnieniem tych działań są systemowe mechanizmy funkcjonujące na poziomie uczelni, obejmujące m.in. badanie opinii pracodawców o absolwentach UWM oraz analizy losów zawodowych absolwentów.

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

Kryterium 6 zostało ocenione jako spełnione. Nie sformułowano zaleceń.

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

1. Rola umiędzynarodowienia procesu kształcenia w koncepcji kształcenia i planach rozwoju kierunku

Jednym z priorytetowych zadań, ujętych w strategii Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, jest szeroko pojęte umiędzynarodowienie. Proces umiędzynarodowienia kształcenia na ocenianym kierunku realizowany jest poprzez następujące działania:

- ujęcie w programach zajęć anglojęzycznych,
- wymianę kadry i studentów w ramach umów bilateralnych oraz międzynarodowych programów wsparcia mobilności,
- prowadzenie badań naukowych w międzynarodowych zespołach,
- wspieranie nauczycieli w doskonaleniu znajomości języka angielskiego,
- promocja programów wymiany międzynarodowej pracowników i studentów.

W latach 2021-2026 na ocenianym kierunku studiowały lub nadal studiują osoby innych narodowości niż polskiej, pochodzące z Białorusi, Ukrainy, Uzbekistanu oraz Rosji (w sumie 21 osób), posługujące się językiem polskim.

Kadra Wydziału ma świadomość znaczenia umiędzynarodowienia procesu kształcenia, co znajduje odzwierciedlenie w jej zaangażowaniu w organizację zajęć prowadzonych lub współprowadzonych przez nauczycieli akademickich i naukowców z zagranicznych ośrodków naukowych. Pracownicy WNoŻ włączają się w realizację międzynarodowych projektów edukacyjnych, co także wpisuje się w koncepcję umiędzynarodowienia. W latach 2018-2021 realizowany był projekt pt. “Innovative Dairy Science education material development, focused on Products, Processes, Quality, Safety & Entrepreneurship, using information and Communication Technologies (ICTs) and Open Educational Resources (0ER), 2018-1-EL01-KA203-047844”. W projekcie udział brali pracownicy Katedry Mleczarstwa i Zarządzania Jakością WNoŻ UWM oraz nauczyciele z uniwersytetów w Grecji, Hiszpanii, Cypru i Włoch (https://innodairyedu.eu/). W ramach projektu opracowano materiały edukacyjne, koncentrujące się na produktach, procesach, jakości, bezpieczeństwie i przedsiębiorczości w sektorze mleczarskim, które mogą być wykorzystane przez studentów do samodzielnego pogłębiania wiedzy na temat produktów mleczarskich. W latach 2022-2025 na Wydziale we współpracy z 5 jednostkami naukowo-badawczymi z Hiszpanii, Włoch, Portugalii i Grecji realizowany był projekt pt. „InnoMeatEdu: Innovative digital tools applied to sustainable Meat Science and Technology higher education: a link between industry and academia, numer umowy o dofinansowanie: 2022-1-ES01-KA220-HED-000087202, Erasmus+ Programme, Key Action 2-Cooperation Partnerships (https://innomeatedu.com/). Materiały cyfrowe przygotowane w ramach projektu (prezentacje, case studies, filmy, testy, przewodniki do ćwiczeń) z zakresu technologii mięsa są nieodpłatnie dostępne on-line na platformie Moodle i mogą być wykorzystywane do prowadzenia zajęć związanych z mięsem oraz produktami mięsnymi, jak również do samodzielnego pogłębiania wiedzy przez studentów. Należy zaznaczyć, że opracowane w ramach obu projektów innowacyjne materiały dydaktyczne są dostosowane do aktualnych potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego oraz preferencji studentów w zakresie nowoczesnych metod kształcenia.

Inicjatywy w zakresie umiędzynarodowienia podejmowane są również na poziomie Uczelni. Od stycznia 2025 roku UWM tworzy sojusz ChallengeEU w ramach inicjatywy Uniwersytety Europejskie z University of Applied Sciences Offenburg (Offenburg, Niemcy), ECAM LaSalle (Lyon, Francja), Latvia University of Life Sciences and Technologies (Ryga, Łotwa), South East European University (Tetowo, Północna Macedonia), European University of Lisbon (Lizbona, Portugalia), Universidad Europea de Valencia (Walencja, Hiszpania), Mid Sweden University (Östersund, Szwecja) oraz University of Applied Sciences and Arts Northwestern Switzerland (Brugg-Windisch, Szwajcaria). Dzięki wsparciu z programu NAWA „Wsparcie Uniwersytetów Europejskich" możliwe są krótkoterminowe wizyty badawcze w jednostkach sojuszu zarówno dla studentów, jak i pracowników naukowych. W ramach sojuszu studenci ocenianego kierunku (w sumie 3 osoby, studia I stopnia, rok III oraz II stopnia, rok I) uczestniczyli w 2025 r. w tzw. blended intensive program pt. „Zrównoważona obsługa restauracyjna" zorganizowanym przez Latvia University of Life Sciences and Technologies. Zajęcia zrealizowano w formie zdalnej i stacjonarnej w dniach 05.05. – 16.05.2025 i obejmowały 32 godziny zajęć (3 ECTS). Wykładowcy pochodzili z Łotwy oraz Portugalii (European University of Lisbon). Uczestnikami kursu byli studenci (15 osób) z Polski, Łotwy, Bułgarii, Portugalii i Chorwacji. Udział w programie pozwolił studentom na zdobycie doświadczenia pracy w międzynarodowych zespołach oraz poznanie zrównoważonych praktyk w zarządzaniu gastronomią. Bezpośrednie kontakty z uczestnikami, mentorami i ekspertami z różnych krajów UE pozwoliły osobom uczestniczącym rozwinąć kompetencje międzykulturowe oraz zbudować międzynarodową sieć kontaktów.

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

Umiędzynarodowieniu kształcenia służy m.in. program studiów, dobór treści kształcenia, organizacja procesu dydaktycznego oraz wsparcie uczestnictwa studentów w mobilności zagranicznej. Szczególną rolę odgrywa kształcenie w językach obcych oraz rozwijanie kompetencji niezbędnych do funkcjonowania w międzynarodowym środowisku akademickim i zawodowym. W programach studiów I i II stopnia przewidziano zajęcia z języka obcego, prowadzące do osiągnięcia poziomu B2 na studiach I stopnia oraz B2+ na studiach II stopnia.

W programie studiów ujęto również przedmioty do wyboru, prowadzone w języku angielskim. Na studiach I stopnia jest to przedmiot gastronomy vocabulary (przedmiot kierunkowy do wyboru 11), a na studiach II stopnia przedmiot funkcjonowanie zakładów gastronomicznych/ operation of catering establishments (przedmiot do wyboru 2). Zajęcia z towaroznawstwa produktów pochodzenia zwierzęcego (ujęte w programie studiów I stopnia jako zajęcia obowiązkowe) znajdują się w katalogu przedmiotów oferowanych do realizacji studentom programu Erasmus+ pod nazwą commodity of animal origin products (https://uwm.edu.pl/en/erasmus/course-catalogue/faculty-food-sciences). W latach 2021-2026 przedmiot ten realizowało 5 studentów z pochodzących z Rumunii, Hiszpanii i Grecji.

Organizacja procesu kształcenia obejmująca trzymiesięczną przerwę w zajęciach dydaktycznych stwarza studentom możliwości wyjazdu na praktyki, np. korzystając z programu Erasmus+. Z takiej możliwości w latach 2021-2025 skorzystały dwie studentki ocenianego kierunku (studia I stopnia), które na miejsce praktyki wybrały restauracje w Hiszpanii. Jedna osoba odbyła praktykę w prestiżowej restauracji El Poblet w Walencji, natomiast druga w restauracji hotelowej Hospes Hotel Palacio del Bailio w Kordobie, zdobywając doświadczenie w międzynarodowym środowisku gastronomicznym opartym na wysokich standardach i lokalnych tradycjach kulinarnych. Udział w praktykach umożliwił studentkom rozwój kompetencji zawodowych oraz poznanie regionalnych kuchni hiszpańskich, w tym nowoczesnych interpretacji kuchni śródziemnomorskiej i nurtu authentic food. Istotnym efektem umiędzynarodowienia był rozwój umiejętności językowych, w szczególności języka hiszpańskiego, oraz kompetencji komunikacyjnych w środowisku międzykulturowym. Praktyki przyczyniły się także do wzmocnienia kompetencji organizacyjnych i technicznych studentek oraz zwiększyły ich gotowość

do funkcjonowania na międzynarodowym rynku pracy. W 2026 r. praktyki zagraniczne we Francji w ramach programu Erasmus+ zrealizowały dwie osoby.

3. Stopień przygotowania studentów do uczenia się w językach obcych i sposobów weryfikacji osiągania przez studentów wymaganych kompetencji językowych oraz ich oceny

Przed rozpoczęciem zajęć z języka obcego, studenci przystępują do testu, który określa ich kompetencje językowe i umożliwia przydzielenie ich do odpowiedniej grupy ćwiczeniowej. Dzięki temu program jest dostosowany do indywidualnego poziomu znajomości języka obcego. W procesie dydaktycznym stosowane są metody komunikacyjne (dialogi, symulacje sytuacyjne, debaty akademickie), gramatyczno-tłumaczeniowe, audiowizualne (nagrania, podcasty, filmy), projektowe (prezentacje i raporty w języku obcym) oraz e-learning z wykorzystaniem platform edukacyjnych. Stopniowe zwiększanie trudności tekstów (od prostych tekstów po zaawansowane analizy naukowe) i poszerzanie zasobu słownictwa pozwala studentom na rozwój kompetencji językowych. Proces nauki wspierany jest ćwiczeniami fonetycznymi, gramatycznymi, interaktywnymi grami językowymi oraz pracą w parach i grupach. Studenci mają również możliwość korzystania z konsultacji językowych oraz dodatkowych materiałów dydaktycznych, co ułatwia im przyswajanie terminologii branżowej.

Weryfikacja osiąganych kompetencji językowych odbywa się systematycznie w trakcie zajęć oraz poprzez egzaminy końcowe. Ocena obejmuje testy językowe, prace pisemne, prezentacje oraz aktywność w dyskusjach. Zajęcia z przedmiotu język obcy na studiach I stopnia (120 godzin zrealizowanych w trakcie czterech semestrów) kończą się egzaminem na poziomie B2. Ma on formę pisemną i obejmuje ocenę rozumienia tekstu słuchanego i pisanego, znajomości terminologii, struktur leksykalno-gramatycznych oraz zadań weryfikujących pracę z tekstem naukowym. W roku akademickim 2025/2026 wszyscy studenci studiów I stopnia zrealizowali zajęcia z języka angielskiego i przystąpili do egzaminu.

Na studiach II stopnia kompetencje językowe są weryfikowane podczas zaliczenia warsztatów z języka obcego (30 godzin). Zaliczenie ma formę kolokwium pisemnego, sprawdzającego wiedzę i umiejętności studenta w zakresie posługiwania się terminologią specjalistyczną. W trakcie zajęć nauczyciel dokonuje także oceny pracy studenta i współpracy w grupie, uwzględniając jego aktywność, kreatywność i poprawność wykonywania zadań. Wszyscy studenci studiów II stopnia w roku 2023/2024 wybrali i zrealizowali zajęcia z języka angielskiego.

Studium Języków Obcych organizuje testy TOEIC® i współpracuje z ETS (Educational Testing Service), umożliwiając studentom zdobycie międzynarodowych certyfikatów językowych. Pozwala to na lepsze przygotowanie studentów do udziału w międzynarodowych konferencjach naukowych oraz do aplikowania o zagraniczne staże badawcze.

W toku kształcenia rozwijane są kompetencje językowe właściwe dla branży gastronomicznej, obejmujące terminologię z zakresu specjalistycznego słownictwa dotyczącego wyposażenia zakładów gastronomicznych, procesów technologicznych, różnych aspektów działalności gastronomicznej, w tym obsługi gościa oraz receptur kulinarnych. Osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się w zakresie kompetencji językowych jest weryfikowane przez ocenę:

- aktywności studentów w dyskusji,
- prezentacji ustnych,
- prac pisemnych,
- sprawdzianów pisemnych.

Mobilność akademicka ma istotny wpływ na rozwój kompetencji językowych studentów. Osoby powracające z wymiany zagranicznej mogą kontynuować naukę języka w Studium Języków Obcych. Możliwość realizacji części studiów i praktyk w ramach programu Erasmus+ stanowi ważny element weryfikacji przygotowania studentów do funkcjonowania w międzynarodowym środowisku akademickim i zawodowym.

4. Skala i zasięg mobilności i wymiany międzynarodowej studentów i kadry

Wydział korzysta z programów wspierających mobilność i współpracę międzynarodową, w tym Erasmus+ (wyjazdy pracowników, doktorantów i studentów), POWER (staże krajowe i zagraniczne), NAWA (wymiana osobowa naukowców i studentów), PROM (międzynarodowa wymiana kadry i doktorantów), Regionalny Punkt Kontaktowy Programów Ramowych UE Horyzont Europa (badania i innowacje), RID (wyjazdy pracowników i studentów na konferencje, szkolenia oraz staże pracowników), a także projekty branżowe, takie jak "Sieć Badawcza Uczelni Przyrodniczych – SUP-RIM". Mobilność i współpraca międzynarodowa obejmują wyjazdy dydaktyczne i szkoleniowe oraz udział kadry w konferencjach i pracach międzynarodowych zespołów badawczych, również w formule zdalnej.

Mobilność kadry. Pracownicy Wydziału Nauki o Żywności od wielu lat wykazują aktywność międzynarodową, opartą na współpracy z zagranicznymi ośrodkami naukowo-dydaktycznymi. Aktywność międzynarodowa znajduje odzwierciedlenie w skali realizowanej mobilności.

W 2025 roku pracownicy Wydziału zrealizowali:
- 22 zagraniczne staże (naukowe, dydaktyczne i naukowo-dydaktyczne),
- 46 wyjazdy konferencyjne,
- 20 pobyty badawcze w jednostkach naukowych za granicą.

W szerszej perspektywie, obejmującej lata 2022–2025, nauczyciele Wydziału zrealizowali 280 wyjazdów, w tym:
- 128 wyjazdów związanych z udziałem w konferencjach międzynarodowych,
- 56 staży,
- 25 wyjazdów celem odbycia spotkań w ramach międzynarodowych projektów i konsorcjów oraz pracy grup roboczych,
- 40 wyjazdów w celu wzięcia udziału w badaniach naukowych,
- 12 krótkich wizyt studyjnych i misji naukowych,
- 19 wyjazdów obejmujących inne formy aktywności: jak warsztaty, konkursy, szkoły letnie.

W ramach Programu Rozwojowego Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie pracownicy WNoŻ odbywali staże w prestiżowych instytucjach, m.in.:
- University of Turku (Finlandia) – Food Chemistry and Food Development, Department of Biochemistry,
- University of Valencia (Hiszpania) – Department of Preventive Medicine and Public Health, Food Sciences, Toxicology and Forensic Medicine,
- Universidade de Lisboa (Portugalia) – CIISA, Faculdade de Medicina Veterinária, Department of Animal Production and Food Safety (DPASA),
- University of Bologna (Włochy) – Department of Agricultural and Food Sciences,
- Texas Tech University (USA) – Department of Chemistry and Biochemistry,
- University of Catania (Włochy) – Department of Agriculture, Food and Environment,
- University of Porto (Portugalia) – Faculty of Engineering, Department of Chemical Engineering,
- University of Cordoba (Hiszpania) – Department of Food Science and Technology,
- Ege University (Turcja) – Engineering Faculty, Food Engineering Department.

Ponadto, w ramach programu Regionalna Inicjatywa Doskonałości finansowanego przez Ministerstwo Edukacji i Nauki, pracownicy WNoŻ odbyli staże w renomowanych jednostkach naukowych, takich jak:
- University of Aberdeen (Szkocja, Wielka Brytania) – School of Medicine, Medical Sciences and Nutrition,
- University of Zagreb (Chorwacja) – Division of Molecular Biology, Faculty of Food Science,
- Harvard T. H. Chan School of Public Health (USA) – Department of Nutrition,
- Pennsylvania State University (USA) – Department of Nutritional Sciences,

- University of Greifswald (Niemcy) – Institute of Biochemistry,
- Wageningen University and Research Centre (Holandia) – Agrotechnology & Food Sciences.

Mobilność kadry naukowej obejmuje aktywny udział w szkołach letnich i prowadzenie zajęć dla studentów i doktorantów. Jako przykłady można podać szkoły letnie pt. „Sustainable Production and Consumption of Meat, Poultry and Seafood PhD School" (Bertinoro, Włochy, 23-27.10.2023) oraz szkołę letnią projektu InnoMeatEdu (Bragança, Portugalia, 7-11.07.2025), podczas których zajęcia prowadziło dwóch nauczycieli zatrudnionych w Katedrze Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa (prof. dr hab. inż. Monika Modzelewska-Kapituła oraz dr hab. inż. Katarzyna Tkacz, prof. UWM). Dr inż. Justyna Borawska-Dziadkiewicz (Katedra Biochemii Żywności) włączyła się w prace komitetu organizacyjnego oraz prowadzenie wykładów dla magistrantów oraz doktorantów w ramach kursu pt. „Sustainable dairy for the future – product quality and new technologies" (11-13.11.2025, Aarhus University, Dania) w ramach międzynarodowej sieci współpracy naukowej finansowanej przez The Nordic Joint Committee for Agricultural and Food Research. Należy także podkreślić, że doktoranci, także zaangażowani w proces dydaktyczny na ocenianym kierunku, odbywają staże w zagranicznych ośrodkach naukowych.

Międzynarodowa działalność kadry WNoŻ obejmuje również współpracę badawczą i projektową:

- w latach 2019–2022 w ramach konsorcjum z Chinese Academy of Agricultural Sciences Institute of Food Science and Technology, Beijing Technology and Business University, Tianjin University of Science and Technology oraz Shijiazhuang Junlebao Dairy Co., Ltd. realizowano projekt finansowany przez NCBR, zatytułowany „Research on key technologies for dairy-based functional ingredients and innovational development of the products",
- od 2023 roku prowadzone są badania w ramach projektu „SUP-RIM – Sieć Uniwersytetów Przyrodniczych – Rozwój Innowacyjnego Mleczarstwa", finansowanego z dotacji celowej Ministerstwa Edukacji i Nauki. Projekt umożliwia pracownikom Wydziału prezentowanie wyników badań na arenie międzynarodowej oraz poznawanie rozwiązań stosowanych w innych ośrodkach, które mogą zostać zaadaptowane w macierzystej jednostce naukowej,
- grant NAWA "Biotechnologia dla zrównoważonego łańcucha żywnościowego: poza granicami fermentacji. Probiotyki kontra postbiotyki ang. Biotechnology for food chain sustainability: beyond the limits of fermentations. Probiotics versus postbiotics" (Bio4safeFood) BPN/BIT/2024/1/00094/U/DRAFT/00001 na realizację wspólnego projektu badawczego pomiędzy Polską a Republiką Włoską Canaletto (2025-2026),
- udział w europejskim programie COST Action CA21149 pt.: „Reducing acrylamide exposure of consumers by a cereals supply-chain approach targeting asparagine" (ACRYRED), (2022-2026), mającym na celu utworzenie multidyscyplinarnej sieci badawczej i komunikacyjnej dotyczącej ograniczenia powstawania akrylamidu, obejmującej cały łańcuch wartości od zbóż po produkty konsumenckie,
- udział w europejskim programie COST Action CA20128 pt.: "Promoting Innovation of ferMENTed foods" (PIMENTO, 2021-2025), którego celem jest uczynienie Europy liderem innowacji w zakresie żywności bogatej w mikroorganizmy, promując zdrowie, różnorodność regionalną, lokalną produkcję na różną skalę, przyczyniając się do rozwoju gospodarczego i społecznego, a także suwerenności żywnościowej.

Międzynarodowa aktywność nauczycieli akademickich obejmuje również udział w postępowaniach doktorskich prowadzonych w zagranicznych ośrodkach naukowych. Dr hab. inż. Renata Pietrzak-Fiećko, prof. UWM, pełniła funkcję recenzenta rozprawy doktorskiej na Uniwersytecie w Walencji (Hiszpania) oraz w 2025 r. uczestniczyła w jej publicznej obronie. Efektem mobilności nauczycieli jest podnoszenie ich kompetencji zawodowych oraz aktualizacja treści kształcenia oraz stosowanie metod dydaktycznych wynikających z doświadczeń zdobytych w projektach międzynarodowych. Za przykład może służyć rozwój kompetencji dydaktycznych dr hab. inż. Marka Aljewicza, prof. UWM, prowadzącego zajęcia z przedmiotu technologie informacyjne na ocenianym kierunku. Udział w stażach, wizytach studyjnych i szkołach letnich umożliwia pracownikom i doktorantom poznanie

nowoczesnych metod badawczych, zaplecza laboratoryjnego oraz rozwiązań dydaktycznych stosowanych w uczelniach zagranicznych. Aktywne uczestnictwo w konferencjach sprzyja prezentacji wyników badań prowadzonych na Wydziale, a także zwiększa jego rozpoznawalność międzynarodową i wspiera nawiązywanie kontaktów, które mogą prowadzić do wspólnych inicjatyw naukowych.

Mobilność studentów. Studenci ocenianego kierunku mogą korzystać z programu Erasmus+, który umożliwia zarówno wyjazdy na studia, jak i zagraniczne praktyki zawodowe. Studenci mogą wielokrotnie aplikować o wyjazdy w ramach tzw. kapitału mobilności, który dla każdego poziomu studiów wynosi maksymalnie 12 miesięcy. Rekrutacja do programu Erasmus+ jest koordynowana przez Biuro ds. Współpracy Międzynarodowej UWM, które we współpracy z Wydziałowym Koordynatorem Erasmus+ organizuje spotkania informacyjne i wspiera studentów w procesie aplikacyjnym. W latach 2021-2026 studenci ocenianego kierunku zrealizowali cztery praktyki zagraniczne (studia I stopnia). W obszarze krótkoterminowej mobilności międzynarodowej studenci ocenianego kierunku aktywnie uczestniczą również w programach edukacyjnych realizowanych przez uczelnie partnerskie w ramach Challenge EU (udział w blended intensive program w 2025 roku, opisany w Kryterium 7 w pkt 1.).

Inna aktywność sprzyjająca umiędzynarodowieniu kształcenia. Dostęp studentów ocenianego kierunku do środowiska międzynarodowego wspierany jest również w ramach programu Regionalna Inicjatywa Doskonałości (RID), finansowanego przez Ministerstwo Edukacji i Nauki. W ramach tego programu studenci ocenianego kierunku uczestniczyli w:

- Międzynarodowych Targach Euro Gastro (centrum wystawiennicze Ptak Warsaw Expo, Nadarzyn, 14.03.2024 r., 40 studentów studiów I stopnia ocenianego kierunku) – największym w Polsce wydarzeniu branży gastronomicznej i HoReCa o szerokim udziale wystawców zagranicznych; w programie znalazły się m.in. pokazy kulinarne uznanych praktyków i organizacji branżowych, warsztaty specjalistyczne oraz prezentacje różnorodnych kuchni świata i nowoczesnych trendów gastronomicznych. Studenci zapoznali się także z ofertą 255 wystawców z Polski i z zagranicy;
- SweetTargach (Międzynarodowe Centrum Kongresowe w Katowicach, 21.03-24.03. 2025 r., 16 studentów studiów I stopnia) – wydarzeniu o rosnącym znaczeniu międzynarodowym w branży gastronomicznej i cukierniczej; w trakcie targów studenci obserwowali prestiżowe konkursy, takie jak Mistrzostwa Polski na Lody Rzemieślnicze Gelato Poland, Mistrzostwa Polski na Pralinę oraz konkurs „Chlebem Pachnący", stanowiące platformę wymiany doświadczeń i prezentacji nowoczesnego oraz tradycyjnego rzemiosła;
- Międzynarodowych Targach WorldFood Poland połączonych z Gastrotargami SMAKKI (09.04.2025 r., studenci studiów I i II stopnia); wydarzenie to stanowiło platformę międzynarodowej wymiany wiedzy i kontaktów w sektorze spożywczym. Studenci brali udział w prelekcjach, warsztatach i konsultacjach dotyczących innowacji, eksportu i regulacji branżowych, a także poznawali ofertę wystawców reprezentujących kuchnie z różnych regionów świata. Szczególną wartość edukacyjną miały pokazy kulinarne międzynarodowych ekspertów, m.in. w ramach Bellavita Food Academy i Thai Trade Center.

Udział w targach stanowił istotny element procesu umiędzynarodowienia kształcenia, umożliwiając studentom bezpośredni kontakt z globalnymi rozwiązaniami, standardami i praktykami branżowymi, rozwijanie kompetencji międzykulturowych oraz poszerzenie perspektywy zawodowej w warunkach międzynarodowego środowiska biznesowego.

Mobilność przyjazdowa studentów i doktorantów z zagranicznych ośrodków akademickich stanowi istotny element umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz działalności naukowej Wydziału Nauki o Żywności. Poniżej przedstawiono przykłady takiej aktywności:

- w 2023 roku student studiów II stopnia z Wydziału Nauk Rolniczych i Żywnościowych Uniwersytetu Bolońskiego pod opieką dr hab. inż. Katarzyny Tkacz, prof. UWM realizował badania do pracy magisterskiej pt. „Pokeweed and black cumin in a polysaccharide–protein matrix as a means of extending the storage life of catfish (*Clarias gariepinus*)";

- w 2023 roku doktorantka z Isparta University of Applied Sciences (Turcja), odbyła trzymiesięczny staż naukowo-badawczy w Katedrze Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa. Realizowała ona projekt pt. „Comparison of the beef quality obtained from Holstein-Friesian and Limousine breeds in terms of nutritional value, technological properties and sensory quality". Doktorantka ze względu na swoje zainteresowania badawcze uczestniczyła w ćwiczeniach z przedmiotu towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego realizowanego na studiach I stopnia na ocenianym kierunku;
- w Katedrze Biochemii Żywności w 2023 r. staż naukowy pod opieką dr Justyny Bucholskiej oraz prof. dr hab. inż. Anny Iwaniak zrealizował doktorant z Kahramanmaraş Sütçü İmam University (09-11.2023). Doktorant pogłębiał wiedzę z zakresu użyteczności metod in silico, w tym bazy danych peptydów bioaktywnych BIOPEP-UWM do analizy produktu o nazwie Tarhana jako źródła bioaktywnych peptydów. Efektem stażu były dwa doniesienia naukowe: Yuksel D., Bucholska J., Iwaniak A. Bioactive peptides in commercial tarhana varieties: an in silico study w: XX Konferencja Naukowa Młodych Badaczy. Bezpieczeństwo i jakość żywności, Olsztyn, 22 listopada 2023 / Bucholska J. [i in.] (red.), 2023, Olsztyn, Sowa, s. 24-25, ISBN 978-83-942794-8-6 oraz Bucholska J., Yuksel D., Comertpay S. Tarhana as a source of bioactive peptides - preliminary study, w: Innovative Food of High Quality for Human Health and Sustainability - an integrated program of innovation and research development in agricultural and veterinary science, 2023, Olsztyn, s. 104-104, ISBN 978-83-8100-384-1;
- w lipcu 2024 r. staż badawczy w Katedrze Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa odbyła doktorantka ze Slovak University of Agriculture in Nitra (Słowacja). W trakcie pobytu prowadziła badania związane z rozprawą doktorską, rozszerzając jej zakres o zastosowanie alternatywnych form olejków eterycznych jako dodatków do żywności w zwalczaniu zarodników pleśni. Pobyt został sfinansowany ze środków programu Erasmus+;
- dwukrotnie, w okresach październik-listopad 2024 r. oraz październik-listopad 2025 r., wydział odwiedziła doktorantka z Department of Biology, Faculty of SNV-UT, University of Guelma (Algieria). W czasie obu staży uczyła się zaawansowanych technik identyfikacji patogenów typowych dla mięsa, co stanowiło istotną część badań niezbędnych do realizacji założeń jej rozprawy doktorskiej, dotyczącej oceny jakości mikrobiologicznej mięsa drobiowego i wołowego pochodzącego z Algierii. Staże były finansowane przez University of Guelma;
- w październiku 2025 r. trzymiesięczny staż badawczy rozpoczęła doktorantka z Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia (Włochy). Realizowała ona projekt pt. „Zrównoważone i innowacyjne systemy biokontroli poprawiające bezpieczeństwo świeżych serów poprzez bakteriofagi i postbiotyki" w ramach programu „Early Career Researcher Mobility Grant 2025/2026", finansowanego ze środków programu CORE Organic, koordynowanego przez Międzynarodowe Centrum Badań nad Systemami Żywności Ekologicznej (ICROFS) z siedzibą na Uniwersytecie w Aarhus w Danii. Efektywna współpraca zaowocowała dalszym zaangażowaniem doktorantki w badania realizowane w Katedrze Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa, przy realizacji projektu Lider XV (zatrudnienie na stanowisku asystenta badawczego przez okres 12 miesięcy).

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

Naukowcy z zagranicznych jednostek są zapraszani do wygłoszenia wykładów oraz udziału w seminariach skierowanych do pracowników i studentów. Integralną częścią tych spotkań jest dyskusja, dzięki czemu studenci nie tylko zdobywają wiedzę merytoryczną, ale także rozwijają umiejętności językowe. W latach 2021-2026 na Wydziale Nauki o Żywności gościli wykładowcy z zagranicznych ośrodków akademickich (szczegóły zamieszczono w poniższej tabeli):

Imię i nazwisko wykładowcy	Okres pobytu	Katedra koordynująca wizytę	Rodzaj i tematyka zajęć
Burcu Ozturk Kerimoglu, Turcja	10.10.2022-12.10.2022	Katedra Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa	Wykład pt. „Mięsne produkty fermentowane" w ramach zajęć z towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego na studiach I stopnia
Annelie Damerau, Finlandia	22.11.2022-26.11.2022	Katedra Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych	Seminarium pt. "Omics of oxidation – Solutions for better quality of docosahexaenoic and eicosapentaenoic acids" dla pracowników i studentów WNoŻ.
Rui Manuel de Almeida Poínhos, Portugalia	25.11.2024-29.11.2024	Katedra Żywienia Człowieka	Wykład pt. „Eating behaviours" dla studentów różnych kierunków administrowanych na WNoŻ.
Efstathios Z. Panagou, Grecja	27.11.2023-30.11.2023	Katedra Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa	Wykład pt. „Alternative approaches based on rapid techniques serving microbiological food quality" dla studentów różnych kierunków administrowanych na WNoŻ.
Bilgin Şengül, Turcja	06.05.2024-10.05.2024	Katedra Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa	Wykład pt. „Fisheries & Fish Processing in Türkiye" dla studentów różnych kierunków administrowanych na WNoŻ oraz pracowników wydziału.
Jennifer Estefania Davila Cordova, Hiszpania	30.01.2026-30.04.2026	Katedra Żywienia Człowieka	Prezentacja pt. „Traditional Peruvian and Spanish Cuisine" dla studentów ocenianego kierunku (studia I stopnia).

Ponadto ćwiczenia z przedmiotu analiza i ocena jakości żywności (30 godzin ćwiczeń) były w roku akademickim 2025/2026 prowadzone w języku angielskim przez doktorantkę z Pakistanu, realizującą kształcenie w Szkole Doktorskiej UWM w Katedrze Towaroznawstwa i Badań Żywności.

6. *Sposoby, częstość i zakres monitorowania i oceny umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenie warunków sprzyjających podnoszeniu jego stopnia oraz wpływ rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację*

Wydział Nauki o Żywności prowadzi monitoring umiędzynarodowienia procesu kształcenia, uwzględniając zarówno aspekty ilościowe, jak i jakościowe. Dokumentacja dotycząca wymiany studenckiej jest gromadzona w Dziekanacie oraz u Wydziałowego Koordynatora programu Erasmus+. Po zakończeniu każdego roku akademickiego opracowywane jest zestawienie liczby studentów uczestniczących w wymianie – zarówno wyjeżdżających, jak i przyjeżdżających. Analiza zebranych danych odbywa się podczas posiedzeń Kolegium Dziekańskiego, a wnioski służą podejmowaniu działań doskonalących.

Ocena umiędzynarodowienia jest także prowadzona w ramach wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia. Jednostka corocznie sporządza Kartę samooceny zgodnie z Zarządzeniem nr 85/2019 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 14 października 2019 roku w sprawie określenia wzoru druku „Karty samooceny wydziału, zamiejscowej jednostki – filii, jednostki ogólnouczelnianej i szkoły Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie w obszarze dydaktyki", co stanowi podstawę oceny realizacji celów strategicznych. Jednocześnie obowiązuje Zarządzenie nr 59/2024 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 1 lipca 2024 roku w sprawie określenia wzoru kwestionariusza ankiety oraz procedury przeprowadzania badań jakości realizacji zajęć dydaktycznych. Studenci zagraniczni są informowani o badaniu ankietowych i zachęcani do wzięcia w nim udziału. Wyniki ankiet stanowią jedno z narzędzi oceny jakości kształcenia. Dodatkowym narzędziem oceny stopnia umiędzynarodowienia jest analiza pozycji Uczelni w międzynarodowych rankingach, takich jak QS World University Rankings oraz THE World University Rankings. Umożliwia ona porównanie efektów

działań w zakresie umiędzynarodowienia z osiągnięciami innych uczelni krajowych i zagranicznych, a także wspiera wyznaczanie dalszych kierunków działań projakościowych.

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

Kryterium 7 zostało ocenione jako spełnione. Nie sformułowano zaleceń.

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

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

W Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie (UWM) prowadzone są działania mające na celu zapewnienie studentom wsparcia o charakterze kompleksowym, obejmującym aspekty dydaktyczne, naukowe, materialne, administracyjne i społeczne. Na Wydziale bezpośredni nadzór nad studentami sprawuje Prodziekan ds. studenckich. Studenci uzyskują informacje o oferowanych formach pomocy poprzez akcje informacyjne organizowane przez Kolegium Dziekańskie, kadrę dydaktyczną, samorząd studencki, a także dzięki materiałom publikowanym na stronach internetowych Uczelni i Wydziału oraz w gablotach informacyjnych. Dodatkowym źródłem aktualnych komunikatów i ogłoszeń są oficjalne profile Uczelni i Wydziału w mediach społecznościowych, na których regularnie publikowane są informacje dotyczące życia akademickiego, wydarzeń i inicjatyw studenckich.

W procesie kształcenia studenci mogą liczyć na wsparcie dydaktyczne zapewniane przez różne osoby i jednostki w ramach ich kompetencji. Nauczyciele akademiccy odpowiadają za realizację treści kształcenia, prowadzenie zajęć dydaktycznych oraz przekazywanie wiedzy z zakresu przedmiotów objętych programem studiów. Opiekunowie roku wspierają studentów w organizacji procesu kształcenia, pomagając w rozwiązywaniu pojawiających się problemów. Promotorzy prac dyplomowych zapewniają pomoc w doborze odpowiedniej tematyki oraz wspierają studentów w realizacji ich prac dyplomowych. Kierownicy jednostek organizacyjnych na Wydziale koordynują procesy kształcenia realizowane w ramach jednostki, a także odpowiadają za organizację zaliczeń komisyjnych. Prodziekan ds. studenckich udziela pomocy w rozwiązywaniu problemów związanych z procesem kształcenia, takich jak przyznawanie warunkowych zaliczeń semestrów, zgoda na powtarzanie semestrów czy realizacja egzaminów komisyjnych. Dodatkowo wsparcia udziela samorząd studencki, który angażuje się we wszystkie aspekty procesu kształcenia, służąc pomocą i reprezentując interesy studentów.

W okresie od 1 stycznia 2020 roku do 30 września 2023 roku Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie realizował projekt „Żagiel możliwości – model dostępności UWM", finansowany w ramach konkursu „Uczelnia dostępna" organizowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju (https://mapadotacji.gov.pl/projekty/1116624/). Celem projektu było zwiększenie dostępności uczelni dla osób z niepełnosprawnościami poprzez wdrożenie zmian organizacyjnych, podnoszenie świadomości i kompetencji kadry akademickiej oraz studentów w zakresie niepełnosprawności, a także likwidację barier architektonicznych. W ramach projektu utworzono Uniwersyteckie Centrum Wsparcia (UCW) (https://uwm.edu.pl/studenci/uniwersyteckie-centrum-wsparcia), które zapewnia kompleksową pomoc studentom w trudnych sytuacjach, uwzględniając potrzeby osób z orzeczoną niepełnosprawnością. Do zadań UCW należy organizacja szerokiego wsparcia specjalistycznego, obejmującego pomoc psychologiczną, terapeutyczną, interwencję kryzysową, trening interpersonalny oraz socjoterapię. W ramach UCW działa Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami (BON) (https://bon.uwm.edu.pl/), które oferuje wsparcie studentom z różnymi rodzajami niepełnosprawności, zarówno fizycznymi, psychicznymi, jak i wynikającymi z chorób przewlekłych.

Zadania BON obejmują m.in. wsparcie funkcjonowania studentów z niepełnosprawnościami w środowisku akademickim, rozpoznawanie ich potrzeb, organizację spotkań indywidualnych i grupowych oraz udzielanie indywidualnej pomocy w zakresie prowadzonych studiów. Charakter i zakres wsparcia oferowanego przez BON dostosowane są do rodzaju niepełnosprawności i obejmują m.in.: pomoc asystenta, wsparcie studentów z zaburzeniami ze spektrum autyzmu, konsultacje psychologiczne, usługi tłumacza języka migowego lub stenotypisty, porady doradcy zawodowego, organizację transportu na zajęcia dydaktyczne, dostęp do zbiorów bibliotecznych dla osób niedowidzących i niewidomych, dedykowane zajęcia (lektoraty, wychowanie fizyczne), dostęp do specjalistycznej pracowni komputerowej oraz zakwaterowanie w akademikach dostosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

W celu organizacji i prowadzenia działań mających na celu zapewnienie równych szans w realizacji programu studiów przez osoby z niepełnosprawnościami, powołano Wydziałowego opiekuna ds. studentów z niepełnosprawnościami. Proces indywidualizacji kształcenia studentów z niepełnosprawnościami opiera się na wdrażaniu alternatywnych rozwiązań, które ułatwiają im studiowanie. Metody te są dostosowywane do stopnia i charakteru niepełnosprawności studenta oraz specyfiki danego kierunku studiów, przy czym nie mogą one prowadzić do obniżenia wymagań merytorycznych wobec tych studentów. Decyzję o zastosowaniu konkretnych rozwiązań alternatywnych dla studenta z niepełnosprawnością podejmuje Prodziekan ds. studenckich. Odbywa się to na podstawie pisemnego wniosku studenta oraz po uzyskaniu opinii kierownika Biura ds. Osób Niepełnosprawnych UWM i Wydziałowego opiekuna ds. studentów z niepełnosprawnościami. Dzięki temu podejściu możliwe jest tworzenie warunków sprzyjających pełnemu uczestnictwu osób z niepełnosprawnościami w procesie kształcenia. W latach 2021-2026 studenci z niepełnosprawnościami Wydziału zgłaszali różnorodne potrzeby związane z organizacją wsparcia. Do najczęściej wskazywanych należały: potrzeba wsparcia tłumacza języka migowego, organizacja zajęć zindywidualizowanych (np. zajęcia wychowania fizycznego, lektoraty czy zajęcia realizowane na Wydziale), korzystanie z pracowni komputerowej oraz wypożyczalni sprzętu specjalistycznego, wsparcie przez transkrybentów w sporządzaniu notatek z zajęć, a także organizacja dodatkowych zajęć z nauki języka polskiego dedykowanych dla studentów głuchych.

Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami (BON) organizuje liczne szkolenia i warsztaty dla studentów i pracowników UWM oraz publikuje na stronach internetowych informacje i wskazówki jak postępować z osobami z różnymi rodzajami niepełnosprawności (https://bon.uwm.edu.pl/wsparcie/). W szkoleniach organizowanych przez Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami, dotyczących wsparcia edukacyjnego studentów z zaburzeniami psychicznymi, z autyzmem, udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej oraz innych tematów związanych z niepełnosprawnościami, uczestniczyli pracownicy Wydziału Nauk o Żywności. W latach 2020-2025 w szkoleniach organizowanych przez Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami wzięło udział łącznie 176 pracowników Wydziału. W tym czasie zrealizowano między innymi następujące szkolenia:

- Asertywna postawa wobec studenta z niepełnosprawnością,
- Asertywna komunikacja, czyli jak efektywnie porozumiewać się ze studentami i pracownikami,
- Etykieta wobec osób z niepełnosprawnościami,
- Formy wsparcia edukacyjnego studentów z zaburzeniami psychicznymi,
- Pierwsza pomoc przedmedyczna (dla początkujących),
- Pierwsza pomoc przedmedyczna (dla zaawansowanych),
- Pierwsza pomoc przedmedyczna,
- Pierwsza pomoc przedmedyczna (ze szczególnym uwzględnieniem procedur odnoszących się do osób z niepełnosprawnościami) z użyciem gogli VR,
- Status asystenta dydaktycznego w uczelni wyższej,
- Wsparcie osób z zaburzeniami psychicznymi,
- Wsparcie osób w kryzysie psychicznym w uczelni wyższej,
- Zaburzenia depresyjne,

- ABC wsparcia osób w spektrum autyzmu,
- Wsparcie edukacyjne osób w spektrum autyzmu studiujących na UWM,
- Technologie wspierające. Nowe technologie w służbie edukacji uwzględniającej szczególne potrzeby,
- Wprowadzenie do tematyki: dostępność cyfrowa i informacyjno-komunikacyjna dla osób ze szczególnymi potrzebami,
- Bezpieczna ewakuacja,
- Komunikacja i praca z osobami w kryzysie psychicznym w uczelni wyższej,
- Zachowania samobójcze – interwencja w sytuacji zagrożenia życia,
- Studenci słabosłyszący i Głusi – dobre praktyki w organizacji i realizacji procesu dydaktycznego.

Studenci Wydziału mają możliwość skorzystania z pomocy materialnej udzielanej w oparciu o Regulamin świadczeń dla studentów UWM w Olsztynie (zał. K.8.1, K.8.2). Najlepsi studenci mogą ubiegać się o stypendium Rektora za osiągnięcia naukowe, artystyczne i sportowe. Studenci znajdujący się w trudnej sytuacji życiowej mają możliwość otrzymania stypendium socjalnego, zapomogi oraz stypendium dla osób z niepełnosprawnościami. W roku akademickim 2025/2026 z pomocy materialnej skorzystało 16 studentów kierunku gastronomia - sztuka kulinarna, w tym 4 studentów z niepełnosprawnością.

Studenci ocenianego kierunku, podobnie jak inni studenci UWM w Olsztynie, mogą korzystać ze wsparcia Ośrodka Pomocy Psychologicznej i Psychoedukacji „Empatia". Ośrodek oferuje pomoc psychologiczną i terapeutyczną, wspierając studentów w realizacji ich edukacyjnych i osobistych celów. W Uczelni funkcjonuje również Rzecznik ds. Równości Szans, którego głównym zadaniem jest działalność na rzecz równości, poszanowania praw wszystkich członków społeczności akademickiej i wsparcia osób o specyficznych potrzebach w życiu społecznym.

Studenci w trudnej sytuacji życiowej, realizujący naukę na więcej niż jednym kierunku, wychowujący dzieci lub szczególnie zaangażowani w działalność społeczną mogą ubiegać się o indywidualną organizację studiów. Dzięki szeroko zakrojonemu wsparciu Uniwersytetu, w tym działaniom BON i UCW, studenci mają zapewnione warunki do pełnego uczestnictwa w życiu akademickim, rozwoju naukowego i społecznego, niezależnie od ich sytuacji życiowej czy specyficznych potrzeb.

Na Wydziale Nauki o Żywności zastosowano liczne udogodnienia techniczne, które mają na celu poprawę dostępności infrastruktury dla osób z niepełnosprawnościami. W budynku zlokalizowanym przy pl. Cieszyńskim 1 na najniższej kondygnacji znajduje się winda, zapewniająca dostęp osobom z ograniczoną mobilnością. W dziekanacie (pokój nr 120) zainstalowano podblatową pętlę indukcyjną, która poprawia jakość komunikacji dla osób niedosłyszących korzystających z aparatów słuchowych. W budynkach przy ul. Oczapowskiego 7 oraz ul. Słonecznej 45F dostępne są windy oraz toalety przystosowane do potrzeb osób poruszających się na wózkach.

2. Zakresu i form wspierania studentów w procesie uczenia się

W procesie kształcenia studenci mogą liczyć na wsparcie dydaktyczne ze strony różnych osób i jednostek, działających w ramach swoich kompetencji:

- Nauczyciele akademiccy odpowiadają za realizację treści programowych, prowadzenie zajęć dydaktycznych oraz przekazywanie wiedzy z zakresu przedmiotów objętych programem studiów.
- Opiekunowie roku wspierają studentów w organizacji procesu uczenia się, pomagając im w rozwiązywaniu problemów akademickich i administracyjnych.
- Promotorzy prac dyplomowych pomagają w wyborze odpowiedniej tematyki oraz wspierają studentów na każdym etapie realizacji ich prac dyplomowych.
- Kierownicy jednostek organizacyjnych na Wydziale koordynują proces dydaktyczny, a także nadzorują organizację zaliczeń komisyjnych.

- Prodziekan ds. studenckich wspiera studentów w kwestiach związanych z przebiegiem studiów, takich jak przyznawanie warunkowych zaliczeń semestrów, zgoda na ich powtarzanie czy organizacja egzaminów komisyjnych.
- Samorząd studencki angażuje się w różne aspekty życia akademickiego, reprezentując interesy studentów.

Opiekę naukową nad studentami sprawują liczne jednostki oraz osoby wspierające ich na różnych etapach działalności naukowej. Dziekan i Prodziekani zapewniają wsparcie materialne i logistyczne, umożliwiając studentom realizację projektów naukowych w odpowiednich warunkach. Nauczyciele akademiccy angażują studentów w prowadzenie prac badawczo-rozwojowych oraz zachęcają do uczestnictwa w konferencjach i spotkaniach naukowych, co przyczynia się do zdobywania cennego doświadczenia i rozwijania kompetencji badawczych. Opiekunowie kół naukowych wspierają studentów w planowaniu, realizacji oraz publikowaniu wyników badań, umożliwiając im aktywne uczestnictwo w życiu naukowym uczelni. Promotorzy prac dyplomowych zapewniają merytoryczne wsparcie studentom przygotowującym swoje prace dyplomowe, pomagając im w prowadzeniu badań i opracowywaniu wyników. Opiekun roku, powoływany przez Dziekana Wydziału na cały okres studiów, pełni kluczową rolę w zapewnianiu wsparcia dydaktycznego i organizacyjnego studentom. Udziela pomocy w sprawach akademickich, doradza w kwestii wyboru opiekuna pracy dyplomowej. Studenci często zwracają się do opiekuna z problemami związanymi z dokształcaniem oraz organizacją procesu studiowania.

Jedną z podstawowych form wsparcia dydaktycznego są konsultacje prowadzone przez nauczycieli akademickich. Każdy wykładowca ustala terminy konsultacji na początku semestru i udostępnia je studentom. W trakcie tych spotkań nauczyciele pomagają w rozwiązywaniu problemów związanych z realizowanym przedmiotem. Poza konsultacjami osobistymi studenci mogą kontaktować się z wykładowcami za pomocą poczty elektronicznej, platformy MS Teams i Moodle oraz systemu USOS.

Osoby realizujące naukę na dwóch kierunkach, będące członkami kadry sportowej lub znajdujące się w trudnej sytuacji życiowej mogą ubiegać się o indywidualną organizację studiów, uzyskując zgodę Prodziekana ds. studenckich w porozumieniu z wydziałowym samorządem studenckim.

Na Wydziale Nauki o Żywności funkcjonuje 10 kół naukowych. Ich działalność stwarza studentom możliwość rozwijania swoich pasji i zainteresowań badawczych. Studenci mogą prezentować swoje osiągnięcia naukowe na konferencjach i sympozjach, a także ubiegać się o dofinansowanie badań w ramach programu "Studencki Grant Rektora" (https://uwm.edu.pl/studenci/studencki-grant-rektora).

Studenci mają dostęp do zbiorów Biblioteki Uniwersyteckiej oraz elektronicznych zasobów literatury, w tym pełnotekstowych baz renomowanych wydawnictw naukowych, takich jak Elsevier, Springer, Kluwer, ProQuest, Wiley, EBSCO, a także baz wiedzy Web of Science i Scopus. Dodatkowo, w zakresie specjalistycznym, studenci mogą korzystać z zasobów katedr wydziałowych, które regularnie aktualizują listę niezbędnej literatury we współpracy z Biblioteką Uniwersytecką. Dodatkowo studenci mają dostęp do specjalistycznego oprogramowania, takiego jak STATISTICA, IBM SPSS, LabView, Sigma Plot v12, AutoCAD, BricsCAD, MATLAB/Simulink, Ansys, z którego mogą korzystywać zarówno na uczelnianych komputerach, jak i na własnych urządzeniach w ramach licencji akademickich (https://www.uwm.edu.pl/rci/zakupy/programy).

Wydział Nauki o Żywności dysponuje nowoczesną bazą dydaktyczną oraz bogatym zapleczem technologicznym i badawczym, które są stale doskonalone. Studenci mogą korzystać z laboratoriów i pracowni badawczych podczas zajęć, realizacji prac dyplomowych oraz badań prowadzonych w ramach działalności kół naukowych.

Wsparcie materialne i logistyczne dla studentów obejmuje możliwość zakwaterowania w domach studenckich na terenie kampusu uniwersyteckiego. Przydział miejsc odbywa się na podstawie

odległości miejsca zamieszkania od uczelni oraz sytuacji materialnej studenta, a decyzje w tej sprawie podejmuje Centrum Administracji Miasteczka Akademickiego.

3. form wsparcia:

a. krajowej i międzynarodowej mobilności studentów

Studenci wydziału mają możliwość korzystania z różnych programów mobilności, takich jak Erasmus+, MostAR i Most oraz realizacja praktyk zagranicznych. Wsparcia w tym zakresie udzielają pracownicy Biura ds. Studenckich, Biura ds. Współpracy Międzynarodowej UWM (https://bwm.uwm.edu.pl/) oraz wydziałowy koordynator programu Erasmus+ (https://uwm.edu.pl/wnz/node/2/erasmus). Szczegółowe informacje na temat programów mobilności są dostępne na stronie internetowej Uniwersytetu pod adresem: https://uwm.edu.pl/studenci/krajowe-programy-mobilnosci. System mobilności umożliwia studentom realizację semestralnych lub rocznych studiów na innych uniwersytetach, a także utrzymanie prawa do stypendium socjalnego oraz stypendiów przyznanych przez Rektora za osiągnięcia naukowe, sportowe lub artystyczne.

W ramach programu Erasmus+ student może wielokrotnie korzystać z możliwości wyjazdu na studia, z uwzględnieniem limitu mobilności określonego dla danego cyklu studiów. Każdy uczestnik programu dysponuje tzw. kapitałem mobilności, który dla każdego stopnia studiów wynosi 12 miesięcy. Oznacza to, że student studiów I stopnia może wyjechać na jedno stypendium trwające 12 miesięcy lub na kilka krótszych wyjazdów, np. dwa po 6 miesięcy. Wyjazd na studia możliwy jest najwcześniej na drugim roku studiów I stopnia. Oferta studiów w ramach programu mobilności dla studentów ocenianego kierunku studiów została przedstawiona w poniższej tabeli.

Uczelnia	**Kraj**	**Liczba miejsc**	**Stopień studiów**
Eplefpa Enilv La Roche Sur Foron	Francja	2	II i III stopień
Agricultural University of Athens	Grecja	2	II i III stopień
Panepistimio Dytikis Attikis (Univ. of West Attica)	Grecja	3	I i II stopień
Vilnius University of Applied Sciences	Litwa	2	I i II stopień
Hochschule Offenburg, Offenburg University of Applied Sciences	Niemcy	15	II stopień
University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca	Rumunia	2	I i II stopień
Ege University, Izmir	Turcja	1	I, II i III stopień
Abant Izzet Baysal University, Bolu	Turcja	2	I, II stopień
Mehmet Akif Ersoy University, Burdur	Turcja	2	I, II stopień
Tarsus Üniversitesi	Turcja	2	I stopień
Syleyman Demirel University, Isparta	Turcja	2	I i II stopień
Università Degli Studi Di Parma	Włochy	2	I i II stopień
Università degli Studi di Catania	Włochy	4	II i III stopień
Università Degli Studi Di Bari Aldo Moro	Włochy	2	I i II stopień

W przypadku wyjazdów na praktyki w ramach programu Erasmus+ ich minimalny czas trwania wynosi 2 miesiące, a maksymalny – rok akademicki. Praktyki te mają formę staży zawodowych realizowanych w zagranicznych instytucjach, w tym przedsiębiorstwach, organizacjach, stowarzyszeniach oraz jednostkach naukowych i badawczych. W przypadku praktyk zagranicznych miejsce ich realizacji jest uprzednio weryfikowane przez opiekuna praktyki pod kątem zgodności z wymaganiami programu studiów oraz możliwości uzyskania zakładanych efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Harmonogram wyjazdów na studia

i praktyki ustalany jest przez Biuro ds. Współpracy Międzynarodowej UWM i zamieszczany na stronie internetowej Biura:

- harmonogram działań w programie Erasmus+ - wyjazdy na STUDIA: https://bwm.uwm.edu.pl/sites/default/files/u282/harmonogram_dzialan_w_programie_erasmus_2025-2026_studia.pdf
- harmonogram działań w programie Erasmus+ - wyjazdy na PRAKTYKI: https://bwm.uwm.edu.pl/sites/default/files/u282/harmonogram_dzialan_w_programie_erasmus_2024-2025_praktyki.pdf

Na Wydziale Nauki o Żywności regularnie organizowane są spotkania informacyjne dla studentów, dotyczące możliwości wyjazdów w ramach programu Erasmus+. W spotkaniach biorą udział przedstawiciele Biura ds. Współpracy Międzynarodowej UWM oraz Wydziałowy Koordynator Programu. W latach 2021-2026 studenci ocenianego kierunku zrealizowali 4 wyjazdy na praktyki w ramach tego programu.

b. Prowadzenie działalności naukowej oraz publikowanie i prezentacja jej wyników, uczestnictwo w różnych formach komunikacji naukowej

Wsparcie dla studentów w zakresie prowadzenia działalności naukowej koncentruje się przede wszystkim na zapewnieniu materialnych i merytorycznych podstaw funkcjonowania kół naukowych oraz na umożliwieniu studentom udziału w badaniach prowadzonych przez poszczególne jednostki wydziału. Działalność kół naukowych stanowi dla studentów doskonałą okazję do rozwijania swoich pasji i zainteresowań naukowych.

Zaangażowanie studentów oraz wiedza i doświadczenie opiekunów kół naukowych przekładają się na konkretne sukcesy, takie jak wyróżnienia, nagrody czy publikacje naukowe. Równie istotne są zdobywane podczas tej działalności kompetencje społeczne oraz ukształtowane postawy, które przygotowują studentów do mierzenia się z różnorodnymi wyzwaniami. Na Wydziale Nauki o Żywności działa aktywnie 10 kół naukowych, które wspierają rozwój naukowy i osobisty studentów:

- Koło Naukowe Technologów Mleczarstwa,
- Koło Naukowe Biotechnologów Żywności,
- Naukowe Koło Inżynierii Chemicznej i Procesowej,
- Koło Naukowe Żywienia i Profilaktyki Żywieniowej,
- Studenckie Koło Naukowe Towaroznawczej Oceny Sensorycznej,
- Naukowe Koło Technologów Mięsa “Stekersi”,
- Naukowe Koło Mikrobiologów Żywności “Kocuria”,
- Koło Naukowe Technologów Przetwórstwa Surowców Roślinnych,
- Koło Naukowe Gastronomii Sztuki Kulinarnej,
- Studenckie Koło Naukowe Higieny Żywności i Toksykologii.

Studenci kierunku gastronomia – sztuka kulinarna aktywnie uczestniczą w działalności studenckich kół naukowych funkcjonujących na Wydziale Nauki o Żywności. Szczególną rolę odgrywa Koło Naukowe Gastronomia – Sztuka Kulinarna, którego działalność koncentruje się na rozwijaniu kompetencji praktycznych, popularyzacji nauki oraz promocji nowoczesnej gastronomii.

W roku akademickim 2025/2026 członkowie studenckich kół naukowych działających na Wydziale wygłosili ponad 20 referatów naukowych podczas konferencji krajowych i międzynarodowych, m.in. podczas 52nd International Conference of SSCHE, XXX Sesji Naukowej Sekcji Młodej Kadry Naukowej PTTŻ, VII Międzynarodowego Sympozjum Studenckich Kół Naukowych w Lublinie, Natural Science Baltic Conference, XLVII Sesji Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN, 54. Międzynarodowego Seminarium Kół Naukowych oraz konferencji „Bezpieczeństwo i jakość żywności”. Efektem działalności naukowej były również publikacje m.in. w czasopismach Foods, LWT, Gospodarka Mięsna, Przegląd Mleczarski, Foodforum & Naturoterapia, Mleczarskie Technologie oraz

w recenzowanych monografiach pokonferencyjnych wydanych przez Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu i Grupę Wydawniczą FNCE (zał. K.8.3).

Koło Naukowe Towaroznawczej Oceny Sensorycznej oraz Koło Naukowe Gastronomii Sztuki Kulinarnej uzyskały finansowanie na realizację projektu w ramach V edycji Studenckiego Grantu Rektora. Projekt pt. „Wykorzystanie owadów jadalnych w projektowaniu innowacyjnych wyrobów kulinarnych" realizowany był w okresie 11.11.2023 – 11.11.2024. Studenci z Koła Naukowego Towaroznawczej Oceny Sensorycznej, wzięli udział w projekcie pt. „Waste-to-Value Food Solutions" organizowanym przez Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie, Yaşar University w Turcji oraz İzmir Agricultural Technology Center w Turcji. Celem inicjatywy było opracowanie innowacyjnego produktu spożywczego zgodnego z ideą zrównoważonego rozwoju poprzez wykorzystanie surowców odpadowych pochodzących z przemysłu rolno-spożywczego. Członkowie Koła opracowali recepturę kombuchy na bazie obierek jabłkowych z dodatkiem goździków i cynamonu, tworząc produkt o unikalnych walorach sensorycznych i funkcjonalnych – „ReApple Kombucha". Prace projektowe obejmowały cykl tematycznych spotkań z prowadzącymi, opracowanie koncepcji produktu oraz monitorowanie przebiegu realizacji zadania. Projekt był realizowany od 9 kwietnia do 11 listopada 2025 roku i obejmował łącznie około 140-150 godzin pracy. Udział w przedsięwzięciu umożliwił studentom zdobycie doświadczenia w praktycznym wykorzystaniu surowców odpadowych, tworzeniu innowacyjnych produktów spożywczych oraz pracy projektowej w środowisku międzynarodowym.

W roku akademickim 2023/2024 Koło Naukowe Żywienia i Profilaktyki Żywieniowej zostało laureatem prestiżowego Konkursu Akademii Fundacji BOŚ. Nagroda została przyznana za projekt „Popularyzacja alternatywnych źródeł białka i szerzenie świadomości na temat zrównoważonego rozwoju wśród młodzieży", który miał na celu edukację młodych ludzi w zakresie ekologicznych i innowacyjnych rozwiązań żywieniowych (https://fundacjabos.pl/wyniki-ii-edycji-konkursu-akademia-fundacji-bos/). Na podstawie sprawozdania z realizacji wcześniejszego zadania komisja konkursowa przyznała granty na rok 2024/2025 trzem najlepszym zespołom, w kategorii A wybrano jeden zespół i było to Koło Naukowe Żywienia i Profilaktyki Żywieniowej UWM (https://fundacjabos.pl/wyniki-3-edycji-konkursu-akademia-fundacji-bos/). W ramach konkursu „Zdobądź grant z FUNiP" Studenckie Koło Naukowe Technologów Przetwórstwa Surowców Roślinnych, we współpracy z Kołem Naukowym Żywienia i Profilaktyki Żywieniowej, realizowało projekt pt. „Świadomość, stan wiedzy oraz zainteresowanie spożyciem owadów jadalnych jako alternatywnego źródła białka – badanie wśród młodzieży szkół gastronomicznych". Projekt ten był realizowany od 1 marca do 30 września 2023 roku pod patronatem Forum Uniwersytetów Polskich (https://uwm.edu.pl/wnz/aktualnosci/studenci-kola-naukowego-technologow-przetworstwa-surowcow-roslinnych-wnoz-zwyciezyli). Ponadto Koło Naukowe Żywienia i Profilaktyki Żywieniowej UWM dwukrotnie otrzymało ogólnopolską Nagrodę Środowiska Studenckiego „Pro Juvenes" za organizację Dni Świadomości Żywieniowej – w 2021 roku oraz w 2022 roku w kategorii „Studenckie Inicjatywy Prozdrowotne". W 2024 roku przedsięwzięcie ponownie otrzymało nominację do tej nagrody, tym razem w kategorii „Zdrowi na uczelni". Do chwili obecnej Koło zorganizowało osiem edycji wydarzenia, pierwsza miała miejsce w 2020 roku.

W roku akademickim 2025/2026 studenci kierunku Gastronomia – sztuka kulinarna aktywnie uczestniczyli w realizacji projektu „Eco Food For Thought – Myśl ekologicznie, jedz odpowiedzialnie", finansowanego w ramach grantu Akademii Fundacji Banku Ochrony Środowiska. Wydarzenie podsumowujące projekt odbyło się 22 maja 2026 r. w formule hybrydowej w Katedrze Żywienia Człowieka Wydziału Nauki o Żywności UWM w Olsztynie i zgromadziło około 150 uczniów szkół ponadpodstawowych oraz nauczycieli z różnych regionów Polski. Program obejmował wykłady ekspertów z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Banku Żywności w Olsztynie oraz KORTOSFERY, poświęcone świadomej konsumpcji, zrównoważonemu żywieniu, ograniczaniu marnowania żywności oraz wykorzystaniu produktów ubocznych przemysłu spożywczego. Członkowie Koła Naukowego Gastronomia – Sztuka Kulinarna współorganizowali wydarzenie, przygotowując degustację przekąsek zgodnych z ideą zero waste, m.in. deserów na bazie aquafaby, ciasta z przejrzałych bananów i fasoli, hummusu oraz przekąsek z fermentowanych warzyw. Inicjatywa

stanowiła przykład praktycznego wykorzystania zasad zrównoważonej gastronomii, promując odpowiedzialną konsumpcję oraz ograniczanie strat żywności poprzez edukację i działania praktyczne.

W roku akademickim 2023/2024 Naukowe Koło Mikrobiologii Żywności „Kocuria" otrzymało dofinansowanie z funduszy MNiSW w ramach programu „Studenckie Koła Tworzą Innowację" na projekt pt. „Postbiotyki – naturalna alternatywa dla zapewnienia bezpieczeństwa serów zagrodowych" (SKN/SP/569724/2023). W roku akademickim 2024/2025 aktywność naukowa członków koła została wyróżniona nagrodą Rektora. Koło jako jedno z trzech działających na UWM w Olsztynie otrzymało nagrodę finansową wspierającą prowadzenie badań naukowych. Członkowie Naukowego Koła Technologów Mleczarstwa odnieśli sukces na arenie międzynarodowej, biorąc udział w prestiżowym Konkursie Sensorycznym EUROPEL – European Sensory Contest. W kwietniu 2024 roku w Rumunii zdobyli dwa pierwsze, trzy drugie i jedno trzecie miejsce, potwierdzając wysoki poziom swoich umiejętności i zaangażowanie w rozwój wiedzy sensorycznej (https://uwm.edu.pl/aktualnosci/miedzynarodowy-sukces-studentow-z-naukowego-kola-technologow-mleczarstwa). Z kolei w kwietniu 2025 roku w Holandii studenci kontynuowali swoje sukcesy, zdobywając 2. miejsce w ocenie masła, 2. miejsce w ocenie sera z kuminem oraz 3. miejsce drużynowe za ocenę ogólną. W wydarzeniu wzięli udział studenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka (https://uwm.edu.pl/aktualnosci/studenci-wydzialu-nauki-o-zywnosci-uwm-z-sukcesami-w-europejskim-konkursie-sensorycznym). W 2026 roku studenci działający w Kołach naukowych uczestniczyli w 25. Europejskim Konkursie Sensorycznym EUROPEL, który odbył się w Asturii (Hiszpania), osiągając najlepszy wynik w historii udziału Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w tym wydarzeniu. Zdobyli 1. miejsce w klasyfikacji indywidualnej konkursu, 1. miejsca w klasyfikacji drużynowej w ocenie mleka i masła, 2. miejsce w klasyfikacji drużynowej (Global Team Ranking), 3. miejsce w ocenie mozzarelli oraz liczne wysokie lokaty indywidualne w poszczególnych konkurencjach https://uwm.edu.pl/aktualnosci/studenci-z-uwm-w-europejskiej-czolowce-w-analizie-sensorycznej-wyrobow-mleczarskich.

Studenci Wydziału Nauki o Żywności, w dniach 18–20 marca 2024 roku wzięli udział w 23. Międzynarodowym Konkursie Sensorycznym, który odbył się we Francji i został zorganizowany przez ENILV La Roche-sur-Foron. Uczestnicy konkursu oceniali produkty mleczarskie, takie jak mleko, masło oraz sery Emmental, Tomme de Savoie i Reblochon. Studenci osiągnęli znaczące wyniki, zdobywając dwa medale: drugie miejsce w ocenie sera Reblochon oraz trzecie miejsce w ocenie mleka (https://uwm.edu.pl/wnz/aktualnosci/23-miedzynarodowy-konkurs-sensoryczny-za-nami-mamy-2-medale).

W minionych latach członkowie kół naukowych działających na Wydziale Nauki o Żywności wykazywali się znaczną aktywnością badawczą. Łącznie studenci Wydziału zaprezentowali ponad 150 doniesień naukowych oraz współtworzyli ponad 90 publikacji, a za wystąpienia ustne i posterowe byli wielokrotnie nagradzani i wyróżniani. Efektem ich zaangażowania w działalność naukową były również prace dyplomowe, a także publikacje w czasopismach naukowych, monografiach i periodykach branżowych.

W działalność naukową aktywnie włączali się również studenci kierunku gastronomia - sztuka kulinarna, których dorobek obejmuje m.in. 8 publikacji, 13 doniesień konferencyjnych oraz udział w realizacji 3 projektów naukowych. Wyniki badań prowadzonych z ich udziałem opublikowano m.in. w czasopismach „LWT", „Żywność. Nauka. Technologia. Jakość", „Przemysł Spożywczy" i „Gospodarka Mięsna", a także w monografiach naukowych. Studenci prezentowali wyniki badań m.in. podczas Międzynarodowego Seminarium Kół Naukowych w Olsztynie, Forum Studenckich Kół Naukowych w Poznaniu oraz Międzynarodowej Konferencji Naukowej „Rola towaroznawstwa w zarządzaniu jakością w warunkach gospodarki opartej na wiedzy". Studenci ocenianego kierunku angażowali się również w realizację projektów naukowych, w tym: „Postbiotyki – naturalna alternatywa dla zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego serów zagrodowych", finansowanego w ramach programu „Studenckie Koła Naukowe Tworzą Innowacje"; „Wykorzystanie owadów jadalnych w projektowaniu innowacyjnych wyrobów kulinarnych", realizowanego w ramach

programu Studencki Grant Rektora; oraz „Eco Food for Thought – myśl ekologicznie, jedz odpowiedzialnie", finansowanego w ramach konkursu Akademii Fundacji BOŚ.

Aktywny udział studentów w seminariach, konferencjach i sympozjach stanowi istotny element włączania ich w komunikację naukową. Wydział Nauki o Żywności organizuje m.in. Konferencję Naukową Młodych Badaczy „Bezpieczeństwo i jakość żywności", której XXII edycja odbyła się w roku akademickim 2025/2026. Konferencja jest współorganizowana z Instytutem Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie.

Istotną formą wspierania rozwoju naukowego studentów oraz ich kompetencji w zakresie komunikacji naukowej jest również organizowane corocznie na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie Międzynarodowe Seminarium Kół Naukowych. W roku akademickim 2025/2026 odbyła się jego 55. edycja. Przygotowanie seminarium powierzane jest co roku innemu studenckiemu kołu naukowemu, dzięki czemu studenci nie tylko prezentują wyniki własnych badań, lecz także zdobywają doświadczenie związane z przygotowaniem wydarzeń naukowych oraz rozwijają kompetencje organizacyjne, komunikacyjne i społeczne. W ramach 55. edycji seminarium studenci Wydziału aktywnie uczestniczyli również w przygotowaniu sekcji nauk o żywności, współtworząc jej program i zapewniając sprawny przebieg.

Istotnym elementem wspierania aktywności naukowej studentów były również inicjatywy oddolne realizowane w ramach programu RID. W 2025 roku studenci kierunku Gastronomia – sztuka kulinarna zorganizowali dwa otwarte seminaria naukowe skierowane do studentów i nauczycieli akademickich. Podczas spotkań prezentowano wyniki analiz literaturowych oraz doniesienia naukowe dotyczące m.in. żywności funkcjonalnej, alternatywnych źródeł białka, właściwości produktów pszczelich, suplementów diety, aktualnych trendów żywieniowych, superfoods oraz wykorzystania ziół w gastronomii. Inicjatywy te rozwijały kompetencje badawcze, umiejętności prezentacji wyników oraz komunikacji naukowej studentów.

c. Wsparcie we wchodzeniu na rynek pracy lub kontynuowaniu edukacji

Jednostką podejmującą działania na rzecz przygotowania studentów do wejścia na rynek pracy jest Centrum Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym (https://cwo.uwm.edu.pl/), w strukturach którego funkcjonuje Biuro Karier UWM (BK) (https://cwo.uwm.edu.pl/biuro-karier), które prowadzi działalność edukacyjną, doradczą i informacyjną dla studentów, absolwentów i pracowników UWM na rzecz ich rozwoju zawodowego i osobistego. Biuro Karier oferuje kompleksowe wsparcie dla studentów i absolwentów w planowaniu i rozwoju ścieżki zawodowej. Zapewnia indywidualne doradztwo zawodowe, podczas którego można określić swoje predyspozycje, poznać mocne strony, zdefiniować cele zawodowe i wybrać odpowiednią drogę kariery. Spotkania z doradcą pomagają również w identyfikacji potrzeb dotyczących miejsca pracy oraz możliwości rozwoju osobistego i zawodowego. Biuro gromadzi i udostępnia aktualne oferty pracy, praktyk, staży oraz wolontariatu za pośrednictwem strony internetowej i mediów społecznościowych, wspierając aktywne poszukiwanie zatrudnienia. Pomaga także absolwentom studiów I stopnia w wyborze kierunku studiów magisterskich, dostosowanego do ich zainteresowań i planów zawodowych. W ramach swojej działalności Biuro organizuje Targi Pracy, które umożliwiają bezpośredni kontakt z potencjalnymi pracodawcami. Dzięki takim wydarzeniom uczestnicy mają okazję poznać warunki pracy w różnych firmach, dowiedzieć się o oczekiwaniach wobec kandydatów oraz nawiązać cenne relacje zawodowe. Biuro Karier oferuje również pomoc w przygotowaniu profesjonalnych dokumentów aplikacyjnych – uczy, jak tworzyć skuteczne i atrakcyjne CV oraz listy motywacyjne, które zwiększają szanse na zdobycie wymarzonej pracy. Dodatkowo prowadzi warsztaty grupowe rozwijające kompetencje miękkie i umiejętności przydatne na rynku pracy. Zajęcia te oparte są na aktywnych metodach, takich jak ćwiczenia, burze mózgów czy dyskusje, które sprzyjają wymianie doświadczeń i utrwalaniu nowych umiejętności. Przykładowe tematy warsztatów to: „Rekrutacja bez tajemnic", „Symulacja rozmowy kwalifikacyjnej", „Skuteczna komunikacja w miejscu pracy i nie tylko", „Trening asertywności", „Wzmacnianie umiejętności przedsiębiorczych" oraz „Praca zespołowa –

odkryj swoje mocne strony". Dzięki tym działaniom Biuro Karier wspiera studentów i absolwentów w świadomym planowaniu przyszłości zawodowej, rozwijaniu kompetencji i skutecznym wchodzeniu na rynek pracy.

Wydział współpracuje zarówno formalnie, jak i nieformalnie z instytucjami, firmami, przedsiębiorcami oraz organizacjami zewnętrznymi. Regularnie organizowane są konferencje, seminaria, wykłady oraz spotkania z praktykami i przedstawicielami pracodawców. Ich celem jest przybliżenie studentom wymagań rynku pracy, specyfiki funkcjonowania firm oraz wsparcie w planowaniu i realizacji ścieżki zawodowej. Nawiązywanie nowych kontaktów z podmiotami gospodarczymi oraz współpraca w zakresie kształcenia to stały element działalności kadry badawczo-dydaktycznej. Dzięki temu studenci mogą rozwijać swoje kompetencje, uwzględniając aktualne trendy rynkowe. Spotkania z przedstawicielami środowiska gospodarczego i społecznego pozwalają studentom poznać działalność firm oraz kreowane przez nie ścieżki rozwoju zawodowego. Istotnym elementem współpracy dydaktycznej z pracodawcami są także zajęcia terenowe w instytucjach i przedsiębiorstwach oraz wspólna organizacja i realizacja praktyk studenckich. Te inicjatywy przyczyniają się do podnoszenia praktycznych umiejętności studentów, zwiększając ich szanse na rynku pracy. W ramach działań wspierających studentów Wydziału, w tym studentów ocenianego kierunku, zorganizowano spotkanie z przedstawicielami firmy Lactalis, które odbyło się 25 listopada 2025 roku i miało na celu przedstawienie możliwości wejścia na rynek pracy oraz kontynuowania edukacji w ramach międzynarodowego programu szkoleniowego (zał. K.8.4). Program, realizowany we współpracy z L'École Supérieure des Agricultures (ESA) we Francji, umożliwia zdobycie kwalifikacji technicznych i menedżerskich potrzebnych do pracy w zakładach branży mleczarskiej. Studenci zainteresowani rozwojem zawodowym mogą po jego ukończeniu podjąć zatrudnienie w Grupie Lactalis, a w trakcie pobytu we Francji otrzymują wynagrodzenie jako pracownicy-stażyści. Program zapewnia kompleksowe przygotowanie dostosowane do wymagań międzynarodowego rynku pracy, szczególnie w obszarach technologii żywności, technologii mleczarskiej i organizacji produkcji.

Wydział aktywnie wspiera rozwój kompetencji zawodowych studentów kierunku gastronomia – sztuka kulinarna poprzez finansowanie, w ramach programu RID, udziału w krajowych i międzynarodowych wydarzeniach branżowych oraz inicjatywach organizowanych przez samych studentów. Działania te umożliwiają bezpośredni kontakt z przedstawicielami sektora HoReCa, poznawanie najnowszych trendów technologicznych oraz rozwijanie kompetencji praktycznych i organizacyjnych. W 2024 roku 40 studentów wszystkich roczników studiów I stopnia uczestniczyło w targach EuroGastro w Nadarzynie – największym wydarzeniu branży gastronomicznej i HoReCa w Polsce. Program obejmował udział w pokazach kulinarnych prowadzonych przez uznanych szefów kuchni i cukierników, warsztatach branżowych oraz możliwość zapoznania się z ofertą ponad 250 wystawców prezentujących nowoczesne rozwiązania dla sektora gastronomicznego. Wyjazd pozwolił studentom poznać aktualne trendy rynkowe oraz innowacyjne technologie wykorzystywane w gastronomii. W 2025 roku 16 studentów uczestniczyło w 13. edycji SweetTargów w Katowicach, gdzie obserwowali przebieg Mistrzostw Polski na Lody Rzemieślnicze, Mistrzostw Polski na Pralinę oraz konkursu piekarskiego „Chlebem Pachnący". Wyjazd umożliwił również nawiązanie współpracy z przedsiębiorstwem Almonte, którego produkty zostały przekazane do zajęć dydaktycznych i testów prowadzonych przez studentów oraz pracowników Wydziału. W tym samym roku studenci studiów I i II stopnia uczestniczyli także w Międzynarodowych Targach WorldFood Poland oraz Gastrotargach SMAKKI, gdzie brali udział w wykładach, warsztatach, konsultacjach z ekspertami branży spożywczej oraz pokazach kulinarnych, poznając nowoczesne rozwiązania technologiczne, trendy rynkowe oraz możliwości rozwoju przedsiębiorczości w sektorze żywności i gastronomii. Szczególną wartość edukacyjną miały pokazy kuchni włoskiej Bellavita Food Academy oraz prezentacje kuchni tajskiej przygotowane przez Thai Trade Center.

d. Wsparcie aktywności studentów: sportowej, artystycznej, organizacyjnej oraz w zakresie przedsiębiorczości

Do dyspozycji studentów UWM, zarówno w ramach zajęć wychowania fizycznego, jak i dodatkowej aktywności poza programem studiów, pozostaje Studium Wychowania Fizycznego oraz obiekty sportowe i rekreacyjne zlokalizowane w różnych częściach Olsztyna. Głównym ośrodkiem sportowym uczelni jest kompleks obiektów sportowych na terenie Kortowa. W ramach sekcji sportowych studenci mogą uprawiać m.in. futsal kobiet i mężczyzn, koszykówkę kobiet i mężczyzn, piłkę siatkową kobiet i mężczyzn, piłkę ręczną kobiet i mężczyzn, pływanie i ratownictwo wodne, sporty siłowe, narciarstwo i snowboard, tenis stołowy, taniec, ergometr wioślarski oraz judo. Studenci mają również możliwość korzystania z pływalni uniwersyteckiej.

Uniwersytet stwarza studentom przestrzeń do rozwijania zainteresowań, pasji i umiejętności w różnych dziedzinach. Wsparcie w tym zakresie oferują liczne organizacje studenckie zrzeszone w Akademickim Centrum Kultury UWM (http://uwm.edu.pl/ack/). Studenci zainteresowani turystyką i fotografią mogą działać w Akademickim Klubie Turystycznym oraz Studenckiej Agencji Fotograficznej „Jamnik". Pasjonaci aktywnego wypoczynku mogą rozwijać się w akademickich klubach sportowych, takich jak Yacht Klub UWM, Akademicki Klub Żeglarski „Szkwał", Akademicki Klub Płetwonurków „Skorpena", Kortowski Klub Łuczników. Osoby o artystycznych zainteresowaniach mogą uczestniczyć w działalności:

- Chóru Uniwersyteckiego im. prof. Wiktora Wawrzyczka,
- Zespołu Pieśni i Tańca „Kortowo",
- Grupy teatralnej „KloszART" i „Cezar",
- Zespołu Sygnalistów Myśliwskich „Artemis",
- Studia Wokalnego,
- Akademickiej Orkiestry Dętej.

Studenci mogą także angażować się w działania Akademickiego Klubu Miłośników Fantastyki „Olifant" oraz Uniwersyteckiej Drużyny „HoneyBadgers", popularyzującej grę inspirowaną światem Harry'ego Pottera.

Aktywność studentów Wydziału Nauki o Żywności jest silnie wspierana przez władze Wydziału i społeczność akademicką w zakresie materialnym, organizacyjnym i merytorycznym. Szczególnie dużą aktywność organizacyjną wykazują koła naukowe, których członkowie w ostatnich latach włączali się aktywnie w organizację licznych inicjatyw naukowych, promocyjnych i rozrywkowych. Oto kilka aktywności, które powstały z inicjatywy studentów lub realizowane były przy ich ogromnym wsparciu:

- Dzień Drzwi Otwartych UWM w Olsztynie,
- StudentExpo,
- Olsztyńskie Dni Nauki i Sztuki,
- Ogólnopolski Festiwal Serów i Twarogów Polskiego Mleczarstwa,
- Międzynarodowe Seminarium Kół Naukowych w Olsztynie,
- Gala Belfer UWM w Olsztynie,
- Mikołajki Naukowe z WNoŻ,
- Warsztaty edukacyjne dla uczniów szkół średnich.

Aktywność studentów w kołach naukowych ma istotny wymiar organizacyjny, wykraczający poza tradycyjnie pojmowaną działalność naukową. Studenci, podejmując liczne inicjatywy, uczą się planowania, koordynowania i realizacji projektów, których efektem są wydarzenia promocyjne, warsztaty czy przedsięwzięcia popularyzujące naukę. Ich zaangażowanie, wspierane kompetencjami opiekunów kół, przekłada się nie tylko na sukcesy naukowe, ale także na rozwój umiejętności zarządzania, współpracy zespołowej i skutecznej komunikacji.

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

Studenci Wydziału Nauki o Żywności są motywowani do osiągania lepszych wyników w nauce oraz rozwijania działalności naukowej poprzez system pomocy materialnej, w tym stypendium Rektora dla najlepszych studentów. W roku akademickim 2024/2025 z pomocy materialnej skorzystało 30 studentów ocenianego kierunku, w tym 12 studentów otrzymało stypendium Rektora. Ponadto ich zaangażowanie jest wspierane poprzez udział w działalności kół naukowych, włączanie w projekty badawcze prowadzone przez pracowników naukowych oraz możliwość startu w konkursach krajowych i międzynarodowych. Istotnym elementem systemu motywowania studentów jest również możliwość ubiegania się o tytuł najlepszego absolwenta Wydziału Nauki o Żywności. Firma Tetra Pak przyznawała nagrody najlepszym absolwentom studiów II stopnia Wydziału Nauki o Żywności do roku akademickiego 2023/2024. Firma ECOLAB funduje nagrodę dla najlepszego absolwenta studiów II stopnia będącego członkiem studenckich kół naukowych. Natomiast firma MULTIVAC nagradza najlepszego absolwenta studiów I stopnia.

Studenci mają również możliwość udziału w konkursach branżowych, które pozwalają im rozwijać kreatywność i innowacyjne podejście do projektowania produktów spożywczych. Przykładem jest organizowany przez firmę Zentis konkurs skierowany do wszystkich studentów Wydziału, którzy wyróżniają się pomysłowością w opracowywaniu nowatorskich i unikalnych produktów spożywczych. Corocznie studenci Wydziału biorą udział w prestiżowym międzynarodowym konkursie sensorycznym - European Dairy Sensory Contest EUROPEL, zdobywając nagrody zespołowe oraz wyróżnienia indywidualne.

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

Pomoc materialna studentom UWM w Olsztynie przyznawana jest ze środków funduszu stypendialnego zgodnie z zasadami obowiązującymi w Uniwersytecie, zamieszczonymi w Regulaminie świadczeń dla studentów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (Zarządzenie Nr 62/2025 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 30 września 2025 roku w sprawie Regulaminu świadczeń dla studentów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, zał. K.8.1) (Regulamin świadczeń dla studentów UWM w Olsztynie, zał. K.8.2). Studenci mogą ubiegać się o następujące świadczenia: stypendium socjalne, stypendium dla osób niepełnosprawnych, stypendium Rektora, zapomogę. Informacje dotyczące dostępnych form wsparcia studenci otrzymują poprzez akcje informacyjne inicjowane przez Kolegium Dziekańskie, kadrę dydaktyczną, członków samorządu studenckiego, a materiały informacyjne umieszczane są na stronie internetowej UWM (http://www.uwm.edu.pl/studenci/pomoc-materialna) i Wydziału oraz w gablotach informacyjnych. W przypadku wątpliwości lub niejasności studenci mogą skorzystać ze wsparcia obsługi administracyjnej.

Informację dotyczącą form pomocy materialnej dla studentów otrzymują już kandydaci na studia z decyzją o przyjęciu na studia. Następnie na spotkaniu organizacyjnym z Prodziekanem ds. studenckich oraz samorządem studenckim, informowani są o możliwościach skorzystania z pomocy materialnej oferowanej przez uczelnię oraz innych formach wsparcia. Stypendia przyznawane są na wniosek studenta.

6. ***Sposoby rozstrzygania skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz ich skuteczność***

Procedura składania skarg i wniosków opisana jest w Zarządzeniu Nr 5/2018 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 29 stycznia 2018 roku w sprawie organizacji przyjmowania i rozpatrywania skarg i wniosków w Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie (strona

internetowa: https://bip.uwm.edu.pl/artykuly/zarzadzenia-rektora/zarzadzenia-rektora-5-2018/). Skargi i wnioski mogą być wnoszone pisemnie, za pomocą poczty elektronicznej oraz ustnie do protokołu (wzory protokołów określone są w ww. Zarządzeniu). Na stronie internetowej Rady Uczelnianej Samorządu Studenckiego znajduje się zakładka ze specjalnym formularzem do zgłaszania problemów (https://russ.uwm.edu.pl/kontakt/zglos-problem/). Student ma prawo zgłaszać skargi i problemy do Samorządu Studenckiego, a Samorząd służy pomocą w rozwiązywaniu wszystkich zgłoszonych spraw.

Studenci mogą zgłaszać skargi i wnioski bezpośrednio do Prodziekana ds. studenckich lub za pośrednictwem innych członków Kolegium Dziekańskiego, opiekuna roku, nauczycieli akademickich oraz przedstawicieli samorządu studenckiego. Wnioski zgłaszane bezpośrednio do Rektora są kierowane do właściwego Prodziekana Wydziału, który odpowiada za ich rozpatrzenie i przekazanie Rektorowi informacji o sposobie załatwienia sprawy. Forma zgłaszania skarg i wniosków może być zarówno pisemna (tradycyjna lub elektroniczna, np. poprzez system USOS), jak i ustna. Skargi zgłoszone przez studentów są rozpatrywane przez Prodziekana ds. studenckich, a w przypadku spraw bardziej złożonych – przez Kolegium Dziekańskie lub specjalnie powołaną komisję/zespół. W skład komisji wchodzą m.in. przedstawiciele Samorządu Studenckiego oraz opiekun roku. Rozpatrywanie skarg odbywa się z poszanowaniem praw obu stron – zarówno osoby zgłaszającej skargę, jak i osoby, której skarga dotyczy. Prace komisji oraz ustalenia końcowe są dokumentowane w formie raportu lub protokołu, o wynikach postępowania obie strony zostają pisemnie poinformowane. W przypadku, gdy którakolwiek ze stron uzna decyzję za niewłaściwą lub krzywdzącą, może skierować sprawę do ponownego rozpatrzenia przez właściwego Prorektora. Jeśli doszło do rażącego naruszenia norm etycznych, sprawa kierowana jest do Rzecznika Dyscyplinarnego ds. Nauczycieli Akademickich lub Rzecznika Dyscyplinarnego ds. Studentów, a następnie do odpowiedniej komisji dyscyplinarnej. Natomiast w sytuacjach dotyczących nierównego traktowania, sprawa trafia do Rzecznika ds. Równości Szans.

Wnioski zgłaszane przez studentów dotyczące realizacji zajęć dydaktycznych, funkcjonowania samorządu studenckiego, funkcjonowania obsługi administracyjnej oraz inicjatyw studenckich, służące poprawie funkcjonowania Wydziału Nauki o Żywności są rozpatrywane przez Kolegium Dziekańskie lub kierowane do rozpatrzenia przez właściwą komisję wydziałową. Od roku akademickiego 2024/2025 na Wydziale Nauki o Żywności została umieszczona skrzynka, do której studenci i pracownicy mogą wrzucać swoje wnioski, pomysły, sugestie oraz skargi dotyczące funkcjonowania wydziału.

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

Wydział zapewnia studentom pełną obsługę administracyjną. Dziekanat dostępny jest dla interesantów od poniedziałku do soboty. Zakres obowiązków pracowników dziekanatu obejmuje w szczególności monitorowanie i prowadzenie dokumentacji toku studiów w systemie USOSweb, obsługę spraw studentów oraz udostępnianie wszelkich informacji na temat programów kształcenia, dostępnych programów mobilności studentów oraz procedur dotyczących toku studiów. Bieżące uwagi i nieprawidłowości w zakresie obsługi administracyjnej, studenci mogą zgłaszać u Prodziekana ds. studenckich.

Pracownicy dziekanatu zajmują się również organizacją egzaminów dyplomowych, a także realizują zadania związane z udzielaniem pomocy materialnej studentom. Informacje o strukturze organizacyjnej, godzinach pracy dziekanatu i wszelkich ewentualnych zmianach są dostępne na stronie internetowej Wydziału. Głównym narzędziem wspierającym obsługę administracyjną jest platforma elektroniczna, dzięki której każdy student po zalogowaniu na indywidualne konto ma możliwość sprawdzenia bieżących informacji o studiach. Powszechnie wykorzystywaną funkcją jest elektroniczny kontakt z dziekanatem pozwalający studentom na zdalne zadawanie pytań i uzyskiwanie szczegółowych informacji. Obsługa elektronicznego składania podań i uzyskiwania decyzji w sprawach

dotyczących toku studiów ułatwia studentom załatwianie bieżących spraw. Procedura dokumentowania przebiegu studiów od immatrykulacji do momentu zaliczenia ostatniego semestru studiów, odbywa się z wykorzystaniem narzędzi informatycznych dostępnych w Uniwersyteckim Systemie Obsługi Studiów (USOS). Skuteczność obsługi administracyjnej oraz kwalifikacje kadry wspierającej proces kształcenia, są oceniane poprzez okresowe oceny pracowników niebędących nauczycielami akademickimi.

Regulamin przeprowadzania ocen okresowych pracowników niebędących nauczycielami akademickimi UWM w Olsztynie określa precyzyjnie tryb, częstotliwość oraz sposób przeprowadzania oceny. Istotnym elementem realizacji procesu obsługi administracyjnej jest ciągłe podnoszenie kompetencji pracowników dziekanatu poprzez różnego rodzaju szkolenia oraz kursy. Pracownicy dziekanatu mają możliwość uczestniczenia w szkoleniach wewnętrznych organizowanych przez UWM w Olsztynie, zewnętrznych organizowanych przez organizacje wspierające edukację ustawiczną oraz innych wynikających z inicjatywy pracowników. Na podstawie zidentyfikowanych w ostatnich latach potrzeb kompetencyjnych, pracownicy dziekanatu skorzystali ze szkoleń w zakresie doskonalenia znajomości języka obcego (język angielski), uwarunkowań prawnych i praktycznych realizacji pomocy materialnej dla studentów, komunikacji interpersonalnej, pracy w zespole, form wsparcia edukacyjnego studentów z zaburzeniami psychicznymi oraz funkcjonowania jednolitego systemu antyplagiatowego JSA. Poniżej przedstawiono wybrane szkolenia, w których uczestniczyli pracownicy dziekanatu:

- ABC wsparcia osób studiujących, w spektrum autyzmu,
- Trudna sytuacja materialna, czyli jak postępować ze studentami wykazującymi niewielkie dochody,
- Komunikacja interpersonalna,
- Pierwsza pomoc przedmedyczna,
- Bezpieczeństwo i ochrona danych w Internecie,
- Komunikacja. Leading self,
- Formy wsparcia edukacyjnego studentów z zaburzeniami psychicznymi,
- Wsparcie osób w kryzysie psychicznym w uczelni wyższej,
- Kreatywne rozwiązywanie problemów,
- Sposób wyliczania dochodu do stypendium socjalnego studenta,
- Etykieta wobec osób z niepełnosprawnościami,
- Wsparcie edukacyjne osób w spektrum autyzmu studiujących na UWM,
- Obsługa klienta zagranicznego,
- Ochrona danych osobowych i bezpieczeństwo informacji,
- Organizacja czasu pracy. Leading self and others,
- Motywacja. Leading others,
- Podstawowe zabiegi resuscytacyjne osoby dorosłej i dziecka z użyciem AED oraz reagowanie w wybranych stanach nagłych ze szczególnym uwzględnieniem procedur odnoszących się do osób niepełnosprawnych,
- Język migowy - poziom podstawowy.

W ocenie pracowników dziekanatu uczestniczą absolwenci, którzy za pomocą anonimowego badania ankietowego zgodnie z Zarządzeniem nr 83/2024 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 4 października 2024 roku w sprawie określenia wzorów kwestionariuszy ankiet oraz procedur przeprowadzania badań ankietowych dotyczących losów zawodowych absolwentów oraz opinii pracodawców o absolwentach Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie wyrażają opinię na temat organizacji studiów i pracy dziekanatu (zał. K.8.5, K.8.6).

Obsługę administracyjną studentów oraz wsparcie procesu kształcenia zapewniają właściwie przygotowani pracownicy administracyjni, nauczyciele akademiccy i osoby pełniące funkcje organizacyjne na Wydziale. Student ma możliwość indywidualnych konsultacji z prowadzącymi zajęcia

podczas wyznaczonych i podanych do ogólnej wiadomości, godzin konsultacji. Konsultacje mogą być również prowadzone w formie zdalnej za pośrednictwem platformy MS Teams. Również Dziekan i Prodziekani przyjmują studentów i pracowników w godzinach swoich dyżurów. W kwestiach związanych z organizacją praktyk studenci kontaktują się z pełnomocnikiem ds. praktyk studenckich oraz opiekunem praktyk. Za sprawy związane z wymianą międzynarodową i wyjazdami zagranicznymi studentów oraz pracowników odpowiedzialny jest wydziałowy koordynator programu Erasmus+.

8. Działania informacyjne i edukacyjne dotyczące bezpieczeństwa studentów, przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy, zasady reagowania w przypadku zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy wobec studentów, pomoc jej ofiarom

W ramach programu studiów studenci odbywają obowiązkowe zajęcia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy, kończące się potwierdzeniem zaliczenia w systemie USOS. Na pierwszych zajęciach laboratoryjnych, praktycznych i terenowych nauczyciele akademiccy omawiają zasady bezpieczeństwa i organizacji pracy. Pozwala to na przekazywanie studentom wiedzy dostosowanej do warunków rzeczywistych dotyczących danego przedmiotu i przewidzianych do zastosowania metod dydaktycznych. Fakt odbycia przeszkolenia w tym zakresie student potwierdza podpisem. Przestrzeganie zasad BHP jest weryfikowane na bieżąco przez nauczycieli oraz pracowników wspierających proces dydaktyczny. W przypadkach rażącego naruszania przez studentów zasad BHP i stwarzania zagrożenia dla zdrowia lub życia innych, student podlega procedurze dyscyplinarnej. Bieżącą formą wsparcia dydaktycznego studentów, w trakcie realizacji programu studiów, są też wspomniane wyżej konsultacje w terminach wyznaczonych przez nauczycieli akademickich i uzgodnionych ze studentami. Wszyscy członkowie społeczności akademickiej są zobowiązani do postępowania zgodnie z wartościami moralnymi i etycznymi. Wynika to zarówno z treści złożonego przez studentów ślubowania, a także Regulaminu studiów oraz Uchwały Nr 520 Senatu UWM w Olsztynie z dn. 26 listopada 2010 r. w sprawie uchwalenia dobrych obyczajów i zasad etycznego postępowania pracowników i studentów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (zał. K.8.7), Decyzji Nr 37/2011 Rektora UWM w Olsztynie z dn. 3 października 2011 roku w sprawie wprowadzenia Kodeksu Etyki Studentów Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (zał. K.8.8) oraz w Zarządzenia Nr 54/2026 Rektora UWM w Olsztynie z dnia 24 czerwca 2026 roku w sprawie określenia zakazanych form zachowania studentów, doktorantów oraz słuchaczy studiów podyplomowych i innych form kształcenia podczas zaliczeń i egzaminów (https://bip.uwm.edu.pl/artykuly/zarzadzenia-rektora/zarzadzenia-rektora-54-2026/).

Zachowania naruszające zasady etyczne i moralne zgłaszane są do władz Wydziału, a pierwsze działanie naprawcze stanowi rozmowa z Prodziekanem lub Dziekanem Wydziału. W sytuacjach rażącego naruszenia norm etycznych, sprawy kierowane są do Rzecznika Dyscyplinarnego ds. Nauczycieli Akademickich lub Rzecznika Dyscyplinarnego ds. Studentów, a następnie do właściwej komisji dyscyplinarnej. Procedurę antymobbingową określono Zarządzeniem Nr 31/2016 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 22 marca 2016 roku w sprawie wprowadzenia Procedury antymobbingowej Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (ze zm.) (bip.uwm.edu.pl/artykuly/united/zarzadzenia-rektora/zarzadzenia-rektora-31-2016/).

W Uniwersytecie funkcjonuje Rzecznik Praw Studenta (https://russ.uwm.edu.pl/niezbednik-studenta/rzecznik-praw-studenta/) i Rzecznik ds. Równości Szans (https://uwm.edu.pl/uniwersytet/rowne-traktowanie) działający na podstawie Zarządzenia Nr 83/2021 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 7 września 2021 roku w sprawie wprowadzenia procedury przeciwdziałania dyskryminacji, zasad korzystania ze wsparcia Rzecznika ds. Równości Szans oraz zasad działania Komisji ds. Równości Szans w Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie (zał. K.8.9). Zadaniem Komisji jest wsparcie studentów w przypadku wystąpienia dyskryminacji oraz udzielenie pomocy osobom potrzebującym wsparcia psychologicznego lub znajdującym się w kryzysie emocjonalnym. Na Wydziale działa wydziałowy

koordynator ds. równości szans, który pełni jednocześnie funkcję delegata do Komisji ds. Równości Szans Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Studenci, którzy doświadczyli przemocy, mogą skorzystać z nieodpłatnej pomocy psychologicznej, świadczonej przez specjalistów Ośrodka Pomocy Psychologicznej i Psychoedukacji „Empatia". Harmonogram warsztatów i spotkań grupowych dostępny jest na stronie: https://empatia.uwm.edu.pl/harmonogram/. Wszelkie informacje dotyczące dyskryminacji, przemocy oraz możliwości uzyskania pomocy są dostępne na tablicy informacyjnej, gdzie studenci mogą znaleźć dane kontaktowe i wskazówki dotyczące procedur wsparcia.

9. Współpraca z samorządem studentów i organizacjami studenckimi

Studenci Wydziału Nauki o Żywności aktywnie uczestniczą w życiu akademickim, wpływając na rozwój Wydziału, organizację procesu kształcenia oraz działalność społeczną i integracyjną. Kluczową rolę w reprezentowaniu ich interesów pełni Rada Wydziałowa Samorządu Studenckiego (RWSS), której zadaniem jest wyrażanie potrzeb studentów, opiniowanie ważnych kwestii oraz inicjowanie zmian w różnych obszarach funkcjonowania społeczności akademickiej (strona www: https://uwm.edu.pl/wnz/student/samorzad-studencki). RWSS pełni funkcję przedstawicielską, a delegowani przez nią studenci są członkami komisji funkcjonujących w strukturach Wydziału, w tym Komisji stypendialnej i Rady Dziekańskiej. Spotkania Kolegium Dziekańskiego z przedstawicielami RWSS odbywają się regularnie, uwzględniając bieżące potrzeby studentów. RWSS opiniuje między innymi kandydaturę osoby zgłaszanej na funkcję Prodziekana ds. studenckich oraz inne kluczowe kwestie dotyczące studentów i organizacji procesu dydaktycznego. RWSS jest organizatorem, uczestnikiem i koordynatorem licznych inicjatyw o charakterze społecznym, promocyjnym i integracyjnym. Wśród nich znajdują się takie wydarzenia jak np. Otrzęsiny i Posesja, Dzień Otwartych Drzwi UWM, Olsztyńskie Dni Nauki i Sztuki, Kortowiada, Student EXPO, Liga Wydziałów, obejmująca rywalizację sportową i plebiscyt Belfer UWM, a także Mikołajki z NoŻami promujące działalność kół naukowych. Studenci angażują się również w działania charytatywne, takie jak zbiórka w ramach Kortowskiego Mikołaja.

10. Sposoby, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia systemu wsparcia oraz motywowania studentów, ocena kadry wspierającej proces kształcenia, udział w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów

System wsparcia oraz motywowania weryfikowany jest na bieżąco. Delegaci RWSS uczestniczą w posiedzeniach poszczególnych komisji wydziałowych, podczas których zgłaszają uwagi i propozycje. Swoje sugestie przedstawiają również Prodziekanowi ds. studenckich. Okresowa ocena systemu wsparcia i motywowania studentów oraz innych aspektów funkcjonowania Wydziału, jest elementem corocznej analizy w „Karcie samooceny wydziału, zamiejscowej jednostki – filii, jednostki ogólnouczelnianej i szkoły Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie w obszarze dydaktyki" (Zarządzenie Nr 85/2019 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 14 października 2019 roku w sprawie określenia wzoru druku „Karty samooceny wydziału, zamiejscowej jednostki – filii, jednostki ogólnouczelnianej i szkoły Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie w obszarze dydaktyki" – strona www: https://bip.uwm.edu.pl/artykuly/zarzadzenia-rektora/zarzadzenia-rektora-85-2019/). Samooceny działalności jednostki dokonuje Wydziałowy Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia, który sporządza sprawozdanie z oceny jakości kształcenia za poprzedni rok akademicki wraz z analizą mocnych i słabych stron oraz informacją na temat realizacji zaleceń i rekomendacji na dany rok akademicki. Na podstawie sporządzonej analizy opracowywane są zalecenia i rekomendacje, które publikowane są na stronie internetowej uczelni (zał. K.8.10). Dane oraz wnioski w nim zawarte są wykorzystywane w działaniach podejmowanych w ramach funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia UWM w Olsztynie. Ponadto, w Uczelni realizowane są cykliczne badania ankietowe, tj. „Jakość realizacji zajęć dydaktycznych" i „Studia z perspektywy absolwenta

UWM w Olsztynie" przeprowadzane najwcześniej po 6 miesiącach od ukończenia studiów. Mają one na celu doskonalenie systemu wsparcia studentów oraz stanowią istotne informacje w zakresie wprowadzania zmian w programach studiów i ofercie kształcenia (Zarządzenie Nr 59/2024 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 1 lipca 2024 roku w sprawie określenia wzoru kwestionariusza ankiety oraz procedury przeprowadzania badań jakości realizacji zajęć dydaktycznych (zał. K.8.11).

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

Kryterium 8 zostało ocenione jako spełnione. Nie sformułowano zaleceń.

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

Uczelnia zapewnia publiczny dostęp do aktualnych, kompleksowych i zrozumiałych informacji dotyczących procesu kształcenia. Udostępnianie informacji odbywa się z wykorzystaniem uczelnianych systemów informatycznych i stron internetowych, z zachowaniem obowiązujących w UWM zasad bezpieczeństwa informacji, określonych m.in. w Zarządzeniu Nr 36/2018 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 28 maja 2018 roku w sprawie Polityki Bezpieczeństwa Informacji Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, zmienionym Zarządzeniem Nr 72/2018 Rektora UWM w Olsztynie z dnia 26 września 2018 roku w sprawie zmian w Polityce Bezpieczeństwa Informacji Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, a także Zarządzeniem Nr 73/2024 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 30 sierpnia 2024 roku (zał. K.9.1 , K.9.2, K.9.3, K.9.4). Publicznie dostępne informacje obejmują w szczególności:

- celu kształcenia i kompetencji oczekiwanych od kandydatów,
- procedury rekrutacji, w tym warunków przyjęcia na studia, kryteriów kwalifikacji kandydatów i terminarza procesu przyjęć na studia,
- programu studiów, w tym efektów uczenia się i sylabusów,
- opisu procesu nauczania i uczenia się oraz jego organizacji,
- opisu systemu weryfikacji i oceniania efektów uczenia się, w tym uznawania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem szkolnictwa wyższego oraz zasad dyplomowania,
- wyników oceny jakości realizacji zajęć dydaktycznych dokonanych przez studentów,
- przyznawanych kwalifikacji i tytułów zawodowych,
- opisu warunków studiowania i wsparcia studentów w procesie uczenia się.

Informacje dotyczące kierunku gastronomia – sztuka kulinarna, w tym procesu rekrutacji, programów i organizacji studiów oraz wsparcia studentów, są przekazywane za pośrednictwem różnych kanałów informacyjnych. Należą do nich tablice informacyjne w budynkach, materiały dostępne podczas wydarzeń edukacyjnych, takich jak: Olsztyńskie Dni Nauki i Sztuki, Dzień Otwartych Drzwi UWM, pikniki i targi edukacyjne, wizyty w placówkach oświatowych oraz warsztaty organizowane na terenie Uczelni. Ponadto wykorzystuje się nowoczesne środki komunikacji, w tym strony internetowe Uczelni, Wydziału i Katedr, systemy dedykowane oraz media społecznościowe (np. Facebook, Instagram). Szczególną rolę w publicznym dostępie do informacji odgrywają następujące systemy:

- Uniwersytecki System Obsługi Studiów (USOS) - platforma komunikacyjna zawierająca informacje o aktualnym planie zajęć oraz miejscu ich realizacji, łącznie ze wskazaniem adresu budynku na mapie. Student znajduje w nim również informacje o ocenach i zaliczeniach (e-indeks), informacje o przedmiotach, na które jest zapisany (punkty ECTS, forma zaliczenia, sylabus, dane koordynatora oraz prowadzącego zajęcia). System udostępnia także moduł wysyłania wiadomości do prowadzącego zajęcia lub osób współuczestniczących w zajęciach. Możliwy jest także podgląd katalogu zawierającego dane kontaktowe do pracowników badawczo-dydaktycznych. Dzięki

systemowi możliwe jest również złożenie podania o przyznanie stypendium (rektorskie, socjalne, dla osób niepełnosprawnych, zapomoga) oraz odbiór decyzji administracyjnej. System zawiera także moduł płatności, dzięki któremu student ma dostęp do danych o należnościach naliczonych przez Uniwersytet oraz do indywidualnego numeru konta bankowego, na które powinien wnosić opłaty. Uniwersytet wykorzystuje system USOSweb do rekrutacji studentów na wyjazdy w ramach umów wymiany międzynarodowej oraz do przyznawania stypendiów na ten cel. Poprzez moduł wymiany międzynarodowej student ma dostęp do informacji o umowach międzynarodowych, podpisanych przez Uniwersytet oraz do ofert wyjazdów w ramach tychże umów. Poprzez system USOS, studenci wypełniają anonimowe ankiety dające im możliwość wyrażenia swojej opinii na temat realizowanych przedmiotów i ich prowadzących oraz oceny funkcjonowania Wydziału. Jest to skoordynowane z funkcjonowaniem Wydziałowego Systemu ds. Zapewniania Jakości Kształcenia,

- Archiwum Prac Dyplomowych (APD) - system obsługuje proces dyplomowania, w którym student ma dostęp do pełnej ścieżki procesu, a także treści recenzji,
- Platforma Office 365 – każdy student automatycznie posiada konto w usłudze Office 365. W ramach usługi studenci otrzymują dostęp do wielu narzędzi, m.in.: MS Teams, OneDrive, Outlook,
- Eduroam (ang. Educational Roaming) jest międzynarodowym projektem sieci edukacyjnej. Umożliwia dostęp do Internetu pracownikom i studentom ośrodków akademickich w całej Europie,
- Platforma zdalnej edukacji UWM w Olsztynie (Moodle) stwarza warunki do wykorzystania technologii informacyjnych do nauczania zdalnego (e-learningu) oraz wspomaga nauczanie tradycyjne na wszystkich wydziałach Uniwersytetu.

Informacje dotyczące systemu kształcenia, programów studiów, warunków jego realizacji i osiąganych rezultatów, treści kształcenia, zasad rekrutacji itp. podawane są do publicznej wiadomości za pośrednictwem głównej strony internetowej Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (https://rekrutacja.uwm.edu.pl/). Szczegółowe informacje dotyczące kryteriów przyjęć, harmonogramu rekrutacji czy wymaganych dokumentów znajdują się na stronie portalu rekrutacyjnego IRK (https://irk.uwm.edu.pl/pl/). Rejestracja kandydata odbywa się za pomocą systemu IRK, obsługującego proces rekrutacji w Uczelni (https://irk.uwm.edu.pl/pl/). Informacje związane z działalnością studencką i kształceniem, np. ramową organizacją roku akademickiego, zapisami na przedmioty do wyboru, możliwościami zakwaterowania podczas studiów w domach studenckich, dostępną pomocą dla studentów w trudnej sytuacji materialnej (zapomogi, stypendia socjalne) oraz innymi przyznawanymi w UWM stypendiami (dla osób z niepełnosprawnością oraz stypendium Rektora dla najlepszych studentów), kołami naukowymi, oraz Akademickim Ośrodkiem Kariery, dostępne są w zakładce Studenci (http://www.uwm.edu.pl/studenci). Zasady obowiązujące podczas rekrutacji są udostępniane także na stronie internetowej Wydziału pod następującymi adresami: http://www.uwm.edu.pl/wnz/ksztalcenie, https://uwm.edu.pl/wnz/kandydaci-rekrutacja Informacje dla studentów są na bieżąco aktualizowane na stronie wydziałowej https://uwm.edu.pl/wnz/student. Na stronie internetowej Wydziału udostępnione są również informacje i dokumenty dotyczące procesu kształcenia: zasady i harmonogram rekrutacji na studia, efekty uczenia się, zasady odbywania praktyk studenckich i procesu dyplomowania, plany zajęć, terminy zjazdów na studiach niestacjonarnych, działalność kół naukowych, dokumenty związane z polityką jakości kształcenia, zasady zapisów na przedmioty w ramach modułu ogólnouczelnianego, lektoraty, wychowanie fizyczne; informacje o wykładach otwartych, studiach zagranicznych (Erasmus+), konkursach, ofertach pracy i stażach. Na stronie internetowej Wydziału znajdują się także informacje na temat zasad dyplomowania, Poradnik Dyplomanta (https://uwm.edu.pl/wnz/student/egzamin-dyplomowy), niezbędne dokumenty i wzory dla studentów (https://uwm.edu.pl/wnz/student/wzory-dokumentow). Przyszli studenci odnajdą także informacje o możliwościach podjęcia pracy po ukończeniu studiów oraz dalszego kształcenia na studiach podyplomowych lub w Szkole Doktorskiej. Ocena publicznego dostępu do informacji

o warunkach kształcenia na Wydziale oraz programie studiów i warunkach jego realizacji jest przedmiotem posiedzeń Zespołu ds. Zapewniania Jakości Kształcenia, który zamieszcza swoje wnioski i rekomendacje w Karcie Samooceny Wydziału.

Podmiotem odpowiedzialnym za udostępnianie bieżących informacji jest Dziekan, natomiast za ich zamieszczanie odpowiada Wydziałowa Komisja ds. koordynowania strony internetowej. Szczegółowy przegląd wydziałowej strony internetowej jest dokonywany przed rozpoczęciem roku akademickiego. Informacje dotyczące oferty edukacyjnej Wydziału na kolejny rok akademicki dostępne w formie folderu reklamowego są kolportowane wśród potencjalnych kandydatów podczas targów, Dnia Otwartych Drzwi UWM, Olsztyńskich Dni Nauki i Sztuki, spotkań w szkołach średnich oraz zajęć w ramach Szkoły Partnerskiej. Umożliwia to przyszłym studentom poznanie charakterystyki programów studiów, kierunków oraz trybu i zasad przyjmowania kandydatów na studia. Na pytania dotyczące rekrutacji na studia zadawane przez kandydatów osobiście, telefonicznie lub z wykorzystaniem kanałów elektronicznych odpowiadają pracownicy Wydziału. Pracownicy dziekanatu udzielają również informacji dotyczących bieżących spraw studenckich – osobiście, telefonicznie oraz za pośrednictwem poczty elektronicznej. Dziekan Wydziału i Prodziekani są dostępni dla studentów i pracowników w wyznaczonych godzinach dyżurów.

Wydział prowadzi działania informacyjne i promocyjne za pomocą dostępnych mediów społecznościowych. Oprócz informacji umieszczanych na stronie internetowej Wydziału (https://uwm.edu.pl/wnz/) prowadzone są: profile w aplikacjach Facebook (https://www.facebook.com/WNoZUWM/) i Instagram (https://www.instagram.com/wnoz_uwm/). Umieszczane są tam informacje o podejmowanych przedsięwzięciach i sukcesach oraz udostępniane informacje instytucji, przedsiębiorstw i organizacji współpracujących z Wydziałem. W promocję w mediach społecznościowych zaangażowani są zarówno studenci, jak i pracownicy Wydziału.

Za monitorowanie wydziałowych stron na portalach Facebook i Instagram odpowiada Wydziałowy Zespół ds. promocji oraz Samorząd Studencki. Dzięki stałemu doskonaleniu i monitorowaniu kanału jest to najbardziej skuteczny sposób przekazywania bieżących informacji na temat prowadzonych kierunków studiów. Dodatkowo, Wydział prowadzi aktywną promocję w mediach społecznościowych, publikując zarówno posty organiczne, jak i celowane – skierowane do użytkowników potencjalnie zainteresowanych studiowaniem na Wydziale.

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

Kryterium 9 zostało ocenione jako spełnione. Nie sformułowano zaleceń.

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

1. ***Sposoby 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***

Na Uczelni prowadzi się politykę kształcenia, której zakres działań reguluje zarządzenie nr 10/2023 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 6 lutego 2023 roku w sprawie polityki kształcenia w Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie (zał. K.10.1). Polityka kształcenia w Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie jest integralnym elementem Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia (WSZJK), którego strukturę i zasady funkcjonowania określa Zarządzenie Nr 58/2024 Rektora UWM w Olsztynie z dn. 1 lipca 2024 roku.

(zał. K.10.2). Za wprowadzenie i sprawne funkcjonowanie Systemu odpowiedzialni są odpowiednio: Prorektor właściwy ds. kształcenia oraz kierownik jednostki organizacyjnej.

Strukturę systemu tworzą:

- Uczelniany Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia, który koordynuje działania związane z wprowadzeniem i funkcjonowaniem Systemu w Uniwersytecie, powoływany decyzją Rektora,
- Wydziałowy Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia, powoływany decyzją Dziekana Wydziału,
- Zespół ds. Zarządzania Jakością Kształcenia, funkcjonujący w strukturze biura właściwego ds. kształcenia,
- organy i zespoły opiniodawczo-doradcze Uniwersytetu (Senat, Administrator Programów Studiów, Rada Edukacyjna, Kolegium Rektorskie),
- jednostki administracyjne Uniwersytetu, które w zakresie działalności realizują działania projakościowe (m.in. biuro właściwe ds. analiz strategicznych).

Podstawowym założeniem Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia jest rozwój procesu dydaktycznego poprzez doskonalenie jakości kształcenia z uwzględnieniem krajowych i międzynarodowych wzorców i standardów kształcenia. Za priorytetowe w polityce jakości uznaje się m.in. działania w zakresie monitorowania i weryfikacji efektów uczenia się, ewaluację i doskonalenie efektywności Systemu, przeprowadzanie samooceny funkcjonowania jednostki, powiązanie kształcenia z potrzebami społecznymi i gospodarczymi kraju oraz regionu, zapewnienie powiązania dydaktyki z badaniami naukowymi, upowszechnianie idei uczenia się przez całe życie, zwiększanie znaczenia studentów i doktorantów w procesie kształcenia, podnoszenie jakości procesu dydaktycznego poprzez doskonalenie kompetencji dydaktycznych nauczycieli akademickich, podnoszenie prestiżu, atrakcyjności oraz konkurencyjności Uniwersytetu na krajowym i zagranicznym rynku edukacyjnym. Zgodnie z założeniami Systemu analizie i ocenie poddawane są wszystkie elementy procesu dydaktycznego, w tym m.in. dobór i jakość kadry, opracowywanie, monitorowanie i aktualizacja programów studiów i innych form kształcenia, internacjonalizacja programów studiów.

Na poziomie Wydziału działania związane z oceną, doskonaleniem i weryfikacją efektów uczenia się koordynuje Wydziałowy Zespół ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, powoływany decyzją Dziekana Wydziału na daną kadencję. Nadzór merytoryczny, organizacyjny i administracyjny nad kierunkiem studiów w zakresie projektowania i doskonalenia programu studiów sprawuje Komisja Programowa ds. kierunku we współpracy z Prodziekanem ds. kształcenia. Przy tworzeniu kierunku studiów oraz modyfikacji programu Komisja Programowa ds. kierunku prowadzi konsultacje z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego oraz studentami. Efekty pracy Komisji Programowej, po zaopiniowaniu przez Samorząd Studencki i Dziekańską Komisję Edukacyjną są przedstawiane podczas obrad Rady Dziekańskiej. Po pozytywnej opinii Rady Dziekańskiej program studiów przekazywany jest do Biura ds. kształcenia. Po uzyskaniu akceptacji Rady Edukacyjnej treści kształcenia i plan studiów zatwierdzane są decyzją Administratora Programów Studiów, natomiast w sprawie określenia efektów uczenia się uchwałę podejmuje Senat UWM. Prodziekan ds. kształcenia we współpracy z Prodziekanem ds. studenckich nadzoruje funkcjonowanie kierunku na wydziale.

2. Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów

Zasady opracowywania programów studiów, studiów podyplomowych i innych form kształcenia oraz programów studiów w szkołach doktorskich reguluje Uchwała Nr 428 Senatu UWM w Olsztynie z dnia 24 listopada 2023 roku w sprawie zasad opracowywania programów studiów wyższych oraz programów kształcenia w szkołach doktorskich (zał. K.10.3) oraz Zarządzenie Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie nr 61/2024 z dnia 1 lipca 2024 roku w sprawie procedur: zmiany oferty kształcenia studiów wyższych oraz zmian w programach studiów (zał. K.10.4). Władze WNoŻ, pracownicy oraz studenci mają możliwość złożenia propozycji zmian w programach studiów do Prodziekana ds. kształcenia, który przekazuje je przewodniczącemu Komisji Programowej ds. kierunku studiów. Komisja Programowa przed wyrażeniem opinii na temat proponowanych zmian

przeprowadza konsultacje z przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego. Zmiany opiniowane są przez Samorząd Studencki. Komisja Programowa opracowuje opis projektu zmian, które przekazuje przez Prodziekana ds. kształcenia do Biura ds. kształcenia. Zmiany w programie studiów ustalane są odpowiednio: w drodze Uchwały Senatu oraz w drodze decyzji Administratora Programów Studiów.

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

Kwestie związane z oceną jakości programów studiów i zasad weryfikacji efektów uczenia się reguluje Zarządzenie Nr 62/2024 Rektora UWM w Olsztynie z dn. 1 lipca 2024 roku w sprawie ramowych procedur oceny jakości programów studiów oraz zasad weryfikacji efektów uczenia się (zał. K.10.5, K.10.6, K.10.7). System weryfikacji efektów uczenia się w toku studiów jest monitorowany w każdym roku akademickim i przebiega wieloetapowo. Głównymi narzędziami monitorowania jakości procesu dydaktycznego są badania jakości realizacji zajęć dydaktycznych określone Zarządzeniem Nr 59/2024 Rektora UWM w Olsztynie z dn. 1 lipca 2024 roku w sprawie określenia wzoru kwestionariusza ankiety oraz procedury przeprowadzania badań jakości realizacji zajęć dydaktycznych (zał. K.10.8, K.10.9, K.10.10). Prowadzący zajęcia mogą zapoznać się z wynikami ankiet studenckich na indywidualnym koncie w systemie USOS. Prodziekan ds. kształcenia opracowuje corocznie raport z badania jakości realizacji zajęć dydaktycznych, który jest publikowany na stronie internetowej https://uwm.edu.pl/wnz/ksztalcenie/wydzialowy-system-zapewnienia-jakosci-ksztalcenia/sprawozdaniaraporty/jakosc-realizacji. Raport ten jest przedmiotem dyskusji podczas obrad Rady Dziekańskiej Wydziału Nauki o Żywności. W przypadku niskiej oceny zajęć z danego przedmiotu lub komentarzy wskazujących na zastrzeżenia co do pracy nauczyciela Prodziekan ds. kształcenia przekazuje informację Dziekanowi Wydziału oraz kierownikowi Katedry. Wspólnie z kierownikiem Katedry podejmowane są dalsze kroki obejmujące kontakt z nauczycielem i przedstawienie rekomendacji. W badaniu ankietowym dotyczącym zajęć dydaktycznych, przeprowadzonym w roku akademickim 2024/2025, studenci ocenianego kierunku nie wskazali na występowanie nieprawidłowości. Przeciwnie, wyrażali zadowolenie z przebiegu zajęć, co znajduje odzwierciedlenie w pozytywnych komentarzach zamieszczonych w ankietach.

Elementem monitoringu jakości zajęć dydaktycznych są także hospitacje zajęć realizowane zgodnie z procedurą WSZJK-A-NoŻ-1 (zał. K.10.11). Roczny harmonogram hospitacji jest opracowywany po przyjęciu przez Radę Dziekańską sprawozdania z analizy wyników badania ankietowego "Jakość realizacji zajęć dydaktycznych". Przy doborze zajęć poddawanych hospitacji pod uwagę brane są: rozkłady ocen dla danego przedmiotu we wcześniejszych cyklach, regularność oceny zajęć nauczyciela akademickiego (nie rzadziej niż raz na 4 lata), wyniki badania ankietowego „Jakość realizacji zajęć dydaktycznych", w szczególności negatywne komentarze. Przesłanką do hospitacji zajęć jest także powierzenie danemu nauczycielowi realizacji nowego przedmiotu po raz pierwszy. Przesłanką do przeprowadzenia hospitacji zajęć jest również powierzenie nauczycielowi akademickiemu prowadzenia danego przedmiotu po raz pierwszy.

W roku akademickim 2025/2026 na ocenianym kierunku studiów, hospitacjom poddano zajęcia z przedmiotów: żywienie w warunkach ekstremalnych, właściwości fizyczne żywności, pozaekonomiczne uwarunkowania relacji z klientem, podstawy kelnerstwa i barmaństwa, żywienie człowieka i dietetyka oraz towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Hospitacjom podlegają również zajęcia prowadzone samodzielnie przez doktorantów. W roku akademickim 2025/2026 oceniono w ten sposób realizację przedmiotu mikrobiologia żywności. Hospitacje obejmują także zajęcia prowadzone przez specjalistów zatrudnionych na podstawie umów cywilno-prawnych. W roku akademickim 2025/2026 oceniono zajęcia z przedmiotów: kuchnia naturalna, regionalna i tradycyjna, podstawy kelnerstwa i barmaństwa, nowoczesna gastronomia oraz technologia potraw z ryb i owoców morza.

W Uczelni prowadzone są także działania autoewaluacyjne systemu zapewniania jakości kształcenia regulowane zarządzeniem Nr 85/2019 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 14 października 2019 roku w sprawie określenia wzoru druku „Karty samooceny podstawowej, międzywydziałowej lub ogólnouczelnianej jednostki organizacyjnej Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w obszarze dydaktyki" (zał. K.10.12, K.10.13) oraz zarządzeniem nr 58/2024 Rektora Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie z dnia 1 lipca 2024 roku w sprawie Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia w Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie (zał. K.10.2). Jednostki corocznie dokonują samooceny działalności w obszarze dydaktyki, ze szczególnym uwzględnieniem funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia. Elementem samooceny jest analiza mocnych i słabych stron oraz rekomendacje działań na rzecz doskonalenia jakości kształcenia. Na podstawie kart samooceny jednostek, Uczelniany Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia oraz Zespół ds. Zarządzania Jakością Kształcenia Biura ds. Kształcenia, opracowuje corocznie raport stanowiący analizę realizacji działań jednostek organizacyjnych oraz zalecenia i rekomendacje na dany rok akademicki. Zalecenia publikowane są na stronie internetowej Uniwersytetu https://uwm.edu.pl/ksztalcenie/system-zapewniania-jakosci-ksztalcenia/zalecenia-i-rekomendacje. Elementy wydziałowego systemu zapewniania jakości kształcenia tworzą spójną strukturę, wpisującą się w system ogólnouczelniany. Swoim działaniem obejmują wszystkie kluczowe obszary związane z szeroko pojętym procesem kształcenia, umożliwiając jego monitoring i doskonalenie. Na wydziale funkcjonują i są doskonalone procedury WSZJK, wyznaczające ścieżki i kolejność podejmowanych działań w celu zapewnienia odpowiedniej jakości kształcenia. Procedury są dostępne dla pracowników Wydziału po uprzednim zalogowaniu się na stronie internetowej. Ponadto Prodziekan ds. kształcenia upowszechnia wśród nauczycieli akademickich informacje dotyczące procedur obowiązujących w ramach Wydziałowego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia oraz regularnie przypomina o konieczności ich przestrzegania i realizacji wynikających z nich działań.

4. Sposoby oceny osiągnięcia efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku

Metodyka weryfikowania efektów uczenia się osiąganych przez studentów i absolwentów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych jest opisana w procedurze WSZJK-A-NoŻ-2 Weryfikacja i dokumentowanie efektów uczenia się (zał. K.10.14). Procedura ujednolica sposób weryfikowania efektów uczenia się osiąganych przez studentów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Osiągane przez studentów efekty uczenia się weryfikowane są wieloetapowo - na poziomie realizowanych przedmiotów, praktyk studenckich oraz pracy dyplomowej i egzaminu dyplomowego. Weryfikacja zakładanych efektów uczenia się prowadzona jest systematycznie, zgodnie z zasadami, określonymi w sylabusach przedmiotów. Osiągane przez studentów efekty uczenia się są weryfikowane na podstawie realizowanych prac etapowych (sprawdziany, kolokwia, zaliczenia, projekty i egzaminy) oraz prac dyplomowych. Praca dyplomowa zostaje poddana testowi antyplagiatowemu za pomocą stosowanego w Uniwersytecie systemu JSA. Weryfikacji efektów uczenia się osiąganych w trakcie realizacji prac dyplomowych dokonuje się w oparciu o procedurę Ocena jakości prac dyplomowych i systemu recenzowania (WSZJK-DJK-NoŻ-1 z 20.04.2021). Zgodnie z procedurą minimum 10% wszystkich prac dyplomowych (na ocenianym kierunku prac inżynierskich na studiach I stopnia i prac magisterskich na studiach II stopnia) jest poddane tej dodatkowej ocenie, którą przeprowadza Dziekańska Komisja Edukacyjna (DKE). Od roku akademickiego 2024/2025 DKE przyjęła zasadę, zgodnie z którą w każdym cyklu oceny jakości prac dyplomowych dodatkowej weryfikacji poddawane jest 100% prac przygotowanych na jednym wybranym kierunku studiów. W roku akademickim 2024/2025 kompleksową oceną objęto prace dyplomowe na kierunku bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, natomiast w roku akademickim 2025/2026 na kierunku gastronomia – sztuka kulinarna. Objęcie procedurą wszystkich prac dyplomowych na wybranym kierunku umożliwia pełniejszą ocenę ich jakości, identyfikację

ewentualnych problemów o charakterze systemowym oraz zwiększa skuteczność podejmowanych działań doskonalących.

Oceny dokonują nauczyciele będący członkami DKE lub nauczyciele spoza Komisji, których zainteresowania naukowe związane są z tematem danej pracy. Po zapoznaniu się z pracą oraz jej recenzjami tzw. drugi recenzent wypełnia Arkusz Jakości Pracy Dyplomowej, w którym wskazuje możliwość weryfikacji efektów uczenia się, w tym efektów inżynierskich. Ocenie podlegają również zgodność tematyki pracy z kierunkiem studiów, jej struktura oraz charakter. Elementy te są po raz pierwszy weryfikowane przez DKE na etapie opiniowania tematyki prac dyplomowych, przed rozpoczęciem ich realizacji, a ponowna ocena pozwala ustalić, czy przyjęty charakter i struktura pracy zostały zachowane i odpowiadają założeniom zaakceptowanym na etapie jej planowania. Po zakończeniu oceny Przewodnicząca DKE sporządza raport zawierający zidentyfikowane nieprawidłowości i niedociągnięcia oraz wynikające z nich zalecenia. Raport jest następnie przekazywany Wydziałowemu Zespołowi ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia do dalszego procedowania oraz udostępniany na stronie internetowej Wydziału.

Szczególną uwagę DKE poświęca charakterowi prac inżynierskich. Podczas poprzedniej oceny PKA Zespół Oceniający wskazał na zbyt wysoki udział prac inżynierskich o charakterze analitycznym w stosunku do prac o charakterze projektowym. W odpowiedzi na to zalecenie działania DKE są konsekwentnie ukierunkowane na ograniczenie tzw. „małych prac magisterskich" na rzecz prac projektowych, m.in. poprzez zachęcanie nauczycieli akademickich do proponowania studentom tematów umożliwiających realizację prac o charakterze projektowym.

Doskonalenie umiejętności i podnoszenie kompetencji studentów jest także realizowane przez ich udział w pracach badawczych oraz działalności studenckich kół naukowych. Przykłady działalności naukowej studentów w tym zakresie podano w Kryterium 8 punkt 3b. Analiza wyników weryfikacji efektów uczenia się (w tym wyników egzaminów dyplomowych, jakości prac dyplomowych oraz opinii promotorów i recenzentów) służy identyfikacji obszarów wymagających doskonalenia programu studiów oraz lepszego dostosowania go do potrzeb rynku pracy i dalszej edukacji (studia II stopnia, Szkoła Doktorska).

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

W doskonalenie programów studiów zaangażowani są interesariusze zarówno wewnętrzni, jak i zewnętrzni. Biorą w nim udział nauczyciele będący członkami Komisji Programowej ds. kierunku studiów oraz wszyscy pracownicy zaangażowani w proces dydaktyczny. Nauczyciele dzielą się spostrzeżeniami i sugestiami z Prodziekanem ds. kształcenia, który następnie przekazuje je Przewodniczącemu Komisji Programowej. Doskonalenia treści kształcenia i realizacji działań dokonują także koordynatorzy przedmiotów, którzy aktualizują przekazywane studentom treści oraz modyfikuja w zależności od potrzeb stosowane metody dydaktyczne. W efekcie tych zmian aktualizują sylabus przedmiotu. Przegląd i zmiany w sylabusach są dokonywane przed rozpoczęciem danego cyklu kształcenia.

Spośród interesariuszy wewnętrznych, obok pracowników Wydziału, szczególnie istotną rolę odgrywają studenci, których przedstawiciele uczestniczą w pracach licznych komisji funkcjonujących na Wydziale. Należy podkreślić, że Przewodniczący Rady Wydziałowego Samorządu Studenckiego jest członkiem Rady Dziekańskiej, a w skład Komisji Programowej ds. kierunku gastronomia – sztuka kulinarna wchodzi student (Komisje i Pełnomocnicy | Wydział Nauki o Żywności). Podczas posiedzeń komisji studenci mają możliwość przekazywania propozycji odnośnie doskonalenia programu studiów oraz sposobów jego realizacji. Istotnym źródłem informacji pozwalającym na identyfikację obszarów wymagających doskonalenia są również wyniki badania ankietowego „Jakość realizacji zajęć dydaktycznych". Stanowią one źródło informacji zarówno dla Rady Dziekańskiej, jak i nauczycieli prowadzących poszczególne zajęcia. Wyniki ankiet są dostępne na indywidualnych kontach

pracowników w systemie USOS. Szczególne znaczenie w procesie doskonalenia jakości kształcenia mają komentarze studentów, które pozwalają na identyfikację konkretnych problemów oraz wskazują aspekty zajęć wymagające modyfikacji lub dalszego rozwoju.

Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego są członkami Rady Patronackiej Wydziału Nauki o Żywności (zał. K.10.15), której zadaniem jest wskazywanie pożądanych przez pracodawców wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz opiniowanie programów studiów. Spotkanie Rady Patronackiej odbyło się 29 października 2025 roku. Protokół ze spotkania stanowi załącznik K.10.16. Współpraca z interesariuszami zewnętrznymi odbywa się również na etapie realizacji praktyk zawodowych studentów oraz podczas sympozjów, seminariów i konferencji organizowanych przez Wydział. Interesariusze uczestniczą także w zajęciach dydaktycznych odbywających się na terenie Uczelni, jak i poza nią (szczegółowe informacje zamieszczono w Kryterium 2 w pkt. 8 i Kryterium 6). Specjaliści prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku mają realny wpływ na kształtowanie treści i sposób przebiegu zajęć. Na spotkaniach z członkami Komisji Programowej przekazują swoje sugestie odnośnie treści programowych, które są uwzględniane w procesie doskonalenia kształcenia (zał. K.10.17, K.10.18).

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

Do doskonalenia programu studiów I stopnia na ocenianym kierunku posłużyły zalecenia i rekomendacje Polskiej Komisji Akredytacyjnej zawarte w raporcie z poprzedniej oceny programowej. Program studiów oraz efekty uczenia się zostały poddane dogłębnej analizie, w wyniku której modyfikacji uległy efekty uczenia się oraz treści programowe.

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

Lp.	**Zalecenia dotyczące kryterium 10 wymienione we wskazanej wyżej uchwale Prezydium PKA**	**Opis realizacji zalecenia oraz działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności sformułowanych w zaleceniu o charakterze naprawczym**
1.	Zaleca upowszechnianie wśród nauczycieli i studentów wiedzy na temat wykorzystania narzędzi wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia do doskonalenia programu kształcenia.	Informacje związane z funkcjonowaniem wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia m.in. procedury ww. systemu są dostępne dla pracowników wydziału po zalogowaniu. Do pracowników przesyłana jest drogą mailową informacja o konieczności stosowania procedur wraz z instrukcją logowania (nie rzadziej niż 1 raz w roku). Także podczas spotkań z pracownikami oraz spotkań w ramach komisji wydziałowych, których członkami są także studenci, przekazywane są informacje dotyczące działania wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia i jego wykorzystania do doskonalenia programu kształcenia.
2.	Zaleca się wdrożenie systemu monitorowania prac zespołów działających w ramach WSZJK.	Przy powoływaniu zespołów wchodzących w skład WZZJK ograniczono udział tych samych pracowników w poszczególnych komisjach oraz przygotowano szczegółowe zakresy pracy zespołów. Zobligowano przewodniczących komisji do przedkładania protokołów ze spotkań i ich archiwizowania w dziekanacie, co zapewnia łatwy do nich dostęp oraz możliwość monitorowania pracy zespołów.

Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów

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

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czynniki wewnętrzne	**Mocne strony** Doświadczona kadra dydaktyczna i ekspercka, łącząca dorobek naukowy z praktyką zawodową w obszarze gastronomii, sztuki kulinarnej, żywienia oraz zarządzania w gastronomii. Program studiów uwzględniający współczesne trendy kulinarne, techniki gastronomiczne, kulturę żywienia, projektowanie potraw oraz organizację i zarządzanie działalnością gastronomiczną. Specjalistyczna infrastruktura dydaktyczna, obejmująca pracownie gastronomiczne i technologiczne umożliwiające rozwijanie kompetencji zawodowych studentów. Wsparcie rozwoju studenckiego, obejmujące działalność w licznych kołach naukowych, udział w projektach, konkursach i konferencjach. Stabilna i długofalowa współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, obejmująca m.in. praktyki zawodowe, zajęcia prowadzone przez ekspertów branżowych oraz realizację projektów.	**Słabe strony** Ograniczona wymiana pokoleniowa kadry badawczo-dydaktycznej, mogąca skutkować trudnościami w zapewnieniu ciągłości rozwoju kierunku oraz ryzykiem wystąpienia niedoborów kadrowych w przyszłości. Występujący problem drop-outu.
Czynniki zewnętrzne	**Szanse** Dynamiczny rozwój sektora gastronomicznego, turystyki kulinarnej oraz usług związanych z organizacją żywienia, zwiększający zapotrzebowanie na wysoko wykwalifikowanych specjalistów. Rosnące zainteresowanie społeczeństwa kulturą kulinarną, nowoczesnymi technikami przygotowywania potraw, żywnością regionalną i zrównoważoną gastronomią. Rozszerzanie współpracy ze szkołami średnimi, ze szczególnym uwzględnieniem szkół profilowanych w obszarze gastronomii, oraz organizacjami branżowymi, sprzyjające pozyskiwaniu kandydatów. Priorytet żywności w Strategii Rozwoju Warmii i Mazur, zwiększający szanse na projekty regionalne i partnerstwa z przemysłem spożywczym.	**Zagrożenia** Niekorzystne zmiany demograficzne, prowadzące do zmniejszającej się liczby kandydatów na studia w skali kraju i regionu. Malejące zainteresowanie młodzieży kształceniem w obszarze gastronomii, hotelarstwa i turystyki. Rosnąca konkurencja kierunków pokrewnych w innych ośrodkach akademickich. Preferowanie przez kandydatów dużych ośrodków miejskich, lepiej skomunikowanych i oferujących możliwość atrakcyjnego zatrudnienia w czasie studiów.

	Rosnąca dostępność projektów krajowych i europejskich, wspierająca rozwój infrastruktury, umiędzynarodowienie i mobilność studentów oraz kadry.	

(Pieczęć uczelni)

…… (podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

…… (podpis Rektora)

……., dnia …….
(miejscowość)

Część III. Załączniki

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów

Tabela 1. Liczba studentów ocenianego kierunku

Poziom studiów	Rok studiów	Studia stacjonarne	
		Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki
I stopnia	I	30	22
	II	19	15
	III	17	21
	IV	26	12
II stopnia	I	11	brak naboru
	II	brak naboru	brak naboru
Razem:		**103**	**70**

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

Poziom studiów	Rok ukończenia	Studia stacjonarne	
		Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku
I stopnia	2021/2022	41	22
	2022/2023	35	26
	2023/2024	23	15
	2024/2025	28	18
	2025/2026	30	12
II stopnia	2021/2022	8	5
	2022/2023	brak naboru	2
	2023/2024	11	6
	2024/2025	13	9
	2025/2026	brak naboru	-
Razem:		**189**	**115**

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. 2023 poz. 2787)[1]

Studia I stopnia

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	7/210

[1] Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów[2]	2830
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	105,28
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	142,5
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	17,5
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	65
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	6
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)[3]	160
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	60
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1,5/12

Studia II stopnia

Nazwa wskaźnika	**Liczba punktów ECTS/Liczba godzin**
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	3/90
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów[4]	1059
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	47,1
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	47,5
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku	8,0

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

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

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

kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	40
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	6
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)[5]	160
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	Nie dotyczy
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1,5/12

Tabela 4. Zajęcia lub grupy zajęć związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów[6]

Studia I stopnia

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczna godzin zajęć	Liczba punktów ECTS
Chemia w gastronomii	wykł./ ćw. lab.	45	4
Analiza sensoryczna	wykł./ ćw. lab.	60	5
Biochemia żywności i żywienia	wykł./ ćw. lab.	60	5
Żywienie człowieka i dietetyka	wykł./ ćw. lab.	105	8
Właściwości fizyczne żywności	wykł./ ćw. lab.	30	2
Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego	wykł./ ćw. lab.	60	4
Analiza i ocena jakości żywności	wykł./ ćw. lab.	45	4,5
Mikrobiologia żywności	wykł./ ćw. lab.	60	5
Ogólna technologia żywności	wykł./ ćw. lab.	30	2
Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego	wykł./ ćw. lab.	80	5
Technologia gastronomiczna	wykł./ ćw. lab.	90	7
Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych	wykł./ ćw. lab.	30	2
Kuchnia naturalna, regionalna, tradycyjna	wykł./ ćw. lab.	75	6
Technologia potraw mięsnych	wykł./ ćw. lab.	45	4
Technologia czekolady i karmelu	wykł./ ćw. lab.	45	3
Enologia	wykł./ ćw. lab.	30	2

[5] Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

[6] Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.

Aparatura gastronomiczna	wykł./ ćw. lab.	45	3
Technologia ciast i deserów	wykł./ ćw. lab.	50	4
Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności w gastronomii	wykł./ ćw.	45	3
Kuchnie świata	wykł./ ćw. lab.	75	6
Technologia surówek i sałatek	wykł./ ćw. lab.	40	2
Projektowanie potraw i napojów	wykł./ ćw. lab.	60	4
Technologia potraw dietetycznych	wykł./ ćw. lab.	50	4
Technologia potraw z ryb i owoców morza	wykł./ ćw. lab.	60	4
Seminarium kierunkowe	seminarium	30	2
Technologiczne projektowanie w gastronomii	wykł./ ćw. proj.	60	5
Kuchnia molekularna	wykł./ ćw. lab.	45	3
PKW 1 Procesy cieplne w gastronomii/ Inżynieria produkcji	wykł./ ćw. lab.	45	3
PKW 4 Przechowalnictwo surowców i potraw/ Chłodnictwo i zamrażalnictwo surowców i potraw	wykł./ ćw. lab.	45	3
PKW 5 Żywienie w wysiłku fizycznym/ Żywienie w warunkach ekstremalnych	wykł./ ćw. lab.	45	3
PKW 6 Niekonwencjonalne surowce w gastronomii/ Żywność ekologiczna i niekonwencjonalna	wykł./ ćw. lab.	45	3
PKW 7 Żywność specjalnego przeznaczenia/ Żywnoć funkcjonalna	wykł./ ćw.	30	2
PKW 8 Polityka alergenowa w gastronomii/ Zarządzanie alergenami w gastronomii	wykł./ ćw.	45	3
PKW 9 Nowoczesne trendy w technologii ciast i deserów/ Nowoczesne trendy w technologii czekolady	ćw. lab.	30	2
Praca dyplomowa	pracownia dyplomowa	125	15
suma		**1860**	**142,5**

Studia II stopnia

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczna godzin zajęć	Liczba punktów ECTS
Higiena i bezpieczeństwo w gastronomii	wykł.	30	2
Systemy zarządzania jakością żywności	wykł./ ćw.	30	2,5
Trendy żywieniowe w gastronomii	wykł./ ćw. lab.	105	5,5

Seminarium kierunkowe	seminarium	30	2
Cukiernictwo i piekarnictwo we współczesnej gastronomii	ćw. lab.	35	2
Browarnictwo	wykł./ ćw. lab.	60	3,5
Żywienie w sporcie i rekreacji	wykł.	30	1,5
Trendy technologiczne w gastronomii	wykł./ ćw. lab.	45	3,5
Kuchnia fusion	wykł./ ćw. lab.	45	3,5
Mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności	wykł./ ćw. lab.	30	1,5
Praca magisterska*	pracownia dyplomowa	150	20
suma		**590**	**47,5**

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

Studia I stopnia

Nazwa zajęć/grupy zajęć	**Forma /formy zajęć**	**Łączna liczna godzin zajęć**	**Liczba punktów ECTS**	**Stopień/tytuł, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia[7]**
Analiza i ocena jakości żywności	wykł./ćw. lab.	45	4,5	dr hab. inż. Marta Czarnowska-Kujawska Wajeeha Mumtaz
Analiza sensoryczna	wykł./ćw. lab.	60	5	dr hab. inż. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk, prof. UWM dr inż. Jadwiga Glica dr inż. Agnieszka Narwojsz
Aparatura gastronomiczna	wykł./ćw. lab.	45	3	dr hab. inż. Fabian Dajnowiec dr inż. Elżbieta Haponiuk
Baristyka	ćw. lab.	15	1	dr inż. Agnieszka Narwojsz Łukasz Ziarko
Biochemia żywności i żywienia	wykł./ćw. lab.	60	5	prof. dr hab. inż. Małgorzata Darewicz
Catering	wykł.	15	1	dr inż. Joanna Ciborska
Chemia w gastronomii	wykł./ćw. lab.	45	4	prof. dr hab. inż. Piotr Minkiewicz dr inż. Damir Mogut
Enologia	wykł./ćw. lab.	30	2	dr hab. inż. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk, prof. UWM mgr Marek Gutkowski

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

Gastronomia w aspekcie historycznym, kulturowym, religijnym	wykł.	15	1	dr hab. inż. Marzena Danowska-Oziewicz, prof. UWM
Komputerowe wspomaganie w gastronomii	ćw. komp.	30	2	dr inż. Aneta Dąbrowska
Kultura biesiadowania	wykł.	15	1	dr inż. Agnieszka Narwojsz dr inż. Jadwiga Glica
Kuchnia molekularna	wykł./ćw. lab.	45	3	dr hab. inż. Marzena Danowska-Oziewicz, prof. UWM dr inż. Jadwiga Glica mgr inż. Konrad Kuzyka Kamil Sadkowski
Komunikacja marki	ćw.	15	1	dr inż. Katarzyna Staniewska
Komunikacja w zespole	ćw.	15	1	dr inż. Katarzyna Staniewska
Kuchnia naturalna, regionalna, tradycyjna	wykł./ćw. lab.	75	6	dr inż. Jadwiga Glica dr inż. Agnieszka Narwojsz Rafał Dykty
Kuchnie świata	wykł./ćw. lab.	75	6	dr hab. inż. Marzena Danowska-Oziewicz, prof. UWM mgr inż. Lidia Kurp Rafał Dykty
Matematyka	wykł./ćw.	30	2	dr inż. Marta Kwiecień
Mikrobiologia żywności	wykł./ćw. lab.	60	5	dr inż. Lucyna Kłębukowska mgr inż. Zuzanna Byczkowska-Rostkowska
Muzyka w gastronomii	wykł.	15	1	dr Krzysztof Szatrawski
Ogólna technologia żywności	wykł./ćw. lab.	30	2	dr inż. Maria Wachowska
Pszczelarstwo i miodosytnictwo	wykł./ćw.	30	2	dr Maciej Siuda
Podstawy kelnerstwa i barmaństwa	wykł./ćw. lab.	45	3	dr hab. inż. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk, prof. UWM dr inż. Anna Draszanowska mgr inż. Włodzimierz Bekiesza
Projektowanie potraw i napojów	wykł./ćw. lab.	60	4	dr inż. Anna Draszanowska Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk
PKW 1: Procesy cieplne w gastronomii	wykł./ćw. lab.	45	3	dr hab. inż. Fabian Dajnowiec, prof. UWM dr inż. Elżbieta Haponiuk
PKW 1: Inżynieria produkcji	wykł./ćw.	45	3	dr hab. inż. Fabian Dajnowiec

PKW 2: Turystyka z elementami agroturystyki	wykł./ćw.	45	3	dr Iwona Batyk
PKW 2: Gastronomia w hotelarstwie	wykł./ćw.	45	3	dr Iwona Batyk
PKW 3: Savoir vivre	wykł./ ćw.	45	3	dr inż. Katarzyna Staniewska
PKW 3: Protokół dyplomatyczny	wykł./ćw.	45	3	dr inż. Katarzyna Staniewska
PKW 4: Przechowalnictwo surowców i potraw	wykł./ćw. lab.	60	3	dr inż. Agnieszka Narwojsz dr hab. inż. Katarzyna Kiełczewska, prof. UWM dr inż. Justyna Bojarska dr inż. Janusz Pomianowski mgr inż. Lidia Kurp
PKW 4: Chłodnictwo i zamrażalnictwo surowców i potraw	wykł./ćw. lab.	45	3	dr inż. Agnieszka Narwojsz
PKW 6: Niekonwencjonalne surowce w gastronomii	wykł./ćw. lab.	45	3	dr inż. Tomasz Żmijewski dr hab. inż. Katarzyna Kiełczewska, prof. UWM dr hab. inż. Dorota Ogrodowska, prof. UWM dr inż. Grzegorz Dąbrowski
PKW 6: Żywność ekologiczna i niekonwencjonalna	wykł./ćw. lab.	45	3	dr hab. inż. Katarzyna Tkacz, prof. UWM
PKW 7: Żywność funkcjonalna	wykł./ ćw.	30	2	dr inż. Damir Mogut dr inż. Iwona Szerszunowicz
PKW 7: Żywność specjalnego przeznaczenia	wykł./ ćw.	30	2	dr inż. Damir Mogut dr inż. Iwona Szerszunowicz
PKW 8: Zarządzanie alergenami w gastronomii	wykł./ ćw.	45	3	prof. dr hab. inż. Małgorzata Darewicz prof. dr hab. inż. Piotr Minkiewicz dr hab. inż. Anna Sylwia Tarczyńska, prof. UWM dr inż. Iwona Szerszunowicz
PKW 8: Polityka alergenowa w gastronomii	wykł./ćw.	45	3	prof. dr hab. inż. Małgorzata Darewicz prof. dr hab. inż. Piotr Minkiewicz dr hab. inż. Anna Sylwia Tarczyńska, prof. UWM
PKW 9: Nowoczesne trendy w technologii ciast i deserów	ćw. lab.	30	2	dr inż. Anna Draszanowska
PKW 10: Nowoczesna gastronomia	wykł./ćw. lab.	35	3	dr hab. inż. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk, prof. UWM dr inż. Anna Draszanowska

				dr inż. Agnieszka Narwojsz dr inż. Jadwiga Glica mgr inż. Lidia Kurp Kamil Sadkowski
PKW 10: Geografia kulinarna świata	wykł./ćw. lab.	45	3	dr hab. inż. Marzena Danowska-Oziewicz, prof. UWM
PKW 12: Pozaekonomiczne uwarunkowania relacji z klientem	ćw.	30	2	dr hab. inż. Joanna Klepacka, prof. UWM
PKW 12: Uwarunkowania ekonomiczno-społeczne w gastronomii	ćw.	30	2	dr hab. inż. Joanna Klepacka, prof. UWM
PPW 1: Biologia	wykł./ćw.	45	3	dr inż. Justyna Borawska-Dziadkiewicz
PPW 1: Ekologia i ochrona przyrody	wykł./ćw. lab.	45	3	dr inż. Justyna Borawska-Dziadkiewicz dr inż. Iwona Szerszunowicz dr inż. Damir Mogut dr inż. Justyna Bucholska
Slow food	wykł./ćw. lab.	40	3	dr inż. Jadwiga Glica Tomasz Derdoń
Statystyka	ćw.	15	1	dr inż. Aneta Dąbrowska
Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności w gastronomii	wykł./ ćw.	45	3	dr hab. inż. Anna Sylwia Tarczyńska, prof. UWM
Sztuka aranżacji w gastronomii	wykł.	15	1	dr Marcin Piotorowicz
Sztuka dekorowania stołów i potraw	ćw.	15	1	Dr inż. Anna Draszanowska mgr inż. Grażyna Pawlak
Technologia ciast i deserów	wykł./ćw. lab.	45	4	dr hab. inż. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk, prof. UWM dr inż. Anna Draszanowska Tomasz Aleksandrowicz
Technologia czekolady i karmelu	wykł./ćw. lab.	45	3	dr hab. inż. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk, prof. UWM dr inż. Anna Draszanowska Marek Rosochacki
Technologia gastronomiczna	wykł./ćw. lab.	90	7	dr hab. inż. Marzena Danowska-Oziewicz, prof. UWM mgr inż. Lidia Kurp dr inż. Agnieszka Narwojsz
Technologie informacyjne	ćw. komp.	30	2	dr hab. inż. Marek Aljewicz, prof. UWM

Technologia potraw dietetycznych	wykł./ćw. lab.	50	4	dr inż. Agnieszka Narwojsz mgr inż. Lidia Kurp
Technologia potraw mięsnych	wykł./ćw. lab.	45	4	dr hab. inż. Marzena Danowska-Oziewicz, prof. UWM mgr inż. Lidia Kurp mgr inż. Mirosław Rynduch
Technologia potraw z ryb i owoców morza	wykł./ćw. lab.	60	4	dr inż. Jadwiga Glica mgr inż. Mirosław Rynduch
Technologia surówek i sałatek	wykł./ćw. lab.	40	2	dr inż. Agnieszka Narwojsz mgr inż. Lidia Kurp
Technologiczne projektowanie w gastronomii	wykł./ ćw proj.	60	5	dr hab. Inż. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk, prof. UWM
Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych	wykł./ ćw. lab	30	2	dr inż. Justyna Bojarska
Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego	wykł./ ćw. lab	60	4	dr hab. inż. Dorota Ogrodowska, prof. UWM mgr Marta Wachowicz
Towaroznawstwo produktów pochodzenia zwierzęcego	wykł./ ćw. lab	80	5	prof. dr hab. inż. Monika Modzelewska-Kapituła, dr hab. inż. Katarzyna Kiełczewska, prof. UWM
Właściwości fizyczne żywności	wykł./ ćw. lab	30	2	dr hab. inż. Krzysztof Bryl, prof. UWM mgr Karol Kołodziejski
Zarządzanie i marketing w gastronomii	wykł./ ćw.	45	3	dr inż. Katarzyna Staniewska
Seminarium kierunkowe	seminarium	30	2	dr hab. inż. Mirosława Karpińska - Tymoszczyk, prof. UWM
Seminarium dyplomowe	seminarium	30	2	dr hab. inż. Mirosława Karpińska - Tymoszczyk, prof. UWM
Praktyka zawodowa	praktyka zawodowa	160	6	dr inż. Jadwiga Glica
Praca dyplomowa	pracownia dyplomowa	125	15	-
suma		**2930**	**208,5**	

Studia II stopnia

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma /formy zajęć	Łączna liczna godzin zajęć	Liczba punktów ECTS	Stopień/tytuł, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia
Informatyka stosowana	ćw. komp.	30	2	dr hab inż. Michał Smoczyński, prof. UWM
Higiena i bezpieczeństwo w gastronomii	wykł.	30	2	dr n. wet. Magdalena Polak-Śliwińska
Systemy zarządzania jakością żywności	ćw./ wykł.	30	2,5	dr hab. inż. Anna Sylwia Tarczyńska, prof. UWM
Trendy żywieniowe w gastronomii	wykł./ ćw. lab.	105	5,5	dr inż. Joanna Ciborska
Seminarium kierunkowe	seminarium	30	2	dr hab. inż. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk, prof. UWM
Przedmiot do wyboru 1: Stosunek pracy i umowy cywilno-prawne Odpowiedzialność karna i wykroczeniowa w działalności gospodarczej	wykł./ ćw.	30	2	dr Krystyna Ziółkowska dr Duda Maciej
Badania konsumenckie	wykł./ ćw.	45	2,5	dr hab. inż. Marta Czarnowska-Kujawska
Prawne aspekty prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze gastronomiczno-hotelarskim	wykł.	15	1	dr Sylwia Łazarewicz
Zarządzanie zespołem	ćw.	15	1	dr inż. Katarzyna Staniewska
Praktyka zawodowa	praktyka	160	6	dr inż. Jadwiga Glica
Cukiernictwo i piekarnictwo we współczesnej gastronomii	ćw. lab.	35	2	dr inż. Anna Draszanowska
Ziołoznawstwo	wykł.	20	1	dr inż. Agnieszka Narwojsz
Browarnictwo	wykł., ćw. lab.	60	3,5	dr hab. inż. Bartosz Brzozowski
Marketing w gastronomii i hotelarstwie	wykł./ ćw. audyt.	45	3	dr inż. Katarzyna Staniewska
Rachunek ekonomiczny w gastronomii	wykł./ ćw.	60	4,5	dr inż. Aneta Dąbrowska
Organizacja usług gastronomicznych i hotelarskich	wykł./ ćw.	75	5	dr hab. inż. Iwona Batyk
Żywienie w sporcie i rekreacji	wykł.	30	1,5	dr inż. Joanna Ciborska

Trendy technologiczne w gastronomii	wykł./ ćw. lab.	45	3,5	dr hab. inż. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk, prof. UWM
Kuchnia fusion	wykł./ ćw. lab.	45	3,5	dr hab. inż. Marzena Danowska-Oziewicz, prof. UWM
Obsługa klienta w hotelarstwie i gastronomii	wykł./ ćw.	30	1,5	dr inż. Anna Draszanowska
Organizacja bankietów i przyjęć	wykł./ ćw.	30	1,5	dr inż. Jadwiga Glica
Mikrobiologiczne bezpieczeństwo żywności	wykł./ ćw. lab.	30	1,5	dr hab. inż. Wioleta Chajęcka-Wierzchowska, prof. UWM
Seminarium dyplomowe	seminarium	30	2	dr hab. inż. Mirosława Karpińska-Tymoszczyk, prof. UWM
Praca magisterska*	pracownia magisterska	120	16	-
suma		**1145**	**76,5**	

Tabela 6. Informacja o programach studiów/ zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych[8]

Studia I stopnia

Nazwa programu/ zajęć/ grupy zajęć	**Forma realizacji**	**Semestr**	**Forma studiów**	**Język wykładowy**	**Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)**
Język obcy 1, 2, 3, 4	ćwiczenia	2-5	stacjonarne	wg oferty Studium Języków Obcych	semestr 2 – 15 (0) semestr 3, 4 – 13 (4) semestr 5 – 21 (3)
Przedmiot kierunkowy do wyboru 11: Gastronomy vocabulary	ćwiczenia	7	stacjonarne	Język angielski	12(0)

Studia II stopnia

Nazwa programu/ zajęć/ grupy zajęć	**Forma realizacji**	**Semestr**	**Forma studiów**	**Język wykładowy**	**Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)**
Język obcy	ćwiczenia	1	stacjonarne	Język angielski/ Język niemiecki	kierunek nieuruchomiony

[8] 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.

Przedmiot do wyboru 2: Funkcjonowanie zakładów gastronomicznych/ Operation of catering establishments	ćwiczenia	2	stacjonarne	Język angielski	kierunek nieuruchomiony

UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE