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 Rzeszowski,

al. Tadeusza Rejtana 16C,

35-959 Rzeszów, Polska

Raport opublikowany pod adresem: https://www.ur.edu.pl/pl/uniwersytet/ksztalcenie-jakosc-ksztalcenia/polska-komisja-akredytacyjna/raporty-samooceny

Nazwa ocenianego kierunku studiów: **Technologia żywności i żywienie człowieka**

1. Poziom/y studiów: studia I i II stopnia
2. Forma/y studiów: stacjonarne i niestacjonarne
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek[1]
   technologia żywności i żywienia

W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny:

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

Nazwa dyscypliny wiodącej	**Punkty ECTS**	
	liczba	**%**
technologia żywności i żywienia – studia I stopnia	210	100
technologia żywności i żywienia – studia II stopnia	90	100

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

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

Na studiach prowadzone jest kształcenie przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela

☐ TAK ☒ NIE

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

☐ nauczyciel przedmiotu . . . . . .[2]
☐ nauczyciel teoretycznych przedmiotów zawodowych . . . . . .[2]
☐ nauczyciel praktycznej nauki zawodu . . . . . .[2]

[1]Nazwy dyscyplin należy podać zgodnie z rozporządzeniem MEiN dnia 11 października 2022 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2022 poz. 2202).
[2] Należy podać nazwę przedmiotu/zawodu/zajęć

☐ nauczyciel prowadzący zajęcia . . . . . .[2]
☐ nauczyciel psycholog
☐ nauczyciel przedszkola i edukacji wczesnoszkolnej
☐ nauczyciel pedagog specjalny
☐ nauczyciel logopeda
☐ nauczyciel prowadzący zajęcia wczesnego wspomagania rozwoju dziecka

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

Opis zakładanych efektów uczenia się dla kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** na studiach I i II stopnia określa **Uchwała nr 73/04/2025 Senatu Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 28 kwietnia 2025 r.** *w sprawie ustalenia programów studiów w Uniwersytecie Rzeszowskim*,

Opis zakładanych efektów uczenia się dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka na studiach I stopnia

Opis zakładanych efektów uczenia się przyjęty Uchwałą nr 73/04/2025 Senatu UR z dnia 28 kwietnia 2025 r. (Załącznik nr 12.2 do Uchwały nr 73/04/2025 Senatu UR)

Nazwa kierunku studiów	**Technologia żywności i żywienie człowieka**
Poziom studiów	**studia pierwszego stopnia**
Profil studiów	**ogólnoakademicki**

Opis zakładanych efektów uczenia się dla kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6 - 7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1606) oraz charakterystyki drugiego stopnia dla poziomów 6 – 7 określone w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz. U. z 2018 r., poz. 2218) w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6 – 8 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Symbol kierunkowych efektów uczenia się	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK - poziom 6***
Wiedza: absolwent zna i rozumie		
K_W01	w zaawansowanym stopniu właściwości poszczególnych grup związków chemicznych oraz metody ich oznaczania	P6S_WG
K_W02	w zaawansowanym stopniu teorie wyjaśniające mechanizmy procesów biochemicznych zachodzących w żywności i organizmie człowieka	P6S_WG
K_W03	w zaawansowanym stopniu wybrane teorie z zakresu matematyki, fizyki i statystyki	P6S_WG
K_W04	zasady funkcjonowania rynku i marketingu produktów oraz usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka	P6S_WG

K_W05	zjawiska i zagrożenia dla środowiska przyrodniczego wynikające z produkcji i obrotu żywnością	P6S_WG P6S_WK
K_W06	w zaawansowanym stopniu metody oceny właściwości surowców, produktów roślinnych i zwierzęcych oraz czynniki kształtujące ich jakość	P6S_WG
K_W07	w zaawansowanym stopniu przemiany składników żywności podczas jej wytwarzania i składowania oraz metody ich kontroli	P6S_WG
K_W08	w zaawansowanym stopniu funkcjonowanie układu pokarmowego oraz zasady racjonalnego żywienia człowieka	P6S_WG
K_W09	w zawansowanym stopniu teorie, zasady oraz uwarunkowania prawne produkcji bezpiecznej żywności	P6S_WG
K_W10	w zaawansowanym stopniu operacje oraz procesy jednostkowe stosowane w technologii żywności	P6S_WG
K_W11	w zaawansowanym stopniu technologie produkcji wybranych produktów spożywczych, włącznie z doborem maszyn i urządzeń	P6S_WG
K_W12	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia maszyn, urządzeń, obiektów oraz linii technologicznych przetwórstwa spożywczego	P6S_WG P6S_WG inż.
K_W13	uwarunkowania ekonomiczno-prawne niezbędne do organizacji i prowadzenia indywidualnej działalności gospodarczej w przetwórstwie żywności	P6S_WK P6S_WK inż.
K_W14	pojęcia i zasady dotyczące ochrony własności przemysłowej, prawa autorskiego i ochrony patentowej	P6S_WK
Umiejętności: absolwent potrafi		
K_U01	wyszukać potrzebne informacje z literatury, baz danych i innych źródeł; dokonać ich analizy i interpretacji	P6S_UW
K_U02	redagować dokumenty i pisma urzędowe z użyciem specjalistycznej terminologii, niezbędne w komunikowaniu się z otoczeniem społeczno-biznesowym	P6S_UK
K_U03	dobrać i stosować właściwe metody i narzędzia wykorzystujące technologie informatyczne do pozyskiwania, przetwarzania i prezentacji danych z technologii żywności	P6S_UW
K_U04	współpracować z innymi osobami w ramach opracowania i wdrażania procedur systemów zapewniania bezpieczeństwa żywności – HACCP	P6S_UO
K_U05	planować i organizować pracę indywidualną i w zespole w celu zrealizowania zadania projektowego i/lub badawczego z technologii żywności oraz poprawnie formułować wnioski	P6S_UO P6S_UW inż.
K_U06	właściwie dobierać metody i przeprowadzać podstawowe analizy żywności	P6S_UW P6S_UW inż.

K_U07	krytycznie analizować i dostrzegać aspekty etyczne wpływu technologii stosowanych w produkcji i przetwórstwie żywności na stan środowiska przyrodniczego oraz zdrowie ludzi i zwierząt	P6S_UW P6S_UW inż.
K_U08	prawidłowo identyfikować operacje, projektować i dokonywać analizy podstawowych procesów jednostkowych stosowanych w technologii żywności	P6S_UW
K_U09	rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie oraz dobierać właściwe metody przetwarzania, pakowania i przechowywania produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami	P6S_UW P6S_UW inż.
K_U10	przeprowadzić wstępną analizę ekonomiczną dla wybranych procesów produkcyjnych	P6S_UW P6S_UW inż.
K_U11	formułować, krytycznie analizować i rozwiązywać problemy związane z utrzymaniem urządzeń i systemów technologicznych stosowanych w przetwórstwie żywności	P6S_UW P6S_UW inż.
K_U12	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie	P6S_UU
K_U13	przygotować wystąpienie i brać udział w debacie, dyskutować o zagadnieniach z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	P6S_UK
K_U14	posługiwać się językiem obcym specjalistycznym z zakresu technologii żywności na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UK
Kompetencje społeczne: absolwent jest gotów do		
K_K01	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści	P6S_KK
K_K02	uznania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych, praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	P6S_KK
K_K03	wypełniania zobowiązań społecznych i aktywnego inicjowania działań na rzecz społeczności lokalnej	P6S_KO
K_K04	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych	P6S_KR
K_K05	utrzymania i dbałości o dorobek oraz tradycje zawodu technologa żywności i żywienia	P6S_KR
K_K06	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	P6S_KO

** z uwzględnieniem odniesienia do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich*

Opis zakładanych efektów uczenia się dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka na studiach II stopnia

Opis zakładanych efektów uczenia się przyjęty Uchwałą nr 73/04/2025 Senatu UR z dnia 28 kwietnia 2025 r. (Załącznik nr 13.2 do Uchwały nr 73/04/2025 Senatu UR)

Nazwa kierunku studiów	**Technologia żywności i żywienie człowieka**
Poziom studiów	**studia drugiego stopnia**
Profil studiów	**ogólnoakademicki**

Opis zakładanych efektów uczenia się dla kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6 - 7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1606) oraz charakterystyki drugiego stopnia dla poziomów 6 – 7 określone w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz. U. z 2018 r., poz. 2218) w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6 – 8 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Symbol kierunkowych efektów uczenia się	**Kierunkowe efekty uczenia się**	**Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK - poziom 7**
Wiedza: absolwent zna i rozumie		
K_W01	w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu analizy żywności i enzymologii	P7S_WG
K_W02	w pogłębionym stopniu problemy związane z racjonalnym żywieniem człowieka oraz naukowe podstawy kształtowania diety i jej wpływ na zdrowie człowieka	P7S_WG
K_W03	w pogłębionym stopniu przebieg procesów chemicznych, biochemicznych i fizycznych zachodzących w surowcach i produktach spożywczych	P7S_WG
K_W04	w pogłębionym stopniu metody i technologie stosowane w produkcji, utrwalaniu i przechowywaniu żywności	P7S_WG
K_W05	uwarunkowania bezpiecznej produkcji żywności oraz zasady zapewniania bezpieczeństwa żywnościowego w skali świata i kraju	P7S_WK
K_W06	dylematy współczesnej cywilizacji wynikające z wykorzystywania modyfikacji genetycznych w produkcji żywności	P7S_WK
K_W07	najnowsze rozwiązania w inżynierii przemysłu spożywczego oraz zasady właściwego utrzymania urządzeń i linii technologicznych w przetwórstwie żywności	P7S_WG
K_W08	w pogłębionym stopniu metody badawcze i podbudowaną teoretycznie wiedzę obejmującą obsługę aparatury badawczej stosowanej do kontroli jakości żywności	P7S_WG

K_W09	w pogłębionym stopniu kluczowe uwarunkowania ekonomiczne i prawne dotyczące produkcji żywności oraz podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej w tym zakresie	P7S_WK
K_W10	zaawansowane metody statystyczne w zakresie planowania i optymalizacji eksperymentów oraz opracowywania wyników badań	P7S_WG
K_W11	pojęcia i zasady korzystania z własności intelektualnej, prawa autorskiego oraz zasobów informacji patentowej	P7S_WK
Umiejętności: absolwent potrafi		
K_U01	właściwie wyszukać, zanalizować i wykorzystać potrzebne informacje z użyciem technologii informatycznych w celu rozwiązywania złożonych problemów w produkcji żywności	P7S_UW
K_U02	precyzyjnie i zwięźle porozumiewać się z podmiotami (dostawcami, odbiorcami, pracownikami organów i urzędów kontroli administracji rządowej i samorządowej)	P7S_UK
K_U03	samodzielnie zaplanować, dobrać właściwe metody i przeprowadzić badania – wraz z twórczą interpretacją i prezentacją wyników – z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	P7S_UW
K_U04	dokonać wielostronnej w tym krytycznej analizy problemów wpływających na produkcję, jakość żywności, zdrowie konsumenta oraz środowisko przyrodnicze	P7S_UW
K_U05	przystosować istniejące lub opracować nowe metody i techniki przygotowania potraw/przetwórstwa żywności/analityczne	P7S_UW
K_U06	formułować i testować hipotezy związane z prowadzeniem badań z technologii żywności i żywienia człowieka z wykorzystaniem metod statystycznych	P7S_UW
K_U07	rozwiązywać problemy technologiczne poprzez konstruktywną analizę, dobór właściwych metod analitycznych i zastosowanie specjalistycznych urządzeń do oceny jakości żywności	P7S_UW
K_U08	rozwiązywać złożone problemy produkcji żywności dokonując oceny stanu ryzyka i krytycznej analizy zagrożeń	P7S_UW
K_U09	przeprowadzić ekonomiczną kalkulację produkcji żywności	P7S_UW
K_U10	komunikować się i prowadzić debatę z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka	P7S_UK
K_U11	kierować pracą zespołu oraz współpracować z innymi osobami w ramach prac zespołowych	P7S_UO

K_U12	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią	P7S_UK
K_U13	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkować innych w tym zakresie	P7S_UU
Kompetencje społeczne: absolwent jest gotów do		
K_K01	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści	P7S_KK
K_K02	uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	P7S_KK
K_K03	wypełniania zobowiązań społecznych i aktywnego inicjowania działań na rzecz społeczności lokalnej oraz myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	P7S_KO
K_K04	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb oraz przestrzegania zasad etyki zawodowej i działania na rzecz jej przestrzegania	P7S_KR
K_K05	rozwijania dorobku zawodu i podtrzymania etosu zawodu technologa żywności i żywienia	P7S_KR

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Imię i nazwisko	Tytuł lub stopień naukowy/stanowisko/funkcja pełniona w uczelni
Czesław Puchalski	prof. dr hab. inż. / Dziekan Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego
Jadwiga Topczewska	dr hab. prof. UR / Prodziekan ds. studenckich
Renata Stanisławczyk	dr inż. / kierownik kierunku
Małgorzata Pawlos	dr inż. / członek Zespołu programowego kierunku
Zuzanna Posadzka-Siupik	dr inż. / koordynator praktyk
Joanna Kaszuba	dr inż. / członek zespołu przygotowującego raport
Michał Miłek	dr inż. / członek zespołu przygotowującego raport
Wiesława Janusz	mgr / Kierownik Dziekanatu, Pełnomocnik Dziekana ds. Finansowych
Ewa Żyracka	dr / Sekcja Jakości i Akredytacji oraz Praktyk Studenckich

Spis treści

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

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny 8

Wskazówki ogólne do raportu samooceny Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Prezentacja uczelni 10

Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim 12

Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się 12

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 24

Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie 42

Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry 55

Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie 64

Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku 76

Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku 78

Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia 82

Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiąganych rezultatach 91

Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów 93

Część II.Perspektywy rozwoju kierunku studiów 105

Część III. Załączniki 106

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów 106

Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających 126

Prezentacja uczelni

Uniwersytet Rzeszowski (UR) został utworzony na mocy ustawy uchwalonej 7 czerwca 2001 r. przez Sejm Rzeczypospolitej Polskiej i podpisanej przez Prezydenta RP w dniu 4 lipca 2001 roku. Uczelnia powstała z połączenia Wyższej Szkoły Pedagogicznej w Rzeszowie, Filii Uniwersytetu Marii Curie- Skłodowskiej w Lublinie oraz Wydziału Ekonomii w Rzeszowie Akademii Rolniczej im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. Obecnie jest to największa uczelnia w województwie podkarpackim, zatrudniająca ponad 1460 nauczycieli akademickich, prowadząca 70 kierunków studiów, na których kształci się 19 tysięcy studentów. O wysokim poziomie i jakości prowadzonych w Uniwersytecie Rzeszowskim badań naukowych świadczą wyniki ewaluacji jakości działalności naukowej przyznane przez MNiSW – spośród zgłoszonych do ewaluacji dyscyplin naukowych za okres 2022 -2025, jedna uzyskała kategorię naukową A+, osiem kategorię A, a czternaście kategorię B+, co świadczy o przyznaniu pełni praw akademickich tj. uprawnień do nadawania stopnia naukowego doktora i doktora habilitowanego we wszystkich 23 poddanych ocenie dyscyplinach.

Oferta Szkoły Doktorskiej Uniwersytetu Rzeszowskiego obejmuje kształcenie w 21 dyscyplinach naukowych i 2 dyscyplinach artystycznych. Uczelnia zapewnia również możliwość podnoszenia kwalifikacji w ramach oferowanych form studiów podyplomowych.

Realizując swoją misję, Uniwersytet Rzeszowski stanowi dla studentów i doktorantów kulturotwórczy, przedsiębiorczy i nowoczesny ośrodek akademicki zapewniający optymalne warunki studiowania, w oparciu o wysoko wykwalifikowaną kadrę oraz nowoczesne zaplecze naukowo-badawcze sprzyjające wysokiej jakości badań. W 2015 roku Uczelni przyznano Złote Godło – Najwyższa Jakość Quality International w kategorii QI SERVICES - usługi najwyższej jakości w ramach realizacji projektów unijnych. Ze względu na swoje położenie geograficzne, Uniwersytet Rzeszowski odgrywa ważną rolę w procesie edukacji międzykulturowej i transgranicznej. W ramach podjętych działań na rzecz umiędzynarodowienia, Uczelnia na podstawie podpisanych umów bilateralnych współpracuje ze 186 uczelniami i instytucjami zagranicznymi. Współpraca w ramach programu Erasmus+ obejmuje 321 uczelni zagranicznych.

Kadra naukowa Uniwersytetu uczestniczy w realizacji wielu projektów naukowych i badawczych. O ich aktywności świadczą uzyskane nagrody za największy wpływ na postrzeganie polskiej nauki na świecie: *ELSEVIER Research Impact Leaders Awards* przyznane w kategoriach: *Agricultural Sciences* (2017 r., 2018 r., 2020 r.) i *Humanities* (2017 r.*)*, oraz wyróżnienie *ELSELVIER Research Impact Leaders Awards w kategorii Agricultular Sciences* (2019 r.). Uniwersytet Rzeszowski znalazł się również na liście QS World University Ranking by Subject, plasując się na 21 miejscu wśród polskich uczelni. Ponadto, w maju 2022 roku Komisja Europejska przyznała Uniwersytetowi Rzeszowskiemu prestiżowe logo „HR Excellence in Research", co potwierdza przynależność naszej uczelni do grupy instytucji realizujących najwyższe standardy i zasady określone w Europejskiej Karcie Naukowca. W ostatnim okresie Uczelnia zadebiutowała również w Times Higher Education World University Rankings 2026.

Odpowiedzią Uczelni na wyzwania rzeczywistości w wymiarze naukowym i edukacyjnym jest szeroko rozumiana koncepcja „uniwersytetu otwartego", „edukacji przez całe życie". W tym kontekście UR jest nie tylko realizatorem kształcenia na poziomie wyższym, ale instytucją dla każdego, która poprzez bogatą ofertę wykładów, kursów, szkoleń uwzględnia także kwalifikacje, zainteresowania, potrzeby i indywidualne możliwości studentów, osób pracujących bądź seniorów. Na Uczelni funkcjonuje Mały Uniwersytet Rzeszowski (MUR), Dwujęzyczne Liceum Uniwersyteckie im. S. Barańczaka, oferujące naukę na trzech profilach oraz Uniwersytet Trzeciego Wieku prowadzący zajęcia w kilkunastu klubach i sekcjach.

Od stycznia 2025 roku kształcenie na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzone jest na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym, jednym z 15 wydziałów wyodrębnionych w nowej strukturze uczelni (w okresie od października 2019 roku do końca grudnia 2024 r. kierunek

przypisany był do Kolegium Nauk Przyrodniczych). Podstawę do realizacji programu studiów na ww. kierunku stanowi dorobek badawczy oraz dydaktyczny kadry Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego. Zarówno pracownicy Wydziału, jak i studenci mają w swoim dorobku liczne osiągnięcia Dorobek badawczy oraz dydaktyczny kadry Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego stanowi podstawę do realizacji programu studiów na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*. Zarówno pracownicy jak i studenci mają w swoim dorobku liczne osiągnięcia naukowe, zarówno w postaci patentów, projektów, grantów oraz artykułów naukowych ukazujących się w renomowanych czasopismach. Prezentują swoje osiągniecia badawcze podczas krajowych i międzynarodowych konferencji, w tym zagranicznych. Zajęcia dydaktyczne na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* realizowane są w „Kampusie Zalesie", w pełni wyposażonych w zaplecze badawcze i dydaktyczne.

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 (przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów), oczekiwań formułowanych wobec kandydatów, oferowanych wybieralnych modułów kierunkowych (tzw. specjalności/specjalizacji)***

Od roku 2025 r. strukturę Uniwersytetu Rzeszowskiego tworzy 15 wydziałów: w tym Wydział Technologiczno-Przyrodniczy, w ramach którego prowadzony jest kierunek *technologia żywności i żywienie człowieka*. Wydziały tworzą jednostki takie jak instytuty, katedry, zakłady i pracownie. Kształcenie na poszczególnych kierunkach podlega nadzorowi ze strony dziekana właściwego wydziału. Za prawidłowe funkcjonowanie tego kierunku odpowiada zespół programowy złożony z wybranych nauczycieli i przedstawiciela studentów oraz wszyscy pracownicy realizujący zajęcia na kierunku.

Koncepcja kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* jest bezpośrednio powiązana z misją oraz strategią rozwoju uczelni, określonymi w załączniku do uchwały Senatu UR nr 59/03/2025 z dnia 31 marca 2025 r. w sprawie zmian w Strategii Rozwoju Uniwersytetu Rzeszowskiego na lata 2021 – 2030. Misją Uniwersytetu Rzeszowskiego jest tworzenie i przekazywanie wiedzy, budowanie kapitału intelektualnego i społecznego oraz zrównoważonego rozwoju społeczno-gospodarczego. Uczelnia realizuje swoją rolę w obszarze naukowym, edukacyjnym, kulturotwórczym oraz w praktyce medycznej na szczeblu regionalnym, krajowym i europejskim. Główne filary misji uczelni obejmują dbałość o wartości i tradycję akademicką, działalność naukową, w tym prowadzenie badań podstawowych, stosowanych i wdrożeniowych na najwyższym poziomie w szerokim wachlarzu dziedzin, edukację i rozwój poprzez zapewnienie wysokiej jakości kształcenia połączonego z badaniami naukowymi, nowatorskimi programami, praktykami oraz kontaktem z ekspertami. Uczelnia aktywnie uczestniczy w europejskiej przestrzeni badawczej i edukacyjnej oraz pełni kluczową rolę w edukacji międzykulturowej i transgranicznej ze względu na swoje położenie. Uniwersytet dba również o rozwój swojego kapitału intelektualnego, tkwiącego w pracownikach naukowych, badawczo-dydaktycznych, dydaktycznych, naukowo-technicznych, techniczno-administracyjnych i administracyjnych, a także doktorantach i studentach.

Koncepcja kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* realizuje cel strategiczny zdefiniowany w obszarze „kształcenie" strategii rozwoju UR na lata 2021-2030: atrakcyjne kształcenie na studiach, wysoki poziom kształcenia uniwersyteckiego powiązany z działalnością badawczą dostosowany do potrzeb i oczekiwań rynku pracy. W Strategii zawarto cele operacyjne, w które idealnie wpisuje się oceniany kierunek:

- atrakcyjne kształcenie na studiach inżynierskich, licencjackich, magisterskich oraz w szkole doktorskiej w oparciu o badania naukowe, wiedzę i umiejętności praktyczne oraz uniwersalne wartości uniwersyteckie;
- poprawa pozycji w ogólnopolskich i międzynarodowych rankingach kierunków kształcenia realizowanych na Uniwersytecie;
- wysoka aktywność naukowa i artystyczna studentów;
- rozwinięta nowoczesna infrastruktura dydaktyczno-badawcza (w tym własny szpital z zapleczem dydaktyczno-badawczym) i dostępne otwarte zasoby wiedzy.

Koncepcja kształcenia wpisuje się ponadto w misję Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego i strategię rozwoju dyscypliny *technologia żywności i żywienia*. Misja Wydziału jest zbieżna z misją Uniwersytetu Rzeszowskiego. W kontekście dydaktyki celami Wydziału na lata 2021-2030 jest m.in. atrakcyjne kształcenie spójne z prowadzonymi badaniami naukowymi, wysoka jakość kształcenia w zakresie zdobywania umiejętności praktycznych poprzez dostosowywanie oferty kształcenia do aktualnych potrzeb rynku pracy, wzmocnienie krajowego i międzynarodowego wymiaru procesu kształcenia,

rozwój działalności popularyzatorskiej oraz form promocji poszczególnych kierunków studiów, doskonalenie kształcenia poprzez potwierdzone opinie zewnętrzne, a także w wymiarze wewnętrznym – dbałość o współpracę nauczycieli, dziekanatu i studentów. Wymienione wyżej cele są również nadrzędnymi w kontekście rozwoju i doskonalenia kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.

Cel strategiczny jest realizowany poprzez analizę programów studiów w kontekście oczekiwań pracodawców oraz studentów i jego aktualizację w celu dostosowania go do wymogów rynku pracy oraz oczekiwań studiujących. Kształcenie studentów na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* prowadzone jest przez nauczycieli akademickich zaangażowanych w pracę naukową na płaszczyźnie akademickiej, jak również w zakresie projektów naukowych i naukowo-wdrożeniowych. Połączenie aktywności naukowej z potrzebami podmiotów gospodarczych branży spożywczej jaką prezentuje część kadry prowadzącej zajęcia dydaktyczne na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* znacząco zwiększa możliwość przygotowania absolwentów do potrzeb współczesnego rynku pracy. Dużym atutem kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* jest dostęp do bogatej bazy dydaktycznej dedykowanej realizacji prac badawczych w dyscyplinie powiązanej z kierunkiem kształcenia, w tym nowoczesnej aparatury badawczej, a także wyposażenia hal technologicznych, jak i dostępu do baz danych i czasopism naukowych. Ponadto, nauczyciele włączają studentów w życie Uczelni i Wydziału w ramach podejmowanych inicjatyw, takich jak np. dni otwarte, targi edukacyjne, organizacja konferencji. Na atrakcyjność kierunku wpływa również możliwość działalności w jednym z trzech kół naukowych o profilu powiązanym z kierunkiem: Koło Naukowe Technologów Żywności „FERMENT", Koło Naukowe „Kabanosik" oraz Koło Naukowe „Mente".

Oferta dydaktyczna na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka obejmuje:

- 7-semestralne studia inżynierskie (studia I stopnia stacjonarne i niestacjonarne). Oferowane są cztery specjalności: *technologia żywności, żywienie człowieka, procesy fermentacyjne w produkcji żywności oraz fermentation processes in food production* (w języku angielskim), a także
- 3-semestralne studia magisterskie (studia II stopnia stacjonarne i niestacjonarne). Oferowane są trzy specjalności: *analiza żywności, żywienie człowieka w gastronomii, żywność prozdrowotna*.

Dobór specjalności jest odzwierciedleniem potrzeb lokalnego oraz krajowego rynku pracy, a jednocześnie spełnia oczekiwania studentów dając im możliwość wyboru indywidualnej ścieżki kształcenia. Oferta dydaktyczna kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* jest ściśle związana z zainteresowaniami i dorobkiem naukowym nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia dydaktyczne.

Koncepcja kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* zakłada nabycie przez studenta wszechstronnej wiedzy z zakresu technologii, żywienia oraz szeroko pojętych nauk o żywności. Szczególny akcent położono na obszar przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców, półproduktów oraz wyrobów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Student zdobywa wiedzę dotyczącą składu chemicznego żywności, przemian fizykochemicznych i biochemicznych zachodzących podczas wspomnianych procesów, a także czynników wpływających na jej bezpieczeństwo zdrowotne. Ważnym elementem programu jest znajomość zasad prawidłowego żywienia człowieka oraz procesów kulinarnych. Ponadto absolwent poznaje zagadnienia inżynieryjne w technologii żywności, zasady organizacji procesów produkcyjnych, jak również podstawy marketingu i ekonomiki. Kształcenie rozwija także kluczowe kompetencje społeczne, takie jak umiejętność pracy w zespole, poczucie odpowiedzialności za powierzone zadania oraz przestrzeganie zasad etyki zawodowej.

Koncepcja kształcenia na studiach I stopnia zakłada możliwość wyboru jednej z czterech specjalności: *technologia żywności, żywienie człowieka, procesy fermentacyjne w produkcji żywności oraz fermentation processes in food production*. Wybór specjalności przez studenta podyktowany jest zainteresowaniami lub potencjalną perspektywą zawodową. Jedna z oferowanych specjalności realizowana jest w całości w języku angielskim, co przygotowuje studentów do pracy

w międzynarodowym środowisku branżowym. Koncepcja kształcenia zakłada przekazanie studentowi wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, dzięki którym absolwent jest przygotowany do podjęcia studiów II stopnia, mając możliwość rozwijania zainteresowań naukowych, może również podjąć pracę na odpowiedzialnych stanowiskach wymagających kompetencji inżynierskich.

Przedmiotami kwalifikacyjnymi w procesie rekrutacji na studia I stopnia są chemia, matematyka, fizyka lub fizyka z astronomią oraz biologia. W zawiązku z tym od kandydatów oczekuje się przygotowania podstawowego do studiowania na kierunku o charakterze przyrodniczo-technicznym oraz chęci do zdobywania wiedzy oraz samorozwoju. Założone efekty uczenia się na I stopniu studiów odpowiadają poziomowi 6. Polskiej Ramy Kwalifikacji. Studia I stopnia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* w formie stacjonarnej i niestacjonarnej trwają 7 semestrów, a przypisana im liczba punktów ECTS wynosi 210. Od kandydatów na studia oczekuje się dobrego przygotowania w zakresie przedmiotów przyrodniczych (biologia, chemia, matematyka) oraz otwartości na zdobywanie wiedzy z nauk technicznych.

Koncepcja kształcenia na studiach drugiego stopnia zakłada, że absolwent będzie posiadał zaawansowaną wiedzę oraz umiejętności praktyczne z zakresu przetwórstwa, magazynowania (przechowywania) oraz obrotu handlowego żywnością na każdym etapie łańcucha żywnościowego. Wiedza i umiejętności uwzględniają najnowsze trendy w produkcji żywności, żywieniu człowieka, analizie żywności, aspektów projektowania produktów o określonych cechach oraz procesu technologicznego. Absolwent posiada szeroką wiedzę na temat metodologii badań naukowych oraz strategicznego znaczenia jakości żywności w aspekcie polityki wyżywienia ludności. Ważne są tu także odpowiednie kompetencje społeczne takie świadomość znaczenia wiedzy, poczucie odpowiedzialności za wykonywaną pracę, przestrzegania zasad etyki zawodowej, a także podtrzymywanie etosu zawodu technologa żywości. Ponadto absolwent jest przygotowany do pracy w grupie w nowoczesnych zakładach przemysłu spożywczego oraz do prowadzenia badań naukowych. Koncepcja kształcenia na studiach II stopnia zakłada podział na 3 specjalności: *analiza żywności, żywność prozdrowotna oraz żywienie człowieka w gastronomi*i. Absolwent studiów II stopnia posiada zaawansowaną wiedzę i umiejętności z zakresu analizy żywności, produkcji żywności prozdrowotnej lub żywienia człowieka w gastronomii. W zależności od obranej specjalności absolwenci nabywają kompetencji do pracy na różnych stanowiskach w branży spożywczej, począwszy od produkcji żywności, poprzez kontrolę produkcji i produktów, po nadzór nad żywieniem w gastronomii.

Od kandydatów na studia II stopnia oczekuje się ukończenia studiów I stopnia (co najmniej siedmiosemestralnych) lub jednolitych studiów magisterskich takich kierunków jak: technologia żywności i żywienie człowieka, jakość i bezpieczeństwo żywności, towaroznawstwo, bezpieczeństwo i produkcja żywności, produkcja i bezpieczeństwo żywności lub innych związanych z dyscypliną technologia żywności i żywienia. Ponadto, kandydat powinien posiadać podstawową wiedzę i umiejętności z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, a w szczególności ogólnej technologii żywności, inżynierii procesowej, podstaw żywienia człowieka oraz oceny jakości żywności. Studia II stopnia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka,* w formie stacjonarnej i niestacjonarnej, trwają 3 semestry (900 godzin), a przypisana im liczba punktów ECTS wynosi 90, przy czym na każdym semestrze liczba punktów ECTS jest równa 30. Aby umożliwić absolwentom kierunków pokrewnych podjęcia studiów na II stopniu ocenianego kierunku, wyznacza się różnice programowe wymagające uzupełnienia. Absolwenci po ukończeniu studiów mogą starać się o pracę w zakładach różnych branż przemysłu spożywczego, instytutach badawczych i badawczo-rozwojowych, laboratoriach, laboratoriach akredytowanych zajmujących się analizą żywności, jednostkach dystrybuujących żywność, w placówkach zajmujących się kształceniem branżowym oraz w innych instytucjach łańcucha żywnościowego.

Dodatkowo od roku akademickiego 2026/2027 Uniwersytet Rzeszowski w ramach posiadanego uprawnienia do prowadzenia kierunku *technologia żywności i żywienia,* wzbogacił ofertę edukacyjną o programy studiów stacjonarnych I i II stopnia realizowane w j. angielskim (*Food Technology and Human Nutrition*). Oferta programów studiów *Food Technology and Human Nutrition* kierowana jest

do kandydatów z innych krajów a także kandydatów z Polski, chcących studiować w j. angielskim. Obowiązujące programy i harmonogramy studiów w j. angielskim dostępne są w załączniku nr 2, Cz. I, zał. 1.4., 1.5. oraz na stronie
https://www.ur.edu.pl/pl/wydzialy/wydzial-technologiczno-przyrodniczy/student/kierunki-studiow-programy-rozklady-sylabusy/food-technology-and-human-nutrition-programme-in-english

2. ***związek kształcenia z prowadzoną w uczelni działalnością naukową, w tym do głównych kierunków działalności naukowej prowadzonej w uczelni w dyscyplinie/dyscyplinach, do której/których kierunek jest przyporządkowany oraz najważniejszych osiągnięć naukowych uczelni w tym zakresie z ostatnich 5 lat będących wynikiem tej działalności (kategoria naukowa, prestiżowe publikacje, granty, nagrody, awanse naukowe), a także sposobów 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,***

Programy studiów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* w pełni wpisują się w prowadzoną działalność naukową pracowników Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego. Kierunek jest przyporządkowany w 100% do dyscypliny technologia żywności i żywienia. Zgodnie z koncepcją i założonymi celami kształcenia oraz profilem ogólnoakademickim treści merytoryczne przekazywane studentom kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* zostały oparte na wiedzy i doświadczeniu kadry naukowo-dydaktycznej zaangażowanej w kształcenie, zgodnie z profilem działalności naukowej i specjalnością. W wyniku ewaluacji działalności naukowej za lata 2022–2025, dyscyplina technologia żywności i żywienia Uniwersytetu Rzeszowskiego otrzymała kategorię A. Uzyskana kategoria stanowi potwierdzenie, że badania prowadzone na Wydziale należą do krajowej czołówki i spełniają najwyższe standardy jakości.

Na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym prowadzone są badania naukowe zgodne z profilem naukowym i zainteresowaniami pracowników, a wyniki są wykorzystywane w działalności dydaktycznej na ocenianym kierunku studiów. Przedmioty związane z działalnością naukową zestawiono w tabeli 4, w Części III raportu. Główne obszary badawcze koncentrują się wokół projektowania żywności prozdrowotnej i funkcjonalnej, oceny jakości oraz bezpieczeństwa żywności, rozwoju i implementacji nowoczesnych technologii przetwarzania i przechowywania żywności a także żywienia człowieka i nutrigenomiki. Potwierdzeniem aktywności badawczej pracowników Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego są działania w ramach projektu RID (Załącznik nr 3_3.1), projekty badawcze (Załącznik nr 3_3.2), patenty, zgłoszenia patentowe i wynalazki (Załącznik nr 3_3.3) oraz publikacje naukowe (Załącznik nr 3_3.4).

Wśród nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* znajdują się specjaliści z zakresu technologii żywności i żywienia, którzy kierują lub kierowali projektami finansowanymi przez NCN (Miniatura, Preludium, Sonata, Opus), NCBiR, MRiRW, PROW, MNiSW (Regionalna Inicjatywa Doskonałości) (Załącznik nr 3_3.2.). Dodatkowo młodzi pracownicy naukowi (do 35 roku życia) kierowali projektami badawczymi finansowanymi w ramach dotacji celowej Uniwersytetu Rzeszowskiego na prowadzenie badań naukowych przez młodych naukowców. Ponadto, niektórzy nauczyciele akademiccy prowadzący zajęcia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* posiadają w dorobku zgłoszenia patentowe i przyznane patenty (załącznik nr 3, zał. 3.3.).

Kompetencje pracowników prowadzących zajęcia dydaktyczne na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* potwierdza duża aktywność publikacyjna, świadcząca o wysokim poziomie prowadzonych badań. W latach 2021-2026 opublikowano łącznie 600 prac naukowych. Szczegółowy wykaz publikacji nauczycieli akademickich zaangażowanych w proces kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* zestawiono w załączniku nr 3_3.4.

Istotnym czynnikiem kształtującym doświadczenie dydaktyczne oraz kompetencje naukowe nauczycieli akademickich realizujących zajęcia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* są wyjazdy krajowe i zagraniczne. W latach 2021-2026 pracownicy Wydziału uczestniczyli w zagranicznych wyjazdach naukowych i dydaktycznych. Były to pobyty w uczelniach w ramach projektu Regionalna Inicjatywa Doskonałości oraz programu Erasmus+ (Załącznik nr 3_3.5.). Ponadto nauczyciele realizowali staże w krajowych jednostkach naukowych. Szczegółowe dane potwierdzające dorobek naukowy, posiadane stopnie i tytuły oraz kompetencje dydaktyczne zawarte są w tabelach charakterystyki nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku (Załącznik nr 2, Cz. I, pkt. 4).

W latach 2021-2026 spośród nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku 2 osoby uzyskały tytuł naukowy profesora, 3 doktora habilitowanego, a 4 stopień doktora.

Awanse naukowe nauczycieli akademickich w latach 2021-2026

Lp.	Uzyskany stopień naukowy/ tytuł naukowy	Liczba osób
1.	Stopień naukowy doktora	4
2.	Stopień naukowy doktora habilitowanego	3
3.	Tytuł naukowy profesora	2
	Łączna liczba awansów naukowych	9

Prowadzona aktywność naukowa bezpośrednio wzbogaca program kształcenia – wyniki prac badawczych kadry dydaktycznej są na bieżąco włączane do treści realizowanych przedmiotów. Studenci korzystają z nowoczesnych pracowni wyposażonych w zaawansowaną aparaturę, co pozwala im zdobyć solidne umiejętności praktyczne zgodne z aktualnymi standardami branżowymi.

Studenci wyższych lat studiów I i II stopnia mają możliwość włączenia się w realizację grantów i projektów badawczych. Standardem jest przygotowanie prac inżynierskich i magisterskich bezpośrednio związanych z prowadzonymi w Instytucie badaniami, co daje studentom szansę na udział w pracach naukowych na najwyższym poziomie. Taki model kształcenia wspiera świadome podejmowanie decyzji o wyborze specjalizacji i tematu pracy, uwzględnia indywidualne predyspozycje oraz znacząco zwiększa zaangażowanie w proces opracowania pracy dyplomowej. Efektem tych działań są publikacje naukowe z udziałem studentów, ukazujące się w prestiżowych, wysoko punktowanych czasopismach (Załącznik nr 3_3.6.).

Dodatkowo studenci kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* bardzo wysoko oceniają możliwość rozwijania swoich pasji w ramach studenckich kół naukowych. Aktywność ta, stanowiąca cenne uzupełnienie programu studiów, pozwala im nie tylko dostrzec duże zaangażowanie kadry dydaktycznej, ale przede wszystkim daje unikalną szansę na opanowanie obsługi nowoczesnego sprzętu laboratoryjnego i zdobycie praktycznych kompetencji badawczych. W ramach działalności w kołach naukowych studenci mają też możliwość uczestnictwa w konferencjach naukowych skierowanych do młodych naukowców, zwłaszcza organizowanych w regionie, a także współorganizacji takich konferencji. W latach 2024-2026 odbyły się trzy edycje konferencji naukowej studentów, doktorantów i młodych naukowców „TeMeLoDi" organizowanej przez SKN „Ferment", podczas której wielu studentów zaprezentowało wyniki swoich badań i nawiązało kontakty z osobami z innych ośrodków akademickich. Ponadto, studenci angażują się w inne kierunki działalności organizacyjnej, m.in. biorą udział w promocji uczelni i kierunku studiów.

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

Programy studiów na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* zostały zaprojektowany tak, aby wyposażyć absolwentów w kompleksowy zasób wiedzy, umiejętności oraz kompetencji zawodowych i społecznych. Pozwala to na udany start zawodowy zarówno w przemyśle spożywczym, jak i w obszarze nauk o żywności.

Uniwersytet Rzeszowski realizuje swoją misję regionalną, odpowiadając na potrzeby lokalnego rynku pracy oraz oczekiwania kandydatów na studia. Przetwórstwo rolno-spożywcze stanowi bowiem jeden z filarów gospodarki Podkarpacia, ze szczególnym uwzględnieniem sektora mięsnego, owocowo-warzywnego, mleczarskiego i młynarskiego. Dodatkowo dynamiczny wzrost branży produktów ekologicznych i tradycyjnych generuje stałe zapotrzebowanie na wysoce wykwalifikowanych specjalistów. Absolwenci studiów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* to w zdecydowanej większości osoby wywodzące się z regionu Podkarpacia oraz z sąsiednich województw lubelskiego i małopolskiego. W tych regionach większość z nich podejmuje aktywność zawodową, dlatego czynnik regionalny miał duże znaczenie w opracowaniu koncepcji kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*.

Koncepcja kształcenia oraz programy studiów podlegają doskonaleniu i modyfikacjom przy czynnym udziale interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Wśród odbiorców wewnętrznych kluczową rolę odgrywają studenci oraz kadra dydaktyczna. Opinie i uwagi studentów zbierane są w formie anonimowych ankiet po każdym semestrze studiów.

Zgodnie ze strategią Uniwersytetu Rzeszowskiego równie istotny jest głos interesariuszy zewnętrznych – reprezentowanych przede wszystkim przez lokalnych pracodawców z branży spożywczej. Ich udział ma decydujące znaczenie w dostosowaniu procesu kształcenia do aktualnych wymogów rynku pracy. Partnerzy z otoczenia społeczno-gospodarczego oceniają praktyczną przydatność przekazywanej wiedzy, a także uczestniczą w dyskusjach dotyczących modyfikacji programów podczas spotkań nieformalnych, różnych wydarzeń branżowych, targów żywności. Ponadto Zespół programowy kierunku utworzył Zespół doradczy, który tworzą interesariusze zewnętrzni. Podczas ostatnich spotkań dyskusja dotyczyła organizacji i przebiegu programowych praktyk zawodowych (m.in. miejsc organizacji, a także wyboru podmiotów, w których studenci odbywają praktyki). Opinie o programach studiów i ich doskonaleniu zbierane są również podczas hospitacji praktyk.

4. *sylwetki absolwenta, przewidywanych miejsc zatrudnienia absolwentów,*

Absolwent studiów I stopnia kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* kończąc studia pierwszego stopnia otrzymuje tytuł zawodowy inżyniera. Absolwent wykazuje się wszechstronną wiedzą z obszaru chemii żywności, inżynierii procesowej oraz dyscyplin technologicznych i ekonomicznych. Jest wykwalifikowanym specjalistą w zakresie wytwarzania, przetwarzania, utrwalania, magazynowania oraz kontroli i monitorowania jakości produktów spożywczych. Zdobyte w trakcie kształcenia przygotowanie merytoryczne i praktyczne predysponuje go do podjęcia pracy w przedsiębiorstwach przetwórczych, zakładach dystrybucji i przechowywania żywności, placówkach żywienia zbiorowego, a także do kontynuacji nauki na studiach drugiego stopnia. Potrafi wdrażać oraz nadzorować procesy produkcyjne, jak również modyfikować istniejące technologie lub projektować nowe, przyjazne dla środowiska rozwiązania. Dzięki przygotowaniu inżynieryjnemu umie zaplanować i zorganizować cykl produkcyjny – w tym dokonać doboru aparatury, sporządzić rachunek ekonomiczny oraz ocenić efektywność podejmowanych przedsięwzięć. Rozumie przy tym zasady działania rynku rolno-spożywczego i mechanizmy rynkowe związane z obrotem żywnością oraz żywieniem ludzi. Absolwent zna fundamenty prawidłowego żywienia człowieka i dostrzega bezpośrednią zależność między dietą a zdrowiem publicznym. Posiada wiedzę z obszaru systemów zarządzania jakością oraz umiejętności niezbędne do ich wdrażania. Sprawnie wykorzystuje nowoczesne technologie informatyczne w kierowaniu produkcją i zarządzaniem przedsiębiorstwem. Nabyte kompetencje

społeczne sprawiają, że jest otwarty na ciągłe podnoszenie kwalifikacji, elastyczne dostosowanie się do potrzeb rynku pracy, prowadzenie własnej działalności gospodarczej oraz pracę w zespołach interdyscyplinarnych. Jest w pełni przygotowany do objęcia stanowisk inżynierskich oraz menedżerskich w dowolnej branży sektora spożywczego. Wykazuje się znajomością języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz posiada pełne kwalifikacje do kontynuacji edukacji na studiach II stopnia.

Absolwent studiów II stopnia kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* uzyskuje tytuł zawodowy magistra. Dysponuje zaawansowaną wiedzą oraz specjalistycznymi umiejętnościami z obszaru technologii żywności i żywienia człowieka. Cechuje go gruntowne, interdyscyplinarne wykształcenie, stanowiące połączenie nauk podstawowych z obszerną wiedzą z zakresu nauk technicznych, biologicznych, chemicznych oraz ekonomicznych. Doskonale zna procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności, innowacyjne metody jej utrwalania oraz magazynowania, a także potrafi je udoskonalać lub wdrażać nowatorskie rozwiązania. Ponadto posiada ugruntowaną wiedzę dotyczącą racjonalnego żywienia w profilaktyce schorzeń dietozależnych oraz zasad marketingu w branży spożywczej. Zna i rozumie założenia nowoczesnych technik analitycznych, potrafiąc właściwie je dobierać oraz modyfikować w zależności od specyfiki badanej próby. Wykazuje zdolność do projektowania zadań badawczych w zakresie technologii i żywienia, doboru odpowiedniej aparatury i metod pomiarowych, jak również krytycznej analizy i interpretacji uzyskanych wyników. Sprawnie operuje narzędziami informatycznymi oraz posługuje się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, ze szczególnym uwzględnieniem słownictwa branżowego. Absolwent jest w pełni przygotowany do podjęcia zatrudnienia w zakładach przemysłu spożywczego, sieciach gastronomicznych oraz placówkach żywienia zbiorowego. Może również podjąć pracę w jednostkach badawczo-rozwojowych, instytucjach certyfikujących i kontrolujących jakość żywności, akredytowanych laboratoriach, firmach wdrożeniowych z zakresu systemów jakości, a także kontynuować rozwój naukowy w szkole doktorskiej.

Absolwent kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* jest przygotowany do podjęcia pracy w zakładach przemysłu spożywczego i przetwórczego na stanowiskach inżynierskich, technologicznych i kierowniczych, w przedsiębiorstwach zajmujących się dystrybucją, magazynowaniem i obrotem żywnością, w zakładach gastronomicznych oraz placówkach żywienia zbiorowego, w akredytowanych laboratoriach analitycznych oraz działach kontroli i zapewniania jakości, w jednostkach badawczo-rozwojowych (R&D) oraz organach inspekcji i kontroli jakości żywności, w firmach konsultingowych i wdrożeniowych zajmujących się doradztwem technologicznym, jakościowym lub marketingowym w branży spożywczej, a także do prowadzenia własnej działalności gospodarczej w obszarze przetwórstwa, usług żywieniowych, audytu jakości czy doradztwa.

5. cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystanych wzorców krajowych lub międzynarodowych,

Przyjęta koncepcja kształcenia jest ściśle dostosowana do specyfiki sektora rolno-spożywczego. Sprzyjające warunki naturalne regionu umożliwiają pozyskiwanie surowców wysokiej jakości, a lokalny przemysł opiera się w dużej mierze na małych, rodzinnych zakładach wytwarzających produkty tradycyjne i regionalne. Uwzględniając te uwarunkowania, program studiów ukierunkowano na wykształcenie kompetencji poszukiwanych na rynku pracy, co bezpośrednio wspiera rozwój gospodarczy regionu. Absolwent jest przygotowany zarówno do objęcia stanowiska technologa w przedsiębiorstwach spożywczych, jak i do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Programy studiów podlegają doskonaleniu z wykorzystaniem doświadczeń innych uczelni krajowych oraz zagranicznych. Czerpaniu najlepszych wzorców edukacyjnych sprzyjają m.in. wizyty studyjne kadry akademickiej UR w partnerskich ośrodkach zagranicznych, pozwalające na wprowadzanie innowacji do procesu dydaktycznego. W efekcie koncepcja kształcenia odpowiada na potrzeby zarówno studentów, jak i dynamicznie ewoluującego rynku pracy. Program uwzględnia przy tym interdyscyplinarny charakter nauk o żywności i żywieniu, łącząc wiedzę z technologii żywności z dyscyplinami pokrewnymi.

Program studiów I stopnia kładzie nacisk na wszechstronne wykształcenie w zakresie analizy, utrwalania, przechowywania i bezpieczeństwa żywności, a także żywienia człowieka i inżynierii procesowej. Reagując na rosnącą popularność produktów fermentowanych na rynku żywności wprowadzono specjalność procesy fermentacyjne w produkcji żywności, dostępną również w języku angielskim.

Studenci mają do wyboru cztery ścieżki specjalnościowe: *technologia żywności, żywienie człowieka, procesy fermentacyjne w produkcji żywności oraz fermentation processes in food production* (w języku angielskim) a także przedmioty obieralne prowadzone w języku polskim lub angielskim. Oferta specjalności oraz przedmiotów w języku angielskim pozwala studentom opanować poszukiwane na rynku słownictwo branżowe i przygotowuje ich do pracy w międzynarodowych korporacjach oraz zespołach badawczych. Zwiększa to elastyczność absolwentów na rynku pracy i ułatwia im udział w zagranicznych stażach, projektach czy wyjazdach w ramach programu Erasmus.

Program studiów II stopnia obejmuje trzy specjalności dopasowane do aktualnych potrzeb rynku i dynamicznego rozwoju gastronomii oraz żywności bioaktywnej*: analiza żywności, żywienie człowieka w gastronomii oraz żywność prozdrowotna*. Zajęcia kierunkowe koncentrują się na nowoczesnych metodach analitycznych, innowacjach w inżynierii spożywczej, współczesnych trendach żywieniowych oraz modelowaniu jakości produktów. Dodatkowo studenci mają możliwość wyboru modułów fakultatywnych w języku polskim i angielskim.

Dodatkowo od roku akademickiego 2026/2027 Uniwersytet Rzeszowski w ramach posiadanego uprawnienia do prowadzenia kierunku *technologia żywności i żywienia,* wzbogacił ofertę edukacyjną o programy studiów stacjonarnych I i II stopnia realizowane w j. angielskim (*Food Technology and Human Nutrition*). Oferta programów studiów *Food Technology and Human Nutrition* kierowana jest do kandydatów z innych krajów a także kandydatów z Polski, chcących studiować w j. angielskim. Obowiązujące programy i harmonogramy studiów w j. angielskim dostępne są w załączniku nr 2, Cz. I, 1.4., 1.5. oraz na stronie
https://www.ur.edu.pl/pl/wydzialy/wydzial-technologiczno-przyrodniczy/student/kierunki-studiow-programy-rozklady-sylabusy/food-technology-and-human-nutrition-programme-in-english

Uruchomienie kształcenia w j. angielskim to odpowiedź na rosnące znaczenie międzynarodowej edukacji oraz potrzebę kształcenia specjalistów przygotowanych do funkcjonowania w globalnym środowisku zawodowym. Studia w języku angielskim mogą również sprzyjać integracji studentów z różnych krajów i otwierać nowe możliwości współpracy akademickiej oraz zawodowej.

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

Efekty uczenia się dla kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia uwzględniają uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6 - 7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1606) oraz charakterystyki drugiego stopnia dla poziomów 6 – 7 określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz. U. z 2018 r., poz. 2218) w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6 – 8 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

Efekty uczenia się dla kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* odnoszą się w 100% do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia.

Dla studiów I stopnia kluczowe efekty uczenia się zostały zdefiniowane w kategorii wiedzy (14 efektów), umiejętności (14 efektów) i kompetencji społecznych (6 efektów). Efekty w kategorii wiedzy można opisać w ramach pięciu wzajemnie uzupełniających się obszarów tematycznych, które budują teoretyczne przygotowanie do pracy w branży spożywczej. Pierwszym istotnym filarem kształcenia są nauki podstawowe i przyrodnicze. Absolwent zdobywa zaawansowaną wiedzę chemiczną dotyczącą

właściwości poszczególnych grup związków oraz metod ich analitycznego oznaczania (**K_W01**), a także zgłębia mechanizmy biochemiczne zachodzące w żywności oraz w organizmie człowieka (**K_W02**). Baza ta jest dodatkowo wsparta teoriami z zakresu matematyki, fizyki i statystyki (**K_W03**), które umożliwiają wstępne modelowanie oraz analizowanie danych naukowych i procesowych. Drugim, najbardziej obszernym obszarem jest inżynieria i technologia przetwórstwa spożywczego. W tym zakresie efekty uczenia się obejmują umiejętność oceny właściwości surowców roślinnych oraz zwierzęcych i zrozumienie czynników kształtujących jakość produktów (**K_W06**), a także kontrolowanie przemian składników żywności podczas jej wytwarzania i przechowywania (**K_W07**). Student poznaje również w stopniu zaawansowanym operacje i procesy jednostkowe (**K_W10**), konkretne technologie produkcji wraz z kryteriami doboru maszyn i urządzeń (**K_W11**). Ważnym elementem jest tu także znajomość procesów zachodzących w całym cyklu życia maszyn, obiektów i linii technologicznych stosowanych w przetwórstwie spożywczym (**K_W12**). Kolejny obszar koncentruje się wokół żywienia człowieka i bezpieczeństwa żywności. Student rozumie zasady prawidłowego funkcjonowania układu pokarmowego oraz zasady racjonalnego żywienia (**K_W08**), a jednocześnie zna teorie, zasady i normy prawne gwarantujące produkcję bezpiecznej żywności (**K_W09**). Wiedza technologiczna jest dopełniona przez kompetencje z dziedziny ekonomii, rynku i przedsiębiorczości. Absolwent orientuje się w zasadach funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów i usług związanych z żywnością i żywieniem (**K_W04**), a także zna uwarunkowania ekonomiczno-prawne niezbędne do uruchomienia i prowadzenia własnej działalności gospodarczej w przetwórstwie spożywczym (**K_W13**). Ostatni wymiar stanowią zagadnienia związane z otoczeniem prawnym i środowiskowym. Efekty te kładą nacisk na świadomość zjawisk i zagrożeń dla środowiska przyrodniczego wynikających z produkcji i obrotu żywnością (**K_W05**) oraz na znajomość pojęć i zasad dotyczących ochrony własności przemysłowej, prawa autorskiego i ochrony patentowej (**K_W14**).

Kierunkowe efekty uczenia się w kategorii umiejętności (absolwent potrafi) na poziomie 6 PRK określają kompetencje zawodowe i inżynierskie w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka. Można je spójnie pogrupować w cztery główne obszary. Pierwszym są inżynieria, technologia i analityka żywności. Absolwent potrafi dobierać metody i wykonywać podstawowe analizy żywności (**K_U06**), identyfikować oraz projektować procesy jednostkowe (**K_U08**), a także rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie dotyczące przetwórstwa, pakowania i przechowywania produktów zgodnie z przepisami (**K_U09**). Dodatkowo zna i rozumie znaczenie utrzymania urządzeń oraz systemów technologicznych (**K_U11**) i potrafi przeprowadzić wstępną analizę ekonomiczną procesów produkcyjnych (**K_U10**). Drugą grupę stanowią praca badawczo-projektowa, analiza danych i ekologia. Student potrafi wyszukiwać, analizować i interpretować informacje z literatury oraz baz danych (**K_U01**), a także wykorzystywać narzędzia informatyczne do przetwarzania danych branżowych (**K_U03**). Potrafi planować i realizować zadania badawczo-projektowe (**K_U05**) oraz krytycznie oceniać wpływ technologii w produkcji żywności na środowisko naturalne, zdrowie ludzi i zwierząt w kontekście etycznym (**K_U07**). Trzeci obszar dotyczy komunikacji, współpracy i organizacji. Student potrafi redagować dokumenty i pisma urzędowe z użyciem specjalistycznej terminologii (**K_U02**), przygotowywać wystąpienia oraz brać udział w debacie dotyczącej zagadnień branżowych (**K_U13**) oraz posługiwać się językiem obcym specjalistycznym na poziomie B2 (**K_U14**). Potrafi również współpracować przy wdrażaniu systemów bezpieczeństwa żywności, np. HACCP (**K_U04**), i organizować pracę zespołową (**K_U05**). Istotnym elementem jest samodoskonalenie, czyli zdolność do samodzielnego planowania i realizowania własnego uczenia się przez całe życie (**K_U12**).

Kierunkowe efekty uczenia się w kategorii kompetencji społecznych obejmują gotowość do krytycznej oceny własnej wiedzy i otwartości na konsultacje z ekspertami (**K_K01**, **K_K02**), odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych z zachowaniem etyki oraz dbałością o dorobek i tradycje zawodu (**K_K04**, **K_K05**), a także zaangażowania w sprawy społeczności lokalnej i gotowość do przedsiębiorczego działania (**K_K03**, **K_K06**).

Dla studiów II stopnia liczba kierunkowych efektów uczenia się wynosi 29, w tym 11 z zakresu wiedzy, 13 z zakresu umiejętności oraz 5 z zakresu kompetencji społecznych. Efekty uczenia się w kategorii

wiedza dla studiów II stopnia stanowią pogłębienie i rozszerzenie kompetencji uzyskanych na studiach pierwszego stopnia, ze szczególnym uwzględnieniem ujęcia naukowego, badawczego i systemowego. Obejmują one w stopniu pogłębionym zagadnienia chemiczne i biochemiczne oraz znajomość procesów fizykochemicznych w żywności (**K_W01**, **K_W03**), a także naukowe podstawy kształtowania diety i racjonalnego żywienia (**K_W02**). W zakresie inżynierii i technologii student zna nowoczesne metody produkcji, utrwalania i przechowywania produktów spożywczych oraz najnowsze rozwiązania w inżynierii przemysłowej i utrzymaniu linii technologicznych (**K_W04**, **K_W07**). Istotny obszar stanowi metodologia badawcza – obsługa aparatury do kontroli jakości oraz metody statystyczne służące do planowania i optymalizacji eksperymentów (**K_W08**, **K_W10**). Całość dopełnia wiedza kontekstowa obejmująca bezpieczeństwo żywnościowe w skali globalnej, dylematy bioetyczne związane z GMO (**K_W05**, **K_W06**), a także uwarunkowania ekonomiczno-prawne i zasady ochrony własności intelektualnej (**K_W09**, **K_W11**). Wszystkie te efekty wpisują się w charakterystyki PRK drugiego stopnia w zakresie głębi wiedzy kierunkowej (P7S_WG) oraz wiedzy kontekstowej (P7S_WK).

Efekty uczenia się w kategorii umiejętności kładą nacisk na innowacyjność, prace badawcze oraz zarządcze i komunikacyjne kompetencje studenta. W obszarze badawczo-analitycznym student potrafi wykorzystywać technologie informatyczne do rozwiązywania złożonych problemów (**K_U01**), samodzielnie planować i prowadzić badania wraz z twórczą interpretacją wyników (**K_U03**), stawiać i testować hipotezy z użyciem narzędzi statystycznych (**K_U06**) oraz dokonywać krytycznej analizy wpływu procesów na jakość żywności, zdrowie i środowisko (**K_U04**). W zakresie technologicznym i inżynierskim wykazuje umiejętność opracowywania i modyfikowania nowych metod przetwarzania żywności (**K_U05**), rozwiązywania problemów technologicznych z użyciem specjalistycznej aparatury (**K_U07**), oceny ryzyka w produkcji (**K_U08**) oraz wykonywania kalkulacji ekonomicznych (**K_U09**). W obszarze komunikacji i zarządzania student potrafi precyzyjnie porozumiewać się z otoczeniem społeczno-gospodarczym (**K_U02**), prowadzić debaty branżowe (**K_U10**), posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ (**K_U12**) oraz kierować pracą zespołu (**K_U11**). Całość dopełnia zdolność do zarządzania własnym rozwojem zawodowym oraz kierowania edukacją innych (**K_U13**). Większość tych umiejętności klasyfikuje się jako wykorzystanie wiedzy (P7S_UW), uzupełnione o komunikację (P7S_UK), organizację pracy zespołowej (P7S_UO) i samokształcenie (P7S_UU).

Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych obejmują gotowość do krytycznej oceny wiedzy i zasięgania opinii ekspertów przy rozwiązywaniu złożonych problemów (**K_K01**, **K_K02**), odpowiedzialne pełnienie ról zawodowych przy uwzględnieniu zmieniających się potrzeb rynkowych oraz dbałość o etykę, dorobek i etos zawodu technologa żywności (**K_K04**, **K_K05**), a także aktywne podejmowanie inicjatyw na rzecz społeczności lokalnej połączone z przedsiębiorczym działaniem (**K_K03**).

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,

Kierunkowe efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich w zakresie wiedzy i umiejętności (**K_W12**, **K_W13**, **K_U05**, **K_U06**, **K_U07**, K_U09, **K_U10**, **K_U11**) na studiach I stopnia osiągane są poprzez realizację przedmiotów podstawowych, kierunkowych i kierunkowych do wyboru. Przykłady odniesienia efektów uczenia się do kompetencji inżynierskich przedstawiono w tabeli poniżej.

Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6	Przykładowe przedmioty	Przedmiotowe efekty uczenia się (kompetencje inżynierskie)
K_W12: absolwent zna i rozumie podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia maszyn, urządzeń, obiektów oraz linii technologicznych przetwórstwa spożywczego	**P6S_WG inż.:** absolwent zna i rozumie podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	*projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego*	student zna podstawowe pojęcia z zakresu budowy i funkcjonowania maszyn, urządzeń, obiektów oraz linii technologicznych przetwórstwa spożywczego.
K_W13: absolwent zna i rozumie uwarunkowania ekonomiczno-prawne niezbędne do organizacji i prowadzenia indywidualnej działalności gospodarczej w przetwórstwie żywności	**P6S_WK inż.:** absolwent zna i rozumie podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	*ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych*	student wykazuje umiejętność wyszukiwania, analizy i twórczego wykorzystania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach w zakresie produkcji żywności
K_U05: absolwent potrafi planować i organizować pracę indywidualną i w zespole w celu zrealizowania zadania projektowego i/lub badawczego z technologii żywności oraz poprawnie formułować wnioski	**P6S_UW inż.:** potrafi planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski.	*ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych*	student potrafi planować i organizować pracę indywidualną i w zespole w celu zrealizowania zadania badawczego z oceny jakości surowców i produktów zwierzęcych oraz poprawnie formułować wnioski
K_U06: absolwent potrafi właściwie dobierać metody i przeprowadzać podstawowe analizy żywności	**P6S_UW inż.:** przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu wykorzystać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne	*analiza żywności*	student potrafi umie wykonać podstawowe analizy żywności z wykorzystaniem dostępnej aparatury i zastosować procedury określone przez normy
K_U07: absolwent potrafi krytycznie analizować i dostrzegać aspekty etyczne wpływu technologii stosowanych w produkcji i przetwórstwie żywności na stan środowiska przyrodniczego oraz zdrowie ludzi i zwierząt	**P6S_UW inż.:** przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu dostrzegać aspekty systemowe i pozatechniczne, w tym etyczne	*technologia mięsa*	student potrafi krytycznie analizować i dostrzegać aspekty etyczne wpływu technologii stosowanych w technologii mięsa na stan środowiska przyrodniczego oraz zdrowie ludzi i zwierząt
K_U09: rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie oraz dobierać właściwe metody przetwarzania, pakowania i	**P6S_UW inż.:** przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich	*chłodnictwo i przechowalnictwo żywności*	student potrafi dobierać i projektować właściwe technologie chłodzenia, zamrażania oraz przechowywania

przechowywania produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami	rozwiązywaniu dokonywać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych zadań inżynierskich		surowców i produktów spożywczych w zależności od ich rodzaju oraz przeznaczenia, a także krytycznie oceniać skuteczność tych metod w oparciu o znane metody analityczne
K_U10: absolwent potrafi przeprowadzić wstępną analizę ekonomiczną dla wybranych procesów produkcyjnych	**P6S_UW inż.:** przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu dokonywać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich	ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych	student samodzielnie dokonuje wielostronnej analizy najważniejszych problemów wpływających na produkcję żywności i zdrowie konsumentów
K_U11: absolwent potrafi formułować, krytycznie analizować i rozwiązywać problemy związane z utrzymaniem urządzeń i systemów technologicznych stosowanych w przetwórstwie żywności	**P6S_UW inż.:** dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i oceniać te rozwiązania; Projektować – zgodnie z zadaną specyfikacją – oraz wykonywać typowe dla kierunku studiów proste urządzenia, obiekty, systemy lub realizować procesy, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów	*maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego* *bezpieczeństwo i higiena żywności*	student potrafi analizować i rozwiązywać problemy dotyczące utrzymania urządzeń, maszyn i linii technologicznych stosowanych w przetwórstwie spożywczym student potrafi formułować, krytycznie analizować i rozwiązywać problemy związane z utrzymaniem urządzeń i systemów technologicznych stosowanych w przetwórstwie żywności

8. spełnienia wymagań odnoszących się do ogólnych i szczegółowych efektów uczenia się zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 powołanej ustawy.

Nie dotyczy

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

Nie dotyczy

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/dyscyplinach, do której/których jest przyporządkowany kierunek oraz w zakresie znajomości języków obcych, ze wskazaniem przykładowych powiązań treści kształcenia z kierunkowymi efektami uczenia się oraz dyscypliną/dyscyplinami, do której/których kierunek jest przyporządkowany,***

Programy studiów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się od roku akademickiego 2026/2027 regulują Uchwały Senatu Uniwersytetu Rzeszowskiego:

- dla studiów I stopnia, studia stacjonarne i niestacjonarne o profilu ogólnoakademickim realizowany jest program studiów przyjęty Uchwałą nr 73/04/2025 Senatu UR z dnia 28 kwietnia 2025 r
- dla studiów II stopnia studia stacjonarne i niestacjonarne realizowany jest program studiów przyjęty Uchwałą 73/04/2025 Senatu UR z dnia 28 kwietnia 2025 r.

dla studiów I i II stopnia prowadzonych w j. angielskim (*Food Technology and Human Nutrition*), studia stacjonarne, Uchwałą nr 163/05/2026 Senatu UR z dnia 25 maja 2026 r.
Programy studiów, harmonogramy (plany studiów) są dostępne na stronie internetowej pod adresem: https://www.ur.edu.pl/pl/wydzialy/wydzial-technologiczno-przyrodniczy/student/kierunki-studiow-programy-rozklady-sylabusy/technologia-zywnosci-i-zywienie-czlowieka

oraz

https://www.ur.edu.pl/pl/wydzialy/wydzial-technologiczno-przyrodniczy/student/kierunki-studiow-programy-rozklady-sylabusy/food-technology-and-human-nutrition-programme-in-english/study-programmes/study-programmes-for-educational-cycle-2026-2027

W programach studiów na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka,* studia I i II stopnia przewidziano przedmioty, których treści programowe są opisane w sylabusach, odrębnie dla każdego poziomu i formy studiów, a także formy zajęć, umożliwiając osiągnięcie kierunkowych efektów uczenia się oraz uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Sylabusy są dostępne na stronie internetowej: https://www.ur.edu.pl/pl/wydzialy/wydzial-technologiczno-przyrodniczy/student/kierunki-studiow-programy-rozklady-sylabusy/sylabusy-9

Programy studiów na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, studia I i II stopnia obejmują kształcenie w ramach przedmiotów, których treści merytoryczne przedstawiono w sylabusach, a przypisane efekty uczenia się dla zajęć dydaktycznych odniesiono do kierunkowych efektów uczenia. Treści merytoryczne są dobierane przez koordynatorów przedmiotów, a w przypadku przedmiotów kierunkowych i specjalnościowych uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinie, do której jest przypisany kierunek. Treści kształcenia realizowane na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka są powiązane z działalnością naukową nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku. Wykaz zajęć powiązanych z działalnością naukową kadry przedstawiono w Tabeli 4, zamieszczonej w Części III Raportu Samooceny. Przykłady powiązania treści kształcenia z efektami i działalnością naukową osób prowadzących zajęcia przedstawiono w sylabusach przedmiotów (7. Literatura, podpunkt: Literatura uzupełniająca).

Program studiów I stopnia (zarówno stacjonarnych, jak i niestacjonarnych) na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* obejmuje zajęcia ogólne, podstawowe, kierunkowe oraz specjalnościowe. Szczegółowe treści merytoryczne poszczególnych modułów, proponowane przez prowadzących i zatwierdzane przez koordynatora przedmiotu, są zawarte w sylabusach. Odzwierciedlają one aktualny stan wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz bazują na dorobku naukowym kadry dydaktycznej. Treści programowe są kompleksowe i specyficzne

dla danego przedmiotu z programu studiów i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się. W przypadku studiów niestacjonarnych zakres materiału dostosowano do mniejszej liczby godzin dydaktycznych, dbając przy tym o pełną realizację założonych efektów uczenia się. Ponadto w programie obu trybów uwzględniono moduły ogólnouczelniane, w tym zajęcia z dziedziny nauk społecznych lub humanistycznych oraz lektoraty języków obcych. Studenci mogą wybierać język obcy spośród oferowanych przez Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji. Najczęściej wybieranymi są: język angielski, język niemiecki. Treści merytoryczne języków obcych pozwalają na osiągniecie kompetencji językowych na poziomie B2 (Europejski System Opisu Kształcenia Językowego). Efekty uczenia się dla Języka obcego są powiązane z kierunkowymi efektami w kategorii umiejętności.

Programy studiów na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* gwarantują zdobycie wiedzy i umiejętności opartych na wysokich kompetencjach oraz doświadczeniu kadry dydaktycznej. Za kształt merytoryczny modułów odpowiadają koordynatorzy przedmiotów, którzy na podstawie kierunkowych efektów uczenia się określają cele przedmiotu, formę, metody weryfikacji efektów uczenia się oraz kryteria zaliczenia. Informacje te zawarte są w sylabusach, omawianych przez nauczycieli akademickich ze studentami podczas pierwszych spotkań. O wysoką jakość i aktualność przekazywanej wiedzy dba Zespół programowy kierunku, który co roku weryfikuje sylabusy pod kątem poprawności efektów uczenia się, metod ich weryfikacji i dostępności materiałów. Wnioski z tej ewaluacji trafiają do corocznego formularza oceny kierunku, a wszelkie uwagi są przekazywane bezpośrednio do koordynatorów i wykładowców.

Programy studiów umożliwiają studentom uzyskanie wszystkich założonych efektów uczenia się. Przedmioty realizowane w programach studiów na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*, I i II stopnia realizowane są z zachowaniem zasady powiązania treści i stopniowania trudności. Ustalona sekwencja zajęć zapewnia osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się. Szczegółowe zasady projektowania programów studiów regulowane są Zarządzeniem nr 61/2025 Rektora UR z dnia 13 marca 2025 r., z późn. zm.

Przedmioty z grupy zajęć ogólnych stanowią 325 godzin (studia stacjonarne) i 165 godzin (studia niestacjonarne), co stanowi 22 ECTS, a dobór treści spełnia kluczowy efekt uczenia się w zakresie wiedzy (K_W06) dotyczącej czynników kształtujących jakość surowców, produktów roślinnych i zwierzęcych oraz kompetencji społecznych (K_K02) w zakresie gotowości studenta do uznania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych, praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu. W grupie zajęć podstawowych uwzględniono: *chemię*, *matematykę*, *metrologię w badaniach żywności* oraz *statystykę w badaniach żywności*. Przedmioty podstawowe dla kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* obejmują 170 godz. (studia stacjonarne) oraz 104 godzin (studia niestacjonarne) i 15 ECTS. Treści kształcenia w zakresie tej grupy zajęć zapewniają m.in. nabycie umiejętności właściwego doboru metod i przeprowadzania podstawowych analizy żywności, a tym samym są powiązane z kluczowym efektem uczenia się w kategorii umiejętności (K_U06). Grupa przedmiotów kierunkowych zapewnia realizację treści z zakresu *chemii i analizy żywności*, *mikrobiologii żywności*, *oceny jakości surowców i produktów spożywczych*, *ogólnej technologii żywności*, *żywienia człowieka*, *metod utrwalania żywności*, *maszynoznawstwa*, *aparatury przemysłu spożywczego*, *opakowań żywności*, *systemów zarządzania jakością* i *normalizacji w przemyśle spożywczym*, *bezpieczeństwa i higieny żywności*, *projektowania zakładów przemysłu spożywczego* oraz *opracowania nowych produktów*, *ekonomiki i przedsiębiorczości w przemyśle spożywczym*, *aspektów prawa żywnościowego*. Grupa przedmiotów kierunkowych obejmuje 1255 godzin (studia stacjonarne) oraz 753 godzin (studia niestacjonarne) i 97 ECTS. Treści zajęć kierunkowych są powiązane z kluczowymi efektami uczenia się, m. in. w kategorii wiedzy (K_W06, K_W07, K_W11), w kategorii umiejętności (K_U05, K_U06, K_U08).

Grupa zajęć specjalnościowych jest realizowana w wymiarze 650 godzin (studia stacjonarne) oraz 418 godzin (studia niestacjonarne), co odpowiada 70 pkt ECTS. Treści merytoryczne dla specjalności *technologia żywności* obejmują technologie szczegółowe: *technologia mięsa, technologia mleka, technologia drobiu i jaj, technologia zbóż i piekarstwa, technologia owoców i warzyw, technologia*

przetwórstwa węglowodanów, technologia gastronomiczna i procesy przemysłu fermentacyjnego. Treści zawarte w tych przedmiotach są ściśle powiązane z kluczowymi efektami uczenia się: student zna w zaawansowanym stopniu technologie produkcji wybranych produktów spożywczych, włącznie z doborem maszyn i urządzeń (K_W11), student potrafi krytycznie analizować i dostrzegać aspekty etyczne wpływu technologii stosowanych w produkcji i przetwórstwie żywności na stan środowiska przyrodniczego oraz zdrowie ludzi i zwierząt (K_U07) i rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie oraz dobierać właściwe metody przetwarzania, pakowania i przechowywania produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami (K_U09). Dla specjalności *żywienie człowieka* treści merytoryczne dotyczą przetwórstwa wybranych grup surowców (np. *przetwórstwo mięsa, przetwórstwo mleka*) oraz treści związanych z żywieniem człowieka, np. *przedmioty praktyczne aspekty żywienia, ocena żywienia, racjonalizacja żywienia, alternatywne żywienie, żywność prozdrowotna*. Treści te powiązane są z kluczowymi efektami uczenia się: student zna w zaawansowanym stopniu technologie produkcji wybranych produktów spożywczych, włącznie z doborem maszyn i urządzeń (K_W11), student potrafi krytycznie analizować i dostrzegać aspekty etyczne wpływu technologii stosowanych w produkcji i przetwórstwie żywności na stan środowiska przyrodniczego oraz zdrowie ludzi i zwierząt (K_U07) i rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie oraz dobierać właściwe metody przetwarzania, pakowania i przechowywania produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami (K_U09). Specjalność procesy fermentacyjne w produkcji żywności posiada wśród treści merytorycznych realizowanych na przedmiotach specjalnościowych zagadnienia dotyczące teoretycznych podstaw procesów fermentacyjnych (*podstawy biochemiczne procesów fermentacji żywności, mikroorganizmy w procesach fermentacji, enzymy w procesach fermentacyjnych*) a także praktycznej realizacji tego typu procesów w różnych gałęziach przemysłu spożywczego, np. *serowarstwo, procesy fermentacyjne w produkcji pieczywa, procesy fermentacyjne w przetwórstwie mięsa, procesy fermentacyjne w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów*. Uwzględniono w programie także przedmioty dotyczące produkcji fermentowanych napojów alkoholowych, np. *winiarstwo, gorzelnictwo, piwowarstwo, miodosytnictwo*.

W programach studiów każdej specjalności uwzględniono *seminarium inżynierskie*, w wymiarze odpowiednio 60 i 36 godzin oraz 19 ECTS, związane z kluczowym efektem uczenia się (K_W12). Seminarium inżynierskie odbywa się w grupie seminaryjnej i jest realizowane w 6. i 7. semestrze. Praktyka zawodowa jest realizowana w wymiarze 160 godz. (6 ECTS) zarówno na studiach stacjonarnych jak i niestacjonarnych. Treści kształcenia odnoszą się do kluczowych efektów uczenia się w kategorii umiejętności (K_U05, K_U06, K_U07). Dobór treści przedmiotu *praktyka zawodowe* zapewnia realizację kluczowych efektów uczenia się w zakresie umiejętności takich, jak K_U05, K_U06, K_U07. Oferta zajęć do wyboru (przedmiot ogólnouczelniany, język obcy oraz przedmioty specjalnościowe) wynosi 60 pkt ECTS, co stanowi 66,7% z łącznej liczby pkt ECTS wymaganej do ukończenia studiów.

Dobór treści w programie studiów II stopnia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* obejmuje również grupę zajęć podstawowych, kierunkowych i specjalnościowych. Grupa zajęć podstawowych zapewnia realizację treści merytorycznych z zakresu prawa autorskiego i patentowego, przedmiotu z dziedziny nauk społecznych lub humanistycznych oraz nabycie kompetencji językowych. Grupa zajęć podstawowych obejmuje odpowiednio 100 i 59 godzin oraz 7 punktów ECTS, które są powiązane z kluczowymi efektami uczenia się w kategorii umiejętności (K_U12) oraz kompetencji społecznych (K_K02 K_K04). Treści merytoryczne języków obcych pozwalają na osiągniecie kompetencji językowych na poziomie B2+ (Europejski System Opisu Kształcenia Językowego) z uwzględnieniem specjalistycznej terminologii z zakresu technologii żywności i żywienia. Efekty uczenia się dla języków obcych nawiązują do kierunkowych efektów uczenia się dla kierunku, i na przykładzie Języka angielskiego powiązanie jest następujące: w kategorii umiejętności „student umie posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią" (K_U12) oraz w kategorii kompetencji społecznych „student uznaje znaczenie wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięga opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu" (K_K02).

Przedmioty kierunkowe dla studiów II stopnia obejmują odpowiednio 380 i 228 godzin oraz 31 punktów ECTS. Przedmioty *marketing produktów spożywczych, metodologia badań naukowych, polityka wyżywienia ludności, współczesne kierunki w analizie żywności, współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego*, są powiązane z kluczowymi efektami uczenia się (K_W04, K_W08, K_U08, K_K04). Treści kształcenia przedmiotów takich, jak *modelowanie jakości produktów, żywienie człowieka we współczesnym świecie i żywność ekologiczna* są powiązane z kluczowymi efektami uczenia się, w kategorii wiedzy (K_W02, K_W03, K_W04) oraz kategorii umiejętności (K_U03, K_U04, K_U05, K_U08, K_U11). W grupie zajęć kierunkowych jest elektyw w języku angielskim, a efekty zrealizowane dla tych zajęć powiązane są z kluczowym efektem uczenia się w kategorii wiedzy (K_W03).

Przedmioty specjalnościowe dobrano tak, aby zapewnić realizację treści merytorycznych w specjalności: *analiza żywności* (*analityka żywności, analiza chromatograficzna i walidacja metod, analiza zafałszowań żywności, analiza zagrożeń zdrowotnych żywności*), *żywienie człowieka w gastronomii* (*nowe trendy w gastronomii, obsługa konsumenta i organizacja żywienia zbiorowego, wyposażenie i projektowanie zakładów gastronomicznych, żywienie wybranych grup ludności*) oraz *żywność prozdrowotna* (*trendy w produkcji żywności bioaktywnej, żywność dietetyczna, probiotyczna, wzbogacona, prozdrowotna, projektowanie produktu prozdrowotnego oraz zagadnienia analizy zawartości składników biologicznie aktywnych w żywności*). Zajęcia specjalnościowe są powiązane z kluczowymi efektami uczenia się w kategorii wiedzy (K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W08), umiejętności (K_U03, K_U04, K_U05, K_U08, K_U11) oraz kompetencji społecznych (K_K02 K_K04). W grupie zajęć specjalnościowych jest *pracownia magisterska* oraz *seminarium magisterskie*. *Seminarium magisterskie* jest realizowane w trzech semestrach, w wymiarze odpowiednio 5 godz., 25 godz. oraz 30 godz. Każda z oferowanych na studiach II stopnia specjalności ma odpowiednio 420 i 253 godzin oraz 70 punktów ECTS. Oferta zajęć do wyboru (przedmiot ogólnouczelniany, język obcy oraz przedmioty specjalnościowe) wynosi 74 pkt ECTS.

Treści wybranych przedmiotów kierunkowych na studiach I stopnia (obejmujące m.in. *chemię, analizę, toksykologię i mikrobiologię żywności, bioprocesy, ogólną technologię oraz utrwalanie żywności, ocenę surowców i produktów, żywienie człowieka, bezpieczeństwo i higienę żywności* oraz *projektowanie nowych produktów*), jak również modułów specjalnościowych z obszaru t*echnologii żywności* (technologie branżowe, gastronomia) i *żywienia człowieka* (przetwórstwo wybranych grup surowców, ocena i racjonalizacja żywienia, praktyczne i alternatywne formy żywienia), są ściśle powiązane z pracami badawczymi prowadzonymi na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Odpowiedni dobór materiału w ramach tych zajęć wspiera osiąganie efektów uczenia się w zakresie wiedzy (m.in. K_W06, K_W08, K_W11), umiejętności (np. K_U05, K_U06) oraz kompetencji społecznych (K_K02, K_K04, K_K05). Podobnie na II stopniu studiów zagadnienia realizowane w ramach przedmiotów kierunkowych (związanych z żywieniem we współczesnym świecie, polityką wyżywienia, nowymi trendami w analizie oraz modelowaniem jakości żywności) oraz przedmiotów specjalnościowych, w tym pracowni i seminarium magisterskiego, nawiązują do działalności naukowej nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia. Treści te bezpośrednio przekładają się na realizację założonych efektów uczenia się w obszarze wiedzy (K_W01, K_W02, K_W06, K_W08), umiejętności (K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08) oraz kompetencji społecznych (K_K02, K_K05). Wymiernym efektem powiązania treści kształcenia z działalnością naukową nauczycieli akademickich są publikacje naukowe studentów (Załącznik nr 3_3.6. Działalność naukowa studentów).

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/dyscyplin, do której/których 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,

Zajęcia dydaktyczne na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* realizowane są w następujących formach: wykłady, ćwiczenia, laboratoria, seminarium dyplomowe, zajęcia projektowe oraz lektorat z języka angielskiego i wychowanie fizyczne.

Wykłady są prowadzone dla całego rocznika, podczas których wykorzystuje się metody dydaktyczne takie jak wykłady problemowe oraz prezentacje multimedialne. Równolegle odbywają się ćwiczenia w grupach o liczebności dostosowanej do specyfiki danych zajęć. Stosowane na nich metody dydaktyczne mają na celu wszechstronne kształtowanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych studentów.

Ćwiczenia (grupa licząca minimum 25 osób) realizowane są na studiach I stopnia w ramach przedmiotów podstawowych (*matematyka*) i kierunkowych (*ekonomika i organizacja przedsiębiorstw* lub *przedsiębiorczość i zarządzanie w przemyśle spożywczym*, *systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym, opakowania żywności* oraz *normalizacja w produkcji żywności*). Na studiach II stopnia formę tę stosuje się w grupie przedmiotów kierunkowych, do których należą: *marketing produktów spożywczych, polityka wyżywienia ludności* i *modelowanie jakości produktów*. Podczas ćwiczeń metody dydaktyczne to m.in. prace w grupach, dyskusje, analizę tekstów i literatury naukowej, rozwiązywanie zadań oraz przygotowywanie prezentacji multimedialnych. Natomiast lektoraty z języków obcych odbywają się w mniejszych grupach, liczących minimum 15 osób (Zarządzenie Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego nr 120/2025 z dnia 19 maja 2025 r. w sprawie szczegółowych zasad planowania obsady kadrowej oraz ustalenia minimalnej liczebności grup studenckich dla form zajęć dydaktycznych prowadzonych w Uniwersytecie Rzeszowskim).

Podczas laboratoriów stosowane są metody dydaktyczne umożliwiające studentom samodzielne przeprowadzanie eksperymentów i doświadczeń, wykonywanie pomiarów, a także analizę i interpretację wyników oraz wyciąganie wniosków. Na studiach I stopnia laboratoria odbywają się w ramach przedmiotów ogólnych, takich jak *produkcja surowców roślinnych, produkcja surowców zwierzęcych* oraz *technologia informacyjna* prowadzoną w laboratorium komputerowym. Realizowane są również w grupie przedmiotów podstawowych obejmujących: *chemię, metrologię w naukach o żywności, biochemię żywności* i *statystykę w badaniach żywności* (laboratorium komputerowe), a także w ramach przedmiotów kierunkowych i na wszystkich specjalnościach. Natomiast na studiach II stopnia formę laboratoriów mają także wybrane przedmioty kierunkowe oraz przedmioty specjalnościowe.

W ramach *seminarium inżynierskiego* wykorzystuje się takie metody dydaktyczne, jak analiza tekstów połączona z dyskusją, praca w grupach, opracowywanie zestawień wyników badań oraz przygotowanie i wystąpienia na temat pracy inżynierskiej. W przypadku seminarium magisterskiego metody te obejmują m.in. analizę tekstów wraz z dyskusją, pracę w zespołach, sporządzanie zestawień uzyskanych wyników, wygłoszenie prezentacji dotyczącej pracy magisterskiej, a także konfrontację i dyskusję wyników badań własnych z dostępną literaturą naukową.

Metody kształcenia przygotowujące do działalności naukowej są realizowane przeważnie podczas zajęć w ramach przedmiotów powiązanych z dyscypliną technologia żywności i żywienia (Tabela 4, załącznik nr 2, Cz. III). Zajęcia te odbywają się w laboratoriach specjalistycznie wyposażonych, w których studenci wykonują zadania analityczno-pomiarowe oraz badania eksperymentalne, co pozwala im zdobyć odpowiednie przygotowanie naukowe. W programie studiów I stopnia metody te wykorzystuje się przykładowo podczas przedmiotu *analiza żywności*. Pozwalają one na osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie umiejętności, ponieważ student potrafi zaplanować czynności niezbędne do oceny jakości produktów spożywczych, zinterpretować uzyskane wyniki i sformułować wnioski (K_U05), a także przeprowadzić podstawowe analizy żywności z użyciem dostępnej aparatury oraz zgodnie z obowiązującymi normami (K_U06).

W programie studiów II stopnia, w ramach metod kształcenia powiązanych z działalnością naukową i realizowanych na zajęciach dydaktycznych, obok wyżej wymienionych form wykorzystuje się także

prowadzenie doświadczeń, ich projektowanie oraz opracowywanie metod badawczych. Metody te, stosowane przykładowo na przedmiocie *analiza chromatograficzna i walidacja metod*, umożliwiają osiągnięcie założonych efektów uczenia się. Dzięki temu student potrafi prawidłowo zaplanować oraz przeprowadzić proste analizy chromatograficzne o charakterze jakościowym i ilościowym (K_U03), odpowiednio dobrać i dokonać walidacji metod chromatograficznych do oceny jakości surowców i produktów spożywczych z użyciem właściwych narzędzi statystycznych (K_U07), a także jest gotów do pogłębiania wiedzy w celu podnoszenia kompetencji zawodowych oraz samodzielnego rozwiązywania stawianych przed nim zadań (K_K02).

Kluczowym elementem programu studiów II stopnia, wpływającym na rozwój umiejętności prowadzenia badań naukowych, jest pracownia dyplomowa (magisterska). W jej trakcie student nie tylko zdobywa nową wiedzę i umiejętności, ale również kształtuje kompetencje społeczne, przygotowując przy tym autorską pracę badawczą. Przedmiot ten umożliwia ponadto doskonalenie sprawności w wyszukiwaniu oraz analizowaniu informacji i studiowaniu artykułów naukowych w języku polskim i obcym. Pozwala także na rozwijanie praktycznych umiejętności, takich jak planowanie eksperymentów, prowadzenie pomiarów przy użyciu specjalistycznej aparatury, weryfikacja i analiza danych z wykorzystaniem metod statystycznych, a także opracowywanie, prezentacja i merytoryczna dyskusja nad uzyskanymi wynikami. Podczas tworzenia pracy magisterskiej studenci bardzo często włączani są w prace naukowe oraz projekty badawcze realizowane przez kadrę akademicką prowadzącą zajęcia na tym kierunku. W trakcie realizacji *pracowni magisterskiej* doskonalone są również kompetencje z kategorii umiejętności oraz kompetencji społecznych.

Praktyka zawodowa jest jedną z najistotniejszych części programu studiów pierwszego stopnia. Metody dydaktyczne stosowane w trakcie jej realizacji zależą od specyfiki zakładu pracy, w którym student ją realizuje. Dlatego metodami dydaktycznymi jest obserwacja studenta w trakcie wykonywanych czynności, wykonywania powierzonych zadań, praca indywidualna, praca grupowa, przygotowanie sprawozdania z praktyk oraz prowadzenie dzienniczka praktyki.

Rozwijanie i doskonalenie umiejętności z obszaru technik informacyjno-komunikacyjnych odbywa się podczas zajęć w laboratorium komputerowym, w którym studenci pracują indywidualnie oraz w zespołach. Realizacja zadań praktycznych obejmuje m.in. wykorzystanie edytora tekstu do integracji z lokalnymi i zdalnymi bazami danych poprzez osadzanie, łączenie oraz stosowanie pól dynamicznych, kodów pól czy wybranych poleceń języka Visual Basic. Studenci uczą się także przeszukiwania baz danych z wykorzystaniem operatorów logicznych oraz zarządzania dokumentacją w środowisku biznesowo-społecznym, co obejmuje jej przechowywanie, organizację, wyszukiwanie, dbanie o spójność oraz ochronę przed nieuprawnionym dostępem. Ponadto poznają zasady obsługi procesów biznesowych i obiegu dokumentów na przykładzie oprogramowania Office SharePoint lub Novell Vibe. Nabyte w ten sposób kompetencje ściśle łączą się z kierunkowymi efektami uczenia się — student potrafi dobrać i zastosować odpowiednie narzędzia oraz metody informatyczne do pozyskiwania, przetwarzania i prezentowania danych z obszaru technologii żywności (K_U02), a także przeprowadzić ich prawidłową analizę oraz interpretację (K_U01).

Nabywanie kompetencji językowych odbywa się w ramach zajęć z języków obcych zarówno na studiach I jak i II stopnia. Zajęcia te realizowane są w ramach lektoratów. Stosowane metody dydaktyczne to analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów, praca w grupach i indywidualna (rozwiązywanie zadań, dyskusja), gry dydaktyczne. Warto podkreślić, że kompetencje językowe nabywane są również w ramach innych przedmiotów uwzględnionych w programie studiów. Metody dydaktyczne umożliwiają nabycie kompetencji językowych na poziomie B2 (studia I stopnia) oraz B2+ (studia II stopnia) Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.

Istotnym wsparciem w poszerzaniu wiedzy i zdobywaniu praktycznych umiejętności jest dla studentów aktywność w studenckich kołach naukowych. Metody pracy stosowane przez opiekunów poszczególnych sekcji tematycznych odpowiadają bezpośrednio zainteresowaniom oraz potrzebom osób studiujących na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*. Należą do nich przede

wszystkim badania eksperymentalne obejmujące stawianie hipotez, planowanie doświadczeń oraz dokumentowanie uzyskanych wyników, jak również zadania analityczne i pomiarowe polegające na doborze odpowiednich technik laboratoryjnych i prowadzeniu analiz. Ważnym elementem jest także statystyczne opracowanie danych, stosowanie metod rozwijających umiejętność krytycznej oceny własnych działań poprzez pracę z materiałami źródłowymi i dyskusję, a także doskonalenie prezentacji wyników badań i wystąpień publicznych podczas pracy w zespołach oraz wymiany poglądów.

Liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów, określona w programie studiów I i II stopnia, została zoptymalizowana i dobrana zarówno do poziomu trudności przedmiotu, jak również czasu niezbędnego do nabycia założonych efektów uczenia się.

Nauczyciele akademiccy są dostępni dla studentów w godzinach konsultacji (dyżur dydaktyczny) w okresie zajęć dydaktycznych i w sesji egzaminacyjnej w wymiarze nie mniejszym niż 1,5 godziny tygodniowo jak również często na prośbę studenta zapewniają dodatkowe godziny konsultacji, wspierając studentów w zdobywaniu pogłębionej wiedzy i doskonaleniu umiejętności np. w zakresie pracy w laboratorium, w tym także dotyczących przygotowania do podjęcia działalności naukowej.

3. zakres korzystania z metod i technik kształcenia na odległość,

Na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* metody i techniki kształcenia na odległość nie stanowią obligatoryjnego elementu realizacji wszystkich zajęć, jednak program studiów umożliwia ich wykorzystanie jako narzędzia wspierającego i uzupełniającego proces dydaktyczny. Przyjęte rozwiązania pozwalają na elastyczne dostosowanie formy prowadzenia zajęć, komunikacji ze studentami oraz udostępniania materiałów do poszczególnych przedmiotów i realizowanych efektów uczenia się. Kształcenie na odległość obligatoryjnie realizowane jest w ramach przedmiotu ogólnouczelnianego, zgodnie z Zarządzeniem Rektora UR nr 61/2025.

https://www.ur.edu.pl/pl/student/przebieg-studiow-oplaty-praktyki-itp/przedmioty-ogolnouczelniane

Rozwiązania e-learningowe wykorzystywane są przede wszystkim do zapewnienia studentom stałego dostępu do materiałów dydaktycznych oraz bieżącej komunikacji z osobami prowadzącymi zajęcia. Materiały udostępniane za pośrednictwem platform internetowych mogą być wykorzystywane przez studentów w dogodnym dla nich czasie, co wspiera proces samodzielnego uczenia się i umożliwia wielokrotny dostęp do treści związanych z realizowanym przedmiotem. Uzupełnieniem tych działań jest kontakt za pośrednictwem poczty elektronicznej, który zapewnia możliwość konsultacji również poza godzinami zajęć. Zastosowanie asynchronicznych form komunikacji zwiększa dostępność nauczycieli akademickich oraz umożliwia studentom uzyskiwanie informacji o charakterze organizacyjnym, jak i merytorycznym. Studenci mogą zadawać pytania dotyczące omawianych treści, wyjaśniać pojawiające się trudności oraz otrzymywać wskazówki dotyczące sposobu rozwiązania określonych problemów. Rozwiązanie to wspiera indywidualizację procesu kształcenia, szczególnie w odniesieniu do studentów wymagających dodatkowych wyjaśnień lub chcących samodzielnie pogłębiać wiedzę.

W zależności od specyfiki przedmiotu narzędzia cyfrowe mogą wspomagać zarówno osiąganie efektów w zakresie wiedzy, poprzez dostęp do materiałów i źródeł informacji, jak również rozwijanie umiejętności, m.in. poprzez realizację zadań, analizę materiałów oraz konsultowanie sposobów rozwiązania problemów. Komunikacja elektroniczna sprzyja również rozwijaniu samodzielności, odpowiedzialności za proces uczenia się oraz umiejętności organizacji pracy własnej.

Przyjęty sposób wykorzystania e-learningu należy zatem traktować jako element wspierający realizację programu studiów, którego skuteczność wynika przede wszystkim z komplementarnego połączenia tradycyjnych metod dydaktycznych z rozwiązaniami cyfrowymi. Zapewnienie studentom dostępu do materiałów, możliwości bieżącego kontaktu z nauczycielami oraz udziału w zajęciach prowadzonych online zwiększa elastyczność procesu kształcenia.

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,***

Organizacja procesu kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* umożliwia uwzględnianie indywidualnych zainteresowań, predyspozycji oraz potrzeb studentów. Indywidualizacja ścieżki kształcenia realizowana jest w szczególności poprzez możliwość wyboru specjalności oraz przedmiotów obieralnych, przewidzianych w programach studiów. Przyjęte rozwiązania pozwalają studentom na kształtowanie własnej ścieżki edukacyjnej zgodnie z zainteresowaniami oraz planowanym rozwojem zawodowym.

Istotnym elementem wspierającym proces uczenia się jest zapewnienie studentom kontaktu z nauczycielami akademickimi w ramach konsultacji. Konsultacje odbywają się podczas dyżurów pracowników, zgodnie z zasadami określonymi w Regulaminie pracy UR. Dodatkowo komunikacja ze studentami prowadzona jest za pośrednictwem poczty elektronicznej, a także z wykorzystaniem platformy Ms Teams. Przyjęte rozwiązania zapewniają możliwość uzyskania bieżącego wsparcia merytorycznego oraz konsultacji dotyczących realizacji procesu kształcenia. Informacja o dyżurach i konsultacjach zamieszczana jest na stronie Wydziału w zakładce Student – Dyżury i konsultacje pracowników.

https://www.ur.edu.pl/pl/wydzialy/wydzial-technologiczno-przyrodniczy/student/dyzury-i-konsultacje-pracownikow

W uzasadnionych przypadkach studentom zapewniana jest możliwość realizacji studiów w ramach indywidualnej organizacji studiów (IOS). Zasady ubiegania się o IOS oraz jego realizacji określa Regulamin Studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim, rozdział 7, § 22. (https://www.ur.edu.pl/pl/student/regulamin-studiow2). Rozwiązanie to służy dostosowaniu organizacji procesu kształcenia do indywidualnej sytuacji studenta, przy jednoczesnym zachowaniu wymagań wynikających z programu studiów oraz konieczności osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się.

Podstawą ubiegania się o IOS mogą być w szczególności: orzeczenie o stopniu niepełnosprawności lub ciężka choroba potwierdzona zaświadczeniem wydanym przez uprawnionego lekarza, które w znacznym stopniu utrudniają uczęszczanie na obowiązkowe zajęcia dydaktyczne; 2) odbywanie części studiów w uczelni krajowej lub zagranicznej; 3) przyjęcie na studia w trybie potwierdzania efektów uczenia się; 4) korzystanie z krótkoterminowego urlopu od zajęć; 5) ciąża studentki potwierdzona zaświadczeniem lekarskim – na studiach stacjonarnych; 6) niekorzystanie z urlopu, o którym mowa § 46 ust. 3, przez studenta studiów stacjonarnych będącego rodzicem.

Możliwość realizacji studiów w ramach IOS może być również związana ze studiowaniem równolegle na co najmniej dwóch kierunkach w formie stacjonarnej, szczególnymi uwarunkowaniami wynikającymi ze specyfiki kierunku, uczestnictwem w zawodach sportowych na poziomie krajowym lub międzynarodowym, a także uzyskiwaniem wyróżniających osiągnięć naukowych lub udziałem w działalności badawczej prowadzonej przez UR poza podstawowym programem studiów oraz praca zawodowa w obszarze związanym z kształceniem.

Indywidualna organizacja studiów może obejmować m.in. indywidualny dobór zajęć lub grup zajęć, dostosowanie metod i form kształcenia, a także modyfikację zasad realizacji i zaliczania zajęć, pod warunkiem osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się. W ramach IOS możliwe jest również dostosowanie tygodniowego harmonogramu zajęć, w tym wybór grupy zajęciowej lub godzin zajęć, stosownie do możliwości czasowych studenta. W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się również zmianę terminów egzaminów i zaliczeń, ustalaną w porozumieniu z prowadzącym dane zajęcia.

Rozwiązania dotyczące IOS są wykorzystywane w praktyce. W roku akademickim objętym oceną na studiach stacjonarnych pierwszego stopnia z tej formy organizacji kształcenia korzysta XX studentów. Na studiach stacjonarnych I stopnia, na pierwszym roku, w ramach IOS kształci się 1 student. Zapotrzebowanie na taką organizację studiów stanowi również element indywidualizacji procesu kształcenia oraz umożliwia kontynuację edukacji studentów znajdujących się w szczególnej sytuacji.

System wsparcia studentów obejmuje również działania służące rozwijaniu ich aktywności naukowej i zainteresowań. Studenci mają możliwość uczestniczenia w wykładach otwartych, konferencjach oraz innych wydarzeniach naukowych i dydaktycznych organizowanych przez Uniwersytet Rzeszowski, Wydział Technologiczno-Przyrodniczy oraz studenckie koła naukowe. Studenci osiągający wyróżniające wyniki w nauce lub posiadający szczególne osiągnięcia mogą ponadto korzystać z systemu stypendialnego, stanowiącego dodatkowy instrument motywowania do osiągania wysokich wyników w nauce i działalności akademickiej.

Uniwersytet Rzeszowski podejmuje działania mające na celu zapewnienie studentom z niepełnosprawnościami oraz studentom ze szczególnymi potrzebami edukacyjnymi warunków umożliwiających pełne i możliwie samodzielne uczestnictwo w procesie kształcenia. Przyjęte rozwiązania są ukierunkowane na zapewnienie równego dostępu do kształcenia, eliminowanie barier w procesie dydaktycznym oraz dostosowanie organizacji procesu nauczania i uczenia się do indywidualnych potrzeb studentów, przy jednoczesnym zachowaniu wymagań dotyczących osiągania efektów uczenia się określonych dla kierunku studiów. Wsparcie studentów z niepełnosprawnościami jest traktowane jako integralny element organizacji procesu kształcenia. Obejmuje ono zarówno rozwiązania o charakterze organizacyjnym i dydaktycznym, jak również działania związane z dostępnością infrastruktury, materiałów dydaktycznych i informacji. Zakres udzielanego wsparcia jest dostosowywany do indywidualnej sytuacji studenta oraz charakteru jego potrzeb.

Student może uzyskać informacje dotyczące dostępnych form pomocy, zasad ubiegania się o dostosowanie procesu kształcenia oraz możliwości korzystania z określonych rozwiązań wspierających. System wsparcia umożliwia również kontakt z pracownikami odpowiedzialnymi za organizację pomocy oraz konsultowanie indywidualnych potrzeb związanych z realizacją programu studiów.

W uzasadnionych przypadkach organizacja procesu kształcenia może zostać dostosowana do potrzeb wynikających z niepełnosprawności studenta. Przyjmowane rozwiązania mają charakter indywidualny i są dobierane odpowiednio do rodzaju oraz stopnia ograniczeń funkcjonalnych studenta. Mogą obejmować m.in. wydłużenie czasu przeznaczonego na wykonanie zadania lub egzaminu, zmianę formy zaliczenia w przypadkach uzasadnionych potrzebami studenta, zapewnienie odpowiednich warunków lokalowych, możliwość korzystania ze specjalistycznych urządzeń lub oprogramowania wspomagającego, a także inne racjonalne usprawnienia. Dostosowanie procesu kształcenia nie oznacza obniżenia wymagań związanych z osiągnięciem efektów uczenia się. Jego celem jest usunięcie lub ograniczenie barier, które uniemożliwiałyby studentowi wykazanie się wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami społecznymi.

W procesie dydaktycznym podejmowane są działania zmierzające do zwiększania dostępności zajęć i materiałów edukacyjnych. W zależności od potrzeb studentów stosowane mogą być rozwiązania ułatwiające odbiór treści przekazywanych podczas zajęć, korzystanie z materiałów dydaktycznych oraz komunikację z nauczycielem akademickim. W przypadku studentów z niepełnosprawnościami sensorycznymi szczególnego znaczenia nabiera dostępność materiałów wizualnych, audiowizualnych i tekstowych. W miarę możliwości materiały dydaktyczne mogą być przygotowywane w formatach umożliwiających korzystanie z technologii asystujących, w tym czytników ekranu lub innych narzędzi wspomagających. W odniesieniu do studentów z niepełnosprawnościami ruchowymi uwzględnia się dostępność przestrzeni, możliwość dotarcia do sal dydaktycznych oraz korzystania z infrastruktury niezbędnej do uczestnictwa w zajęciach. W przypadku występowania barier organizacyjnych podejmowane są działania zmierzające do zapewnienia studentowi możliwości realizacji zajęć w warunkach odpowiadających jego potrzebom.

W Uniwersytecie Rzeszowskim, w tym również na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym, osoby z niepełnosprawnością mają zapewnione dobre warunki kształcenia, wsparcie dydaktyczne, naukowe i materialne. Nowoczesne budynki dydaktyczne wyposażone są w rozwiązania architektoniczne przyjazne osobom z niepełnosprawnościami. Na Uczelni działa Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami UR (https://bon.ur.edu.pl/pl), podejmujące działania związane ze stwarzaniem studentom, będącym

osobami z niepełnosprawnościami, warunków do pełnego udziału w procesie kształcenia oraz w badaniach naukowych. Dla potrzeb studentów wprowadzono szereg rozwiązań, w tym: likwidację barier architektonicznych i transportowych; zapewnienie tłumaczy języka migowego, asystentów osób niewidomych, z niepełnosprawnością ruchową; udostępnienie wypożyczalni specjalistycznego sprzętu ułatwiającego kształcenie studentom z niepełnosprawnościami; zapewnienie odpowiednich rozwiązań technicznych; organizację szkoleń i warsztatów podnoszących kompetencje i umiejętności studentów z niepełnosprawnościami oraz obozów integracyjno-szkoleniowych; na wniosek studenta odpowiednią organizację planowanych i dodatkowych zajęć dydaktycznych. Do korzystania z pomocy BON uprawnieni są studenci i doktoranci z niepełnosprawnościami w rozumieniu Ustawy o Rehabilitacji Zawodowej i Społecznej oraz Zatrudnianiu Osób Niepełnosprawnych z 27 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 1997 r. Nr 123, poz. 776 z późn. zm.) oraz przewlekle chorzy nieposiadający orzeczonego stopnia niepełnosprawności oraz C studenci, których niezdolność do pełnego uczestnictwa w zajęciach spowodowana jest nagłą chorobą lub utratą sprawności z powodu wypadku, ale charakter tej niezdolności jest czasowy.

Na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym funkcjonuje Konsultant ds. osób z niepełnosprawnościami. Funkcję tę, na mocy powołania przez Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego, pełni dr inż. Anna Augustyńska-Prejsnar. Do zakresu obowiązków Konsultanta należy rozpoznawanie i monitorowanie potrzeb studentów z niepełnosprawnościami oraz wspieranie ich w organizacji i realizacji procesu kształcenia. Konsultant wspiera studentów w rozwiązywaniu bieżących trudności związanych z procesem studiowania oraz informuje o dostępnych formach i możliwościach wsparcia.

Do otrzymania pomocy materialnej w formie stypendium specjalnego uprawnione są osoby z niepełnosprawnością, legitymujące się orzeczeniem o niepełnosprawności wydanym przez właściwy organ. Na kierunku technologia *żywności i żywienie człowieka* w analizowanym okresie ze świadczenia korzystali wyłącznie studenci studiów stacjonarnych.

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

Studia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* prowadzone są na poziomie I i II stopnia w trybie stacjonarnym. Zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego w ramach studiów I stopnia obejmują 2400 godz. zajęć, w tym 325 godz. – przedmioty kształcenia ogólnego, 170 godz. przedmioty podstawowe, 1255 godz. przedmioty kształcenia kierunkowego oraz 650 godz. przedmioty specjalnościowe. Program dla studiów w trybie niestacjonarnym przewiduje 1440 godz. zajęć dydaktycznych. Grupa przedmiotów podstawowych obejmuje 165 godz., ogólnych 104 godz., kierunkowych 753 godz. a specjalnościowych 418 godz. dydaktycznych dla każdej ze specjalności. Przedmioty kształcenia ogólnego i podstawowego realizowane są w początkowym etapie studiów (semestr 1 i 2). Przedmioty kierunkowe realizowane są przez cały cykl kształcenia – od semestru 1 do 7. Umiejętności praktyczne głównie kształtowane są podczas realizacji ćwiczeń, laboratoriów w grupie przedmiotów kierunkowych i specjalnościowych. Od piątego semestru studenci mają możliwość wyboru jednej z czterech specjalności: *technologia żywności*, *żywienie człowieka*, *procesy fermentacyjne w produkcji żywności* oraz *fermentation processes in food production* (w języku angielskim). Oferta zajęć do wyboru (przedmiot ogólnouczelniany, przedmioty kierunkowe do wyboru: ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych/ przedsiębiorczość i zarządzanie w przemyśle spożywczym oraz przedmioty specjalnościowe) wynosi 74 pkt ECTS, co stanowi 35,2 % z łącznej liczby pkt ECTS wymaganej do ukończenia studiów.

Seminarium inżynierskie zawiera treści z zakresu ochrony własności intelektualnej. Ponadto zaplanowano w sylabusach przedmiotów godziny konsultacji oraz czas na przeprowadzenie egzaminów, co zwiększa liczbę godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego i przekłada się na punkty ECTS dla przedmiotu. Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi 106 na studiach stacjonarnych i 71 na studiach niestacjonarnych (Załącznik nr 2, Cz. I, zał. 1.1. Program studiów I stopnia).

Język obcy na studiach I stopnia realizowany jest przez cztery semestry (w semestrach 1-4) i kończy się egzaminem. Ponadto w ramach studiów I stopnia przedmioty, które pozwalają na zdobycie kompetencji językowych w zakresie specjalistycznego słownictwa w języku obcym (związanego z wybraną tematyką pracy inżynierskiej) to seminarium inżynierskie i konsultacje z promotorem pracy. Ponadto student musi uzyskać 6 punktów ECTS z zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych.

Zajęcia w ramach programu studiów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*, studia II stopnia obejmują 900 godz. (540 dla studiów niestacjonarnych) i 90 punktów ECTS. W programie studiów przedmioty kształcenia podstawowego mają wymiar 100 godz. (studia niestacjonarne 59 godz.), (w tym odpowiednio 30 i 18 godz. grupa przedmiotów podstawowych do wyboru), przedmioty kształcenia kierunkowego mają wymiar 350 godz. (studia niestacjonarne 210 godz.) i przedmioty w ramach specjalności mają wymiar 450 godz. (studia niestacjonarne 271 godz., w tym seminarium magisterskie obejmuje 60 godz. (odpowiednio 36 godz.) i 15 punków ECTS oraz pracownia magisterska (odpowiednio 60 i 36 godz. oraz 8 punktów ECTS).

Łączna liczba punktów ECTS, jaką student na studiach II stopnia musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia wynosi 46 (31 dla studiów niestacjonarnych) (Załącznik nr 2, Program studiów I stopnia, Zał. 1.1.). W ramach studiów II stopnia student musi uzyskać 5 punktów ECTS z zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych. W semestrach od 1 do 3 student uczestniczy w seminarium magisterskim, w 1. semestrze studiów dokonuje wyboru promotora i tematu pracy magisterskiej. Seminarium magisterskie zawiera treści z zakresu ochrony własności intelektualnej. Warunkiem zaliczenia seminarium w 3 semestrze jest przedłożenie pracy dyplomowej magisterskiej, zweryfikowanej w systemie antyplagiatowym i zaakceptowanej przez promotora pracy. W ramach pracowni magisterskiej (1-3 semestr) student realizuje zadania badawcze związane z tematyką pracy dyplomowej. Oferta zajęć do wyboru (przedmiot ogólnouczelniany, język obcy oraz przedmioty specjalnościowe) wynosi 60 pkt ECTS, co stanowi 66,7% z łącznej liczby pkt ECTS wymaganej do ukończenia studiów. Od połowy pierwszego semestru studenci wybierają jedną z trzech specjalności: *analiza żywności*, *żywienie człowieka w gastronomii* lub *żywność prozdrowotna* oraz grupę seminaryjną, promotora pracy dyplomowej i temat pracy.

Język obcy na studiach II stopnia realizowany jest przez dwa semestry (w 1. i 2. semestrze), kończy się egzaminem. Ponadto w ramach studiów II stopnia przedmioty, które pozwalają na zdobycie kompetencji językowych w zakresie specjalistycznego słownictwa w języku obcym (związanego z wybraną tematyką badawczą) to *seminarium magisterskie* i *pracowania magisterska*.

6. doboru form zajęć, proporcji liczby godzin przypisanych poszczególnym formom, a także liczebności grup studenckich oraz organizacji procesu kształcenia, ze szczególnym uwzględnieniem organizacji kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela (w przypadku gdy na studiach prowadzone jest takie kształcenie), harmonogramu zajęć (w przypadku, gdy uczelnia prowadzi na ocenianym kierunku studia w formie stacjonarnej oraz niestacjonarnej, charakterystykę należy przedstawić odrębnie dla studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych),

Formy zajęć prowadzonych na kierunku studiów *technologia żywności i żywienie człowieka*, studia I i II stopnia są zróżnicowane, dostosowane do kształcenia w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Zajęcia są realizowane w ośmiu formach: wykłady, ćwiczenia, laboratoria, zajęcia terenowe,

seminarium dyplomowe, lektorat z języka obcego i zajęcia z wychowania fizycznego. Osobną formą zajęć (ze względu na specyfikę i miejsce realizacji poza Uczelnią) stanowią praktyki zawodowe. Dla studiów stacjonarnych I i II stopnia w odniesieniu do całkowitej liczby godzin w cyklu kształcenia, udział wykładów (w.), ćwiczeń (ćw.), laboratoriów (lab.), zajęć terenowych (ter.) praktyk zawodowych (prakt.), seminarium dyplomowego (sem.), lektoratu języka obcego (lekt.) i zajęć z wychowania fizycznego (wf) przedstawiono w poniższych tabelach (wyrażony w %).

Liczba godzin przypisana do poszczególnych form zajęć – studia I stopnia stacjonarne

Specjalność	Razem	Liczba godzin (% całkowitej liczby godzin)							
		wykł.	**ćwicz.**	**lab.**	**teren.**	**sem.**	**lekt.**	**wf**	**prakt.**
technologia żywności	2560	865 (33,79)	95 (3,71)	1175 (45,90)	25 (0,98)	60 (2,34)	120 (4,69)	60 (2,34)	160 (6,25)
żywienie człowieka	2560	865 (33,79)	95 (3,71)	1220 (47,66)	- -	60 (2,34)	120 (4,69)	60 (2,34)	160 (6,25)
procesy fermentacyjne w produkcji żywności	2560	865 (33,79)	95 (3,71)	1220 (47,66)	- -	60 (2,34	120 (4,69)	60 (2,34)	160 (6,25)
fermentation processes in food production	2560	865 (33,79)	95 (3,71)	1220 (47,66)	- -	60 (2,34)	120 (4,69)	60 (2,34)	160 (6,25)

Liczba godzin przypisana do poszczególnych form zajęć – studia II stopnia stacjonarne

Specjalność	Razem	Liczba godzin (% całkowitej liczby godzin)				
		wykł.	**ćwicz.**	**lab.**	**sem.**	**lekt.**
analiza żywności	900	315 (35,00)	60 (6,67)	405 (45,00)	60 (6,67)	60 (6,67)
żywienie człowieka w gastronomii	900	315 (35,00)	60 6,7	405 45,0	60 67,7	60 67,7
żywność prozdrowotna	900	320 (35,56)	60 (6,67)	400 (44,44)	60 (6,67)	60 (6,67)

Zajęcia dydaktyczne na studiach stacjonarnych obu stopni odbywają się od poniedziałku do piątku, zgodnie z harmonogramem zajęć dostępnym na stronie internetowej kierunku: https://www.ur.edu.pl/pl/wydzialy/wydzial-technologiczno-przyrodniczy/student/kierunki-studiow-programy-rozklady-sylabusy/rozklady-zajec-9.

Wskazane formy zajęć zostały tak dobrane, aby maksymalizowały skuteczność osiągania założonych dla kierunku efektów uczenia się. Dlatego w przedmiotach kształcenia kierunkowego i specjalnościowego występuję głównie takie formy jak wykład i laboratoria.

Analogicznie jak powyżej zestawiono udział poszczególnych form zajęć w odniesieniu do całkowitej liczby godzin w poniższych tabelach.

Liczba godzin przypisana do poszczególnych form zajęć – studia I stopnia niestacjonarne

Specjalność	Razem	Liczba godzin (% całkowitej liczby godzin)					
		wykł.	**ćwicz.**	**lab.**	**sem.**	**lekt.**	**prakt.**
technologia żywności	1600	548 (34,25)	60 (3,75)	724 (45,25)	36 (2,25)	72 (4,50)	160 (10)
żywienie człowieka	1600	528 (33,0)	60 (3,75)	744 (46,5)	36 (2,25)	72 (4,5)	160 (10,0)
procesy fermentacyjne w produkcji żywności	1600	524 (32,75)	60 (3,75	748 (46,75%)	36 (2,25)	72 (4,50)	160 (10,0)
fermentation processes in food production	1600	524 (32,75)	60 (3,75)	748 (46,75)	36 (2,25)	72 (4,5)	160 (10,0)

Liczba godzin przypisana do poszczególnych form zajęć – studia II stopnia niestacjonarne

Specjalność	Razem	Liczba godzin (% całkowitej liczby godzin)				
		wykł.	**ćwicz.**	**lab.**	**sem.**	**lekt.**
analiza żywności	540	189 (35,00%)	36 (6,67%)	243 (45,00%)	36 (6,67%)	36 (6,67%)
żywienie człowieka w gastronomii	540	188 (34,81%)	36 (6,67%)	244 (45,19%)	36 (6,67%)	36 (6,67%)
żywność prozdrowotna	540	191 (35,37%)	36 (6,67%)	241 (44,63%)	36 (6,67%)	36 (6,67%)

Liczebność grup studenckich reguluje Zarządzenie nr 120/2025 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 19 maja 2025 r. w sprawie szczegółowych zasad planowania obsady kadrowej oraz ustalenia minimalnej liczebności grup studenckich dla form zajęć dydaktycznych prowadzonych w Uniwersytecie Rzeszowskim. Ze względu na wielkość naborów ćwiczenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* są realizowane w jednej grupie liczącej około 15-30 osób, a laboratoria i zajęcia projektowe w jednej lub dwóch grupach 15-18 osobowych. Grupy seminaryjne liczą 10-12 osób. Na czwartym semestrze studiów studenci wybierają specjalność, rozpoczynającą się od piątego semestru. Zgodnie z ww. zarządzeniem do uruchomienia specjalności niezbędne jest jej wskazanie przez minimum 15 osób.

Zajęcia na obu poziomach studiów niestacjonarnych planowane są na sobotę i niedzielę.

7. *program i organizacja praktyk, w tym w szczególności ich wymiaru i terminu realizacji oraz doboru instytucji, w których odbywają się praktyki, a także liczby miejsc praktyk – w przypadku, gdy w planie studiów na ocenianym kierunku zostały uwzględnione praktyki zawodowe,*

Zgodnie z Regulaminem studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim, Rozdział 7, §24 (Załącznik do Uchwały nr 71/04/2025 Senatu Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 28 kwietnia 2025 r. w sprawie uchwalenia zmian i tekstu jednolitego Regulaminu studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim), praktyki programowe są integralną częścią programu studiów uchwalonego przez Senat UR. Kierownik kierunku studiów koordynuje organizacją i przebiegiem programowych praktyk zawodowych. Regulamin organizacji

i odbywania programowych praktyk zawodowych oraz harmonogram praktyk programowych zatwierdza Dziekan i podaje do wiadomości studentów przed rozpoczęciem roku akademickiego. Sprawowanie opieki dydaktyczno-organizacyjnej nad studentami w czasie trwania roku akademickiego należy do kompetencji koordynatora praktyk, powołanego przez Prorektora ds. Studenckich i Kształcenia. Szczegółowe zasady organizacji i odbywania programowych praktyk zawodowych, w tym obowiązki koordynatorów praktyk, określa Rektor w drodze zarządzenia. Zaliczenie studenckiej praktyki zawodowej jest jednym z warunków zaliczenia semestru i ukończenia studiów. Zaliczenie programowych praktyk zawodowych studenci mogą uzyskać także na podstawie dokumentu potwierdzającego wykonywanie pracy zawodowej, wolontariatu lub stażu w kraju lub za granicą, jeśli jej charakter umożliwia osiągnięcie założonych dla *praktyki zawodowej* efektów uczenia się na kierunku, nie były krótsze niż wymiar praktyki i zostały zrealizowane w trakcie trwania studiów lub przed ich rozpoczęciem, a od ich zakończenia nie minęło więcej jak 5 lat. Decyzje w sprawie uznania pracy zawodowej/stażu na poczet programowej praktyki zawodowej podejmuje Prodziekan ds. studenckich na pisemny wniosek studenta, zaopiniowany pozytywnie przez koordynatora praktyk na kierunku.

Zgodnie z ww. Regulaminem studiów organizacja praktyk zawodowych studentów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* jest uregulowana przez:

- Zarządzenie Nr 74/2025 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 18.03.2025 r. w sprawie: organizacji programowych praktyk zawodowych
- Regulamin organizacji i odbywania programowych praktyk zawodowych dla kierunków studiów realizowanych na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego
- Szczegółowe wytyczne organizacji i odbywania programowych praktyk zawodowych dla kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka,* stanowiące Załącznik nr 1 do Regulaminu organizacji i odbywania programowych praktyk zawodowych dla kierunków studiów realizowanych na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego
- sylabus dla przedmiotu: praktyka zawodowa dla kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka.*

Programowa praktyka zawodowa studentów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* trwa 4 tygodnie (160 godzin) i jest realizowana po zakończeniu zajęć dydaktycznych w 4. semestrze. Głównym celem praktyki jest poszerzenie i uporządkowanie wiedzy zdobytej na studiach, kształtowanie i doskonalenie umiejętności praktycznych wykonywanych w oparciu o wiedzę teoretyczną oraz nabywanie doświadczenia zawodowego. Cele szczegółowe praktyki zawodowej obejmują: zapoznanie studenta z zasadami bezpieczeństwa, higieny oraz organizacją pracy zakładów przemysłowych, gastronomicznych lub jednostek nadzorujących i kontrolujących branżę spożywczą, zapoznanie studentów z podstawowymi regulacjami prawnymi dotyczącymi produkcji i obrotu żywnością, doskonalenie umiejętności rzetelnego i odpowiedzialnego wykonywania powierzonych zadań, poszerzenie wiedzy z dziedziny objętej praktyką zawodową. Zakres przedmiotowy praktyki zawodowej studentów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* obejmuje: zapoznanie się z wewnętrznymi przepisami (w tym BHP), regulaminem pracy oraz strukturą organizacyjną zakładu pracy przyjmującego studenta na praktykę, poszerzenie i uporządkowanie wiedzy w zakresie objętym programową praktyką zawodową, kształtowanie i doskonalenie umiejętności wykonywania powierzonych zadań w oparciu o wiedzę teoretyczną, przygotowywanie do samodzielnej pracy, a tym samym do analizowania problemów, wyrażania opinii i podejmowania decyzji związanych z realizacją powierzonych zadań z zachowaniem zasad prawnych i etycznych, doskonalenie umiejętności pracy zespołowej, systematyczne prowadzenie dziennika praktyk z opisem wykonywanych czynności, zapoznanie się z techniką oraz procesami technologicznymi w zakresie produkcji żywności, nabycie praktycznych umiejętności z zakresu produkcji żywności, w tym z procesów produkcyjnych i oceny jakości surowców i produktów żywnościowych.

Do obowiązków koordynatora praktyk należy w szczególności: opracowanie harmonogramu programowych praktyk zawodowych (załącznik nr 1 do Zarządzenia Nr 74/2025 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 18.03.2025 r. w sprawie: organizacji programowych praktyk zawodowych) i przesłanie go do akceptacji Dziekana, przygotowanie wykazu studentów realizujących programowe praktyki zawodowe w danym roku akademickim (załącznik nr 12 do ww. Zarządzenia), organizacja spotkania ze studentami w celu omówienia zasad organizacji praktyk, przypisanie studentom w systemie Wirtualna Uczelnia danych szczegółowych dotyczących miejsca i terminu odbycia praktyki, weryfikacja dokumentów poświadczających zgodność miejsca odbycia praktyki z efektami uczenia się na kierunku, posiadania przez studenta ubezpieczenia NNW na czas praktyki, realizacji programowej praktyki zawodowej przez studenta, zaliczenie praktyki i dokonanie odpowiednich wpisów w systemie Wirtualna Uczelnia, przeprowadzenie hospitacji programowych praktyk zawodowych, złożenie do akceptacji Dziekana Wydziału sprawozdania potwierdzającego odbycie i zaliczenie praktyk zawodowych przez studentów.

Spotkanie lub spotkania ze studentami w zakresie zasad organizacji praktyk obejmują m.in. a) zapoznanie studentów z celami praktyki, ramowym programem praktyki zawodowej i organizacja praktyki zawodowej b) wskazanie zakładów, w których istnieje możliwość odbycia praktyki zgodnej kierunkiem *technologia żywności i żywienie człowieka*, c) zapoznanie z obowiązkami studenta podczas realizacji praktyki, d) poinformowanie studentów o konieczności posiadania ubezpieczenia NNW na okres trwania praktyki, e) zapoznanie studentów z zasadami realizacji praktyki, obejmujące sposób wyboru miejsca odbywania praktyki i warunki jej zaliczenia. Spotkanie to organizowane jest na ok. 2 miesiące przed możliwością rozpoczęcia praktyki zawodowej przez studenta zgodnie z harmonogramem praktyk.

Lista zalecanych miejsc realizacji praktyki zawodowej oraz wytyczne do ich poszukiwania są przedstawiane przez koordynatora praktyki na zebraniu organizacyjno-informacyjnym. Studenci mogą skorzystać z wsparcia koordynatora praktyki lub poszukują miejsca praktyki we własnym zakresie, przy czym w tym przypadku jest zagwarantowane wsparcie ze strony koordynatora praktyki. Dane potencjalnego pracodawcy są zgłaszane do koordynatora praktyki w celu zweryfikowania zgodności z kierunkiem kształcenia i możliwości osiągniecia założonych efektów uczenia się przypisanych do praktyki zawodowej najpóźniej 4 tygodnie przed rozpoczęciem praktyki (załącznik 2.1 do Regulaminu organizacji i odbywania programowych praktyk zawodowych dla kierunków studiów realizowanych na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego). W przypadku stwierdzenia niezgodności, informacja jest przekazywana do studenta. Student ma możliwość dalszego poszukiwania miejsca praktyki. Przygotowanie wykazu studentów realizujących praktyki w danym roku akademickim wraz informacjami niezbędnymi do przygotowania porozumienia (załącznik nr 12 do ww. Zarządzenia) są przekazywane do Dziekana przed rozpoczęciem praktyk programowych przez koordynatora praktyk na kierunku.

Koordynator praktyki weryfikuje przed rozpoczęciem praktyki posiadanie przez studenta ubezpieczenia NNW na czas jej trwania (zgodnie z Zarządzeniem nr 74/2025).

Miejsce realizacji praktyki musi zapewniać realizacje ramowego planu praktyki zawodowej oraz osiągnięcie wszystkich przypisanych efektów uczenia się. Przykłady miejsc realizacji praktyki zawodowej studentów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*: instytucje kontrolujące jakość żywności (Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Oddział w Rzeszowie, Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne, Oddziały w Jaśle i Łańcucie), jednostki badawcze Wydziału (np. Laboratorium Analizy Win), zakłady przetwórstwa spożywczego (Młyny Kapka Sp. z o.o., Mondelez Polska Production Sp. z o.o. Fabryka Ciastek w Jarosławiu, Elite Expeditions Sp. z o.o. - Zakład Przetwórstwa Dziczyzny w Zwierzyńcu) oraz lokale gastronomiczne.

Studenci kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* odbywają praktykę zawodową w:

− zakładach przemysłu spożywczego i obejmuje ona m. in. charakterystykę ogólną zakładu przemysłowego, przepisy BHP oraz systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem produkowanej

żywności, normy jakościowe surowców i produktów gotowych, organizację zaopatrzenia, magazynowania i transportu, metody kontroli jakości półproduktów oraz wyrobów gotowych, sporządzanie raportów z wykonanych zadań;

− zakładach gastronomicznych lub innych jednostkach o takim profilu i obejmuje m.in: charakterystykę ogólną zakładu gastronomicznego, przepisy BHP oraz systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem produkowanej żywności, normy jakościowe surowców i produktów gotowych, organizację zaopatrzenia, magazynowania i transportu, zasady komponowania jadłospisów, przygotowywanie planów zakupowych, sporządzanie raportów z wykonanych zadań;

− jednostkach sprawujących nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych oraz warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia (WIJHARS, WSSE, PSSE) i obejmuje m.in.: kontrolę jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie, kontrolę warunków składowania i transportu artykułów rolno-spożywczych, normy jakościowe surowców i produktów gotowych, metody kontroli jakości surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych (metody fizykochemiczne, mikrobiologiczne), przygotowanie protokołów pobierania próbek oraz raportów z kontroli jakości, sporządzanie raportów z wykonanych zadań.

Regulamin dopuszcza również realizacje praktyki zawodowej studentów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* w centrach badawczych lub jednostkach Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego prowadzących badania naukowe w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Podstawą do odbywania praktyki zawodowej w wybranym miejscu jest porozumienie dotyczące organizacji praktyk programowych dla studentów Uniwersytetu Rzeszowskiego zawarte pomiędzy UR a podmiotem gospodarczym przyjmującym studenta na praktykę zawodową sporządzane w dwóch jednakowo brzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron (egzemplarz dla Uczelni jest przechowywany w Sekcji Praktyk Dziekanatu Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego).

Koordynator praktyki przygotowuje i aktualizuje materiały i treści do opublikowana na stronie internetowej UR w zakładce „Praktyki programowe" w informacjach dla studentów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym UR: https://www.ur.edu.pl/pl/wydzialy/wydzial-technologiczno-przyrodniczy/student/kierunki-studiow-programy-rozklady-sylabusy/dla-studenta-8

Wzory dokumentów niezbędnych do zaliczenia praktyki zawodowej dla studentów kierunku stanowią załączniki do Regulaminu organizacji i odbywania programowych praktyk zawodowych dla kierunków studiów realizowanych na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym Uniwersytetu Rzeszowskiego, które dostępne są na stronie internetowej w zakładce Praktyki programowe https://www.ur.edu.pl/pl/wydzialy/wydzial-technologiczno-przyrodniczy/student/kierunki-studiow-programy-rozklady-sylabusy/praktyki-zawodowe-9

Warunkiem zaliczenia praktyki zawodowej jest jej zrealizowanie, przedstawienie zakresu realizowanych obowiązków i miejsca odbywania praktyki oraz przedłożenie stosownych dokumentów do 14 dni od zakończenia praktyki zawodowej, lecz nie później niż na 5 dni przed zamknięciem spraw dotyczących semestru letniego w danym roku akademickim.

Warunkiem zaliczenia praktyki zawodowej na podstawie wykonywanej pracy zawodowej jest przedstawienie zakresu realizowanych obowiązków zawodowych oraz przedłożenie:

a. wniosku kierowanego do Prodziekana ds. studenckich Wydziału o zaliczenie pracy zawodowej/stażu/wolontariatu jako programowej praktyki zawodowej (załącznik 2.5), zaopiniowanego pozytywnie przez koordynatora praktyk na kierunku,

b. zaświadczenia z Zakładu o zatrudnieniu wraz z zakresem obowiązków,

c. sporządzonego przez studenta sprawozdania zawierającego opis pracy, nabytych i doskonalonych umiejętności oraz ocenę własną przydatności wykonywanej pracy w nabywaniu kompetencji zawodowych.

Programowe praktyki zawodowe podlegają corocznym hospitacjom. Do kontroli przebiegu praktyk upoważniony jest koordynator praktyk na kierunku. Hospitacjom podlegać powinno min. 10% z liczby studentów odbywających praktykę zawodową na danym kierunku. Hospitacja wybranych miejsc praktyk odbywa się na zasadach obowiązujących w Uniwersytecie Rzeszowskim i obejmuje wizytacje osobistą w miejscu praktyki lub/i kontakt telefoniczny z zakładowym opiekunem praktyki lub inną osobą odpowiedzialną za praktyki w zakładzie pracy przyjmującym na praktyki zawodowe. Z przeprowadzonej hospitacji sporządzany jest protokół, a z całości hospitacji praktyk zawodowych – sprawozdanie. Dokumentacja z hospitacji programowych praktyk zawodowych przedkładana jest Dziekanowi Wydziału i przechowywana w Dziekanacie Wydziału przez 5 lat.

Zgodnie z Zarządzeniem nr 74/2025 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 18.03.2025 r. w sprawie: organizacji programowych praktyk zawodowych koordynator praktyki dokonuje wpisu zaliczenia z oceną w elektronicznym systemie Wirtualnej Uczelni. Zaliczenie praktyki zawodowej jest potwierdzeniem uzyskania założonych efektów uczenia się.

Obowiązkiem koordynatora praktyki jest złożenie do Dziekana pisemnego sprawozdania potwierdzającego odbycie i zaliczenie praktyki studentów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* (załącznik nr 13 do ww. Zarządzenia). Dokumentacja zrealizowanych praktyk zawodowych jest przechowywana przez koordynatora praktyki.

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

Na studiach I stopnia zdefiniowano 34 efekty kierunkowe, w tym 8 prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich − 2 w kategorii wiedzy i 6 w kategorii umiejętności.

Studenci nabywają kompetencje inżynierskie poprzez zróżnicowane formy zajęć w ramach przedmiotów, do których przypisano odpowiednie efekty uczenia się. Efekty te realizowane są w zakresie wiedzy – przede wszystkim podczas wykładów (prowadzonych w grupach obejmujących cały rocznik), natomiast w zakresie umiejętności – w ramach zajęć w mniejszych grupach (laboratoryjnych, projektowych, terenowych oraz ćwiczeniach). Rozwój i doskonalenie kompetencji inżynierskich odbywa się także podczas praktyk zawodowych (w zakładzie pracy wybranym przez studenta i zaakceptowanym przez koordynatora), seminarium inżynierskiego (w grupie seminaryjnej) oraz w trakcie przygotowywania inżynierskiej pracy dyplomowej (realizowanej indywidualnie pod kierunkiem promotora).

Metodami dydaktycznymi służącymi kształtowaniu kompetencji inżynierskich w obszarze wiedzy są wykłady połączone z prezentacją multimedialną (obejmujące omawianie wyników, analizę zagadnień, dyskusję i wyjaśnianie pojęć), zaś w zakresie umiejętności – praca w laboratorium, przeprowadzanie eksperymentów, metoda projektów, analiza przypadków (case study) oraz dyskusja.

Efekty uczenia się w kategorii wiedzy (K_W12 i K_W13) oraz umiejętności (K_U05, K_U06, K_U07, K_U09, K_U10 i K_U11) prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich realizowane są przez dobór treści kształcenia w przedmiotach kierunkowych, np. *maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego, projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego, normalizacja w produkcji żywności, opracowanie nowych produktów, mikrobiologia żywności, analiza żywności, ogólna technologia i utrwalanie żywności*, a także przedmiotach specjalnościowych (dla każdej specjalności), np. *technologia mleka, procesy przemysłu fermentacyjnego, ocena wartości odżywczej produktów spożywczych, przetwórstwo owoców, warzyw, grzybów i roślin oleistych, bioreaktory w produkcji żywności, procesy fermentacyjne w przetwórstwie mięsa, fermentation processes in the production of bread, Brewing*. Również dobór treści przedmiotu *praktyka zawodowe* zapewnia realizację efektów uczenia się w zakresie umiejętności takich, jak K_U05, K_U06, K_U07, które prowadzą do nabycia kompetencji inżynierskich.

Przykłady powiązania treści merytorycznych przedmiotów z realizacją przedmiotowych efektów uczenia się służących zdobywaniu kompetencji inżynierskich:

Przedmiot	Przedmiotowy efekt uczenia się	Treści merytoryczne
Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego	**Wiedza:** student definiuje podstawowe parametry pracy, wskaźniki eksploatacyjno-ekonomiczne w procesie użytkowania maszyn (odniesienie do K_W12)	**Wykład:** np. podział części maszyn ich przeznaczenie w maszynach, urządzeniach i aparatach w przetwórstwie spożywczym
	Umiejętności: student potrafi analizować i rozwiązywać problemy dotyczące utrzymania urządzeń, maszyn i linii technologicznych stosowanych w przetwórstwie spożywczym (odniesienie do K_U11)	**Lab.:** np. mycie opakowań, maszyn i pomieszczeń: myjki komorowe, tunelowe, bębnowe, myjki do zbiorników i kontenerów. Systemy mycia CIP/COP, myjki do obuwia, odzieży, fartuchów.
Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	**Wiedza:** student na podstawowe pojęcia z zakresu budowy i funkcjonowania maszyn, urządzeń, obiektów oraz linii technologicznych przetwórstwa spożywczego (odniesienie do K_W12)	**Wykład:** np. procesy magazynowania, zasady projektowania magazynów
	Umiejętności: student potrafi wykonać projekt koncepcyjny zakładu produkcyjnego oraz określić uwarunkowania zewnętrzne inwestycji zgodnie ze specyfiką branży (odniesienie do K_U05)	**Lab.:** np. projektowanie procesów technologicznych oraz opracowywanie schematów technologicznych produkcji, Projektowanie układu funkcjonalnego zakładu oraz struktury przestrzennej stref produkcyjnych, pomocniczych i magazynowych
Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych	**Wiedza:** student wykazuje umiejętność wyszukiwania, analizy i twórczego wykorzystania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach w zakresie produkcji żywności (odniesienie do K_W13)	**Wykład:** np. miejsce przemysłu spożywczego w gospodarce narodowej. Uwarunkowania rozwoju przemysłu spożywczego w gospodarce rynkowej
	Umiejętności: student samodzielnie dokonuje wielostronnej analizy najważniejszych problemów wpływających na produkcję żywności i zdrowie konsumentów (odniesienie do K_U10)	**Ćwiczenia:** np. branżowa charakterystyka gospodarki mięsnej (wołowina, wieprzowina, drób, pozostałe)

Analiza żywności	**Umiejętności:** student umie wykonać podstawowe analizy żywności z wykorzystaniem dostępnej aparatury i zastosować procedury określone przez normy (odniesienie od K_U06)	**Lab.:** np. analiza tłuszczów. Wyznaczanie liczby LK i LN tłuszczów spożywczych, Analiza zawartości wody metodą termograwimetryczną. Termograwimetria w otoczeniu kontrolowanej atmosfery
Technologia owoców i warzyw	**Umiejętności:** student potrafi dokonać analizy wpływu dostępnych technologii przetwórstwa owoców i warzyw na obciążenie środowiska przyrodniczego, jak również zdrowie człowieka. (odniesienie do K_U07)	**Lab.:** np. procesy biotechnologicznego zabezpieczenia trwałości warzyw na przykładzie kiszonek
Przetwórstwo mleka	**Umiejętności:** student poprawnie przeprowadza procesy produkcji wybranych przetworów mlecznych, dokonując stosownych obliczeń, rozpoznaje przyczyny wad wybranych produktów mlecznych (odniesienie do K_U09)	**Lab.:** np. technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych przez mikroflorę mezofilną (kefir i zsiadłe mleko).

9. ***spełnienia reguł i wymagań w zakresie programu studiów i sposobu organizacji kształcenia,*** *zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 powołanej ustawy.*

Nie dotyczy

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

Nie dotyczy

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

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

Uniwersytet Rzeszowski prowadzi rekrutację na kierunek *technologia żywności i żywienie człowieka* (studia I i II stopnia) zgodnie z wytycznymi określonymi stosowną Uchwałą Senatu UR. Uchwała przyjmowana jest na rok przed rozpoczęciem danego roku akademickiego, na którym prowadzona jest rekrutacja. W trakcie rekrutacji na rok akademicki 2026/27 była to Uchwała nr 100/06/2025 Senatu Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia30 czerwca 2025 r. w sprawie warunków, trybu oraz terminów rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji dla poszczególnych kierunków studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia i jednolitych studiów magisterskich w roku akademickim 2026/2027, z późn.zm. Ponadto limity przyjęć na poszczególne kierunki reguluje Zarządzenie nr 22/2026 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 4 lutego 2026 r. w sprawie limitów przyjęć na pierwszy rok studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich w roku akademickim

2026/2027. Postępowanie rekrutacyjne w Uniwersytecie Rzeszowskim przeprowadza Centralna Komisja Rekrutacyjna. W celu zabezpieczenia potrzeb organizacyjnych rekrutacji, Rektor powołuje wydziałowe zespoły rekrutacyjne. Zarówno na studiach pierwszego, jak i drugiego stopnia, warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne obowiązujące w Uniwersytecie Rzeszowskim były ustalane w taki sposób, aby były przejrzyste i selektywne. Umożliwiają one dobór kandydatów posiadających wstępną wiedzę i umiejętności na poziomie niezbędnym do osiągnięcia efektów uczenia się. Warunki rekrutacji na studia, kryteria kwalifikacji i procedury rekrutacyjne są bezstronne, tak, aby zapewnić kandydatom równe szanse w podjęciu studiów na kierunku.

Szczegółowe zasady przeliczania punktów z procesu rekrutacyjnego na studia I i II stopnia określa Załącznik nr 2 do Uchwały nr 100/06/2025 Senatu UR z dnia 30 czerwca 2025 r. w sprawie warunków, trybu oraz terminów rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji dla poszczególnych kierunków studiów pierwszego stopnia, drugiego stopnia i jednolitych studiów magisterskich w roku akademickim 2026/2027 tj. *Sposób przeliczania ocen z dokumentów uprawniających do podjęcia studiów pierwszego stopnia lub jednolitych studiów magisterskich oraz studiów drugiego stopnia*. Listę kandydatów przyjętych na pierwszy rok studiów I i II stopnia ustala się na podstawie uzyskanych punktów od najwyższej, aż do wyczerpania limitu miejsc.

Zespoły Rekrutacyjne zapewniają prawidłową organizację procesu naboru na kierunki studiów prowadzonych przez dany Wydział. Pracę poszczególnych zespołów koordynuje pełnomocnik ds. rekrutacji, który odpowiada za właściwy przebieg postępowania rekrutacyjnego na kierunkach realizowanych w ramach danego Wydziału.

Dodatkowo od roku akademickiego 2026/2027 Uniwersytet Rzeszowski w ramach posiadanego uprawnienia do prowadzenia kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka,* wzbogacił ofertę edukacyjną o programy studiów stacjonarnych I i II stopnia realizowane w j. angielskim (*Food Technology and Human Nutrition*).

Szczegółowe zasady rekrutacji na studia I stopnia zawarte były w Informatorze dla kandydatów oraz na stronie internetowej UR: https://www.ur.edu.pl/pl/kandydat/rekrutacja/kandydaci-z-polskimi-dokumentami/zasady-rekrutacji/studia-i-stopnia/technologia-zywnosci-i-zywienie-czlowieka.

Szczegółowe kryteria rekrutacji na studia I stopnia obejmują przedmioty obowiązkowe, w tym jeden z przedmiotów do wyboru przez kandydata: biologia, chemia, fizyka/fizyka z astronomią, matematyka – na poziomie podstawowym lub rozszerzonym z części pisemnej egzaminu maturalnego, a także przedmiot dodatkowy (język obcy nowożytny – na poziomie podstawowym lub rozszerzonym z części pisemnej egzaminu maturalnego). Wskazano również w zasadach rekrutacji kryterium dodatkowe w przypadku, gdy liczba kandydatów z tą samą liczbą punktów przewyższa limit wolnych miejsc na kierunek (język polski – na poziomie podstawowym lub rozszerzonym z części pisemnej egzaminu maturalnego). Ponadto w procesie rekrutacji kandydat może uzyskać dodatkowo 100 punktów rekrutacyjnych za wyniki egzaminu lub egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie lub egzaminów zawodowych: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik usług kelnerskich, technik przetwórstwa mleczarskiego, technik technologii żywności.

Rekrutacja na studia II stopnia stacjonarne i niestacjonarne na kierunek *technologia żywności i żywienie człowieka* prowadzona jest w semestrze zimowym. Podstawowym wymaganiem wstępnym dla kandydatów jest posiadanie dyplomu ukończenia studiów I stopnia (inżynierskich lub licencjackich) lub jednolitych studiów magisterskich lub równorzędnych. Kryterium kwalifikacyjnym jest ocena na dyplomie ukończenia studiów dla absolwentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, bezpieczeństwo i certyfikacja żywności, bezpieczeństwo i produkcja żywności, jakość i bezpieczeństwo żywności, produkcja i bezpieczeństwo żywności, towaroznawstwo, logistyka w sektorze rolno-spożywczym oraz rolnictwo. Dla absolwentów kierunków studiów innych niż wymienione powyżej pozytywny wynik rozmowy kwalifikacyjnej sprawdzającej kompetencje kandydata do podjęcia studiów II stopnia, opartej na zagadnieniach kierunkowych do egzaminu inżynierskiego dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka prowadzonego przez Uniwersytet Rzeszowski. Kandydat

zobowiązany jest dostarczyć opis efektów uczenia się określonych w programie studiów oraz harmonogram studiów, które ukończył, przed podaniem wyników kwalifikacji. Kandydaci po studiach licencjackich zobowiązani są do uzupełnienia w trakcie studiów brakujących kompetencji odpowiadających 30 punktom ECTS. Po rekrutacji przedmioty do uzupełnienia są wskazywane przez zespół programowy kierunku, indywidualnie dla każdego studenta. Dodatkowym kryterium, gdy liczba kandydatów z tą samą liczbą punktów przewyższa limit wolnych miejsc na kierunek jest średnia arytmetyczna ocen z toku studiów.

Ocena z dyplomu ukończenia studiów oraz średnia ocen z egzaminów oraz zaliczeń z oceną przeliczana jest na punkty rekrutacyjne według zasad podanych w tabeli:

dyplom z wyróżnieniem	60 pkt.
ocena bardzo dobry (5)	50 pkt.
ocena dobry plus (4,5)	45 pkt.
ocena dobry (4)	40 pkt.
ocena dostateczny plus (3,5)	35 pkt.
ocena dostateczny (3)	30 pkt.

Oceny z rozmowy kwalifikacyjnej przeliczane są na punkty rekrutacyjne zgodnie z zasadami podanymi w tabeli:

ocena bardzo dobry (5)	50 pkt.
ocena dobry plus (4+)	45 pkt.
ocena dobry (4)	40 pkt.
ocena dostateczny plus (3+)	35 pkt.
ocena dostateczny (3)	30 pkt.

Średnia arytmetyczna ocen z toku studiów przeliczana jest zgodnie z zasadą: wartość średniej x 10 pkt.

Szczegółowe zasady rekrutacji na studia II stopnia zawarte były w Informatorze dla kandydatów oraz na stronie internetowej UR: https://www.ur.edu.pl/pl/kandydat/rekrutacja/kandydaci-z-polskimi-dokumentami/zasady-rekrutacji/studia-ii-stopnia/rekrutacja-na-semestr-letni/technologia-zywnosci-i-zywienie-czlowieka.

Rekrutacja na kierunek studiów technologia żywności i żywienie człowieka przebiega za pośrednictwem elektronicznego Serwisu Rekrutacyjnego UR (https://rekrutacja.ur.edu.pl/Default.aspx). Aby zapisać się na wybrany kierunek oraz określić formę studiów, kandydaci muszą utworzyć indywidualne konto w tym systemie. Rejestracja konta jest jednoznaczna z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych na potrzeby procedury rekrutacyjnej (w tym publikacji list rankingowych w systemie) oraz przyszłej dokumentacji przebiegu studiów. Nieudzielenie tej zgody wyklucza możliwość udziału w rekrutacji, natomiast jej wycofanie w trakcie trwania procesu oznacza rezygnację z ubiegania się o przyjęcie na studia. Po zakończonym etapie kandydaci mają możliwość sprawdzenia minimalnych progów punktowych uprawniających do przyjęcia, liczby zakwalifikowanych osób i dostępnych wolnych miejsc. Wszelkie kluczowe informacje na temat rekrutacji zamieszczono na stronie internetowej uczelni w sekcji „Kandydat". Znajdują się tam m.in. dane kontaktowe do Kolegialnych Zespołów Rekrutacyjnych, lista dokumentów wymaganych od polskich obywateli, zasady naboru na poszczególne kierunki, opisy sylwetek absolwentów, terminarz rekrutacji, limity miejsc, opłaty, a także informacje o akademikach i wsparciu materialnym.

Kandydaci ubiegający się o przyjęcie na studia wyższe mają obowiązek złożyć komplet dokumentów w terminie wskazanym w postępowaniu rekrutacyjnym.

Odmowa przyjęcia na studia następuje w drodze decyzji administracyjnej. Od decyzji Centralnej Komisji Rekrutacyjnej w sprawie nieprzyjęcia na studia kandydatowi przysługuje prawo wniesienia odwołania za pośrednictwem CKR w terminie 14 dni od daty otrzymania decyzji.

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

Na Uniwersytecie Rzeszowskim warunki i procedury uznawania efektów uczenia się uzyskanych w innej uczelni, w tym w uczelni zagranicznej, zostały sformułowane w taki sposób, aby zapewnić możliwość identyfikacji efektów uczenia się oraz oceny ich adekwatności w zakresie odpowiadającym efektom uczenia się określonym w programie studiów. Warunki i tryb realizacji tego procesu określa Uchwała nr 149/04/2026 Senatu UR z dnia 27 kwietnia 2026 r. w sprawie uchwalenia zmian i tekstu jednolitego Regulaminu Studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim, Załącznik do Uchwały, Rozdział 4 § 11 w sprawie przeniesienia studenta na Uniwersytet Rzeszowski z innej uczelni lub uczelni zagranicznej. Student innej uczelni, w tym także zagranicznej, może ubiegać się o przeniesienie na UR nie wcześniej niż po zaliczeniu pierwszego semestru studiów. Procedura przeniesienia realizowana jest na poziomie Wydziału.

Przeniesienie studenta z innej uczelni na kierunek taki sam lub pokrewny może nastąpić za zgodą dziekana, nie wcześniej jednak niż po zaliczeniu pierwszego semestru studiów. Przy ustalaniu semestru, od którego student kontynuuje kształcenie, uwzględnia się dotychczasowy przebieg studiów oraz występujące różnice programowe. Zaliczenie zajęć zrealizowanych w innej uczelni jest możliwe po potwierdzeniu zgodności uzyskanych efektów uczenia się. Oceny tej dokonuje kierownik kierunku studiów na podstawie dokumentacji przedstawionej przez studenta, w szczególności sylabusów zrealizowanych zajęć.

Student UR ma możliwość realizacji części programu studiów na innej uczelni krajowej lub zagranicznej. W tym celu przed wyjazdem zobowiązany jest uzgodnić z osobą odpowiedzialną za wymianę akademicką wykaz planowanych zajęć i przedstawić go dziekanowi, który przyznaje studentowi Indywidualną Organizację Studiów (IOS). W przypadku modyfikacji wykazu przedmiotów student musi powiadomić osobę odpowiedzialną za wymianę oraz przekazać dziekanowi zaktualizowany dokument w terminie 1 miesiąca od wprowadzenia zmian. Zajęcia odbywane na innej uczelni powinny odpowiadać programowi studiów na UR pod względem zakładanych efektów uczenia się oraz liczby punktów ECTS przewidzianych dla danego semestru lub roku. Po powrocie student kontynuuje naukę na kolejnym semestrze bądź roku. Decyzję o przeniesieniu i uznaniu punktów ECTS podejmuje dziekan na podstawie przedstawionej dokumentacji przebiegu studiów, przy czym kluczowym warunkiem jest potwierdzenie zbieżności uzyskanych efektów uczenia się. Jeżeli program realizowany w uczelni przyjmującej nie obejmował wszystkich przedmiotów wymaganych na UR, dziekan zalicza dany okres studiów, określając w ramach IOS obowiązek uzupełnienia brakujących zajęć w bieżącym lub kolejnym semestrze/roku. Niezrealizowanie ustalonych przedmiotów może skutkować odmową zaliczenia semestru lub roku przez dziekana. Oceny uzyskane na innej uczelni są wliczane do średniej rocznej oraz do średniej z całego okresu studiów. Ponadto student innej uczelni krajowej lub zagranicznej może, za zgodą dziekana, uczęszczać na zajęcia dydaktyczne na UR oraz przystępować do zaliczeń i egzaminów w terminach przewidzianych w organizacji roku akademickiego.

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

Warunki oraz procedury potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim zostały opracowane tak, aby umożliwić ich precyzyjną identyfikację oraz ocenę pod kątem zgodności z efektami uczenia się określonymi w programie danego kierunku. Zasady i tryb tego procesu reguluje Uchwała nr 48/02/2025 Senatu Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 24 lutego 2025 r. w sprawie określenia sposobu potwierdzania efektów uczenia się na Uniwersytecie Rzeszowskim. Określone zostały warunki, tryb oraz zasady dokumentowania i weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych poza formalnym systemem studiów. Szczegółowe informacje dla kandydatów, w tym dotyczące wymaganej dokumentacji oraz przebiegu postępowania, są publikowane na stronie internetowej UR.

Wsparcie organizacyjne i informacyjne procesu zapewnia Sekcja Jakości i Akredytacji w Dziale ds. Studenckich i Kształcenia Uniwersytetu Rzeszowskiego, w ramach którego funkcjonuje Punkt Informacyjny ds. potwierdzania efektów uczenia się. Do jego zadań należy przede wszystkim udzielanie osobom zainteresowanym informacji dotyczących możliwości i zasad potwierdzania efektów uczenia się, podejmowanie działań ukierunkowanych na doskonalenie funkcjonowania procedury oraz bieżące aktualizowanie informacji zamieszczanych na stronie internetowej Uczelni.

Osoba ubiegająca się o potwierdzenie efektów uczenia się może uzyskać wszystkie niezbędne informacje na stronie internetowej Uczelni: https://www.ur.edu.pl/pl/kandydat/potwierdzenie-efektow-uczenia-sie/pl. Zakładka ta zawiera m.in. aktualne akty prawne, podstawowe informacje czy dane teleadresowe do działu odpowiedzialnego za proces potwierdzenia efektów uczenia się na UR. Ponadto, zainteresowana osoba może zasięgnąć informacji na temat procedury potwierdzania efektów uczenia w Punkcie Informacyjnym Sekcji Jakości i Akredytacji w DSK Uniwersytetu Rzeszowskiego.

Dla kierunku technologia żywności i żywienie człowieka ustalono następujące przedmioty do potwierdzenia w trybie ww. procedury:

- Studia I stopnia: *chemia żywności, opakowania żywności, toksykologia żywności, mikrobiologia żywności, inżynieria procesowa w przemyśle spożywczym, żywienie człowieka, maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego, ogólna technologia i utrwalanie żywności, chłodnictwo i przechowalnictwo żywności*.
- Studia II stopnia: *żywność ekologiczna, żywienie człowieka we współczesnym świecie, marketing produktów spożywczych, polityka wyżywienia ludności*.

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

Monitoring liczby kandydatów na studia dokonuje się na podstawie przygotowywanych przez Centralną Komisję Rekrutacyjną UR corocznych sprawozdań podających liczbę kandydatów na poszczególne kierunki studiów. Bieżąca analiza liczby studentów oraz wyników przez nich uzyskiwanych jest realizowana z wykorzystaniem elektronicznego systemu wspomagającego dokumentację przebiegu studiów Wirtualna Uczelnia. Na tej podstawie podejmowane są np. działania dotyczące modyfikacji liczby i liczebności grup studenckich.

Postępy studentów są stale weryfikowane przez nauczycieli akademickich prowadzących poszczególne zajęcia. Osoby napotykające trudności w uzyskiwaniu założonych efektów uczenia się mogą korzystać ze wsparcia wykładowców podczas dyżurów dydaktycznych, a także poprzez kontakt mailowy. Często praktykowane są również konsultacje online na platformie Ms Teams, organizowane w terminach dogodnych dla obu stron.

Bardziej szczegółowa analiza wyników osiąganych przez studentów kierunku *technologia żywności i żywienia człowieka* jest prowadzona corocznie i przedstawiana w formie sprawozdania podczas posiedzenia Rady Wydziału. Następstwem przeprowadzonej analizy mogą być rozmowy wyjaśniające z niektórymi prowadzącymi przedmioty czy modyfikacje treści nauczania.

Na bieżąco analizowany jest także wskaźnik rezygnacji ze studiów, ze szczególnym uwzględnieniem powodów podejmowania takich decyzji. Jeśli przyczyny odejścia można rozwiązać (np. poprzez przyznanie indywidualnej organizacji studiów w przypadku podjęcia pracy lub równoległego studiowania innego kierunku), podejmowane są odpowiednie kroki zaradcze. Największa rezygnacja występuje na pierwszym roku studiów (co przedstawia poniższa tabela), podczas gdy w kolejnych latach jest ona znikoma. Główną przyczyną odejść na początku kształcenia są nietrafione decyzje rekrutacyjne studentów.

W celu zwiększenia liczby studentów podejmowane są działania promocyjne, a także doskonalony jest program studiów dla jego uatrakcyjnienia. Z puli cyklicznych działań promocyjnych związanych z

kierunkiem technologia żywności i żywienie człowieka można wymienić, m.in. zajęcia dla młodzieży w ramach współpracy ze szkołami, wykłady i warsztaty w ramach dni otwartych Wydziału, wyjazdów pracowników do szkół.

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

Zasady ogólne dotyczące weryfikacji i oceniania poziomu osiągania efektów uczenia się określa Regulamin studiów Uniwersytetu Rzeszowskiego (https://www.ur.edu.pl/pl/student/regulamin-studiow2). Opisano w nim prawa oraz obowiązki studentów odnoszące się do zaliczania przedmiotów, przystępowania do egzaminów, zaliczania poszczególnych etapów kształcenia oraz kończenia danego okresu studiów. Przepisy zawarte w Regulaminie wyznaczają także ramy organizacyjne procesu sprawdzania osiągnięć akademickich, określają procedury odwoławcze oraz konsekwencje nieuzyskania zaliczenia przedmiotu bądź nieukończenia studiów. Za sprawdzenie stopnia opanowania efektów uczenia się odpowiada osoba prowadząca dany przedmiot. Nauczyciel akademicki na pierwszych zajęciach ma obowiązek omówić sylabus, zwracając szczególną uwagę na efekty uczenia się, realizowane treści programowe, metody weryfikacji oraz kryteria oceniania. Ponadto komplet sylabusów z podziałem na poszczególne cykle kształcenia jest zamieszczony na stronie internetowej Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego.

Sposobami weryfikacji osiągania efektów uczenia się, które nauczyciele wymieniają w sylabusach najczęściej są: egzamin pisemny, kolokwium, raport/sprawozdanie/ wykonanie projektu, ocena prezentacji, obserwacja w trakcie zajęć, aktywność na zajęciach. Tematyka prac etapowych, egzaminacyjnych oraz raportów, sprawozdań i projektów jest zgodna z treściami merytorycznymi zamieszczonymi w sylabusach dla poszczególnych przedmiotów. W czasie egzaminów i zaliczeń stosowane są następujące oceny oraz odpowiadające im oceny w systemie ECTS (Europejski System Transferu i Akumulacji Punktów): bardzo dobry (5,0/A), dobry plus (4,5/B), dobry (4,0/C), dostateczny plus (3,5/D), dostateczny (3,0/E) i niedostateczny (2,0/F/FX). Po zakończeniu semestru i sesji egzaminacyjnej koordynator/prowadzący zajęcia wypełnia protokół zaliczenia przedmiotu udostępniony w systemie Wirtualna Uczelnia. Student ma prawo dwukrotnie przystąpić do zaliczenia i/lub egzaminu, z zastrzeżeniem, że w przypadku niewykorzystania przez studenta dwóch terminów w sesji egzaminacyjnej, z wyjątkowo ważnych powodów Dziekan na pisemny wniosek studenta, może wyrazić zgodę na przywrócenie terminu egzaminu i/lub zaliczenia z wpisem warunkowym na kolejny semestr, w terminie jednak nie dłuższym niż do 31 marca w semestrze zimowym i do 30 września w semestrze letnim. Regulamin studiów UR zawiera również regulacje dotyczące przeprowadzania egzaminów komisyjnych. Studentowi przysługuje prawo złożenia wniosku o komisyjne sprawdzenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Egzamin komisyjny lub zaliczenie komisyjne może się odbyć z inicjatywy Dziekana, na wniosek studenta lub organu samorządu studentów Wydziału. Dziekan może wyznaczyć komisyjne sprawdzenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studenta, który nie uzyskał wymaganego zaliczenia zajęć dydaktycznych lub otrzymał ocenę niedostateczną z egzaminu poprawkowego. Podstawą wyrażenia zgody na wyznaczenie komisyjnego sprawdzenia wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, może być wyłącznie nieprawidłowy sposób przeprowadzenia egzaminu. Wniosek o komisyjne sprawdzenie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, student powinien złożyć w dziekanacie w ciągu 7 dni od daty ogłoszenia wyniku egzaminu poprawkowego lub odmowy udzielenia zaliczenia.

Ponadto, zgodnie z Regulaminem studiów na UR, na wniosek studenta z niepełnosprawnością, Dziekan może wyrazić zgodę na zmianę formy egzaminu lub zaliczenia. Student w terminie do 14 dni przed wyznaczonym terminem zaliczenia przedmiotu lub innej formy zajęć składa wniosek do Dziekana, wskazując proponowaną inną formę egzaminu/zaliczenia; wydłużenie czasu trwania ze względu na posiadaną dysfunkcje. Na wniosek studenta z niepełnosprawnością, w porozumieniu z Dziekanem, w Uczelni mogą zostać zorganizowane dodatkowe zajęcia wspierające studentów z niepełnosprawnością, biorąc pod uwagę dysfunkcję studenta, rodzaj zajęć jakie należy zorganizować, a także posiadane środki finansowe pozwalające pokryć koszty tych zajęć.

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 metod sprawdzania efektów uczenia się osiąganych na praktykach zawodowych (o ile praktyki zawodowe są uwzględnione w programie studiów), ukazując przykładowe powiązania metod sprawdzania i oceniania z efektami uczenia się odnoszącymi się do działalności naukowej w zakresie dyscypliny/dyscyplin, do której/których 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***

Sprawdzanie i ocenianie efektów uczenia się osiąganych przez studentów odbywa się na wielu etapach, w ramach przedmiotów zawartych w programie studiów, praktyki zawodowej oraz w trakcie procesu dyplomowania. Sposoby weryfikacji efektów uczenia dla poszczególnych przedmiotów zawarte są w sylabusach przedmiotów. Aktualny wzór sylabusa określony jest w załączniku nr 1.5 do Zarządzenia Rektora UR nr 61/2025 z dnia 13 marca 2025 roku r. w sprawie określenia szczegółowych zasad dotyczących projektowania programów studiów pierwszego, drugiego stopnia i jednolitych studiów magisterskich, sporządzania ich dokumentacji oraz zasad realizacji zajęć z wychowania fizycznego, przedmiotów ogólnouczelnianych, szkolenia BHP oraz szkolenia bibliotecznego w Uniwersytecie Rzeszowskim. Koordynator przedmiotu przedstawia studentom na pierwszych zajęciach sposoby i formy weryfikacji efektów uczenia się dla danego przedmiotu.

Efekty uczenia się w zakresie wiedzy są najczęściej weryfikowane za pomocą egzaminu pisemnego z pytaniami otwartymi lub testowymi, kolokwium zaliczeniowego, sprawozdań cząstkowych, a także prac przygotowywanych przez studentów, takich jak prezentacje, referaty, raporty czy projekty. Efekty w obszarze umiejętności realizuje się z reguły podczas laboratoriów, ćwiczeń, seminariów oraz zajęć projektowych i terenowych. Są one sprawdzane w formie kolokwiów, sprawozdań i raportów, obserwacji bieżącej postawy, wykonania zadania problemowego, prezentacji wyników bądź wykonania projektu. W przypadku umiejętności ocenie podlega również zdolność do analizy oraz interpretacji uzyskanych danych. Studenci nabywają umiejętności poprzez aktywne uczestnictwo w ćwiczeniach laboratoryjnych, komputerowych (technologia informacyjna), projektowych, a także podczas praktyki zawodowej zaplanowanej na studiach I stopnia. Ponadto umiejętności w zakresie planowania/prowadzenia badań naukowych są nabywane w ramach realizacji pracy dyplomowej i uczestnictwa w seminariach dyplomowych, a także podczas pracy w laboratorium związanej z rozwijaniem zainteresowań, w ramach przynależenia do kół naukowych. Efekty uczenia się z zakresu kompetencji społecznych weryfikuje się najczęściej poprzez obserwację postawy studenta w trakcie zajęć, ocenę jego aktywności, udziału w dyskusji oraz realizacji zadań indywidualnych i grupowych. W ramach tych kompetencji ocenia się także gotowość do stałego podnoszenia wiedzy i poszanowanie praw autorskich do wykorzystywanej literatury fachowej.

Weryfikacja nabywanych przez studenta kompetencji językowych w zakresie wiedzy odbywa się w formie kolokwiów, egzaminu ustnego, egzaminu pisemnego, projektu, prezentacji obejmujących słownictwo ogólne i branżowe. W zakresie umiejętności oceniane są wypowiedzi ustne i pisemne, prezentacje multimedialne oraz ćwiczenia sprawdzające w czasie zajęć, posługiwanie się językiem specjalistycznym. Znajomość języka obcego weryfikowana jest również w ramach seminarium dyplomowego, zarówno na studiach pierwszego jak i drugiego stopnia, poprzez wykorzystanie w pracy dyplomowej literatury obcojęzycznej, najczęściej w języku angielskim.

Należy podkreślić, że efekty uczenia się związane z działalnością naukową nauczycieli akademickich realizowane są w trakcie procesu dyplomowania obejmującego udział w seminariach dyplomowych, przygotowanie pracy dyplomowej i złożenie egzaminu dyplomowego. Tematyka prac dyplomowych jest ściśle związana z działalnością naukową promotorów. *Seminarium inżynierskie* na studiach pierwszego stopnia trwa 2 semestry. Studenci w trakcie seminarium zapoznają się z zasadami pisania prac dyplomowych, gromadzenia literatury specjalistycznej ze szczególnym uwzględnieniem najnowszych artykułów anglojęzycznych, opracowania i analizy wyników, ich opisu i interpretacji.

W trakcie studiów II stopnia, w ramach *pracowni magisterskiej* i *seminarium magisterskiego* studenci rozwijają swoje umiejętności w aspekcie planowania, prowadzenia badań naukowych, a także analizy i interpretacji wyników. Weryfikacja efektów uczenia się związanych z procesem dyplomowania odbywa się w ramach seminarium dyplomowego, w ramach którego prezentowana jest tematyka oraz wyniki prac studentów. Efekty uczenia się weryfikowane są podczas egzaminów dyplomowych.

Wszystkie prace studentów dokumentujące osiąganie efektów uczenia się, zarówno końcowe (prace egzaminacyjne, kolokwia zaliczeniowe i cząstkowe), jak i etapowe (kolokwia, sprawozdania, projekty, zadania, raporty) są archiwizowane przez prowadzących zajęcia przez okres 1 roku zgodnie z Regulaminem studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim. Zaliczenia przedmiotu są potwierdzane wpisem w elektronicznym indeksie – Wirtualnej Uczelni.

Zaliczenie praktyk zawodowych odbywa się na podstawie dokumentów przedstawionych przez studenta – dziennika praktyk, opinii Opiekuna praktyki ze strony zakładu pracy/instytucji oraz sprawozdania. Zaliczenia praktyk zawodowych dokonuje Koordynator praktyk na podstawie dokumentów przedstawionych przez studenta. Dziennik praktyk dokumentuje codzienny przebieg praktyki, stanowi wykaz podejmowanych przez studenta działań, jest zatwierdzany przez Opiekuna praktyki. Opinia Opiekuna praktyki zawiera podsumowanie praktyki i ocenę studenta – wykaz realizowanych zadań, zgodność z planem praktyki, ocenę postawy studenta. Ostatnim etapem weryfikacji efektów uzyskanych podczas praktyki jest rozmowa merytoryczna studenta z koordynatorem praktyk. Pozwala ona na dodatkową ocenę stopnia opanowania wiedzy i umiejętności związanych z realizowanymi zadaniami oraz na odniesienie doświadczeń praktycznych do treści kształcenia na kierunku. Dokumentacja związana z realizacją i oceną praktyki, obejmująca program praktyki, dziennik praktyk, sprawozdanie oraz opinię zakładowego opiekuna i jest przechowywana przez koordynatora praktyk zgodnie z przyjętymi zasadami.

Organizacja, przebieg, monitorowanie oraz sposób zaliczania praktyk zawodowych wynikają z przepisów obowiązujących w Uniwersytecie Rzeszowskim, w tym z regulaminu organizacji i odbywania programowych praktyk zawodowych dla kierunków studiów realizowanych na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym. Na Uniwersytecie Rzeszowskim wdrożono również procedurę hospitacji praktyk zgodnie z Załącznikiem nr 2 do Uchwały nr 16/03/2025 Komisji ds. Kształcenia z dnia 17 marca 2025 r. w sprawie ustalenia procedur zapewnienia jakości kształcenia na studiach wyższych w Uniwersytecie Rzeszowskim (Procedura przeprowadzania hospitacji programowych praktyk zawodowych na Uniwersytecie Rzeszowskim). Hospitacji praktyk dokonuje Koordynator praktyk i sporządza protokół z hospitacji.

7. zasady, warunki i tryb dyplomowania na każdym z poziomów studiów

Proces dyplomowania na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* (zasady, warunki i tryb) jest zgodny z regulaminem studiów obowiązującym w UR. Definiuje go rozdział 18 (Ukończenie studiów). Studenci mogą zapoznać się z procedurą dyplomowania dostępną na stronie internetowej Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego w zakładce „Student". Umieszczone są tam informacje na temat ogólnych wytycznych do pisania pracy dyplomowej, wzoru strony tytułowej. Znajduje się tam również informacja o obowiązującej procedurze antyplagiatowej wprowadzonej zarządzeniem nr 247/2025 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 3 listopada 2025 r. w sprawie ustalenia procedury antyplagiatowej w Uniwersytecie Rzeszowskim. Z pełną procedurą dyplomowania studenci zapoznają w ramach zajęć z przedmiotu *seminarium* (inżynierskie lub magisterskie). Zespół Programowy kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* opracował ponadto szczegółowe zasady i wytyczne dotyczące przygotowania pracy, obejmujące między innymi takie informacje jak: wymagania stawiane pracom dyplomowych, omówienie struktury pracy i sugerowanej zawartości poszczególnych rozdziałów a także sposobu cytowania literatury. Na stronie internetowej Wydziału umieszczone są także zagadnienia do egzaminu dyplomowego. Dla studiów I stopnia obejmują one 80 zagadnień (50 kierunkowych i 30 specjalnościowych), natomiast dla studiów II stopnia – ok. 40 zagadnień.

Procedura dyplomowania

Proces dyplomowania na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* obejmuje wykonanie przez studenta pracy dyplomowej pod kierunkiem nauczyciela akademickiego, ocenę pracy przez promotora i recenzenta w ramach „Formularza oceny promotora pracy dyplomowej" i „Formularza oceny recenzenta pracy dyplomowej" oraz egzamin dyplomowy. Weryfikacja osiągania zakładanych efektów uczenia się odbywa się poprzez realizację pracy dyplomowej, w ramach *seminarium inżynierskiego* na studiach I stopnia oraz w ramach *seminarium magisterskiego* na studiach II stopnia. Ponadto prace podlegają obligatoryjnej dla każdego rodzaju pracy, procedurze antyplagiatowej z użyciem Jednolitego Systemu Antyplagiatowego (JSA). Uwzględniając wygenerowane przez JSA raporty, promotorzy uzupełniają w raporcie wygenerowanym z systemu antyplagiatowego stosowne oświadczenia będące podstawą dopuszczenia studenta do egzaminu dyplomowego. Warunkiem koniecznym do dopuszczenia studenta do obrony jest pozytywna ocena pracy wystawiona przez promotora i recenzenta oraz zaliczenie wszystkich przedmiotów przewidzianych w programie studiów, co oznacza potwierdzenie realizacji wszystkich założonych dla kierunku efektów uczenia się przewidzianych w programie studiów i uzyskanie odpowiedniej liczby punktów ECTS (210- studia I stopnia, 90-studia II stopnia). Ocena pracy przez promotora i recenzenta jest przygotowywana odpowiednio w ramach „Formularza oceny promotora pracy dyplomowej" oraz „Formularza oceny recenzenta pracy dyplomowej". W ramach tego ocenia się zgodność treści pracy z jej tematem zawartym w tytule, merytoryczny poziom pracy, nowatorski charakter pracy, dobór i wykorzystanie źródeł bibliograficznych, stronę formalną pracy (poprawność języka, opanowanie techniki pisania pracy, spis rzeczy, odsyłacze) oraz sposób wykorzystania pracy. Opinia i recenzja pracy dyplomowej są jawne i udostępniane każdej osobie, która wystąpi z takim wnioskiem. Praca dyplomowa recenzowana jest przez nauczyciela posiadającego tytuł naukowy profesora albo stopień naukowy doktora habilitowanego lub doktora. W przypadku, gdy promotorem pracy magisterskiej jest nauczyciel posiadający stopień naukowym doktora, to jej recenzentem jest nauczyciel posiadający co najmniej stopień naukowy doktora habilitowanego. Oceną końcową pracy dyplomowej jest średnia arytmetyczna ocen promotora i recenzenta.

Praca dyplomowa

Pracę dyplomową student wykonuje pod kierunkiem wybranego przez siebie nauczyciela akademickiego (promotora), który posiada co najmniej stopień doktora. Listę promotorów oraz tematy prac dyplomowych zatwierdza Dziekan Wydziału, po pozytywnej opinii Rady Wydziału. Zgodnie z Regulaminem studiów na UR, w uzasadnionych przypadkach, na wniosek promotora pracy dyplomowej, Rada Wydziału może wyrazić zgodę na powołanie promotora pomocniczego. Promotorem pomocniczym może zostać osoba także spoza uczelni, w szczególności pochodząca z otoczenia społeczno-gospodarczego, posiadająca tytuł zawodowy magistra oraz kompetencje i doświadczenie w zakresie obejmującym tematykę pracy dyplomowej.

Realizowane prace dyplomowe mają potwierdzić nabycie przez studenta założonych efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Tematyka prac dyplomowych jest powiązana z dorobkiem naukowo-badawczym promotora, dyscyplinami do których przypisany jest kierunek i programem studiów. Tematyka prac dyplomowych poprzez powiazanie z realizowanymi przez promotora pracami badawczymi, umożliwia współudział studentów w prowadzeniu badań naukowych.

Praca inżynierska na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* powinna mieć charakter eksperymentalny lub projektowy. Praca eksperymentalna skupia się na rozwiązaniu problemu techniczno-technologicznego i opiera się na badaniach własnych dyplomanta (lub przeprowadzonych z jego udziałem) lub na danych udostępnionych przez jednostki badawcze. Wyniki muszą być opracowane metodami naukowymi (w tym statystycznymi) a wyniki odniesione do literatury. Praca projektowa opisuje natomiast specyfikę przedsięwzięcia pod kątem technologicznym, technicznym,

organizacyjnym lub użytkowym. Praca magisterska na II stopniu musi mieć charakter naukowy i bazować na samodzielnie zebranym materiale.

Przygotowując pracę dyplomową, studenci powinni korzystać ze aktualnej literatury naukowej (w tym obcojęzycznej) i najnowszych osiągnięć w danej dziedzinie, ograniczając podręczniki i strony www do minimum. Prace kończą wnioski lub podsumowanie wynikające bezpośrednio z jej treści. Pod kierunkiem promotora dyplomant opracowuje wstęp (przegląd literatury), określa cel i zakres pracy, a następnie realizuje część badawczą lub projektową.

Ze względu na coraz większą dostępność narzędzi opartych na sztucznej inteligencji, na Uniwersytecie Rzeszowskim sformułowano także zasady wykorzystywania w procesie kształcenia nowoczesnych narzędzi cyfrowych opartych na sztucznej inteligencji, w szczególności ChatGPT lub innego generatora tekstu, grafiki albo multimediów. Szczegółowe zasady określa Zarządzenie Rektora UR nr 164/2023 w sprawie wykorzystywania w procesie kształcenia narzędzi opartych na sztucznej inteligencji, które również jest dostępne dla studentów w zakładce „Prace dyplomowe".

Procedura antyplagiatowa

Każda praca dyplomowa podlega weryfikacji w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym (JSA), zgodnie z procedurą antyplagiatową określoną zarządzeniem nr 247/2025 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 3 listopada 2025 r. Szczegółowy przebieg tej procedury reguluje Załącznik nr 1 do wspomnianego Zarządzenia. System JSA jest zintegrowany z uczelnianą platformą Wirtualna Uczelnia (WU). Zadaniem studenta jest zamieszczenie ostatecznej wersji elektronicznej pracy do systemu WU. Promotor, po otrzymaniu powiadomienia e-mail z portalu WU, niezwłocznie weryfikuje jej poprawność. Potwierdzenie przez promotora wymogów formalnych powoduje przekazanie pracy do sprawdzenia w JSA. Pozytywny wynik tej kontroli, wraz z pozytywną opinią promotora oraz recenzenta, stanowią podstawę do dopuszczenia pracy do obrony. Podpisany wydruk ogólnego raportu z systemu JSA promotor przekazuje do Dziekanatu.

Egzamin dyplomowy

Zgodnie z Regulaminem studiów na Uniwersytecie Rzeszowskim student zobowiązany jest przystąpić do egzaminu dyplomowego nie później niż do dnia 31 marca na studiach kończących się w semestrze zimowym oraz do 30 września na studiach kończących się w semestrze letnim. Egzamin dyplomowy jest egzaminem w formie ustnej i odbywa się przed komisją złożoną z 3 osób: przewodniczący, promotor, recenzent. Podczas egzaminu dyplomowego student prezentuje główne założenia swojej pracy, uzyskane wyniki oraz najważniejsze wnioski, odpowiada na pytania członków komisji egzaminacyjnej, dotyczące przygotowanej pracy dyplomowej. W drugiej części egzaminu student odpowiada na wylosowane pytania. Są one losowane z puli zagadnień podanych do wiadomości studentów. Zagadnienia z całego toku studiów, pozytywnie zaopiniowane przez Zespół programowy kierunku udostępniane są studentom przez Dziekanat oraz na stronie internetowej Wydziału, w zakładce „Student" w informacjach dla kierunku, w zakładce „Prace dyplomowe".

Przy ustalaniu końcowej oceny wpisywanej na dyplomie ukończenia studiów, komisja uwzględnia średnią arytmetyczną ocen z całego toku studiów (z wagą 0,6), średnią ocen z pracy dyplomowej (z wagą 0,2) oraz średnią ocen z odpowiedzi podczas egzaminu dyplomowego (z wagą 0,2). Ostateczną ocenę wystawia się na podstawie przedziałów określonych w regulaminie studiów: do 3,25 – dostateczny; od 3,26 do 3,75 – dostateczny plus; od 3,76 do 4,25 – dobry; od 4,26 do 4,60 – dobry plus; od 4,61 – bardzo dobry. Jeżeli średnia ocen uzyskanych z przebiegu studiów jest równa lub niższa niż 3,00, komisja nie ma możliwości wystawienia oceny końcowej wyższej niż dostateczny. O rezultacie egzaminu dyplomowego student dowiaduje się bezpośrednio po jego zakończeniu od przewodniczącego komisji w obecności pozostałych jej członków. W sytuacji uzyskania przez studenta oceny niedostatecznej, Dziekan wydaje decyzję o skreśleniu go z listy studentów lub – na pisemny wniosek złożony przez studenta w ciągu 7 dni od daty egzaminu – podejmuje decyzję w sprawie powtarzania seminarium dyplomowego.

Weryfikacja procesu dyplomowania na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka

Proces dyplomowania jest weryfikowany poprzez ocenę pracy wykonaną przez promotora oraz recenzenta, a także egzamin dyplomowy. Ponadto po zakończeniu egzaminów dyplomowych wybrane prace dyplomowe wraz z opiniami i recenzjami są weryfikowane przez powołany Zespół w oparciu o Procedurę oceny jakości prac dyplomowych oraz recenzji prac na Uniwersytecie Rzeszowskim (Uchwała nr 16/03/2025 Komisji ds. Kształcenia z dnia 17 marca 2025 r. w sprawie ustalenia procedur zapewnienia jakości kształcenia na studiach wyższych w Uniwersytecie Rzeszowskim). Na każdym kierunku studiów I i II stopnia, co najmniej 10% (jednak nie mniej niż 4) losowo wybranych prac dyplomowych ukończonych w danym roku akademickim podlega weryfikacji. Procedura obejmuje ocenę jakości prac dyplomowych powstałych w ramach procesu dyplomowania oraz opinii i recenzji tych prac i dotyczy wszystkich kierunków studiów realizowanych na UR. W celu przeprowadzenia oceny jakościowej procesu dyplomowania, Dziekan Wydziału powołuje dla każdego kierunku (lub grupy kierunków w ramach jednej dyscypliny) co najmniej trzyosobowy Zespół ds. Oceny Jakościowej Prac Dyplomowych (ZOJPD). Ewaluacja prac oraz ich recenzji odbywa się z wykorzystaniem Arkusza oceny jakości pracy dyplomowej. Po zakończeniu weryfikacji przewodniczący ZOJPD opracowuje zbiorczy raport z ocenionych prac, uwzględniający uwagi i wnioski naprawcze.

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

Efekty uczenia się na studiach I stopnia, odniesione do charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji dla poziomu 6 z uwzględnieniem kompetencji inżynierskich są osiągane poprzez odpowiedni dobór przedmiotów prowadzonych w trakcie cyklu kształcenia (Część III raportu, tabela 5). Do metod weryfikacji tych efektów należą: egzamin pisemny, kolokwium, sprawozdanie, prezentacja na wyznaczony temat, bieżąca obserwacja podczas zajęć, a także projekt technologiczny oraz projekt nowego produktu.

W sylabusach określone są metody sprawdzania efektów uczenia się zaplanowanych dla danego modułu. Do proponowanych sposobów weryfikacji należą m.in.: egzaminy pisemne, kolokwia, prezentacje, projekty, referaty, zadania problemowe, a także aktywność i bieżąca obserwacja studenta na zajęciach. Dowodem osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się przez studentów kierunku są m.in. prace egzaminacyjne i pisemne, kolokwia, wykonane projekty oraz zadania, uzupełnione dzienniki i sprawozdania z praktyk, jak również prace dyplomowe wraz z protokołami obron.

Na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* weryfikacja odbywa się także na podstawie prac etapowych, w tym testów, kolokwiów, projektów zaliczeniowych i badawczych, cząstkowych opracowań oraz sprawozdań z wykonanych zadań. Zakres tematyczny bezpośrednio odpowiada treściom programowym ujętym w sylabusach.

Należy podkreślić, że kompetencje inżynierskie w obszarze umiejętności są sprawdzane poprzez ocenę realizacji eksperymentów i analiz, przygotowanych sprawozdań z laboratoriów i zajęć terenowych oraz projektów wykonanych w ramach modułów projektowych. Natomiast zdolność do planowania i prowadzenia badań, eksperymentów lub symulacji komputerowych, wraz z umiejętnością analizy wyników i wyciągania wniosków, podlega końcowej ocenie promotora oraz recenzenta pracy dyplomowej.

Efekty uczenia się prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich sprawdzane i oceniane są również w ramach seminarium inżynierskiego. W cyklu zajęć seminaryjnych w zakresie wiedzy oceniany jest wybór własnej tematyki badawczej, a w dalszym etapie prezentacje kolejnych rozdziałów pracy inżynierskiej studenta. W zakresie umiejętności oceniana jest analiza i interpretacja danych doświadczalnych i projektowych, a w zakresie kompetencji społecznych umiejętność pracy w zespole, poszanowanie praw autorskich na etapie wykorzystywania literatury specjalistycznej.

Szczególną rolę w osiąganiu i weryfikacji efektów prowadzących do kompetencji inżynierskich odgrywa praktyka zawodowa.

Przykładowe efekty uczenia się dla przedmiotów z ukazaniem metod weryfikacji wskazano w tabeli poniżej:

Przedmiot	Przedmiotowy efekt uczenia się	Metody weryfikacji
Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych / Przedsiębiorczość i zarządzanie w przemyśle spożywczym	Wiedza: student wykazuje umiejętność wyszukiwania, analizy i twórczego wykorzystania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach w zakresie produkcji żywności	prezentacja, wypowiedź ustna
	Umiejętności: student samodzielnie dokonuje wielostronnej analizy najważniejszych problemów wpływających na produkcję żywności i zdrowie konsumentów	prezentacja, wypowiedź ustna
Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	Wiedza: student zna podstawowe pojęcia z zakresu budowy i funkcjonowania maszyn, urządzeń, obiektów oraz linii technologicznych przetwórstwa spożywczego	egzamin: dłuższa wypowiedź pisemna, aktywność podczas rozwiązywania zadań problemowych
	Umiejętności: student potrafi wykonać projekt koncepcyjny zakładu produkcyjnego oraz określić uwarunkowania zewnętrzne inwestycji zgodnie ze specyfiką branży	ocena wykonanego projektu, aktywność z zakresu omawianej problematyki
Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego	Wiedza: student definiuje podstawowe parametry pracy, wskaźniki eksploatacyjno-ekonomiczne w procesie użytkowania maszyn	egzamin pisemny, kolokwium
	Umiejętności: student potrafi analizować i rozwiązywać problemy dotyczące utrzymania urządzeń, maszyn i linii technologicznych stosowanych w przetwórstwie spożywczym	egzamin pisemny, kolokwium
Bioreaktory w produkcji żywności	Wiedza: student zna zasady wykorzystania i funkcjonowania bioreaktorów w przemyśle spożywczym	kolokwium, zaliczenie pisemne, egzamin
	Umiejętności: student potrafi analizować aspekty etyczne wynikające z wykorzystania mikroorganizmów w procesach fermentacyjnych	kolokwium, zaliczenie pisemne, egzamin

9. *spełnienia reguł i wymagań w zakresie metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się, zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 powołanej ustawy.*

Nie dotyczy

1. *Rodzaj, tematyka i metodyka prac etapowych i egzaminacyjnych, projektów*

Zagadnienia poszczególnych prac etapowych, projektów czy egzaminów są ścisłe powiązane z treściami programowymi danych przedmiotów, szczegółowo opisanymi w ich sylabusach. Liczbę, formę oraz harmonogram tych zaliczeń każdorazowo wyznacza osoba prowadząca dane zajęcia. Powszechną

praktyką jest również przekazywanie studentom wykazów zagadnień obejmujących zakres wymaganej wiedzy, co ułatwia uporządkowanie materiału dzięki jego zwięzłemu ujęciu w punktach. Przykładem jest lista pytań na egzamin dyplomowy, udostępniana dyplomantom.

Na I stopniu kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* tematyka tych zadań koncentruje się na zagadnieniach i omawianych treściach w ramach poszczególnych przedmiotów, z zakresu chemii, biochemii, toksykologii i metod analitycznych stosowanych w branży spożywczej. Obejmuje też ogólną i szczegółową technologię żywności (przetwórstwo mięsa, mleka, owoców i warzyw, piekarstwo), jej utrwalanie, przechowywanie, maszyny przemysłowe, ocenę jakości oraz wymogi prawne.

Na II stopniu zakres prac zależy od specjalności, a w części kierunkowej dotyczy m.in. procesów *enzymatycznych, trendów w inżynierii i analizie żywności oraz żywności ekologicznej. Na specjalności analiza* żywności omawiane są metody chromatograficzne, walidacja i wykrywanie zafałszowań; na specjalności *żywność prozdrowotna* – produkty wzbogacane, probiotyki i projektowanie żywności funkcjonalnej; a na specjalności żywienie człowieka w gastronomii – technologie gastronomiczne, żywność dietetyczną oraz projektowanie i wyposażania obiektów gastronomicznych.

***2.** Charakterystyka rodzajów, tematyka i metodyka prac dyplomowych, ze szczególnym uwzględnieniem nabywania i weryfikacji osiągnięcia przez studentów kompetencji związanych z prowadzeniem działalności naukowej oraz kompetencji inżynierskich (w przypadku, gdy oceniany kierunek prowadzi do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera),*

Eksperymentalna praca inżynierska skupia się na rozwiązaniu zagadnienia techniczno-technologicznego na podstawie badań własnych dyplomanta (lub przeprowadzonych z jego udziałem) lub danych pozyskanych z jednostek badawczych. Otrzymane wyniki wymagają naukowego opracowania, analizy statystycznej i konfrontacji z aktualną literaturą. Natomiast inżynierska praca projektowa charakteryzuje projekt w ujęciu technologicznym, technicznym, organizacyjnym lub użytkowym – może dotyczyć np. stworzenia nowej receptury i schematu produkcji połączonego z oceną jakości i analizą sensoryczną wyrobu, oceny jakości artykułów spożywczych czy zaprojektowania obiektu gastronomicznego. Dokumentacją osiąganych przez studenta efektów uczenia się w zakresie prac dyplomowych jest pisemna praca inżynierska oraz opinia i recenzja, wykonane przez promotora i recenzenta pracy. Tematy prac inżynierskich zrealizowanych i obronionych w roku akademickim 2024/2025 oraz 2025/2026 na omawianym kierunku studiów pierwszego stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych podano w Załączniku nr 2, Cz. I. pkt 6.

Praca magisterska (studia II stopnia) musi mieć charakter naukowy i opierać się na samodzielnie zgromadzonym oraz przeanalizowanym materiale. Wymaga precyzyjnego celu, opisu metodologii oraz sprawnego stosowania technik analitycznych i statystycznych, a także krytycznej dyskusji wyników w oparciu o aktualną literaturę. Metody dydaktyczne wykorzystywane podczas jej przygotowania to m.in. prowadzenie doświadczeń, dyskusja, analiza danych i konsultacje. Dokumentację osiągniętych efektów uczenia się stanowi praca magisterska oraz dwie recenzje (od promotora i od recenzenta). Przykładowe tematy prac magisterskich zrealizowanych i obronionych w latach 2024/2025 i 2025/2026 na omawianym kierunku na studiach II stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych podano w Załączniku nr 2, Cz. I, pkt. 6.

Każda praca dyplomowa (inżynierska i magisterska) powinna opierać się na najnowszym piśmiennictwie naukowym, w tym źródłach obcojęzycznych, z ograniczeniem do minimum podręczników i stron internetowych. Struktura pracy obejmuje wstęp literaturowy, cel i zakres, część badawczą lub projektową, spójne wnioski końcowe oraz streszczenie. Potwierdzeniem osiągnięcia efektów uczenia się jest przygotowana praca pisemna wraz z dwoma recenzjami – promotora oraz recenzenta.

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

Dokumentacja osiąganych przez studentów efektów uczenia się – prace egzaminacyjne, testy wiedzy, kolokwia, prezentacje, projekty, jest przechowywana przez prowadzących zajęcia, w ramach których dokonano tych weryfikacji. Dokumentacja realizacji praktyk zawodowych oraz weryfikacji przypisanych do nich efektów uczenia się jest przechowywana przez koordynatora praktyk. Dokumentacja osiąganych efektów uczenia się, zależnie od sposobu przeprowadzenia weryfikacji, ma postać papierową lub elektroniczną. Dokumentacja weryfikacji jakości prac dyplomowych (recenzje) oraz wiedzy z toku studiów (protokół z egzaminu dyplomowego) jest przechowywana w formie papierowej w archiwum uczelnianym, a dodatkowo recenzje dostępne są w systemie Wirtualna Uczelnia. Przechowywanie dokumentacji prac dyplomowych w archiwum uczelnianym jest zgodne z przepisami prawa o archiwistyce.

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

W Uniwersytecie Rzeszowskim jednostką odpowiedzialną za monitoring losów absolwentów jest Biuro Karier funkcjonujące w Dziale ds. Studenckich i Kształcenia. Prowadzi ono badanie losów zawodowych absolwentów całej uczelni. Głównym celem badania jest poprawa jakości kształcenia poprzez dostosowywanie programów studiów do wymogów pracodawców oraz rynku pracy. Sytuacja zawodowa absolwentów badana jest po jednym roku, trzech oraz pięciu latach. Pierwszy etap badania losów zawodowych absolwentów od 2020 odbywa się online. Cenne źródło informacji w zakresie monitoringu losów zawodowych absolwentów kierunku stanowią również wyniki badania Ekonomicznych Losów Absolwentów (ELA). Według danych z ELA (https://ela.nauka.gov.pl/pl/), liczba absolwentów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*, studia II stopnia, którzy uzyskali dyplom w 2024 roku wyniosła 36 osób. Średni czas poszukiwania pracy etatowej wynosił 3,87 mies. Mediana średnich miesięcznych zarobków ze wszystkich źródeł w pierwszym roku po dyplomie wynosiła 3949,47zł. Jednocześnie procent czasu, w którym przeciętny absolwent był bezrobotny w pierwszym roku po dyplomie wynosił 15,28%.

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

Nie dotyczy

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

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

W roku akademickim 2026/2027 zajęcia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* prowadzi 52 nauczycieli akademickich. Trzon kadry stanowią pracownicy Instytutu Technologii Żywności i Żywienia Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego. W realizację programu włączeni są

również nauczyciele z innych jednostek Wydziału i Uniwersytetu Rzeszowskiego, prowadzący przedmioty podstawowe, ogólnouczelniane, lektoraty języków obcych oraz zajęcia z wychowania fizycznego.

Struktura kwalifikacji kadry prowadzącej zajęcia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*

Kwalifikacje	Liczba nauczycieli akademickich	Udział w ogólnej liczbie nauczycieli (%)
Nauczyciele posiadający tytuł profesora	9	17,3
Nauczyciele posiadający stopień doktora habilitowanego	8	15,4
Nauczyciele posiadający stopień doktora	29	55,8
Nauczyciele posiadający tytuł zawodowy magistra	6	11,5
Razem	52	100

Tytuł profesora lub stopień doktora habilitowanego posiada 17 osób, co stanowi 32,7% kadry. Stopień doktora lub wyższe kwalifikacje naukowe posiada łącznie 46 osób, czyli 88,5% nauczycieli prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku. Sześć osób posiada tytuł zawodowy magistra.

Nauczyciele prowadzący zajęcia reprezentują przede wszystkim dyscyplinę technologia żywności i żywienia. Kadrę uzupełniają specjaliści z dyscyplin i obszarów odpowiadających treściom przedmiotów podstawowych, ogólnouczelnianych i specjalistycznych. Taka struktura zapewnia właściwą realizację programu studiów. Dorobek naukowy kadry obejmuje przede wszystkim zagadnienia jakości i bezpieczeństwa żywności, analityki żywności, związków biologicznie aktywnych, mikrobiologii, procesów fermentacyjnych, żywności funkcjonalnej oraz technologii surowców roślinnych i zwierzęcych. Badania dotyczą także nowych metod utrwalania, projektowania produktów spożywczych, żywienia człowieka, inżynierii procesowej i aparatury przemysłu spożywczego. Wysoki poziom działalności naukowej potwierdza uzyskanie przez Wydział Technologiczno-Przyrodniczy UR kategorii naukowej A w dyscyplinie technologia żywności i żywienia w wyniku ewaluacji za lata 2022–2025.

W okresie objętym oceną nauczyciele uczestniczyli w projektach finansowanych m.in. przez Narodowe Centrum Nauki, Narodowe Centrum Badań i Rozwoju oraz Podkarpackie Centrum Innowacji. Projekty dotyczyły m.in. opracowania funkcjonalnych produktów z mięsa drobiowego, produktów mięsno-roślinnych, naturalnych biokonserwantów na bazie propolisu, przeciwdrobnoustrojowych opakowań do żywności oraz wyrobów o zwiększonej zawartości związków bioaktywnych. Rezultatem badań były publikacje w czasopismach o zasięgu międzynarodowym, monografie, rozdziały w monografiach, patenty i zgłoszenia patentowe oraz rozwiązania opracowywane we współpracy z przedsiębiorstwami przemysłu spożywczego.

Kompetencje dydaktyczne kadry wynikają z wieloletniego doświadczenia w prowadzeniu wykładów, ćwiczeń, laboratoriów, zajęć projektowych, seminariów oraz pracowni dyplomowych. Nauczyciele sprawują opiekę nad pracami inżynierskimi i magisterskimi, praktykami programowymi oraz działalnością studenckich kół naukowych, a także uczestniczą w opracowywaniu i doskonaleniu programów studiów. Wyniki prowadzonych badań są wykorzystywane w procesie dydaktycznym, w tym podczas zajęć oraz przy formułowaniu tematyki prac dyplomowych.

Nauczyciele akademiccy systematycznie podnoszą kompetencje dydaktyczne, uczestnicząc w szkoleniach dotyczących m.in. aktywnych metod nauczania, grywalizacji, wykorzystania narzędzi cyfrowych, komunikacji ze studentami oraz wsparcia studentów z niepełnosprawnościami i zaburzeniami zdrowia psychicznego. Część kadry uczestniczyła w projekcie „Mistrzowie Dydaktyki”, obejmującym szkolenie w University College London i prowadzenie dodatkowych zajęć dla szczególnie uzdolnionych studentów.

Nauczyciele posiadają przygotowanie do prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, rozwijane podczas szkoleń z e-learningu i wykorzystywania platform edukacyjnych. Zajęcia zdalne prowadzone są zgodnie z obowiązującymi w Uniwersytecie Rzeszowskim regulacjami, w szczególności Zarządzeniem nr 86/2025 Rektora UR oraz zmieniającym je Zarządzeniem nr 174/2025.

Część kadry prowadzi zajęcia w języku angielskim dla studentów programu Erasmus+ oraz podczas zagranicznych mobilności dydaktycznych. W okresie objętym oceną nauczyciele realizowali wyjazdy m.in. w ramach programów Erasmus+ i CEEPUS oraz prowadzili zajęcia w uczelniach zagranicznych. Doświadczenie to wspiera umiędzynarodowienie procesu kształcenia oraz wykorzystanie anglojęzycznej literatury naukowej.

Własne zasoby dydaktyczne kadry obejmują podręczniki, monografie, rozdziały w monografiach, instrukcje laboratoryjne i materiały elektroniczne. W ramach projektu Erasmus+ InGUPS „Innowacyjne kształcenie w gastronomii wspierające zrównoważony rozwój systemów żywnościowych" opracowano również wielojęzyczne materiały dydaktyczne dotyczące technologii żywności, gastronomii i zrównoważonych systemów żywnościowych.

Nauczyciele prowadzą warsztaty, wykłady i pokazy dla uczniów szkół ponadpodstawowych, uczestniczą w dniach otwartych i wydarzeniach popularyzujących naukę oraz organizują konferencje przeznaczone dla studentów i młodych naukowców. Szczegółowe informacje dotyczące kwalifikacji, dorobku naukowego i dydaktycznego, doświadczenia zawodowego oraz prowadzonych zajęć zawarto w kartach charakterystyki nauczycieli akademickich, stanowiących Załącznik nr 2, Cz. I, pkt. 4.

2. ***obsada zajęć, ze szczególnym uwzględnieniem zajęć, które prowadzą do osiągania przez studentów kompetencji zawiązanych z prowadzeniem działalności naukowej oraz inżynierskich*** *(w przypadku, gdy oceniany kierunek prowadzi do uzyskania tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera)*

Warunkiem powierzenia nauczycielowi akademickiemu zajęć na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* jest posiadanie kompetencji umożliwiających realizację przypisanych do przedmiotu efektów uczenia się. Przy ustalaniu obsady uwzględnia się wykształcenie, dorobek naukowy, profil prowadzonych badań, doświadczenie dydaktyczne i zawodowe oraz ich zgodność z treściami programowymi przedmiotu.

Przedmioty podstawowe prowadzą nauczyciele specjalizujący się m.in. w chemii, biochemii, matematyce, statystyce i metrologii. Zajęcia kierunkowe i specjalnościowe powierzane są przede wszystkim pracownikom prowadzącym działalność naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz w dyscyplinach pokrewnych. Przykładowo, zajęcia z zakresu analizy żywności prowadzą osoby posiadające dorobek naukowy i doświadczenie w analityce instrumentalnej, metodach chromatograficznych oraz ocenie jakości żywności, natomiast przedmioty technologiczne – nauczyciele prowadzący badania nad przetwarzaniem, utrwalaniem i jakością odpowiednich grup surowców i produktów spożywczych.

Kompetencje związane z prowadzeniem działalności naukowej rozwijane są w toku studiów obu stopni. Na studiach pierwszego stopnia służą temu m.in. przedmioty *metrologia w naukach o żywności, statystyka w badaniach żywności* i *analiza żywności*, natomiast na studiach drugiego stopnia – *metodologia badań naukowych żywności, współczesne kierunki w analizie żywności, współczesne trendy w inżynierii przemysłu spożywczego* oraz *modelowanie jakości produktów*. Zajęcia te prowadzą nauczyciele aktywni naukowo, posiadający doświadczenie w planowaniu badań, doborze metod badawczych, wykonywaniu analiz laboratoryjnych oraz opracowywaniu i interpretacji wyników. Na studiach pierwszego stopnia do zajęć związanych z prowadzoną działalnością naukową przypisano, zależnie od specjalności, 118 albo 119 punktów ECTS, natomiast na studiach drugiego stopnia – 75 punktów ECTS.

Seminaria dyplomowe (inżynierskie i magisterskie) i pracownia dyplomowa prowadzone są przez nauczycieli akademickich, których dorobek naukowy odpowiada tematyce realizowanych prac. Zgodnie z obowiązującymi na kierunku zaleceniami praca inżynierska może mieć charakter eksperymentalny lub projektowy. Praca eksperymentalna służy rozwiązaniu problemu techniczno-technologicznego, natomiast praca projektowa może dotyczyć m.in. projektu technologicznego, technicznego lub organizacyjnego. Praca magisterska ma charakter naukowy i jest oparta na samodzielnie wykonanych badaniach, zebranych i opracowanych wynikach. Student powinien wykazać się umiejętnością stosowania metod naukowych, w tym technik analitycznych i metod statystycznych oraz interpretacji uzyskanych wyników.

Na studiach pierwszego stopnia rozwijane są kompetencje inżynierskie obejmujące m.in. planowanie i realizację zadań projektowych i badawczych, analizę procesów jednostkowych, rozwiązywanie praktycznych problemów inżynierskich oraz dobór metod przetwarzania, pakowania i przechowywania żywności. Kompetencje te kształtowane są w szczególności w ramach zajęć z zakresu inżynierii procesowej, maszynoznawstwa i aparatury przemysłu spożywczego, projektowania technologicznego, ogólnej technologii i utrwalania żywności oraz przedmiotów specjalnościowych

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

Jednym z kryteriów przydziału przedmiotów nauczycielom akademickim jest zgodność ich tematyki z zakresem prac badawczych, zainteresowaniami naukowymi i kompetencjami dydaktycznymi prowadzących. Pozwala to wykorzystywać w kształceniu aktualną wiedzę z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz przedstawiać studentom metody i wyniki badań prowadzonych w dyscyplinie.

Dorobek naukowy kadry obejmuje publikacje w czasopismach naukowych, rozdziały w monografiach i doniesienia konferencyjne, a także udział w projektach badawczych i badawczo-wdrożeniowych oraz zgłoszenia patentowe i przyznane patenty. W okresie objętym oceną nauczyciele uczestniczyli w projektach finansowanych m.in. przez NCN, NCBR, MEiN oraz MNiSW, Podkarpackie Centrum Innowacji, ARiMR. Badania dotyczyły m.in. identyfikacji składników bioaktywnych i ich wykorzystania w żywności, opracowywania produktów funkcjonalnych i probiotycznych, jakości produktów mlecznych, mięsnych, roślinnych i piekarskich, metod analizy żywności, trwałości i bezpieczeństwa produktów oraz wpływu procesów technologicznych na ich właściwości. Efektem prac badawczych i wdrożeniowych są również patenty i zgłoszenia patentowe dotyczące produktów oraz procesów wytwarzania żywności.

Wyniki działalności naukowej są wykorzystywane do aktualizacji treści przedmiotów oraz doboru metod i zagadnień omawianych podczas zajęć. Powiązanie badań z kształceniem obejmuje m.in. analizę żywności, zastosowanie metod chromatograficznych i instrumentalnych, ocenę jakości i bezpieczeństwa produktów, technologię produktów fermentowanych i żywności funkcjonalnej oraz zagadnienia żywienia człowieka. Jest ono widoczne w programach obu stopni studiów i treściach przedmiotów specjalnościowych. W latach 2021 – 2026 nauczyciele akademiccy prowadzący zajęcia na ocenianym kierunku opublikowali 600 artykułów naukowych, w zdecydowanej większości indeksowanych w bazie JCR. Publikowali również rozdziały w monografiach, uczestniczyli także w projektach badawczych i badawczo-wdrożeniowych. Wykaz osiągnięć naukowych kadry akademickiej prowadzącej zajęcia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* zamieszczono w załącznikach (szczegóły w załącznikach nr 3_3.1., 3_3.2, 3_3.3., 3_3.4.).

Studenci włączają się w działalność naukową przede wszystkim podczas realizacji prac dyplomowych oraz pracowni magisterskich, a także poprzez działalność w studenckich kołach naukowych. Tematyka prac dyplomowych jest związana z obszarem badawczym promotorów, dzięki czemu studenci mają możliwość uczestniczenia w badaniach prowadzonych przez nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku. Aktywność ta znajduje odzwierciedlenie m.in. we współautorstwie

publikacji naukowych i udziale w konferencjach. W latach 2021 – 2026 studenci i absolwenci byli współautorami 97 publikacji naukowych, 40 rozdziałów w monografiach oraz 103 doniesień konferencyjnych Wykaz osiągnięć naukowych studentów zamieszczono w załączniku nr 3_3.6.

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 Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego jest zgodna ze Strategią Rozwoju UR i ma na celu zapewnienie wykwalifikowanej kadry posiadającej kompetencje do prowadzenia zajęć na wysokim poziomie dydaktycznym i merytorycznym. Zatrudnianie kadry odbywa się w drodze transparentnych procedur konkursowych, w duchu HR Excellence in Research – certyfikat ten został przyznany Uczelni w 2022 r. Zasady zatrudniania nauczycieli akademickich w Uniwersytecie Rzeszowskim określa Zarządzenie nr 212/2021 Rektora UR z 8 listopada 2021 r. w sprawie wprowadzenia polityki przejrzystej i merytorycznej rekrutacji pracowników na stanowiska badawcze, badawczo-dydaktyczne i dydaktyczne (OTM-R) w Uniwersytecie Rzeszowskim. Polityka kadrowa realizuje również zasady Europejskiej Karty Naukowca i Kodeksu Postępowania przy Rekrutacji Pracowników Naukowych. Europejska Karta Naukowca ustanawia ogólne zasady i wymagania określające role, zakres obowiązków i uprawnienia pracowników naukowych, a także ich pracodawców. Kodeks postępowania przy rekrutacji pracowników naukowych obejmuje ogólne zasady i wymagania, do których powinni stosować się pracodawcy, a które powinny zagwarantować przestrzeganie takich wartości jak przejrzystość procesu rekrutacji oraz równe traktowanie wszystkich kandydatów (https://www.ur.edu.pl/pl/pracownik/hr4r-ur). Wdrożona w Uniwersytecie Rzeszowskim polityka równości płci oraz równego traktowania, stanowi również istotny element polityki zatrudnienia oraz świadczenia pracy. Szczegółowe informacje w tym zakresie dostępne są na stronie: https://www.ur.edu.pl/pl/uniwersytet/rowne-traktowanie.

Zatrudnienia nauczycieli akademickich odbywają się w drodze konkursowej (zatrudnienie na umowę o pracę), a szczegółowe zasady postępowań konkursowych zapisane są w Statucie Uniwersytetu Rzeszowskiego. Nauczyciele akademiccy będący pracownikami UR są zatrudniani w grupach: pracowników badawczych, pracowników badawczo-dydaktycznych oraz pracowników dydaktycznych. Szczegółowe obowiązki nauczycieli akademickich zapisane są w Regulaminie Pracy UR, którego tekst jednolity określa załącznik nr 1 do Uchwały nr 184/09/2022 Senatu UR z dnia 29 września 2022 roku w sprawie zmian w Regulaminie pracy Uniwersytetu Rzeszowskiego. W celu zapewnienia wysokiej jakości kształcenia na kierunku dopuszcza się również zatrudnienie specjalistów w określonej dziedzinie spoza pracowników UR na podstawie umowy cywilno-prawnej, przy czym wymiar kadry zatrudnianej spoza Uczelni do obsady zajęć dydaktycznych nie może być wyższy niż określony w przepisach art. 73 ust. 1 i 2 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz.U. 2024 poz. 1571 z późn. zm.).

Działalność dydaktyczna nauczycieli akademickich (w tym realizacja zajęć, również z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość) podlega systematycznej ocenie oraz kontroli przez bezpośrednich przełożonych (hospitacje zajęć) oraz przez studentów w ramach systemu ankietyzacji. Ankiety studenckie, dotyczące każdego przedmiotu i każdego prowadzącego, są wypełniane on-line z wykorzystaniem systemu Wirtualna Uczenia po zakończeniu każdego semestru. Ponadto, system ankietyzacji wraz z działalnością naukową i organizacyjną stanowi element oceny okresowej nauczycieli akademickich. Nauczyciele akademiccy prowadzący zajęcia na kierunku są od wielu lat bardzo dobrze oceniani przez studentów. Wysoko oceniane jest zwłaszcza duże zaangażowanie i bardzo dobre przygotowanie prowadzących do zajęć, a także wysoki poziom przekazywanej wiedzy i prezentowanych umiejętności inspirujący do pogłębiania zainteresowań. Doceniana jest ponadto właściwa organizacja zajęć, przyjazne podejście do studenta, pozytywna atmosfera i wysoka kultura osobista prowadzących.

Ocena okresowa nauczycieli akademickich odbywa się według ustaleń przyjętych w Statucie Uniwersytetu Rzeszowskiego (§ 133-135). Każdy nauczyciel akademicki jest poddawany ocenie okresowej średnio co dwa lata, jednak nie rzadziej niż raz na 4 lata. Zasady oraz kryteria oceny nauczycieli określa Zarządzenie nr 286/2025 Rektora UR z dnia 29.12.2025 r. Oceny nauczyciela akademickiego dokonuje wydziałowa komisja oceniająca i dotyczy ona działalności naukowej, dydaktycznej i organizacyjnej. Wyniki tej oceny mogą mieć wpływ na: przedłużenie zatrudnienia na zajmowanym stanowisku; wysokość uposażenia; awanse i wyróżnienia oraz powierzanie stanowisk kierowniczych. Ocena okresowa może być pozytywna lub negatywna. Nauczyciel akademicki ma prawo do złożenia odwołania od wyniku przyznanej oceny do Odwoławczej komisji oceniającej. W przypadku oceny negatywnej, kolejna ocena okresowa jest dokonywana nie wcześniej niż po upływie 12 miesięcy od dnia zakończenia poprzedniej oceny. Rektor może rozwiązać za wypowiedzeniem stosunek pracy z nauczycielem akademickim w przypadku otrzymania negatywnej oceny okresowej, zgodnie z art. 123 ust. 1 pkt 1 Ustawy PSWiN. Rektor rozwiązuje za wypowiedzeniem stosunek pracy z nauczycielem akademickim w przypadku otrzymania 2 kolejnych negatywnych ocen okresowych, zgodnie z art. 123 ust. 2 ww. ustawy.

Hospitacje zajęć dydaktycznych prowadzonych przez nauczycieli akademickich odbywają się zgodnie z określonymi w Uczelni zasadami. Aktualnie obowiązującą procedurę przeprowadzania hospitacji zajęć dydaktycznych określa Uchwała nr 16/03/2025 Komisji ds. Kształcenia z dnia 17 marca 2025 r. w sprawie ustalenia procedur zapewnienia jakości kształcenia na studiach wyższych w Uniwersytecie Rzeszowskim. Celem hospitacji zajęć dydaktycznych na kierunkach realizowanych na Uniwersytecie Rzeszowskim, w tym na kierunku *technologia żywności i żywienia człowieka* jest ocena jakości kształcenia studentów oraz dążenie do jej systematycznej poprawy. Hospitacje zajęć dydaktycznych obowiązują wszystkich nauczycieli akademickich zatrudnionych w UR. Hospitacje zajęć dydaktycznych obejmują również osoby realizujące proces dydaktyczny na podstawie umowy cywilno-prawnej. Hospitacje zajęć dydaktycznych prowadzonych przez nauczyciela przeprowadza się nie rzadziej niż raz na dwa lata. W przypadku negatywnej oceny z hospitacji Dziekan Wydziału przeprowadza rozmowę wyjaśniającą z nauczycielem. Ogólne wnioski z przeprowadzonych w danym roku akademickim hospitacji zajęć dydaktycznych przedstawione zostają na Radzie Wydziału i stanowią podstawę do doskonalenia procesu kształcenia.

W ramach systemu ankietyzacji z wykorzystaniem systemu dziekanatowego Wirtualna Uczelnia, w ankiecie oceny prowadzącego przedmiot oraz w ankiecie oceny dziekanatu studenci mają możliwość wypowiedzenia się na temat jakości systemu kształcenia (Ankietyzacja - Uniwersytet Rzeszowski). Anonimowe ankiety studenckie dotyczące każdego przedmiotu i nauczycieli prowadzących wypełniane są po zakończeniu każdego semestru. Sposób realizacji ankiet określa Zarządzenie nr 94/2025 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 9 kwietnia 2025 r. w sprawie realizacji badań ankietowych w ramach Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia na studiach, studiach podyplomowych i innych formach kształcenia oraz analizy ich wyników na Uniwersytecie Rzeszowskim. Wyniki oceny uzyskane w oparciu o ankiety studenckie są analizowane przez Dyrektora Instytutu, Kierownika kierunku oraz przez Dziekana Wydziału. W szczególnych przypadkach, w sytuacji, kiedy wyniki ankiet studenckich budzą zastrzeżenia, Dziekan w porozumieniu z Dyrektorem Instytutu przeprowadza indywidualne rozmowy z nauczycielem i ustala działania naprawcze, pozwalające na doskonalenie ich warsztatu. Wnioski z przeprowadzonych badań ankietowych są przedstawiane na posiedzeniu Rady Wydziału (w skład której wchodzą także studenci) i stanowią element doskonalenia procesu kształcenia. Wyniki tej ankiety uwzględniane są także w ankiecie okresowej oceny nauczyciela.

W pełnieniu obowiązków dydaktycznych oraz dążeniu do własnego rozwoju nauczyciele akademiccy zobowiązani są do poszanowania i przestrzegania uniwersalnych zasad etycznych, zgodnie z Kodeksem etyki nauczycieli akademickich określonym w Uchwale Senatu UR nr 580/06/2020 z dnia 25 czerwca 2020 r.

Ważnym elementem polityki kadrowej Uniwersytetu Rzeszowskiego są starania, aby być coraz bardziej przyjaznym dla całej społeczności akademickiej. Powołane zostały wewnętrzne instytucje

uniwersyteckie, które służą temu, aby w sytuacjach trudnych, konfliktowych lub w przypadku nierównego traktowania służyć pomocą w rozwiązaniu zaistniałego problemu. Wewnętrzną politykę przeciwdziałania mobbingowi, dyskryminacji, korupcji i innym zachowaniom niepożądanym w Uniwersytecie Rzeszowskim określa Zarządzenie Rektora UR nr 120/2024 z dnia 8 października 2024 r.

5. ***system wspierania i motywowania kadry do rozwoju naukowego lub artystycznego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych. W tym kontekście warto przedstawić awanse naukowe kadry związanej z ocenianym kierunkiem studiów,***

Wewnętrzny system wspierania i motywowania do rozwoju naukowego oraz podnoszenia kompetencji dydaktycznych kadry UR prowadzącej kształcenie na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka jest wieloaspektowy i składa się z kluczowych elementów takich jak: wsparcie w zakresie rozwoju zawodowego i postępowań awansowych, wsparcie w zakresie pomocy administracyjnej w tworzeniu projektów w zakresie badań podstawowych, komercyjnych i innych, wsparcie młodej kadry w kontekście wewnętrznych grantów celowych, transparentnej polityki wynagradzania projakościowego oraz nagród przyznawanych przez JM Rektora, dostęp do szkoleń podnoszących kompetencje naukowe, dydaktyczne czy też organizacyjne, wsparcie w zakresie mobilności nauczycieli akademickich w ramach różnych programów (NAWA, Erasmus Mobility, umowy bilateralne), aż po wsparcie w zakresie równego traktowania, przeciwdziałania mobbingowi, dyskryminacji, korupcji oraz równości płci. Realizowana polityka kadrowa sprzyja stabilizacji zatrudnienia, trwałemu rozwojowi nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, kreuje warunki pracy stymulujące i motywujące członków kadry prowadzącej kształcenie do rozpoznawania własnych potrzeb rozwojowych, i wszechstronnego doskonalenia, czego wyrazem są osiągane kolejne stopnie naukowe, otrzymane nagrody i wyróżnienia, uczestnictwo w różnych szkoleniach podnoszących kompetencje czy mobilność.

Wspieranie kadry w zakresie rozwoju zawodowego i projektów realizowane jest na czterech głównych płaszczyznach, w oparciu o wewnętrzne procedury UR: (1) doradztwo zawodowe w zakresie konsultacji warunków umów oraz regulacji prawnych dotyczących zatrudniania na stanowiskach w UR; (2) doradztwo w zakresie awansowania i rozwoju indywidualnej kariery naukowej; (3) doradztwo w zakresie składania projektów badawczych oraz ich późniejszej administracji; (4) doradztwo w zakresie ochrony własności intelektualnej i transferu wiedzy. Uzyskanie wsparcia zawodowego przez pracowników możliwe jest również w formie on-line w ramach grupy na platformie MS Teams.

W ramach wsparcia postępowań awansowych w zakresie stopni i tytułów naukowych Uniwersytet Rzeszowski ma opracowane własne procedury oraz regulamin określający zakres oferowanej pomocy. Regulamin przeprowadzania czynności w postępowaniach w sprawie nadania stopnia doktora oraz stopnia doktora habilitowanego prowadzonych w Uniwersytecie Rzeszowskim określa Uchwała nr 57/03/2025 Senatu Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 24 marca 2025 r. Zasady finansowania kosztów postępowań w sprawie nadania stopnia doktora, doktora habilitowanego i tytułu profesora nauczycielom akademickim zatrudnionym w Uniwersytecie Rzeszowskim określa Zarządzenie nr 16/2024 Rektora UR z dnia 28 lutego 2024 r. Oferowane wsparcie wiąże się również z zobowiązaniami pracowników, którzy z takiej formy pomocy korzystają, w zakresie minimalnego okresu zatrudnienia w UR po uzyskaniu stopnia bądź tytułu. Ponadto nauczyciele akademiccy podnoszący swoje kwalifikacje przez uczestnictwo w studiach podyplomowych organizowanych przez Uniwersytet Rzeszowski mogą skorzystać z obniżonych stawek za studia na podstawie decyzji Rektora UR.

Rozwój naukowy kadry akademickiej zaangażowanej w proces kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienia człowieka* w latach 2021-2026 przejawiał się w uzyskaniu kolejnych stopni i tytułów naukowych. W analizowanym okresie 4 nauczyciel akademicki uzyskał stopień naukowy doktora, 3 doktora habilitowanego, a 2 osoby otrzymały tytuł naukowy profesora. Spośród 9 odnotowanych awansów naukowych 7 dotyczyło pracowników Instytutu Technologii Żywności i Żywienia, natomiast 2 z Instytutu Nauk Rolniczych, Ochrony i Kształtowania Środowiska.

Uniwersytet Rzeszowski wspiera i motywuje rozwój kadry badawczo-dydaktycznej i dydaktycznej. Zgodnie z tą polityką w systemie wynagradzania nauczycieli akademickich uwzględniany jest dodatek projakościowy. Wielkość przyznanego dodatku projakościowego uzależniona jest od wyników oceny pracownika. Aktualne kryteria oceny działalności naukowej pracowników, będące podstawą wynagrodzenia projakościowego określa Zarządzenie Rektora UR nr 46/2025 z dn. 17 lutego 2025 r.

Kolejnym czynnikiem, który w istotny sposób premiuje aktywność nauczycieli akademickich jest stosowany w Uczelni system nagród. Szczegółowe zasady przyznawania nagród określa Zarządzenie Rektora UR nr 81/2025 z dn. 25 marca 2025, z późn. zm. w sprawie wprowadzenia Regulaminu przyznawania nagród Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego. Powyższy akt prawny dostępny jest na stronie UR pod adresem: https://www.ur.edu.pl/pl/pracownik/nagrody-ordery-odznaczenia/laur-dydaktyczny1/akty-prawne. Pracownicy mogą otrzymywać nagrody za działalność naukową, dydaktyczną, artystyczną i organizacyjną, takie jak: Naukowy Laur Uniwersytetu Rzeszowskiego, Dydaktyczny Laur Uniwersytetu Rzeszowskiego, Lider Uniwersytetu Rzeszowskiego, Nagroda Rektora I stopnia, Nagroda Rektora II stopnia, Nagroda Rektora III stopnia, Nagroda Rektora w formie listu gratulacyjnego (Załącznik nr 3_3.7.).

Regularne przeprowadzanie hospitacji zajęć dydaktycznych, okresowa ocena nauczycieli, ankiety oceny dokonywane przez studentów, nominacje przyznawane przez studentów (Laur Studenta) oraz odznaczenia państwowe (Medale KEN) aktywizują podnoszenie kompetencji dydaktycznych.

Nauczyciele akademiccy mieli również możliwość udziału w szkoleniach m. in. organizowanych w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej finansowanych z Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój:

„Jednolity Program Zintegrowany Uniwersytetu Rzeszowskiego - droga do wysokiej jakości kształcenia" - podnoszenie kompetencji dydaktycznych, metodycznych i technicznych,

„Przyjazny nURt" - szkolenia świadomościowe dla pracowników. Szkolenia te mają na celu zwiększenie kompetencji w zakresie organizacji i realizacji procesu kształcenia oraz obsługi administracyjnej studentów i doktorantów z niepełnosprawnościami.

Szkolenia organizowane dla pracowników UR (w większości bezpłatne) pozwalają na podniesienie kompetencji dydaktycznych, m.in. poprzez wykorzystanie nowoczesnych metod kształcenia (m.in. metod aktywnych, coachingu, grywalizacji) podczas zajęć ze studentami. Pozwalają także na poszerzenie umiejętności obsługi narzędzi i programów wykorzystywanych w badaniach naukowych i na zajęciach (m.in. programów STATISTICA czy QGIS) oraz różnorodnych kompetencji miękkich.

Przykładowe szkolenia, w których pracownicy prowadzący zajęcia na kierunku w okresie od 2021 do 2026 roku uczestniczyli:

1. Mistrzowie Dydaktyki (trzytygodniowe szkolenie w University College London oraz szkolenie online), 2022.
2. Coaching jako skuteczna metoda pracy ze studentami. Podnoszenie umiejętności dydaktycznych nauczycieli akademickich, 2022.
3. Grywalizacja - skuteczne metody nauczania z wykorzystaniem elementów gier w celu aktywizacji i motywowania studentów do nauki, 2022.
4. Statystyka w medycynie, 2022.
5. Analiza danych ankietowych - kurs podstawowy, 2023.
6. Webinaria Advancing Learning realizowane w ramach Global Teachers' Festival, Macmillan Education, 2023.
7. Odkrywanie mostów: efektywna komunikacja międzypokoleniowa w edukacji akademickiej, 2024.
8. Efektywna komunikacja, 2024.
9. Oxford Professional Development Webinar Keep Your Students Talking: English File Fifth Edition Revealed, 2025.

10. Zrozumieć i wesprzeć – wyzwania w pracy wykładowcy: jak radzić sobie z trudnymi zachowaniami studentów wynikającymi z ich problemów psychicznych, warsztaty organizowane przez Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2025.
11. Bezpieczeństwo informacji - Security Awareness, 2026.
12. Szkolenie i certyfikacja auditora systemu HACCP, 2026.
13. Tutoring narzędziem nowoczesnej dydaktyki - od przekazu wiedzy do indywidualnego rozwoju studenta, 2026.
14. Oxford Professional Development Webinar, ELTOC Chapter 12, 2026.

W 2026 roku, w ramach organizowanych w Uczelni Dni Jakości Kształcenia (13-14 kwietnia), nauczyciele akademiccy mieli możliwość uczestniczenia w warsztatach dotyczących nowoczesnych metod nauczania i aktywizowania studentów, doskonalenia kompetencji dydaktycznych oraz wdrażania dobrych praktyk w pracy ze studentami. W dniu 21 maja 2026 r. odbyło się w murach Uczelni szkolenie dla nauczycieli pt. „Tutoring narzędziem nowoczesnej dydaktyki – od przekazu wiedzy do indywidualnego rozwoju studenta", którym zainaugurowano cykl wydarzeń edukacyjnych organizowanych przez Uniwersyteckie Biuro Rozwoju Potencjału Akademickiego.

Szczegółowe zestawienie kursów i szkoleń, w których uczestniczyli nauczyciele akademiccy prowadzący zajęcia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* znajdują się w zał. nr 2, pkt. 4 oraz zestawieniu ogólnym (Załączniki nr 3_3.8. Zestawienie aktywności pracowników w zakresie kursów i szkoleń).

Osobną grupę szkoleń stanowią bezpłatne kursy językowe dla pracowników UR (nauczycieli akademickich i pracowników administracyjnych) organizowane przez Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji.

Bardzo ważnym elementem rozwoju nauczycieli akademickich, zarówno w aspekcie dydaktycznym jak i naukowym są wyjazdy zagraniczne, które są możliwe dzięki oferowanemu przez UR wsparciu w zakresie umiędzynarodowienia i mobilności. Uniwersytet Rzeszowski pomaga we wszelkich formalnościach związanych z wyjazdami i wymianą kadry w ramach programu Erasmus+ (Wyjazdy pracowników - Uniwersytet Rzeszowski) oraz NAWA (NAWA - Uniwersytet Rzeszowski). Pomoc i kwalifikacje do wyjazdów są usystematyzowane i regulowane wewnętrznymi procedurami lub zależnie od innych umów i projektów warunkami wynikającymi bezpośrednio z umów pomiędzy instytucjami. Dane dotyczące mobilności, zarówno pracowników, jak i studentów, przedstawiono szczegółowo w opisie kryterium 7.

Elementami składowymi systemowych rozwiązań w zakresie wsparcia społeczności akademickiej o ogromnym znaczeniu są: równość traktowania, przeciwdziałanie mobbingowi, dyskryminacji i korupcji oraz zasady równości płci. Uniwersytet Rzeszowski inicjując starania o pozyskanie i finalnie uzyskując certyfikat HR Excellence in Research wprowadził nowoczesne rozwiązania w tym zakresie, powołując do życia Pełnomocnika i Komisję ds. Mobbingu i Korupcji, Pełnomocnika i Komisję ds. równego traktowania, Biuro ds. równego traktowania, oraz instytucję Rzecznika akademickiego, do którego należą dwa najważniejsze zadania: (1) wspieranie wszystkich osób ze wspólnoty uniwersyteckiej w polubownym rozwiązywaniu konfliktów, sporów i napięć; (2) promowanie wysokich standardów etycznych w życiu akademickim. Szczegółowe informacje w tym zakresie znajdują się pod adresem https://www.ur.edu.pl/pl/uniwersytet/rowne-traktowanie/akty-prawne-i-kodeksy-etyczne.

6. ***spełnienie reguł i wymagań w zakresie doboru nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia oraz obsady zajęć****, zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 powołanej ustawy*

Nie dotyczy.

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

Nie dotyczy

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

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

Poszczególne jednostki organizacyjne Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego zlokalizowane są w Kampusie Zalesie, budynkach przy ulicy Ćwiklińskiej (budynek D3 i D10) oraz przy ulicy Zelwerowicza (budynki D7, D9), w których w głównej mierze realizowane są zajęcia na ocenianym kierunku studiów. W ramach programu kształcenia studenci realizują wykłady, ćwiczenia, laboratoria, zaj. projektowe, seminaria w nowoczesnych, estetycznych, odpowiednio wyposażonych spełniających wymogi BHP pomieszczeniach.

Wykłady mogą odbywać się w ogólnouczelnianych aulach będących pod nadzorem centralnej administracji Uniwersytetu Rzeszowskiego, ale także w salach wykładowych oraz seminaryjnych funkcjonujących w ramach Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego. Sale wykładowe oraz seminaryjne mają różną powierzchnię użytkową, a przy planowaniu ich wykorzystania na cele dydaktyczne Sekcja Dydaktyki dziekanatu bierze pod uwagę liczbę studentów w grupie lub na danym roku studiów. System zajętości sal pozwala na efektywne wykorzystanie pomieszczeń uniwersyteckich. Każda sala wykładowa jest wyposażona w wymagany dla procesu dydaktycznego sprzęt taki jak projektory/rzutniki, mikrofony i głośniki oraz ekran umożliwiający prezentację wykładu/referatu, a także tablice suchościeralne. Aule są klimatyzowane. Ponadto w większości sal wykładowych i seminaryjnych znajdują się: rzutnik multimedialny, przenośny sprzęt komputerowy posiadający podstawowe oprogramowanie komputerowe oraz dostęp do sieci internetowej, co daje możliwość skorzystania z zasobów Internetu podczas zajęć. Okna w salach wykładowych i seminaryjnych można zasłonić roletami. Wszystkie sale wykładowe i seminaryjne przystosowane są do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Ćwiczenia, seminaria odbywają się w salach mieszczących od 20 do 40 osób.

Zajęcia np. z *technologii informacyjnej* odbywają się w pracowniach komputerowych (bud. D9 sala 113, 126, bud D3 sala 0.32), wyposażonych w 23 i 17 stanowiska komputerowe z jednostką centralną i monitory 21" LCD oraz w budynku D3, 15 stanowisk komputerowych z jednostką centralną i monitorami LCD 23''. Każdy komputer pracuje w domenie studenckiej połączonej z serwerem. Studenci mogą pracować na zwykłych terminalach lub komputerach w pracowni (w domu lub czytelni), natomiast zaawansowane obliczenia i grafika wymagające dużej mocy obliczeniowej wykonywane są na serwerach w chmurze obliczeniowej. W praktyce oznacza to, że student może na swoim stanowisku uruchomić wymagające oprogramowanie, które wymaga bardzo mocnej stacji roboczej, a Uczelnia może centralnie udostępniać te same aplikacje grupom studentów. Na komputerach jest zainstalowane oprogramowanie biurowe, bazodanowe, specjalistyczne z zakresu zarządzania i obiegu informacji, specjalistyczne do przeprowadzenia zajęć dydaktycznych np. Statistica, AutoCAD, QGIS i ArcGIS.

Katedra Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka dysponuje 2 halami technologicznymi, wyposażonych w linie technologiczne przetwarzania zbóż (32/D10) oraz przetwarzania owoców i warzyw (21/D10). W wymienionych halach technologicznych prowadzone są zajęcia dydaktyczne z zakresu m.in. technologii owoców i warzyw oraz technologii piekarstwa. Ponadto hala technologicznego przetwarzania zbóż wyposażona jest także w niezbędny sprzęt gastronomiczny umożliwiający prowadzenie zajęć z zakresu technologii gastronomicznej. Studenci w wymienionych pomieszczeniach realizują projekty w ramach takich przedmiotów jak: *opracowanie nowych produktów spożywczych*, *projektowanie produktu prozdrowotnego*, *żywność wzbogacona* i *żywność dietetyczna*.

Zakład Technologii Mleczarstwa dysponuje linią technologiczną przetwarzania mleka (D10/14), wykorzystywaną podczas zajęć z zakresu produkcji mleka pasteryzowanego, mlecznych napojów fermentowanych oraz serów kwasowych i podpuszczkowych. Infrastruktura hali umożliwia studentom poznanie kolejnych etapów przetwarzania surowca, zasad działania urządzeń oraz wpływu parametrów technologicznych na jakość gotowych produktów. Podczas zajęć studenci nabywają umiejętności prowadzenia procesów technologicznych oraz oceny uzyskanych produktów. Szczególną uwagę poświęca się zachowaniu warunków higienicznych, prawidłowej organizacji pracy oraz kontroli przebiegu procesu produkcyjnego. W hali prowadzone są zajęcia z takich przedmiotów, jak *technologia mleka, żywność probiotyczna, żywność ekologiczna, funkcjonalne napoje mleczne.* Realizowane są również częściowo zajęcia z *maszynoznawstwa i aparatury przemysłu spożywczego*.

Zakład Przetwórstwa i Towaroznawstwa Rolniczego dysponuje własną linią przetwarzania mięsa (D10/11). Całość wyposażenia umożliwia studentom zdobywanie praktycznych umiejętności poprzez produkcję zróżnicowanego asortymentu przetworów mięsnych, co pozwala na bezpośrednie powiązanie wiedzy teoretycznej z realnymi procesami przemysłowymi. Prace realizowane przez studentów w hali przetwarzania mięsa odbywają się z zachowaniem rygorystycznych standardów higieniczno-sanitarnych. Dzięki temu przyszli absolwenci nie tylko poznają receptury, ale również nabywają umiejętności pracy w realnych warunkach reżimu technologicznego, obowiązującego w nowoczesnych zakładach przemysłu mięsnego. Poza standardowym programem dydaktycznym, hala służy studentom do prowadzenia eksperymentów technologicznych oraz prac dyplomowych. Studenci mają możliwość projektowania i wytwarzania innowacyjnych produktów mięsnych, w tym wyrobów o charakterze prozdrowotnym, co rozwija ich kreatywność i kompetencje badawcze.

Zajęcia z języka obcego prowadzone są przez lektorów z Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji (CNJOiC) Wydziału Filologicznego Uniwersytetu Rzeszowskiego. Zajęcia odbywają się w salach audytoryjnych/seminaryjnych (D9/125/336/337), wyposażonych między innymi w sprzęt audiowizualny. Zadaniem CNJOiC jest zapewnienie wysokiego poziomu nauczania języka obcego ogólnego i języka specjalistycznego właściwego dla kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*, promowanie rozwoju kompetencji komunikacyjnych i naukowych studentów oraz wspieranie umiejętności samodzielnego zdobywania wiedzy podczas studiów i przez całe życie. Umiejętności językowe nabyte przez studentów są pomocne w podejmowaniu decyzji o wyjeździe w ramach projektów międzynarodowej wymiany studentów (np. ERASMUS+, MOST).

Szczegółowe zestawienie bazy dydaktycznej i naukowej służącej realizacji zajęć oraz działalności naukowej na ocenianym kierunku zestawiono w tabeli 5, w załączniku nr 2, Cz. I.

2. *infrastruktura i wyposażenia instytucji, w których prowadzone są zajęcia poza uczelnią oraz praktyki zawodowe* *(w przypadku, gdy w planie studiów na ocenianym kierunku zostały uwzględnione praktyki zawodowe)*

Wszystkie zajęcia dydaktyczne objęte programem studiów na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* są realizowane w pomieszczeniach UR, z wyjątkiem zajęć terenowych oraz programowych praktyk zawodowych na studiach I stopnia w wymiarze 160 godzin dydaktycznych. Zajęcia terenowe odbywały się w przedsiębiorstwach Iwoniczanka Sp. z o.o.; Brzozów, Zakład Mięsny „Smak-Górno" Sp. z o.o., Makarony Polskie SA; Rzeszów, HORTINO Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego Sp. z o.o.; Leżajsk (pod marką Poltino). W podmiotach, w których realizowane są praktyki, studenci otrzymują do dyspozycji wskazane stanowisko pracy i wykorzystują stosowane tam narzędzia. Dodatkowe wyposażenie instytucji, w których odbywają się praktyki jest zróżnicowane.

Instytucje i przedsiębiorstwa, w których realizowane są programowe praktyki zawodowe spełniają wymagania BHP i mają wyposażenie odpowiednie do specyfiki realizowanych zadań i pełnionych funkcji.

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

Na terenie wszystkich obiektów Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego funkcjonuje dostęp do szerokopasmowego Internetu. Każdy z budynków jest wyposażony w urządzenia do bezprzewodowej transmisji danych - wszyscy studenci i pracownicy Uniwersytetu Rzeszowskiego, posiadający aktywną legitymację odpowiednio studencką lub pracowniczą, mogą na osobistym sprzęcie komputerowym korzystać z uczelnianej, bezprzewodowej sieci Eduroam. W Uniwersytecie Rzeszowskim działa Uniwersyteckie Centrum Informatyzacji (UCI), jednostka administracyjna integrująca ogólnouczelnianą działalność w zakresie informatyzacji. Na stronie UCI studenci mogą znaleźć niezbędne informacje odnośnie dostępu do infrastruktury informatycznej UR czy bezpłatnych programów (jak Microsoft 365 i Statistica). W ramach systemu informatycznego Wirtualna Uczelnia (WU) studenci otrzymują kanałami elektronicznymi dostęp do informacji o procesie kształcenia i procedurach związanych z tokiem studiowania.

https://www.ur.edu.pl/pl/uniwersytet/jednostki/administracja/uniwersyteckie-centrum-informatyzacji

Studenci kierunku *technologia żywności i żywienia człowieka* mogą znaleźć niezbędne informacje dotyczące infrastruktury informatycznej UR oraz bezpłatnych programów. Dostępna jest także instrukcja odnośnie tworzenia indywidualnego konta, aktywowania Elektronicznej Legitymacji Studenckiej UR. Dodatkowo, w ramach programu firmy Microsoft skierowanego do uczelni istnieje dostęp do bezpłatnego oprogramowania Microsoft w ramach subskrypcji (Microsoft Imagine-OnTheHub-Azure for Education). Oprócz strony internetowej UCI, także na stronie internetowej UR Student w zakładce Usługi IT dla Studentów są zamieszczone informacje na temat dostępu do Microsoft Office 365, Eduroam, programu Statistica, Wirtualnej Uczelni, poczty elektronicznej (https://www.ur.edu.pl/pl/student/uslugi-it-dla-studentow).

Na stronie internetowej Uniwersytetu Rzeszowskiego oraz poprzez stronę Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego, zakładka Student, możliwy jest dostęp do elektronicznego systemu Wirtualna Uczelnia. Studenci korzystając z tego systemu mogą na bieżąco sprawdzać swoje oceny, wpisywane zaliczenia z ćwiczeń i wykładów, a także kontaktować się z nauczycielem akademickim. Ponadto w ramach Wirtualnej Uczelni studenci otrzymują kanałami elektronicznymi pełny dostęp do informacji o procesie kształcenia i procedurach związanych z tokiem studiowania. Wirtualna Uczelnia posiada wbudowane repozytorium plików, dzięki czemu istnieje możliwość umieszczania materiałów dydaktycznych do pobrania/odczytu dla studentów. Ponadto, w zależności od potrzeb pracownicy mogą publikować na Wirtualnej Uczelni ogłoszenia (np. zarządzenia, regulaminy i inne dokumenty organizacyjne), które będą widoczne dla studenta po zalogowaniu. Zarówno studenci, jak i nauczyciele akademiccy mają dostęp do wbudowanych narzędzi komunikacyjnych (wysyłanie powiadomień e-mail i SMS, chat i Akademickie Forum Dyskusyjne), które mogą stanowić doskonałe uzupełnienie tradycyjnych form kształcenia.

W Wirtualnej Uczelni studenci mogą też zapisywać się na wykłady ogólnouczelniane. W ramach systemu ankietyzacji z wykorzystaniem WU studenci mają możliwość wypowiedzenia się na temat jakości systemu kształcenia i pracy dziekanatu. Po zalogowaniu się do uczelnianej sieci internetowej, za pośrednictwem Biblioteki Uniwersytetu Rzeszowskiego (BUR) studenci mają możliwość wyszukiwania niezbędnych materiałów dydaktycznych lub naukowych, poprzez bezpłatne bazy danych i publikacji. Biblioteka UR (BUR) umożliwia dostęp do kilkudziesięciu baz danych, w tym najczęściej użytkowanych przez studentów rolnictwa AgEconSearch, AGRIS, AGRO, Nature, Science Direct, SIBROL, Scopus, Web of Science, WBI Studies Repository, Willey Online Library. Dostępne są również e-booki oraz Expertus – baza dorobku pracowników UR.

Również proces dyplomowania rozumiany jako złożenie pracy, możliwość wykonania kontroli antyplagiatowej jest przeprowadzany przez system Wirtualna Uczelnia. Obowiązkowe na pierwszym

roku studiów szkolenie BHP oraz szkolenie biblioteczne jest przeprowadzane zdalnie. Szkolenie biblioteczne jest dostępne przez system Wirtualna Uczelnia.

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

Nowoczesne budynki dydaktyczne (D3, D7, D9, D10, D11) wyposażone są w rozwiązania architektoniczne umożliwiające sprawne funkcjonowanie osób z dysfunkcjami. Wszystkie budynki Kampusu są wyposażone w windy, platformy oraz schodołazy, a także drzwi i toalety dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Obiekty wyposażono również w podjazdy oraz odpowiednio oznakowane miejsca parkingowe, a także w oznaczenia tyflograficzne i beacony – systemy wspomagające orientację i przemieszczanie się osób z niepełnosprawnościami w budynkach uczelni.

Na terenie Uczelni działa Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnością UR podejmujące działania związane ze stwarzaniem studentom z niepełnosprawnościami, warunków do pełnego udziału w procesie kształcenia i badaniach naukowych, w tym: likwidację barier transportowych; zapewnienie tłumaczy języka migowego, asystentów osób niewidomych, z niepełnosprawnością ruchową; udostępnienie wypożyczalni specjalistycznego sprzętu ułatwiającego kształcenie studentom z niepełnosprawnością zapewnienie odpowiednich rozwiązań technicznych (np. stanowisk komputerowych, programów komputerowych) oraz na wniosek studenta odpowiednią organizację planowanych i dodatkowych zajęć dydaktycznych. Na Uczelni znajdują się również budynki wyposażone w systemy wspomagające słyszenie (pętle indukcyjne, systemy FM), tablice interaktywne z systemem E-beam realizujące treść zapisaną w formie cyfrowej. Pętla indukcyjna znajduje się w budynku D9/108.

W 10 budynkach Uczelni, w tym na terenie kampusu Zalesie (w budynkach D9 i D1) powstały specjalne „pokoje wyciszeń" przeznaczone do wewnętrznego wyciszenia się i uspokojenia, pozwalające na odcięcie się od nadmiaru bodźców zewnętrznych, co sprzyja przygotowaniu do wysiłku intelektualnego oraz poprawie koncentracji. W budynku D9/109 pomieszczenie relaksu i odpoczynku.

Domy akademickie znajdujące się na terenie Kampusu Zalesie nie są w pełni dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami ruchowymi. W obiektach znajduje się jedynie platforma/podjazd ułatwiający dostęp. Planowane są dostosowania (w 2026 rozpoczęto budowę dźwigów osobowych (w DS. „Merkury", „DS. Hilton"). W domach akademickich Merkury i Hilton planowane są mieszkania dostosowane dla osób z niepełnosprawnościami (2 mieszkania z pełnym dostosowaniem). Uniwersytet Rzeszowski posiada pokoje w akademiku „Filon" (ul. Cicha 4) z pełnym dotowaniem do potrzeb osób z niepełnosprawnościami (windy, platforma, wyposażenie pokoi i łazienek).

Obiekty sportowe na terenie kampusu Zalesie są w pełni dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Studenci są objęci fachową opieką mgr rehabilitacji, fizjoterapeuty oraz specjalisty kinezyterapii ruchowej. Na terenie budynku D1 znajdują się dwie sale do ćwiczeń (parter i piętro) dla osób z dysfunkcjami niepełnosprawności. W grudniu 2020 r powstała siłownia integracyjna, która jest cały czas doposażania.

Budynek biblioteki Uniwersytetu Rzeszowskiego (ul. Pigonia 8) wyposażony jest w rozwiązania architektoniczne umożliwiające sprawne funkcjonowanie osób z niepełnosprawnościami (winda, drzwi dostosowane do wózków inwalidzkich do wszystkich pomieszczeń bibliotecznych, toalety oraz podjazdy i miejsca parkingowe). Na terenie biblioteki znajduje się sfinansowana przez Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami wypożyczalnia specjalistycznego sprzętu wspomagającego proces uczenia się, gdzie do dyspozycji studentów są systemy wspomagające słyszenie (Oticon Amgo FM), programy komputerowe powiększająco-udźwiękawiające tekst (ZoomText), specjalne myszki komputerowe i klawiatury (jednoręczne i brajlowskie), notesy mówiące (BraillePen), powiększalniki telewizyjne, lupy elektroniczne, syntezatory mowy polskiej, drukarki etykiet brajlowskich, odtwarzacze audiobooków.

W ramach konkursu „Uczelnia dostępna", ogłoszonego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014–2020, Uniwersytet Rzeszowski uzyskał dofinansowanie na realizację projektu pn. „Przyjazny nURt – rozwój dostępności UR" (realizacja lata

2020-2023). Celem przedsięwzięcia było podnoszenie poziomu dostępności Uniwersytetu Rzeszowskiego oraz podejmowanie działań ukierunkowanych na zapewnienie równego dostępu do procesu kształcenia i funkcjonowania uczelni, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb osób z niepełnosprawnościami. W ramach projektu UR wykonano szereg działań ukierunkowanych na poprawę dostępności infrastrukturalnej, która jest systematycznie modernizowana i dostosowywana do potrzeb użytkowników. Aktualnie realizowane są kolejne przedsięwzięcia w tym zakresie. W 2026 r. rozpoczęto budowę dźwigów osobowych, a także remont i dostosowanie 10 mieszkań studenckich w domach studenckich „Merkury" i „Hilton". Zakończenie realizowanych inwestycji planowane jest na 2027 r. W 2026 roku zakończono montowanie oznaczeń tyflograficznych, beaconów (systemów wspomagających przemieszczanie się we wszystkich budynkach Kampusu Zalesie oraz domontowano krzesła ewakuacyjne. W budynkach uczelni zamontowano dostosowanie serwisów internetowych do obowiązujących standardów WCAG 2.1 AA, stworzenie wirtualnego asystenta studenta w Biurze Karier, szkolenia dla pracowników i studentów zwiększające świadomość problemów osób ze specjalnymi potrzebami, spotkania eksperckie, budowę platformy e-learningowej, mającej stanowić bazę wiedzy dla nauczycieli akademickich, w jaki sposób pracować z osobą z daną niepełnosprawnością oraz prowadzone są szkolenia świadomościowe dla pracowników. W Kampusie Zalesie w 2023 roku oddano do użytku 2 pokoje wyciszeń (w budynku D9 i Budynku D1) oraz windę w budynku D1 a w 2026 r salę relaksu i odpoczynku w budynku D9.

Domy studenta znajdujące się na terenie Kampusu Zalesie nie są w pełni dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami ruchowymi. W obiektach znajduje się jedynie platforma/podjazd ułatwiający dostęp, ale w 2026 rozpoczęto budowę dźwigów osobowych w DS Merkury i DS Hilton. W DS Merkury i DS. Hilton planowane są mieszkania dostosowane dla osób z niepełnosprawnościami (2 mieszkania). Uniwersytet Rzeszowski posiada pokoje w akademiku Filon (ul. Cicha 4) z pełnym dotowaniem do potrzeb osób niepełnosprawnych (windy, platforma, wyposażenie pokoi i łazienek).

Wyposażenie budynków dydaktycznych Kampusu Zalesie

Budynek D9:
- 3 windy,
- dostosowane toalety oraz sale wykładowe i ćwiczeniowe bezprogowe z dostosowaną wielkością drzwi, 1 kiosk informacyjny z regulacją wysokości wyposażony w klawiaturę brajlowską,
- panel dotykowy oraz pętlę indukcyjną dla osób niedosłyszących,
- 2 podjazdy dla wózków inwalidzkich,
- 1 platforma elektroniczna,
- 3 miejsca parkingowe,
- pokój wyciszeń.

Budynek D3:
- 1 winda,
- dostosowane toalety oraz sale wykładowe i ćwiczeniowe bezprogowe z dostosowaną wielkością drzwi, 1 kiosk informacyjny z regulacją wysokości, wyposażony w klawiaturę brajlowską, panel dotykowy oraz pętlę indukcyjną dla osób niedosłyszących,
- 1 podjazd dla wózków inwalidzkich,
- 1 miejsce parkingowe.

Budynek D10:
- 1 winda,
- dostosowane toalety oraz sale wykładowe i ćwiczeniowe bezprogowe z dostosowaną wielkością drzwi płaska powierzchnia, bezprogowy wjazd – brak podjazdów
- 2 miejsca parkingowe

Budynek D7:
- 1 winda,

- dostosowane toalety oraz sale wykładowe i ćwiczeniowe bezprogowe z dostosowaną wielkością drzwi 1 kiosk informacyjny z regulacją wysokości, wyposażony w klawiaturę brajlowską, panel dotykowy oraz pętlę indukcyjną dla osób niedosłyszących,
- 1 podjazd dla wózków inwalidzkich,
- 4 miejsca parkingowe.

Budynek D1:

- 2 sale do ćwiczeń (parter i piętro) dla osób z dysfunkcjami niepełnosprawności wyposażone min. ergometr, bieżnię, orbitrek, urządzenia do kinezyterapii. Studenci niepełnosprawni są objęci fachową opieką mgr rehabilitacji, fizjoterapeuty oraz specjalisty kinezyterapii ruchowej, możliwość realizacji WF alternatywny,
- schodołaz,
- siłownia integracyjna wewnątrz budynku i na zewnątrz,
- dostosowane toalety,
- 1 kiosk informacyjny z regulacją wysokości, wyposażony w klawiaturę brajlowską, panel dotykowy oraz pętlę indukcyjną dla osób niedosłyszących,
- płaska powierzchnia, bezprogowy wjazd – brak podjazdów,
- 2 miejsca parkingowe.

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

Stan i nowoczesność infrastruktury naukowo-badawczej wpływa na jakość prowadzonych badań naukowych oraz realizację prowadzonego procesu kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*. Studenci ocenianego kierunku studiów mają do dyspozycji liczne laboratoria badawcze oraz pracownie wyposażone w drobny sprzęt laboratoryjny, ale również w nowoczesną aparaturę badawczą na światowym poziomie. Studenci mogą być włączani w prace badawcze pracowników Wydziału podczas realizacji prac dyplomowych, a także w ramach działalności studenckich kół naukowych. Efektem tego są publikacje naukowe lub doniesienia na konferencjach (Załączniki nr 3_3.6.) Aparatura naukowo-badawcza Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego jest wykorzystywana przez pracowników do prowadzenia zajęć dydaktycznych, a przez studentów do realizacji badań naukowych związanych z przygotowaniem pracy dyplomowej. Wyposażenie laboratoriów oraz dostępność aparatury naukowej stwarzają odpowiednie warunki, sprzyjające studentom do samodzielnej aktywności naukowej w ramach przedmiotów objętych programem studiów. Nowoczesność dostępnej aparatury naukowej oraz dążenie do jej unowocześniania znajdują odzwierciedlenie w nowych pracowniach (np. komputerowa) oraz stanowiskach badawczych, co znajduje przełożenie w publikacjach naukowych o zasięgu światowym, współpracy z innymi krajowymi lub zagranicznymi ośrodkami akademickim/badawczymi oraz współpracę z otoczeniem zewnętrznym, np. Podkarpackie Centrum Innowacji.

Laboratoria i pracownie Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego, w których realizowane są zajęcia dydaktyczne na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* są wyposażone m.in. w zestawem do wysokosprawnej chromatografii cieczowej UPLC wraz z sprzętem komputerowym, spektrofotometrem mas Waters TQD, aparatem do oznaczania zawartości tłuszczu metodą Soxhleta, Soxtec 2050, zestawem do oznaczania azotu z przeliczeniem na białko surowe metodą Kjedahla, spectrofotometrem UltraScan VIS z wyposażeniem, liofilizatorem, analizatorem do oznaczenia błonnika pokarmowego z młynkiem żarnowym wraz z wyposażeniem, teskturometrem SHIMADZU EZ-TEST-LX 1000N, zestawem do oznaczania SO2 w winie, spektrofotometrem Nicolet Evolution 300 PC z wyposażeniem, farinografem, fermentografem z komputerem, aparatem do badania objętości pieczywa, automatycznym aparatem do oznaczania aktywności alfa-amylazy Filling Number 1900, zestawem urządzeń do oznaczania ilości mokrego glutenu Glutomatic 2200 oraz zestawem do obróbki

ultradźwiękowej owoców i warzyw. Katedra Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka dysponuje laboratorium analiz wyrobów piekarskich (8/D10), laboratorium analiz przetworów owocowo-warzywnych, laboratorium analiz instrumentalnych żywności (101/D10) oraz laboratorium biotechnologicznym (7/D10). W laboratorium analiz instrumentalnych żywności realizowane są zajęcia z zakresu *analizy składników biologicznie aktywnych w żywności*, *analizy chromatograficznej i walidacji metod* oraz *analizy zafałszowań żywności*. Zajęcia dydaktyczne odbywają się również w laboratoriach znajdujących w budynku D9 (247, 248). W pomieszczeniach tych prowadzone są zajęcia z *ogólnej technologii i utrwalania żywności, oceny jakości surowców i produktów roślinnych, technologii przetwórstwa węglowodanów*. W pomieszczeniach Katedry Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka realizowane są także zajęcia z *żywienia człowieka* oraz *żywienia człowieka we współczesnym świecie*. Ponadto Katedra posiada także laboratoria wykorzystywane przez pracowników na potrzeby badań naukowych oraz przez studentów podczas wykonywania badań do prac dyplomowych (239, 241/D9). Zajęcia seminaryjne prowadzone są w sali seminaryjnej mieszczącej 21 osób (254/D9). Szczegółowe dane dotyczące infrastruktury zamieszczone zostały w załączniku nr 2, Cz. I, tabela 5).

Realizację badań naukowych, zajęć dydaktycznych oraz prac dyplomowych w Zakładzie Technologii Mleczarstwa umożliwia wyposażenie obejmujące drobny sprzęt laboratoryjny oraz specjalistyczną aparaturę badawczą, w tym analizator składu mleka i przetworów Bentley B150 oraz półautomatyczny licznik bakterii i komórek somatycznych w mleku IBCm/SCC. Wyposażenie laboratorium wykorzystywane jest podczas zajęć praktycznych do oceny składu chemicznego i jakości higienicznej mleka oraz analizy właściwości przetworów mlecznych. Umożliwia studentom zdobywanie umiejętności przygotowania próbek, wykonywania oznaczeń oraz interpretacji wyników w kontekście przydatności technologicznej surowca i jakości gotowych produktów. Laboratorium wyposażone jest również w komorę laminarną oraz stanowiska do badań mikrobiologicznych, wykorzystywane m.in. do oznaczania liczby i oceny przeżywalności bakterii probiotycznych w przetworach mlecznych, także podczas symulowanego trawienia *in vitro*. W laboratorium prowadzone są m.in. zajęcia z przedmiotów *analityka żywności pochodzenia zwierzęcego* oraz *ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych*. Dodatkowo zajęcia z *analizy sensorycznej żywności* prowadzone są w laboratorium oceny sensorycznej.

Działalność dydaktyczna Zakładu Przetwórstwa i Towaroznawstwa Rolniczego obejmuje głównie ocenę jakości surowców i produktów zwierzęcych. Realizacja badań naukowych, zajęć dydaktycznych oraz prac dyplomowych jest możliwa w laboratoriach i halach wyposażonych m.in. w drobny sprzęt laboratoryjny oraz specjalistyczną aparaturę badawczą, którą dysponuje ta Jednostka. Można wymienić między innymi analizator tekstury CT3, analizator składu chemicznego Foodcheck (NIR), spektrofotometr UV-VIS Spekol 2000, kolorymetr 20NRX, homogenizator ULTRA-TURRAX T25

Katedra Bioenergetyki, Analizy Żywności i Mikrobiologii posiada laboratoria służące realizacji zajęć dydaktycznych w ramach kierunkowych i specjalnościowych przedmiotów z zakresu *analizy żywności, mikrobiologii żywności, metod fizycznych w analizie żywności*. W Katedrze prowadzone są także prace dyplomowe obejmujące tematykę pozostałości pestycydów i koncentracji pierwiastków szkodliwych, substancji nieodżywczych, ocenę zdrowotności produktów spożywczych, jakości surowców w oparciu o analizę instrumentalną profilu cukrów, kwasów organicznych, witamin, antyutleniaczy, aminokwasów, amin biogennych, białek i profilu kwasów tłuszczowych oraz zastosowania innowacyjnych metod utrwalania żywności. Realizacja wymienionych zajęć dydaktycznych odbywa się z wykorzystaniem specjalistycznej aparatury, np. chromatograf gazowy, analizator rtęciowy, analizator termograwimetryczny, rozdzielacz drobnoobrotowy RSD 5.1, chromatograf cieczowy, kwadrpolowy spektrometr ICP MS, analizator separacyjny tłuszczów, spektrometr emisyjny z plazmą ind., gęstościomierz, polarymetr, piec wysokotemperaturowy, suszarka na podczerwień, automatyczny analizator aminokwasów, analizator separacyjny tłuszczów, automatyczny analizator fluoru i chloru, zautomatyzowany ekstraktor tłuszczu, Real Time PCR.

Katedra Chemii i Toksykologii Żywności dysponuje laboratoriami przeznaczonymi do celów dydaktycznych oraz badawczych. Zaplecze laboratoryjne pozwala na realizację zajęć dydaktycznych m, in. *chemii*, *chemii żywności, biochemii żywności, analizy żywności, toksykologii żywności, procesów*

enzymatycznych w produkcji żywności, współczesnych kierunków w analizie żywności, analizy chromatograficznej i walidacji metod, analizy składników biologicznie aktywnych w żywności. W realizacji badań naukowych, zajęć dydaktycznych oraz prac dyplomowych wykorzystywany jest m. in. drobny sprzęt laboratoryjny oraz specjalistyczna aparatura badawcza, którą dysponuje ta Jednostka. Wszystkie pracownie wyposażone są w podstawowy sprzęt laboratoryjny (spektrofotometry, wagi, pH-metry, konduktometry, łaźnie wodne, polarymetry, refraktometry, wirówki, biurety półautomatyczne i cyfrowe), który umożliwia prowadzenie zajęć w grupach 2-3 osobowych. Zajęcia dydaktyczne prowadzone są również z wykorzystaniem specjalistycznej aparatury badawczej zlokalizowanej w laboratoriach badawczych Katedry, np. chromatograf gazowy, Photochem automatyczny analizator antyoksydantów, spektrofotometr Nicolet iS10 FT-IR, reaktor fluidalny, czytnik mikropłytek.

Pracownia Biochemii Analitycznej dysponuje laboratorium wyposażonym w drobny sprzęt laboratoryjny oraz specjalistyczną aparaturę badawczą obejmującą między innymi spektrofotometr UVB 1002 E, spektrofluorymetr F 2500, mikroskop konfokalny z wyposażeniem, wytrząsarka z automatycznym pomiarem turbidancji. Aparatura badawcza oraz dorobek naukowy pracowników PBA umożliwia prowadzenie zajęć dydaktycznych z zakresu bioprocesów w technologii żywności oraz organizmów modelowych w badaniach aktywności biologicznej żywności.

Laboratoria z takich przedmiotów jak *technologia drobiu i jaj*, *żywność regionalna i tradycyjna, prozdrowotna żywność z drobiu i jaj* prowadzone są w laboratoriach Katedry Produkcji Zwierzęcej i Oceny Produktów Drobiarskich. Wśród specjalistycznego sprzętu jakim dysponuje Jednostka należy wymienić m.in. zestaw do oceny barwy mięsa i skorup jaj Konica Minolta CR-400; CR 410, zestaw do oceny jakości jaj EQM, system do badań wytrzymałościowych Zwick Roell.

Zajęcia z zakresu *maszynoznawstwa i aparatury przemysłu spożywczego* prowadzone są częściowo w laboratoriach Katedry Inżynierii Produkcji Rolno-Spożywczej. Katedra dysponuje między innymi taką aparaturą jak maszyna wytrzymałościowa ZWICK/Roell ProLine Z010, maszyna wytrzymałościowa ZWICK/Roell 1425, analizator tekstury Brookfield CT3.

Studenci mogą korzystać z zasobów dydaktycznych dostępnych na serwerach UR. Ponadto mają możliwość korzystania nieodpłatnie z oprogramowania Statistica 13.3, które jest pomocne przy opracowaniu wyników badań w czasie przygotowywania pracy dyplomowej. Materiały dydaktyczne udostępniane studentom drogą elektroniczną: przesyłanie pocztą e-mail, poprzez system Wirtualna Uczelnia oraz platformę Microsoft Teams. Infrastruktura informatyczna i oprogramowanie stosowane w kształceniu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość umożliwia synchroniczną i asynchroniczną interakcję między studentami a nauczycielami akademickimi i innymi osobami prowadzącymi zajęcia, jest połączona z innymi systemami uczelnianymi, dostępna dla studentów o specjalnych potrzebach edukacyjnych, w tym studentów z niepełnosprawnościami. Posiadane przez Wydział wydajne środowisko VDI, którego bazą są serwery Dell PowerEdge R7625 wyposażone w karty NVIDIA L40S 48 GB umożliwia dzielenie mocy obliczeniowej pomiędzy wiele maszyn wirtualnych dzięki NVIDIA vGPU. Dzięki temu rozwiązaniu studenci mogą pracować na zwykłych terminalach lub komputerach w pracowni (w domu lub czytelni), a wymagające obliczenia i grafika (QGIS, ArcGIS, AutoCAD, BricCAD, Lumion) wykonywane są na serwerach w chmurze obliczeniowej.

Specjalistyczna aparatura naukowo-badawcza często jest umieszczona laboratoriach dedykowanych prowadzeniu badań naukowych. Mogą z niej korzystać studenci w ramach realizowania pracy dyplomowej, po wcześniejszym przeszkoleniu i wyłącznie pod opieką pracowników inżynieryjno-technicznych, naukowo-technicznych lub badawczo-dydaktycznych. Pozwala to na zapewnienie dostępu studentów do pomieszczeń dydaktycznych oraz laboratoriów naukowych poza godzinami zajęć w celu realizacji badań naukowych.

6. ***system biblioteczno-informacyjny uczelni, w tym dostęp do aktualnych zasobów informacji naukowej w formie tradycyjnej i elektronicznej, o zasięgu międzynarodowym oraz zakresie dostosowanym do potrzeb wynikających z procesu nauczania i uczenia się na ocenianym kierunku, a także działalności naukowej w zakresie dyscypliny/dyscyplin, do której/których przyporządkowany jest kierunek, w tym w szczególności dostępu do piśmiennictwa zalecanego w sylabusach***

Biblioteka Uniwersytetu Rzeszowskiego wraz z bibliotekami wydziałowymi i instytutowymi tworzy system biblioteczno-informacyjny Uniwersytetu Rzeszowskiego. Gromadzi zbiory i e-zbiory o tematyce odpowiadającej kierunkom studiów w Uniwersytecie Rzeszowskim. Zbiory Biblioteki to: ponad 752 tys. woluminów książek, ponad 116 000 woluminów czasopism oraz ponad 30 000 jednostek inwentarzowych zbiorów specjalnych (wg stanu na dzień 31.12.2025).

KSIĘGOZBIÓR I ZASOBY ELEKTRONICZNE BIBLIOTEKI UNIWERSYTETU RZESZOWSKIEGO	
Druki zwarte	752 299 woluminów
Czasopisma	116 181 woluminów
Zbiory Specjalne	31 198 jednostek inwentarzowych
Pełnotekstowe, faktograficzne i bibliograficzne bazy danych	33 bazy
Czasopisma elektroniczne	ok. 35 803 tytułów
E-booki	ok. 425 187 tytułów

Biblioteka organizuje dostęp do zagranicznych czasopism elektronicznych dając środowisku uniwersyteckiemu możliwość korzystania z najnowszych osiągnięć i badań naukowych na świecie. Zapewniony jest dostęp do Wirtualnej Biblioteki Nauki oraz do źródeł cyfrowych zakupionych w ramach indywidualnej subskrypcji. Korzystanie z zasobów elektronicznych odbywa się za pośrednictwem komputerowej sieci uniwersyteckiej, a także zdalnie dla zweryfikowanych użytkowników poprzez serwer Proxy.

Biblioteka UR oferuje dostęp do ok. 28 000 tytułów zagranicznych czasopism w wersji elektronicznej, a także do baz bibliograficznych i abstraktowych (m. in. Springer, Elsevier - Science Direct, bazy EBSCO, Willey-Blackwell, Medline, AIP/IPS, IOP Science, Web of Knowledge, Scopus, EMIS, Lex, Polska Bibliografia Lekarska, Polska Bibliografia Prawnicza. Od 2016 r. Biblioteka ma dostęp do wybranych kolekcji bazy JSTOR. Cały czas rozbudowywana jest również kolekcja ebooków: Biblioteka UR posiada dostęp do czytelni polskich książek elektronicznych PWN ibuk.pl, a także do kolekcji e-booków na platformie Springer oraz do bazy książek elektronicznych EBSCO. Łącznie oferuje dostęp do ponad 400 000 tytułów książek elektronicznych. Od 2015 roku Biblioteka UR posiada również dostęp do Cyfrowej Wypożyczalni Publikacji Naukowych Academica, która oferuje dostęp do prawie 3 800 000 publikacji ze wszystkich dziedzin wiedzy, również najnowszych, objętych ochroną prawa autorskiego. Stale rozbudowywane zasoby ww. bazy obejmują współczesne piśmiennictwo naukowe ze wszystkich dziedzin, w tym także najnowsze wydania podręczników akademickich oraz aktualne numery fachowych czasopism specjalistycznych, jak również teksty źródłowe, literaturę piękną oraz zbiory specjalne, które są przedmiotem badań naukowców.

Biblioteka Uniwersytetu Rzeszowskiego otwarta jest dla czytelników przez 6 dni w tygodniu. Nowoczesny budynek przy ul. Prof. Stanisława Pigonia 8 dysponuje ok. 300 miejscami w 6 czytelniach, w których księgozbiór oferowany jest w wolnym dostępie do półek.

Budynek przystosowany jest do potrzeb osób niepełnosprawnych i dysponuje podjazdem dla wózków inwalidzkich oraz windą. W czytelniach zamontowane są również specjalne drzwi, których konstrukcja umożliwia bezproblemowe poruszanie się na wózku inwalidzkim. W holu Biblioteki znajduje się

infokiosk wraz ze specjalistycznym oprogramowaniem przystosowanym dla osób z niepełnosprawnościami, który udostępnia między innymi informacje dotyczące form wsparcia osób niepełnosprawnych. Kiosk ten posiada następujące funkcje: lektor czytający tekst, powiększanie tekstu, zmiana wielkości czcionki, zmiana kontrastu, wspomaganie słuchu – pętla indukcyjna. W Oddziale Informacji Naukowej znajduje się specjalne stanowisko komputerowe dla osób z niepełnosprawnościami wyposażone między innymi w: monitor dotykowy, specjalistyczną klawiaturę ZoomText, urządzenie zastępujące mysz komputerową SimplyWorks Trackball, słuchawki kostne, multimedialne głośniki komputerowe, program powiększający i czytający ekran, biurko z elektryczną regulacją wysokości, krzesło rehabilitacyjne. Na terenie Biblioteki znajduje się również pokój wyciszeń. Wypożyczalnia oraz portiernia wyposażone są w zestawy pętli indukcyjnych z mikrofonem. W budynku znajduje się także krzesło ewakuacyjne służące do transportu po schodach osób niepełnosprawnych ruchowo oraz odpowiednio dostosowane toalety. Zamontowane są również innowacyjne beacony (czyli małe, bezprzewodowe emitery sygnału Bluetooth łączące się z urządzeniami mobilnymi), które wraz z dedykowaną aplikacją tworzą system naprowadzający, którego podstawowym zadaniem jest nawigacja użytkownika w budynku, dzięki czemu orientacja przestrzenna, zwłaszcza osób z dysfunkcjami narządu wzroku, jest zdecydowanie łatwiejsza.

We wszystkich czytelniach i holu głównym dostępna jest strefa bezprzewodowego Internetu Wi-Fi. Użytkownicy Biblioteki UR mogą korzystać z kilkunastu terminali (służących do przeglądania katalogu i zamawiania książek) oraz kilkudziesięciu stanowisk komputerowych z dostępem do Internetu rozmieszczonych we wszystkich czytelniach. Procesy biblioteczne są całkowicie skomputeryzowane i zautomatyzowane. Z myślą o komforcie czytelnika podczas wizyty w bibliotece zostały przygotowane Strefa Relaksu, Zielona Strefa Nauki, Strefa Boho, Literacki Zakątek i Kącik Bibliografa. W Bibliotece dostępne są również kabiny do cichej pracy.

Biblioteka pracuje w zintegrowanym systemie bibliotecznym Prolib, a do transportu książek z magazynów wykorzystuje specjalny system wózków podsufitowych TELE-LIFT. Dzięki temu czas realizacji zamówienia jest bardzo krótki i nie przekracza 30 minut.

Biblioteka UR świadczy usługi w rzeczywistości wirtualnej. Katalog zasobów bibliotecznych książek i czasopism wraz z informacją o lokalizacji tych dokumentów i ich dostępności jest udostępniony on-line (https://opac.ur.edu.pl). Czytelnicy mogą książki zamawiać poprzez Internet. Indywidualne konto czytelnika zawiera informację o wypożyczonych i udostępnianych na miejscu materiałach, a także informacje o terminie zwrotu książek, możliwości prolongaty i rezerwacji książek. Strona www Biblioteki (https://bur.ur.edu.pl) zawiera niezbędne informacje o usługach biblioteczno-informacyjnych oraz zasadach korzystania z BUR. Jest również narzędziem komunikacji z bibliotekarzami – umożliwiają to specjalne formularze, komunikator GG oraz poczta e-mailowa. Jest ona również przyjazna osobom niepełnosprawnym.

Publikacje (książki i artykuły), które nie znajdują się w zbiorach Biblioteki UR, a które są niezbędne do prowadzenia badań i przygotowania prac dyplomowych, sprowadzane są w ramach Wypożyczalni Międzybibliotecznej z innych bibliotek w kraju i z zagranicy. W 2024 r. zrealizowano prawie 300 zamówień użytkowników BUR, sprowadzając niezbędne materiały z kilkudziesięciu bibliotek partnerskich z kraju i zagranicy.

W ramach prac dokumentacyjnych Pracownicy Oddziału Informacji Naukowej BUR opracowują bazę bibliograficzno-bibliometryczną „Bibliografia publikacji pracowników naukowych UR 2000-…", która dostępna jest w internecie pod adresem http://bibliografia.ur.edu.pl/new/01/ i zawiera obecnie ponad 64 tysiące rekordów. Baza rejestruje dorobek naukowy pracowników UR zatrudnionych na pierwszym etacie oraz umożliwia sporządzenie analizy bibliometrycznej pracowników oraz Jednostek Uczelni.

W 2020 roku został powołany Pełnomocnik Dyrektora Biblioteki UR ds. Współpracy ze Środowiskiem Akademickim, do którego obowiązków należy między innymi reprezentowanie Biblioteki w kontaktach

z pracownikami naukowymi Uczelni, współpraca z samorządem studenckim i samorządem doktorantów oraz prowadzenie cyklicznych badań satysfakcji i potrzeb użytkowników Biblioteki UR.

Dla osób rozpoczynających studiowanie w Uniwersytecie Rzeszowskim przygotowano interaktywne szkolenie e-learningowe dostępne pod adresem http://szkoleniebur.ur.edu.pl.

Biblioteka UR jest współzałożycielem konsorcjum Podkarpacka Biblioteka Cyfrowa (www.pbc.rzeszow.pl). Do elektronicznych zasobów PBC wprowadzany jest digitalizowany we własnej pracowni księgozbiór z tzw. domeny publicznej, a także publikacje autorów współczesnych, którzy podpiszą licencję i wyrażą zgodę na udostępnianie swych publikacji w Internecie. Obecnie w zasobach PBC znajduje się ponad 30 000 obiektów cyfrowych, a kolekcja „Materiały naukowe i dydaktyczne" liczy prawie 400 pozycji.

Biblioteka UR prowadzi ponadto Repozytorium Uniwersytetu Rzeszowskiego oraz Repozytorium Danych Badawczych Uniwersytetu Rzeszowskiego, będące cyfrowymi archiwami rejestrującymi dorobek naukowy, dydaktyczny oraz dane badawcze środowiska akademickiego UR.

W Bibliotece UR, a także w bibliotekach wydziałowych i instytutowych zatrudnionych jest obecnie 51 osób. Jest to wykwalifikowana kadra – ponad 90% pracowników posiada wyższe wykształcenie, z czego prawie 73% posiada kwalifikacje z zakresu bibliotekoznawstwa i informacji naukowej zdobyte za studiach kierunkowych lub podyplomowych. Pracownicy Biblioteki UR cały czas podwyższają swoje umiejętności uczestnicząc w szkoleniach, kursach i konferencjach naukowych, publikując artykuły naukowe, a także odbywając staże zawodowe w bibliotekach polskich i zagranicznych.

Księgozbiór z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka udostępniany jest prezencyjnie w Czytelni Czasopism, a także w ramach wypożyczeń miejscowych i międzybibliotecznych.

Technologia żywności i żywienie człowieka	**Książki tradycyjne**	**INTEGRO – 3 070**
	Książki elektroniczne	Elsevier – 127; Springer – 639; Wiley Online Library – 76; EBSCO – 813; Ibuk Libra – 36
	Czasopisma tradycyjne	INTEGRO – 42
	Czasopisma elektroniczne	ScienceDirect – 28; Springer – 26; Wiley Online Library – 72; EBSCO – 164; JSTOR - 1

Liczba książek tradycyjnych z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka będących w zasobach Biblioteki UR wynosi obecnie ponad 3 tys. tytułów (https://opac.ur.edu.pl/integro/catalog).

Dzięki platformom: Elsevier, ScienceDirect, Springer, EBSCO, Wiley Online Library, Ibuk Libra; JSTOR użytkownicy Biblioteki UR mogą korzystać z około 1,7 tys. tytułów e-booków oraz mają dostęp do około 300 tytułów czasopism elektronicznych z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka https://bur.ur.edu.pl/bazy-danych.

Wszystkie zasoby elektroniczne dostępne są w całej sieci komputerowej UR, a co za tym idzie na wszystkich komputerach przeznaczonych dla czytelników w Bibliotece UR. Dla zweryfikowanych użytkowników możliwy jest również zdalny dostęp z komputerów spoza sieci poprzez serwer proxy.

Biblioteka Uniwersytetu Rzeszowskiego prenumeruje ponadto 42 tytuły polskich czasopism tradycyjnych z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, które udostępniane są w Czytelni Czasopism.

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

Sposoby, częstość i zakres monitorowania zasobów materialnych określa „Procedura monitorowania i przeglądu zasobów materialnych, w tym infrastruktury dydaktycznej i naukowej w Uniwersytecie Rzeszowskim". Procedura określa tryb postępowania związanego z przeprowadzaniem oceny dostosowania bazy dydaktycznej do potrzeb procesu kształcenia, wsparcia dla studentów i organizacji procesu kształcenia. Dotyczy monitorowania stanu użytkowania wszystkich pomieszczeń, które są wykorzystywane w procesie dydaktycznym oraz zasobów bibliotecznych. Nauczyciele akademiccy, pracownicy inżynieryjno-techniczni, naukowo-techniczni i administracyjni są zobowiązani do dbałości o bieżący stan techniczny i prawidłowe użytkowanie infrastruktury dydaktycznej i naukowej oraz zgłaszania władzom Wydziału zapotrzebowania na pomoce dydaktyczne oraz inne środki niezbędne do realizacji zajęć i konieczności przeprowadzenia niezbędnych napraw i remontów. Studenci mogą zgłaszać potrzeby dotyczące zasobów materialnych i infrastruktury bezpośrednio u prowadzących zajęcia dydaktyczne, podczas spotkań z opiekunami lat lub w trakcie organizowanego przynajmniej raz do roku spotkania z przedstawicielami władz dziekańskich. Jednocześnie ocenę infrastruktury dokonuje zespół powołany przez dziekana, składający się z kierownika kierunku, opiekunów lat, opiekuna praktyk, przedstawiciela samorządu studentów, pracownika inżynieryjno-technicznego i administratora budynku. Ocena infrastruktury i zasobów materialnych odbywa się raz na dwa lata, a sprawozdanie z przeprowadzonej oceny przekazywane jest do Dziekanatu Wydziału. Dziekanat Wydziału opracowuje zbiorcze sprawozdanie dotyczące oceny infrastruktury i zasobów materialnych wydziału, które przekazuje Dziekanowi Wydziału. Dziekan Wydziału przedstawia sprawozdanie Radzie Wydziału, która formułuje rekomendacje na rzecz poprawy infrastruktury i zasobów materialnych. Władze wydziału podejmują stosowne działania korygujące w celu zapewnienia optymalnego poziomu zasobów materialnych na wydziale. Wyniki z przeprowadzonego badania uwzględniane są w formularzu oceny wydziału.

Procedura realizowana jest poprzez analizę stanu i dostosowanie zasobów materialnych, w tym wyposażenia sal dydaktycznych do realizacji procesu dydaktycznego, dostosowanie infrastruktury do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, modernizację i odnawianie zasobów materialnych wspomagających prowadzenie badań naukowych z udziałem studentów.

Zapewniony jest udział nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia, jak również studentów, w okresowych przeglądach. Nauczyciele akademiccy mogą monitorować stan zasobów bibliotecznych oraz zgłaszać konieczność ich uzupełnienia w szybki i prosty sposób za pomocą zakładki na stronie internetowej BUR. Procedura określa także tryb postępowania związanego z przeprowadzaniem oceny dostosowania bazy dydaktycznej do potrzeb procesu kształcenia, wsparcia prowadzenia badań przez studentów oraz prawidłowej organizacji procesu uczenia się. Obejmuje monitorowanie stanu użytkowania wszystkich pomieszczeń, które są wykorzystywane w procesie dydaktycznym oraz zasobów bibliotecznych. Nauczyciele akademiccy, pracownicy inżynieryjno-techniczni i naukowo-techniczni zobowiązani są do dbałości o bieżący stan techniczny i prawidłowe użytkowanie infrastruktury dydaktycznej i naukowej jednostki, jak również bieżącego zgłaszania Dyrektorowi Instytutu za pośrednictwem kierownika kierunku studiów zapotrzebowania na pomoce dydaktyczne oraz inne środki niezbędne do realizacji zajęć i konieczności przeprowadzenia niezbędnych napraw, remontów. Zgodnie z procedurą studenci mają prawo do zgłaszania potrzeb w zakresie zasobów materialnych i infrastruktury dydaktycznej bezpośrednio u prowadzących zajęcia dydaktyczne lub w trakcie spotkań z opiekunami roczników / przedstawicielami władz dziekańskich wydziału.

Władze dziekańskie wydziału zobowiązane są do zorganizowania co najmniej raz w roku akademickim spotkania otwartego dla studentów, w trakcie którego studenci mogą zgłaszać uwagi i sugestie dotyczące wyposażenie obiektów, w których odbywają się zajęcia dydaktyczne oraz zasobów bibliotecznych Uczelni.

Studenci w ramach studenckiej ankiety warunków studiowania mieli także możliwość oceny budynków UR, w których są prowadzone zajęcia dydaktyczne lub inne związane z prowadzonymi kierunkami studiów w roku 2022, (https://www.ur.edu.pl/pl/student/jakosc-ksztalcenia/wewnetrzny-system-zapewnienia-jakosci-ksztalcenia/badanie-jakosci-ksztalcenia/wyniki-badan/963278@).

Wyniki okresowych przeglądów, w tym wnioski z oceny dokonywanej przez studentów, są wykorzystywane do doskonalenia infrastruktury dydaktycznej, naukowej i bibliotecznej wyposażenia technicznego pomieszczeń, pomocy i środków dydaktycznych, aparatury badawczej, specjalistycznego oprogramowania, zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych.

8. ***spełnienie reguł i wymagań w zakresie infrastruktury dydaktycznej i naukowej**, zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 68 ust. 3 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów, o których mowa w art. 68 ust. 1 powołanej ustawy.*

Nie dotyczy

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

Nie dotyczy

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

1. ***zakres i formy współpracy uczelni z instytucjami otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym z pracodawcami oraz jej wpływu na koncepcję kształcenia, efekty uczenia się, program studiów i jego realizację, w tym realizację praktyk zawodowych** (w przypadku, gdy w planie studiów na ocenianym kierunku zostały uwzględnione praktyki zawodowe)*

Współpraca Uniwersytetu Rzeszowskiego z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest istotnym elementem realizacji i doskonalenia procesu kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*. Ma ona charakter wielokierunkowy i obejmuje współpracę z pracodawcami, przedsiębiorstwami sektora spożywczego, jednostkami badawczo-doświadczalnymi, organizacjami branżowymi oraz szkołami. Formy współpracy obejmują przede wszystkim wspólne badania naukowe i badawczo-wdrożeniowe, realizację projektów, ekspertyz i usług badawczych, prowadzenie doświadczeń, realizację prac dyplomowych, organizację zajęć terenowych, wizyt studyjnych, szkoleń, warsztatów i wykładów otwartych, a także organizację i realizację praktyk zawodowych. Pracownicy Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego w ramach różnych form współpracy są na bieżąco z aktualnymi wymaganiami rynku pracy. Wieloletnia współpraca nawiązana z instytucjami z otoczenia społeczno-gospodarczego (firmy z branży rolno-spożywczej, szkoły, instytucje administracji publicznej) dotyczy opiniowania przez przedstawicieli tego środowiska programów studiów, kreowaniu odpowiedniego profilu absolwenta kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* i realizacji wspólnych projektów badawczych, wdrożeniowych i edukacyjnych. Zespół programowy kierunku utworzył Zespół doradczy, do którego zostali zaproszeni interesariusze zewnętrzni, reprezentujący przedsiębiorstwa z sektora rolno-spożywczego jak i jednostki nadzorujące jakość żywności. Uwagi i sugestie w ramach organizowanych spotkań są następnie przedmiotem analizy pod kątem wykorzystania w procesie doskonalenia programu studiów. Podczas ostatnich spotkań dyskusja dotyczyła organizacji i przebiegu programowych praktyk zawodowych (m.in. miejsc organizacji, możliwości zwiększenia liczby podmiotów, w których studenci odbywają praktyki). Opinie o programach studiów i jego doskonalenia zbierane są również podczas hospitacji praktyk.

Programowe praktyki zawodowe to jedna z form współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*. Praktyka jest realizowana w 4 semestrze studiów w wymiarze 160 godzin dydaktycznych zajęć w przedsiębiorstwach i ma na celu osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie kompetencji dotyczących funkcjonowania zakładów przetwórstwa spożywczego, zakładów gastronomicznych lub instytucji kontrolujących jakość żywności. To głównie zajęcia praktyczne pozwalające studentom ugruntować dotychczas zdobytą wiedzę w trakcie studiów, jak i zdobyć nowe oraz doskonalić posiadane kompetencje w zakresie obsługi maszyn i urządzeń, organizacji pracy itp. W roku akademickim 2025/2026 studenci zrealizowali praktykę zawodową głównie w instytucjach kontrolujących jakość żywności (Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Oddział w Rzeszowie, Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne, Oddziały w Jaśle i Łańcucie), jednostkach badawczych Wydziału (np. Laboratorium Analizy Win), zakładach przetwórstwa spożywczego (Młyny Kapka Sp. z o.o., Mondelez Polska Production Sp. z o.o. Fabryka Ciastek w Jarosławiu, Elite Expeditions Sp. z o.o. - Zakład Przetwórstwa Dziczyzny w Zwierzyńcu) oraz lokale gastronomiczne. Organizacja programowych praktyk zawodowych na kierunku TŻiŻC pozwala na komunikację pomiędzy koordynatorem praktyk ze strony Uczelni, a zakładowym opiekunem praktyk z ramienia zakładu pracy, co stwarza możliwości do rozmów na temat doskonalenia kształcenia na kierunku zgodnie z obecnymi wymaganiami rynku pracy.

Kolejna możliwość współpracy z otoczeniem gospodarczym ma miejsce w czasie organizacji zajęć terenowych dla studentów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* w ramach specjalności *technologia żywności*. Stwarza to dobrą płaszczyznę do zapoznania przedsiębiorców z ofertą kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*, kompetencjami absolwentów oraz daje możliwość uzyskania informacji od oczekiwanych kompetencjach przyszłych kandydatów do pracy. Taka forma zajęć jest zaplanowana w ramach przedmiotów: *technologia owoców i warzyw, technologia zbóż i piekarstwa* i *technologia mięsa*. W ubiegłym roku akademickim studenci odbyli te zajęcia w dużych zakładach produkcyjnych regionu, gdzie mogli zobaczyć produkcję przecierów warzywnych i mrożonek w Zakładzie Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego HORTINO w Leżajsku, produkcję makaronów w Makarony Polskie SA Zakład Produkcyjny w Rzeszowie oraz produkcję wyrobów mięsnych Zakładzie Mięsnym SMAK-GÓRNO.

Zespół programowy kierunku technologia żywności i żywienie człowieka oraz nauczyciele prowadzący zajęcia dydaktyczne na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* dokładają wszelkich starań, aby stale podtrzymywać współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym zarówno w zakresie prac B+R jak i aktywności dydaktycznych skierowanych do odbiorców zewnętrznych. Wzór porozumienia między Uniwersytetem Rzeszowskim a interesariuszami zewnętrznymi zamieszczono na stronie internetowej UR: https://www.ur.edu.pl/pl/student/jakosc-ksztalcenia/pliki-do-pobrania.

Nauczyciele akademiccy prowadzący zajęcia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* podejmują także działania w obrębie edukacji społeczeństwa w zakresie żywności wysokiej jakości i zdrowego odżywiania się. W ramach: „Dni Otwartych Wydziału", Festiwalu Nauki, „Dni Otwartych Uniwersytetu Rzeszowskiego", „Nocy Biologów" i warsztatów organizowanych w oparciu o umowy z ze szkołami uczniowie lokalnych szkół mogą skorzystać z wiedzy i doświadczenia nauczycieli akademickich.

2. ***sposoby, częstość i zakresu monitorowania, oceny i doskonalenia form współpracy i wpływu jej rezultatów na program studiów i doskonalenie jego realizacji***

Statut Uniwersytetu Rzeszowskiego, Dział IV, §61 (Załącznik nr 1 do Uchwały nr 74/05/2025 Senatu Uniwersytetu Rzeszowskiego Tekst jednolity z dnia 26 maja 2025 r.) stanowi, iż do zadań zespołu programowego kierunku studiów należy kształtowanie właściwego dla kierunku studiów profilu absolwenta, z uwzględnieniem zapotrzebowania rynku pracy. Zespół programowy kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* dokonuje cyklicznego, co najmniej raz w semestrze, monitorowania, oceny i doskonalenia współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Jednym ze sposobów jest okresowy przegląd programu studiów i konfrontowanie jego z opiniami interesariuszy

zewnętrznych. Opinie nt. programu studiów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* są przygotowane przez przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w ramach nieformalnych spotkań nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku oraz utworzonego Zespołu doradczego. Zebrane opinie nt. programu studiów przez prowadzących zajęcia są przekazywane do kierownika kierunku a następnie analizowane na zebraniu Zespołu programowego.

Ważnym sposobem doskonalenia programów studiów są konsultacje koordynatorów praktyk programowych studentów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* z przedstawicielami pracodawców przyjmujących studenta na praktykę, a mają one miejsce w trakcie rozmów dotyczących zasad i organizacji praktyki, obowiązków pracodawcy i oczekiwań wobec studenta-praktykanta lub w czasie trwania praktyki zawodowej oraz po jej zakończeniu jako wnioski lub spostrzeżenia. W tym zakresie monitorowane są treści dziennika praktyk, sprawozdań z praktyki zawodowej i opinii zakładowych opiekunów praktyki, przeprowadzane są hospitacje praktyk zawodowych, a uogólnione wnioski są przekazywane do Zespołu programowego kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*. Stwarza to możliwość oceny posiadanej wiedzy i umiejętności nabytych w trakcie doczasowego kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* w kontekście kompetencji przyszłych pracowników i są podstawą działań zmierzających do doskonalenia jakości kształcenia na kierunku.

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

Nie dotyczy

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

1. *rola umiędzynarodowienia procesu kształcenia w koncepcji kształcenia i planach rozwoju kierunku* *(przy uwzględnieniu każdego z ocenianych poziomów studiów)*

Umiędzynarodowienie procesu kształcenia przebiega wielotorowo i obejmuje działania realizowane na szczeblu całej uczelni, kolegiów oraz poszczególnych instytutów. Na Uniwersytecie Rzeszowskim za wsparcie inicjatyw w tym zakresie odpowiada Dział Współpracy Międzynarodowej. Kluczową regulacją w skali uczelni jest Strategia Rozwoju UR na lata 2021–2030 (https://www.ur.edu.pl/pl/uniwersytet/uczelnia/strategia-rozwoju). W jej V obszarze, poświęconym kształceniu, wyznaczono cel strategiczny wraz z powiązanymi celami operacyjnymi i zadaniami. Do kluczowych przedsięwzięć w obszarze dydaktyki należą: poszerzenie oferty kierunków i zajęć prowadzonych w językach obcych, rozwój kształcenia interdyscyplinarnego, wyższa mobilność studentów, doktorantów oraz kadry akademickiej, pozyskiwanie akredytacji krajowych, międzynarodowych i branżowych, a także podnoszenie ogólnego stopnia umiędzynarodowienia studiów. Stworzone w ten sposób ramy strategiczne umożliwiają uczelni wdrażanie licznych projektów i inicjatyw, w które zaangażowani są studenci wszystkich stopni oraz pracownicy związani z kierunkiem Technologia żywności i żywienie człowieka.

Strategia umiędzynarodowienia zakłada, że absolwenci będą w pełni przygotowani do pracy w środowisku międzynarodowym, wykazując się wysokim poziomem biegłości językowej (w szczególności w języku angielskim). Rozwój tych kompetencji wspiera umiędzynarodowienia procesu dydaktycznego na Wydziale. Na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka przejawia się to m.in. aktywnym udziałem studentów oraz kadry dydaktycznej w międzynarodowej wymianie akademickiej w ramach dostępnych programów stypendialnych i szkoleniowych. Sprzyja to transferowi najnowszej wiedzy i doświadczeń, co przekłada się na wyższą jakość badań naukowych oraz podniesienie poziomu oferty dydaktycznej. Wydział realizuje nowoczesne prace badawcze, wspierając umiędzynarodowienie poprzez wizyty studyjne i pobyty badawcze naukowców z zagranicy oraz

zagranicznych studentów realizujących projekty naukowe (szczegóły przedstawiono w pkt 3). Ponadto kadra naukowo-dydaktyczna Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego nieustannie podnosi swoje kwalifikacje, uczestnicząc w różnorodnych formach współpracy międzynarodowej. W proces dydaktyczny włączani są również profesorowie wizytujący (pobyty krótko- i długoterminowe), którzy prowadzą dla studentów wykłady, ćwiczenia oraz warsztaty, co szczegółowo opisano w pkt 4.

Międzynarodowa aktywność pracowników Wydziału skutecznie promuje jednostkę na arenie międzynarodowej, co przekłada się na rosnące zainteresowanie przyjazdami zagranicznych studentów, doktorantów i nauczycieli akademickich w ramach dostępnych programów mobilnościowych.

O dobrych ramach instytucjonalnych na poziomie uczelni zwiększających poziom umiędzynarodowienia świadczy również fakt, że Uniwersytet Rzeszowski jest posiadaczem prestiżowego logo „HR Excellence in Research", przyznanego przez Komisję Europejską w 2022 roku. Wyróżnienie to wskazuje instytucje, które przyczyniają się do zwiększenia atrakcyjności warunków pracy naukowców w Unii Europejskiej i zapewniają pracownikom klarowny proces rekrutacji, stabilne zatrudnienie, a także możliwości rozwoju kariery zawodowej. Spełnianie kryteriów legitymowania się tym logiem jest poddane procesowi monitoringu.

Mobilność pracowników i studentów w Uniwersytecie jest możliwa dzięki podpisaniu umów umożliwiających wymianę w ramach programu Erasmus + (235 ośrodków) oraz umów umożliwiających wyjazdy jednostronne pracowników z UR (10 ośrodków partnerskich z USA, Zimbabwe, Mauritius, Tajlandia, Brazylia, Czarnogóra). Szczegółowy spis znajduje się pod adresem: https://www.ur.edu.pl/pl/uniwersytet/erasmus/uczelnie-partnerskie-erasmus.

Współpraca nauczycieli akademickich z naukowcami zagranicznymi i międzynarodowe porozumienia, a także bogaty dorobek publikacyjny i duże doświadczenie w recenzowaniu publikacji w czasopismach międzynarodowych, wpływa na poszerzenie kompetencji kadry i ma przełożenie na stałe doskonalenie koncepcji kształcenia oraz plany rozwoju kierunku. Dodatkowo od roku akademickiego 2026/2027 Uniwersytet Rzeszowski w ramach posiadanego uprawnienia do prowadzenia kierunku technologia żywności i żywienia, wzbogacił ofertę edukacyjną o programy studiów stacjonarnych I i II stopnia realizowane w j. angielskim (*Food Technology and Human Nutrition*). Oferta programów studiów *Food Technology and Human Nutrition* kierowana jest do kandydatów z innych krajów a także kandydatów z Polski, chcących studiować w j. angielskim. Obowiązujące programy i harmonogramy studiów w j. angielskim dostępne są w załączniku nr 2, Cz. I, zał. 1.4 i 1.5 oraz na stronie https://www.ur.edu.pl/pl/wydzialy/wydzial-technologiczno-przyrodniczy/student/kierunki-studiow-programy-rozklady-sylabusy/food-technology-and-human-nutrition-programme-in-english

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

Ważnym aspektem umiędzynarodowienia, związanym z kształceniem, jest oferta zajęć w języku angielskim dla studentów z zagranicy w ramach programu Erasmus+. W samym procesie kształcenia kluczową rolę odgrywa obowiązkowy lektorat języka obcego, uwzględniony w programie studiów I oraz II stopnia. Ponadto z myślą o osobach przyjeżdżających z zagranicy w ramach programów wymiany, takich jak Erasmus+ i CEEPUS, przygotowano bogatą ofertę 19 przedmiotów prowadzonych w języku angielskim, obejmującą m.in. *Food chemistry, Food microbiology, Food Hygiene, Food storage and preservation, Genetic engineering, Dietetic cakes and confectionery products, Contemporary trends of fruit and vegetables technology, Fermentation processes, Basic statistics, Food biotechnology, Food toxicology, Analytical methods in food products, Pro-health meat products, Statistic methods in food science, Dairy technology, Technology of processing of root crops and special crops, Brewing and malting* oraz *Cheese production.*

Dodatkowo od roku akademickiego 2026/2027 Uniwersytet Rzeszowski w ramach posiadanego uprawnienia do prowadzenia kierunku *technologia żywności i żywienia,* wzbogacił ofertę edukacyjną

o programy studiów stacjonarnych I i II stopnia realizowane w j. angielskim (Food Technology and Human Nutrition). Oferta programów studiów Food Technology and Human Nutrition kierowana jest do kandydatów z innych krajów a także kandydatów z Polski, chcących studiować w j. angielskim. Obowiązujące programy i harmonogramy studiów w j. angielskim dostępne są w załączniku nr 2, Cz. I, zał. 1.4 i 1.5 oraz na stronie https://www.ur.edu.pl/pl/wydzialy/wydzial-technologiczno-przyrodniczy/student/kierunki-studiow-programy-rozklady-sylabusy/food-technology-and-human-nutrition-programme-in-english

Przy Studium Języków Obcych znajduje się Centrum Egzaminacyjne - The European Language Certificates (TELC). Posiada ono akredytację na przeprowadzanie egzaminów z języka: angielskiego, niemieckiego, francuskiego i rosyjskiego. W ofercie CE znajdują się oprócz TELC, również inne płatne egzaminy tj.: TOLES, Goethe Test-Pro, DaF, czy CILS, które są dostępne dla studentów oraz pracowników UR.

Centrum Nauki Języków Obcych i Certyfikacji pełni także ważną rolę w odniesieniu do procesu umiędzynarodowienia poprzez ofertę kursów dla pracowników prowadzących zajęcia lub wyjeżdżających za granicę w ramach programu Erasmus +.

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

Uczelnia stwarza studentom warunki do podnoszenia kompetencji językowych za pośrednictwem Centrum Nauki Języków Obcych i Certyfikacji, które odpowiada za prowadzenie zajęć m.in. dla kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*. W ramach programu studiów realizowane są lektoraty z języka angielskiego oraz niemieckiego, pozwalające na osiągnięcie poziomu B2 na studiach I stopnia oraz B2+ na studiach II stopnia. Wymiar godzinowy nauki języka wynosi odpowiednio 120 godzin (60+60) dla I stopnia oraz 60 godzin dla II stopnia. Dodatkowo studenci kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* doskonalą język angielski podczas zajęć ze specjalistycznych przedmiotów obieralnych. W ofercie studiów I stopnia znajdują się do wyboru kursy obieralne w języku angielskim: *biotechnology in cuisine, home-made bread production, home-made fruit wines and liqueurs production, culinary savoir-vivre* oraz *science of taste*. Program studiów II stopnia obejmuje cztery takie elektywy: *GMO in food, Food additives, Physical properties of food i Food processing*.

Lektoraty na obu stopniach mają formę ćwiczeń. W procesie dydaktycznym stosowane są różnorodne metody aktywizujące, takie jak praca w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemów czy analiza studiów przypadków (case study). W procesie dydaktycznym wykorzystuje się różnorodne formy aktywizujące studentów do samodzielnego doskonalenia umiejętności językowych. Do kluczowych z nich należą: praca z anglojęzyczną literaturą naukową (w formie zaleceń lub wymagań formalnych), udział w wykładach prowadzonych przez zagranicznych profesorów (zarówno w ramach programu studiów, jak i w trybie pozaformalnym), a także angażowanie studentów w organizację międzynarodowych konferencji i projektów badawczych realizowanych przez Instytut.

Na zajęciach z języków obcych studenci rozwijają cztery podstawowe sprawności językowe, co pozwala na budowanie wszechstronnej kompetencji komunikacyjnej na poziomie B2/B2+ (w zależności od poziomu studiów). Kładzie się nacisk na poprawność gramatyczną w wypowiedziach ustnych i pisemnych, utrwalanie leksyki ogólnej oraz sukcesywne przyswajanie słownictwa branżowego. Postępy studentów weryfikowane są poprzez bieżącą obserwację aktywności na zajęciach, kolokwia pisemne, wypowiedzi ustne, przekład tekstów fachowych oraz redagowanie publikacji specjalistycznych w języku polskim i obcym. Studenci przygotowują również i wygłaszają prezentacje naukowe na forum grupy oraz biorą udział w merytorycznych dyskusjach związanych ze swoją przyszłą profesją.

Centrum Nauki Języków Obcych i Certyfikacji, we współpracy z Wydziałem, stale monitoruje i ocenia poziom opanowania wymaganych efektów uczenia się poprzez zaliczenia i egzaminy końcowe. Ponadto jednostka ta umożliwia przystąpienie do odpłatnych egzaminów certyfikacyjnych, takich jak TELC, TOLES, Goethe Test-Pro, DaF czy CILS.

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

Wymiana międzynarodowa studentów i kadry na *technologia żywności i żywienie człowieka* realizowana jest głównie w ramach kolejnych edycji programu Erasmus+.

W okresie podlegającym ocenie studenci ocenianego kierunku studiów nie podjęli decyzji o skorzystaniu z wyjazdu na inną uczelnię w ramach programu Erasmus +.

Jednocześnie na kierunek technologia żywności i żywienie człowieka przyjechało studiować w ramach tego programu w roku akad. 2021/2022 3 studentów z Universitat Politècnica de València (Hiszpania), w roku akademickim 2022/2023 - 3 studentów z Stefan cel Mare University of Suceava (Rumunia) oraz 1 z National University of Food Technologies (Ukraina), w 2023/2024 – 2 studentów (z Rumunii i Ukrainy), w 2024/2025 oraz 2025/2026 po trzech studentów.

W latach 2021-2026 pracownicy Wydziału uczestniczyli w zagranicznych wyjazdach naukowych i dydaktycznych. Były to pobyty w uczelniach w ramach projektu Regionalna Inicjatywa Doskonałości oraz programu Erasmus+ Nauczyciele akademiccy Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego realizowali wyjazdy badawcze, szkoleniowe, dydaktyczne, staże (Załącznik nr 3_3.5.). Ponadto nauczyciele realizowali staże w krajowych jednostkach naukowych. Mobilność międzynarodowa kadry to wyjazdy na uczelnie i jednostki badawcze w krajach Unii Europejskiej.

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

W prowadzeniu zajęć w języku angielskim biorą udział wykładowcy przyjeżdzający do Uniwersytetu Rzeszowskiego w ramach programu Erasmus+. Istotnym elementem współpracy międzynarodowej są także przyjazdy nauczycieli akademickich w ramach programów Erasmus+ oraz CEEPUS. Wykładowcy odwiedzający Wydział Technologiczno-Przyrodniczy w celach dydaktycznych prowadzą zajęcia, seminaria i wykłady skierowane do studentów, dzięki czemu mogą oni poszerzać wiedzę oraz poznawać odmienne doświadczenia i podejścia stosowane w zagranicznych ośrodkach akademickich.

W ramach programu RID - wymiana stypendialna doktorantów i kadry akademickiej na Wydziale gościła prof. Gizem Emre z Marmara University z Turcji, która prowadziła seminarium dla studentów kierunku *technologia żywności i żywienia człowieka*.

6. *sposoby, częstość i zakres monitorowania i oceny umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu jego stopnia, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację*

Wydział prowadzi ciągły nadzór i monitoring umiędzynarodowienia procesu kształcenia. Dokumentacje w tym zakresie gromadzi Koordynator ds. Wymiany i Współpracy Międzynarodowej Studentów i Nauczycieli Akademickich, Dziekanat i Dział Współpracy Międzynarodowej UR. Ocena umiędzynarodowienia procesu kształcenia oraz doskonalenia warunków sprzyjających podnoszeniu stopnia tego zakresu, jak również wpływu rezultatów umiędzynarodowienia na program studiów i jego realizację odbywa się raz w roku. Weryfikacji dokonywał Dziekan Wydziału na podstawie rocznych sprawozdań z działalności międzynarodowej dydaktycznej i badawczej Instytutu przygotowywanych przez Koordynatora ds. Wymiany i Współpracy Międzynarodowej Studentów i Nauczycieli Akademickich. Takie sprawozdania były przedstawiane i dyskutowane podczas obrad Rady Wydziału.

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

Nie dotyczy

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

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

Biuro ds. Osób z Niepełnosprawnościami UR prowadzi liczne formy wsparcia studentów w uczeniu się rozwoju i doskonaleniu zarówno naukowym, jak i społecznym. BON organizuje corocznie dla studentów z niepełnosprawnością i wolontariuszy bezpłatne konsultacje psychologiczne i logopedyczne, liczne kursy i warsztaty szkoleniowe, coroczne "Dni Adaptacji, letnie i zimowe obozy szkoleniowo-integracyjne.
Organizacja specjalistycznych kursów i szkoleń podnoszących kompetencje studentów:
Kursy i szkolenia organizowane przez BON UR w roku akademickim 2025/2026
- Asystent osoby niepełnosprawnej
- Język angielski – kurs przygotowujący do certyfikatu LINGUASKILL
- Język hiszpański
- Język migowy I, II i III stopnia
- Nauka pływania (grupa podstawowa, średniozaawansowana i zaawansowana)
- Podstawy księgowości
- Prawa pracownika na rynku pracy
- Zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej
- Szkolenia kompetencji miękkich:
  Autoprezentacja i wystąpienia publiczne
  Komunikacja interpersonalna
  Zarządzanie stresem i czasem

2. Organizacja dodatkowych zajęć wyrównawczych dla osób z trudnościami w nauce.

3. Organizacja obozów sportowo-szkoleniowych dla studentów z niepełnosprawnością i wolontariuszy UR, które odbywają się w przerwach międzysemestralnych, gdzie oprócz zajęć sportowych i sportowo-rekreacyjnych prowadzone są również liczne warsztaty i szkolenia. Studenci mogą aktywnie wypocząć przed kolejnym semestrem nauki, a także nawiązać znajomości i przyjaźnie, co owocuje sprawniejszym funkcjonowaniem w środowisku akademickim. Podczas tych wyjazdów organizowane są także prelekcje ze specjalistami z ratownictwa wodnego (Bieszczadzkie WOPR) i górskiego (Bieszczadzka Grupa GOPR), od kilku lat współpracujących z BON UR.

W roku akademickim 2025/2026 studenci uczestniczyli w kilku obozach:
-obóz sportowo-szkoleniowy wody Polańczyk 2026
-obóz sportowo-szkoleniowy Lesko 2026.
-obóz sportowo-szkoleniowy wodno-rowerowy Ustronie Morskie 2026

4. Organizacja cyklicznych spotkań informacyjno-adaptacyjnych („Dni Adaptacji”- listopad 2026) dla studentów pierwszych roczników, mające na celu zapoznanie nowych studentów z ofertą Uczelni oraz instytucji współpracujących z BON UR, skierowaną do osób z niepełnosprawnością.

5. Współorganizacja konferencji naukowych, warsztatów, przeglądów dotyczących problemów osób ze specjalnymi potrzebami.

6. Uczestnictwo studentów i pracowników w konferencjach naukowych, warsztatach, szkoleniach oraz seminariach poruszających tematykę niepełnosprawności.

7. Prowadzenie wypożyczalni specjalistycznego sprzętu, wspomagającego proces uczenia się, gdzie do dyspozycji studentów są: programy komputerowe powiększająco-udźwiękawiające tekst (ZoomText); systemy wspomagające słyszenie (Oticon Amigo FM); specjalne myszki komputerowe (trackball’e) i klawiatury (jednoręczne i brajlowskie); notesy mówiące (BraillePen); powiększalniki telewizyjne; lupy elektroniczne; syntezatory mowy polskiej; drukarki etykiet brajlowskich; odtwarzacze audiobooków.
8. Wypożyczanie sprzętu sportowo-rekreacyjnego zapewnia: sprzęt narciarski; kije do nordic walking;

kije trekkingowe; akcesoria do nauki pływania (pasy wypornościowe, kamizelki, płetwy, bojki asekuracyjne).

Formy wsparcia w wchodzeniu na rynek pracy dla studentów UR prowadzi Biuro Karier, są to: doradztwo zawodowe, pomoc w pisaniu CV i listów motywacyjnych, szkolenia z kompetencji miękkich, spotkania z pracodawcami, Targi Pracy, jest również prowadzony Serwis Pracy www.biurokarier.ur.edu.pl. Ponadto studenci/absolwenci mogą odbyć praktyki ponadprogramowe. Te formy wsparcia kierowane są dla wszystkich studentów UR.

W projekcie Jednolity Program Zintegrowany Uniwersytetu Rzeszowskiego – droga do wysokiej jakości kształcenia przy rekrutacji do wszystkich form wsparcia (szkolenia, staże, rozmowy doradcze, zajęcia z pracodawcami) osoby z niepełnosprawnością mają dodatkowo doliczane 3 pkt.

Dodatkową formą wsparcia studenta ze strony uczelni jest zapomoga, która może być przyznana dwa razy w roku. Wysokość przyznanej zapomogi jest uzależniona od sytuacji życiowej studenta, spowodowanej w szczególności ciężką chorobą studenta lub członka jego najbliższej rodziny, śmiercią najbliższego członka rodziny, urodzenie dziecka, a także w wyniku zdarzenia losowego.

Kolejną finansową formą wsparcia dla studentów są kredyty studenckie 59, udzielone zgodnie z Ustawą z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tj. Dz.U. z 2024 r., poz. 1571 z późn. zm.) oraz rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 20 grudnia 2018 r. w sprawie kredytów studenckich (Dz. U. poz. 2468). Inną formą wsparcia, często praktykowaną przez studentów, jest indywidualna organizacja studiów (IOS). Indywidualne kształcenie przysługuje przede wszystkim studentom będącym w trudnych sytuacjach życiowych: mającym problemy zdrowotne, studentkom w ciąży, osobom studiującym równolegle dwa kierunki studiów czy innym, określonych Regulaminem studiów na UR (Rozdział 7, § 22), którzy nie mają możliwości w pełni uczestniczyć w zajęciach dydaktycznych. Kolejną formą wsparcia studenta jest zakwaterowanie w Domu Studenckim (DS). Miejsce w DS przyznaje Komisja ds. DS na pisemny wniosek studenta. Pierwszeństwo w przyznaniu miejsca w domu studenckim przysługuje studentom, którym codzienny dojazd do uczelni uniemożliwia lub w znacznym stopniu utrudnia studiowanie i/lub którzy znajdują się w trudnej sytuacji materialnej. UR dysponuje miejscami w pięciu domach studenckich.

2. zakres i formy wspierania studentów w procesie uczenia się

Studenci w procesie uczenia się mogą korzystać z nowoczesnych laboratoriów wyposażonych w aparaturę i sprzęt laboratoryjny i pod opieką nauczyciela akademickiego realizować badania naukowe, wykorzystywane m.in. do przygotowania pracy dyplomowej lub przygotowania publikacji naukowej. Wsparcie studentów w procesie uczenia się realizowane jest m.in. poprzez zapewnienie pomocy w procesie uczenia się i osiągania efektów, poprzez cotygodniowe (1,5 lub 2 godz.) dyżury i konsultacje prowadzone przez nauczycieli akademickich. Każdy nauczyciel prowadzący zajęcia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* ma obowiązek być dostępny na konsultacjach. Konsultacje o charakterze indywidualnym dla studentów ocenianego kierunku mają na celu wyjaśnienie trudniejszych problemów związanych z treściami kształcenia, omawianie wyników oceny prac pisemnych, wskazywanie możliwości uzupełnienia niedociągnięć i braków w zakresie wiedzy i umiejętności. W czasie pandemii były one prowadzone hybrydowo lub zdalnie z wykorzystaniem platformy MS Teams. Obecnie platforma ta jest nadal wykorzystywana do dodatkowego kontaktu ze studentami, przekazywania materiałów, konsultacji. Wspieranie studentów jest realizowane również poprzez wyznaczanie, z grupy nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* osób, które pełnią funkcję: opiekuna roku, koordynatora programowych praktyk zawodowych, opiekunów studenckich kół naukowych. Uniwersytet Rzeszowski wdrożył szereg działań w zakresie efektywnego korzystania z infrastruktury i oprogramowania stosowanego w kształceniu z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. Oferuje dostęp do platformy e-learningowej Uczelnia.XP, zasobów IT takich jak Microsoft 365, w tym Microsoft Teams, Eduroam (EDUcation ROAMing), oraz oprogramowania STATISTICA 13.3. Uruchomienie pracowni komputerowych umożliwia korzystanie z oprogramowania i pracy w chmurze. Wydział posiada

wydajne środowisko VDI do zajęć obliczeniowych, GIS i grafiki 3D. Bazą są serwery Dell PowerEdge R7625 wyposażone w karty NVIDIA L40S 48 GB, których moc może być dzielona pomiędzy wiele maszyn wirtualnych dzięki NVIDIA vGPU. Studenci mogą pracować na zwykłych terminalach lub komputerach w pracowni (w domu lub czytelni), natomiast zaawansowane obliczenia i grafika wymagające dużej mocy obliczeniowej wykonywane są na serwerach w chmurze obliczeniowej. W praktyce oznacza to, że student może na swoim stanowisku uruchomić wymagające oprogramowanie, które wymaga bardzo mocnej stacji roboczej, a Uczelnia może centralnie udostępniać te same aplikacje grupom studentów. Na komputerach jest zainstalowane oprogramowanie biurowe, bazodanowe, specjalistyczne z zakresu zarządzania i obiegu informacji, specjalistyczne do przeprowadzenia zajęć dydaktycznych np. Statistica, AutoCAD, QGIS i ArcGIS. Do dyspozycji studentów (konsultacje lub pracy samodzielnej) przeznaczone zostały również komputery w dwóch lokalizacjach: budynek D9 sala 109 - 14 komputerów oraz 10 komputerów w budynku D3.

Najważniejszą osobą wspierającą studentów jest opiekun roku, który organizuje spotkania ze studentami w celu przekazania ważnych informacji dotyczących procesu dydaktycznego oraz zapewnienia o swojej gotowości do wsparcia w różnych sprawach. Wspiera studentów w przypadku wyboru przedmiotów oraz specjalności a także promotora pracy dyplomowej. Ponadto studenci mogą zwrócić się o pomoc do kierownika kierunku i Prodziekana ds. studentów. Niezwykle ważną kwestią, w zakresie wspierania studentów w uczeniu się, jest możliwość korzystania z zasobów Biblioteki UR. Istnieje możliwość zamawiania skanów publikacji, co często jest pomocne w przygotowanie opracowań określonych zagadnień lub prac dyplomowych. Studenci mają możliwość korzystania z bezpłatnej sieci Wi-Fi na terenie całej Uczelni.

Wsparcie studentów w procesie uczenia się jest wieloaspektowe i przybiera różne formy, w zależności od zakładanych efektów uczenia się. Charakter wsparcia uwzględnia zróżnicowane potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu studentów.

3. ***formy wsparcia**:*

   a. *krajowej i międzynarodowej mobilności studentów,*

   Studenci kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* mają możliwość udziału w krajowych i międzynarodowych programach wymiany studenckiej w ramach programów ERASMUS+, MOST i innych. Mobilność międzynarodowa studentów wyraża się między innymi poprzez możliwość odbywania zajęć dydaktycznych i praktyk. Studentom, którzy na uczelni partnerskiej nie mają możliwości osiągnięcia wszystkich efektów uczenia się przewidzianych w programie studiów dla kierunku, stwarza się możliwość zrealizowania różnic programowych.
   Akcje wymiany międzynarodowej dla studentów UR są promowane wśród społeczności studentów przez wydziałowego koordynatora.
   Szczegółowe informacje dotyczące programów wymiany studenckiej znajdują się na stronie UR w zakładce Student https://www.ur.edu.pl/pl/student/programy-wymiany-studenckiej

   b. *prowadzenia działalności naukowej oraz publikowania lub prezentacji jej wyników, jak również w uczestniczeniu w różnych formach komunikacji naukowej lub twórczości artystycznej,*

   Studenci kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* mają możliwość rozwijania swoich zainteresowań i prowadzenia badań naukowych głównie poprzez aktywność w kołach naukowych. Wykaz studenckich kół naukowych, które obecnie funkcjonują na Uniwersytecie Rzeszowskim dostępny jest pod linkiem: https://www.ur.edu.pl/pl/uniwersytet/jednostki/administracja/dzial-nauki-i-projektow/kola-naukowe.
   Na stronie Uczelni można znaleźć podstawowe informacje na temat ich działalności. Studenci, niezależnie od kierunku studiów mogą brać aktywny udział w działaniach wszystkich studenckich kół naukowych (SKN) działających w UR.

c. we wchodzeniu na rynek pracy lub kontynuowaniu edukacji,

Biuro Karier Uniwersytetu Rzeszowskiego pełni istotną funkcję w zakresie przygotowania studentów i absolwentów do wejścia na rynek pracy oraz wspierania ich w dalszym rozwoju zawodowym i edukacyjnym. Jego działalność obejmuje zarówno działania informacyjne, doradcze, jak i szkoleniowe, wzmacniające kompetencje zawodowe i miękkie osób studiujących na Uniwersytecie Rzeszowskim.

1. Zakres usług i formy wsparcia

Biuro Karier oferuje studentom i absolwentom szeroki wachlarz bezpłatnych usług, obejmujących:
1.1. Doradztwo zawodowe

- Indywidualne konsultacje stacjonarne i online.
- Identyfikacja potencjału i preferencji zawodowych.
- Wsparcie w wyborze ścieżki kariery, zmianie zawodu, wyborze drugiego kierunku studiów oraz w planowaniu samozatrudnienia.
- Pomoc w przygotowaniu dokumentów aplikacyjnych (CV, list motywacyjny).

1.2. Szkolenia i warsztaty kompetencyjne
Biuro organizuje cykliczne szkolenia dotyczące m.in.:

- tworzenia CV i listów motywacyjnych,
- przygotowania do rozmowy kwalifikacyjnej, również online,
- metod aktywnego poszukiwania pracy,
- autoprezentacji, asertywności i zarządzania czasem,
- wizerunku zawodowego w mediach społecznościowych,
- zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej,
- rozwijania kompetencji miękkich i przedsiębiorczości.

2. Współpraca z pracodawcami

Biuro Karier prowadzi systematyczną współpracę z podmiotami rynku pracy, zapewniając:

- gromadzenie i publikowanie aktualnych ofert pracy, staży i praktyk zawodowych dla studentów i absolwentów,
- pomoc pracodawcom w pozyskiwaniu kompetentnych kandydatów,
- organizację wydarzeń takich jak „Dzień z pracodawcą" oraz coroczne Targi Pracy UR,
- tworzenie dedykowanych ofert współpracy dla kierunków studiów na wniosek jednostek uczelni.

Działania te sprzyjają skutecznemu łączeniu studentów z potencjalnymi pracodawcami oraz wzmacniają praktyczny wymiar kształcenia.

3. Ponadprogramowe praktyki zawodowe

Biuro Karier koordynuje także możliwość realizacji nieobowiązkowych praktyk ponadprogramowych. Najważniejsze cechy tej formy wsparcia:

- praktyki są bezpłatne i mogą być realizowane w nieograniczonej liczbie w trakcie studiów oraz po ich ukończeniu,
- student/absolwent sam wskazuje interesujące go miejsce odbywania praktyk,
- praktyki realizowane są na podstawie umowy trójstronnej między Uniwersytetem, studentem/absolwentem i pracodawcą,
- praktyki te umożliwiają zdobycie dodatkowego doświadczenia zawodowego, wykraczającego poza minimalny program studiów.

4. Funkcje strategiczne Biura Karier

Do głównych zadań Biura Karier należą:

- dostarczanie aktualnych informacji o rynku pracy i możliwościach podnoszenia kwalifikacji,

- aktywizacja zawodowa studentów i absolwentów,
- monitorowanie karier zawodowych absolwentów,
- wspieranie procesów kształcenia poprzez wskazywanie oczekiwań rynku pracy,
- wspieranie działań projakościowych uczelni w zakresie dostosowywania programu studiów do potrzeb pracodawców.

5. Dostęp do informacji

Szczegółowe informacje dotyczące form wsparcia, aktualnych ofert pracy, wydarzeń oraz usług doradczych są dostępne na stronie Biura Karier: https://biurokarier.ur.edu.pl/

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

UR wszechstronnie wspiera aktywność studentów. Poza przygotowaniem zawodowym, które jest podstawowym celem, daje studentom perspektywy rozwoju poza zajęciami dydaktycznymi. Zalicza się do nich: pracę w strukturach Samorządu Studentów UR, która umożliwia rozwój kompetencji w zakresie działalności organizacyjnej studentów. Podejmowanie przez studentów wszechstronnych działań z zakresu rozwoju umiejętności komunikacji interpersonalnych, umiejętności prezentacji podczas wystąpień publicznych realizowane są w ramach działalności kół naukowych, organizacji i stowarzyszeń studenckich; uczestnictwo w Akademickim Związku Sportowym, w ramach którego studenci mogą rozwijać swoje zainteresowania sportowe. Klub Uczelniany AZS UR kontynuuje tradycje zapoczątkowane w 1965 r. w rzeszowskiej Wyższej Szkole Pedagogicznej. Powstał w 2001 r. wraz z UR; uczestnictwo w stowarzyszeniach i organizacjach studenckich wpływających m.in. na rozwijanie umiejętności współdziałania w zespołach, m.in.: Studencka Agencja Radiowa "Feniks", Zespół Pieśni i Tańca "Resovia Saltans", Niezależne Zrzeszenie Studentów UR, Koło Akademickie Katolickiego Stowarzyszenia Młodzieży, Caritas Academica, Chór Akademicki Uniwersytetu Rzeszowskiego, Orkiestra Kameralna Uniwersytetu Rzeszowskiego, Studenckie Towarzystwo Rozwoju i Nauki STRiN.

4. systemu motywowania studentów do osiągania lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej oraz sposobów wsparcia studentów wybitnych,

W Uniwersytecie Rzeszowskim funkcjonuje system motywowania i wsparcia studentów do osiągania lepszych wyników w nauce oraz w działalności naukowej. Każda aktywność studentów (naukowa, sportowa, artystyczna) w tym zakresie jest nagradzana poprzez zdobywanie punktów przy ubieganiu się o stypendium Rektora. Taki system motywuje studentów do osiągania lepszych wyników w nauce i wspiera studentów wybitnych. Zasady przydzielania stypendium Rektora określa

Zarządzenie Rektora UR nr 148/2026 z dnia 31.07.2026 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu świadczeń dla studentów UR. Stypendium Rektora przyznawane jest na wniosek studenta przez Rektora. Stypendium Rektora dla najlepszych studentów może otrzymać, nie więcej niż 10% studentów reprezentujących każdy kierunek w Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym. Oznacza to, że grupa wyróżnionych jest niewielka, a różnice punktowe są często minimalne. W przypadku kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* w roku akademickim 2025/2026 stypendium Rektora zostało przyznane 11 studentom studiów I stopnia i 2 studiów II stopnia. W semestrze letnim 5 studentom studiów II stopnia.

Ważnym i motywującym elementem powodującym osiąganie lepszych wyników w nauce przez studentów oraz angażowanie się ich w działalność naukową jest możliwość ubiegania się o przyznanie stypendium Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego za znaczące osiągnięcia. Dotychczas na kierunku studiów *technologia żywności i żywienie człowieka* żaden student nie uzyskał takiego stypendium.

Za wyróżniające się osiągnięcia w danym roku akademickim absolwent UR może otrzymać nagrodę w postaci: Lauru Rektora UR lub Dyplomu Uznania Rektora. To wyróżnienie reguluje Zarządzenie nr 12/2026 Rektora UR z dnia 12 stycznia 2026 r. w sprawie zatwierdzenia Regulaminu przyznawania

Lauru Rektora UR, Dyplomu Uznania Rektora oraz tytułu honorowego Ambasadora Uniwersytetu Rzeszowskiego dla wyróżniających się absolwentów.

W ramach Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego wyróżniającym się absolwentom, po pozytywnej opinii Rady Wydziału może zostać przyznany Dyplom Uznania Dziekana lub List Gratulacyjny Dziekana.

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

Informacje na temat wsparcia studentów przekazywane są na spotkaniu organizacyjnym ze studentami pierwszego roku a na starszych rocznikach jako przypomnienie na początku roku akademickiego, na spotkaniach z opiekunem roku oraz Samorządem Studentów. Studenci mogą uzyskać stosowne informacje na temat pomocy materialnej w Sekcji Spraw Socjalnych, szczegóły i możliwości kontaktu dostępne są na stronie UR w zakładce Student / Stypendia, zapomogi, kredyty, ubezpieczenia https://www.ur.edu.pl/pl/student/stypendia-zapomogi-kredyty-ubezpieczenia/stypendia/kontakt/kontakt-stypendium-socjalne-niepelnosprawnych-zapo oraz https://www.ur.edu.pl/pl/student/stypendia-zapomogi-kredyty-ubezpieczenia/stypendia/kontakt/kontakt---stypendium-rektora-ministra

Informacje dotyczące konkretnego studenta przekazywane są bezpośrednio osobie zainteresowanej, pocztą elektroniczną oraz za pomocą konta w Wirtualnej Uczelni.

Studenci kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* mogą ubiegać się, zgodnie z obowiązującym Regulaminem świadczeń dla studentów UR opublikowanym na stronie internetowej UR, o następujące rodzaje pomocy materialnej:

- stypendium socjalne,
- stypendium dla osób z niepełnosprawnościami;
- zapomoga;
- stypendium Rektora UR;
- stypendium Ministra.

6. sposoby rozstrzygania skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz jego skuteczności

Uniwersytet Rzeszowski stawia na tworzenie przyjaznego i wspierającego środowiska dla całej swojej społeczności. Czerpiąc z tradycji akademickich oraz najlepszych praktyk innych uczelni, UR otwiera się na potrzeby studentów. W ramach uczelni działają specjalne jednostki, które oferują wsparcie w rozwiązywaniu różnych problemów w sytuacjach trudnych, konfliktowych lub w przypadku nierównego traktowania.

Studenci danego rocznika w pierwszej kolejności mogą zgłaszać swoje wnioski lub skargi do opiekuna roku. Zgodnie z dokumentem regulującym zakres pracy i obowiązki opiekuna roku na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym, do jego głównych zadań należy m.in. pomoc w rozwiązywaniu konfliktów i problemów związanych z przebiegiem studiów, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Do Dziekana lub Prodziekana ds. studentów, za pośrednictwem Dziekanatu, studenci mogą składać pisemne skargi i wnioski, które rozpatrywane są w przejrzysty i skuteczny sposób. Dziekan lub Prodziekan, po zapoznaniu się ze sprawą, podejmuje decyzję zgodnie z postanowieniami § 4, ust. 1 Regulaminu studiów na UR.

Studenci w celu wyjaśnienia problemów mogą zwrócić się o opinię do opiekuna roku, koordynatora praktyk zawodowych, kierownika kierunku studiów lub innego kompetentnego pracownika uczelni. Dziekan może wezwać studenta do uzupełnienia dokumentów w danej sprawie. W takim przypadku student ma obowiązek dostarczenia uzupełnień do 7 dni. Studentowi przysługuje prawo odwołania od decyzji Dziekana do Rektora. Odwołanie wraz z aktami sprawy przekazywane są do Rektora za pośrednictwem Biura Prorektora ds. Studenckich i Kształcenia. Decyzja Rektora jest ostateczna.

Studenci, którzy czują się pokrzywdzeni, mają możliwość uzyskania wsparcia od Samorządu Studentów UR. W jego strukturach działa Rzecznik Praw Studenta, którego jednym z najważniejszych zadań jest przyjmowanie od studentów Uniwersytetu skarg i wniosków (https://urz.pl/struktura/rzecznik-praw-studenta-ssur/). W sytuacjach problemowych każdy student może zwrócić się do Rzecznika po pomoc i wsparcie. Zgłoszone skargi i wnioski są następnie rejestrowane w Centralnym Rejestrze Skarg i Wniosków, który prowadzony jest przez Biuro Rektora.

Kolejną instytucją UR dającą wsparcie Studentom jest Biuro ds. Równego Traktowania (https://www.ur.edu.pl/pl/uniwersytet/rowne-traktowanie/biuro-ds-rownego-traktowania). Zajmuje się ono wsparciem organizacyjnym dla działań Rzecznika akademickiego, Pełnomocnika i Komisji ds. równego tratowania oraz Pełnomocnika i Komisji ds. mobbingu i korupcji.

Osobą powołaną do wspierania polubownego rozwiązywania sporów i napięć, a także do dbania o wysokie standardy etyczne jest Rzecznik Akademicki (https://www.ur.edu.pl/pl/uniwersytet/rowne-traktowanie/rzecznik-akademicki).

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

Za obsługę administracyjną studentów odpowiedzialny jest na poziomie Uczelni Dział ds. Studenckich i Kształcenia, natomiast na poziomie Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego Dziekanat. Pomoc pracowników administracyjnych w rozwiązywaniu codziennych spraw studenckich stanowi także ważny element kompleksowego wsparcia procesu dydaktycznego. Dziekanat przyjmuje studentów codziennie od poniedziałku do piątku w wyznaczonych godzinach, które zostały ustalone w porozumieniu z Samorządem Studentów. W soboty pełniony jest dyżur w celu obsługi studentów studiów niestacjonarnych. W razie potrzeby, studenci studiów stacjonarnych mogą załatwić swoje sprawy w trakcie trwania tych dyżurów. Pracownicy Dziekanatu są dostępni pod wskazanymi dla kierunków studiów nr telefonu w godzinach pracy oraz adresami e-mailowymi. Studenci mogą zwracać się w różnych sprawach do Prodziekana ds. Studenckich i Kształcenia, który pełni dyżury w terminach, zamieszczonych na stronie Dziekanatu oraz przy drzwiach gabinetu. W razie potrzeby Prodziekan jest dostępny dla studentów poza czasem dyżurów. Studenci mogą kontaktować się także z Dziekanem Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego we wskazanych terminach dyżurów. Szczególną wagę przywiązuje się do studentów z orzeczoną niepełnosprawnością, dlatego wszyscy pracownicy Dziekanatu uczestniczyli w szkoleniach świadomościowych dotyczących problemów osób z niepełnosprawnością. Dedykowane ono było zarówno dla nauczycieli jak i pracowników administracyjnych, organizowane w ramach projektu „Przyjazny nURt”- rozwój dostępności UR, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej. W 2022 roku pracownicy Dziekanatu uczestniczyli również w szkoleniu „Profesjonalna obsługa klienta (studenta, doktoranta, pracownika Uczelni, osoby spoza Uczelni)” – realizowanym w ramach projektu „Jednolity Program Zintegrowany Uniwersytetu Rzeszowskiego – droga do wysokiej jakości kształcenia”, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa III.

8. działania informacyjne i edukacyjne dotyczące bezpieczeństwa studentów, przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy, zasad reagowania w przypadku zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy wobec studentów, jak również pomocy jej ofiarom

Na Uniwersytecie Rzeszowskim funkcjonuje Komisja ds. Równości oraz Pełnomocnik Rektora ds. Równego Traktowania. Ich działanie ma zapobiegać dyskryminacji ze względu na płeć, wiek, niepełnosprawność, religię, wyznanie lub światopogląd, orientację psychoseksualną czy tożsamość płciową. Pełnomocnik i Komisja prowadzą formalne postępowanie w sytuacji wystąpienia skargi, natomiast Rzecznik udziela wsparcia w zakresie rozwiązania oraz pomaga pokonać problem w sposób nieformalny, np. przez prowadzenie mediacji i polubowne rozwiązanie konfliktu. Obecnie na Uniwersytecie Rzeszowskim realizowany jest Plan Równości Płci na lata 2025-2027. W ramach jego

realizacji organizowane są szkolenia dla pracowników, zarówno dydaktycznych jak i administracyjnych, a także studentów. Więcej informacji na ten temat znajduje się w zakładce „Równe traktowanie".

Biuro ds. równego traktowania zajmuje się wsparciem organizacyjnym dla działań Rzecznika akademickiego, Pełnomocniczki i Komisji ds. równego tratowania oraz Pełnomocnika i Komisji ds. mobbingu i korupcji. Szczegółowe informacje dostępne są na stronie UR w zakładce Równe traktowanie: https://www.ur.edu.pl/pl/uniwersytet/rowne-traktowanie

W trosce o bezpieczeństwo studentów w czasie odbywania zajęć dydaktycznych każdy student w trakcie pierwszego semestru studiów zobowiązany jest do odbycia kursu BHP, wpisanego w program studiów, zgodnie z Zarządzeniem Rektora nr 61/2025 z dnia 13.03.2025 r. w sprawie: określenia szczegółowych zasad dotyczących projektowania programów studiów pierwszego, drugiego stopnia i jednolitych studiów magisterskich, sporządzania ich dokumentacji oraz zasad realizacji zajęć z wychowania fizycznego, przedmiotów ogólnouczelnianych, szkolenia BHP oraz szkolenia bibliotecznego w Uniwersytecie Rzeszowskim. Szkolenie z zakresu BHP ma istotne znaczenie dla bezpieczeństwa studentów, ponieważ znaczna liczba godzin zajęć dydaktycznych studentów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* odbywa się w pracowniach laboratoryjnych, gdzie może nastąpić kontakt z czynnikami szkodliwymi i niebezpiecznymi, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia studentów.

Mając na uwadze kształtowanie właściwych postaw studentów także Parlament Studentów UR ustanowił Kodeks Etyki Studenta UR, gdzie każdy student powinien przestrzegać i rozpowszechniać zasady tego Kodeksu, a w razie konieczności stanąć w ich obronie.

9. współpraca z samorządem studentów i organizacjami studenckimi

W strukturze UR działa Samorząd Studentów, który m.in.: wspiera studentów w codziennym funkcjonowaniu w uczelni, systematycznie udostępnia bieżące informacje dotyczące spraw uniwersyteckich, promuje pozytywne postawy społeczne, organizuje integrację całej społeczności studenckiej, współpracuje przy organizacji akcji promocyjnych dla kandydatów na studia, konkursów dla uczniów różnego rodzaju szkół. We współpracy z innymi organami i jednostkami Uniwersytetu, Samorząd organizuje spotkania z ludźmi świata nauki, kultury, przedsiębiorcami, a także warsztaty oraz zróżnicowane tematycznie szkolenia.

Przy Samorządzie Studentów UR działa Rzecznik Praw Studenta, który zajmuje się organizacją pomocy prawnej związanej między innymi z tokiem studiów, edukacją studentów w zakresie ich praw i obowiązków, dba o przestrzeganie praw studenta na uczelni, opiniuje projekty aktów prawnych związane z prawami studenta. Samorząd Studentów pełni rolę pośrednika pomiędzy studentami a władzami/nauczycielami akademickimi. Samorząd Studentów UR reprezentuje interesy studentów, wspiera działalność kulturalną i naukową studentów, poprzez udział w obradach funkcjonujących w UR Komisji. Przedstawiciele Samorządu Studentów są członkami Rady Wydziału i członkami Zespołów Programowych kierunku. Samorząd Studentów każdorazowo wyraża swoją opinię przy tworzeniu programów studiów na dany cykl kształcenia oraz przy dokonywanych zmianach w istniejących już programach, które mają na celu ich doskonalenie. W strukturze Samorządu Studentów funkcjonuje Rada Mieszkańców, której działalność nakierowana jest w stronę wspierania mieszkańców domów studenckich. Wydział wspiera działalność Samorządu Studentów w realizacji różnych przedsięwzięć. Każdorazowo udostępnia swoją infrastrukturę na potrzeby organizacji konferencji studenckich, konkursów dla studentów czy warsztatów

10. sposoby, częstość i zakres monitorowania, oceny i doskonalenia systemu wsparcia oraz motywowania studentów, jak również oceny kadry wspierającej proces kształcenia, a także udziału w ocenie różnych grup interesariuszy, w tym studentów

Wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia mający na celu poprawę jakości kształcenia został ustanowiony na poziomie całego UR (Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia). W celu

monitorowania jakości kształcenia prowadzone są regularne badania ankietowe studentów i absolwentów UR. Obejmują one m.in. semestralną ankietę dotyczącą oceny nauczycieli prowadzących przedmioty, ankietę dotyczącą oceny warunków kształcenia oraz ankietę dotyczącą oceny wsparcia oferowanego studentom. Formularze ankiet przygotowywane są we współpracy z Samorządem Studentów. Oprócz oceny wykładowców oceniana jest również praca Dziekanatu.

Proces monitorowania, oceny i doskonalenia systemu wsparcia studentów jest prowadzony systematycznie, zgodnie z Zarządzeniem nr 94/2025 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 9 kwietnia 2025 r. w sprawie realizacji badań ankietowych w ramach Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia na studiach, studiach podyplomowych i innych formach kształcenia oraz analizy ich wyników na Uniwersytecie Rzeszowskim.

Badania ankietowe wśród społeczności akademickiej przeprowadzane są cyklicznie z wykorzystaniem systemu Wirtualnej Uczelni, zgodnie z harmonogramem określonym przez Komisję ds. Kształcenia. Studenci do uczestnictwa w badaniach są motywowani przez nauczycieli, opiekuna roku czy zespół dziekański. W badaniach ankietowych mają możliwość wyrażania swoich opinii o prowadzących poszczególne przedmioty (w ankiecie oceny prowadzącego przedmiot), jak również na temat pracy Dziekanatu, strony internetowej, obsługi Biblioteki UR oraz przepływu informacji dotyczących spraw studenckich i programów studiów (w ankiecie oceny warunków studiowania). Od roku akademickiego 2023/2024 realizowana jest również ankieta oceny wsparcia oferowanego studentom, w ramach której mogą oni ocenić stosowane w Uczelni formy wsparcia w procesie uczenia się, w wejściu na rynek pracy, jak również system stypendialny oraz programy mobilności studenckiej. Te opinie pozwalają na bieżące wykrywanie ewentualnych nieprawidłowości i problemów. Badania są realizowane z zapewnieniem pełnej anonimowości oraz poufności. Ocena prowadzącego zajęcia dydaktyczne obejmuje sposób prowadzenia zajęć, jego punktualność, przystępność prezentowanych dla studenta treści oraz warunki prowadzenia zajęć. W ankiecie student ma możliwość przekazanie własnych uwag i wniosków w formie krótkiej pisemnej wypowiedzi. Po zrealizowanym badaniu, sporządza się zbiorczy raport z analizy wyników, który publikowany jest na stronie internetowej Uczelni. Wyniki ankiet są wnikliwie analizowane, a wnioski z przeprowadzonych badań ankietowych są przedstawiane na obradach Rady Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego i uwzględniane w doskonaleniu procesu kształcenia. Studenci otrzymują informacje zwrotne dotyczące sposobu wykorzystania wyników badań ankietowych na zebraniu organizowanym przez Dziekana Wydziału lub osoby przez niego upoważnione.

Zgodnie z obowiązującym na Wydziale dokumentem Zakres pracy i obowiązków opiekuna roku na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym, opiekunowie poszczególnych roczników w trakcie spotkań informacyjnych, które odbywają się przynajmniej jeden raz w semestrze, zobowiązani są do informowania studentów o podjętych działaniach doskonalących w kontekście uzyskanej analizy wyników ankiet studenckich. Ponadto przedstawiciele studentów są członkami Rady Wydziału. Mają więc możliwość bezpośredniego zapoznania się z wynikami i ogólnym wnioskami przeprowadzonych ankiet prezentowanych w trakcie posiedzenia Rady Wydziału i przekazania ich dalej koleżankom i kolegom z Wydziału.

Ważną rolę w doskonaleniu systemu wsparcia studentów pełnią starostowie poszczególnych roczników oraz przedstawiciele Samorządu Studenckiego. Studenci, podobnie jak nauczyciele akademiccy oraz interesariusze zewnętrzni, mają realny wpływ na kształtowanie programów studiów. Przedstawiciele studentów są członkami Rady Wydziału, Zespołu programowego kierunku i Zespołu Oceniającego Infrastrukturę. Mają więc możliwość aktywnego udziału we wszystkich działaniach dotyczących oceny i doskonalenia programów studiów. Pozytywna opinia Samorządu Studenckiego jest niezbędna w procesie opiniowania i zatwierdzania zmian w programie studiów na dany cykl kształcenia.

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

Nie dotyczy

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

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

Podstawowym narzędziem udostępniania informacji o Uczelni i aktualnych wydarzeniach, w tym o zasadach rekrutacji, programach studiów, realizacji kształcenia i ofercie edukacyjnej, adresowanych do różnych grup odbiorców, jest strona internetowa UR: https://www.ur.edu.pl. Strona startowa posiada szereg zakładek, podzielonych na kategorie: Uniwersytet, Kandydat, Student, Doktorant, Wydziały, Pracownik, a także skróty do najbardziej użytkowanych działów, jak: Biblioteka, Wirtualna Uczelnia, BON, Pliki do pobrania, RODO. Informacje dotyczące oferty edukacyjnej są dostępne i na bieżąco aktualizowane na stronie internetowej UR w zakładkach: „Kandydat" https://www.ur.edu.pl/pl/kandydat, „Student" https://www.ur.edu.pl/pl/student, „Doktorant" https://www.ur.edu.pl/pl/doktorant.

Zakładka „Kandydat" zawiera informacje na temat oferty edukacyjnej Uniwersytetu Rzeszowskiego, warunków i trybu rekrutacji, terminów postępowania rekrutacyjnego oraz wymaganych kryteriach kwalifikacyjnych. Dodatkowo zakładka uwzględnia informacje dotyczące rekrutacji na studia cudzoziemców oraz szczegółowy opis procedury potwierdzenia efektów uczenia się.

Informacje o procesie rekrutacji oraz jej postępach udostępniane są również na stronie internetowej Wydziału oraz w mediach społecznościowych Wydziału, m.in. Facebook.

Na stronie internetowej Wydziału Technologiczno-Przyrodniczego w zakładce „Student" udostępniane są informacje dla studentów poszczególnych kierunków studiów, w tym studentów kierunku *technologia żywności i żywienia człowieka*. W ramach tej zakładki studenci mają dostęp do informacji obejmujących rozkłady zajęć, programy studiów, harmonogramy (plany) studiów, sylabusy, praktyki. Ponadto zamieszczane są tam informacje dotyczące dyżurów i konsultacji pracowników, obowiązujące regulaminy, wzory pism oraz pliki do pobrania.

W zakładce „Wsparcie Studenta" są zamieszczone podstawowe informacje dla osób z niepełnosprawnościami, a także dotyczące możliwości skorzystania z pomocy psychologicznej. Ponadto dla osób z niepełnosprawnością została dedykowana zakładka: https://bon.ur.edu.pl/pl/.

Na stronie uczelni dostępne są również informacje dotyczące pomocy materialnej, programu Erasmus+, jak również wewnętrzne akty prawne w zakresie spraw związanych z procesem dydaktycznym oraz pomocą materialną, wzory formularzy związane z procesem kształcenia. W Uniwersytecie Rzeszowskim wdrożony został system Wirtualna Uczelnia. W ramach funkcjonujących modułów studenci korzystają z elektronicznego indeksu, mają wgląd do ocen z poszczególnych przedmiotów, rozkładu zajęć, ankiet służących do oceny prowadzących zajęcia. Wdrożone są także moduły obejmujące programy kształcenia i proces dyplomowania.

Informację o ofertach pracy, praktykach ponadprogramowych, możliwości konsultacji z doradcą zawodowym, czy udziału w warsztatach rozwijających umiejętności osobiste (np. pierwsze kroki na rynku pracy, umiejętności poprawnego napisania CV) udostępnia Biuro Karier na swojej stronie internetowej https://biurokarier.ur.edu.pl. Działalność Biura Karier stanowi cenne źródło informacji dla studentów chcących zdobyć dodatkowe przygotowania do wejścia na rynek pracy już w trakcie trwania studiów.

Raporty z wyników badań ankietowych, realizowanych wśród studentów oraz nauczycieli akademickich jak również wyniki z badania jakości kształcenia w Uczelni, dostępne są na stronie internetowej pod adresem https://www.ur.edu.pl/pl/student/jakosc-ksztalcenia/wewnetrzny-system-zapewnienia-jakosci-ksztalcenia/badanie-jakosci-ksztalcenia/wyniki-badan

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

Ocena publicznego dostępu do informacji odbywa się na kilku poziomach. Przede wszystkim bieżący dostęp do aktualizacji danych mają pracownicy dziekanatu, którzy czuwają nad zamieszczaniem bieżących informacji w publicznym dostępie. Na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym wyznaczeni są pracownicy Dziekanatu, którzy umieszczają na stronie internetowej wybrane informacje dotyczące realizowanego procesu kształcenia na poszczególnych kierunkach studiów. Zamieszczanie wybranych informacji dotyczących harmonogramów studiów, praktyk zawodowych, harmonogramów zajęć czy sylabusów odbywa się w porozumieniu z Kierownikiem Kierunku oraz Zespołem Programowym. Na poziomie Instytutu nad bieżącą aktualizacją strony i zamieszczaniem informacji czuwa wyznaczony przez Dyrektora Instytutu pracownik.

W Uczelni realizowana jest cyklicznie anonimowa „Ankieta oceny warunków studiowania", w której studenci mają możliwość oceny dostępu do informacji o harmonogramach, sylabusach przedmiotów, pomocy materialnej, zmianach w organizacji zajęć, jak również mogą zasugerować zmiany na rzecz poprawy dostępności informacji, istotnych z punktu widzenia studenta. W ocenie dostępności i przejrzystości informacji na stronie internetowej uczestniczą również nauczyciele akademiccy w ramach realizowanej „Ankiety oceny warunków pracy nauczyciela akademickiego".

Wnioski oraz rekomendacje na rzecz poprawy warunków studiowania, w tym publicznego dostępu do informacji umieszczanych na stronie internetowej uczelni, na podstawie uzyskanych wyników ankiety, zostały ustalone na posiedzeniu Uczelnianej Komisji ds. Kształcenia. Jedną z rekomendacji zgłoszoną do wdrożenia na poziomie dziekanatów poszczególnych jednostek było powołanie w tych jednostkach zespołów / osób odpowiedzialnych za bieżące monitorowanie udostępnianych na stronie internetowej informacji, zgłaszanie władzom jednostki ewentualnych braków, w tym zakresie i egzekwowanie uzupełnienia brakujących informacji. Rekomendacje te zostały następnie przekazane przez Prorektora ds. Studenckich i Kształcenia do wiadomości oraz wdrożenia na poziomie jednostek oraz na poziomie administracji centralnej. Rekomendacje dostępne są pod adresem: (https://www.ur.edu.pl/pl/student/jakosc-ksztalcenia/wewnetrzny-system-zapewnienia-jakosci-ksztalcenia/badanie-jakosci-ksztalcenia/wyniki-badan). Wnioski i oceny przyczyniają się do wprowadzenia działań naprawczych w zakresie doskonalenia dostępu do informacji, np. nazwa dotychczasowej podstrony Kształcenie została rozbudowana i w obecnym kształcie brzmi: Kształcenie, jakość kształcenia. Przykład działań doskonalących stanowi również opracowany dla studentów I roku przewodnik uwzględniający najistotniejsze informacje oraz niezbędne kontakty telefoniczne do właściwych jednostek.

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

Nie dotyczy

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

1. ***sposoby sprawowania nadzoru merytorycznego, organizacyjnego i administracyjnego nad kierunkiem studiów, kompetencji i zakresu odpowiedzialności osób odpowiedzialnych za kierunek, w tym kompetencje i zakres odpowiedzialności w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku***

W związku ze zmianą struktury Uniwersytetu Rzeszowskiego (z kolegialnej na wydziałową), która obowiązuje od 1 stycznia 2025, dostosowano również wewnętrzne akty prawne określające sposób funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia w Uczelni.
Zgodnie z Uchwałą nr 49/02/2025 Senatu Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 24 lutego 2025 r. *w sprawie zasad organizacji i funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia na studiach, studiach podyplomowych i innych formach kształcenia prowadzonych w Uniwersytecie Rzeszowskim*, strukturę WSZJK na poziomie wydziału tworzą zespoły programowe kierunków studiów, Rada Wydziału oraz zespołu powołane na potrzeby realizacji zadań określonych w ramach systemu zapewnienia jakości kształcenia, a na poziomie Uczelni senacka Komisja ds. Kształcenia. Szczegółowe zadania tych organów określa Zarządzenie nr 62/2025 Rektora UR z dnia 13 marca 2025 r. *w sprawie szczegółowych zadań Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia na studiach, studiach podyplomowych i innych formach kształcenia prowadzonych w Uniwersytecie Rzeszowskim* oraz obowiązujące w Uczelni procedury zapewnienia jakości kształcenia.

Nadzór merytoryczny nad kierunkiem studiów sprawuje **zespół programowy** kierunku studiów. W skład zespołu programowego wchodzą nauczyciele akademiccy posiadający dorobek naukowy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz przedstawiciel samorządu studentów. Pracami zespołu programowego przewodniczy **kierownik kierunku**, powołany przez Rektora UR na wniosek Dziekana Wydziału. Kierownik kierunku kieruje pracami zespołu programowego, w szczególności w zakresie tworzenia dokumentacji programu studiów, jego oceny i ewaluacji. Sprawuje również nadzór nad procesem dydaktycznym, organizacją i przebiegiem praktyk programowych studentów.

Do zadań Zespołu programowego należy w szczególności:

- opracowanie koncepcji kształcenia dla kierunku studiów, w powiązaniu z misją i głównymi celami strategicznymi uczelni,
- tworzenie dokumentacji programu studiów, zgodnie z obowiązującymi regulacjami zewnętrznymi i wewnętrznymi,
- ocena programu studiów, w szczególności pod kątem:
  - spójności programu studiów z zakładanymi efektami uczenia się dla kierunku,
  - spójności i poprawności powiązań pomiędzy kierunkowymi i przedmiotowymi efektami uczenia się,
  - powiązania kształcenia z badaniami naukowymi,
  - zgodności programu studiów z oczekiwaniami rynku pracy,
- ocena sylabusów przedmiotów zakresie:
  - prawidłowości doboru metod kształcenia i metod oceniania do zakładanych efektów uczenia się,
  - poprawności przypisania punktów ECTS do poszczególnych przedmiotów,
  - zgodności treści przedmiotu z aktualnym stanem wiedzy,
  - doboru aktualnej literatury,
- ocena stopnia realizacji zakładanych efektów uczenia się na kierunku studiów,
- analiza wyników monitoringu losów zawodowych absolwentów kierunku,
- inicjowanie działań dotyczących współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym na potrzeby prawidłowej realizacji procesu kształcenia i jego oceny,
- przedkładanie Radzie Wydziału propozycji zmian w programie studiów,

- rekomendowanie obsady kadrowej kierunku studiów pod kątem zbieżności kompetencji i doświadczenia pozwalającego na prawidłową realizację zajęć,
- wstępna ocena tematów prac dyplomowych pod kątem ich zgodności z kierunkiem studiów,
- przygotowanie projektu warunków rekrutacji na dany kierunek studiów,
- przygotowanie wykazu przedmiotów przewidzianych do objęcia procedurą potwierdzania efektów uczenia się oraz zasad przeprowadzania weryfikacji efektów,
- analiza i ocena warunków realizacji procesu kształcenia z uwzględnieniem infrastruktury dydaktycznej wykorzystywanej w procesie kształcenia, liczebności grup studenckich, racjonalności rozkładu zajęć i ich organizacji, dostępu do pomocy naukowych, informatycznych i audiowizualnych, dostępności dla studentów informacji o programach studiów, sylabusach przedmiotów,

Za kształtowanie wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia w jednostce, jego ewaluację i doskonalenie odpowiada Rada Wydziału, której skład stanowią: Dziekan, prodziekani, dyrektorzy instytutów, profesorowie i doktorzy habilitowani zatrudnieni w UR jako podstawowym miejscu pracy (w liczbie nie mniej niż 60% składu), pozostali przedstawiciele nauczycieli akademickich, stanowiący nie mniej niż 25 % składu RW, pracownicy nie będący nauczycielami oraz studenci – po jednym studencie z każdego kierunku). Do kompetencji Rady Wydziału należy w szczególności:

- opiniowanie programów studiów w zakresie ich dostosowania do obowiązujących przepisów prawa,
- ustalanie harmonogramów studiów dla realizowanych na wydziałach kierunków studiów,
- ustalanie strategii rozwoju kierunków,
- monitorowanie jakości procesu dyplomowania z uwzględnieniem działań na rzecz zapobiegania plagiatom oraz obowiązujących na wydziale procedur w zakresie zatwierdzania tematów prac dyplomowych i ustalania zagadnień na egzaminy dyplomowe,
- ocena wsparcia studentów wydziału w uczeniu się, rozwoju i wejściu na rynek pracy,
- ocena funkcjonujących na wydziale procedur zapewnienia jakości kadry naukowo-dydaktycznej, z uwzględnieniem sposobów wykorzystania wyników hospitacji zajęć oraz oceny zajęć dydaktycznych dokonywanej przez studentów i doktorantów,
- inicjowanie działań na rzecz doskonalenia jakości kształcenia na wydziale, z uwzględnieniem w szczególności:
  - wyników przeglądu i oceny programów dokonywanej przez zespoły programowe kierunków studiów,
  - wyników oceny jakości kształcenia przeprowadzanej przez Polską Komisję Akredytacyjną,
  - wyników badań prowadzonych w ramach WSZJK,
  - oceny dostępności informacji o programach studiów, sylabusach przedmiotów oraz podejmowanych przez jednostkę działaniach na rzecz oceny i doskonalenia programów,
- opiniowanie warunków rekrutacji na studia,
- ustalanie przedmiotów uznawanych w trybie potwierdzania efektów uczenia się i zasad ich uznawania,
- dokonywanie oceny własnej jednostki na podstawie wzoru określonego przez Komisję ds. Kształcenia oraz opracowanie harmonogramu prac projakościowych w jednostce.

Nadzór nad funkcjonowaniem wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia na Wydziale sprawuje Dziekan, który w celu efektywnej realizacji zadań WSZJK ma również prawo do powołania komisji doraźnych, na potrzebę oceny lub wypracowania określonych rozwiązań. Dlatego też, w proces ewaluacji jakości kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* włączone są również powołane na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym zespoły: Zespół ds. oceny jakości prac dyplomowych, Zespół ds. oceny infrastruktury dydaktycznej i naukowej wykorzystywanej w procesie

kształcenia oraz zasobów bibliotecznych (kompetencje oraz zakres działalności tych zespołów przedstawiono w pkt. 10.3).

Dziekan Wydziału koordynuje także sprawami studenckimi, nadzoruje przebieg procesu kształcenia na prowadzonych przez jednostkę kierunkach oraz planowanie obsady zajęć dydaktycznych (z uwzględnieniem zapewnienia spójności programów z prowadzonymi badaniami naukowymi w dyscyplinach związanych z kierunkami studiów).

Opiekę administracyjną i organizacyjną nad kierunkiem sprawują pracownicy administracyjni Dziekanatu, którego pracami kieruje kierownik dziekanatu.

Nadzór nad funkcjonowaniem wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia w Uczelni sprawuje Rektor, a za wdrożenie i koordynację działań na poziomie centralnym odpowiada Prorektor ds. Studenckich i Kształcenia. Ważną rolę w procesie zapewnienia jakości kształcenia w Uczelni odgrywa również senacka Komisja ds. Kształcenia, do której zadań należy w szczególności:

- monitorowanie i analiza jakości kształcenia w Uczelni oraz inicjowanie działań zmierzających do jej doskonalenia,
- formułowanie wniosków i rekomendacji dotyczących doskonalenia jakości kształcenia na UR,
- opracowanie ogólnouczelnianych procedur dotyczących jakości kształcenia,
- opiniowanie programów studiów dla prowadzonych oraz tworzonych w Uczelni kierunków studiów,
- upowszechnianie dobrych praktyk dotyczących doskonalenia jakości kształcenia.

2. zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów

Wytyczne w zakresie projektowania, dokonywania zamian i zatwierdzania programu studiów określa Uchwała nr 50/02/2025 Senatu UR z dnia 24 lutego 2025 r. w sprawie wytycznych dotyczących projektowania programów studiów wyższych w Uniwersytecie Rzeszowskim. Szczegółowe zasady dotyczące projektowania programów oraz sporządzania ich dokumentacji określa Zarządzenie nr 61/2025 Rektora UR z dnia 13 marca 2025 r., z późn. zm. określonymi Zarządzeniem nr 25/2026 z dnia 6 lutego 2026 r. Na kierunkach studiów, na których prowadzone jest kształcenie przygotowujące do wykonywania zawodu nauczyciela, organizację kształcenia w tym zakresie określa Zarządzenie nr 42/2024 Rektora UR z 6 maja 2024 r. w sprawie organizacji i prowadzenia w Uniwersytecie Rzeszowskim kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela przedmiotu i nauczyciela prowadzącego zajęcia, z późn. zm. określonymi Zarządzeniem nr 63/2025. Powyższe akty prawne udostępnione są na stronie Uczelni: https://www.ur.edu.pl/student/jakosc-ksztalcenia/akty-prawne/akty-prawne-wewnetrzne. Zasady postępowania przy tworzeniu nowego kierunku studiów określa Zarządzenie Rektora UR nr 102/2025 z dnia 22 kwietnia 2025 r., dostępne pod adresem: https://www.ur.edu.pl/pl/uniwersytet/ksztalcenie-jakosc-ksztalcenia/tworzenie-i-likwidacja-studiow/tworzenie-studiow.

Zgodnie z przyjętymi w UR ustaleniami, za przygotowanie dokumentacji programu studiów oraz jego modyfikację odpowiada zespół programowy kierunku studiów. W procesie projektowania i doskonalenia programów uwzględniane są zarówno wnioski i opinie interesariuszy wewnętrznych (tj. nauczycieli, studentów) jak i zewnętrznych, pozyskanych od instytucji związanych z sektorem spożywczym. Szczególnie istotne i cenne w bieżącej ocenie procesu kształcenia są opinie przedstawicieli instytucji, w których studenci kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* realizują praktyki programowe.

Studenci włączani są w proces projektowania i oceny programów poprzez udział w pracach zespołu programowego, w posiedzeniach Rady Wydziału, Komisji ds. Kształcenia oraz w posiedzeniach Senatu. Opinie studentów na temat programu pozyskiwane są przez ich przedstawicieli zaangażowanych w prace powyższych organów. Niezależnie, studenci mogą również zgłaszać uwagi i sugestie w sprawie programu studiów oraz jego realizacji do opiekuna roku, kierownika kierunku bądź dziekana.

Zmiany w programach studiów wprowadza się od nowego cyklu kształcenia. W trakcie trwania cyklu kształcenia można dokonywać wyłącznie zmian w doborze treści kształcenia przekazywanych studentom w ramach zajęć, uwzględniających najnowsze osiągnięcia naukowe, artystyczne lub związane z działalnością zawodową albo koniecznych do usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych przez Polską Komisję Akredytacyjną lub dostosowania programu studiów do zmian w przepisach powszechnie obowiązujących.

Proces ustalenia programu studiów lub zmian w programie ma następujący przebieg:
- wypracowanie koncepcji zmian w programie na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* w zespole programowym kierunku studiów (na tym etapie uwzględnia się opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych jak również wnioski z monitoringu losów zawodowych absolwentów kierunku studiów),
- zgłoszenie przez kierownika kierunku do Rady Wydziału wniosku w tej sprawie,
- analiza formalno-prawna dokumentacji programu przez pracowników dziekanatu,
- zaopiniowanie projektu programu przez Radę Wydziału,
- przekazanie projektu programu wraz z opinią Samorządu Studentów na Senat, za pośrednictwem Sekcji Jakości i Akredytacji w Dziale ds. Studenckich i Kształcenia,
- analiza kompletności dokumentacji przez Sekcję Jakości i Akredytacji oraz sporządzenie projektu uchwały Senatu,
- opiniowanie projektu uchwały przez Komisję ds. Kształcenia,
- ustalenie programu przez Senat UR.

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

Monitorowanie programu studiów i założonych w programie efektów uczenia się prowadzone jest kompleksowo przez zespół programowy kierunku studiów, zespoły doraźne (Zespół ds. Oceny Jakościowej Prac Dyplomowych, Zespół ds. oceny infrastruktury) oraz Radę Wydziału. Działania na rzecz przeglądu i oceny programów studiów prowadzone są zgodnie z harmonogramem prac w ramach WSZJK, określonym na dany rok akademicki.

Ewaluacja przeprowadzana przez zespół programowy odbywa się w oparciu o analizę sylabusów przedmiotów pod kątem: spójności efektów przedmiotowych z efektami uczenia się dla kierunku, doboru metod kształcenia i oceniania do zakładanych efektów uczenia się, zgodności treści przedmiotowych z aktualnym stanem wiedzy lub aktualnym stanem praktyki, poprawności szacowania bilansu nakładu pracy studenta, doboru aktualnej literatury. Analizie podlegają także praktyki zawodowe studentów pod kątem zgodności zakładanych efektów uczenia się z profilem działalności instytucji przyjmujących studentów na praktyki. Praktyki podlegają również hospitacji, zgodnie z ogólnouczelnianą procedurą, ustaloną przez Komisję ds. Kształcenia. Ponadto, zespół programowy dokonuje weryfikacji obsady kadrowej kierunku w zakresie zgodności kwalifikacji kadry z prowadzonymi zajęciami.

Proces monitorowania i oceny jakości kształcenia na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* realizowany jest w oparciu o ustalone procedury ogólnouczelniane oraz procedury wypracowane na Wydziale. Do ogólnouczelnianych procedur monitorowania i oceny jakości kształcenia należą:
- procedura oceny zajęć dydaktycznych, oceny warunków studiowania oraz wsparcia oferowanego studentom w formie ankiet – w oparciu o przepisy Zarządzenia nr 94/2025 Rektora UR z dnia 9 kwietnia 2025 r. w sprawie realizacji badań ankietowych w ramach Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia na studiach, studiach podyplomowych i innych formach kształcenia oraz analizy ich wyników na Uniwersytecie Rzeszowskim,
- procedura przeprowadzania hospitacji zajęć dydaktycznych, określona w załączniku nr 1 do Uchwały 16/03/2025 Komisji ds. Kształcenia z dnia 17 marca 2025 roku w sprawie ustalenia procedur zapewnienia jakości kształcenia na studiach wyższych w Uniwersytecie Rzeszowskim,

- procedura przeprowadzania hospitacji programowych praktyk zawodowych, określona w załączniku nr 2 do Uchwały 16/03/2025 Komisji ds. Kształcenia z dnia 17 marca 2025 roku w sprawie ustalenia procedur zapewnienia jakości kształcenia na studiach wyższych w Uniwersytecie Rzeszowskim,
- procedura oceny jakości prac dyplomowych oraz recenzji prac, określona w załączniku nr 3 do Uchwały 16/03/2025 Komisji ds. Kształcenia z dnia 17 marca 2025 roku w sprawie ustalenia procedur zapewnienia jakości kształcenia na studiach wyższych w Uniwersytecie Rzeszowskim,
- procedura monitorowania i przeglądu zasobów materialnych, w tym infrastruktury dydaktycznej i naukowej, określona w załączniku nr 4 do Uchwały 16/03/2025 Komisji ds. Kształcenia z dnia 17 marca 2025 roku w sprawie ustalenia procedur zapewnienia jakości kształcenia na studiach wyższych w Uniwersytecie Rzeszowskim,
- procedura antyplagiatowa, określona Zarządzeniem nr 247/2025 Rektora Uniwersytetu Rzeszowskiego z dnia 3 listopada 2025 r. w sprawie ustalenia procedury antyplagiatowej w Uniwersytecie Rzeszowskim.

Powyższe procedury wraz z obowiązującymi wzorami/arkuszami oceny oraz wzorami sprawozdania dostępne są na stronie Uczelni pod adresem: https://www.ur.edu.pl/pl/student/jakosc-ksztalcenia/wewnetrzny-system-zapewnienia-jakosci-ksztalcenia/badanie-jakosci-ksztalcenia/wzory-i-procedury

Opis najważniejszych procedur ogólnouczelnianych

Procedura ankietyzacji

W ramach obowiązującej w UR procedury ankietyzacji, określonej w dostosowanym do nowej struktury Uczelni Zarządzeniu nr 94/2025 Rektora UR z dnia 9 kwietnia 2025 r., studenci mają możliwość oceny osób prowadzących zajęcia dydaktyczne, oceny warunków studiowania oraz oceny wsparcia oferowanego studentom. Kwestionariusze ankiet tworzone są we współpracy z Samorządem Studentów, a badania ankietowe prowadzone są z wykorzystaniem systemu Wirtualna Uczelnia, który obsługiwany jest przez pracownika Sekcji Jakości i Akredytacji w centralnym Dziale ds. Studenckich i Kształcenia. Termin realizacji badań ankietowych na każdy rok akademicki ustala Komisja ds. Kształcenia.

Wyniki ankiet nauczycieli ocenionych na wydziale opracowuje Sekcja Jakości i Akredytacji, które następnie przekazuje na adres mailowy Dziekana oraz osób upoważnionych przez Dziekana do przetwarzania wyników ankiet. Nauczyciele prowadzący zajęcia mają wgląd do wyników własnej oceny na indywidualnym koncie w systemie Wirtualna Uczelnia. Dziekan zobowiązany jest do przeprowadzenia rozmowy wyjaśniającej z nauczycielem, którego oceny budzą zastrzeżenia lub powtarzają się negatywne uwagi ankietowanych. Wnioski z przeprowadzonych badań są przedstawiane na posiedzeniu Rady Wydziału i stanowią podstawę doskonalenia procesu kształcenia na Wydziale.

Sekcja Jakości i Akredytacji sporządza również zbiorcze raporty z analizy wyników badań ankietowych, które omawiane są na posiedzeniu Komisji ds. Kształcenia oraz publikowane na stronie internetowej Uczelni. Na podstawie wyników tych badań formułowane są również rekomendacje Komisji na rzecz poprawy jakości kształcenia.

Procedura hospitacji zajęć

Zgodnie z obowiązującą w Uczelni procedurą, hospitacje zajęć dotyczą wszystkich nauczycieli akademickich realizujących proces dydaktyczny. Każdy nauczyciel powinien być oceniony przynajmniej raz na dwa lata. Harmonogram hospitacji ustala Dziekan, po zasięgnięciu opinii dyrektora instytutu/ kierownika kierunku, w terminie nie później niż do końca listopada danego roku akademickiego. Hospitacje zajęć przeprowadza Dziekan lub upoważnieni przez niego nauczyciele, w szczególności kierownicy i zastępcy kierowników jednostek organizacyjnych, kierownicy kierunków (w przypadku hospitacji o charakterze interwencyjnym, ocenę przeprowadza komisja składająca się z minimum

2 osób). Z każdej przeprowadzonej hospitacji sporządza się protokół, zgodnie ze wzorem określonym w załączniku do niniejszej procedury. Hospitujący lub przedstawiciel komisji hospitującej zobowiązany jest do zapoznania osoby hospitowanej z treścią protokołu w terminie do 7 dni od daty przeprowadzenia hospitacji, co zostaje potwierdzone podpisem na protokole. Nauczycielowi przysługuje prawo odwołania od oceny końcowej protokołu hospitacyjnego do Dziekana, który ustala tryb jego rozpatrzenia (w przypadku gdy osobą hospitującą był Dziekan odwołanie składa się do Prorektora ds. Studenckich i Kształcenia). W przypadku negatywnej oceny z hospitacji, przełożony przeprowadza rozmowę wyjaśniającą z nauczycielem, mającą na celu ustalenie sposobu postępowania oraz wdrożenia działań naprawczych. Wnioski z hospitacji zajęć przedstawiane są na posiedzeniu Rady Wydziału na zakończenie roku akademickiego i stanowią podstawę do doskonalenia procesu kształcenia na wydziale. Ocena z hospitacji zajęć jest uwzględniana w okresowej ocenie nauczyciela.

Poniżej w tabeli informacje dotyczące liczby przeprowadzonych hospitacji zajęć dydaktycznych na Wydziel Technologiczno-Przyrodniczym w okresie 5 ostatnich lat:

Instytut	**Liczba przeprowadzonych hospitacji**
Rok akademicki 2021/2022	
Instytut Nauk Rolniczych, Ochrony i Kształtowania Środowiska	25
Instytut Technologii Żywności i Żywienia	14
Rok akademicki 2022/2023	
Instytut Nauk Rolniczych, Ochrony i Kształtowania Środowiska	36
Instytut Technologii Żywności i Żywienia	27
Rok akademicki 2023/2024	
Instytut Nauk Rolniczych, Ochrony i Kształtowania Środowiska	24
Instytut Technologii Żywności i Żywienia	15
Rok akademicki 2024/2025	
Instytut Nauk Rolniczych, Ochrony i Kształtowania Środowiska	36
Instytut Technologii Żywności i Żywienia	24
Rok akademicki 2024/2025	
Instytut Nauk Rolniczych, Ochrony i Kształtowania Środowiska	30
Instytut Technologii Żywności i Żywienia	11

Analiza dokumentacji z przeprowadzonych na Wydziale hospitacji wykazała:

- wysoki poziom merytoryczny zajął i bardzo dobre przygotowanie prowadzących do zajęć,
- aktualność wiedzy przekazywanej studentom opartej na najnowszych danych literaturowych,
- wykorzystanie różnorodnych narzędzi edukacyjnych, najnowszych metod badawczych oraz specjalistycznego sprzętu,
- właściwą organizację pracy i umiejętne rozplanowanie zajęć w czasie,
- zgodność tematyki zajęć z problematyką przedmiotu przedstawioną w sylabusach,
- przyjazne podejście do studentów, zachęcanie do samodzielnego myślenia, zadawania pytań i rozwiązywania problemów.

Najczęściej formułowane zalecenia pohospitacyjne miały charakter doskonalący i najczęściej dotyczyły:

- utrzymania wysokiego poziomu prowadzonych zajęć,

- zwiększania różnorodności stosowanych metod aktywizacji studentów,
- dostosowania tempa realizowanych zajęć do możliwości percepcyjnych studentów,
- oceniania kompetencji społecznych studentów w trakcie zajęć,
- dalszego doskonalenia warsztatu, urozmaicania materiałów dydaktycznych, szerszego wykorzystania.

Procedura hospitacji programowych praktyk zawodowych

Zgodnie z przyjętymi w UR ustaleniami, programowe praktyki zawodowe podlegają corocznym hospitacjom. Za ustalenie liczby hospitacji na danym kierunku studiów oraz wskazanie instytucji, w których przeprowadzane będą hospitacje programowych praktyk zawodowych odpowiada Dziekan Wydziału w porozumieniu z koordynatorem praktyk. Hospitacje praktyk mogą być prowadzone przez koordynatora praktyk lub innego nauczyciela wyznaczonego przez Dziekana Wydziału. Hospitacje praktyk polegają na sprawdzeniu (osobistym, telefonicznym lub z wykorzystaniem innych środków komunikacji na odległość), czy student realizuje praktykę zgodnie z programem studiów i regulaminem organizacji programowych praktyk zawodowych oraz czy praktyka umożliwia osiągnięcie efektów uczenia się przewidzianych dla tej formy zajęć. O formie przeprowadzanych hospitacji decyduje Dziekan Wydziału w porozumieniu z koordynatorem praktyk, mając na względzie specyfikę kierunku studiów. Z każdej przeprowadzonej hospitacji sporządza się protokół (zgodnie ze wzorem określonym w załączniku do procedury). W przypadku stwierdzenia, na podstawie przeprowadzonej hospitacji, nieprawidłowości w zakresie organizacji i realizacji praktyki, które zagrażają osiągnięciu przez studenta zakładanych efektów uczenia się, osoba hospitująca zobowiązana jest do niezwłocznego poinformowania o tym fakcie Dziekana Wydziału oraz koordynatora praktyk (w przypadku kiedy nie jest ona osobą hospitującą) - w takiej sytuacji, koordynator praktyk w porozumieniu z Dziekanem Wydziału może przerwać trwającą praktykę i zapewnić studentowi możliwość jej odbycia w innej instytucji gwarantującej osiągnięcie celów i efektów uczenia się zakładanych dla praktyk). W terminie do 30 dni od zakończonych w danym roku akademickim praktyk, koordynator praktyk przedkłada Dziekanowi Wydziału sprawozdanie z przeprowadzonych hospitacji programowych praktyk zawodowych wraz z rekomendacjami (zaleceniami) wynikającymi z analizy protokołów z hospitacji. Wnioski z hospitacji praktyk podlegają przedstawieniu na posiedzeniu Rady Wydziału w ramach oceny jakości kształcenia i stanowią podstawę do doskonalenia procesu kształcenia w jednostce. Hospitacjami praktyk zawodowych objęto 9 studentów w roku akademickim 2023/2024; 5 osób w roku akademickim 2024/2025 oraz 3 studentów w roku akademickim 2025/2026. Hospitacje przeprowadzano telefonicznie lub osobiście. Praktyki zawodowe były realizowane w podmiotach sektora spożywczego oraz jednostkach zajmujących się kontrolą bezpieczeństwa żywności, m.in. w zakładach przetwórstwa spożywczego, stacjach sanitarno-epidemiologicznych i laboratoriach wykonujących analizy żywności. Hospitacje potwierdziły, że przebiegały zgodnie z programem, w rzeczywistych warunkach pracy i przy wsparciu opiekunów. Opiekunowie praktyk zawodowych ze strony podmiotu przyjmującego pozytywnie oceniali zaangażowanie studentów, ich odpowiedzialność oraz sposób realizacji powierzonych im zadań. Nie zgłoszono uwag wymagających zmian w organizacji programowych praktyk zawodowych.

Procedura oceny i przeglądu zasobów materialnych w tym infrastruktury dydaktycznej i naukowej

Procedura dotyczy monitorowania stanu użytkowania wszystkich pomieszczeń, które są wykorzystywane w procesie dydaktycznym oraz zasobów bibliotecznych. Zgodnie z obowiązującą w Uczelni procedurą, nauczyciele akademiccy, pracownicy inżynieryjno-techniczni i naukowo-techniczni są zobowiązani do dbałości o bieżący stan techniczny i prawidłowe użytkowanie infrastruktury dydaktycznej i naukowej jednostki jak również bieżącego zgłaszania władzom jednostki za pośrednictwem kierownika kierunku studiów zapotrzebowania na pomoce dydaktyczne oraz inne środki niezbędne do realizacji zajęć i konieczności przeprowadzenia niezbędnych napraw, remontów. Również studenci mają prawo do zgłaszania potrzeb w zakresie zasobów materialnych i infrastruktury dydaktycznej bezpośrednio u prowadzących zajęcia dydaktyczne bądź w trakcie spotkań z opiekunami roczników lub przedstawicielami władz dziekańskich wydziału.

Raz na dwa lata przeprowadzana jest ocena infrastruktury i zasobów materialnych. Na potrzeby dokonania tej oceny, dziekan Wydziału powołuje zespół, w skład którego powinni wchodzić w szczególności; kierownik kierunku, opiekunowie roczników, opiekun praktyk, przedstawiciel samorządu studentów, pracownik inżynieryjno-techniczny, administrator budynku. Sprawozdanie z przeprowadzonej oceny przekazywane jest do dziekanatu Wydziału, w terminie do końca maja roku, w którym prowadzona jest ocena. Dziekanat opracowuje zbiorcze sprawozdanie z wyników tej oceny na wydziale, które następnie Dziekan przedstawia na Radzie Wydziału. Wnioski z tej oceny stanowią podstawę do sformułowania rekomendacji na rzecz poprawy infrastruktury i zasobów materialnych oraz podjęcia przez władze wydziału stosownych działań mających na celu zapewnienie optymalnego poziomu zasobów materialnych na wydziale. Wyniki z przeprowadzonego badania uwzględniane są w formularzu oceny jednostki.

Procedura oceny jakości prac dyplomowych oraz recenzji prac

Procedura obejmuje ocenę jakości prac dyplomowych powstałych w ramach procesu dyplomowania oraz recenzji tych prac. Na potrzebę przeprowadzenia oceny jakościowej procesu dyplomowania, Dziekan Wydziału powołuje dla każdego wyznaczonego kierunku lub grupy kierunków przypisanych do tej samej dyscypliny minimum trzyosobowy Zespół ds. Oceny Jakościowej Prac Dyplomowych (ZOJPD). Skład ZOJPD stanowią nauczyciele akademiccy posiadający co najmniej stopnień naukowy doktora oraz doświadczenie w zakresie prowadzenia seminariów i recenzowania prac dyplomowych, w tym co najmniej jedna osoba posiadająca stopień naukowy doktora habilitowanego lub tytuł naukowy profesora, jako przewodniczący ZOJPD. ZOJPD powoływany jest na okres oceny prac w danym roku akademickim.

Ocenie podlega min. 5% prac dyplomowych powstałych na danym kierunku i poziomie studiów w roku akademickim, za który przeprowadzana jest ocena, wybranych losowo przez Dziekana Wydziału wraz z kierownikiem kierunku studiów. Analizę jakości prac dyplomowych oraz recenzji prac przeprowadza się w okresie od października do końca grudnia na podstawie Arkusza oceny jakości pracy dyplomowej, określonego w załączniku do niniejszej procedury. Po przeprowadzeniu oceny, przewodniczący ZOJPD sporządza zbiorcze zestawienie z ocenionych prac wraz z uwagami i zaleceniami dotyczącymi ich jakości, które przekazywane jest do Dziekana Wydziału, a następnie przedstawiane na posiedzeniu Rady Wydziału. Dziekan, mając na uwadze zapewnienie jakości procesu dyplomowania, uwzględnia wnioski z analizy prac dyplomowych oraz ich recenzji i formułuje rekomendacje dla promotorów oraz recenzentów prac.

Poniżej w tabeli informacje dotyczące oceny jakości prac dyplomowych oraz recenzji prac przeprowadzonej na kierunku ***technologia żywności i żywienie człowieka*** w roku akademickim 2023/2024 oraz 2025/2026:

Rok akademicki	Liczba ocenionych prac inżynierskich	Liczba ocenionych prac magisterskich
2023/2024 (dotyczy oceny prac wypromowanych w roku 2022/2023)	11	14
2025/2026 (dotyczy oceny prac wypromowanych w roku 2024/2025)	18	10

Przeprowadzona ocena jakości prac dyplomowych na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* wykazała w zdecydowanej większości przygotowanie prac zgodnie z przyjętymi dla kierunku szczegółowymi wytycznymi. Członkowie zespołów oceniających nie stwierdzili poważniejszych nieprawidłowości w zakresie poszczególnych kryteriów oceny, tj. zgodności tematu pracy z efektami

uczenia się zdefiniowanymi dla kierunku, zgodności treści pracy z jej tematem, struktury pracy, poprawności stosowanych metod, narzędzi i technik badawczych, poprawności terminologicznej i językowo-stylistycznej oraz doboru i wykorzystania piśmiennictwa, a także zasadności oceny przyznanej przez promotorów i recenzentów. W nielicznych tylko przypadkach zwracano uwagę na nieprawidłowości w zakresie właściwej proporcji rozdziałów oraz przejrzystości struktury pracy, zarówno we wstępie, części metodycznej, jak i badawczej. Zanotowano ponadto w pojedynczych przypadkach brak analizy statystycznej, niewystarczającą dyskusję oraz brak właściwego omówienia wyników badań własnych z aktualnymi danymi literaturowymi, a także błędy edytorskie i językowo-stylistyczne oraz zawyżone oceny przyznane przez promotorów i recenzentów. Wśród rekomendacji zespołów oceniających pojawiały się głównie wskazania dotyczące zachowania właściwych proporcji poszczególnych rozdziałów oraz przejrzystości całej struktury pracy dyplomowej. Ponadto dbanie o poprawność językowo-stylistyczną i edytorską prac, odpowiedni dobór literatury z ograniczoną ilością pozycji internetowych oraz przemyślany dobór recenzentów i obiektywne, bardziej wnikliwe recenzje.

W Uniwersytecie Rzeszowskim prowadzone jest również badanie jakości kształcenia w oparciu o ustalone przez Komisję ds. Kształcenia wzory formularzy dotyczących oceny kierunku oraz Wydziału (wcześniej Kolegium), co pozwala na dokonanie kompleksowej analizy i oceny procesu zarządzania kierunkiem. Ustalone przez Komisję ds. Kształcenia rekomendacje na rzecz poprawy jakości kształcenia, wynikające z badania za dany rok akademicki, stanowią podstawę do podjęcia przez jednostki Uczelni działań doskonalących. Rekomendacje wynikające z badania jakości kształcenia dostępne są na stronie internetowej Uczelni pod adresem: https://www.ur.edu.pl/student/jakosc-ksztalcenia/wewnetrzny-system-zapewnienia-jakosci-ksztalcenia/prace-w-ramach-wewnetrznego-systemu-zapewienia-jak.

W odniesieniu do rekomendacji Komisji ds. Kształcenia w okresie kilku ostatnich lat na Wydziale Technologiczno-Przyrodniczym podjęte zostały działania dotyczące m.in.:

- doskonalenia procesu kształcenia w zakresie zwiększania atrakcyjności programów studiów w odpowiedzi na zmieniające się potrzeby rynku pracy i oczekiwania pracodawców, a także sugestie kadry dydaktycznej i studentów (np. zmiana formy realizacji zajęć i wprowadzenie zajęć terenowych w przedmiotach *technologia owoców i warzyw, technologia mięsa, technologia zbóż i piekarstwa, propedeutyka nauki o żywności*; utworzono nową specjalność kształcenia Procesy fermentacyjne w produkcji żywności);

- przeglądu programów i harmonogramów studiów, w tym dostosowania opisu kierunkowych efektów uczenia się do właściwego poziomu PRK i powiązania z dyscyplinami przypisanymi do kierunku; weryfikacji treści kształcenia w zakresie ich powiązania z kierunkowymi efektami uczenia się i zgodności z zapotrzebowaniem rynku pracy, a także analizy proponowanych przedmiotów i prowadzonych form zajęć oraz aktualizacji sylabusów pod kątem wprowadzonych zmian i obowiązujących wytycznych;

- promowania działań projakościowych wśród studentów, w tym m.in. rozpowszechniania informacji o badaniach ankietowych i zachęcania do udziału w tych badaniach, a także mobilizowania studentów do udziału w projektach badawczych oraz w różnych programach wymiany studenckiej;

- poszerzania i pogłębiania współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym mi.in. poprzez udział interesariuszy zewnętrznych w procesie doskonalenia programów studiów, a także realizacji zajęć dydaktycznych oraz prac dyplomowych z udziałem przedstawicieli pracodawców;

- monitorowania liczebności grup studenckich i możliwości pomieszczeń dydaktycznych;

- dostosowania infrastruktury do potrzeb procesu dydaktycznego, w szczególności w zakresie doposażenia sal dydaktycznych w odpowiedni sprzęt niezbędny do realizacji zajęć ze studentami.

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

Sposoby oceny osiągnięcia efektów uczenia się przypisanych do poszczególnych przedmiotów zawarte są w sylabusach przedmiotów, które poddawane są ocenie zespołu programowego kierunku pod kątem adekwatności stosowanych metod i kryteriów oceniania do zakładanych efektów uczenia się. Ocena osiąganych efektów odbywa się również na podstawie weryfikacji prac dyplomowych, recenzji prac dyplomowych i protokołów z egzaminów dyplomowych. Zgodnie z obowiązującymi przepisami, wszystkie prace dyplomowe studentów podlegają badaniu w Jednolitym Systemie Antyplagiatowym. Po zakończonych obronach prac, powołany przez Dziekana Zespół ds. Oceny Jakościowej Prac Dyplomowych dokonuje oceny jakości prac dyplomowych oraz recenzji tych prac, zgodnie z obowiązującą w Uczelni procedurą opisaną w punkcie 10.3. Wnioski z powyższej oceny stanowią podstawę do podjęcia działań na rzecz doskonalenia procesu dyplomowania na Wydziale.

W odpowiedzi na rekomendacje zespołów oceniających podjęto na Wydziale działania zmierzające do przemyślanego doboru tematów prac dyplomowych zgodnie z definiowanymi dla kierunku efektami uczenia się, przygotowywania prac w zakresie zgodności struktury pracy i jej treści z tematem pracy, właściwego doboru metod badawczych oraz statystycznych, poprawności terminologicznej, językowo-stylistycznej i edytorskiej prac, aktualności wykorzystywanej literatury, a także obiektywnego oceniania prac ze strony promotorów zwłaszcza w zakresie w zakresie samodzielności, inwencji i zaangażowania studentów w przygotowywanie prac na poszczególnych ich etapach.

Ocena osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się na kierunku *technologia żywności i żywienia człowieka* dokonywana jest również na podstawie analizy wyników sesji egzaminacyjnych oraz wyników ocen ankietowych poszczególnych zajęć. Ankiety realizowane są w formie elektronicznej po każdym semestrze i poza pytaniami zamkniętymi pozwalają studentom na wpisanie dodatkowych uwag i sugestii w zakresie prowadzonych przez nauczyciela zajęć. Po zakończonej ankietyzacji dydaktycy mają wgląd do wyników własnej oceny na indywidualnym koncie w Systemie Wirtualna Uczelnia. Niezależnie, Sekcja Jakości i Akredytacji przesyła na adres mailowy Dziekana wyniki ocen nauczycieli prowadzących zajęcia w jednostce. Szczegółowe zasady ankietyzacji oraz sposób wykorzystania wyników określa Zarządzenie nr 94/2025 Rektora UR z dnia 9 kwietnia 2025 r. w sprawie realizacji badań ankietowych w ramach Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia na studiach, studiach podyplomowych i innych formach kształcenia oraz analizy ich wyników na Uniwersytecie Rzeszowskim.

W ocenie uzyskanych efektów uczenia się uczestniczą także absolwenci kierunków studiów, którzy w ramach realizowanej ankiety Badanie losów zawodowych absolwentów Uniwersytetu Rzeszowskiego wyrażają swoją opinię na temat wykorzystania i przydatności w obecnej pracy zawodowej wiedzy i umiejętności zdobytych podczas studiów. Badanie realizowane jest przez Biuro Karier Uniwersytetu Rzeszowskiego. Cenne źródło informacji stanowią również wyniki ogólnopolskiego systemu monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów szkół wyższych, pozwalające na porównanie wskaźników dotyczących zarobków, bezrobocia, średniego czasu poszukiwania pracy absolwentów kierunku, w zależności od ukończonej uczelni wyższej.

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

W procesie oceny i doskonalenia programów studiów na kierunku *technologia żywności i żywienia człowieka* uwzględniane są zarówno wnioski i opinie interesariuszy wewnętrznych (tj. nauczycieli, studentów) jak i zewnętrznych. Istotne w doskonaleniu procesu kształcenia są opinie przedstawicieli instytucji, w których studenci kierunku realizują praktyki programowe, umożliwiające nabycie umiejętności przydatnych w przyszłej pracy zawodowej.

Zespół programowy kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* zaprosił do współpracy w doskonaleniu programu studiów przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego w ramach tzw. Zespołu doradczego. Spotkania z Zespołem doradczym kierunku reprezentującym na każdym spotkaniu kilka podmiotów / instytucji odbywają się dwukrotnie w ciągu roku akademickiego, najczęściej w formule online. Ponadto na bieżąco prowadzone są konsultacje w ramach spotkań z interesariuszami zewnętrznymi podczas konferencji branżowych, wystaw, zajęć terenowych (notatki służbowe). Sugestie z ostatnich spotkań dotyczyły programowych praktyk zawodowych (organizacji, wyboru miejsca, terminu realizacji) oraz doskonalenia programu studiów. Sugestie, które zostaną wykorzystane w doskonaleniu programów studiów dotyczyły m.in. możliwości wydłużenie i elastyczność praktyk. Przedstawiciele pracodawców zawnioskowali o zwiększenie wymiaru praktyk zawodowych (obecnie 160 godzin). Zgłoszono postulat podziału praktyk na dwa dwutygodniowe bloki realizowane w różnych zakładach produkcyjnych, co pozwoli studentom poznać specyfikę odmiennych branż spożywczych. Zoptymalizowano na wniosek interesariuszy zewnętrznych formułę zajęć terenowych w zakładach produkcyjnych. Zamiast wyjazdów całodniowych są to kilkugodzinne wyjścia dydaktyczne (oprowadzanie po hali, omówienie standardów), co minimalizuje zakłócenia logistyczne po stronie przedsiębiorstw, pozostając czasem w pełni wystarczającym dla celów edukacyjnych studenta. Ponadto W odpowiedzi na rosnącą liczbę współczesnych zagrożeń chemicznych i biologicznych zawnioskowano o rozbudowę treści przedmiotów *toksykologia żywności* oraz *bezpieczeństwo i higiena żywności.* Wychodząc naprzeciw potrzebom rynku i zainteresowaniom studentów stroną organizacyjną firm, na studiach II stopnia zaplanowano wdrożenie nowych przedmiotów (do wyboru w łącznym wymiarze 30h wykładów / 30h ćwiczeń dla studiów stacjonarnych oraz 9h wykładów / 9h ćwiczeń dla niestacjonarnych). Proponowane przedmioty to *Zarządzanie w biznesie / Techniki negocjacji lub Organizacja przedsiębiorstw gastronomicznych / Komunikacja społeczna w biznesie / Techniki negocjacji.* Proponowane przez Zespół doradczy Zespołu programowego kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* zmiany zostaną wprowadzone od cyklu kształcenia 2027/2028.

Na wniosek nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku dokonano zmiany w programie studiów I stopnia, dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się od roku akademickiego 2025/2026. Dokonane zmiany w harmonogramie studiów dotyczyły:

• uzupełnienia kierunkowych efektów uczenia się przypisanych do przedmiotu/grupy przedmiotów o efekt uczenia się z obszaru kompetencji społecznych (Zał. nr 42.3. do Uchwały nr 174/06/2022 Senatu UR z dnia 30 czerwca 2022 r.). Grupa przedmiotów specjalnościowych / specjalność: *żywienie człowieka*, w przedmiocie *technologie drobiu i jaj;*

• zmiany liczby punktów ECTS dla przedmiotu: *analiza mikrobiologiczna żywności (z* 2 pkt zmieniono na 3 pkt ECTS); dla przedmiotu: analiza zafałszowań żywności (3 pkt na 2 pkt ECTS).

Studenci włączani są w proces projektowania i oceny programów przede wszystkim poprzez udział w pracach Zespołu programowego, w Radzie Wydziału, Komisji ds. Kształcenia oraz w Senacie. Opinie studentów na temat programu pozyskiwane są przez ich przedstawicieli zaangażowanych w prace powyższych organów. Niezależnie, studenci mogą również zgłaszać uwagi i sugestie w sprawie programu studiów oraz jego realizacji do opiekuna roku, Kierownika Kierunku lub Dziekana, bądź anonimowo w formie ankiet realizowanych w ramach wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia. Poniżej przykłady zmian dokonanych na wniosek studentów kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka* w harmonogramie studiów I stopnia, dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się od roku akademickiego 2025/2026. Dokonane zmiany dotyczyły wprowadzenia zajęć terenowych do kilku przedmiotów:

• w grupie przedmiotów ogólnych
- dla przedmiotu *propedeutyka nauki o żywności* dokonano zmiany formy realizacji zajęć: liczba godzin realizacji –15 wykłady, zamieniono na liczba godzin realizacji – 15, w tym wykłady – 10 godz., zajęcia terenowe (5 godz.);

• w grupie przedmiotów kierunkowych

- dla przedmiotu *opakowania żywności* dokonano zmiany formy realizacji zajęć: liczba godzin realizacji – 30, w tym wykłady – 15 godzin, ćwiczenia – 15 godzin, zamieniono na liczba godzin realizacji – 30, w tym wykłady – 15 godzin, ćwiczenia – 10 godzin, zajęcia terenowe – 5 godzin;

• w grupie przedmiotów specjalnościowych, specjalność *technologia żywności*

- dla przedmiotu *technologia owoców i warzyw* dokonano zmiany formy realizacji zajęć: liczba godzin realizacji – 75, w tym wykłady – 30 godzin, laboratoria – 45 godzin, zamieniono na liczba godzin realizacji – 75, w tym wykłady – 30 godzin, laboratoria – 40 godzin, zajęcia terenowe – 5 godzin;
- dla przedmiotu *technologia mięsa* dokonano zmiany formy realizacji zajęć: liczba godzin realizacji – 75, w tym wykłady – 30 godzin, laboratoria – 45 godzin, zamieniono na liczba godzin realizacji – 75, w tym wykłady – 30 godzin, laboratoria – 40 godzin, zajęcia terenowe – 5 godzin;
- dla przedmiotu *technologia zbóż i piekarstwa* dokonano zmiany formy realizacji zajęć: liczba godzin realizacji – 75, w tym wykłady – 30 godzin, laboratoria – 45 godzin, zamieniono na liczba godzin realizacji – 75, w tym wykłady – 30 godzin, laboratoria – 40 godzin, zajęcia terenowe – 5 godzin.

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

Uczelnia w ramach WSZJK prowadzi również monitoring wyników zewnętrznych ocen jakości kształcenia dokonanych przez Polską Komisję Akredytacyjną. Opracowane przez Sekcję Jakości i Akredytacji w Dziale ds. Studenckich i Kształcenia sprawozdania na podstawie raportów powizytacyjnych PKA, uwzględniają najczęściej powtarzające się uwagi i zalecenia oraz dobre praktyki, które spotkały się z uznaniem Zespołów Wizytujących PKA. Sprawozdania publikowane są na stronie internetowej Uczelni pod adresem: https://www.ur.edu.pl/pl/uniwersytet/ksztalcenie-jakosc-ksztalcenia/polska-komisja-akredytacyjna.

Dziekan Wydziału omawia ww. zalecenia związane z prowadzonymi w jednostce kierunkami na Radzie Wydziału oraz formułuje wskazówki dotyczące doskonalenia programów na poszczególnych kierunkach studiów.

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

Nie dotyczy

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

Uczelnia nieustannie podejmuje starania zmierzające do doskonalenia jakości kształcenia na prowadzonych kierunkach studiów, w tym na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*. W dniach 13-14 kwietnia 2026 r. odbyły się Dni Jakości Kształcenia, których program obejmował spotkania, warsztaty oraz dyskusje poświęcone nowoczesnym metodom dydaktycznym, rozwojowi kompetencji studentów, ewaluacji procesu kształcenia oraz dobrym praktykom w nauczaniu akademickim. Program wydarzenia adresowany był do różnych grup społeczności akademickiej: studentów, nauczycieli oraz pracowników administracji, a wśród prelegentów Uczelnia gościła również przedstawicieli Polskiej Komisji Akredytacyjnej.

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** • duża aktywność studentów w ramach Studenckich Kół Naukowych, • kompetentna, podnosząca swoje kwalifikacje, ambitna i przyjazna studentom kadra dydaktyczna, • nowoczesna na skalę krajową i międzynarodową baza dydaktyczno-naukowa, • współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym	**Słabe strony** • nadmierne obciążenie pracowników badawczo-dydaktycznych innymi obowiązkami np. organizacyjno-administracyjnymi, • konieczność stałego doskonalenia monitoringu losów absolwentów kierunku
Czynniki zewnętrzne	**Szanse** • oferta studiów w j. angielskim, • zapotrzebowanie na specjalistów dla sektora rolno-spożywczego, w tym głównie przetwórstwa, • możliwość wnioskowania o projekty typu B+R sprzyjające nawiązaniu współpracy z otoczeniem, • współpraca ze szkołami średnimi	**Zagrożenia** • stale malejąca liczba kandydatów na studia, • malejące zainteresowanie absolwentów szkół średnich branżowych kontynuacją kształcenia na studiach wyższych, • konkurencyjna oferta dydaktyczna szkół wyższych i szkół zawodowych z Regionu

(Pieczęć uczelni)

…… ……

(podpis Dziekana/Kierownika jednostki) (podpis Rektora)

Rzeszów, dnia 26.10.2026 r.
(miejscowość)

Część III. Załączniki

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów

Tabela 1. Liczba studentów ocenianego kierunku[3]

Poziom studiów	Rok studiów	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki	Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki
I stopnia	I	38	49	-	-
	II	31	20	-	-
	III	32	19	-	-
	IV	39	27	-	-
II stopnia	I	38	22		
	II	1		2	-
jednolite studia magisterskie	I	-	-	-	-
	II	-	-	-	-
	III	-	-	-	-
	IV	-	-	-	-
	V	-	-	-	-
	VI	-	-	-	-
Razem:		179	137	2	-

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

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

Poziom studiów	Rok ukończenia	Studia stacjonarne		Studia niestacjonarne	
		Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku	Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku
I stopnia	2023/2024	56	38	-	-
	2024/2025	51	32	-	-
	2025/2026	54	31	-	-
II stopnia	2023/2024	46	36	0	1
	2024/2025	27	22	-	-
	2025/2026	33	24	-	-
jednolite studia magisterskie	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-
Razem:		267	183	-	1

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)[4]

I. Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/ Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	7 semestrów 210 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów[5]	2400
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	106
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	specjalność *technologia żywności*: 119; specjalność *żywienie człowieka*: 119; specjalność *procesy fermentacyjne w produkcji żywności*: 118; specjalność *Fermentation processes in food production*: 118
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	6
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	74
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	6
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)[6]	4 tygodnie (160 godz.)
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	60
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. **2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/** Łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1./2400/30 2./-

[4] Tabelę należy wypełnić odrębnie dla każdego z poziomów studiów i każdej z form studiów podlegających ocenie.
[5] Proszę podać łączną liczbę godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów bez liczby godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki).
[6] Proszę podać wymiar praktyk w miesiącach oraz w godzinach dydaktycznych.

II. Studia stacjonarne drugiego stopnia

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/ Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	3 semestry 90 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów[7]	900
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	46
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	75
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	5
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	60
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	-
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)[8]	-
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	-
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. **2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/** Łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1./900/30 2./-

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

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

III. Studia niestacjonarne pierwszego stopnia

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/ Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	7 semestrów 210 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów[9]	1440
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	71
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	specjalność *technologia żywności*: 119; specjalność *żywienie człowieka*: 119; specjalność *procesy fermentacyjne w produkcji żywności*: 118; specjalność Fermentation processes in food production: 118
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	6
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	74
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	6
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)[10]	4 tygodnie (160 godz.)
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	-
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. **2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/** Łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1./- 2./

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

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

IV. Studia niestacjonarne drugiego stopnia

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/ Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	3 semestry 90 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów[11]	540
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	31
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	75
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	5
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	60
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	-
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)[12]	-
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	-
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. **2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/** Łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1./- 2./

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

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

Tabela 4. Zajęcia lub grupy zajęć związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów[13]

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczna godzin zajęć	Liczba punktów ECTS
Technologia żywności i żywienie człowieka, studia **I stopnia** specjalność: ***technologia żywności***			
Chemia żywności	wykład/laboratoria	75/45	7
Mikrobiologia żywności	wykład/laboratoria	75/45	7
Żywienie człowieka	wykład/laboratoria	90/54	8
Analiza żywności	wykład/laboratoria	90/54	7
Ogólna technologia i utrwalanie żywności	wykład/laboratoria	75/45	6
Organizmy modelowe w badaniach aktywności biologicznej żywności	wykład/laboratoria	35/21	2
Analiza sensoryczna żywności	wykład/laboratoria	25/15	1
Bezpieczeństwo i higiena żywności	wykład/laboratoria	60/36	4
Bioprocesy w technologii żywności	wykład/laboratoria	45/27	3
Chłodnictwo i przechowalnictwo żywności	wykład/laboratoria	35/21	2
Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych	wykład/laboratoria	65/39	4
Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	wykład/laboratoria	65/39	5
Toksykologia żywności	wykład/laboratoria	40/24	3
Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	wykład/ ćwiczenia	45/27	3
Opracowanie nowych produktów spożywczych	wykład/laboratoria	60/36	6
Technologia gastronomiczna	wykład/laboratoria	45/35	2
Procesy przemysłu fermentacyjnego	wykład/laboratoria	70/46	7
Technologia mleka	wykład/laboratoria	75/47	8

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

Technologia owoców i warzyw	wykład/laboratoria	75/47	8
Technologia tłuszczowców	wykład/laboratoria	25/19	2
Technologie drobiu i jaj	wykład/laboratoria	75/47	6
Technologia mięsa	wykład/laboratoria	75/47	6
Technologia zbóż i piekarstwa	wykład/laboratoria	75/47	6
Technologia przetwórstwa węglowodanów	wykład/laboratoria	75/47	6
Razem:		**1470/910**	**119**
Technologia żywności i żywienie człowieka, studia **I stopnia** specjalność: ***żywienie człowieka***			
Chemia żywności	wykład/laboratoria	75/45	7
Mikrobiologia żywności	wykład/laboratoria	75/45	7
Żywienie człowieka	wykład/laboratoria	90/54	8
Analiza żywności	wykład/laboratoria	90/54	7
Ogólna technologia i utrwalanie żywności	wykład/laboratoria	75/45	6
Organizmy modelowe w badaniach aktywności biologicznej żywności	wykład/laboratoria	35/21	2
Analiza sensoryczna żywności	wykład/laboratoria	25/15	1
Bezpieczeństwo i higiena żywności	wykład/laboratoria	60/36	4
Bioprocesy w technologii żywności	wykład/laboratoria	45/27	3
Chłodnictwo i przechowalnictwo żywności	wykład/laboratoria	35/21	2
Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych	kład/laboratoria	65/39	4
Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	wykład/laboratoria	65/39	5
Toksykologia żywności	wykład/laboratoria	40/24	3
Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	wykład/laboratoria	45/27	3
Opracowanie nowych produktów spożywczych	wykład/laboratoria	60/36	6

Ocena wartości odżywczej produktów spożywczych	wykład/laboratoria	35/27	2
Praktyczne aspekty żywienia człowieka	wykład/laboratoria	90/54	7
Procesy kulinarne gastronomii	wykład/laboratoria	60/39	5
Przetwórstwo mięsa	wykład/laboratoria	55/36	5
Przetwórstwo węglowodanów i zbóż	wykład/laboratoria	45/30	4
Technologie drobiu i jaj	wykład/laboratoria	45/30	4
Żywność prozdrowotna	wykład/laboratoria	45/30	3
Alternatywne żywienie	wykład/laboratoria	30/18	2
Ocena żywienia	wykład/laboratoria	35/24	4
Przetwórstwo mleka	wykład/laboratoria	55/34	6
Przetwórstwo owoców, warzyw, grzybów i roślin oleistych	wykład/laboratoria	65/39	7
Racjonalizacja żywienia	wykład/laboratoria	30/21	2
Razem:		**1470/910**	**119**
Technologia żywności i żywienie człowieka, studia **I stopnia** specjalność: ***procesy fermentacyjne w produkcji żywności***			
Chemia żywności	wykład/laboratoria	75/45	7
Mikrobiologia żywności	wykład/laboratoria	75/45	7
Żywienie człowieka	wykład/laboratoria	90/54	8
Analiza żywności	wykład/laboratoria	90/54	7
Ogólna technologia i utrwalanie żywności	wykład/laboratoria	75/45	6
Organizmy modelowe w badaniach aktywności biologicznej żywności	wykład/laboratoria	35/21	2
Analiza sensoryczna żywności	wykład/laboratoria	25/15	1
Bezpieczeństwo i higiena żywności	wykład/laboratoria	60/36	4
Bioprocesy w technologii żywności	wykład/laboratoria	45/27	3

Chłodnictwo i przechowalnictwo żywności	wykład/laboratoria	35/21	2
Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych	wykład/laboratoria	65/39	4
Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	wykład/laboratoria	65/39	5
Toksykologia żywności	wykład/laboratoria	40/24	3
Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	wykład/laboratoria	45/27	3
Opracowanie nowych produktów spożywczych	wykład/laboratoria	60/36	6
Surowce węglowodanowe	wykład/laboratoria	45/30	3
Podstawy biochemiczne procesów fermentacji żywności	wykład/laboratoria	25/15	2
Mikroorganizmy w procesach fermentacji	wykład/laboratoria	25/18	3
Enzymy w procesach fermentacyjnych	wykład/laboratoria	40/27	4
Bioreaktory w produkcji żywności	wykład/laboratoria	40/27	4
Chemia wina	wykład/laboratoria	25/16	3
Miodosytnictwo	wykład/laboratoria	30/18	3
Winiarstwo	wykład/laboratoria	45/30	5
Gorzelnictwo	wykład/laboratoria	30/18	3
Piwowarstwo	wykład/laboratoria	45/39	5
Technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych	wykład/laboratoria	30/18	2
Serowarstwo	wykład/laboratoria	30/18	2
Procesy fermentacyjne w produkcji pieczywa	wykład/laboratoria	45/27	3
Procesy fermentacyjne w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów	wykład/laboratoria	45/27	3
Procesy fermentacyjne w przetwórstwie mięsa	wykład/laboratoria	45/27	3
Procesy fermentacyjne w przetwórstwie drobiu i jaj	wykład/laboratoria	30/18	2
Razem:		**1455/901**	**118**

Technologia żywności i żywienie człowieka, studia **I stopnia** specjalność: ***Fermentation processes in food production***			
Chemia żywności	wykład/laboratoria	75/45	7
Mikrobiologia żywności	wykład/laboratoria	75/45	7
Żywienie człowieka	wykład/laboratoria	90/54	8
Analiza żywności	wykład/laboratoria	90/54	7
Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	wykład/laboratoria	65/39	5
Ogólna technologia i utrwalanie żywności	wykład/laboratoria	75/45	6
Analiza sensoryczna żywności	wykład/laboratoria	25/15	1
Bezpieczeństwo i higiena żywności	wykład/laboratoria	60/36	4
Bioprocesy w technologii żywności	wykład/laboratoria	45/27	3
Chłodnictwo i przechowalnictwo żywności	wykład/laboratoria	35/21	2
Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych	wykład/laboratoria	65/39	4
Organizmy modelowe w badaniach aktywności biologicznej żywności	ykład/laboratoria	35/21	2
Toksykologia żywności	wykład/laboratoria	40/24	3
Systemy zarządzania jakością w przemyśle spożywczym	wykład/laboratoria	45/27	3
Opracowanie nowych produktów spożywczych	wykład/laboratoria	60/36	6
Carbohydrate raw materials	wykład/laboratoria	45/30	3
Biochemical basis of food fermentation processes	wykład/laboratoria	25/15	2
Microorganisms in fermentation processes	wykład/laboratoria	25/18	3
Enzymes in fermentation processes	wykład/laboratoria	40/27	4
Bioreactors in food production	wykład/laboratoria	40/27	4
Wine chemistry	wykład/laboratoria	25/16	3
Meadmaking	wykład/laboratoria	30/18	3

Winemaking	wykład/laboratoria	45/30	5
Distillery	wykład/laboratoria	30/18	3
Brewing	wykład/laboratoria	45/39	5
Technology of production of fermented milk beverages	wykład/laboratoria	30/18	2
Cheese making	wykład/laboratoria	30/18	2
Fermentation processes in the production of bread	wykład/laboratoria	45/27	3
"Fermentation processes in the processing of fruit, vegetables and mushrooms"	wykład/laboratoria	45/27	3
Fermentation processes in meat processing	wykład/laboratoria	45/27	3
Fermentation processes in poultry and egg processing	wykład/laboratoria	30/18	2
Razem:		**1455/901**	**118**
Technologia żywności i żywienie człowieka, studia **II stopnia** specjalność: ***analiza żywności***			
Prawa autorskie i patentowe	wykład	10/5	1
Marketing produktów spożywczych	wykład/ ćwiczenia	30/18	2
Polityka wyżywienia ludności	wykład/ ćwiczenia	30/18	2
Procesy enzymatyczne w produkcji żywności	wykład/laboratoria	45/27	4
Współczesne kierunki w analizie żywności	wykład/laboratoria	35/21	3
Żywienie człowieka we współczesnym świecie	wykład/laboratoria	60/36	5
Żywność ekologiczna	wykład/laboratoria	30/18	2
Modelowanie jakości produktów	wykład/ ćwiczenia	45/27	4
Analityka żywności pochodzenia roślinnego	wykład/laboratoria	45/27	4
Analityka żywności pochodzenia zwierzęcego	wykład/laboratoria	45/27	4
Analiza chromatograficzna i walidacja metod	wykład/laboratoria	75/44	6
Analiza mikrobiologiczna żywności	wykład/laboratoria	30/18	2

Analiza zafałszowań żywności	wykład/laboratoria	15/11	3
Analiza zagrożeń zdrowotnych żywności	wykład/laboratoria	45/27	5
Analiza śladowa w ocenie jakości żywności	wykład/laboratoria	45/27	5
Pracownia magisterska	laboratoria	60/36	8
Seminarium magisterskie	seminarium	60/36	15
Razem:		**705/423**	**75**
Technologia żywności i żywienie człowieka, studia **II stopnia** specjalność: ***żywienie człowieka w gastronomii***			
Prawa autorskie i patentowe	wykład	10/5	1
Marketing produktów spożywczych	wykład/ćwiczenia	30/18	2
Polityka wyżywienia ludności	wykład/ ćwiczenia	30/18	2
Procesy enzymatyczne w produkcji żywności	wykład/laboratoria	45/27	4
Współczesne kierunki w analizie żywności	wykład/laboratoria	35/21	3
Żywienie człowieka we współczesnym świecie	wykład/laboratoria	60/36	5
Żywność ekologiczna	wykład/laboratoria	30/18	2
Modelowanie jakości produktów	wykład/ ćwiczenia	45/27	4
Nowe trendy w gastronomii	wykład/laboratoria	90/54	6
Obróbka kulinarna mięsa i jaj	wykład/laboratoria	30/18	3
Wyposażenie zakładów gastronomicznych	wykład/laboratoria	35/21	3
Żywienie wybranych grup ludności	wykład/laboratoria	45/27	4
Obsługa konsumenta	wykład/laboratoria	40/24	5
Organizacja żywienia zbiorowego	wykład/laboratoria	20/12	3
Projektowanie zakładów gastronomicznych	wykład/laboratoria	40/25	5
Pracownia magisterska	laboratoria	60/36	8

Seminarium magisterskie	seminarium	60/36	15
Razem:		**705/423**	**75**
Technologia żywności i żywienie człowieka, studia **II stopnia** specjalność: ***żywność prozdrowotna***			
Prawa autorskie i patentowe	wykład	10/5	1
Marketing produktów spożywczych	wykład/ ćwiczenia	30/18	2
Polityka wyżywienia ludności	wykład/ ćwiczenia	30/18	2
Procesy enzymatyczne w produkcji żywności	wykład/laboratoria	45/27	4
Współczesne kierunki w analizie żywności	wykład/laboratoria	35/21	3
Żywienie człowieka we współczesnym świecie	wykład/laboratoria	60/36	5
Żywność ekologiczna	wykład/laboratoria	30/18	2
Modelowanie jakości produktów	wykład/ ćwiczenia	45/27	4
Trendy w produkcji żywności bioaktywnej	wykład/laboratoria	55/33	5
Żywność dietetyczna	wykład/laboratoria	45/27	4
Żywność probiotyczna	wykład/laboratoria	45/27	5
Żywność wzbogacona	wykład/laboratoria	30/19	2
Analiza składników biologicznie aktywnych w żywności	wykład/laboratoria	45/27	5
Prozdrowotna żywność z mięsa i jaj	wykład/laboratoria	35/21	3
Projektowanie produktu prozdrowotnego	wykład/laboratoria	45/27	5
Pracownia magisterska	laboratoria	60/36	8
Seminarium magisterskie	seminarium	60/36	15
Razem:		**705/423**	**75**

Tabela 5. Zajęcia lub grupy zajęć służące zdobywaniu przez studentów kompetencji inżynierskich/ Zajęcia lub grupy zajęć przygotowujące studentów do wykonywania zawodu nauczyciela[14]

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczna godzin zajęć stacjonarne/ niestacjonarne	Liczba punktów ECTS	**Stopień/tytuł, imię i nazwisko nauczyciela akademickiego** lub **innej osoby prowadzącej zajęcia**[15]
Technologia żywności i żywienie człowieka studia **I stopnia**				
Przedmioty ogólne, podstawowe i kierunkowe				
Etyka	wykład	15/9	1	ks. dr hab. Mirosław Twardowski, prof. UR
Produkcja surowców roślinnych	wykład/ laboratoria	30/21	3	prof. dr hab. inż. Ewa Szpunar-Krok
Chemia	wykład/ laboratoria	60/36	6	prof. dr hab. inż. Maciej Balawejder, dr inż. Michał Miłek
Metrologia w naukach o żywności	wykład/ laboratoria	35/23	4	dr hab. inż. Grzegorz Zaguła, prof. UR
Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw żywnościowych/ Przedsiębiorczość i zarządzanie w przemyśle spożywczym	wykład/ ćwiczenia	30/18	2	dr inż. Grażyna Gajdek
Biochemia żywności	wykład/ laboratoria	60/36	5	prof. dr hab. inż. Małgorzata Dżugan, dr inż. Radosław Józefczyk, dr inż. Michał Miłek
Mikrobiologia żywności	wykład/ laboratoria	75/45	7	dr Dorota Grabek-Lejko dr Aleksandra Siekierzyńska
Żywienie człowieka	wykład/ laboratoria	90/54	8	dr inż. Katarzyna Rolf, dr inż. Tomasz Cebulak
Analiza żywności	wykład/ laboratoria	90/54	7	prof dr hab. inż. Małgorzata Dżugan, dr hab. inż. Grzegorz Zaguła, prof. UR dr hab. Bogdan Saletnik, dr inż. Monika Tomczyk, dr inż. Maria Czernicka
Maszynoznawstwo i aparatura przemysłu spożywczego	wykład/ laboratoria	70/42	6	prof. dr hab. inż. Józef Gorzelany, dr hab. inż. Natalia Matłok, prof. UR, dr inż. Paulina Duma-Kocan, dr inż. Katarzyna Szajnar, dr inż. Tomasz Cebulak
Ogólna technologia i utrwalanie żywności	wykład/ laboratoria	75/45	6	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska dr inż. Greta Adamczyk, dr inż. Karolina Pycia
Opakowania żywności	wykład/ ćwiczenia	30/18	2	dr inż. Renata Stanisławczyk

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

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

Organizmy modelowe w badaniach aktywności biologicznej żywności	wykład/ laboratoria	35/21	2	prof. dr hab. Izabela Sadowska-Bartosz, dr inż. Kacper Kut
Analiza sensoryczna żywności	wykład/ laboratoria	25/15	1	dr inż. Katarzyna Szajnar, dr inż. Małgorzata Pawlos
Bezpieczeństwo i higiena żywności	wykład/ laboratoria	60/36	4	dr inż. Monika Tomczyk, dr Dorota Grabek-Lejko, dr inż. Monika Tomczyk
Bioprocesy w technologii żywności	wykład/ laboratoria	45/27	3	prof. dr hab. Izabela Sadowska-Bartosz, dr inż. Kacper Kut
Chłodnictwo i przechowalnictwo żywności	wykład/ laboratoria	35/21	2	dr inż. Karolina Pycia, dr inż. Agata Pawłowska, dr inż. Greta Adamczyk
Ocena jakości surowców i produktów zwierzęcych	wykład/ laboratoria	65/39	4	dr hab. inż. Mariusz Rudy, prof. UR, dr hab. inż. Agata Znamirowska-Piotrowska, prof. UR, dr inż. Paulina Duma-Kocan, dr inż. Małgorzata Pawlos
Ocena jakości surowców i produktów roślinnych	wykład/ laboratoria	65/39	5	dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR, dr inż. Zuzanna Posadzka-Siupik, dr inż. Natalia Żurek
Toksykologia żywności	wykład/ laboratoria	40/24	3	prof. dr hab. inż. Małgorzata Dżugan, dr inż. Monika Tomczyk, dr inż. Michał Miłek
Projektowanie technologiczne zakładów przemysłu spożywczego	wykład /laboratoria	60/36	4	prof. dr hab. inż. Czesław Puchalski, dr inż. Maria Czernicka
Normalizacja w produkcji żywności	wykład/ ćwiczenia	35/21	3	dr hab. inż. Agata Znamirowska-Piotrowska, prof. UR; dr inż. Małgorzata Pawlos
Opracowanie nowych produktów spożywczych	wykład/ laboratoria	60/36	6	dr inż. Joanna Kaszuba, dr inż. Tomasz Cebulak, dr Agata Pawłowska, dr inż. Zuzanna Posadzka-Siupik
Razem przedmioty ogólne, podstawowe i kierunkowe		**1185/716**	**94**	
Przedmioty specjalnościowe / specjalność: technologia żywności				
Technologia gastronomiczna	wykład/ laboratoria	45/35	2	dr inż. Paweł Hanus
Procesy przemysłu fermentacyjnego	wykład/ laboratoria	70/46	7	dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR dr inż. Paweł Hanus, dr inż. Radosław Józefczyk
Technologia mleka	wykład/ laboratoria	75/47	8	dr hab. inż. Agata Znamirowska-Piotrowska, prof. UR, dr inż. Katarzyna Szajnar, dr inż. Małgorzata Pawlos
Technologia owoców i warzyw	wykład/ laboratoria	75/47	8	dr inż. Tomasz Cebulak, dr inż. Natalia Żurek, dr inż. Zuzanna Posadzka

Technologia tłuszczowców	wykład/ laboratoria	25/19	2	dr inż. Greta Adamczyk, dr inż. Natalia Żurek
Technologie drobiu i jaj	wykład/ laboratoria	75/47	6	prof. dr hab. inż. Zofia Sokołowicz, dr inż. Anna Augustyńska-Prejsnar, dr inż. Małgorzata Ormian
Technologia mięsa	wykład/ laboratoria	75/47	6	dr hab. Mariusz Rudy, prof. UR, dr inż. Paulina Duma-Kocan, dr inż. Renata Stanisławczyk, dr inż. Renata Stanisławczyk
Technologia zbóż i piekarstwa	wykład/ laboratoria	75/47	6	dr inż. Joanna Kaszuba, dr inż. Zuzanna Posadzka-Siupik
Technologia przetwórstwa węglowodanów	wykład/ laboratoria	75/47	6	dr inż. Karolina Pycia, dr inż. Greta Adamczyk, dr inż. Karolina Pycia
Praktyka zawodowa (4 tygodnie)	zajęcia praktyczne	160	6	opiekun zakładowy
Razem przedmioty ogólne, podstawowe, kierunkowe i specjalnościowe:		**1935/1258**	**151**	
Przedmioty specjalnościowe / specjalność: żywienie człowieka				
Ocena wartości odżywczej produktów spożywczych	wykład/ laboratoria	35/27	2	dr inż. Joanna Kaszuba, dr inż. Zuzanna Posadzka-Siupik, dr inż. Natalia Żurek
Procesy kulinarne w gastronomii	wykład/ laboratoria	60/39	5	dr inż. Paweł Hanus
Praktyczne aspekty żywienia człowieka	wykład/ laboratoria	90/54	7	dr inż. Katarzyna Rolf, dr inż. Tomasz Cebulak
Przetwórstwo mięsa	wykład/ laboratoria	55/36	5	dr hab. Mariusz Rudy, prof. UR, dr inż. Paulina Duma-Kocan, dr inż. Renata Stanisławczyk
Przetwórstwo węglowodanów i zbóż	wykład/ laboratoria	45/30	4	dr inż. Greta Adamczyk, dr inż. Joanna Kaszuba
Technologie drobiu i jaj	wykład/ laboratoria	45/30	4	prof. dr hab. inż. Zofia Sokołowicz, dr inż. Anna Augustyńska-Prejsnar, dr inż. Małgorzata Ormian
Alternatywne żywienie	wykład/ laboratoria	30/18	2	dr inż. Natalia Żurek
Ocena żywienia	wykład/ laboratoria	35/24	4	dr inż. Katarzyna Rolf, dr inż. Tomasz Cebulak
Przetwórstwo mleka	wykład/ laboratoria	55/34	6	dr hab. inż. Agata Znamirowska-Piotrowska, prof. UR, dr inż. Katarzyna Szajnar, dr inż. Małgorzata Pawlos
Przetwórstwo owoców, warzyw, grzybów i roślin oleistych	wykład/ laboratoria	65/39	7	dr inż. Tomasz Cebulak, dr inż. Natalia Żurek, dr inż. Zuzanna Posadzka, dr inż. Paweł Hanus
Racjonalizacja żywienia	wykład/ laboratoria	30/21	2	dr inż. Katarzyna Rolf; dr inż. Paulina Duma-Kocan

Praktyka zawodowa (4 tygodnie)	zajęcia praktyczne	160	6	opiekun zakładowy
Razem przedmioty ogólne, podstawowe, kierunkowe i specjalnościowe:		**1890/1228**	**148**	
Przedmioty specjalnościowe / Procesy fermentacyjne w produkcji żywności				
Surowce węglowodanowe	wykład/ laboratoria	45/30	3	dr inż. Karolina Pycia
Podstawy biochemiczne procesów fermentacji żywności	wykład /laboratoria	25/15	2	prof. dr hab. Izabela Sadowska-Bartosz, dr inż. Kacper Kut
Mikroorganizmy w procesach fermentacji	wykład/ laboratoria	25/18	3	dr Dorota Grabek-Lejko
Enzymy w procesach fermentacyjnych	wykład/ laboratoria	40/27	4	prof. dr hab. inż. Małgorzata Dżugan, dr inż. Michał Miłek dr inż. Radosław Józefczyk
Bioreaktory w produkcji żywności	wykład/ laboratoria	40/27	4	dr Dorota Grabek-Lejko
Chemia wina	wykład/ laboratoria	25/16	3	dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR, dr inż. Paweł Hanus
Winiarstwo	wykład/ laboratoria	45/30	5	dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR, dr inż Paweł Hanus
Gorzelnictwo	wykład/ laboratoria	30/18	3	dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR
Piwowarstwo	wykład/laboratoria	45/39	5	dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR, dr Agata Pawłowska, dr Dorota Grabek-Lejko
Technologia produkcji mlecznych napojów fermentowanych	wykład/ laboratoria	30/18	2	dr hab. inż. Agata Znamirowska-Piotrowska, prof. UR, dr inż. Katarzyna Szajnar, dr inż. Małgorzata Pawlos
Serowarstwo	wykład/ laboratoria	30/18	2	dr hab. inż. Agata Znamirowska-Piotrowska, prof. UR, dr inż. Katarzyna Szajnar, dr inż. Małgorzata Pawlos
Procesy fermentacyjne w produkcji pieczywa	wykład/ laboratoria	45/27	3	dr inż. Joanna Kaszuba, dr inż. Zuzanna Posadzka-Siupik
Procesy fermentacyjne w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów	wykład/ laboratoria	45/27	3	dr inż. Tomasz Cebulak, dr inż. Zuzanna Posadzka-Siupik, dr inż. Natalia Żurek
Procesy fermentacyjne w przetwórstwie mięsa	wykład/ laboratoria	45/27	3	dr hab. Mariusz Rudy, prof. UR, dr inż. Renata Stanisławczyk, dr inż. Paulina Duma-Kocan
Procesy fermentacyjne w przetwórstwie drobiu i jaj	wykład/ laboratoria	30/18	2	prof. dr hab. inż. Zofia Sokołowicz, dr inż. Anna Augustyńska- Prejsnar, dr inż. Małgorzata Ormian
Praktyka zawodowa (4 tygodnie)	zajęcia praktyczne	160	6	opiekun zakładowy
Razem przedmioty ogólne, podstawowe, kierunkowe i specjalnościowe:		**1890/1231**	**147**	

Przedmioty specjalnościowe / Fermentation processes in food production				
Carbohydrate raw materials	wykład/ laboratoria	45/30	3	dr inż. Karolina Pycia
Biochemical basis of food fermentation processes	wykład/ laboratoria	25/15	2	prof. dr hab. Izabela Sadowska-Bartosz, dr inż. Kacper Kut
Microorganisms in fermentation processes	wykład/ laboratoria	25/18	3	dr Dorota Grabek-Lejko
Enzymes in fermentation processes	wykład/ laboratoria	40/27	4	prof. dr hab. inż. Małgorzata Dżugan, dr inż. Michał Miłek dr inż. Radosław Józefczyk
Bioreactors in food production	wykład/ laboratoria	40/27	4	dr Dorota Grabek-Lejko
Wine chemistry	wykład/ laboratoria	25/16	3	dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR, dr inż. Paweł Hanus
Winemaking	wykład/ laboratoria	45/30	5	dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR, dr inż Paweł Hanus
Distillery	wykład/ laboratoria	30/18	3	dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR
Brewing	wykład/ laboratoria	45/39	5	dr hab. Ireneusz Kapusta, prof. UR, dr Agata Pawłowska, dr Dorota Grabek-Lejko
Technology of production of fermented milk beverages	wykład/ laboratoria	30/18	2	dr hab. inż. Agata Znamirowska-Piotrowska, prof. UR, dr inż. Katarzyna Szajnar, dr inż. Małgorzata Pawlos
Cheese making	wykład/ laboratoria	30/18	2	dr hab. inż. Agata Znamirowska-Piotrowska, prof. UR, dr inż. Katarzyna Szajnar, dr inż. Małgorzata Pawlos
Fermentation processes in the production of bread	wykład/ laboratoria	45/27	3	dr inż. Joanna Kaszuba, dr inż. Zuzanna Posadzka-Siupik
Fermentation processes in the processing of fruit, vegetables and mushrooms	wykład/ laboratoria	45/27	3	dr inż. Tomasz Cebulak, dr inż. Zuzanna Posadzka-Siupik, dr inż. Natalia Żurek
Fermentation processes in meat processing	wykład/ laboratoria	45/27	3	dr hab. Mariusz Rudy, prof. UR, dr inż. Renata Stanisławczyk, dr inż. Paulina Duma-Kocan
Fermentation processes in poultry and egg processing	wykład/ laboratoria	30/18	2	prof. dr hab. inż. Zofia Sokołowicz, dr inż. Anna Augustyńska-Prejsnar, dr inż. Małgorzata Ormian
Professional practice (4 weeks)	zajęcia praktyczne	160	6	opiekun zakładowy
Razem przedmioty ogólne, podstawowe, kierunkowe i specjalnościowe:		**1890/1231**	**147**	

Tabela 6. Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych[16]

Nazwa programu/zajęć/grupy zajęć	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)
Technologia żywności i żywienie człowieka II stopnia					
Food additives	wykład	3	stacjonarne	angielski	26

[16] 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.

Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających

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

Załącznik 1.1. Program studiów dla kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*, studia I i II stopnia, stacjonarne i niestacjonarne, rozpoczynających się w roku akademickim 2026/2027.

Załącznik 1.2. Harmonogram studiów dla kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*, studia I i II stopnia, stacjonarne i niestacjonarne, rozpoczynających się w roku akademickim 2026/2027.

Załącznik 1.3. Sylabusy dla kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*, studia I i II stopnia, stacjonarne i niestacjonarne, rozpoczynających się w roku akademickim 2026/2027.

Załącznik 1.4. Program studiów dla kierunku *Food Technology and Human Nutrition*, studia I i II stopnia, stacjonarne, rozpoczynających się w roku akademickim 2026/2027, studia w j. angielskim.

Załącznik 1.5. Harmonogram studiów dla kierunku *Food Technology and Human Nutrition*, studia I i II stopnia, stacjonarne, rozpoczynających się w roku akademickim 2026/2027, studia w j. angielskim.

Załącznik 1.6. Sylabusy dla kierunku *Food Technology and Human Nutrition*, studia I i II stopnia, stacjonarne, rozpoczynających się w roku akademickim 2026/2027, studia w j. angielskim.

Załącznik 2. Obsada zajęć na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*, studia I i II stopnia, w roku akademickim 2026/2027.

Załącznik 3. Harmonogram zajęć na studiach stacjonarnych, obowiązujący w semestrze zimowym w roku akademickim 2026/2027.

Załącznik 4. Charakterystyka nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia lub grupy zajęć wykazane w tabeli 4, tabeli 5 oraz opiekunów prac dyplomowych.

Załącznik 5. Charakterystyka wyposażenia sal wykładowych, pracowni, laboratoriów i innych obiektów, w których odbywają się zajęcia związane z kształceniem na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka,* a także informacja o bibliotece i dostępnych zasobach bibliotecznych i informacyjnych.

Załącznik 6. Wykaz tematów prac dyplomowych uporządkowany według lat, z podziałem na poziomy oraz formy studiów.


Uniwersytet Rzeszowski