

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



Ocena programowa
Profil ogólnoakademicki
Raport Samooceny

Nazwa i siedziba uczelni prowadzącej oceniany kierunek studiów:

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
aleja Adama Mickiewicza 21 31-120 Kraków

Nazwa ocenianego kierunku studiów: **winogrodnictwo i enologia**

1. Poziom/y studiów: **II**
2. Forma/y studiów: **stacjonarne**
3. Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek
rolnictwo i ogrodnictwo (RR) - 88%, dyscyplina technologia żywności i żywienia (RT) - 12%

Nazwa dyscypliny wiodącej	Punkty ECTS	
	liczba	%
Rolnictwo i ogrodnictwo	79	88

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

L.p.	Nazwa dyscypliny	Punkty ECTS	
		liczba	%
1.	Technologia żywności i żywienia	11	12

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

Kierunek studiów:	winogrodnictwo i enologia
Poziom studiów:	II
Profil studiów:	ogólnoakademicki

Kierunkowe efekty uczenia się:

Kod składnika opisu	Opis	Odniesienie efektu do	
		PRK*	dyscypliny
WIEDZA - zna i rozumie:			
WE2_W01	w pogłębionym stopniu metodologię pracy doświadczalnej pozwalającą na projektowanie, prowadzenie oraz analizę wyników eksperymentów z zakresu winogrodnictwa i dziedzin pokrewnych	P7S_WG	RR, RT
WE2_W02	złożoność relacji pomiędzy <i>terroir</i> oraz agrocenozą winnicy w celu sterowania wzrostem i rozwojem umożliwiającym pełne wykorzystanie potencjału winorośli jako źródła wysokiej jakości surowców spożywczych, leczniczych i kosmetycznych	P7S_WG	RR
WE2_W03	zaawansowane metody, techniki, technologie, materiały, analizy sensoryczne oraz instrumentalne związane z oceną i sterowaniem jakością winogron, win i ich derywatów	P7S_WG	RR, RT
WE2_W04	specjalistyczne metody produkcji, przetwórstwa i uszlachetniania surowców winiarskich dla zapewnienia ich bezpieczeństwa, jakości oraz opłacalności produkcji przy jednoczesnym poszanowaniu środowiska przyrodniczego	P7S_WG	RR, RT
WE2_W05	specjalistyczne zagadnienia z zakresu molekularnych i mikrobiologicznych procesów biotechnologicznych stosowanych w enologii	P7S_WG	RR, RT
WE2_W06	naukowe podstawy kształtowania diety, znaczenie promocji zdrowia i rolę winogron, wina i ich derywatów w profilaktyce	P7S_WG	RR

	zdrowotnej		
WE2_W07	specjalistyczne zagadnienia z zakresu neuroenologii, budowy i funkcjonowania narządów zmysłów, analizy sensorycznej winogron i win zgodnie z międzynarodowymi standardami	P7S_WG	RT
WE2_W08	regulacje prawne oraz warunki i możliwości prowadzenia indywidualnej działalności gospodarczej, doradczej, technicznego i organizacyjnego projektowania i prowadzenia produkcji winiarskiej, marketingu i sprzedaży wyrobów dostosowanego do wymagań prawa i rynku	P7S_WK	RR
WE2_W09	podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej, prawa autorskiego, historii i kultury winogrodniczej, zarządzania zasobami własności intelektualnej oraz komunikacji społecznej	P7S_WK	RR
UMIEJĘTNOŚCI - potrafi:			
WE2_U01	samodzielnie korzystać z różnych źródeł informacji w zakresie studiowanej dziedziny oraz wiedzy interdyscyplinarnej, krytycznie je analizować i twórczo wykorzystywać w celu rozwiązania problemu praktycznego lub naukowego	P7S_UW	RR
WE2_U02	samodzielnie, wszechstronnie i krytycznie analizować procesy wpływające na produkcję, jakość i bezpieczeństwo winogron, win i ich derywatów, a przez to na zdrowie ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych	P7S_UW	RR, RT
WE2_U03	dobierać i modyfikować techniki i technologie w celu rozwiązania szczegółowych problemów związanych z zakresem produkcji winogron oraz biotechnologii mikroorganizmów wykorzystywanych w winifikacji	P7S_UW	RR, RT
WE2_U04	wykonać zaawansowaną analizę sensoryczną winogron, win i ich derywatów, wskazać wady, choroby i możliwe zafałszowania wina	P7S_UW	RR
WE2_U05	stosować zaawansowane metody analityczne i obsługiwać urządzenia analityczne pozwalające na ocenę jakościową winogron i wina	P7S_UW	RR, RT
WE2_U06	prowadzić doradztwo z zakresu zakładania i prowadzenia winnic, a także jako sommelier – przedstawić opis, ocenę i właściwy dobór win (food pairing).	P7S_UW	RR
WE2_U07	docenić rolę winogron i ich derywatów w racjonalnym żywieniu, wpływ na zdrowie człowieka i wskazać możliwe interakcje	P7S_UW	RR
WE2_U08	wykorzystywać specjalistyczne oprogramowanie komputerowe do analizy statystycznej wyników doświadczeń i ich wizualizacji	P7S_UW	RR
WE2_U09	wykorzystać wiedzę przedmiotową, metodyczną i eksperymentalną aby samodzielnie zaplanować, przeprowadzić, zanalizować i opisać zadanie badawcze lub projektowe z zakresu związanego z kierunkiem studiów, sformułować wnioski, przeprowadzić krytyczną analizę eksperymentu	P7S_UW	RR, RT
WE2_U10	precyzyjnie porozumiewać się z w formie werbalnej, pisemnej i graficznej z odbiorcami usług w zakresie produkcji, towaroznawstwa, przetwórstwa, handlu winem i jego derywatami; skonstruować atrakcyjną formę przekazu informacji	P7S_UK	RR
WE2_U11	przygotować różne formy wypowiedzi ustnej i pisemnej w języku	P7S_UK	RR

	polskim i obcym i wykorzystać je dla przekazu informacji, organizacji własnej działalności, kontaktów i przedsięwzięć		
WE2_U12	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz precyzyjnie komunikować z otoczeniem naukowym, zawodowym i społecznym z użyciem specjalistycznej terminologii	P7S_UK	RR
KOMPETENCJE SPOŁECZNE - jest gotów do:			
WE2_K01	ciągłego samokształcenia, pogłębiania wiedzy i poszerzania horyzontów myślowych	P7S_KK	RR
WE2_K02	przestrzegania wymagań dotyczących jakości żywności, norm środowiskowych oraz poziomu zanieczyszczeń podczas produkcji winiarskiej	P7S_KR	RR
WE2_K03	planowania pracy samodzielniej oraz w grupie, podjęcia wyzwań zawodowych i określenia priorytetów zarówno w roli zlecającego, jak i realizującego zadania	P7S_KR	RR
WE2_K04	rozwijania wrażliwości zawodowej i postawy niezbędnej do etycznego rozstrzygnięcia dylematów moralnych związanych z wykonywaną pracą	P7S_KR	RR
WE2_K05	podejmowania działań w kierunku doskonalenia kompetencji inżynierskich poprzez ocenę skuteczności własnych dokonań, poprawności przyjętych rozwiązań, konstruktywnego krytycyzmu	P7S_KR	RR
WE2_K06	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	P7S_KK	RR

Kwalifikacje umożliwiające uzyskanie kompetencji inżynierskich

Kierunkowe efekty uczenia się:

Kod składnika opisu	Opis	Kod kierunkowego efektu uczenia się
WIEDZA - zna i rozumie:		
P7S_WG	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	WE2_W03, WE2_W04,
P7S_WK	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	WE2_W08, WE2_W09
UMIEJĘTNOŚCI - potrafi:		
	planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	
P7S_UW	przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu: – wykorzystywać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne, – dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne, w tym aspekty etyczne, – dokonywać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich	WE2_U01, WE2_U02, WE2_U03, WE2_U04, WE2_U05, WE2_U08, WE2_U09

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

Skład zespołu przygotowującego raport samooceny

Edward Kunicki	prof. dr hab. inż. Dziekan Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa
Iwona Domagała-Świątkiewicz	dr hab. inż. /prof. UR/ Prodziekan ds. Dydaktycznych i Studenckich
Maciej Gąstoł	dr hab. inż. /prof. UR/ Pełnomocnik Dziekana ds. kierunku winogradnictwo i enologia
Ewa Grzebelus	dr hab. inż. /prof. UR/ Członek Rektorskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia
Agnieszka Lis-Krzyścin	dr hab. inż. Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia
Anna Kostecka-Gugała	dr inż.
Joanna Gil	dr inż.

Spis treści

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

Część I. Samoocena uczelni w zakresie spełniania szczegółowych kryteriów oceny programowej na kierunku studiów o profilu ogólnoakademickim _____ 10

Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się ____ 10

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 _____ 19

Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie _____ 23

Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry _____ 29

Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie _____ 33

Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku _____ 36

Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku _____ 37

Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia _____ 41

Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach _____ 47

Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów _____ 48

Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów _____ 51

Część III. Załączniki _____ 52

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów _____ 52

Tabela 1. Liczba studentów ocenianego kierunku _____ 52

Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających _____ 56

Przyjęte w Raporcie skróty:

URK	- Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
WBiO	- Wydział Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
TRLiP	- kierunek studiów technologia roślin leczniczych I prozdrowotnych
EPB	- kierunek studiów <i>Environmental and Plant Biotechnology</i>
IMHS	- kierunek studiów <i>International Master of Horticultural Science</i>
ESOKJ	- Europejski System Opisu Kształcenia Językowego
ZR	- Zarządzenie Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
HiS	Moduły zajęć z zakresu nauk humanizujących i społecznych
WSJK	- Wydziałowy System Jakości Kształcenia
JSA	- Jednolity System Antyplagiatowy
DKJK	- Dziekańska Komisja Jakości Kształcenia
SRK	- Społeczna Rada Konsultacyjna Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
USOS	- elektroniczny Uczelniany System Obsługi Studentów
IOS	- indywidualna organizacja studiów
BKiKP	- Biuro Karier i Kształcenia Praktycznego Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
Roczny Raport	- Roczny raport z działania Wydziałowego Systemu Jakości Kształcenia na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa
AIP	- Akademicki Inkubator Przedsiębiorczości
WRSS	- Wydziałowa Rada Samorządu Studentów przy Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa
APD	- Elektroniczne Archiwum Prac Dyplomowych
ERK	- Elektroniczna Rejestracja Kandydatów

Prezentacja uczelni

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie (URK) posiada bogate tradycje w środowisku akademickim Krakowa i regionu południowej Polski. Jego początki sięgają 1890 roku, kiedy na Wydziale Filozoficznym Uniwersytetu Jagiellońskiego (UJ) utworzono 3-letnie Studium Rolnicze wraz z pierwszą na ziemiach polskich oddzielną Katedrą Ogrodnictwa. Studium przekształcone zostało w 1923 roku w samodzielny Wydział Rolniczy Uniwersytetu Jagiellońskiego. Wydział ten stał się podstawą powołania Wyższej Szkoły Rolniczej (1953), przekształconej w 1972 roku w Akademię Rolniczą, a w 2008 roku - w Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja. Obecnie w strukturze Uczelni funkcjonuje 7 wydziałów posiadających pełne prawa akademickie oraz jednostka ogólnouczelniana prowadząca studia III-stopnia – Szkoła Doktorska, utworzona na podstawie ustawy z dnia 20 lipca 2018 roku *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* oraz statutu Uczelni. Istnieje także jedna jednostka międzyuczelniana – Uniwersyteckie Centrum Medycyny Weterynaryjnej UJ-URK. Aktualnie na URK kształcą się ponad 7500 studentów studiów stacjonarnych i niestacjonarnych oraz 476 doktorantów, w tym 214 na studiach stacjonarnych.

Kierunek studiów winogrodnictwo i enologia (WiE) jest najmłodszym kierunkiem na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa (WBiO) i funkcjonuje od roku 2020. Oferta dydaktyczna Wydziału (do 2014 Wydział Ogrodniczy) obejmuje poza wymienionym kierunkiem także: biotechnologię, ogrodnictwo, sztukę ogrodową oraz technologię roślin leczniczych i prozdrowotnych. W ofercie są także studia II stopnia prowadzone w języku angielskim na kierunku *Environmental and Plant Biotechnology* (EPB) oraz *International Master of Horticultural Science* (IMHS). Wydział posiada pełne uprawnienia w zakresie nadawania stopni i tytułów w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie rolnictwo i ogrodnictwo. Wraz z innymi Wydziałami, stronami porozumienia, WBiO zapewnia kształcenie studentów na wysokim poziomie dzięki kadrze naukowo-dydaktycznej o najwyższych kwalifikacjach zawodowych oraz bazie dydaktycznej z nowoczesnymi laboratoriami, szklarniami badawczo-dydaktycznymi oraz stacjami doświadczalnymi. Oferuje możliwość odbywania części studiów za granicą poprzez specjalistyczne programy wymiany studentów oraz wyjazdów na zagraniczne praktyki zawodowe. Uczelnia oferuje studentom rozbudowaną pomoc materialną, miejsca w domach studenckich o wysokim standardzie, możliwość rozwijania swoich zainteresowań w kołach naukowych oraz realizowania się w zakresie artystycznym w różnorodnych zespołach twórczych. Na WBiO prowadzone są także studia podyplomowe: Florystyka oraz Dyplomowany Enolog - Technologia winiarska i miodosytnicza (wspólnie z Wydziałem Technologii Żywności).

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

1.1. Zgodność koncepcji, celów kształcenia i efektów uczenia na kierunku winogradnictwo i enologia z misją i strategią Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie oraz Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa

Koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się na kierunku winogradnictwo i enologia są zgodne z misją Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie i strategią rozwoju na lata 2015-2020 oraz na lata 2021-2025 (zał. 1 i 2), a także z misją i strategią Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa (zał. 3 i 4). Zgodnie ze swoją misją, URK prowadzi specjalistyczną działalność badawczą i edukacyjną, obejmującą sektory: rolniczy, żywnościowy, leśny oraz ochrony i kształtowania środowiska, we wszystkich aspektach ich funkcjonowania, tj.: przyrodniczym, technicznym, społecznym i ekonomicznym. Uczelnia rozwija i upowszechnia wiedzę, tworzy innowacje sprzyjające osiągnięciu bezpieczeństwa żywnościowego i neutralności klimatycznej, podnoszące konkurencyjność gospodarki bazującej na materiałach i procesach biologicznych, umożliwiającym podejmowanie wyzwań społecznych i cywilizacyjnych. Potencjał Uczelni wykorzystywany jest m.in. w działalności dydaktycznej, kształcącej kadry dla całej gospodarki żywnościowej i sektora agrobiznesu, przywiązując szczególną uwagę do zdobywania wiedzy na bazie aktualnych osiągnięć naukowych, nabywania umiejętności w oparciu o wykorzystanie w procesie kształcenia najnowszych rozwiązań technicznych i technologii oraz kształtowania kompetencji społecznych z uwzględnieniem dynamiki, zmienności i różnorodności przemian cywilizacyjnych. Umożliwia także absolwentom bycie kreatywnym i odpowiedzialnym członkiem społeczeństwa. Realizując nadrzędny cel strategii, URK rozwija i doskonali platformę współpracy badawczej będącą odpowiedzią na potrzeby dynamicznie rozwijającej się gospodarki i społeczeństwa oraz ofertę dydaktyczną w dostosowaniu do obecnych i prognozowanych zmian na rynku pracy. Umożliwia ona także podejmowanie wyzwań definiowanych przez instytucje i organizacje działające na rzecz ochrony środowiska oraz rozwoju społeczności lokalnych, krajowych i międzynarodowych. Uczelnia kształci kadry o silnej pozycji na rynku pracy, posiadające wiedzę i umiejętności oraz kompetencje społeczne w pełni odpowiadające potrzebom rozwoju nowoczesnej gospodarki.

Koncepcja kształcenia na kierunku WiE łączy ponad 100-letnią tradycję krakowskich studiów rolniczych z nowoczesnymi kierunkami badań i dydaktyką. Wiąże się ona nierozdzielnie z przekazywaniem przyszłym absolwentom najnowszej wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych związanych z szeroko rozumianym sektorem winiarskim: produkcji winogron, win i ich derywatów o najwyższej jakości i wartości prozdrowotnej. Wpisuje się pod względem merytorycznym i formalnym w misję URK oraz WBiO, będąc strategiczną odpowiedzią na zapotrzebowanie społeczeństwa i gospodarki – zwłaszcza naszego regionu - na profesjonalistów działających na dynamicznie rozwijającym się w tym sektorze rynku. Proces kształcenia realizowany jest przy zachowaniu wysokich standardów edukacyjnych. Badania naukowe pracowników są ściśle powiązane z prowadzonymi zajęciami dydaktycznym. Sam model kształcenia podlega ciągłemu doskonaleniu tak, aby przygotować absolwentów o wysokim poziomie wiedzy i umiejętności inżynierskich, kreatywności, potencjału intelektualnego i etyki społecznej. Zgodnie z przyjętym modelem kształcenia, absolwenci kierunku WiE uzyskują specjalistyczne kompetencje inżynierskie w powiązaniu z wiedzą ogólną o charakterze interdyscyplinarnym. Mogą również wszechstronnie i indywidualnie rozwijać swoje zainteresowania naukowe.

Specyfika studiów na prezentowanym kierunku polega na wszechstronnym i kompleksowym ujęciu zjawisk wpływających na uprawę winorośli i przetwórstwo winogron oraz wpływu wina i jego derywatów na fizjologię i zdrowie człowieka. Szczególna uwaga zwrócona jest na poznanie ogólnych i szczegółowych zasad produkcji winiarskiej w wymiarze zarówno lokalnym, jak i globalnym, które student może w krytyczny sposób wykorzystać w swojej pracy, ograniczając ryzyko związane z

produkcją. Student nabywa specjalistyczne umiejętności, odnoszące się do doradztwa, technik sommelierskich oraz komunikacji w branży winiarskiej. Uzyskane kwalifikacje są priorytetowe w kontekście wymagań dynamicznie rozwijającego się sektora winiarskiego: wzrostu areału nowych winnic (30% rocznie), liczby przetwórci oraz rynku dystrybucji wina i wywodzących się od niego napojów alkoholowych, czy też żywności funkcjonalnej oraz nutraceutyków opartych na derywatach winogron.

Tak przyjęta koncepcja kształcenia na kierunku WiE zapewnia możliwość osiągnięcia sukcesu zawodowego w rozwijającym się i zmiennym otoczeniu gospodarczym, w roli kadry specjalistów, ekspertów, menedżerów i doradców o ugruntowanych kompetencjach społecznych i etycznych. Kolejny aspekt nowoczesnej koncepcji kształcenia, który wyróżnia kierunek, to połączenie potencjału eksperckiego kilku wydziałów (oraz uczelni), a ponadto jego ciągła ewaluacja i dostosowywanie do zmieniających się regulacji oraz wymogów rynku pracy (zmiany w programie, realizacja dodatkowych kursów zawodowych).

Główne cele strategiczne rozwoju URK w ramach działalności dydaktycznej na lata 2015-2020 zakładały: (i) umiędzynarodowienie procesu kształcenia, (ii) wzmocnienie kształcenia praktycznego i inżynierskiego w obrębie akademickiego profilu studiów i (iii) rozwój kształcenia liderów gospodarczych, przedsiębiorców i pracodawców. W tym zakresie program kierunku WiE wpisuje się w pierwszy cel poprzez umożliwienie studentom wymiany międzynarodowej w ramach programów Erasmus i NAWA oraz prowadzenie zajęć przez wykładowców z zagranicy. Wzmocnienie kształcenia praktycznego na ocenianym kierunku realizuje się poprzez zajęcia praktyczne w uczelnianej winnicy a także w winnicy współpracującego z URK - Uniwersytetu Jagiellońskiego, ćwiczenia terenowe obejmujące wizyty i spotkania ze specjalistami z branży (enolodzy, sommelierzy) oraz zajęcia prowadzone przez ekspertów z otoczenia społeczno-gospodarczego. Trzeci cel jest realizowany poprzez umożliwienie studentom uzyskania specjalistycznych certyfikatów oraz możliwość kontynuacji kształcenia na studiach podyplomowych.

Główne cele strategiczne rozwoju Uczelni w ramach działalności dydaktycznej przewidziane na lata 2021-2025 zakładają, że Uczelnia kształci kadry o silnej pozycji na rynku pracy, posiadające wiedzę i umiejętności oraz kompetencje społeczne w pełni odpowiadające potrzebom rozwoju nowoczesnej gospodarki. Strategiami cząstkowymi są m.in.: (i) zwiększanie w procesie kształcenia udziału specjalistów zewnętrznych, w tym pochodzących z nowoczesnego przemysłu, (ii) zwiększanie liczby staży i prac dyplomowych realizowanych we współpracy z partnerami strategicznymi, (iii) rozwój i unowocześnianie zaplecza oraz infrastruktury wykorzystywanej w procesie kształcenia oraz metod opartych na rozwiązaniach cyfrowych, (iv) rozwój elastycznych programów studiów umożliwiających indywidualizację rozwoju kompetencji, opartych na analizie przypadku i pracy zespołowej oraz (v) zwiększanie udziału partnerów strategicznych w tworzeniu i aktualizacji programów studiów.

Program kierunku WiE wpisuje się w pierwszy cel poprzez umożliwienie studentom kontaktu ze specjalistami podczas wyjazdów studialnych do winnic i winiarni (np. produkujących wina metodą szampańską), na targi wina czy organizacje kursów wysokospecjalistycznych prowadzonych przez najlepszych enologów i sommelierów. Większość prac magisterskich prowadzona jest we współpracy z prywatnymi winnicami/winiarniami. Daje to dobrą okazję kontaktu studentów z otoczeniem społeczno-gospodarczym i śledzenia aktualnych trendów produkcyjnych. Dzięki środkom własnym Wydziału wyremontowano laboratoria na potrzeby kierunku, a z pozyskanych funduszy unijnych dodatkowo wyposażono laboratoria (m. in. w nowoczesny spektrofotometr). Zwiększenie atrakcyjności form kształcenia uzyskano dzięki rozwojowi i unowocześnianiu zaplecza (powiększenie winnicy, zakup księgozbioru winiarskiego) oraz infrastruktury WBiO, indywidualizacji rozwoju kompetencji kadry oraz oferty przedmiotów wolnego wyboru.

Elementami koncepcji kształcenia na kierunku WiE, wpisującymi się w strategię Uczelni na lata 2021-2025 jest stałe podnoszenie jakości kształcenia poprzez: (i) korzystanie z pomocy wykładowców prowadzących badania w różnych dziedzinach i dyscyplinach, w tym nauk biologicznych i farmaceutycznych, (ii) doskonalenie wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia oraz

formy realizacji zajęć praktycznych poprzez skutecznie działający Uczelniany System Zapewnienia Jakości Kształcenia (USZJK), działający na poziomie Wydziału i Uczelni, (iii) podnoszenie wartości dyplomów, poprzez realizację prac dyplomowych o charakterze aplikacyjnym, we współpracy z partnerami strategicznymi, w tym podejmowanie badań o charakterze strategicznym, w dyscyplinie rolnictwo i ogrodnictwo i innych, (iv) czynne uczestnictwo wewnętrznych i zewnętrznych interesariuszy Uczelni w modyfikacji programu studiów, (v) umożliwienie studentom nabycia dodatkowych certyfikatów, podnoszących ich konkurencyjność na rynku pracy.

W opracowaniu programu studiów uwzględniono również cele strategiczne rozwoju Uczelni i regionu obejmujące potrzeby dydaktyki oraz polityki badawczo wdrożeniowej, konieczne dla zachowania ogólniakademickiego profilu kierunku. Wagę i słuszność założonej koncepcji studiów potwierdzono poprzez uzyskanie dofinansowania kierunku studiów kwotą 444 410 zł (zadanie: *Opracowanie i realizacja nowego programu kształcenia dla kierunku winogrodnictwo i enologia w ramach Projektu "Zrównoważony Rozwój Uczelni"* - sygnatura POWR.03.05.00-00-ZR50/18). Projekt ten wzmocnił materialną bazę dydaktyczną i umożliwił rozbudowę programu i kadry dydaktycznej poprzez zaproszenie nauczycieli o unikalnych kompetencjach.

Kadra naukowo-dydaktyczna prowadząca zajęcia na kierunku WiE posiada znaczące osiągnięcia naukowe w postaci oryginalnych publikacji naukowych, grantów, badań zamawianych, patentów i wystąpień konferencyjnych. Kwalifikacje oraz zainteresowania badawcze kadry uczestniczącej w procesie dydaktycznym na kierunku WiE mieszczą się głównie w dziedzinie nauk rolniczych, dyscyplinie rolnictwo i ogrodnictwo, a także dyscyplinie technologia żywności i żywienia. W procesie dydaktycznym uczestniczą również na stałe specjaliści z dziedzin pokrewnych do nauk rolniczych, tj. z nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplina nauki farmaceutyczne oraz nauk ścisłych i przyrodniczych, i innych. Analiza dorobku naukowego pracowników wskazuje na zbieżność realizowanej tematyki badawczej z przedmiotami przez nich koordynowanymi i prowadzonymi na kierunku WiE.

W zakresie celów strategicznych URK dotyczących polityki kadrowej i zarządzania, kadra naukowo-dydaktyczna podnosi swoje kwalifikacje poprzez awanse, szkolenia, staże krajowe i zagraniczne. Stale unowocześniane jest zaplecze dydaktyczne i doświadczalne oraz infrastruktura analityczna (laboratorium spektrometrii mas, laboratorium winiarskie, winiarnia; Raport Samooceny: Kryterium 4 Kadra i 5 Infrastruktura).

Koncepcja studiów na kierunku WiE jest wynikiem współpracy nauczycieli akademickich, studentów i przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego. Ulega ona ciągłym zmianom i doskonaleniu, dostosowując się do oczekiwań zainteresowanych kierunkiem grup docelowych. Nauczyciele mają możliwość zgłaszania uwag i opinii odnośnie programu studiów do Rady Kierunków: ogrodnictwo, sztuka ogrodowa, technologia roślin leczniczych i prozdrowotnych, winogrodnictwo i enologia, International Master of Horticultural Science, za pośrednictwem Prodziekana ds. Dydaktycznych i Studenckich oraz Rady Dyscypliny. Studenci mogą przekazywać uwagi na posiedzeniach Rady Kierunków, w której mają swoich przedstawicieli oraz do Prodziekana ds. Dydaktycznych i Studenckich. Strona internetowa i media społecznościowe są również ważnym źródłem informacji, inspiracji oraz uwag odnośnie oczekiwań edukacyjnych.

W celu realizacji szczegółowych celów kształcenia na kierunku WiE, wyznaczono elementy strategiczne, wpisujące się w misję URK i WBiO. Cele strategiczne realizowane są poprzez poznanie i zrozumienie konieczności stosowania:

- zasad obowiązujących w produkcji roślinnej prowadzonej w różnych systemach rolniczych z uwzględnieniem zrównoważonego wykorzystania zasobów naturalnych;
- zasad pozwalających na sprostanie współczesnym wymaganiom zrównoważonego rozwoju opartego na ekologicznych zasadach gospodarowania i korzystania z zasobów środowiska;
- zasad bezpieczeństwa sanitarnego surowców i produktów roślinnych;
- zasad produkcji i recyklingu surowców i produktów roślinnych;
- zasad funkcjonowania rynków i konkurencji w gospodarce;

- twórczego wykorzystania uzyskanych kwalifikacji niezbędnych do prowadzenia winnicy i winiarni;
- twórczego wykorzystania i umiejętności podejmowania badań w dyscyplinach uznanych za priorytetowe w regionalnej strategii Polski południowej, strategii krajowej i światowej;
- twórczego wykorzystania wiedzy ogólnej z dziedziny nauk rolniczych i ogrodnich;
- twórczego wykorzystania wiedzy dotyczącej towaroznawczej oceny jakości surowców i systemów jakości;
- twórczego wykorzystania i umiejętności krytycznej analizy pozyskiwanej wiedzy i jej praktycznego wykorzystywania do opisu oraz analizy typowych problemów i obszarów działalności gospodarczej związanej szczególnie z technologią uprawy winorośli, produkcji winogron, wina i ich derywatów;
- humanistycznego stosunku do ogólnoludzkich wartości oraz związanych z nimi postaw i przekonań światopoglądowych;
- potrzeby troski o ogólny rozwój sprawności umysłowej i zdolności poznawczych z uwzględnieniem myślenia i twórczych uzdolnień;
- rozwoju potrzeb kulturalnych, motywacji i zainteresowań poznawczych, społecznych, estetycznych i technicznych.

W dążeniu do rozwoju kompetencji Społecznych kładzie się także nacisk na wykształcenie u absolwentów przekonania o konieczności dalszego kształcenia i pogłębiania wiedzy specjalistycznej.

Dzięki wymienionym elementom, koncepcja kształcenia na kierunku WiE wpisuje się w nowoczesny system kształcenia dostosowany do szybko zmieniających się uwarunkowań i potrzeb otoczenia zewnętrznego, zagwarantowany w misji i strategii Uczelni i Wydziału, zapewniający absolwentom osiągnięcie sukcesu na rynku pracy i satysfakcji zawodowej.

1.2. Zgodność koncepcji, celów kształcenia i efektów uczenia na kierunku winogrodnictwo i enologia z działalnością naukową Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa oraz dyscypliną naukową rolnictwo i ogrodnictwo

Kierunek studiów winogrodnictwo i enologia, o profilu ogólnoakademickim, został powołany Zarządzeniem Rektora (dalej ZR) z dnia 4 grudnia 2019 Nr 207/2019 na podstawie Uchwały Senatu URK nr 198/2019 z dnia 29 listopada 2019 r. oraz § 14 ust. 3 pkt. 5 oraz § 34 ust. 3 Statutu Uczelni z dnia 14 czerwca 2019, w związku z art. 206 ust. 3 ustawy z dnia 3 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. 2018, poz. 1669 z późn. zm.) (zał. 5). Zarządzeniem Rektora Nr 211/2019 z dnia 4 grudnia 2019 określono program i efekty kształcenia dla tego kierunku (zał. 6). W roku 2021 r. do programów studiów na kierunku wprowadzono korekty mające na celu nowelizację programu studiów (ZR Nr 110/2021 zał. 7), obowiązujące od roku akademickiego 2021/2022. Ponieważ studia powstały z wykorzystaniem funduszy unijnych przygotowano „Regulamin Organizacji Studiów II stopnia na WiE prowadzonych na WBiO w ramach projektu Zrównoważony rozwój uczelni”. (ZR Nr 37/2020 zał. 8 i 9). Odpowiednie programy i plany studiów, bilanse ECTS, macierze pokrycia efektów kształcenia zamieszczono w załącznikach do rozdziału Raportu Kryterium 2 Program (zał. 10 i 11). Kierunek WiE został przyporządkowany do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny rolnictwo i ogrodnictwo (88%) oraz technologia żywności i żywienia (12%), ze względu na kwalifikacje większości nauczycieli akademickich wykładających na tym kierunku, determinujących tematykę i zakres poszczególnych przedmiotów.

Zgodnie z przyjętą powszechnie terminologią „winogrodnictwem” określamy dział ogrodnictwa zajmujący się uprawą winorośli, natomiast „enologia” to dział nauki poświęcony produkcji i ocenie wina. Podział ten zdeterminował nie tylko nazwę kierunku, ale też konstrukcję programu i dobór kadry nauczycielskiej na kierunku. Wyróżniono dwa bloki zajęć z przedmiotów kierunkowych: 1/ Winogrodnictwo – technologia uprawy winorośli oraz 2/ Enologia. Studenci poszerzają swoją wiedzę na przedmiotach podstawowych kształcenia ogólnego, praktyce dyplomowej, seminariach

(winogrodnicze, enologiczne, dyplomowe), ćwiczeniach terenowych, a szczególnie – poprzez prace dyplomowe w wymiarze godzinowym sprecyzowanym w planie studiów.

Treści merytoryczne przekazywane na przedmiotach WiE ściśle odpowiadają kierunkom badań prowadzonych przez poszczególnych nauczycieli akademickich. Stąd, wynikający z interdyscyplinarnego charakteru kierunku, szeroki dobór kadry z wielu dyscyplin naukowych: biologii, chemii, rolnictwa i ogrodnictwa, technologii żywności i żywienia, medycyny i farmacji, a także nauk o komunikacji społecznej i mediach. Tematyka badawcza prowadzona przez nauczycieli kierunku jest bardzo szeroka, wpisana w najnowsze, światowe trendy badawcze, ale również powiązana z bieżącymi potrzebami otoczenia społeczno-gospodarczego. Obejmuje ona takie wiodące obszary badań, jak:

- sterowanie jakością materiału szkółkarskiego, jako czynnikiem determinującym wzrost, rozwój i plonowanie winorośli,
- regulowanie intensywności owocowania i jakości winogron z wykorzystaniem regulatorów wzrostu,
- opracowanie metod optymalizacji wysokości plonu, wartości odżywczej, w tym biologicznej oraz przerobowej winogron,
- ocena nowych odmian i podkładek winorośli,
- doskonalenie metod mikrorozmnażania drzew i krzewów, prace nad regulowaniem intensywności owocowania z wykorzystaniem regulatorów wzrostu,
- stosowanie nanocząstek, biostymulatorów i efektywnych mikroorganizmów w winnicach,
- analiza wpływu *terroir* na jakość winogron i win,
- badania z zakresu wirusologii winorośli, identyfikacja nieznanych dotychczas w Polsce sprawców wiróz, opracowanie protokołów odwirusowania materiału roślinnego,
- prowadzenie oceny szkodliwości poszczególnych czynników patogennych na rośliny, określenie wpływu stosowania zabiegów agrotechnicznych lub/i chemicznych na stan zdrowotny roślin uprawnych, weryfikacja efektywności metod zwalczania ważniejszych gospodarczo chorób roślin uprawnych,
- analiza istotnych składników biologicznie czynnych w winogronach i ich derywatach, waloryzacja odpadów w winnicach i przemyśle winiarskim,
- analiza związków lotnych w napojach alkoholowych metodami chromatografii gazowej oraz oznaczenie związków aktywnych zapachowo w wyniku zastosowania olfaktometrii, analiza sensoryczna napojów alkoholowych,
- oznaczenie parametrów fizyko-chemicznych napojów alkoholowych m.in. zawartości etanolu, kwasowości ogólnej, profilu cukrów i kwasów organicznych, wolnego azotu aminowego,
- ocena potencjału antyoksydacyjnego różnych surowców roślinnych, głównie owoców i roślin zielarskich, oraz ich przetworów: soków, naparów, wyciągów, win i nalewek alkoholowych,
- doskonalenie procesów technologicznych w produkcji napojów alkoholowych i bezalkoholowych, kwasów organicznych i drożdży, a także zmian jakościowych i stabilności tych produktów w różnych warunkach przechowywania,
- optymalizacja warunków hodowli mikroorganizmów (przemysłowe i dzikie szczepy drożdży) z uwzględnieniem roli jonów metali, ich skutków oddziaływania na przyrost biomasy komórek oraz cechy użytkowe,
- kontrola surowców używanych w produkcji oraz przebiegu procesów technologicznych w przemyśle winiarskim i produkcji drożdży,
- badania charakteryzujące drobnoustroje przemysłowe i drobnoustroje skażające procesy technologiczne oraz badania nad inhibitorami i aktywatorami fermentacji etanolowej, nad optymalizacją warunków procesu produkcyjnego i przechowywania w celu podniesienia potencjału antyoksydacyjnego różnych napojów alkoholowych i bezalkoholowych,
- charakterystyka i oddziaływanie drożdży killerowych, identyfikacja specyficznych białek, wykorzystanie mikroorganizmów w procesach różnych biosyntezy, w tym bioetanolu, oraz zabezpieczenie linii produkcyjnych w aspekcie mikrobiologicznym,

- badania mikrobiologiczne polegające na izolacji z różnych środowisk oraz żywności bakterii, bakterii mlekowych, drożdży i pleśni, ich identyfikację metodami klasycznymi i molekularnymi, analiza czystych szczepów pod kątem ich właściwości i przydatności,
- badanie substancji aktywnych zawartych w żywności na parametry biochemiczne u ludzi i zwierząt
- badanie wpływu składników zawartych w żywności na prewencję chorób (modele zwierzęce)

W latach 2015-2021 pracownicy WBiO, prowadzący działalność naukową w dziedzinie rolnictwo i ogrodnictwo opublikowali łącznie 620 artykułów naukowych, 14 pozycji książkowych, 164 rozdziałów w monografiach. Ponadto uzyskali 9 patentów (dane wg. <https://repo.ur.krakow.pl>). Kadra akademicka WBiO redaguje czasopismo Folia Horticulture (Web of Science, Impact Factor (IF) 2020: 1.873, Scopus, SClmago Journal Rank (SJR), a pracownicy naukowo-dydaktyczni WBiO pełnią funkcje redaktora naczelnego, redaktorów tematycznych i członków Rady Redakcyjnej. Oprócz aktywności publikacyjnej, liczni pracownicy WBiO są członkami Rad Programowych, redaktorami i recenzentami wiodących czasopism naukowych z całego świata.

Powyższe osiągnięcia naukowe i prace naukowe powiązane z otoczeniem społeczno-gospodarczym mają decydujący wpływ na realizację procesu kształcenia na kierunku WiE, bowiem gwarantują wysoki merytoryczny poziom zajęć oraz pozwalają na realizację prac dyplomowych o zróżnicowanej tematyce, a także realizację badań w ramach kół naukowych. Wyposażenie aparaturowe jednostek uczestniczących w procesie dydaktycznym na kierunku WiE (Raport: Kryterium 5 Infrastruktura) umożliwia studentom korzystanie z nowoczesnej aparatury analitycznej w pracach eksperymentalnych. Wyniki badań naukowych kadry akademickiej są ważnym elementem przekazywanej studentom wiedzy i nabywanych przez nich umiejętności, pozwalającym na efektywne osiąganie założonych efektów kształcenia. Analiza zakresu badań naukowych prowadzonych przez nauczycieli akademickich jest wykorzystywana przez właściwą Radę Kierunku do udoskonalania procesu dydaktycznego. Wnioski i propozycje zmian z posiedzeń Rady przekazywane są Społecznej Radzie Konsultacyjnej (SRK) do zaopiniowania, czego celem ostatecznym jest doskonalenie koncepcji kształcenia w kontekście dynamicznych zmian zachodzących w gospodarce i na rynku pracy. W efekcie współpracy z interesariuszami zewnętrznymi oraz wewnętrznymi (Raport: Kryterium 6 Otoczenie społeczno-gospodarcze), dokonywane są zmiany w programie kształcenia, aby lepiej przygotować absolwentów do wymagań rynku pracy, co wyraża się modyfikacją programu studiów.

1.3. Zgodność koncepcji, celów kształcenia i efektów uczenia na kierunku winogradnictwo i enologia z oczekiwaniami otoczenia społeczno-gospodarczego i rynku pracy

Analizując potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego w ostatnich latach odnotowano duże i stale wzrastające zainteresowanie rynku uprawą winorośli (coroczny 30% wzrost areału winnic), przy jednoczesnym braku specjalistów z zakresu uprawy gatunku. Pociąga to za sobą konieczność wykształcenia kadry enologów - specjalistów od przerobu winogron, produkujących jakościowe wina o wysokich walorach prozdrowotnych, ze szczególnymi wieloaspektowym uwzględnieniem ich jakości (bezpieczeństwo, zanieczyszczenia mikrobiologiczne, walory sensoryczne). Stała podaż win jakościowych jest niezbędna dla zaspokojenia coraz większych potrzeb przemysłu spożywczego, gastronomii, hotelarstwa i coraz popularniejszej enoturystyki. Polska posiada coraz lepsze warunki (zmiany klimatyczne) do rozwoju winogradnictwa mogącego dostarczać surowiec nie tylko dla przemysłu spożywczego, ale też kosmetycznego i farmaceutycznego.

Do przygotowania programu kształcenia na nowym kierunku przyczyniło się bardzo duże zainteresowanie producentów, przetwórców, doradców rolniczych oraz samych studentów wyrażane w trakcie realizacji grantów szkoleniowych (np. międzynarodowy grant szkoleniowy ERASMUS+ pt. „Wykorzystanie nowoczesnych technologii do wspierania branży enologicznej w Europie” -2016-1-PL01-KA202-026716), szkoleń, czy też studiów podyplomowych, które rozpoczęliśmy w URK w roku 2018.

Kształcenie na kierunku WiE umożliwia absolwentom uzyskanie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, które są podstawą do podjęcia zatrudnienia lub rozwinięcia własnych inicjatyw gospodarczych w opisanym sektorze. Koncepcja kształcenia wpisuje się również w priorytetowe działania w zakresie zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, alternatywnych upraw, jakości i bezpieczeństwa surowców i produktów roślinnych.

Kolejną koncepcją i celem kształcenia jest szeroko rozumiana poprawa jakości życia, będąca efektem działalności absolwentów wśród różnych grup społecznych: producentów, przetwórców, doradców, dystrybutorów, kadry zarządzającej i kontrolującej oraz konsumentów. Działalność ta uwzględnia możliwości zrównoważonego wzrostu gospodarczego w powiązaniu z bezpieczeństwem żywnościowym, ekologicznym oraz respektowaniem praw jednostki i zbiorowości. Wykorzystanie naturalnego potencjału roślin i środowiska dla utrzymania zdrowia oraz poprawy jakości życia człowieka jest nadrzędną wartością w polityce społeczno-gospodarczej na szczeblu międzynarodowym, wspólnotowym i krajowym. Koncepcja kształcenia na kierunku WiE ma wreszcie na celu zaspokojenie potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego i rynku pracy w sektorach, dla których kierunek jest dedykowany, poprzez kreatywne działania absolwentów, wdrażających oczekiwane rozwiązania w profesjonalny i odpowiedzialny społecznie sposób.

Koncepcja kształcenia na kierunku winogrodnictwo i enologia odpowiada oczekiwaniom otoczenia społeczno-gospodarczego i rynku pracy, ponieważ uwzględnia:

- aktualne potrzeby gospodarki Polski oraz obserwowane zmiany i trendy w gospodarce Unii Europejskiej (UE) oraz światowej,
- potrzebę integracji badań naukowych z systemem nauki UE,
- podejmowanie i intensyfikację badań w dziedzinach uznanych za priorytetowe w regionalnej strategii Polski południowej (Małopolska, Podkarpacie),
- trwałą współpracę z organizacjami i instytucjami gospodarki narodowej (przedsiębiorstwa, samorządy, stowarzyszenia naukowe i zawodowe o zasięgu wojewódzkim, regionalnym, krajowym i międzynarodowym) oraz świadczenie dla nich usług doradczych i edukacyjnych, co owocuje transferem wyników badań do praktyki,
- sprawdzony i doskonalony system kształcenia wzbogacany nowoczesnymi metodami i technikami dydaktycznymi,
- sprawdzony i doskonalony system polityki jakości (organizacja i kontrola jakości kształcenia),
- ścisłą współpracę z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi,
- rozwijanie działalności pozaedukacyjnej i organizacyjnej wśród studentów.

Kolejnym wyrazem nowoczesnej koncepcji kształcenia, który wyróżnia kierunek winogrodnictwo i enologia jest jego ciągła, dynamiczna ewaluacja i dostosowywanie do zmieniających się regulacji oraz wymogów rynku pracy.

1.4. Sylwetka absolwenta kierunku Winogrodnictwo i enologia

Kształcenie na studiach II ° na kierunku WiE ma na celu nie tylko zapewnienie pogłębionej wiedzy z zakresu uprawy winorośli i enologii, ale także umiejętności krytycznego posługiwania się metodami badawczymi i teoriami naukowymi, pozwalającymi twórczo interpretować zjawiska zachodzące w winnicy i w winiarni, w trakcie produkcji: winogron, wina i jego derywatów.

Po ukończeniu studiów absolwent posiada wiedzę i umiejętności pozwalające na zaprojektowanie, założenie i prowadzenie nowoczesnej winnicy z wykorzystaniem technologii przyjaznych środowisku naturalnemu. Jest przygotowany do pracy w winiarni - zna mikrobiologię przemysłową, jest w stanie samodzielnie przeprowadzić proces winifikacji, stabilizację win, unikając błędów prowadzących do chorób i wad wina. Umie zarządzać jakością uzyskanych win. Jest także przygotowany do pracy w laboratorium - potrafi wybrać i wykorzystać nowoczesne metody analityczne nie tylko do oceny jakości winogron, moszczy oraz gotowych win, ale też do oznaczenia ich tożsamości i ewentualnych zafałszowań.

Zna przepisy prawne i podatkowe regulujące produkcję winiarską potrzebne do założenia/poprowadzenia własnej działalności gospodarczej w zakresie winiarstwa i obrotu winem.

Posiadając rozległą wiedzę o substancjach biologicznie czynnych zawartych w winogronach i ich derywatach, znając mechanizmy ich działania, wykorzysta ich dobroczynne oddziaływanie w komponowaniu diety, receptur suplementów i kosmetyków.

Dzięki rozszerzonej wiedzy na temat neuroenologii, analizy sensorycznej oraz *food-pairingu* może doradzać jako sommelier przy wyborze win w sektorze HoReCa. Może pracować jako doradca przy zakładaniu i prowadzeniu winnic, winiarni oraz enoturystyki, zarówno w sektorze prywatnym jak i ośrodkach doradztwa rolniczego.

Absolwent studiów II° jest przygotowany do przetwarzania i marketingu derywatów wywodzących się z winogron, wykorzystywanych w przemyśle spożywczym, kosmetycznym i farmakologicznym. Jest przygotowany do pracy w laboratoriach biotechnologicznych i enologicznych. Może z powodzeniem znaleźć zatrudnienie w handlu, hotelarstwie, gastronomii i enoturystyce. Jest również przygotowany do interdyscyplinarnej i międzynarodowej współpracy ze specjalistami z różnych dziedzin lub podjęcia pracy w jednostkach naukowo-badawczych.

Rozumie potrzebę przestrzegania standardów etycznych i wartości leżących u podstaw działalności zawodowej. Posługuje się w mowie i piśmie językiem obcym na poziomie biegłości co najmniej B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ) Rady Europy oraz językiem specjalistycznym. Absolwent jest przygotowany do podejmowania wyzwań badawczych i podjęcia studiów w szkole doktorskiej.

1.5. Unikatowe cechy koncepcji, celów kształcenia i efektów uczenia na kierunku Winogrodnictwo i enologia

Koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia na kierunku WiE są unikatowe w skali Polski, ze względu na kompleksowość, interdyscyplinarność oraz dostosowanie do specyfiki regionu Polski południowej, gdzie czynniki środowiskowe, socjologiczne i ekonomiczne stwarzają doskonałe warunki do rozwoju przedsiębiorczości w zakresie upraw małoobszarowych, produkcji oraz przetwórstwa i dystrybucji produktów winiarskich.

Koncepcja powstania tego kierunku studiów na WBiO powstawała przez kilka lat. Począwszy od stworzenia bazy materialnej: założenie winnicy dydaktyczno-naukowej i winiarni (2007), poszerzenia kolekcji odmian winorośli (2011 i 2019) aż do przygotowania laboratoriów i winiarni (2018/19). Równolegle zwiększały się kompetencje kadry naukowej w zakresie dorobku naukowego i dydaktyczno-naukowego związanego z winiarstwem. Wpływ na to miały m.in. pozyskiwane środki na badania w ramach grantów NCN (do 2009 r.), grantu ERASMUS+ na szkolenia winiarskie (2018-2019), otwarcie enologicznych studiów podyplomowych (2018) aż do pozyskania grantu na utworzenie nowego kierunku WiE (2019).

Polska jest jednym z największych producentów owoców na świecie. Jednak ze względu na rosnącą konkurencję sadownicy coraz częściej starają się zdywersyfikować produkcję oraz włączyć do działalności gospodarczej także przetwórstwo owoców. Zmiana w świadomości i zachowaniach konsumentów powoduje zwiększone zapotrzebowanie na wina i surowce winiarskie o wysokich zaletach prozdrowotnych. Specjaliści, rozumiejący uwarunkowania regionu, jego mikroklimatu, warunków glebowych (tzw. *terroir*) i potrafiący wykorzystać jego mocne strony, a równocześnie korzystający z najnowszych technologii produkcji są i będą w przyszłości potrzebni w zapewnieniu jakości i bezpieczeństwa produkowanych win i derywatów. Dobrze przygotowana kadra specjalistów pozwoli zmierzyć się nie tylko z lokalnymi, ale też globalnymi wyzwaniami na rynku winiarskim.

Znajomość specyfiki wysoko wyspecjalizowanych systemów i procesów produkcyjnych w agrocenozie winnicy oraz w przetwórni podczas produkcji wina jest mocną i unikatową stroną kształcenia na kierunku WiE. Jednocześnie łączą ją ze znajomością fizjologii zmysłów człowieka, analizą sensoryczną co umożliwi właściwe doradztwo w zakresie doboru win. Jest to nieocenione nie tylko w gospodarce – logistyce, dystrybucji win i innych alkoholi, ale ma też znaczenie kulturowe, upowszechnieniowe. W tym względzie absolwenci kierunku WiE mogą służyć profesjonalnym wsparciem, doradztwem, popularyzacją, kształtując zachowania prozdrowotne. Posiadając wiedzę na temat działania alkoholu i jego interakcji z lekami mogą doradzać także osobom, które posiadają

dysfunkcje zdrowotne. Wreszcie, dzięki znajomości technik sommelierskich oraz metod komunikacji w branży winiarskiej mogą właściwie prezentować, dobrać i omawiać wina. Wszystko to wpływa także na poprawę obsługi i jakości życia konsumentów.

Powyższe cechy koncepcji, celów kształcenia i efektów uczenia się na kierunku WiE zostały sformułowane dla profilu ogólnoakademickiego, w dyscyplinie rolnictwo i ogrodnictwo oraz technologia żywności i żywienia. Na studiach, zgodnie z P7S, zdefiniowano 9 kierunkowych efektów kształcenia w kategorii wiedzy, 12 – w kategorii umiejętności i 6 w kategorii kompetencji społecznych. Bezpośrednią weryfikację efektów uczenia się prowadzą nauczyciele akademicy po zakończonych cyklach zajęć oraz recenzenci prac dyplomowych. Szczegółowy opis metod weryfikacji efektów kształcenia jest integralną częścią sylabusów przedmiotów prowadzonych na kierunku WiE.

1.6. Kluczowe efekty uczenia się kierunku winogradnictwo i enologia, w tym pozwalające na uzyskanie kompetencji inżynierskich przez absolwentów

Kierunkowe efekty uczenia się na studiach II^o o profilu ogólnoakademickim określone dla kierunku WiE odnoszą się do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny rolnictwo i ogrodnictwo oraz dyscypliny technologia żywności i żywienia. W realizowanym w roku akademickim 2020-2021 programie kształcenia kierunkowe efekty uczenia uwzględniają wszystkie charakterystyki PRK w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych określone w części III załącznika do Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 w sprawie Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji, Dz. U. z 2018 roku, poz. 2218). Umożliwiają one uzyskanie przez studentów kompetencji inżynierskich.

Aktualnie obowiązujące efekty uczenia się dla studiów stacjonarnych na kierunku WiE zostały przyjęte zarządzeniem Rektora URK Nr 211/2019 z dnia 4 grudnia 2019 (zał. 6). Program jest opisany przez 9, 12 i 6 efektów odpowiednio dla wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Możliwość osiągnięcia zdefiniowanych kierunkowych efektów uczenia się oceniono na podstawie matrycy pokrycia do efektów przedmiotowych (zał. 11).

Większość efektów uczenia się na studiach II^o jest również ukierunkowana na uzyskanie przez absolwentów kompetencji inżynierskich. W zakresie wiedzy są to: WE2_W03, WE2_W04, WE2_W08, WE2_W09; w zakresie umiejętności WE2_U01, WE2_U02, WE2_U03, WE2_U04, WE2_U05, WE2_U08, WE2_U09. Są one realizowane m.in. w ramach przedmiotów w dwóch blokach tematycznych dla treści kierunkowych:

(1) blok *Winogradnictwo* obejmuje zajęcia, na których studenci zapoznają się z najnowszymi rozwiązaniami w zakresie technologii uprawy winorośli: oceną siedliska, zakładaniem winnicy, formowaniem krzewów, nawożeniem, ochroną przed stresami abiotycznymi i patogenami. Poprzez kontakt z producentami (Wyjazd studyjny) zapoznają się z kierunkami i trendami w rozwoju tej produkcji. Poznają też, problemy, ryzyka spotykane w winnicach. Ważną częścią tego bloku jest moduł Praktykum I, który jest realizowany w dwóch winnicach uniwersyteckich, zgodnie z chronologią rozwoju krzewów winnicy. Studenci mają okazję zapoznać się ze wszystkimi fazami fenologicznymi krzewów i wykonywanymi w poszczególnych terminach zabiegami agrotechnicznymi.

(2) blok *Enologia* realizuje przedmioty dotyczące m.in. mikrobiologii, chemii wina, zagadnień związanych z procesem winifikacji oceną analityczną i sensoryczną wina. W bloku tym znajduje się grupa przedmiotów poświęconych oddziaływaniu wina (i derywatów) na zdrowie człowieka: Substancje aktywne w produktach naturalnych, Neuroenologia, Interakcje leków z alkoholem. Dopełnieniem tego bloku jest Praktyka enologiczna (45h), w trakcie której studenci wykonują wszystkie prace niezbędne do wyprodukowania win spokojnych, musujących i specjalnych; wykonują samodzielnie nastawy i przeprowadzają winifikację, stabilizację, rozlewanie, butelkowanie, etc. Dodatkowo w bloku tym (dzięki wykorzystaniu funduszy unijnych) znalazł się Kurs technik sommelierskich.

Na drugim semestrze sprofilowaniu wiedzy i umiejętności studentów służą dwa bloki specjalizacyjne: (i) *Winorośl* oraz (ii) *Winogrona i ich derywaty*. W ramach bloków specjalizacyjnych studenci mogą wybierać przedmioty swobodnego wyboru (elektwy) i uzupełniać swoją wiedzę.

Bardzo ważną rolę w procesie nabywania kompetencji spełniają – wyszczególnione w programach studiów moduły: Praktyka dyplomowa, Seminarium, Seminarium dyplomowe, a szczególnie Praca magisterska.

Efekty uczenia się na kierunku WiE, osiągnięte dzięki opisanemu procesowi kształcenia, są zgodne z celami i koncepcją kształcenia oraz profilem ogólnoakademickim. Realizują właściwy poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji poprzez zgodność z aktualnym stanem wiedzy w dyscyplinie rolnictwo i ogrodnictwo oraz technologia żywności i żywienia, a jakość kształcenia jest zagwarantowana m.in. korespondującą z tematyką studiów działalnością naukową nauczycieli akademickich w powyższych dyscyplinach oraz współpracą kadry z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Ze względu na uczestnictwo interesariuszy zewnętrznych w tworzeniu i modyfikacjach programu studiów, kompetencje uzyskane przez absolwentów odpowiadają potrzebom rynku i otoczenia społeczno-gospodarczego, któremu dedykowane jest kształcenie na kierunku.

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

2.1 Kluczowe treści kształcenia

Wytyczne do opracowania programów i planów studiów wyższych prowadzonych w URK zawiera załącznik 12. Na kierunku WiE realizowane są wyłącznie studia magisterskie w formie stacjonarnej. Nauczanie prowadzone jest w ramach modułów uwzględniających treści kształcenia ogólnego, podstawowego, kierunkowego i treści specjalistyczne uzupełniające treści kształcenia kierunkowego (przedmioty do wyboru). Dodatkowe moduły obejmują: seminaria, w tym seminarium dyplomowe oraz pracę magisterską (zał. 10, 13 i 14).

Przedmioty kształcenia ogólnego (w tym uwzględniające treści o charakterze humanistycznym i społecznym [HiS]) to: język obcy, komunikacja w branży winiarskiej oraz podstawy biznesu. Dodatkowy przedmiot z grupy HiS wybierany jest przez studenta spośród: Regionalizm dziedzictwa kulturowego Polski i Europy oraz Kultura studencka – historia i współczesność.

Grupa przedmiotów podstawowych obejmuje kształcenie w zakresie przygotowania metodologicznego studentów do napisania pracy magisterskiej. Są to: Statystyka i doświadczalnictwo oraz Sztuka pisanie i prezentowania przyrodniczych prac naukowych.

Grupa treści kierunkowych podzielona jest na dwa moduły tematyczne:

(i) *Winogrodnictwo* - obejmujące kursy: Winogrodnictwo, Choroby i szkodniki winorośli oraz Praktikum I (winnica). Ponadto wchodzi tutaj przedmioty do wyboru: Herbologia, Fizjologia stresu, Diagnostyka potrzeb żywieniowych roślin, Podstawy wirusologii i Choroby wirusowe w uprawie winorośli oraz Pestycydy i technika ochrony roślin.

(ii) *Enologia* - obejmująca kursy: Mikrobiologia winiarska, Analityka laboratoryjna w enologii, Chemia wina, Praktikum II (enologiczne), Winifikacja, Substancje aktywne w produktach naturalnych, Zdrowotne aspekty wina, Interakcje leków z etanolem, Neuroenologia, Praktyka sommeliarska i ocena degustacyjna wina. Spośród przedmiotów fakultatywnych można wymienić: Analiza sensoryczna wina, Żywność funkcjonalna i suplementy diety oraz Przechowalnictwo owoców.

Oferta (8 pozycji) w grupie przedmiotów kierunkowych do swobodnego wyboru pozwala na realizację treści zgodnych z zainteresowaniami studentów. Moduły: Seminarium, Seminarium dyplomowe i Praca magisterska wspomagają przygotowanie pracy dyplomowej (magisterskiej), natomiast Praktikum I (winnica) oraz Praktikum II (winiarnia) - razem 90 h - pozwalają na nabycie niezbędnych umiejętności praktycznych, stwarzają sposobność do wykorzystania posiadanej wiedzy teoretycznej i nabycia kompetencji społecznych wymaganych do pracy w grupie.

W programach nauczania poszczególnych przedmiotów zwraca się uwagę na nabycie przez studentów odpowiednich umiejętności i kompetencji, a zwłaszcza na umiejętność samodzielnego myślenia, rozwiązywania problemów naukowych, technologicznych itp. Szczegółowe programy kształcenia poszczególnych przedmiotów przedstawiono w stosownych kartach przedmiotów - sylabusach (zał. 10).

2.2 Metody kształcenia

W procesie dydaktycznym na kierunku WiE stosowane są różnorodne formy i metody kształcenia. Obejmują one wykłady, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne, projektowe, terenowe, seminaria oraz praktyki. W trakcie studiów realizowane są przedmioty obowiązkowe i fakultatywne (wybierane przez studenta). W pracy ze studentem stosuje się metody wielostronnego nauczania oparte na asymilacji wiedzy, samodzielnym dochodzeniu do wiedzy oraz metody praktyczne. Asymilacja wiedzy jest realizowana poprzez wykłady, dyskusje (np. na seminariach), pracę z literaturą (np. na ćwiczeniach audytoryjnych). W samodzielnym dochodzeniu do wiedzy student rozwiązuje różnorodne zadania problemowe przekształcając wiedzę bierną w czynną, a zdobytą wiedzę weryfikuje i utrwala na zajęciach praktycznych realizowanych w ramach ćwiczeń.

Wykłady stanowią podstawową formę przekazu, pozwalającą na wszechstronne przedstawienie danego zagadnienia. Wspomagane są sprzętem komputerowym stanowiącym wyposażenie sal dydaktycznych (szczegóły w rozdziale Raportu: Kryterium 5 Infrastruktura) i prezentacjami multimedialnymi. Wykładowcy dysponują bogatym, udokumentowanym dorobkiem naukowym, doświadczeniem zawodowym w swoich dziedzinach, a do tego wielu z nich czynnie zajmuje się praktycznymi aspektami szeroko pojętej technologii uprawy winorośli, produkcji oraz oceny wina (szczegóły w rozdziale Raportu: Kryterium 4 Kadra), co sprawia, że przekazywana wiedza jest aktualna i wszechstronna. W szerokim stopniu wyniki specjalistycznych badań własnych są implementowane na potrzeby procesu dydaktycznego, stanowiąc jego cenne uzupełnienie.

Dużą część zajęć ćwiczeniowych, w tym głównie laboratoryjnych, oparta jest na pracy własnej studenta i rozwiązywaniu konkretnych zadań, problemów typu *case-study*, z którymi mogą zetknąć się absolwenci w przyszłej pracy zawodowej. W trakcie wykonywania ćwiczeń, jak również w trakcie prowadzenia badań związanych z pracami dyplomowymi, studenci mają dostęp do specjalistycznych urządzeń, aparatury badawczej oraz komputerów będących na wyposażeniu pracowni i laboratoriów, a także do bogatych kolekcji dydaktycznych WBiO, w tym winnicy dydaktycznej i funkcjonującej komercyjnie winiarni (Raport: Kryterium 5 Infrastruktura). Dzięki temu nabywają równocześnie potrzebne umiejętności praktyczne i przydatne do prowadzenia badań naukowych. Dodatkowo, wprowadzane przez nauczycieli działania aktywizujące, wyrabiają wśród studentów poczucie pewności podejmowanych decyzji, odpowiedzialności za pracę własną i zespołową, świadomość wagi zachowań profesjonalnych i etycznych.

Ćwiczenia terenowe realizowane w ramach wybranych kursów obowiązkowych (Winogrodnictwo, Choroby i szkodniki winorośli, Praktikum I – winnica, Praktikum II – winiarnia) oraz wyjazdy studialne zbliżają studenta do samodzielnej obserwacji, zbierania danych, dokumentowania oraz wyciągania wniosków. W okresie pandemii w roku 2020, pierwotnie zaplanowany wyjazd na Morawy (Uniwersytet Mendla w Brnie, Wydział Ogrodnictwa w Lednicach oraz morawskie winnice), nie odbył się ze względu na zamknięcie granic. Zorganizowano natomiast w ramach wizyt studialnych wyjazd do winnic krajowych. W ramach tego wyjazdu studenci przeszli krótki kurs produkcji win metodą szampańską, musujących win owocowych oraz cydrów. Dzięki wyjazdom studenci mają niepowtarzalną okazję poznania innych trendów w produkcji winiarskiej, poznanie modelu biznesowego przetwórci/gospodarstwa oraz rozwiązań technologicznych odpowiednio dopasowanych do danych warunków przyrodniczo-ekonomicznych. Oprócz regularnego programu studiów studenci (dzięki dofinansowaniu UE) mogli wziąć udział w 30 godzinnym praktycznym kursie technik sommelierskich oraz komentowanych degustacjach win, gdzie razem z najlepszymi specjalistami mogli zmierzyć się z problematyką jakości sensorycznej wina (Raport: Kryterium 6 Otoczenie społeczno-gospodarcze).

Na lektoratach z języka obcego doskonalone są sprawności w zakresie mówienia, słuchania, rozumienia, pisania i czytania, zwłaszcza w tematyce winiarskiej, pozwalające na swobodne korzystanie z fachowej literatury naukowej, opracowań technicznych i zasobów internetowych, służących zarówno do przygotowania własnej pracy dyplomowej, jak i później – w życiu zawodowym.

Na seminariach doskonalone są umiejętności przygotowania wystąpień ustnych z wykorzystaniem różnorodnych technik prezentacji, dyskursu naukowego oraz przygotowywania prac pisemnych z zakresu winogrodnictwa i enologii z wykorzystaniem najnowszych metod wyszukiwania informacji naukowej. Temu zagadnieniu (*ars quaerendi*) poświęcony jest także osobny przedmiot (Sztuka pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych). Na forum grupy seminaryjnej studenci przedstawiają aktualny stan wiedzy w zakresie tematyki pracy magisterskiej oraz kolejne etapy ich realizacji ucząc się przy tym technik prezentacji, prowadzenia dyskusji naukowej i wyciągania z niej wniosków. Szczególną zaletą seminariów jest stymulowanie studentów do aktywności naukowej, głównie w zakresie operatywnego wykorzystywania wiedzy zawodowej, co wpisuje się w założone dla kierunku efekty uczenia się w zakresie pogłębionej wiedzy, umiejętności prowadzenia badań naukowych i kompetencje społeczne.

2.3 Wykorzystanie metod i technik kształcenia na odległość

W programie studiów kierunku WiE nie przewidziano zdalnego prowadzenia zajęć, metodą kształcenia na odległość. Jednakże w związku z pandemią COVID-19, zgodnie z przepisami prawa powszechnie obowiązującego oraz wynikającymi z nich aktami wewnętrznymi Uczelni, od semestru letniego roku akademickiego 2019/2020, wprowadzono metody kształcenia zdalnego, z wykorzystaniem platformy edukacyjnej MS Teams oraz platformy e-learningowej URK – eUReKa (zał. 15 i 16). Kadra dydaktyczna Wydziału szybko dostosowała się do warunków nauczania zdalnego, wykorzystując swoje dotychczasowe umiejętności oraz doszkalając się w tym zakresie, aby sprostać wymogom sytuacji nadzwyczajnej i oczekiwaniom studentów. Większość zajęć dydaktycznych była prowadzona przez nauczycieli zdalnie, w czasie rzeczywistym (zgodnie z harmonogramem zajęć). Należy podkreślić, że dzięki dobrze obmyślanej logistyce zajęć znakomita większość ćwiczeń została przeprowadzona w trybie stacjonarnym. Wykorzystano naturalne atuty bazy dydaktycznej (winnica – zajęcia na wolnym powietrzu) oraz umiejętnie blokowano godziny zajęciowe ćwiczeń, aby ograniczyć przejazdy studentów do minimum. Egzaminacje dyplomowe prowadzone były w formie stacjonarnej, z zachowaniem wszystkich niezbędnych wymogów sanitarnych. Korzystając z platformy eUReKa, MS Teams oraz usługi OneDrive (Microsoft Office 365), nauczyciele akademicy udostępniali studentom materiały do zajęć, linki do stron z materiałami edukacyjnymi wykorzystywanymi do prowadzenia zajęć, filmy, wykłady oraz inne materiały edukacyjne.

Kierownicy jednostek i Dziekan byli zobowiązani do bieżącego monitorowania procesu kształcenia na odległość i raportowania Prorektorowi ds. Kształcenia stanu realizacji zajęć dydaktycznych w tej formie. Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia w formie kształcenia na odległość przedstawiali bezpośrednio przełożonemu pisemny raport z ich realizacji do końca semestru, co było podstawą do wyliczenia zajęć do pensum, zgodnie z planem obciążenia dydaktycznego. W okresie ograniczonego kontaktu związanego z sytuacją epidemiologiczną, biblioteka przystosowała zasady pracy do zaistniałej sytuacji, wprowadzając możliwość zamawiania skanów materiałów czasowo niedostępnych dla studentów. Dostęp studentów do baz danych i prac naukowych poprzez bibliotekę uczelnianą nie uległ zmianie.

2.4 Zaspokajanie indywidualnych potrzeb studentów

Osoby z niepełnosprawnościami mogą podejmować studia na kierunku WiE, jeśli uzyskają stosowne zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań. Zaspokajanie indywidualnych potrzeb studentów z niepełnosprawnościami oraz stworzenie im warunków do pełnego udziału w procesie kształcenia reguluje ZR 52/2014 (zał. 17). W myśl tych regulacji studenci mogą ubiegać się o dofinansowanie dostosowania różnych form zajęć do stopnia ich niepełnosprawności. Na Wydziale opiekę nad

studentami z niepełnosprawnościami pełni Pełnomocnik Dziekana ds. Osób z Niepełnosprawnościami.

Regulamin studiów przewiduje możliwość kształcenia studentów w sposób zindywidualizowany - Regulamin Studiów, cz. III § 8 (zał. 18) w ramach tzw. indywidualnej organizacji studiów (IOS). O IOS mogą ubiegać się studenci z niepełnosprawnością, cudzoziemcy realizujący studia w Uczelni, studenci przyjęci na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się, studentki w ciąży i studenci będący rodzicami. W uzasadnionych wypadkach także studenci wybrani do kolegialnych organów Uczelni, studiujący na drugim kierunku studiów w Uczelni, odbywający część studiów w innej uczelni krajowej lub zagranicznej, studenci innych uczelni, studiujący w ramach wymiany, także studenci znajdujący się w trudnej sytuacji życiowej. O przyznaniu IOS decyduje Dziekan, który ustala zasady kształcenia oraz czas realizacji zajęć w trybie IOS oraz sprawuje nadzór nad realizacją przyjętego planu i harmonogramu. Jak dotąd, studenci kierunku WiE nie korzystali z indywidualnej organizacji studiów.

2.5 Plan studiów

Plan studiów jest systematycznie doskonalony jako efekt wymiany informacji między nauczycielami, studentami i otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz wynik zmieniających się uwarunkowań prawnych. Wersję obowiązującą od roku akademickiego 2021/22 przedstawia zał. 14. Studia prowadzone są w trybie stacjonarnym, trwają 3 semestry, obejmują 948 godzin zajęć i kończą się nadaniem tytułu magistra inżyniera. Liczba ECTS uprawniająca do uzyskania kwalifikacji II° wynosi 90, z czego 57 stanowi liczbę punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia. Wykaz poszczególnych modułów zajęciowych z przedmiotami do nich przyporządkowanymi zestawiono w zał. 10 i 14.

Moduły zajęć służące zdobywaniu przez studenta pogłębionej wiedzy i związane z prowadzonymi przez jednostkę badaniami naukowymi w dziedzinie, do której odnoszą się efekty uczenia się, tj. nauki rolnicze, stanowią 17 przedmiotów plus przedmioty do wyboru, którym w sumie przypisano 65 ECTS (zał. 10 - bilans ECTS i zał. 13).

Program studiów umożliwi studentowi wybór modułów zajęć w wymiarze 30 ECTS (33% ECTS), który obejmuje przedmioty do wyboru kierunkowe i z zakresu nauk humanistycznych i społecznych. Ponadto student może realizować w dwóch modułach tematycznych (*Winogrodnictwo* lub *Enologia*): (1) Seminarium, (2) Praktykę dyplomową oraz (3) Pracę magisterską. Wytyczne dotyczące wyboru przedmiotów przez studentów jak i sposobu zatwierdzania nowych propozycji przedmiotów do wyboru reguluje stosowny regulamin (zał. 19).

W zdecydowanej większości zajęcia realizowane są w układzie wykłady i ćwiczenia, ale też silny akcent postawiony został na zajęcia wyrabiające umiejętności praktyczne (zał. 13). Szczegółowe programy poszczególnych przedmiotów przedstawiono w sylabusach (zał. 10). Temat pracy magisterskiej studenci wybierają w 1 semestrze spośród listy propozycji umieszczonej na stronie Wydziału (zał. 20).

2.6 Organizacja procesu kształcenia

Zasady organizacji procesu kształcenia reguluje coroczne Zarządzenie Rektora dotyczące organizacji roku akademickiego. Ustala ono ramowy czas trwania poszczególnych semestrów i terminy sesji egzaminacyjnych, a także terminy przerw międzysemestralnych i wakacji.

Zajęcia dydaktyczne na studiach prowadzone są w postaci wykładów, lektoratów języków obcych, ćwiczeń audytoryjnych, laboratoryjnych, terenowych, seminariów, praktyk dyplomowych oraz konsultacji. W programie znajduje się 339 godzin wykładów (36% ogólnej liczby godzin) oraz 489 godzin ćwiczeń (52%), z których zdecydowaną większość stanowią ćwiczenia laboratoryjne oraz 120 (13%) godzin zajęć seminaryjnych (zał. 10, zał. 14). Normatywną liczebność grup studenckich dla poszczególnych form i rodzajów zajęć dydaktycznych reguluje ZR Nr 175/2019 z dn. 16.10.19 (zał. 21).

Zajęcia prowadzone są w semestrze zimowym i letnim, na studiach stacjonarnych od poniedziałku do piątku, zgodnie z harmonogramem zajęć upublicznionym na stronie Wydziału na tydzień przed

rozpoczęciem semestru (zał. 22). Harmonogram zajęć jest opracowywany zgodnie z procedurą określoną w ZR 34/2016 (zał. 23) z póź. zm. Z uwagi na panujące warunki (epidemiczne) ale też postulaty studentów harmonogram układany jest w sposób minimalizujący konieczność nadmiarowych przejazdów oraz występowanie „okienek”. W uzasadnionych przypadkach, na wniosek prowadzących zajęcia lub studentów dopuszcza się wprowadzanie zmian w ustalonym harmonogramie - głównie są to zmiany w terminach prowadzonych zajęć.

2.7 Organizacja praktyk

Zasady organizacji praktyki dyplomowej reguluje procedura WSJK/WBiO/10 (zał. 24). Studenci II^o odbywają praktykę dyplomową w wymiarze 160 godzin. Jest ona poświęcona wykonywaniu części doświadczalnej pracy magisterskiej oraz ma zapoznać studenta z elementami pracy badawczej. Studenci odbywają praktykę w terminie i miejscu wskazanym przez opiekuna pracy magisterskiej pod jego kierunkiem, najczęściej w okresie wakacyjnym po ukończeniu I semestru. Miejszem praktyki jest jednostka, w której realizowana jest praca magisterska. Oprócz realizacji badań własnych student uczestniczy również w innych pracach wykonywanych w jednostce. Miejszem praktyki na wniosek studenta może być także inna instytucja naukowa. Musi to jednak zostać uzgodnione z opiekunem pracy magisterskiej i zaakceptowane przez Prodziekana ds. Dydaktycznych i Studenckich WBiO. Praktykę zalicza opiekun pracy magisterskiej w 2 semestrze studiów na podstawie obecności na praktyce i realizacji powierzonych zadań.

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

3.1. Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji na studia oraz kryteria kwalifikacji kandydatów na każdy z poziomów studiów

Szczegółowy regulamin postępowania kwalifikacyjnego oraz sposób jego przeprowadzenia określają Zarządzenia Rektora 135/2020 (zał. 25) oraz 83/2021 (zał. 26). Ze względu na fakt, że jest to kierunek współfinansowany w ramach projektu, przepisy regulujące przyjęcia zawarte są także w Regulaminie organizacji studiów II stopnia na kierunku WiE (zał. 9). Zasady rekrutacji są upublicznione na stronach internetowych URK/WBiO i zapewniają każdemu kandydatowi równe szanse. Proces elektronicznej rekrutacji jest wspierany przez program IRK (Internetowa Rekrutacja Kandydatów).

O przyjęcie na studia stacjonarne II^o na kierunku WiE mogą ubiegać się osoby, które uzyskały dyplom z tytułem zawodowym inżyniera na kierunkach pokrewnych. Za kierunek pokrewny uznaje się taki, na którym efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uzyskane na studiach pierwszego stopnia pokrywają się co najmniej w 50% z efektami uczenia się obowiązującymi odpowiednio na kierunku WiE. Kierunki pokrewne dla ocenianego kierunku to: ogrodnictwo, rolnictwo, technologia roślin leczniczych i prozdrowotnych oraz technologia żywności i żywienia (rozdział III, § 14 poz. 21 załącznik nr 1 do ZR Nr 135/2020 (zał. 27). Na I rok studiów zakwalifikowani zostają kandydaci, którzy uzyskali najwyższe oceny.

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

Zgodnie z Regulaminem Studiów (zał. 18) student może przenieść się z jednego kierunku na drugi, w tej samej lub innej Uczelni, krajowej lub zagranicznej oraz zmienić formę studiów, w trybie uznania i przeniesienia osiągnięć, na podstawie zajęć dotychczas zaliczonych. Przenoszenie osiągnięć przez studenta odbywa się w trybie uznania zbieżności treści i efektów uczenia się, określonych dla właściwych zajęć, potwierdzonych zaliczeniem tych zajęć i przypisaniem punktów ECTS. Przy braku pełnej zgodności efektów uczenia się, Dziekan jednostki przyjmującej określa zajęcia, których uzupełnienie jest konieczne, dla pełnej realizacji programu studiów obowiązującego w Uczelni, tzw. różnice programowe.

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

Uczelnia może potwierdzić efekty uczenia się uzyskane w procesie uczenia się poza systemem studiów osobom ubiegającym się o przyjęcie na studia, zgodnie z przepisami określonymi w Ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce. Szczegółowe zasady uznawania efektów uczenia się są opisane w ZR Nr 68/2015 z nowelą ZR Nr 22/2016 (zał. 28 i 29) oraz w załączniku nr 4 do ZR Nr 135/2020 z dn. 29 czerwca 2020 r. (zał. 30). Osoba ubiegająca się o potwierdzenie efektów uczenia się składa do Rektora wnioski o potwierdzenie efektów uczenia się w związku z ubieganiem się o przyjęcie na studia. Załączniki do wniosku stanowią dokumenty potwierdzające spełnienie wymogów formalnych, w tym dokumenty potwierdzające udział w szkoleniach i doskonaleniu zawodowym. Rektor powołuje zespół weryfikacyjny, który dokonuje analizy dostarczonej dokumentacji i określa zajęcia lub grupy zajęć, których dotyczy potwierdzenie efektów uczenia się oraz organizuje egzamin. W wyniku potwierdzenia efektów uczenia się można zaliczyć nie więcej niż 50% punktów ECTS przypisanych do zajęć objętych programem studiów.

3.4. Zasady, warunki i tryb dyplomowania na studiach

Na WBiO funkcjonuje *Procedura dyplomowania na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych drugiego stopnia* (WSJK/WBiO/5, zał. 31). Jest ona ogólnie dostępna na stronach internetowych Wydziału. Przedmiotem procedury jest praca dyplomowa i egzamin dyplomowy (magisterski) dla studentów kończących studia stacjonarne na kierunkach prowadzonych na Wydziale. Zakres procedury obejmuje wymagania formalne i merytoryczne pracy dyplomowej, kryteria oceny pracy dyplomowej, zasady przebiegu egzaminu dyplomowego, ocenę ostateczną wyniku studiów II° kształcenia oraz ogólną ocenę jakości prac dyplomowych. Wymogi redakcyjne prac dyplomowych są upublicznione na stronie Wydziału (zał. 32). Ponadto na WBiO obowiązuje procedura *Zatwierdzania tematów prac dyplomowych* (WSJK/6, zał. 33), której przedmiotem jest temat pracy dyplomowej dla studentów I° i II° kształcenia na danym kierunku. Zakres procedury obejmuje sposób formułowania, zgłaszania i zatwierdzania tematów prac dyplomowych, sposób wyboru tematów przez studentów oraz zasady weryfikacji zgodności tematów prac dyplomowych z założonymi efektami uczenia się na danym kierunku. Zgodnie z Regulaminem studiów, pracą dyplomową stanowi na studiach II° kształcenia lub jednolitych studiach magisterskich praca magisterska. Na studiach II° kształcenia – praca dyplomowa powinna być pracą pisemną, której cel i zakres wynika z przeprowadzonych badań naukowych, właściwych dla danej dyscypliny. Praca dyplomowa podlega sprawdzeniu z wykorzystaniem Jednolitego Systemu Antyplagiatowego (JSA) współpracującego z Ogólnopolskim Repozytorium Pisemnych Prac Dyplomowych, przed przekazaniem pracy do recenzji. Raport ogólny z weryfikacji oryginalności pracy dyplomowej podpisuje opiekun.

3.5. Sposoby oraz narzędzia monitorowania i oceny postępów studentów oraz sposoby wykorzystania analizy wyników nauczania w doskonaleniu procesu nauczania i uczenia się studentów

Wydziałowy System Jakości Kształcenia (WSJK) w swoich działaniach uwzględnia analizę progresji studentów, a wyniki przedstawia corocznie w Rocznym Raporcie Jakości Kształcenia (dalej Raport Roczny) (zał. 34-37). Ocenia się przebieg procesu dydaktycznego, w tym podsumowuje się sesje egzaminacyjne i analizuje sprawozdania z weryfikacji efektów uczenia się. Ocena obejmuje także hospitacje zajęć (procedura WSJK/WBiO/2, zał. 38), ankietyzację przedmiotu/nauczyciela (procedura WSJK/8, zał. 39), ankietyzację procesu studiowania (procedura WSJK/9 (zał. 40), ocenę przebiegu praktyk programowych (procedura WSJK/10 (zał. 24) oraz ocenę procesu dyplomowania (zał. 31). Wyniki przeprowadzonych analiz są dyskutowane podczas posiedzenia właściwej Rady Kierunku, formułowane są także rekomendacje dotyczące działań na następny rok akademicki.

3.6. Ogólne zasady sprawdzania i oceniania stopnia osiągnięcia efektów uczenia się

Na WBiO obowiązuje *Procedura weryfikacji efektów uczenia się* (WSJK/1, zał. 41). Przedmiotem tej procedury jest weryfikacja efektów uczenia się na I° i II° kształcenia w każdej formie studiowania. Weryfikacja obejmuje wszystkie kategorie obszarów, tj. wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne. Weryfikacja efektów uczenia się przeprowadzana jest w ramach poszczególnych przedmiotów (analiza zakresu ocen z egzaminów, zaliczeń, treści sylabusów, ankiety oceny przedmiotu), w trakcie praktyk programowych, w trakcie seminarium dyplomowego, analizy tematów zgłaszanych prac dyplomowych, przygotowania pracy dyplomowej i egzaminu dyplomowego. Źródłem weryfikacji efektów uczenia się są także wyniki z badania losów absolwentów. W procedurze określono zasady oceny studentów (*załącznik nr 1 do Procedury WSJK/1*), opisując szczegółowe wymagania dotyczące przedmiotów kończących się egzaminem, zaliczenia ćwiczeń z przedmiotów kończących się egzaminem, zaliczeń z przedmiotów, które nie kończą się egzaminem, a także kryteria ilościowe przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych oraz stosowaną skalę ocen. Narzędzia stosowane do oceny uzyskanych przez studenta efektów uczenia się to: egzaminy, sprawdziany ustne i pisemne, prace pisemne, testy, zadania problemowe, projekty, prezentacje, sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych i in. Szczegółowy sposób weryfikacji efektów uczenia się z poszczególnych przedmiotów jest określony w karcie przedmiotu – sylabusie, którą prowadzący podaje studentom na pierwszych zajęciach. Karta przedmiotu precyzuje metody walidacji efektów uwzględniając zgodność metody weryfikacji z określonymi treściami.

3.7. Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych osiągniętych przez studentów w trakcie i na zakończenie procesu kształcenia

Zgodnie z *Procedurą weryfikacji efektów uczenia się* (zał. 41) - znajomość i rozumienie faktów weryfikuje się w ramach wykładów, ćwiczeń, na seminariach i w trakcie egzaminu dyplomowego. Znajomość technik badań w ramach wykładów, ćwiczeń laboratoryjnych, na zajęciach terenowych oraz przy opracowaniu projektów badawczych i prac dyplomowych. Umiejętności praktyczne oraz społeczne w zakresie wyrażania sądów i opinii, komunikowania się, pracy w zespole sprawdza się w ramach ćwiczeń, seminariów, zajęć terenowych, w czasie przygotowywania projektów badawczych oraz na zajęciach laboratoryjnych i praktykach programowych. Nauczyciele akademicki – koordynatorzy przedmiotu po zakończeniu każdego semestru przedstawiają DKJK sprawozdanie z realizacji przedmiotu/kursu, ze wskazaniem sprawdzanych efektów uczenia się (*załącznik 2 do procedury WSJK/1*). W sprawozdaniu podaje się nazwę efektu uczenia się, metody stosowane do jego sprawdzania, wynik osiągnięcia efektu uczenia się przez studentów oraz wnioski i ewentualne zalecenia do podjęcia działań naprawczych. W przypadku, kiedy nie udało się osiągnąć zaplanowanych efektów uczenia się, nauczyciel akademicki dokonuje analizy przyczyn, przedstawia propozycje działań naprawczych i zmian w opisie przedmiotu/kursu w sylabusie.

Sposób weryfikacji efektów uczenia się uzyskanych w trakcie seminarium dyplomowego, pisanie pracy dyplomowej i egzaminu dyplomowego został opisany w *Procedurze dyplomowania na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych II stopnia kształcenia* (zał. 31).

Kierunkowe efekty uczenia się uwzględniają także efekty w zakresie znajomości i posługiwania się językiem obcym – dla II° kształcenia (30 godz., 2 ECTS) na poziomie B2+ ESOKJ, w tym w zakresie terminologii specjalistycznej.

Program studiów na profilu ogólnoakademickim uwzględnia udział studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności. Na kierunku studiów II° kształcenia na profilu ogólnoakademickim praca dyplomowa jest związana z realizowanymi badaniami w ramach dyscypliny, do której kierunek został przyporządkowany. W planie studiów wykazuje się zajęcia, związane z prowadzonymi badaniami naukowymi w dyscyplinie/dyscyplinach, do której przyporządkowany jest kierunek. Studenci są również współautorami publikacji naukowych, doniesień konferencyjnych lub posiadają inne osiągnięcia

naukowe w dyscyplinie/dyscyplinach, do których kierunku jest przyporządkowany. Informacje o publikacyjnej aktywności studentów są corocznie wykazywane w Raporcie Rocznym Jakości Kształcenia na WBiO.

W programie studiów I° i II° kształcenia na każdym kierunku WBiO znajdują się przedmioty, w ramach których wykorzystuje się technologie informacyjno-komunikacyjne (TIK) umożliwiające studentom analizę i syntezę informacji, komunikację społeczną za pośrednictwem mediów oraz bezpieczne korzystanie z systemów i danych. Na ocenianym kierunku WiE, należą do nich m.in. Statystyka i doświadczalnictwo oraz Sztuka pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych, Seminarium, Komunikacja w branży winiarskiej i in., w ramach, których studenci wykorzystują komputery, oprogramowanie oraz korzystają z sieci. W czasie, kiedy edukacja przeniosła się do sieci przez wzgląd na pandemię, Uczelnia wykorzystuje niezbędne i bezpieczne narzędzia TIK, które umożliwiają komunikację *on line* w czasie rzeczywistym (Microsoft Teams, platforma Moodle). Nauczyciele i studenci korzystają także z technologii informacyjno-komunikacyjnych w chmurze (Microsoft OneDrive), które dają im możliwość zapisywania plików i zajęć w chmurze, by uzyskać do nich dostęp w dowolnym miejscu i na dowolnym urządzeniu.

Zgodnie z ZR Nr 233/2020 (zał. 15) Uczelnia może organizować weryfikację osiągniętych efektów uczenia się określonych w programach studiów, w szczególności przeprowadzać zaliczenia i egzaminy kończące określone zajęcia, w formie zdalnej, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Szczegółowe zasady organizacji weryfikacji efektów uczenia się określa załącznik 1 do ZR Nr 233/2020 (zał. 16). Rekomendowane technologie informatyczne zapewniające kontrolę przebiegu zaliczeń oraz egzaminów to: dostosowana do potrzeb Uczelni platforma e-learningowa eURKa oparta na sprawdzonym i powszechnie używanym rozwiązaniu Moodle. Wykorzystywane są także rozwiązania firmy Microsoft takie jak Office 365 oraz MS Teams i MS Forms. Wsparcie techniczne oraz szkolenia w zakresie korzystania studentów i nauczycieli zapewnia Dział Informatyki URK.

3.8. Dobór metod sprawdzania i oceniania efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich

W programie studiów uwzględnia się wnioski z analizy zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy oraz wnioski z monitoringu karier studentów i absolwentów studiów. Kierunkowe efekty uczenia się dla studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera zawierają pełny zakres efektów umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich. Ocenę prawidłowości zaplanowanych efektów uczenia się pod kątem ich przydatności w pracy zawodowej przeprowadza się wśród absolwentów i interesariuszy zewnętrznych. Opinie dotyczące efektów uczenia się od absolwentów zbiera, opracowuje i przekazuje corocznie pod koniec roku kalendarzowego Dziekanowi Biuro Karier i Kształcenia Praktycznego (BRiKP) URK. Opinie interesariuszy zewnętrznych, czyli otoczenia społeczno-gospodarczego są zasięgane na spotkaniach członków Społecznej Rady Konsultacyjnej Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa. Dane przekazywane są Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia, która sporządza Raport Roczny Jakości Kształcenia z weryfikacji efektów uczenia się na WBiO.

W roku oceny programowej kierunku WiE pierwsi absolwenci uzyskali dyplomy i w okresie raportowania Wydział nie dysponuje wynikami śledzenia losów absolwentów. Zgodnie z procedurami obowiązującymi na URK badania dotyczące losów absolwentów kierunku WiE, BRiKP będzie zabierać i opracować po 12 miesiącach od wejścia absolwentów na rynek pracy, a następnie po 5 latach od ukończenia studiów na kierunku.

Istotnym elementem weryfikacji procesu kształcenia i osiąganych przez studentów efektów uczenia się są informacje pozyskiwane od pracodawców, którzy umożliwili studentom odbywanie praktyk programowych i staży. Władze Wydziału i Rada Kierunku omawiają kwestie przydatności metod i treści nauczania w pracy zawodowej oraz sytuacji, w jakiej znajdują się absolwenci na rynku pracy w trakcie m.in. uroczystego wręczania dyplomów, zjazdów absolwentów oraz bezpośrednich kontaktów zawodowych.

Obowiązek monitorowania losów zawodowych absolwentów URK realizowany jest przez BKiKP na poziomie uczelni. Cele badania losów absolwentów to określenie planów edukacyjnych i zawodowych absolwentów URK, określenie sytuacji, w jakiej znajdują się absolwenci na rynku pracy, gromadzenie informacji dotyczących otoczenia gospodarczo – społecznego absolwenta poszukującego pracy oraz określenie poziomu przydatności programu studiów w pracy zawodowej. Badanie pozwala na uzyskanie przez władze wydziału szczegółowych informacji na temat wymagań współczesnego rynku pracy znajdującego się w otoczeniu społeczno-gospodarczym uczelni. Na stronie WBiO w zakładce „Absolwenci” dostępne są formularze oraz opisane zasady badania losów absolwentów.

3.9. Rodzaje, tematyka i metodyka prac etapowych i egzaminacyjnych, projektów

W załączniku Nr 1 do obowiązującej na WBiO *Procedury weryfikacji efektów uczenia się* (zał. 41) określono szczegółowo zasady oceny studentów WBiO oraz wskazano także narzędzia stosowane do oceny uzyskanych przez studentów efektów uczenia się. Nauczyciele akademicy – koordynatorzy przedmiotu/kursu po zakończeniu każdego semestru przedstawiają DKJK sprawozdanie z realizacji przedmiotu/kursu, ze wskazaniem sprawdzanych efektów uczenia się (załącznik 2 do Procedury). Do każdego sprawozdania nauczyciel dołącza pytania z egzaminów ustnych/pisemnych, kolokwium. Ocena semestralna studenta stanowi sumę jego różnych osiągnięć i jest tym pełniejsza im więcej źródeł informacji można wykorzystać. Narzędzia ewaluacji efektów uczenia się obejmują dwa typy ocen: formatywna (formująca) oraz podsumowująca (sumatywna lub sumaryczna). Podsumowująca (całościowa) ocena stopnia osiągnięcia przez studenta założonych efektów uczenia się stanowi podstawę do wystawienia oceny z przedmiotu. Ocena ta może mieć formę „binarną” (zaliczenie/niezaliczenie), bądź też formę wybranego elementu z przyjętej wielowartościowej skali ocen (ocena ze zbioru: 2-5).

Ocena/zaliczenie formujące obejmuje: sprawdzian wiedzy, sprawdzian umiejętności (wykonanie zadania obliczeniowego, analitycznego, czynności, wypracowania decyzji), projekt (indywidualne, grupowe), raport/sprawozdanie z prac laboratoryjnych/ćwiczeń praktycznych (indywidualne, grupowe), prezentacja ustna, wypowiedzi ustne, udzielanie instruktażu, zaangażowanie w dyskusji, umiejętność podsumowania, wartościowania, praca pisemna, recenzja, esej, dziennik praktyk, pełnienie nałożonej funkcji w zespole. Ocena podsumowująca obejmuje: egzamin pisemny, test wyboru, test otwarty, rozwiązanie zadania problemowego, analizę przypadku, demonstrację praktycznych umiejętności, egzamin ustny oraz pracę dyplomową. W Procedurze zawarto także szczegółowe wymagania dotyczące przedmiotów kończących się egzaminem oraz dotyczące zaliczenia ćwiczeń. Podano także kryteria ilościowe przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych. Charakter metod weryfikacji efektów uczenia się uzależniony jest przede wszystkim od specyfiki przedmiotu. Formy zaliczenia kursów/przedmiotów określone są w sylabusach przedmiotów.

3.10. Rodzaj, tematyka i metodyka prac dyplomowych, ze szczególnym uwzględnieniem nabywania i weryfikacji osiągnięcia przez studentów kompetencji związanych z prowadzeniem działalności naukowej oraz kompetencji inżynierskich

Na WBiO obowiązuje procedura *Zasad zatwierdzania tematów prac dyplomowych* (WSJK/6; zał. 33), której przedmiotem jest temat pracy dyplomowej na I^o i II^o kształcenia. Zakres procedury obejmuje m.in. sposób formułowania, zgłaszania i zatwierdzania tematów prac dyplomowych oraz zasady weryfikacji zgodności tematów prac dyplomowych z założonymi efektami uczenia się na danym kierunku. Zgodnie z procedurą temat pracy dyplomowej formuje przyszły opiekun pracy, zgodnie ze swoją specjalizacją i dorobkiem naukowym. Temat pracy może zgłosić także student, ale musi być on zaakceptowany przez opiekuna pracy. Wstępnej weryfikacji tematów dokonuje kierownik jednostki. Temat pracy powinien precyzować przedmiot i zakres badań, być zgodny z kierunkiem dyplomowania oraz zakładanymi efektami uczenia się dla kierunku. Weryfikacji zgodności tematów prac dyplomowych z założonymi efektami uczenia się na kierunku dokonuje właściwa Rada Kierunku. Po weryfikacji lista tematów jest upubliczniona na stronie internetowej Wydziału. Studentowi

przystępuje swobodny wybór jednostki, w której chce przygotować pracę oraz opiekuna pracy. Ponadto na WBiO funkcjonują procedury dotyczące zasad dyplomowania, zarówno na studiach I° i II° kształcenia. Załącznik nr 31 zawiera procedurę dyplomowania na studiach II° kształcenia (WSJK/WBiO/5). Zakres procedury obejmuje: wymagania formalne pracy dyplomowej, wymagania merytoryczne, kryteria oceny pracy dyplomowej, zasady przebiegu egzaminu dyplomowego, ocenę ostateczną wyniku studiów oraz ogólną ocenę jakości prac dyplomowych.

Na kierunku studiów II° kształcenia na profilu ogólnoakademickim praca dyplomowa jest związana z realizowanymi badaniami w ramach dyscypliny, do której kierunku został przyporządkowany. Praca dyplomowa wraz z egzaminem dyplomowym stanowią końcowy sprawdzian wiedzy i umiejętności studenta zdobytych w trakcie całego okresu kształcenia oraz są elementem systemu weryfikacji jakości kształcenia.

Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia składa roczny raport z oceny jakości prac dyplomowych na posiedzeniu właściwej Rady Kierunku podsumowującej proces dydaktyczny danego roku akademickiego. Analizie podlegają: rozkład ocen toku studiowania, rozkład ocen z recenzji opiekuna, rozkład ocen z recenzji recenzentów oraz rozkład ocen z egzaminu dyplomowego. Wszystkie prace dyplomowe podlegają *Procedurze kontroli prac dyplomowych* (zał. 42) przy użyciu JSA (dawniej programu OSA – Otwarty System Antyplagiacyjny) bezpośrednio po zarchiwizowaniu przez studenta pracy w systemie USOS, a pomyślny wynik jest podstawą dopuszczenia pracy do recenzji. W żadnej z analizowanych prac nie stwierdzono przekroczonych współczynników, które mogły by świadczyć o zaistniałym plagiacie.

W roku akademickim 2020/21 na kierunku WiE dokonano oceny 5 prac dyplomowych, obejmujących tematykę wpływu siedliska winnicy (*terroir*) na jakość wina, właściwości odżywczych, prozdrowotnych oraz leczniczych różnych związków i roślin w połączeniu z winem (wina lecznicze), opracowanie i ocena nowych technologii w produkcji wina (wina bezalkoholowe), ocena jakości analitycznej (zawartość metanolu) oraz technik usprawniających produkcję win (przydatność zrębków dębowych). Tematyka prac charakteryzowała się zgodnością z efektami kierunkowymi kierunku, zgodnością ocen recenzji oraz w większości odpowiednim doбором literatury (szczegóły w Raportach rocznych - zał. 34-37). Szczegóły zrealizowanych prac dyplomowych zostały zestawione w tabeli *Wykaz tematów prac dyplomowych* w załączniku 20.

3.11. Sposoby dokumentowania efektów uczenia się osiągniętych przez studentów

Zgodnie z ZR Nr 23/2012 w sprawie wprowadzenia *„Regulaminu dokumentowania przebiegu studiów prowadzonego w formie elektronicznej”* (zał. 43), prowadzący każdorazowo rozpoczynając przedmiot informuje studentów o warunkach uzyskania zaliczenia przedmiotu poprzez określenie: zakresu, formy i terminu zaliczenia oraz terminu ogłoszenia wyników. Kryteria oceniania opisane są również w sylabusie przedmiotu. Zaliczenie niektórych ćwiczeń ma charakter sprawdzianu praktycznego, podczas którego student musi się wykazać określonymi sprawnościami praktycznymi. Prowadzący ma obowiązek sporządzania protokołów rozliczenia realizacji określonej formy zajęć w formie raportów z USOS i dostarczenie ich do dziekanatu (gdzie są przechowywane), a także przechowywanie prac pisemnych, projektów i prac artystycznych przez dwa następne semestry. Pracownicy administracji wydziałowej przechowują i archiwizują sporządzone protokoły w formie papierowej i elektronicznej. Sposoby dokumentowania prac dyplomowych zostały określone w ZR Nr 15/2019 z dnia 10 kwietnia (zał. 44) z późn. zm. Protokoły egzaminów dyplomowych przechowywane są w teczkach akt osobowych studenta.

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

4.1. Struktura kwalifikacji oraz dorobku naukowego i kompetencji nauczycieli oraz wspieranie rozwoju kadry

Kadrę prowadzącą zajęcia na kierunku WiE w roku akademickim 2020/21 stanowiło 26 osób. Są to głównie pracownicy WBiO oraz pracownicy: Wydziału Technologii Żywności (3), Wydziału Rolniczo-Ekonomicznego (1), Collegium Medicum UJ (3), Uniwersytetu Jagiellońskiego (1), a także z jednostek ogólnouczelnianych (Studium Języków Obcych, Studium Wychowania Fizycznego, Centrum Kultury i Kształcenia Ustawicznego). Kadra dydaktyczna obejmuje 5 osób z tytułem profesora, 11 ze stopniem doktora habilitowanego, 9 ze stopniem doktora i 1 ze stopniem zawodowym magistra. Osoby te posiadają kwalifikacje z dyscypliny rolnictwo i ogrodnictwo oraz technologia żywności i żywienia, nauk biologicznych, chemii, farmaceutycznych, społecznych, inżynierii środowiska, górnictwa i energetyki, sztuk plastycznych i konserwacji dzieł sztuki, ekonomii i finansów oraz zootechniki i rybactwa (opis kadry: zał. 45).

Na WBiO w latach 2016-2021 nastąpił dynamiczny wzrost awansów naukowych. Spośród kadry dydaktycznej mającej zajęcia na kierunku winogrodnictwo i enologia 2 pracowników uzyskało stopień doktora, 5 doktora habilitowanego, 17 tytuł profesora URK oraz 3 tytuł profesora.

Pracownicy WBiO, wykładający na kierunku WiE, prowadzą swoje badania m.in. poprzez realizację grantów badawczych, badań zamawianych (BZ) w ramach współpracy z podmiotami z otoczenia społeczno-gospodarczego (przedsiębiorstwami, producentami, gospodarstwami, itp.). Aktualny dorobek pracowników realizujących zajęcia dydaktyczne w ramach omawianego kierunku przedstawiono w kartach charakterystyki nauczycieli oraz spisie publikacji (zał. 46 - 48).

Pracownicy kierunku uczestniczą aktywnie w koleżeńskich gremiach o charakterze naukowym, zespołach eksperckich przygotowujących zarówno ekspertyzy, jak i opinie zgodnie z uprawnieniami lub z zakresu swoich dyscyplin naukowych (zał. 49). Współpracują z instytucjami państwowymi (Sejm Rzeczypospolitej Polskiej), unijnymi – prace eksperckie (Komisja Europejska EU), a także samorządowymi. Przynależą do licznych stowarzyszeń oraz komitetów naukowych, między innymi: Polskiego Towarzystwa Nauk Ogrodniczych, Polskiego Towarzystwa Genetycznego, Polskiego Towarzystwa Botanicznego, ISHS LGD – Korona Północnego Krakowa, Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Komitetu Nauk Agronomicznych PAN, Polskiego Towarzystwa Biologii Eksperymentalnej Roślin, Polskiego Towarzystwa Inżynierii Ekologicznej, Rady Naukowej Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach, Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO, International Society for Horticultural Sciences, Federation of European Societies of Plant Biology, American Society for Horticultural Science.

Władze WBiO stwarzają dodatkowe możliwości podnoszenia kwalifikacji i kompetencji poprzez uczestnictwo pracowników w organizowanych na terenie uczelni kursach lub szkoleniach pozwalających rozwinąć ich warsztat naukowo-dydaktyczny, m.in. webinarium organizowanych przez Bibliotekę, Dział Informatyczny, Centrum Transferu Technologii lub Biuro Rektora (zał. 50 i 51). W okresie pandemii Władze Uczelni i Wydziału zorganizowały kursy, szkolenia i webinaria pozwalające na przystosowanie warsztatu dydaktycznego pracowników do prowadzenia zajęć w trybie zdalnym. Obejmowały one m.in. szkolenia z wykorzystania platformy MS Teams, MS Forms oraz eUReKa. Pracownicy uczestniczą też w kursach i szkoleniach organizowanych przez Centrum Transferu Technologii UR w Krakowie w ramach rozwoju kompetencji dydaktycznych kadry, w warsztatach z metodyki „Design-thinking kształcącej kompetencje w zakresie innowacyjnych umiejętności dydaktycznych” oraz „Akredytacja w szkolnictwie wyższym. Ocena jakości kształcenia w warunkach pandemii” - Fundacja Rozwoju Edukacji i Szkolnictwa Wyższego 2020.

Pracownicy Wydziału podnoszą swoje kompetencje w zakresie edukacji słuchaczy ze zróżnicowanymi potrzebami: „Uczelnia wobec studentów chorujących psychicznie”, Uniwersytet Ekonomiczny w Krakowie - szkolenie cykliczne w roku akademickim 2015/2016; „Odpowiedzialne wsparcie i zrównoważony rozwój” projekt dofinansowany przez Unię Europejską; „Nowe technologie

a niepełnosprawność”, AGH w Krakowie; „Doradztwo zawodowe dla osób z niepełnosprawnościami”; „Wizerunek osób z niepełnosprawnościami – społeczny odbiór niepełnosprawności”; „Pełno(s)prawny Student”, Fundacja Instytut Rozwoju Regionalnego (FiRR); „Wsparcie studenta w kryzysie psychicznym – umacnianie”. Uniwersytet Pedagogiczny im. Komisji Edukacji Narodowej w Krakowie; „Odpowiedzialne wsparcie a zrównoważony rozwój”, UJ, Kraków; „Hortiterapia jako element wspomagający leczenie tradycyjne”, UP Poznań; „Nauka i biznes- razem dla osób ze specjalnymi potrzebami rozwojowymi i edukacyjnymi”, Instytut Pedagogiki Specjalnej, Uniwersytet Pedagogiczny w Krakowie; „Arteterapia w pracy z dziećmi i dorosłymi” Forum Media Polska UNIQUISKIELS; „Organizowanie doświadczeń przyrodniczych wśród dzieci. Jak skutecznie angażować dzieci, wspomagając je w rozwoju umysłowym”.

Nauczyciele prowadzący zajęcia dla WiE uczestniczyli/uczestniczą w warsztatach, szkoleniach, webinarach wylistowanych poniżej:

- 1) informatycznych: MS Excel – efektywna praca z arkuszem kalkulacyjnym UR w Krakowie „Innowacyjny program strategicznego rozwoju Uczelni” współfinansowany w ramach Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego;
- 2) kursach Statystyki: podstawowy; podstawy analizy danych w środowisku R; analizy chemometryczne w Statistica; metodyka wizualizacji danych; planowanie badań i analiza wariancji; MS Excel – tabele i wykresy przestawne; „Podstawowe i zaawansowane analizy danych medycznych”; analizy danych wielowymiarowych
- 3) kursach przygotowujących do prowadzenia zajęć w języku obcym;
- 4) warsztatach dotyczących narzędzi bibliograficznych: Elsevier: „Nowa baza Reaxys oczami naukowca”; Zacytani po uszy w bazie ScienceDirect; sesja WebEx: Research Smarter; Thomson Reuters Web of Science oraz Journal Citation Reports na platformie InCites; Baza Scopus i menedżer bibliografii Mendeley;
- 5) warsztatach podnoszących kwalifikacje z zakresu prowadzonej dydaktyki: obsługa programu Vectorworks; studia podyplomowe z zakresu rzeczoznawstwa majątkowego na AGH; międzynarodowy certyfikat sommeliarski II stopnia (WEST); „Zaawansowane techniki preparatyki obrazowania próbek biologicznych przy pomocy skaningowej mikroskopii elektronowej” PIK INSTRUMENTS; „Współczesne techniki badań próbek biologicznych. Mikroskopia elektronowa”, preparatyka i obrazowanie SEM; „Ekologiczna uprawa buraka ćwikłowego i przegląd odmian buraka ćwikłowego” podczas Dni Buraka Ćwikłowego-Hortpress oraz SDOO w Węgrzcach; szkolenie z zakresu obsługi i bezpiecznej pracy na sterylizatorach parowych; zautomatyzowana elektroforeza kwasów nukleinowych i białek przy pomocy platformy Bioanalyzer 2100 firmy Agilent; szkolenie dotyczące podstaw teoretycznych i praktycznych testu kometowego w komórkach roślinnych; Innowacyjne rozwiązania w mikroskopii Leica; „Ekstrakcja i oczyszczanie białka z materiału biologicznego”; „Genotypowanie II” – Blirt S.A.; „Systemy Biolog – Identyfikacja i metaboliczne fenotypowanie mikroorganizmów oraz komórek ssaczy”; Biotechnology Summer School - Międzyuczelniany Wydział Biotechnologii Uniwersytetu Gdańskiego i Gdańskiego Uniwersytetu Medycznego; „Obrazowanie w skali nano: AFM i SNOM” -Wydział Chemii; „Współczesne techniki badań próbek biologicznych”; Fałszerstwa ziół i ekstraktów roślinnych - Instytut Zielarstwa Polskiego i Terapii Naturalnych; „Wapnowanie – gleba i plony naturalnie lepsze”- Wydział Leśny, UR w Krakowie; Europejska Kampania Społeczna "Żyję Świadomie", Kraków; Toruńskie Spotkania z Medycyną Klasztorną, Ziołolecznictwem i Naturalnymi Metodami Wspierania Zdrowia- Fundacja Powrót do Zdrowia. Centrum Zielarsko-Medyczne; „Żywność, Zdrowie i Choroby” - Megafon Sp. z o.o., Wrocław; Międzynarodowe Forum Suplementów diety, Warszawa;
- 6) szkoleniach dotyczących zasad przetwarzania i ochrony danych osobowych np. Szkolenie ochrony danych osobowych Fundacji Instytutu Polityk Publicznych.

Nauczyciele prowadzący zajęcia na kierunku WiE uczestniczą w licznych konferencjach krajowych i międzynarodowych, a także seminariach naukowo-technicznych. Inicjatywy te stanowią forum

wymiany doświadczeń i myśli naukowej, powiązanej z dydaktyką. Nauczyciele uczestniczą również aktywnie w komitetach organizacyjnych i naukowych konferencji krajowych i zagranicznych. Przykładem dobrej współpracy są zorganizowana na WBiO: II Międzynarodowe Sympozjum „Carrots and other *Apiaceae*”, Kraków 19-22 września 2018, czy też Ogólnopolska Konferencja 30-lecia PTNO w 2017 roku, a także VI Polski Kongres Genetyki, Kraków, 27-30 czerwca 2022. Konferencje te zaowocowały nawiązaniem współpracy pomiędzy ośrodkami i umożliwiły wymianę doświadczeń naukowo-dydaktycznych oraz otwały nowe możliwości odbycia staży międzynarodowych.

Pracownicy wykładający na kierunku WiE podnoszą swoje kompetencje zawodowe poprzez realizację staży krajowych i międzynarodowych (zał. 52), m.in.: w Zakładzie Cytologii i Embriologii Roślin (Instytut Botaniki, Wydział Biologii i Nauk o Ziemi, UJ); ERASMUS (Francja-ISARA-Lyon; Uniwersytet G. Mendla w Brnie; Mendeleum – Instytut Genetyki w Lednicach; School of Plant Sciences, Faculty of Biology, University of Leeds; Julius Kuehn-Institute (JKI): Federal Research Centre for Cultivated Plants, Institute for Resistance Research and Stress Tolerance; BOKU University, Wiedeń, Austria; S.SEIFULLIN Kazakh Agrotechnical University, Astana, Kazachstan i in.).

Nauczyciele WBiO promują również naukę, wchodząc w skład Rad Naukowych czasopism naukowych krajowych i zagranicznych jak: *Folia Horticulturae*, *Journal of Applied Botany and Food Quality*, *Acta Physiologiae Plantarum*, *Journal of Applied Genetics*, *Czech Journal of Genetics and Plant Breeding*, *Plant Cell Tissue and Organ Culture*, *Frontiers in Agronomy*, *Frontiers in Soil Science*, *Global Journal of Agricultural Innovation, Research and Development*, *Progress in Plant Protection*, *Zeszyty Naukowe UR w Krakowie*, a wcześniej w *Herba Polonica*) i popularno-naukowych (*Działkowiec*).

W ramach upowszechniania, promocji i popularyzacji osiągnięć naukowych biorą czynny udział w organizacji konferencji naukowych dla naukowców, studentów, doktorantów. Dodatkowo prowadzą wykłady, szkolenia oraz wygłaszają referaty dla uczniów szkół, seniorów zrzeszonych w Uniwersytetach Trzeciego Wieku, instruktorów ODR-ów i CDR-ów, ARMIRu, przedsiębiorców oraz dla stowarzyszeń (np. członków Polskiego Związku Działkowców). Są także zaangażowani w popularyzację wiedzy w licznych, branżowych czasopismach popularno-naukowych jak: *Moje wino*, *Działkowiec*, *Szkółkarstwo*, *Hasło Ogrodnicze*, *Warzywa*, *Owoce Warzywa Kwiaty*, *Warzywa i Owoce Miękkie*, *Mój Sad*, *Magazyn Winiarski*, *AURA* i innych, np. *Biuletyn Informacyjny Okręgowej Izby Aptekarskiej w Krakowie*, *Dziennik Polski*.

Nauczyciele oraz studenci, oprócz realizacji programu dydaktycznego angażują się w organizację imprez o zasięgu regionalnym lub ogólnopolskim, takich jak: *Targi Wina na Międzynarodowych Targach Poznańskich*, *Noc Naukowców*, *Festiwal Nauki w Krakowie*, *Zasmakuj z UR*, *Małopolska Chmura Edukacyjna*, *Juwenalia*, *Dni Otwarte URK*, a od 2018 roku *Dni otwarte winnicy 'Garlicki Lamus' - Święto Winobrania* i in.

Wymienione aktywności nauczycieli akademickich, prowadzących zajęcia na kierunku, umożliwiają zapoznanie studentów z aktualnymi problemami i najnowszymi rozwiązaniami pojawiającymi się w branży. Nauczyciele poprzez te aktywności poszerzają swoje kompetencje oraz doświadczenie naukowe, co znajduje odzwierciedlenie w realizowanym programie nauczania, tematyce prac dyplomowych, w pracach kół naukowych oraz dyskusjach w trakcie seminariów.

4.2. Obsada zajęć i monitorowanie ich przebiegu

Dziekan lub kierownik jednostki organizacyjnej prowadzącej zajęcia dydaktyczne jest zobowiązany do sporządzania planu działalności dydaktycznej dla nauczycieli akademickich zatrudnionych w jednostce. Zgodnie z zasadami powierzania prowadzenia zajęć dydaktycznych uwzględnia się m.in. zasady kompetencji, zasady pełnego wykonania pensum oraz zasady zrównoważonego obciążenia dydaktycznego pracowników Uczelni (zał. 1 do ZR Nr 175/2019, zał. 21).

Wykłady prowadzone są przez pracowników samodzielnych lub w wyjątkowych przypadkach przez adiunktów, po wcześniejszym zaakceptowaniu przez Radę Kierunków i Dziekana, a wcześniej przez Radę Wydziału. Obsada zajęć prowadzonych dla studentów ocenianego kierunku w minionym roku akademickim 2020/21 przedstawiona jest w zał. 10.

Wydział prowadzi politykę kadrową wyłaniając nowych pracowników w drodze otwartych konkursów na określone stanowiska. Na wszystkie stanowiska (asystent, adiunkt, profesor uczelni, profesor) warunki konkursu obejmują szereg wymagań, które pozwalają wyłonić osobę o najwyższym dorobku publikacyjnym i organizacyjnym oraz najlepiej przygotowaną do realizacji powierzonych obowiązków. Szczegółowe zasady obsady zajęć dydaktycznych określa ZR 66/2017 z póź. zm. (zał. 53).

Nadzór nad prawidłowym przebiegiem kształcenia sprawuje Prodziekan oraz kierownicy jednostek. Przebieg procesu dydaktycznego jest monitorowany i sprawdzany poprzez hospitację zajęć dokonywaną cyklicznie przez kierowników katedr i doświadczonych nauczycieli akademickich wyznaczanych przez Dziekana (zał. 38). Analizowane są także ankiety studenckie, wypełniane przez studentów w systemie USOS. Wyniki hospitacji oraz ankiet są uwzględniane w okresowej ocenie pracownika oraz corocznie analizowane przez Wydziałowy System Jakości Kształcenia i udostępniane w Raporcie Rocznym. Skuteczność działania Wydziałowego Systemu Jakości Kształcenia umożliwia odpowiednią weryfikację założeń programowych i ciągłe doskonalenie kadry dydaktycznej.

W okresie pandemii zgodnie z komunikatem nr 1 Rektora z dnia 12 marca 2020 r. (zał. 54) nauczyciele raportowali na bieżąco zaawansowanie w wykonaniu zajęć. Dziekani byli zobowiązani do nadzoru nad prawidłową realizacją zajęć oraz weryfikacji obowiązujących harmonogramów zajęć i ich dostosowania do wprowadzonych zmian. Dziekan oraz Prodziekan ds. Dydaktycznych i Studenckich WBiO weryfikowali realizację programów studiów na wszystkich kierunkach. Wykorzystanie aplikacji MS Teams do prowadzenia zajęć umożliwiło kierownikom jednostek/dziekanom zdalną hospitację. Nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia w formie kształcenia na odległość przedstawiali bezpośrednio przełożonemu pisemne raporty z ich realizacji.

4.3 System wspierania i motywowania kadry do rozwoju naukowego

Władze URK czynnie wspierają proces aktywizacji działalności naukowej pracowników. W tym celu został opracowany Regulamin aktywizacji działalności naukowej ZR Nr 165/2020 (zał. 55). Rektor Uniwersytetu przeznacza środki w określonej wysokości na aktywizację naukową pracowników naukowo-dydaktycznych i naukowych. Środki finansowe mogą być przeznaczone na potrzeby związane z przygotowaniem nowych projektów i osiągnięć realizowanych przez kierownika lub koordynatora i współautorów projektu badawczego. Wysokość środków finansowych na aktywizację działalności naukowej przyznawana jest za złożenie wniosku (wniosków) oraz w zależności od wysokości kosztorysu projektu. Możliwe jest również wsparcie za opublikowanie monografii, rozdziału w monografii lub artykułów w czasopiśmie powyżej 100 pkt. Wspieranie aktywności pracowników stanowi skuteczne narzędzie motywujące i aktywizujące rozwój naukowy. Pracownicy Wydziału otrzymują z tego tytułu wsparcie finansowe na prowadzenie działalności naukowo-badawczej.

Pracownicy mają również możliwość pozyskania stypendiów z Własnego Funduszu Stypendialnego, których przyznawanie regulowane jest ZR 48/2019 (zał. 56) oraz dodatku motywacyjnego do wynagrodzenia. Dodatek motywacyjny otrzymują pracownicy, których poziom aktywności naukowej został oceniony na poziomie kategorii A lub B+. Przyznanie dodatku motywacyjnego w grupie pracowników badawczych i badawczo-dydaktycznych odbywa się na podstawie bieżącej oceny działalności naukowej, wg zasad określonych ZR 84/2021 (zał. 57). Ponadto nauczyciele akademicy mogą ubiegać się o nagrody Rektora za osiągnięcia badawcze, dydaktyczne i organizacyjne, wg zasad określonych w ZR 101/2020 z póź. zm. (zał. 58).

Ważnym bodźcem do aktywizacji naukowej oraz podnoszenia kwalifikacji naukowych i dydaktycznych jest okresowa ocena działalności naukowej nauczycieli akademickich regulowana ZR 211/2020 (zał. 59).

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

5.1. Stan, nowoczesność, rozmiary i kompleksowość bazy dydaktycznej i naukowej służącej realizacji zajęć oraz działalności naukowej na ocenianym kierunku w dyscyplinie/dyscyplinach, do której/których kierunek jest przyporządkowany

Kompleks dydaktyczno-badawczy WBiO należy do nowoczesnych centrów kształcenia i badań naukowych zarówno w skali kraju, jak i Europy. Studenci korzystają z infrastruktury w trakcie zajęć dydaktycznych przewidzianych programem studiów, w trakcie wykonywania badań do prac inżynierskich i magisterskich oraz podczas zajęć i badań prowadzonych przez członków sekcji Koła Naukowego Ogrodników. Oprócz innowacyjnie wyposażonych laboratoriów, pracowni specjalistycznych i sal ćwiczeniowych/seminaryjno-ćwiczeniowych (20) oraz sal wykładowych (4) (zał. 60) o łącznej powierzchni przekraczającej 10 000 m². studenci korzystają także z sal dydaktycznych zlokalizowanych na Wydziale Technologii Żywności.

Na uwagę zasługuje Sadownicza Stacja Doświadczalna o powierzchni 14 ha, wraz z winnicą UR „Garlicki Lamus” o powierzchni 1,5 ha. Została ona założona w roku 2007 i jest systematycznie powiększana i wyposażana w sprzęt uprawowy m.in. dzięki pozyskanym funduszom unijnym. Oprócz kwater doświadczalnych znajdują się w niej kolekcja odmian winorośli. Winiarnia służąca do przerobu winogron ma powierzchnię ponad 600 m² i jest wyposażona we wszystkie niezbędne maszyny i urządzenia (szypułkarka, prasa koszowa, hydroprasa, pompy, filtry, agregaty chłodnicze, zbiorniki do fermentacji, nalewarka) oraz pomieszczenia dostosowane do reżimu sanitarnego (przygotownia, tłocznia, leżakownia, etc.). Roczna produkcja wina to około 4000 butelek, dzięki czemu studenci są w stanie zapoznać się z produkcją wina nie tylko w skali mikro, ale też makro. W roku 2019 jedno z laboratoriów zostało w pełni wyremontowane i wyposażone w aparaturę dedykowaną dla studentów WiE (zakup wyposażenia ze środków UE).

Wydział posiada także zaplecze dydaktyczne w postaci nowoczesnych szklarni, tuneli foliowych, chłodni i przechowalni owoców, ogrodu dydaktycznego ozdobnych roślin drzewiastych i zielnych, roślin zielarskich, kolekcji roślin sadowniczych (zał. 61-64) oraz dwóch, innych terenowych stacji doświadczalnych (zał. 65), w których odbywają się praktyki zawodowe objęte programem nauczania oraz prowadzone są liczne doświadczenia badawcze, w tym prace dyplomowe studentów WBiO. Terenowe stacje dydaktyczno-badawcze wyposażone są w sale dydaktyczne i zaplecze socjalne dla studentów. Na uwagę zasługuje bogate wyposażenie wielu jednostek w cenną i unikalną aparaturę (zał. 66).

Poza kampusem WBiO studenci korzystają także z sal i wyposażenia Wydziału Technologii Żywności: sal dydaktycznych oraz laboratoriów z pełnym, nowoczesnym wyposażeniem do analizy wina i napojów alkoholowych (destylatory, wyparki, chromatografy jonowe, cieczowe, gazowe, spektrometry, laboratorium mikrobiologiczne, etc.) (zał. 67). Obiekty wykorzystywane w procesie kształcenia, powierzchnia pomieszczeń, dostępne w nich wyposażenie jak również kolekcje roślin gwarantują realizację treści programowych i osiągnięcie przez studenta WiE zakładanych efektów uczenia się (np. umiejętności obsługi specjalistycznej aparatury, wykonanie analiz chemicznych winogron i wina, samodzielne wykonanie nastawu wina i in.).

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

Studenci WiE odbywają praktyki programowe oraz zajęcia terenowe nie tylko w stacjach dydaktyczno-badawczych Wydziału, ale też w drugiej z winnic uniwersyteckich – winnicy UJ „Nad Dworskim Potokiem” (Łązy, opodal Bochni, pow. 4,5 ha). Ze względu na inną specyfikę, profil produkcji oraz inne rozwiązania technologiczne stanowi to cenne uzupełnienie zajęć praktycznych. W ramach studialnych wyjazdów terenowych studenci zapoznają się z innymi, często unikalnymi metodami produkcji (np. produkcja win metodą szampańską – winnica Chodorowa, produkcja destylatów – Gospodarstwo A. Nowak, Żmiąca) oraz wydarzeniami winiarskimi – np. moderowana

degustacja, ocena sensoryczna win. Daje to gwarancję poznania pełnego zakresu produkcji winiarskiej i gwarancję praktycznej nauki na wysokim poziomie.

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

Na WBiO studenci korzystają w procesie dydaktycznym z pracowni informatycznej i 2 sal projektowo-seminaryjnych wyposażonych w sprzęt komputerowy, czyli łącznie z 50 stanowisk komputerowych. Wydział posiada licencje na oprogramowanie: Microsoft Dev Tools for Teaching (ogólna licencja, dostępna też dla studentów), Statistica (ogólna licencja, dostępna dla studentów), Office 2007 (ogólna licencja), a także AutoCad 2011 (licencja edukacyjna, 16 stanowisk), AutoCad 2012 (aplikacje auto desk Revit, 3ds Max, AutoCad), AutoCad 2019 (licencja edukacyjna, dostępna także dla studentów), Architecture (licencja dostępna także dla studentów), Rhinoceros (licencja edukacyjna, 30 stanowisk, dostępna w pracowni), Vectorworks (licencja edukacyjna, 35 stanowisk, dostępna także dla studentów), ArchiCad (licencja edukacyjna, 16 stanowisk, dostępna także dla studentów). W salach dydaktycznych budynku głównego oraz łącznika jest dostęp do Internetu.

Studenci mają możliwość korzystania z pracowni informatycznej (gdzie nie jest ona używana do prowadzenia zajęć dydaktycznych) i mają pełny dostęp do elektronicznych baz danych dostępnych przez stronę biblioteki. Każdemu studentowi przydzielany jest adres mailowy w domenie Uczelni, dzięki czemu ma on możliwość korzystania w pełni z zasobów elearningowych. Każdy student ma dostęp on-line do pakietu Office 365 i korzystania z rozwiązań chmurowych (dostęp do materiałów szkoleniowych, filmów, prezentacji). W czasie kształcenia na odległość w pełni wykorzystywana jest platforma MS TEAMS, służąca zarówno do dydaktyki, jak i komunikacji bezpośredniej. Oprócz platformy TEAMS wykorzystywana jest eUReka – platforma e-learningowa oparta na rozwiązaniu Moodle. Daje ona większe możliwości egzekwowania wiedzy studenta (pozwala na przeprowadzenie egzaminów i testów z różnymi modyfikacjami), pozwala także na zamieszczanie różnych materiałów dydaktycznych oraz informacji przez nauczycieli.

5.4. Udogodnienia w zakresie infrastruktury i wyposażenia dostosowanych do potrzeb studentów z niepełnosprawnościami

WBiO dąży do tego, aby każdy student miał równe szanse i nie był ograniczony w możliwości pełnego uczestniczenia w procesie kształcenia oraz w życiu społeczności akademickiej z powodu niepełnosprawności lub trudności w uczeniu się. Wejście główne do budynku Wydziału oraz na poszczególne piętra dostosowano do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. W 2020 roku została zainstalowana winda, umożliwiająca dostęp niepełnosprawnym, którzy poruszają się np. z użyciem wózka czy chodzika, do wszystkich pomieszczeń budynku (koszt inwestycji wyniósł około 500 tys. zł). Informacja o procesie kształcenia w formie elektronicznej odpowiada oczekiwaniom osób niedostępujących. Prowadzący zajęcia indywidualizują metody nauczania i materiały dla studentów niepełnosprawnych w miarę oczekiwań (m.in. niedostępujących, niedowidzących, ze spektrum autyzmu).

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

Studenci WiE w ramach pracy własnej mają dostęp do winnicy i winiarni, a także kolekcji rosnących w obrębie 3 stacji dydaktyczno-badawczych, w tym drzew i krzewów ozdobnych, czy gatunków roślin sadowniczych i warzywnych o dużym potencjale leczniczym i prozdrowotnym (zał. 61-64). Na terenie stacji dydaktyczno-badawczych mają możliwość prowadzenia doświadczeń polowych/szklarniowych związanych z pracami dyplomowymi lub w ramach Koła Naukowego Ogrodników. Studenci WiE, pod opieką pracowników Wydziału, korzystają z laboratoriów badawczych, w których prowadzone są ćwiczenia, warsztaty, oraz realizowane są prace dyplomowe oraz prace koła naukowego. Na przykład:

w Katedrze Biologii Roślin i Biotechnologii - Laboratorium Biochemiczne (analizy biochemiczne materiału roślinnego z użyciem nowoczesnych technik), Laboratorium Żywienia Roślin (badania właściwości fizyko-chemicznych gleb i podłoży, składu mineralnego roślin oraz zawartości związków decydujących o ich jakości z wykorzystaniem nowoczesnych technik), w Katedrze Botaniki Fizjologii i Ochrony Roślin - Laboratorium analityczne (np. fitoremediacja podłoży i systemów wodnych, badanie aktywności antyoksydacyjnej, analiza składu chemicznego roślin), Przeszczepialnia oraz laboratoria fitopatologiczne i inne. Laboratorium Spektrometrii Mas (LSM) - jednostka pomocnicza WBiO, udostępnia unikalną i nowoczesną aparaturę analityczną dla celów dydaktycznych i naukowych realizowanych na kierunku. Ponadto Międzykatedralna Pracownia Mikroskopowa WBiO wykorzystywana jest przez studentów do realizacji prac dyplomowych oraz ćwiczeń. Efektem przystosowywania się Uczelni/Wydziału do pracy zdalnej (udoskonalenie systemów informatycznych) jest znaczące zwiększenie oferty materiałów dydaktycznych (prezentacji wykładów, materiałów ćwiczeniowych, zdjęć, filmów) udostępnianych przez nauczycieli studentom. Ułatwia to pracę własną studentów w czasie zajęć zdalnych, jak i stacjonarnych.

5.6. System biblioteczno-informacyjny uczelni, dostępu do aktualnych zasobów informacji naukowej

W czytelni w budynku WBiO oraz w 4 innych (dwóch w Bibliotece Głównej oraz w budynkach wydziałów: Leśnego i Technologii Żywności) można korzystać z książek, bieżących i archiwalnych roczników czasopism oraz źródeł online (Internet, elektroniczne bazy danych). W zasobach Biblioteki Głównej UR znajduje się księgozbiór obejmujący około 262 tys. woluminów książek z zakresu badań i kierunków kształcenia na Uczelni. Na bieżąco wg terminów wydania do Biblioteki wpływa 450 tytułów czasopism zagranicznych i polskich, a ponad 127 tys. egzemplarzy książek jest już zarejestrowanych w katalogu on-line. Katalog elektroniczny obejmuje 45% wszystkich zbiorów.

W ramach projektu Zrównoważony rozwój uczelni (środki UE) powiększono księgozbiór podręczny o wiele cennych pozycji z zakresu winogradnictwa i enologii (zał. 68)

Studenci posiadają dostęp do zasobów elektronicznych baz danych: Elsevier, Ebsco, Scopus, Springer books, iBuk Libra i 10 tytułów czasopism polskich online wydawnictwa Sigma-NOT oraz Bazy Dorobku Naukowego URK. Listy czasopism, do których studenci UR mają dostęp online, są dostępne na stronach Biblioteki URK (<http://biblioteka.urk.edu.pl>). Wiele czasopism polskich i zagranicznych publikowanych jest w tzw. wolnym dostępie, wykazy znajdują się m.in. na stronach Biblioteki. Listy polskich i zagranicznych czasopism prenumerowanych w wersji drukowanej przez Bibliotekę Główną UR znajdują się na stronie internetowej Biblioteki. Studenci posiadają również dostęp do innych e-zasobów: katalogi centralne - NUKAT, KaRo, Baza Biblioteki Narodowej i inne biblioteki cyfrowe (wykaz na stronach Biblioteki). WBiO zamawia do biblioteki i finansuje 14 tytułów czasopism zagranicznych (zał. 69). Biblioteka UR zapewnia także szkolenie studentów. Materiały szkoleniowe mieszczą się na stronie Biblioteki w zakładce Dla czytelnika Oferta szkoleniowa.

5.7. 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

Dziekańska Komisja ds. Jakości Kształcenia raz w roku ocenia warunki prowadzenia zajęć dydaktycznych. Niezależnie od tego, studenci oceniają wyposażenie sal dydaktycznych, pracownie komputerowe czy pracę biblioteki w ankiecie procesu studiowania (zał. 40). Ocena bazy dydaktycznej, w tym wyposażenia, przeprowadzonych remontów oraz potrzeb remontowych jest integralnym elementem podnoszenia jakości kształcenia przedstawianym w Rocznym Raporcie. W rozdziale raportu Baza dydaktyczna wyszczególniane są wykonane remonty i adaptacje sal dydaktycznych w danym roku akademickim (w latach 2016-2019 przeprowadzono na Wydziale szereg inwestycji remontowych, które w znaczący sposób poprawiły warunki studiowania i prowadzenia badań). Potrzeby doposażeniowe oraz adaptacyjne sal dydaktycznych są dodatkowo wyszczególniane w końcowym rozdziale każdego raportu (Rekomendacje).

Baza laboratoryjna Wydziału (zał. 66) podlega ciągłemu wzbogacaniu i rozszerzaniu, zgodnie z aktualnie podejmowanymi badaniami w ramach pozyskiwanych środków finansowych. W planowanych wnioskach grantowych i innych uwzględniane są aktualne potrzeby aparaturowe związane z realizacją założonych celów badawczych. Pozyskana aparatura stanowi cenne uzupełnienie lub rozszerzenie posiadanych urządzeń funkcjonujących w laboratoriach Wydziału. W doborze aparatury uwzględniane są również potrzeby związane z podnoszeniem jakości zajęć dydaktycznych. Takie postępowanie umożliwia studentom dostęp do najnowocześniejszej aparatury analitycznej, badawczej oraz procedur zarówno w ramach zajęć programowych w tym, badań realizowanych w ramach prac dyplomowych magisterskich). Działania te są bardzo doceniane przez studentów kierunku, jak również przez przyszłych pracodawców.

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

6.1. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym

Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym (OSG) ma realny wpływ na wszystkie etapy nauczania na kierunku WiE, od koncepcji nauczania, po program i jego realizację, w tym realizację praktyk. W procesie tworzenia oferty edukacyjnej uczestniczą zarówno interesariusze wewnętrzni jak i zewnętrzni. Do grupy partnerów wewnętrznych zaliczyć można członków Rady Kierunku ogrodnictwo, sztuka ogrodowa, technologia roślin leczniczych i prozdrowotnych oraz winogrodnictwo i enologia, pracowników badawczo-dydaktycznych Wydziału oraz studentów. Skład Rady Kierunku jest reprezentatywny, gdyż odzwierciedla strukturę organizacyjną Wydziału i zapewnia udział przedstawicieli Samorządu Studenckiego. Interesariuszy zewnętrznych reprezentuje Społeczna Rada Konsultacyjna (SRK) powołana w 2012 r., składająca się z władz Wydziału, absolwentów Uniwersytetu Rolniczego prowadzących własną działalność gospodarczą, przedstawicieli firm branżowych oraz innych jednostek. Opiniotwórcza rola członków Rady, będących również absolwentami URK, jest pomocna w modyfikacji programów kształcenia, jak i transferu wyników badań do praktyki (zał. 70-74). Poprzez aktywną współpracę ze SRK osiągnięte są więzi partnerskie pomiędzy Wydziałem a przedsiębiorstwami, organami społecznymi, stowarzyszeniami (zał. 74-76).

WBiO współpracuje także z wieloma zagranicznymi ośrodkami naukowymi, m. in. ze Słowacji, Czech, Niemiec, USA, Francji, Ukrainy, Australii i Izraela zarówno w ramach umowy dwustronnej w zakresie naukowym i dydaktycznym, jak i tzw. współpracy bezumownej (zał. 77). Konsultacje z partnerami zagranicznymi oraz wymiana osobowa mają między innymi na celu obserwację przyjętych w tych ośrodkach rozwiązań i ewentualnego wdrożenia ich do programu kształcenia kierunku WiE. Warto zwrócić uwagę na współpracę z Uniwersytetem w Brnie (wieloletnia wymiana nauczycieli, doktorantów i studentów, wspólne projekty edukacyjne i naukowe, pobyty, staże), która stanowi dobry model dydaktyki z zakresu nowoczesnego winiarstwa. Konsultacje z partnerami zagranicznymi oraz wymiana osobowa mają między innymi na celu obserwację przyjętych w tych ośrodkach rozwiązań i ewentualnego wdrożenia ich do programu kształcenia na kierunku WiE.

Współpraca obejmuje także liczne krajowe ośrodki naukowe (zał. 78). Pracownicy o dużym doświadczeniu zawodowym z innych jednostek/podmiotów krajowych i międzynarodowych zapraszani są do prowadzenia wykładów i prelekcji dla pracowników i studentów WBiO. Są to wykłady otwarte, na które zapraszani są wszyscy chętni pracownicy i studenci (szczegóły w Raportach Rocznych zał. 34-37).

Władze oraz pracownicy Wydziału współpracują z otoczeniem zewnętrznym w zakresie działalności naukowej i dydaktycznej. Monitorowany i modyfikowany jest na bieżąco profil dydaktyczny Wydziału w kontekście aktualnych potrzeb gospodarki i obserwowanych trendów w Unii Europejskiej oraz tworzona jest szeroka baza miejsc do odbywania praktyk i staży, a w efekcie końcowym miejsc pracy dla absolwentów. W ramach tej współpracy pracownicy mogą realizować badania naukowe w rozszerzonym zakresie w jednostkach naukowych i powiązanych bezpośrednio z praktyką, doskonalić doświadczenie dydaktyczne poprzez prowadzenie szkoleń np. dla pracowników,

instruktorów, doradców rolniczych na konferencjach branżowych, warsztatach szkoleniowych dla Centralnego Ośrodka Doradztwa Rolniczego (Brwinów), MODR w Krakowie oraz innych oddziałów wojewódzkich ODR (Radom, Końskowola, Karniowice, Boguchwała, Łosiów, Bratoszewice), Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Krakowie. Współpraca z firmami z otoczenia zewnętrznego daje też możliwość studentom realizacji tematów prac dyplomowych (zał. 75-76). Między innymi są to takie instytucje jak: Intermag, Centralny Ośrodek Badania Odmian Roślin Uprawnych – Stacja Doświadczalna Oceny Odmian w Węgrzcach, Instytut Ochrony Przyrody Polskiej Akademii Nauk w Krakowie, Firma „Przetwory z natury”, Firma Urbanika Farms i prywatne gospodarstwa rolne, winnice i przetwórnice. Innym przejawem współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jest możliwość realizacji wyjazdów studialnych w obiektach i zakładach, a także realizowania części zajęć dydaktycznych (np. winnica Chodorowa, winnica Nad Dworskim Potokiem).

Na uwagę zasługuje współpraca przy pozyskiwaniu grantów z zakresu winiarstwa m.in. w ramach projektu Horyzont 2020 (projekt TRANSVERSE - *Transdisciplinary valorization of European agricultural by-products - application to vine and wine sector* - dotyczący wykorzystania odpadów z przemysłu winiarskiego, konsorcjum liczyło kilkanaście krajów EU – jednostek naukowych i przedsiębiorców, 2016) oraz projekt współpracy naukowej z Chinami, w ramach naboru SHENG 2 – Polish-Chinese Funding Initiative, pt. *Characteristic flavor components and mechanisms of their formation by microorganisms during typical wine production of cool climate zone of China and Poland* (2022-24).

6.2. Wpływ współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym na program kształcenia; proces monitorowania współpracy

Regulamin Społecznej Rady Konsultacyjnej działającej przy Wydziale (zał. 71) określa procedurę postępowania we wzajemnej współpracy. Spotkania Rady zwoływane są okresowo przez Dziekana Wydziału. Na spotkaniach tych członkowie Rady, po wcześniejszym zapoznaniu się z aktualnym programem studiów i sylwetką absolwenta mają możliwość wypowiedzenia się na temat dostosowania programu do aktualnych wymagań rynku pracy i zasugerowania zmian. Przykładem wpływu opinii SRK na proces kształcenia jest nawiązanie bliższej współpracy z jednostkami zewnętrznymi zajmującymi się szeroko rozumianą problematyką winiarską. W rezultacie zaproponowano studentom rozszerzenie zajęć o kurs technik sommelierskich, który został zlecony jednemu z najlepszych ekspertów (firma Vinisfera, M. Kapczyński).

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

Dbłość władz Wydziału WBiO o umiędzynarodowienie procesu kształcenia na kierunku WiE wiąże się z dążeniem kadry do uzyskania jak najwyższego poziomu nauczania studentów, ich przygotowania do dalszej kariery zawodowej, w tym do pracy na rynkach zagranicznych, umożliwieniem podejmowania kolejnych etapów kształcenia na różnych kierunkach pokrewnych, natomiast w przypadku nauczycieli – w większości aktywnych naukowców badaczy i praktyków – do osiągnięcia możliwie największych kompetencji, nowoczesnej wiedzy i umiejętności.

Część ważnych aspektów związanych z umiędzynarodowieniem kierunku została już wstępnie przedstawiona w innych rozdziałach Raportu Samooceny (Kryterium 1 - opis sylwetki absolwenta, Kryterium 4 - informacja nt. uczestnictwa w radach naukowych czasopism zagranicznych i organizacji konferencji, Kryterium 5 - zasoby biblioteczne oraz dostęp do międzynarodowych baz danych bibliotecznych i naukowych i Kryterium 8 – informacja o programach wymiany, formach wsparcia międzynarodowej mobilności studentów).

7.1. Międzynarodowa współpraca naukowa kadry

Aktywność i kompetencje kadry nauczycielskiej WiE związane z prowadzeniem międzynarodowej działalności naukowo-badawczej i dydaktycznej, zostały zestawione w załącznikach: zał. 48 i 49 (działalność naukowa pracowników WBiO prowadzących zajęcia na kierunku WiE w latach 2016/17-2020/2019, w tym przynależność do rad, stowarzyszeń i komitetów naukowych) oraz zał. 50 i 51 (kompetencje zawodowe, w tym: językowe).

Wyjazdy kadry do ośrodków zagranicznych obejmują liczne aktywności naukowe, badawcze i dydaktyczne, udokumentowane w zestawieniu (zał. 52) - wyjazdy, staże, projekty i nawiązana współpraca kadry. Wśród ważniejszych partnerów zagranicznych, którzy gościli pracowników WBiO należy wymienić: Uniwersytet G. Mendla, Brno, Czechy; Słowacki Uniwersytet Rolniczy w Nitrze, University of Naples, Italy; University of Leeds, United Kingdom; University of Stavanger, Norwegia, University of Skövde, Sveden; Agriculture University of Plovdiv, Bulgaria; University of Forestry, Sofia, Bulgaria, Julius Kühn Institut – Institute for Biological Control, Darmstadt, Germany; Ondokuz Mayıs University, Department of Plant Protection, Samsun, Turkey; Ondokuz Mayıs University, Department of Horticulture, Samsun, Turkey; Suleyman Demirel University, Isparta, Turkey; Instituto Politecnico, Beja, Portugal; Czech University of Life Science in Prague; S. Seifullin Kazakhstan; AgroTechnical University, Astana, Kazakhstan; BOKU University, Vienna, Austria; ISARA-Lyon, France; Latvia University of Agriculture in Jelgava, Latvia; Univ. Wisconsin, USA; Caucasian Research Institute of Mountain and Foothill Horticulture, Russia.

Na uwagę zasługuje rozwijana współpraca w programie NAWA, obejmująca partnerstwo z Uniwersytetem G. Mendla na mocy porozumień z Republiką Czeską na szczeblu rządowym, a także promująca wspólne projekty badawcze pomiędzy Polską a Włochami oraz wymiany stażowa z Uniwersytetem w Neapolu, Włochy, finansowane ze środków unijnych POWER, międzynarodowy grant Funduszu Wyszehradzkiego, integrujący uczelnie z Polski, Czech, Słowacji i Węgier, jak również prowadzony z sukcesem Program kształcenia European Horticulture (EUROHORT) w Szkole Doktorskiej UR w Krakowie we współpracy z Uniwersytetem Mendla w Brnie (Republika Czeska). Współpracujący naukowcy z różnych ośrodków, realizując liczne projekty badawcze o zasięgu międzynarodowym, osiągają wymierne rezultaty w postaci zespołowych publikacji naukowych o wysokiej punktacji, umożliwiając sprawną wymianę wiedzy i doświadczeń. Końcowym, korzystnym efektem działalności jest podniesienie jakości kształcenia poprzez modyfikacje programowe uaktualniające prowadzone przedmioty, jak również zwiększenie oferty wyjazdowej dla studentów WiE.

Aktywność na polu międzynarodowej współpracy naukowej kadry to także, wspomniana już, współpraca przy pozyskiwaniu grantów z zakresu winiarstwa m.in. w ramach projektu Horyzont 2020 (projekt TRANSVERSE - *Transdisciplinary valorization of European agricultural by-products - application to vine and wine sector* - dotyczący wykorzystania odpadów z przemysłu winiarskiego, konsorcjum liczyło kilkanaście krajów EU – jednostek naukowych i przedsiębiorców, 2016) oraz projekt współpracy naukowej z Chinami, w ramach naboru SHENG 2 – Polish-Chinese Funding Initiative, pt. *Characteristic flavor components and mechanisms of their formation by microorganisms during typical wine production of cool climate zone of China and Poland* (2022-24).

7.2. Oferta kształcenia w ramach wymiany zagranicznej studentów i kadry

Jednym z ważnych aspektów umiędzynarodowienia procesu kształcenia studentów jest tworzenie dogodnych warunków podejmowania studiów przez studentów zagranicznych. Zgodnie z polityką podnoszenia efektów kształcenia dla studentów Wydziału WBiO wszystkich kierunków, zagadnienie to zostało uwzględnione również w planach rozwoju kierunku WiE. Obecnie realizowany projekt wymiany zagranicznej z krajami partnerskimi, opierający się głównie na programie Erasmus+, obejmuje następujące typy mobilności: (i) przyjazdy/wyjazdy studentów w celu zrealizowania części studiów w zagranicznej uczelni partnerskiej; (ii) przyjazdy/wyjazdy nauczycieli akademickich w celu

prowadzenia zajęć dydaktycznych dla studentów zagranicznej uczelni oraz (iii) przyjazdy/wyjazdy pracowników uczelni w celach szkoleniowych.

Wydział WBiO aktywnie wspiera zwiększanie oferty programowej kursów i modułów prowadzonych w języku angielskim dla studentów różnych uczelni zagranicznych. Łącznie oferowanych jest 48 (zał. 79), kursów dla studentów z wymiany *Erasmus+* i programu SEMP (*Swiss European Mobility Programme*), jak również w ramach innych umów wymiany (podpisana umowa współpracy z S. Seifullin Kazakh AgroTechnical University, Astana, Kazachstan). W latach 2016/2017 - 2020/21 uruchomiono na Wydziale, odpowiednio 24, 16, 10, 16 oraz 18 modułów zajęć dla przyjeżdżających studentów. Wiele z prowadzonych przedmiotów jest bezpośrednio merytorycznie powiązanych z programem kształcenia na kierunku WiE. Przykładowo, na kierunku studiów magisterskich *Environmental and Plant Biotechnology* wdrożono 22 kursy w języku angielskim (zał. 79). Natomiast program studiów magisterskich *International Master of Horticultural Science* (8 przedmiotów) umożliwia kontynuację kształcenia absolwentów WiE na anglojęzycznych studiach magisterskich o zbliżonej tematyce.

Większość kadry nauczycielskiej WiE uczestniczy w prowadzeniu zajęć w języku angielskim; 14 osób posiada udokumentowane certyfikaty znajomości języków obcych (zał. 51), przy czym większość pozostałych prowadzących wykazuje biegłą znajomość języka angielskiego, pozwalającą na prowadzenie wykładów i ćwiczeń oraz publikowanie badań naukowych. Warte podkreślenia jest zaangażowanie części nauczycieli akademickich w opiekę nad stażami naukowymi zagranicznych studentów i młodych naukowców (zazwyczaj staże 3-miesięczne w ramach programu Erasmus+), jak również nad realizacją prac inżynierskich i magisterskich. W ocenianym okresie 2016-2021 udokumentowano łącznie 7 odbytych staży pod opieką 4 nauczycieli oraz 1 ukończoną pracę inżynierską i dwie magisterskie (zał. 79).

Umiędzynarodowieniu sprzyja również opisana wyżej intensywna współpraca naukowo-badawcza i dydaktyczna nauczycieli akademickich, zwłaszcza wizyty dwustronne, staże oraz uczestnictwo w międzynarodowych programach badawczych. Skutkuje to możliwością unowocześnienia i uatrakcyjnienia programów poszczególnych przedmiotów WiE. Wymiana kadrowa (jako tzw. *visitnig professors*, między innymi w programach *Erasmus Plus*, *Staff Mobility*), obejmuje zarówno krótkoterminowe zatrudnianie naszej kadry naukowej za granicą, jak również przyjazdy gościnne wykładowców z ośrodków zagranicznych, połączone najczęściej z seminariami dla studentów (zał. 80).

W kolejnych latach 2016/17, 2017/18, 2018/19, do ośrodków zagranicznych wyjechało spośród nauczycieli – pracowników WBiO, w ramach wymiany międzynarodowej dydaktycznej, odpowiednio 6 (Kazachstan, Niemcy, Rosja, Czechy), 9 (Turcja, W. Brytania, Bułgaria, Czechy, Rumunia, Słowacja) oraz 5 osób (Portugalia, Turcja, Bułgaria, Czechy). Z kolei, w analogicznym okresie Wydział WBiO gościł nauczycieli i wykładowców zagranicznych w liczbie, odpowiednio, 8 (Słowacja, Kazachstan, Francja, Bułgaria), 8 (Francja, Czechy, Hiszpania, USA, Portugalia) oraz 3 (Turcja, Niemcy, Czechy). W roku akademickim 2019/20 i 2020/21 wymiana naukowa i dydaktyczna pracowników została zawieszona z powodu pandemii.

W przypadku wyjazdów studentów Wydziału, w ramach *Erasmus+* oraz SEMP, w roku 2016/17 wyjechało 25 osób (studia – 13, praktyki – 12), 2017/18 – 23 (studia – 16, praktyki – 7), 2018/19 – 12 (studia – 2, praktyki – 10), 2019/20 – 11 (studia – 5, praktyki – 6).

Informacje dotyczące mobilności pracowników dydaktycznych WBiO są dokumentowane w Rocznych Raportach przez DKJK. Spośród kadry nauczycielskiej kształcącej studentów kierunku WiE, w latach 2016-2021 udokumentowano w sumie 25 wyjazdów zagranicznych, z których 15 miało cel bezpośrednio dydaktyczny (prowadzenie wykładów w ramach programów *Erasmus+* lub innych oraz indywidualnie, jako zaproszeni wykładowcy) (zał. 52). Wyjazdy zagraniczne przyczyniały się zarówno do podnoszenia kwalifikacji dydaktycznych nauczycieli, zwłaszcza związanych z prowadzeniem zajęć w językach obcych, jak i doskonalenia umiejętności i kwalifikacji niezbędnych w pracy naukowej oraz wymianie doświadczeń. Zagraniczna mobilność kadry to także nawiązywanie współpracy międzynarodowej w zakresie wspólnych badań i starania się o projekty wielostronne. Wyjazdy

zagraniczne kadry wspierają podnoszenie jakości kształcenia i przyczyniają się do opracowywania nowych programów studiów (IMHS, EPB na WBiO).

7.3. Przygotowanie studentów do uczenia się w językach obcych

Zgodnie z załącznikiem nr 1 do ZR Nr 68/2018 (zał. 12), studenci są zobowiązani do uczestnictwa w lektoracie (język obcy do wyboru) w łącznym wymiarze 30 godz. i 2 ECTS na studiach II°. Naukę języków obcych (angielskiego, francuskiego, niemieckiego i rosyjskiego) na kierunku WiE prowadzi Studium Języków Obcych URK na poziomie zaawansowania B2 i B2+ zgodnie z ESOKJ. Weryfikacja kompetencji językowych jest oceniana cyklicznie w wypowiedzi ustnej, pisemnej i podczas egzaminu końcowego.

7.4. Umiejdzynarodowienie z uwzględnieniem specyfiki programowej WiE

Profil studiów kierunku WiE jest w dużej mierze interdyscyplinarny, a tematyka i zakres przedmiotowy realizowanych kursów obejmuje zagadnienia związane z rolnictwem, ogrodnictwem, technologią żywienia, naukami o środowisku, ekologią, biologią roślin, biotechnologią, naukami farmaceutycznymi i medycznymi. W związku z opisaną specyfiką studiów oceniany kierunek nie jest reprezentowany przez analogiczne programy kształcenia na innych uczelniach krajowych. Natomiast, kierunki tego typu znajdują się na uczelniach rolniczych u naszych sąsiadów – Czechy, Słowacja, Niemcy oraz – powszechnie - w krajach Europy Zachodniej i południowej. Dlatego też studenci kierunku WiE mają możliwość korzystania z pełnego zakresu oferty około 100 współpracujących z WBiO URK podmiotów – uczelni i firm partnerskich reprezentujących różne dziedziny badawcze i profile działalności, objęte konkretnymi podpisanymi umowami (<https://erasmus.urk.edu.pl/index/site/4354#4>). Jednocześnie władze WBiO wspierają indywidualne oczekiwania studentów, umożliwiając każdorazowo podjęcie wymiany (nauczania lub praktyki zawodowej) z innym wybranym, kompetentnym podmiotem zagranicznym. W praktyce, podjęcie działań na rzecz organizacji wyjazdu zagranicznego odbywa się po szczegółowych konsultacjach zainteresowanego studenta WiE z Prodziekanem ds. Dydaktycznych i Studenckich oraz Pełnomocnikiem ds. Programu Wymiany *Erasmus+*, którzy dbają o wskazanie i wybór miejsca docelowego (studiów lub praktyki zawodowej), najkorzystniejszego z punktu widzenia efektów kształcenia, zgodności z programem studiów, uzyskanej punktacji ECTS, czy możliwości nabycia umiejętności praktycznych. Analiza profili edukacyjnych i badawczych instytucji partnerskich pozwala wskazać uniwersytety szczególnie atrakcyjne pod względem oferty wymiany dla studentów kierunku WiE, wykazujące największą zbieżność proponowanych programów. Jedną z takich uczelni jest Uniwersytet G. Mendla w Brnie wraz z Wydziałem Ogrodnictwa w Lednicach.

Wymiana studentów wszystkich kierunków, w tym WiE, jest aktywnie promowana na Wydziale, studenci są na bieżąco informowani i zachęceni do uczestnictwa w istniejących i nowo organizowanych programach. Pomimo ogromnego wysiłku na rzecz wspierania wymiany zagranicznej studentów, aktywność studentów WiE w kontekście wymiany międzynarodowej jest na razie (jeden cykl kształcenia) niezadowolająca.

Podsumowując, Wydział WBiO realizuje intensywną wymianę zagraniczną na wielu kierunkach i wykazuje duży potencjał oraz aktywnie promuje umiędzynarodowienie procesu kształcenia studentów oraz rozwoju i doskonalenia kadry nauczycielskiej. Znaczna część aktywności jest skierowana do uczestników programu WiE, umożliwiając im pozyskanie wartościowej wiedzy i cennych zawodowo umiejętności. Mobilność i wymiana międzynarodowa kadry zaangażowanej w realizację procesu kształcenia na kierunku WiE została omówiona w rozdziale 7.2 Raportu.

Umiędzynarodowienie kształcenia na wszystkich kierunkach WBiO podlega systematycznym ocenom, także z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących. Wyniki monitoringu procesu umiędzynarodowienia kształcenia na WBiO publikowane są w Rocznych Raportach oraz dyskutowane na posiedzeniach Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz Rady Kierunku. Wnioski są formułowane w corocznie opracowywanych

Rekomendacjach (zał. 81-84) wskazujących na potrzebę zmian m.in. w celu doskonalenia procesu kształcenia.

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

8.1. Dostosowanie systemu wsparcia do potrzeb różnych grup studentów, w tym potrzeb studentów z niepełnosprawnością

Osoby z niepełnosprawnościami mogą podejmować studia na kierunku, jeśli uzyskają stosowne zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań. Zaspokajanie indywidualnych potrzeb studentów niepełnosprawnych oraz stworzenie im warunków do pełnego udziału w procesie kształcenia reguluje załącznik nr 1 do ZR Nr 52/2014 (zał. 17). W myśl tych regulacji studenci mogą ubiegać się o dofinansowanie dostosowania różnych form zajęć do stopnia ich niepełnosprawności. Na Wydziale opiekę nad studentami niepełnosprawnymi pełni Pełnomocnik Dziekana ds. Osób Niepełnosprawnych.

Regulamin studiów (zał. 18) przewiduje możliwość kształcenia studentów w sposób zindywidualizowany - (cz. III, paragraf 8 ust. 2 pkt.1 lit. a) w ramach tzw. indywidualnej organizacji studiów (IOS). O indywidualną organizację studiów mogą ubiegać się m.in. studenci z niepełnosprawnością oraz kobiety w ciąży i studenci będący rodzicami – w przypadku studiów stacjonarnych. Student ubiegający się o realizację kształcenia w trybie IOS przedkłada Dziekanowi wniosek wraz z uzasadnieniem, w terminie co najmniej 14 dni przed planowanym rozpoczęciem zajęć w tym trybie. W uzasadnionych przypadkach studenci, o których mowa w Regulaminie w ust. 2 pkt. 1 lit. a), mogą wnioskować o powołanie opiekuna dydaktycznego lub umożliwienie uczestnictwa w zajęciach osobom, bez których pełny udział studenta w zajęciach jest niemożliwy. Dziekan powołuje opiekuna i określa zakres jego zadań. Dziekan ustala zasady kształcenia oraz czas realizacji zajęć w trybie IOS oraz sprawuje nadzór nad realizacją przyjętego planu i harmonogramu. W odniesieniu do standardowego programu studiów, indywidualna organizacja może także obejmować zmianę formy realizacji zajęć. Zajęcia mogą być organizowane w formie kształcenia na odległość (obowiązują wymagania dotyczące przygotowania materiałów i organizacji kursów, określone w Regulaminie kształcenia na odległość w Uniwersytecie wprowadzonym ZR Nr 33/2015 (zał. 85).

8.2. Zakres i formy wspierania studentów w procesie uczenia się

Studenci znajdują wsparcie we władzach Uczelni i Wydziału oraz bezpośrednio w osobach: nauczyciela prowadzącego zajęcia, opiekuna roku, opiekuna pracy dyplomowej (promotora), pełnomocnika ds. osób z niepełnosprawnościami. Wszyscy nauczyciele akademicy służą pomocą studentom podczas wykładów i ćwiczeń, a poza godzinami zajęć kontaktowych, w ramach konsultacji (terminy podane są do informacji w systemie USOS i wywieszane na drzwiach gabinetów). Zgodnie z Regulaminem Pracy (zał. 21) nauczyciel ma obowiązek przeznaczyć co najmniej 2 godziny tygodniowo na indywidualne konsultacje dla studentów. Jak wynika z ankiet procesu studiowania (Raporty Roczne) studenci bardzo wysoko oceniają relację student - nauczyciel. Studentom, którzy potrzebują pomocy w opanowaniu materiału proponuje się zajęcia wyrównawcze. Istotnym elementem wsparcia jest także działalność wydziałowej czytelnicy oraz Biblioteki Głównej Uczelni, dostosowana do nauki zdalnej w czasie epidemicznego. Pomoc studentom w zakresie odbywania praktyk programowych oraz staży krajowych i zagranicznych udzielana jest z ramienia Wydziału przez Pełnomocnika Dziekana ds. Praktyk. Z ramienia Uczelni wsparcia studentom w tym zakresie udziela BKiKP.

Do formy wsparcia należy również umożliwienie studentom ubiegania się o pomoc materialną w postaci różnych form stypendiów (socjalnego, specjalnego dla osób z niepełnosprawnościami, Rektora dla najlepszych studentów, MNiSW za wybitne osiągnięcia) lub zapomogi. Zasady przyznawania pomocy materialnej studentom UR reguluje ZR Nr 164/2020 (zał. 86). W przypadku problemów finansowych studenta Dziekan może umorzyć część lub całość należności finansowych

studenta wobec Wydziału lub rozłożyć płatność na raty. Niezależnie od tego, Dziekan wspiera materialnie różne akcje i inicjatywy studentów mające związek z szeroko pojętym uczeniem się, tj. wspomaga organizację Wydziałowych Sesji Kół Naukowych, seminariów studenckich i wyjazdów specjalistycznych oraz wydarzeń ogólnouczelnianych jak np. Noc Naukowców, Juwenalia, Festiwal Nauki i Sztuki, Dni Otwarte na UR.

Narzędziem służącym do promowania, inicjowania i organizowania działań wspierających proces uczenia się w Uczelni w zakresie wykorzystania metod i technik kształcenia na odległość jest w Strukturze Uczelni jednostka ogólnouczelniana pn. Centrum e-Learningu URK. Jednym z ważnych zadań tej jednostki jest promowanie, organizowanie i wspieranie działań mających na celu usprawnienie procesu kształcenia na odległość, także dla osób z niepełnosprawnościami. Z ramienia Uczelni Rektor powołał Pełnomocnika ds. Kształcenia Zdalnego. Zadaniem Pełnomocnika jest m.in. przeprowadzanie szkoleń oraz nadzorowanie merytorycznego funkcjonowania kształcenia zdalnego i wdrożonych w Uczelni narzędzi informatycznych, w szczególności przeznaczonych do prowadzenia zajęć, a także przeprowadzania i kontroli przebiegu zaliczeń oraz egzaminów określonych w programach właściwego kształcenia

Innym rodzajem wsparcia jest możliwość korzystania z oferty bezpłatnych konsultacji psychologicznych oferowanych przez Uczelnię. Porady i konsultacje prowadzone są przez doświadczonego psychologa i skierowane do wszystkich mających problemy tak z uczeniem się, jak i ze znalezieniem się w nowym środowisku.

8.3. Formy wsparcia:

a. krajowej i międzynarodowej mobilności studentów

Uczelnia/Wydział stwarza studentom warunki do udziału w krajowych (*MostAR*) i międzynarodowych (*Erasmus+*, *CEEPUS*, *DAAD*) programach mobilności. Funkcjonujący w Uczelni system transferu i akumulowania osiągnięć (ECTS) umożliwi przenoszenie osiągnięć uzyskiwanych przez studentów w trakcie studiów za granicą lub na innych uczelniach krajowych do osiągnięć gromadzonych w celu otrzymania dyplomu w uczelni macierzystej. Na Wydziale działają pełnomocnicy Dziekana – koordynatorzy studenckiej wymiany międzynarodowej służący bezpośrednio pomocą w organizacji wyjazdów studentów pragnących zrealizowania części studiów w zagranicznej uczelni partnerskiej.

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

Studenci kierunku WiE mogą rozwijać swoje zainteresowania naukowe oraz umiejętności badawcze w ramach pracy w kołach naukowych. Na Uczelni działają zarówno Międzywydziałowe Koła Naukowe Studentów UR, jak i Wydziałowe Koła. Na WBiO istnieje Koło Naukowe Biotechnologów "Helisa" z 7 sekcjami oraz Koło Naukowe Ogrodników z 12 sekcjami tematycznymi. Efekty badań prezentowane są na Sesjach Kół Naukowych w postaci prezentacji i posterów oraz streszczeń doniesień w specjalnych zeszytach Kół Naukowych UR. Członkowie Koła biorą udział w szkoleniach i wyjazdach seminaryjno-naukowych.

Studenci realizujący prace magisterskie są włączani do badań prowadzonych w ramach działalności statutowej czy grantów i mogą korzystać z zaplecza badawczego w jednostkach Wydziału. Studenci ponadto na poziomie indywidualnym kontaktują się z innymi naukowcami, uczestnicząc w badaniach i w konferencjach, publikują prace naukowe.

Organizowanie na Wydziale imprez skierowanych do szerokiego kręgu odbiorców, jak np. Nocy Naukowców, Festiwalu Nauki, Ogólnopolskich Dni Owada, „Święto winobrania – Dni otwarte winnicy”, warsztatów dla uczniów szkół średnich stymuluje studentów do aktywności popularyzującej naukę (promocja i objaśnianie wyników prac badawczych w trakcie prowadzenia zajęć z młodzieżą). Ma to wymiar zarówno wspierania rozwoju naukowego, jak i zaangażowania społecznego studentów.

c. we wchodzeniu na rynek pracy lub kontynuowaniu edukacji

Na swojej stronie internetowej Uniwersytet przedstawia studentom oferty pracy, przesłane przez konkretnych pracodawców. Ponadto, w trakcie realizacji programu wielu kursów przewidzianych dla kierunku, organizowane są także spotkania z interesariuszami zewnętrznymi i potencjalnymi pracodawcami, zarówno na uczelni, jak i w przedsiębiorstwach. Przedstawiciele pracodawców, w ramach spotkań i wizyt studialnych studentów, przybliżają działalność firm, omawiają funkcjonujące stanowiska, przedstawiają swoje potrzeby co do wykształcenia i umiejętności potencjalnych pracowników.

Kolejny rodzaj wsparcia studenci i absolwenci otrzymują poprzez działające przy Uniwersytecie BKiKP, które pomaga w zdobywaniu zatrudnienia poprzez nawiązywanie i utrzymywanie kontaktów z pracodawcami, pozyskiwanie ofert pracy, informowanie o możliwościach podnoszenia i poszerzania kwalifikacji zawodowych podczas staży, praktyk oraz stypendiów krajowych i zagranicznych. BKiKP wspomaga działania Wydziału przy opracowywaniu planów i programów praktyk oraz staży, a także przy zawieraniu umów związanych z ich realizacją. Poprzez BKiKP studenci mogą korzystać z indywidualnych konsultacji z doradcami zawodowymi, którzy informują o aktualnych wymaganiach rynku pracy, pomagają poznać skuteczne metody poszukiwania pracy, opracowywać profesjonalne dokumenty aplikacyjne, przygotować się do spotkania z pracodawcą. Biuro Karier oferuje także studentom możliwość skorzystania z kwestionariusza osobowości Insightful Profiler™ (iP121) Advisio. Obejmuje on kompleksowe i rzetelne profilowanie osobowości zawodowej zgodnie z pięcioczynnikowym modelem osobowości (tzw. „Wielką Piątką”, *ang.* The Big Five).

Pomoc w rozpoczęciu aktywności zawodowej, a w szczególności w założeniu własnego biznesu oferowana również jest przez Akademicki Inkubator Przedsiębiorczości (AIP) URK. W ramach swojej działalności AIP organizuje doradztwo, konsultacje i szkolenia dla młodych, aktywnych i przedsiębiorczych osób, które chcą założyć własną firmę. Między innymi poprzez aktualnie działający projekt pn. „Innowacyjny program strategicznego rozwoju Uczelni” (2019-2022), współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego z Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Priorytet III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, działanie 3.5. Kompleksowe programy szkół wyższych, realizowane są warsztaty mające na celu wprowadzenie uczestników w obszary związane z prowadzeniem własnego biznesu. Projekt skierowany jest do studentów ostatnich semestrów studiów. Natomiast w ramach projektu „Zrównoważony Rozwój Uczelni” 2019-2023 (współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój) Uniwersytet Rolniczy udziela studentom pomocy i wsparcia w organizacji staży zawodowych (ZR Nr 70/ 2020, nr 31/2021, regulamin staży (zał. 87-88).

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

Na Uczelni istnieje Centrum Kultury i Kształcenia Ustawicznego, które stwarza płaszczyznę do szerzenia i propagowania wartości kulturalnych w środowisku Akademickim Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie oraz organizacji usług edukacyjnych, służących podnoszeniu kwalifikacji i upowszechnianiu wiedzy. Inicjowane są różnego rodzaju imprezy mające na celu między innymi uwrażliwienie młodych ludzi na świat kultury oraz wzbudzanie potrzeby zaangażowania się w środowisko akademickie, a także ich promocję. Studenci WBiO mają możliwość brania udziału w Międzywydziałowym Turnieju Artystycznym, Przeglądzie Kabaretów Studenckich „Klamka”, w Studenckim Zespole Góralskim „Skalni”, w Chórze UR, Balu Beana, Balu Ogrodnika i Biotechnologa, Dniach Owada, Targach Żywności „Zasmakuj z UR”, Małopolskiej Giełdzie Agroturystycznej, Legii Akademickiej oraz wielorakich wydarzeniach artystycznych proponowanych przez Kluby Studenckie Arka i Buda.

Do studentów kierowana jest także oferta sportowa proponowana przez Studium WF i Akademicki Związek Sportowy, kształtująca poprawne relacje społeczne, poczucie przynależności do grupy, kreująca umiejętność współzawodnictwa, wartościowania metod w dążeniach do sukcesów.

Kompetencje społeczne wzmacniane są w trakcie akcji charytatywnych inicjowanych przez Samorząd Studentów (m.in. Szlachetna Paczka, Pola Nadziei, akcja krwiodawstwa, SOS - Uczelnia Schroniskom), którym Władze Wydziału sprzyjają, zachęcając studentów do aktywności.

8.4. System motywowania studentów do osiągnięcia lepszych wyników w nauce oraz działalności naukowej oraz sposobów wsparcia studentów wybitnych

Dużą rolę we wspieraniu studentów w procesie kształcenia odgrywają systemy motywacyjne. Oprócz bodźców materialnych (stypendia i nagrody dla studentów wyróżniających się), jednostka stosuje bodźce tzw. półfinansowe (pochwały i uznania), nagrody rzeczowe, dodatkowe świadczenia (kursy, szkolenia) oraz motywatory niefinansowe. Przykładem tych ostatnich jest budowanie dobrych relacji z nauczycielem/opiekunem czy harmonizacja indywidualnych potrzeb studentów z celami jednostki (praca w kole naukowym, możliwość wyboru promotora, zaproponowania własnego tematu pracy dyplomowej, aktywność publikacyjna). Wzmacnia to motyw więzi między elementami systemu społecznego jakim jest Uczelnia/Wydział. W tym kontekście miarą wartości studenta jest nie tylko dopasowanie się do stawianych wymogów, lecz jego kreatywność i potencjał. Motywowanie opiera się na bezpośrednim włączaniu studentów w nurt działalności Wydziału z myślą o najlepszym wykorzystaniu ich umiejętności i uzdolnień w procesie realizacji celów dydaktycznych, naukowych i społecznych. Przebywanie w środowisku akademickim, uczestniczenie w życiu Uczelni oraz w inspirowanych przez Wydział użytecznych społecznie działaniach realizowanych przez studenta rozwija jego kompetencje niezbędne do podjęcia w przyszłości pracy zawodowej.

Własny Fundusz Stypendialny URK jest źródłem pomocy finansowej udzielanej wyróżniającym się studentom. Przeznaczony jest na jednorazowe stypendia naukowe za twórcze osiągnięcia, a ich przyznanie regulowane jest ZR Nr 3/2010 (zał. 89).

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

Regulamin przyznawania pomocy materialnej studentom URK zawiera ZR Nr 164/2020 (zał. 86) z późn. zm. Regulamin przyznawania stypendium Fundacji Uniwersytetu Rolniczego reguluje Uchwała Rady Fundacji FAR-R 3/2015 (fundacja.ur.krakow.pl). Na stronach Uczelni (pomocmaterialna.urk.edu.pl), Wydziału oraz na tablicach ogłoszeń są dostępne niezbędne informacje o formach wsparcia materialnego dla studentów UR, regulaminie przyznawania pomocy materialnej oraz wykaz dokumentów, terminy, sposób i miejsce składania wniosków. Informacje przekazywane są studentom na bieżąco także za pośrednictwem wiadomości e-mail oraz w aktualnościach w USOS. Szczegółowych informacji oraz odpowiedzi na pytania studentów dotyczące ich indywidualnej sytuacji udzielają pracownicy dziekanatu.

8.6. Sposoby rozstrzygnięcia skarg i rozpatrywania wniosków zgłaszanych przez studentów oraz ich skuteczność

Uczelnia stwarza możliwości mediacyjnego rozwiązywania sporów zaistniałych w społeczności akademickiej. W przypadku skarg, w tym w kwestiach dotyczących konfliktów personalnych, student może zwrócić się na Wydziale do opiekuna roku, opiekuna pracy (promotora) lub Dziekana, którzy starają się wyjaśnić problem na bieżąco lub mogą skierować sprawę do stosownych organów Uczelni. Uczelniana Odwoławcza Komisja Dyscyplinarna dla Studentów i Doktorantów rozpatruje wnioski i skargi, także kwestie dotyczące konfliktów między studentami. Rektor powołuje rzecznika dyscyplinarnego do spraw studentów i doktorantów spośród nauczycieli akademickich, który prowadzi postępowanie wyjaśniające i występuje do komisji dyscyplinarnej z wnioskiem o wszczęcie postępowania dyscyplinarnego. Konflikty pomiędzy pracownikami i studentami o charakterze mobbingu są rozstrzygane według procedur opisanych w ZR 15/2011 (zał. 90).

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

Obsługa administracyjna studentów jest istotnym czynnikiem wpływającym na postrzeganie przez nich jakości procesu kształcenia. Obsługa administracyjna WBiO działa według przepisów prawnych państwowych i wewnętrznych UR, a każda sprawa jest rozpatrywana indywidualnie i z należytą starannością. Pracownicy dziekanatu odbywają regularnie szkolenia organizowane przez Uczelnię, dotyczące zmiany przepisów, uaktualnienia stosowanego oprogramowania (USOS), czy wprowadzenia nowych narzędzi do obsługi administracyjnej.

Dziekanat zajmuje się obsługą studentów, obsługą pracowników naukowych, władz dziekańskich, rad dyscyplin, obsługą procesu dydaktycznego na dwóch poziomach studiów, planowaniem dydaktyki oraz rekrutacją. Szczegółowo zadania dziekanatu określa Regulamin Organizacyjny Uczelni (zał. 91). Cykl pracy dziekanatu wyznacza organizacja roku akademickiego. Kierownik dziekanatu organizuje pracę w taki sposób, aby niezależnie od etapu roku akademickiego, dziekanat funkcjonował sprawnie i efektywnie. Każdy pracownik dziekanatu ma przypisaną grupę studentów (studenci danego kierunku), jednak dzięki prowadzeniu dokumentacji w elektronicznym systemie, jest w stanie obsłużyć każdego studenta, także spoza swojej grupy.

Kierownik dziekanatu uczestniczy w posiedzeniach Rady Kierunku (wcześniej Rad Wydziału). Dzięki temu jest zorientowany w bieżącej pracy wydziału i w miarę potrzeby może udzielać stosownych informacji. Ponadto w Uczelni organizowane są spotkania z inicjatywy Rektora, w których biorą udział kierownicy jednostek administracyjnych, w tym dziekanatów.

Dużym ułatwieniem w pracy dziekanatu jest scedowanie pewnych zadań związanych z obsługą studentów na inne jednostki administracji Uczelni. Do tego typu zadań należy m.in. pomoc materialna. W Uniwersytecie powołano Biuro Pomocy Materialnej i Osób Niepełnosprawnych, które zajmuje się pomocą materialną oraz pomocą w zakresie spraw osób z niepełnosprawnościami.

Dziekanat WBiO korzysta z różnych sposobów dotarcia z informacjami do studentów. Obok metod tradycyjnych, czyli umieszczania stosownych komunikatów na tablicach informacyjnych na Wydziale, zamieszcza informacje na stronie internetowej WBiO oraz wysyła studentom indywidualne lub zbiorowe wiadomości e-mail. Dziekanat zapewnia studentom optymalny czas obsługi (godziny przyjmowania studentów znajdują się na stronie www oraz na drzwiach pomieszczeń administracyjnych). Dotyczy to także możliwości załatwiania spraw bezpośrednio u pracowników, jak i przyjmowania studenckich podań. Podania można przesłać online (system USOS) i w podobny sposób komunikowana jest później decyzja Dziekana.

Zgodnie z procedurą *Ankietyzacji studentów WBiO dla oceny procesu studiowania* (zał. 40) ocenie przez studentów podlega sposób organizacji studiów, w tym praca dziekanatu. Wyniki ankietyzacji są zamieszczane w Rocznym Raporcie i dyskutowane na posiedzeniu Rady Kierunku podsumowującym proces dydaktyczny w danym roku akademickim. Wysokie coroczne oceny studentów dotyczące pracy dziekanatu wskazują na prawidłowość i staranność obsługi administracyjnej procesu dydaktycznego na WBiO.

8.8. Działania informacyjne i edukacyjne dotyczących bezpieczeństwa studentów, przeciwdziałania dyskryminacji i przemocy, zasad reagowania w przypadku zagrożenia lub naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy wobec studentów, jak również pomocy jej ofiarom

Działający na Uczelni Zintegrowany System Bezpieczeństwa we współpracy z Komendą Miejską Policji w Krakowie umożliwia przeprowadzenie szkoleń dla studentów pierwszego roku. Spotkania z Policją Krakowską odbywają się na wszystkich Wydziałach Uczelni i mają na celu zapoznanie studentów z problemami i zagrożeniami na jakie mogą napotkać w Uczelni jak i w samym mieście Krakowie. Ma to uchronić ich przed zagrożeniami i problemami różnego rodzaju przestępstw. Profesjonalne zajęcia dotyczą tematów aktualnych takich jak: odpowiednie korzystanie z bankomatów i kart płatniczych, unikanie miejsc najbardziej niebezpiecznych w Krakowie, świadomość problemu związanego z narkotykami i tzw. „pigulki gwałtu” oraz zachowanie w momencie zagrożenia życia i mienia.

Studenci wchodzący w skład społeczności akademickiej mają możliwość skorzystania ze wsparcia powołanego przez Rektora Uniwersytetu – Rzecznika Akademickiego (zał. 92) w celu poznania efektywnych metod rozwiązywania konfliktów i sporów na drodze mediacji. Do zadań Rzecznika należy m.in. wspomaganie stron w rozwiązaniu konfliktu zaistniałego w Uczelni, polegające w szczególności na pomocy w zdiagnozowaniu problemu i wyborze określonych sposobów jego rozwiązania, względnie na samodzielnym rozwiązaniu sporu. Rzecznik pomaga i współorganizuje w Uczelni szkolenia z zakresu umiejętności radzenia sobie z konfliktami i kontaktami interpersonalnymi. Rzecznik stosuje standardy działania Międzynarodowego Instytutu Ombudsmana (*International Ombudsman Institute*) - stowarzyszenia wspierającego rozwój instytucji rzecznika praw człowieka na świecie.

8.9. Współpraca z samorządem studentów i organizacjami studenckimi

W celu doskonalenia form wsparcia studentów i motywowania ich do aktywności na rzecz zdobywania wiedzy, podnoszenia kwalifikacji zawodowych, rozwoju naukowego i społecznego, Władze WBiO oraz pracownicy Dziekanatu pozostają we współpracy z Wydziałową Radą Samorządu Studentów (WRSS). Podczas spotkań władz dziekańskich z przedstawicielami WRSS omawiane są zagadnienia związane z organizacją i obsługą toku studiów, przedstawiane problemy studentów związane z procesem uczenia się, w stosunku do których podejmowane są wspólnie decyzje zmierzające do poprawy obsługi studiów na różnych płaszczyznach, zarówno dotyczących spraw merytorycznych, jak i technicznych.

8.10. 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

Niezwykle pomocnym w rozwoju wspierania studiujących jest współpraca Wydziału ze SRK, która zmierza do stałego podwyższania jakości kształcenia i zapewnienia absolwentom jak najlepszej pozycji na rynku pracy po ukończeniu studiów. Dzieje się to poprzez wyrażanie opinii dotyczących programów kształcenia i zgłaszanie projektów modyfikacji oferty dydaktycznej, uczestniczenie w przepływie informacji między środowiskiem pracodawców a władzami Wydziału i Uczelni, budowanie więzi z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

Doskonalony jest także stale system łączności zdalnej studentów z nauczycielami i administracją uczelni. Do dyspozycji studentów pozostaje stale usprawniany *hardware* w pracowniach komputerowych, dostępnych także poza godzinami zajęć. Regularnie zwiększana jest oferta *software* w postaci programów pomocnych w nauce i realizacji prac dyplomowych, udzielanych studentom w formie bezpłatnych licencji. Komunikowanie się, załatwianie spraw związanych z tokiem studiów, poruszanie w bazach danych jest usprawniane regularnie poprzez aktualizowanie USOS (WSOSweb, mUSOS), udostępnienie poczty elektronicznej dla studentów i kont w domenie @student.urk.edu.pl pozwalających na korzystanie z Microsoft 365, w tym MS Teams, MS Forms, eURKa. Na bieżąco także prowadzone są przez Dział Informatyki UR szkolenia dla studentów i pracowników oraz publikowane instrukcje, ułatwiające szybkie poznawanie nowych możliwości łączności przez systemy teleinformatyczne.

Polepszaniu jakości kształcenia służą również realizowane w Uniwersytecie projekty. Jednym z ostatnich jest „Program zwiększenia dostępności Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie” (2021-2023), współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych). Jego celem jest poprawa różnego rodzaju form wsparcia studentów z niepełnosprawnościami oraz ich kolegów i kadry. Osiągnięcie tego następuje poprzez zmiany organizacyjne, usprawnianie dostępności architektonicznej i komunikacyjnej w Uczelni, wdrażanie informatycznych narzędzi i rozwiązań, wprowadzanie do programu studiów modyfikacji wyrównujących szanse studentów z niepełnosprawnością, szkolenia pracowników zwiększające ich świadomość i kompetencje w obsłudze osób z niepełnosprawnościami.

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

Publiczny dostęp do informacji o studiach na kierunku WiE odbywa się wielotorowo poprzez:

- 1) strony internetowe: główną URK w Krakowie oraz Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa;
- 2) informatory dla kandydatów na studia (drukowane i elektroniczne) wydawane corocznie, zawierające szczegółowe informacje na temat kierunków studiów, uzyskiwanych efektów kształcenia i możliwości zatrudnienia absolwentów;
- 3) coroczne wydania specjalne Biuletynu Informacyjnego URK dla potencjalnych kandydatów, gdzie zamieszczana jest syntetyczna informacja o kierunkach kształcenia;
- 4) ulotki, foldery, plakaty informacyjne skierowane do różnych grup odbiorców, głównie kandydatów na studia i ich środowisk (rodzice, szkoła);
- 5) mailingu do potencjalnie zainteresowanych podmiotów (Ośrodki Doradztwa Rolniczego, szkoły wyższe o zbliżonym profilu kształcących na I° studiów, Izby Rolnicze, stowarzyszenia).

Drukowane materiały rozpowszechniane są corocznie podczas przeróżnych imprez informacyjno – integracyjnych organizowanych na Uczelni, jak np. dni otwarte URK, Festiwal Nauki, Uniwersytet dla Młodzieży, Noc Naukowców, Ogólnopolskie Dni Owada, Małopolska Giełda Agroturystyczna, Międzynarodowe Targi Poznańskie, a również podczas wykładów i prelekcji pracowników Wydziału przeprowadzanych w szkołach średnich. Oferta dydaktyczna przedstawiana jest także podczas audycji radiowych i na antenie telewizji regionalnej.

Na oficjalnej stronie URK (<https://urk.edu.pl>) przedstawiona jest oferta dydaktyczna proponowanych kierunków studiów wraz z podaniem realizowanej tematyki, charakterystyką absolwenta i uprawnień zawodowych oraz możliwościami zatrudnienia. Na stronie WBiO (<https://wbio.urk.edu.pl>), w sekcji skierowanej do studenta, upubliczniony jest dostęp do dokładniejszych informacji o ofercie kształcenia, a zwłaszcza szczegółowych planów i programów nauczania na poszczególnych kierunkach studiów prowadzonych na Wydziale, efektów uczenia się, opisów sylwetek absolwentów. W dziale rekrutacyjnym znajdują się informacje na temat procesu rekrutacji, w tym o uznawaniu efektów uczenia się. Natomiast w dziale dotyczącym wydziałowego systemu jakości kształcenia można zapoznać się z opisem funkcjonowania systemu, obowiązującymi procedurami i regulaminami, zadaniami DKJK wraz z harmonogramem działań, składem SRK.

Na stronie WBiO student łatwo znajduje wskazówki na temat organizacji i przebiegu studiów, praktyk w ramach programu *Erasmus*, wytyczne dotyczące przygotowania prac dyplomowych wraz z zagadnieniami do egzaminów końcowych. Realizacja programu studiów odbywa się zgodnie z regulaminem studiów oraz aktualnymi planami zajęć, które są dostępne na stronie Wydziału, podobnie jak informacje o pracy dziekanatu, biblioteki, dostępności sal dydaktycznych. Bez trudu można znaleźć również charakterystykę władz i poszczególnych jednostek Wydziału realizujących proces dydaktyczny. Szereg innych informacji i ilustracji związanych z przebiegiem studiowania szukać można w rozbudowanym dziale zajmującym się promocją Wydziału. Do modernizacji stron internetowych służy ponad 2 tysiące plików-szablonów, stale aktualizowanych. Informacje są dostępne także w wersji anglojęzycznej.

W Uczelni funkcjonuje elektroniczny Uczelniany System Obsługi Studiów (USOS), który zapewnia komunikację studentów z prowadzącym zajęcia. W USOS zamieszczone są również w formie sylabusów treści programowe poszczególnych kursów wraz z zasadami zaliczania, oceny uzyskiwane przez studentów z egzaminów i zaliczeń, a także informacje o kryteriach i metodach weryfikacji efektów uczenia się i osiągniętych rezultatach. W ramach tego systemu studenci wypełniają ankiety (procedura WSJK/WBiO/8), które stanowią składową do oceny osiągniętych wyników nauczania oraz ważne informacje dla nauczyciela prowadzącego kurs, a także dla DKJK o jakości prowadzonych zajęć i ewentualnych potrzebach zmian. W systemie APD (Archiwum Prac Dyplomowych), będącym częścią USOS, odbywa się proces dyplomowania studentów: składanie prac dyplomowych, weryfikacja antyplagiatowa, recenzowanie. Każdy student posiada wgląd do recenzji własnej pracy dyplomowej. Opracowana w ostatnim czasie aplikacja mobilna mUSOS URK dodatkowo ułatwia studentom i

pracownikom szybki dostęp do wszelkich danych w Uczelnianym Systemie Obsługi Studiów. Aplikacja ta jest nadal rozwijana i sukcesywnie dodawane są do niej nowe funkcjonalności.

Dokumenty dotyczące procesu studiowania są również dostępne w dziekanacie wydziału. Zasady przepływu informacji są zgodne z przepisami o ochronie danych osobowych studentów i pracowników zawartymi w przepisach prawa. Wszelkie informacje dotyczące programu studiów, warunków jego realizacji znaleźć można także na stronach Biuletynu Informacji Publicznej, do którego jest bezpośredni dostęp ze stron www zarówno WBiO, jak i Uniwersytetu Rolniczego (<https://bip.malopolska.pl/urkrakow>).

O sposobie realizacji zajęć (stacjonarnie, zdalnie, bądź hybrydowo) informacje podawane są natychmiast po podjęciu decyzji w odpowiednich zarządzeniach Rektora publikowanych na wymienionych wcześniej stronach internetowych URK, WBiO oraz BIP.

Ocena publicznego dostępu do informacji odbywa się poprzez ankietyzację studentów prowadzoną przez DKJK, której wyniki są publikowane w Rocznych Raportach, do wglądu na stronie internetowej WBiO. Uwagi krytyczne wynikające z tej oceny, jak i sugestie na temat usprawnienia przepływu informacji od innych zainteresowanych (np. Społeczna Rada Konsultacyjna, pracownicy) są na bieżąco weryfikowane. Zapewnienie aktualności informacji jest możliwe dzięki stałemu kontaktowi pracownika odpowiedzialnego za treść merytoryczną podawaną na stronach internetowych z dziekanatem, władzami Wydziału, komisjami wydziałowymi i studentami.

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

10.1. Sposób sprawowania nadzoru merytorycznego, organizacyjnego i administracyjnego nad kierunkiem studiów, kompetencje i zakres odpowiedzialności osób odpowiedzialnych za kierunek, w tym kompetencje i zakres odpowiedzialności w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku

Program kształcenia, obejmujący m.in. zdefiniowane efekty uczenia się, plan studiów i opis przedmiotów/kursów (sylabusy), jest przygotowywany na podstawie charakterystyk poziomów kształcenia zawartych w Polskiej Ramie Kwalifikacji (PRK), z uwzględnieniem wymogów dziedzin i dyscyplin. Prowadzący zajęcia dostosowują merytoryczne treści przedmiotów do zalecanych wymogów, biorąc pod uwagę trzy komponenty - zakres wiedzy, umiejętności (ze szczególnym uwzględnieniem praktycznych umiejętności) oraz kompetencji społecznych umożliwiających absolwentowi dostosowanie się do pracy w zespole. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych weryfikowane są przez DKJK, opiniowane przez właściwą Radę Kierunku, Komisję Senacką ds. Kształcenia, a następnie zatwierdzane przez Senat URK (uchwały) i wprowadzane zarządzeniami Rektora. Program kształcenia na kierunku uwzględnia szczegółowe wytyczne do opracowania planów studiów i programów kształcenia na studiach I i II° wynikające z ZR Nr 68/2018 (zał. 12). Wprowadzane zmiany w programie wynikają z kolejnych regulacji władz uczelni, jego doskonalenia, aktualizacji treści kształcenia oraz zmian form i metod prowadzenia zajęć i dotyczą kolejnego cyklu akademickiego. Program kształcenia opracowuje Rada Kierunku i przekazuje do zaopiniowania Radzie Dyscypliny.

Zakres odpowiedzialności w zakresie ewaluacji i doskonalenia jakości kształcenia na kierunku wynika z regulacji władz Uczelni. Cele polityki jakości kształcenia określa ZR Nr 13/2020 z załącznikami (zał. 93-95). Na WBiO w 2013 r. powołano Wydziałowy System Zapewnienia i Oceny Jakości Kształcenia (WSJK) oraz Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia (zał. 96 i 97). Od 10 lutego 2020 r zmieniono strukturę organizacyjną systemu jakości w Uczelni zgodnie z ZR Nr 13/2020 z dnia 10 lutego 2020 r. Nadzór nad wdrażaniem i udoskonalaniem WSJK na wydziale sprawuje Dziekan, który powołuje Dziekańską Komisję ds. Jakości Kształcenia (DKJK) (zał. 98). Celem DKJK jest podejmowanie działań na rzecz doskonalenia jakości kształcenia na poziomie wydziału. Szczegółowe zadania DKJK określa załącznik nr 2 do ZR Nr 13/2020 (zał. 95). Rada Kierunku, której przewodniczy Dziekan lub właściwy Prodziekan jest odpowiedzialna m.in. za dbałość o zapewnienie właściwej

konstrukcji programów studiów (koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się) oraz monitorowanie realizacji programów studiów (treści programowe, harmonogram, formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się). Przewodniczący Rady Kierunku przedkłada Radzie Dyscypliny do zaopiniowania propozycje zmian i/lub nowych planów i programów studiów na kierunku. Prowadzi także konsultację z koordynatorami zajęć odnośnie ich treści merytorycznej, formy zajęć i ich zaliczeń, wymiaru godzinowego, efektów uczenia się i punktacji ECTS.

10.2. Zasady projektowania, dokonywania zmian i zatwierdzania programu studiów

Program studiów oraz jego realizacja jest ciągle monitorowany dzięki narzędziom zawartych w procedurach, takich jak: weryfikacja efektów uczenia się, dyplomowanie, oceny ankietowe zajęć i procesu studiowania oraz hospitacje zajęć. Monitorowanie programu kształcenia jest prowadzone przez Dziekańską Komisję ds. Jakości Kształcenia oraz właściwą Radę Kierunku. Weryfikuje się efekty uczenia się w trakcie całego procesu kształcenia poprzez ocenę potencjalnych zmian efektów kierunkowych oraz wprowadzenie nowych inicjatyw dydaktycznych. Walidacja efektów uczenia się opiera się na opiniowaniu zajęć ocenianych w każdym roku/semestrze, zmian wprowadzanych w macierzach pokrycia, realizacji prac dyplomowych. Okresowe przeglądy programu kształcenia wykonuje się po zakończeniu każdego roku akademickiego, a wyniki są podsumowane w Rocznych Raportach (zał. 34-37).

10.3. Sposoby i zakres bieżącego monitorowania oraz okresowego przeglądu programu studiów na ocenianym kierunku oraz źródeł informacji wykorzystywanych w tych procesach

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

Efektem prowadzonego monitoringu może być wprowadzenie nowego przedmiotu, usunięcie przedmiotu, zmiana kolejności przedmiotów pomiędzy semestrami/latami studiów, korekta opisu efektów kształcenia, korekta w siatce godzin, zmiana punktacji ECTS danego przedmiotu.

Obowiązujące na WBiO procedury, podlegające w razie potrzeb aktualizacji, przyjmowane jako zarządzenia Dziekana opisują zarządzanie procesami dydaktycznymi, naukowymi oraz administracyjnymi wraz ze skutecznymi mechanizmami ich dokumentowania i analizy (procedury, zał. 24, 31, 33, 38-42). Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia przedkłada corocznie Radzie Kierunku raport z działania WSJK (Roczny Raport) wraz z rekomendacjami dotyczącymi wdrożenia procesów naprawczych. Raport jest też przedmiotem analizy przez Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia. Szczegółowy opis systemu, jego schemat organizacyjny, procedury, harmonogram zadań, Roczne Raporty i rekomendacje (zał. 81-84) dostępne są na stronie Wydziału w zakładce Wydział/System jakości kształcenia.

10.4. 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

Szczegółowe informacje na temat sposobów i oceny osiągania efektów uczenia się przez studentów ocenianego kierunku na poszczególnych etapach kształcenia oraz przydatności efektów uczenia się na rynku pracy lub w dalszej edukacji, jak też wykorzystania wyników tej oceny w doskonaleniu programu studiów opisano w rozdziale Raportu Samooceny w Kryterium 3 (rozdział 3.6. oraz 3.7.). Zgodnie z *Procedurą weryfikacji efektów uczenia się* (WSJK/1, zał. 41) obowiązującą na WBiO, weryfikacja efektów uczenia się obejmuje wszystkie kategorie obszarów, tj. wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne przydatne na rynku pracy lub w dalszej edukacji. Weryfikacja efektów uczenia się przeprowadzana jest w ramach poszczególnych przedmiotów (analiza zakresu ocen z egzaminów, zaliczeń, treści sylabusów, ankiety oceny przedmiotu), w trakcie praktyk programowych, w trakcie seminarium dyplomowego, analizy tematów zgłaszanych prac dyplomowych, przygotowania pracy dyplomowej i egzaminu dyplomowego. Wyniki tej oceny publikowane w Rocznych Raportach są dyskutowane na posiedzeniach Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz Rady Kierunku. Wnioski są formułowane w corocznie opracowywanych Rekomendacjach wskazujących na potrzebę zmian m.in. w celu doskonalenia programu studiów.

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

Zgodnie z polityką Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (Załącznik nr 1 do ZR Nr 13/2020, zał. 94), uwzględnia się wskaźniki jakości kształcenia, które obejmują m.in. współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programów studiów oraz jej wpływ na rozwój poszczególnych kierunków.

W celu włączenia interesariuszy zewnętrznych w proces kształtowania koncepcji kształcenia i ukierunkowania kształcenia zgodnie z potrzebami rynku pracy, w 2013 r. powołano na WBiO Społeczną Radę Konsultacyjną (zał. 70.). Regulamin prac oraz skład osobowy SRK zawiera załącznik 71. Rada realizuje swoje zadania głównie poprzez wyrażanie opinii dotyczących programów kształcenia i zgłaszanie projektów modyfikacji oferty dydaktycznej. Pozyskane informacje i propozycje umożliwiają dopasowanie planów kształcenia i treści przedmiotów do aktualnych potrzeb rynku pracy. Niezwykle istotny wkład w proces doskonalenia koncepcji kształcenia na kierunku WiE wnoszą także interesariusze wewnętrzni - pracownicy prowadzący zajęcia na kierunku, studenci i absolwenci. Studenci uczestniczą w pracach DKJK oraz w posiedzeniach Rady Kierunku.

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

Kierunek winogrodnictwa i enologia nie podlegał do tej pory zewnętrznej ocenie jakości kształcenia (wizyty akredytacyjne).

Część II. Perspektywy rozwoju kierunku studiów

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

	POZYTYWNE	NEGATYWNE
Czynniki wewnętrzne	<p>Mocne strony</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Interdyscyplinarna kadra naukowa o wysokich kwalifikacjach i liczącym się dorobku badawczym. 2. Nowoczesna baza dydaktyczno-badawcza, zaplecze socjalne i rekreacyjne. 3. Kompleksowy, interdyscyplinarny oraz dostosowany do specyfiki regionu Polski południowej program studiów WiE. 	<p>Słabe strony</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Niski stopień umiędzynarodowienia studiów (studenci przyjeżdżający, profesorowie wizytujący). 2. Nadmierna biurokratyzacja procesu kształcenia 3. Relatywnie niski poziom wynagrodzeń kadry naukowej i administracyjnej.
Czynniki zewnętrzne	<p>Szanse</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Silny wzrost zapotrzebowania rynku pracy na absolwentów kierunku winogradnictwa i enologia ze strony sektorów: rolno-spożywczego oraz HoReCa. 2. Rosnące zainteresowanie uprawą winorośli, winem i jego derywatami (zmiana wzorców żywieniowych/kulturowych). 3. Wzrastająca rozpoznawalność kierunku. 4. Rola i znaczenie Krakowa jako miasta uniwersyteckiego i centrum naukowo-kulturalnego. 	<p>Zagrożenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Niekorzystne zmiany demograficzne, w tym spadek roczników – studentów kończących studia inżynierskie. 2. Otwarcie kierunku zbiegło się ze szczytem pandemii – problem z dotarciem do kandydatów. 3. Skutki pandemii COVID-19 dla funkcjonowania uczelni (m.in.: ograniczona interakcja w procesie kształcenia, trudności logistyczne, wstrzymanie mobilności studenckiej). 4. Pokoleniowa zmiana mentalności młodzieży i wynikająca stąd koniczność zmian sposobu nauczania.

(Pieczęć uczelni)

.....
(podpis Dziekana/Kierownika jednostki)

.....
(podpis Rektora)

....., dnia
(miejsowość)

Część III. Załączniki

Załącznik nr 1. Zestawienia dotyczące ocenianego kierunku studiów

Tabela 1. Liczba studentów ocenianego kierunku

Poziom studiów	Rok studiów	Studia stacjonarne	
		Dane sprzed 3 lat	Bieżący rok akademicki
II stopnia	II	-	19
Razem:		-	19

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

Poziom studiów	Rok ukończenia	Studia stacjonarne	
		Liczba studentów, którzy rozpoczęli cykl kształcenia kończący się w danym roku	Liczba absolwentów w danym roku
II stopnia	2021*	14	5
	2020	-	-
	2019	-	-
	2018	-	-
Razem:		14	5

*semestr dyplomowania w trakcie

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

II° - studia stacjonarne

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	3 semestry/90 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć	948
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	57
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	65
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	30
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	6
Wymiar praktyk zawodowych (jeżeli program kształcenia na tych studiach przewiduje praktyki)	4 tygodnie (160 godzin)
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	-
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	1./ nie dotyczy
2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	2./ nie dotyczy

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

II° - studia stacjonarne

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Formy zajęć	Łączna liczna godzin zajęć	Liczba punktów ECTS
Statystyka i doświadczalnictwo	w/ćw	30	2
Choroby i szkodniki winorośli	w/ćw	45	4
Praktikum I (technologia uprawy winorośli - winnica)	ćw	45	3
Winogrodnictwo	w/ćw	75	6
Analityka laboratoryjna w enologii	w/ćw	30	2
Chemia wina I	w/ćw	30	2
Chemia wina II	w/ćw	30	2
Interakcje leków z etanolem	w/ćw	30	2
Mikrobiologia winiarska	w/ćw	30	3
Praktikum II (enologiczne - winiarnia)	ćw	45	3
Substancje aktywne w produktach naturalnych	w/ćw	30	2
Winifikacja	w/ćw	30	3
Zdrowotne aspekty wina	w/ćw	30	2
Przedmioty kierunkowe do wyboru (4)	w/ćw	120	12
Praktyka dyplomowa			6
Seminarium 1 (winogrodnictwo) / Seminarium 2 (enologia)		60	4
Seminarium dyplomowe		60	6
Praca magisterska			7
Razem:		720	71

w - wykład; ćw - ćwiczenia

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

II° - studia stacjonarne

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Formy zajęć	Łączna liczna godzin zajęć	Liczba punktów ECTS
Statystyka i doświadczalnictwo	w/ćw	30	2
Sztuka pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych	w/ćw	30	2
Choroby i szkodniki winorośli	w/ćw	45	4
Praktikum I (technologia uprawy winorośli - winnica)	ćw	45	3
Winogrodnictwo	w/ćw	75	6
Analityka laboratoryjna w enologii	w/ćw	30	2
Chemia wina I	w/ćw	30	2
Chemia wina II	w/ćw	30	2
Interakcje leków z etanolem	w/ćw	30	2
Mikrobiologia winiarska	w/ćw	30	3
Neuroenologia	w/ćw	30	2
Praktikum II (enologiczne - winiarnia)	ćw	45	3
Praktyka sommelierska i ocena degustacyjna wina	w/ćw	30	3

Substancje aktywne w produktach naturalnych	w/ćw	30	2
Winifikacja	w/ćw	30	3
Zdrowotne aspekty wina	w/ćw	30	2
Wyjazd studyjny	ćw	30	2
Komunikacja w branży winiarskiej	w/ćw	30	3
Podstawy biznesu	w/ćw	30	2
Przedmioty kierunkowe do wyboru (4)	w/ćw	120	12
Praktyka dyplomowa			6
Seminarium 1 (winogrodnictwo) / Seminarium 2 (enologia)		60	4
Seminarium dyplomowe		60	6
Praca magisterska			7
Razem:		900	85

w - wykład; ćw - ćwiczenia

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

Nazwa programu/zajęć/grupy zajęć	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)
-	-	-	-	-	-

Załącznik nr 2. Wykaz materiałów uzupełniających

Spis załączników w tekście Raportu

Nr	Dokument
1	Pismo Okólne Rektora UR 02-2015 w sprawie ogłoszenia Strategii Rozwoju Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie na lata 2015-2020
2	Strategia Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie na lata 2021-2025
3	Uchwała Rady Wydziału Ogrodniczego nr 129/2012/13 z dnia 8 kwietnia 2013r. Misja Wydziału Ogrodniczego Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
4	Uchwała Rady Wydziału Ogrodniczego nr 144/2012/13 z dnia 6maja 2013r. Strategia Wydziału Ogrodniczego Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
5	Zarządzenie Nr 207/2019 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 4 grudnia 2019 r. w sprawie utworzenia od semestru letniego w roku akademickim 2019/2020 studiów na kierunku winogrodnictwo i enologia, studia II stopnia na profilu ogólnoakademickim.
6	Zarządzenie Nr 211/2019 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 4 grudnia 2019 r. w sprawie ustalenia programu studiów na kierunku winogrodnictwo i enologia – studia II stopnia, studia stacjonarne
7	Zarządzenie Nr 110/2021 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 5 sierpnia 2021 roku w sprawie nowelizacji Zarządzenia Rektora Nr 211/2019 z dnia 4 grudnia 2019 roku dotyczącego dostosowania programu studiów na kierunku winogrodnictwo i enologia – studia II stopnia, studia stacjonarne od roku akademickiego 2019/2020
8	Zarządzenie Nr 37/2020 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 3 marca 2020 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu organizacyjnego studiów II stopnia na kierunku winogrodnictwo i enologia prowadzonych na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa w ramach projektu „Zrównoważony rozwój Uczelni”
9	Załącznik nr 1 do Zarządzenia Rektora nr 37/2020 z dnia 3 marca 2020 r Regulamin organizacji studiów II stopnia na kierunku winogrodnictwo i Enologia prowadzonych na wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie w ramach projektu: “Zrównoważony rozwój uczelni”
10	Opis Programu studiów
11	Macierz pokrycia efektów kierunkowych przez efekty przedmiotowe
12	Załącznik do Zarządzenia Rektora nr 68/2018 z dnia 5 lutego 2018 r. Wytyczne do opracowania programów i planów studiów wyższych prowadzonych w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
13	Plan studiów kierunku winogrodnictwo i enologia - struktura
14	Siatka godzin kierunku winogrodnictwo i enologia
15	Zarządzenie Nr 233/2020 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 23 grudnia 2020 roku w sprawie zasad organizacji weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej na studiach i studiach podyplomowych prowadzonych przez Uczelnię
16	Załącznik nr 1 do Zarządzenia Rektora Nr 233/2020 z dnia 23 grudnia 2020 roku Szczegółowe zasady organizacji weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się przez studentów i słuchaczy z wykorzystaniem technologii informatycznych

17	Załącznik do Zarządzenia Nr 52/2014 Z dnia 22 lipca 2014r. Regulamin dofinansowania zadań związanych ze stwarzaniem studentom i doktorantom Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, będącym osobami niepełnosprawnymi warunków do pełnego udziału w procesie kształcenia.
18	Załącznik do Zarządzenia Rektora nr 20/2019 z dnia 29 kwietnia 2019 r. Regulamin studiów
19	Zarządzenie Dziekana Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa nr 14/2020 z dnia 30 września grudnia 2020 r. Regulamin zatwierdzania i wyboru przez studentów przedmiotów do wyboru.
20	Wykaz tematów prac dyplomowych - obrony 2021
21	Załącznik Nr 1 do Zarządzenia Rektora Nr 175/2019 z dnia 16 października 2019 r. Regulamin pracy Uniwersytetu Rolniczego Im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
22	Harmonogram (plan) zajęć dla studentów kierunku winogrodnictwo i enologia – semestr zimowy rok akad. 2021/22
23	Zarządzenie Nr 34/2016 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 8 czerwca 2016 r. w sprawie: procedury opracowania harmonogramu zajęć dydaktycznych
24	Zarządzenie Dziekana Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa nr 12/2020 z dnia 30 września 2020 r. Procedura odbywania praktyki na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie Kierunek Ogrodnictwo, Sztuka Ogrodowa, Technologia Roślin Leczniczych i Prozdrowotnych, Winogrodnictwo i Enologia
25	Zarządzenie Nr 135/2020 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 29 czerwca 2020r. w sprawie warunków i trybów rekrutacji na studia wyższe prowadzone na Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie od roku akademickiego 2021/2022
26	Załącznik Nr 1 do Zarządzenia Rektora Nr 83/2021 z dnia 9 czerwca 2021 roku Warunki, tryb i termin rekrutacji na stacjonarne i niestacjonarne studia pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolite studia magisterskie w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie w roku akademickim 2021/2022
27	Załącznik Nr 1 do Zarządzenia Rektora Nr 135/2020 z dnia 29 czerwca 2020 r. Warunki, tryb i termin rekrutacji na stacjonarne i niestacjonarne studia pierwszego i drugiego stopnia oraz jednolite studia magisterskie w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie w roku akademickim 2021/2022
28	Załącznik do Zarządzenia Nr 68/2015 z dnia 24 września 2015 r. Zasady i tryb potwierdzania efektów uczenia się
29	Zarządzenie Nr 22/2016 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 2 maja 2016 r. w sprawie: zmiany Zarządzenia Rektora Nr 68/2015 z dnia 24 września 2015 dotyczącego wprowadzenia „Zasad i trybu potwierdzenia efektów uczenia się
30	Załącznik Nr 4 do Zarządzenia Rektora Nr 135/2020 z dnia 29 czerwca 2020 r. Zasady kwalifikacji obowiązujące na Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie przy postępowaniu rekrutacyjnym dla kandydatów na studia pierwszego i drugiego stopnia, przyjmowanych na podstawie osiągnięć uzyskanych w procesie potwierdzenia efektów uczenia się w roku akademickim 2021/2022
31	Zarządzenie Dziekana Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa nr 7/2020 z dnia 30 września 2020 r. Procedura dyplomowania na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych drugiego

	stopnia na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego W Krakowie
32	Wymogi redakcyjne przygotowania pracy dyplomowej
33	Zarządzenie Dziekana Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa nr 8/2020 z dnia 30 września 2020 r. Procedura zasad zatwierdzania tematów prac dyplomowych i weryfikacji ich zgodności z efektami kształcenia na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie kierunki Ogrodnictwo, Sztuka Ogrodowa, Technologia Roślin Leczniczych i Prozdrowotnych, Winogrodnictwo i Enologia
34	Roczny raport z działania Wydziałowego Systemu Zapewnienia i Oceny Jakości Kształcenia na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa w roku akademickim 2019/2020
35	Uchwała Rady Wydziału nr 20/2017/2018 z dnia 13 grudnia 2017 r. Roczny raport z działania Wydziałowego Systemu Zapewnienia i Oceny Jakości Kształcenia na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa W roku akademickim 2016/2017
36	Uchwała Rady Wydziału nr 36/2018/19 z dnia 23 stycznia 2019 r. Roczny raport z działania Wydziałowego Systemu Zapewnienia i Oceny Jakości Kształcenia Na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa w roku akademickim 2017/2018
37	Raport przyjęty na posiedzeniu Rady Kierunku Ogrodnictwo, Sztuka Ogrodowa, Technologia Roślin Leczniczych i Prozdrowotnych i International Master of Horticulture Science w dniu 07.01.2020 r. Raport przyjęty na posiedzeniu Rady Kierunku Biotechnologia, Environmental and Plant Biotechnology w dniu 07.01.2020 r. Roczny raport z działania Wydziałowego Systemu Zapewnienia i Oceny Jakości Kształcenia Na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa w roku akademickim 2018/2019
38	Procedura hospitacji zajęć dydaktycznych na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie
39	Zarządzenie Dziekana Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa nr 10/2020 z dnia 30 września 2020 r. Procedura ankietyzacji studentów Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego W Krakowie przeprowadzanej dla oceny przedmiotu/nauczyciela akademickiego
40	Zarządzenie Dziekana Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa nr 11/2020 z dnia 30 września 2020 r. Procedura ankietyzacji studentów Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego W Krakowie przeprowadzanej dla oceny procesu studiowania
41	Zarządzenie Dziekana Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa nr 3/2020 z dnia 30 września 2020 r. Procedura weryfikacji efektów uczenia się na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie
42	Procedura kontroli prac dyplomowych studentów Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa UR w Krakowie z wykorzystaniem systemu antyplagiatowego
43	Załącznik do Zarządzenia Nr 23/2012 z dnia 21 czerwca 2012 r. Regulamin dokumentowania przebiegu studiów prowadzonego w formie elektronicznej
44	Załącznik do Zarządzenia Rektora nr 15/2019 z dnia 10 kwietnia 2019 r. Procedura składania, sprawdzania i archiwizowania prac dyplomowych i doktorskich studentów i doktorantów Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
45	Liczebność i struktura kadry prowadzącej kształcenie na kierunku winogrodnictwo i enologia według posiadanych kwalifikacji
46	Szczegółowa charakterystyka dorobku naukowego
47	Publikacje pracowników kierunku WiE

48	Charakterystyka kadry prowadzącej kształcenie na kierunku winogrodnictwo i enologia – profil badawczy pracownika
49	Działalność naukowa pracowników Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa prowadzących zajęcia na kierunku Winogrodnictwo i enologia (w latach 2016/17-2020/21)
50	Podnoszenie kwalifikacji zawodowych kadry dydaktycznej, prowadzącej kształcenie na kierunku winogrodnictwo i enologia, w latach 2016/17–2020/21
51	Charakterystyka kadry prowadzącej kształcenie na kierunku winogrodnictwo i enologia - posiadane kompetencje zawodowe
52	Wykaz wyjazdów zagranicznych w ramach prowadzenia wykładów, odbywania staży, szkoleń, prowadzenia badań i konsultacji naukowych, odbytych przez pracowników prowadzących kształcenie dla kierunku winogrodnictwo i enologia, w latach 2016/2017–2020/2021
53	Zarządzenie Nr 66/2017 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 22 września 2017 r. w sprawie: zasad sporządzania i rozliczania planu działalności dydaktycznej
54	Komunikat Rektora nr 1/2020 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 12 marca 2020 r. w sprawie organizacji zdalnego nauczania w Uniwersytecie Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie w okresie zawieszenia zajęć
55	Załącznik nr 1 do Zarządzenia Rektora Nr 165/2020 z dnia 1 października 2020 roku Regulamin aktywizacji działalności naukowej pracowników badawczo-dydaktycznych i badawczych Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
56	Zarządzenie nr 48/2019 Rektora UR dotyczące wprowadzenia Regulaminu Własnego Funduszu Stypendialnego na stypendia dla nauczycieli akademickich Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
57	Zarządzenie Nr 84/2021 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 9 czerwca 2021 roku w sprawie szczegółowych kryteriów bieżącej oceny nauczycieli akademickich Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie w roku 2021
58	Załącznik Nr 1 do Zarządzenia Rektora Nr 101/2020 z dnia 4 czerwca 2020 r. Regulamin przyznawania nagród Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie nauczycielom akademickim
59	Załącznik do Zarządzenia Rektora Nr 211/2020 z dnia 12 listopada 2020 r. Szczegółowe zasady oceny działalności naukowej pracowników, dyscyplin i jednostek za okres 2017/2020
60	Salony dydaktyczne Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa 2020/2021
61	<i>Index Plantarum</i> - Kolekcja roślin sadowniczych
62	<i>Index Plantarum</i> - Kolekcja roślin drzewiastych
63	<i>Index Plantarum</i> - Kolekcja roślin ozdobnych
64	<i>Index Plantarum</i> - Kolekcja zielarska
65	Stacje dydaktyczno-badawcze - prezentacja
66	Charakterystyka wyposażenia pracowni, laboratoriów i innych obiektów Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa (dostępnych dla studentów pod opieką pracowników)
67	Charakterystyka wyposażenia pracowni, laboratoriów i innych obiektów Katedry Technologii Fermentacji i Mikrobiologii

68	Lista książek zakupionych na potrzeby biblioteki winiarskiej
69	Lista prenumerowanych czasopism
70	Wyciąg z Protokołu nr 8/2012/2013 z posiedzenia Rady Wydziału Ogrodniczego z dnia 08.04.2013r.
71	Regulamin prac Społecznej Rady Konsultacyjnej (SRK) przy Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego Im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
72	Zarządzenie Nr 2/2020 Dziekana Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 24 kwietnia 2020 r. w sprawie powołania członków Rady Społeczno-Konsultacyjnej Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie na kadencję 2020-2021 oraz przyjęcie zasad jej funkcjonowania
73	Zarządzenie Nr 1/2021 Dziekana Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 24 maja 2021 r. w sprawie nowelizacji Zarządzenia Nr 1/2020 Dziekana Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kołłątaja w Krakowie z dnia 12 grudnia 2020 dotyczącego powołania członków Rady Społeczno-Konsultacyjnej Wydziału Biotechnologii i Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kołłątaja w Krakowie na kadencję 2020-2021 oraz przyjęcie zasad jej funkcjonowania
74	Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym - wykaz spotkań
75	Wykaz porozumień o współpracy z jednostkami z otoczenia społeczno-gospodarczego
75a	Współpraca z przedsiębiorstwami i przemysłem (w tym projekty MRiRW)
76	Wykaz prac dyplomowych we współpracy z OSG
77	Współpraca międzynarodowa
78	Współpraca z krajowymi ośrodkami naukowymi
79	Wykaz kursów w języku angielskim dla ERASMUS EPB IMHS oraz opieka nad stażami zagranicznymi.
80	Goście zagraniczni - udział w zajęciach dydaktycznych WBiO 2016-21
81	Rekomendacje Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia i Oceny Jakości Kształcenia dotyczące doskonalenia procesu kształcenia na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa UR w Krakowie 2016-17
82	Rekomendacje Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia i Oceny Jakości Kształcenia dotyczące doskonalenia procesu kształcenia na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa UR w Krakowie 2017-18
83	Rekomendacje Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia i Oceny Jakości Kształcenia dotyczące doskonalenia procesu kształcenia na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa UR w Krakowie 2018-19
84	Rekomendacje Wydziałowej Komisji ds. Zapewnienia i Oceny Jakości Kształcenia dotyczące doskonalenia procesu kształcenia na Wydziale Biotechnologii i Ogrodnictwa UR w Krakowie 2019-2020
85	Załącznik do Zarządzenia Rektora Nr 33/2015 z dnia 14 maja 2015 r. Regulamin kształcenia na odległość w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
86	Załącznik nr 1 do Zarządzenia Rektora Nr 164/2020 z dnia 1 października 2020 roku

	regulamin świadczeń dla studentów Uniwersytetu Rolniczego Im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
87	Załącznik nr 1 do Zarządzenia Rektora Nr 70/2020 z dnia 27 kwietnia 2020 r. regulamin organizacji staży studenckich w ramach projektu „Zrównoważony Rozwój Uczelni”
88	Zarządzenie Nr 31/2021 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 26 marca 2021 roku w sprawie nowelizacji Zarządzenia Rektora Nr 70/2020 z dnia 27 kwietnia 2020 roku dotyczącego wprowadzenia Regulaminu organizacji staży studenckich w ramach projektu „Zrównoważony Rozwój Uczelni”
89	Załącznik do Zarządzenia Rektora Nr 3/2010 z dnia 8 kwietnia 2010 r. Regulamin Własnego Funduszu Stypendialnego dla Studentów Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie
90	Zarządzenie Nr 15/2011 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 17 czerwca 2011 r. w sprawie: wprowadzenia w Uniwersytecie Rolniczym. Wewnętrznej Polityki Antymobbingowej”
91	Załącznik do Zarządzenia Rektora Nr 150/2020 z dnia 1 września 2020 r. Regulamin Organizacyjny.
92	Zarządzenie Nr 143/2020 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 21 lipca 2020 roku w sprawie powołania na Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie rzecznika akademickiego
93	Zarządzenie Nr 13/2020 Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie z dnia 10 lutego 2020 roku w sprawie wprowadzenia Polityki jakości i struktury Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (USZJK)
94	Załącznik Nr 1 do Zarządzenia Rektora Nr 13/2020 z dnia 10 lutego 2020 r. Polityka Jakości i struktura Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (USZJK)
95	Załącznik Nr 2 do Zarządzenia Rektora Nr 13/2020 z dnia 10 lutego 2020 r. Szczegółowe kompetencje pełnomocników i ciał kolegialnych oraz jednostek odpowiedzialnych za funkcjonowanie Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (USZJK)
96	Uchwała Nr 97/2012/13 Rady Wydziału Ogrodniczego UR w Krakowie z dnia 28 stycznia 2013 r. w sprawie: Wydziałowego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia
97	Wyciąg z Protokołu nr 6/2012/2013 z posiedzenia Rady Wydziału Ogrodniczego, z dnia 28.01.2013r.
98	Pismo do Rektora Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie w sprawie powołania członków Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia na WBiO
99	Wykaz tematów prac dyplomowych

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

- 1.** Program studiów dla kierunku studiów, profilu i poziomu opisany zgodnie z art. 67 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. poz. 1668 z późn. zm.) oraz § 3-4 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861 z późn. zm.). – **zał. 10**
- 2.** Obsadę zajęć na kierunku, poziomie i profilu w roku akademickim, w którym przeprowadzana jest ocena. – **zał. 10**
- 3.** Harmonogram zajęć na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych, obowiązujący w semestrze roku akademickiego, w którym przeprowadzana jest ocena, dla każdego z poziomów studiów. – **zał. 22**
- 4.** Charakterystykę nauczycieli akademickich oraz innych osób prowadzących zajęcia lub grupy zajęć wykazane w tabeli 4, tabeli 5 (jeśli dotyczy ocenianego kierunku) oraz opiekunów prac. – **zał. 46, zał. 99)**
- 5.** Charakterystyka działań zapobiegawczych podjętych przez uczelnię w celu usunięcia błędów i niezgodności wskazanych w zaleceniach o charakterze naprawczym sformułowanych w uzasadnieniu uchwały Prezydium PKA w sprawie oceny programowej na kierunku studiów, która poprzedziła bieżącą ocenę oraz przedstawienie i ocena skutków tych działań. – **nie dotyczy**
- 6.** Charakterystyka wyposażenia sal wykładowych, pracowni, laboratoriów i innych obiektów, w których odbywają się zajęcia związane z kształceniem na ocenianym kierunku, a także informacja o bibliotece i dostępnych zasobach bibliotecznych i informacyjnych. – **zał. 60, 65-69**
- 7.** Wykaz tematów prac dyplomowych uporządkowany według lat, z podziałem na poziomy oraz formy studiów. – **zał. 99**



UNIwersYTET ROLNICZY
im. Hugona Kołłątaja w Krakowie