


	UNIwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA		
	PROCEDURA WYDZIAŁOWA PW-08: Ocena bazy dydaktycznej Wydziału Technologii Żywności (UR/USZJK/WTŻ/PW-08)	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOCI	Data wydania: 31.01.2022 r.

PROCEDURA WYDZIAŁOWA PW-08:

Ocena bazy dydaktycznej Wydziału Technologii Żywności

(UR/USZJK/WTŻ/PW-08)

	UNIwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA		
	PROCEDURA WYDZIAŁOWA PW-08: Ocena bazy dydaktycznej Wydziału Technologii Żywności (UR/USZJK/WTŻ/PW-08)	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOCI	Data wydania: 31.01.2022 r.

SPIS TREŚCI

CZĘŚĆ I – POSTANOWIENIA OGÓLNE

ROZDZIAŁ 1: Podstawy prawne

ROZDZIAŁ 2: Cel i zakres procedury



CZĘŚĆ II – POSTANOWIENIA SZCZEGÓŁOWE

ROZDZIAŁ 1: Założenia ogólne

ROZDZIAŁ 2: Tryb postępowania

CZĘŚĆ III – ZAŁĄCZNIKI

1. Załącznik nr 1 do procedury wydziałowej PW-08 (UR/USZJK/WTŻ/PW-08/Z-1): Formularz oceny bazy dydaktycznej Wydziału Technologii Żywności Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kołłątaja w Krakowie

	UNIwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA		
	PROCEDURA WYDZIAŁOWA PW-08: Ocena bazy dydaktycznej Wydziału Technologii Żywności (UR/USZJK/WTŻ/PW-08)	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI	Data wydania: 31.01.2022 r.

CZĘŚĆ I – POSTANOWIENIA OGÓLNE

ROZDZIAŁ 1: Podstawy prawne

§ 1

1. Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t. jedn. Dz.U. z 2021 r., poz. 478 z późn. zm.)
2. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 12 września 2018 r. w sprawie kryteriów oceny programowej (Dz. U. 2018 r., poz. 1787)
3. Zarządzenie Rektora Nr 168/2021 z dnia 27 października 2021 r. w sprawie wprowadzenia Polityki Jakości i Kształcenia oraz Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia (USZJK)
4. Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 lipca 2007 roku w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy w uczelniach (Dz. U. 2007, Nr 218, poz. 897)

ROZDZIAŁ 2: Cel i zakres procedury

§ 2



Celem procedury jest ustalenie terminu oraz trybu postępowania podczas oceny bazy dydaktycznej Wydziału Technologii Żywności, Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kołłątaja w Krakowie.

CZĘŚĆ II – POSTANOWIENIA SZCZEGÓŁOWE

ROZDZIAŁ 1: Założenia ogólne

§ 3

1. Za wyposażenie w infrastrukturę dydaktyczną Wydziału odpowiadają Dziekan, prodziekani oraz kierownicy katedr funkcjonujących na Wydziale (Kolegium Dziekańskie).



	UNIwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA		
	PROCEDURA WYDZIAŁOWA PW-08: Ocena bazy dydaktycznej Wydziału Technologii Żywności (UR/USZJK/WTŻ/PW-08)	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOCI	Data wydania: 31.01.2022 r.

2. Ocenę bazy dydaktycznej Wydziału, tj. sal dydaktycznych, pracowni komputerowej, laboratoriów oraz sal ogólnodostępnych przeprowadza Dziekańska Komisja ds. Jakości Kształcenia (DKJK).
3. Ocena bazy dydaktycznej jest przeprowadzana niezwłocznie po zakończeniu zajęć dydaktycznych w semestrze letnim każdego roku akademickiego.

ROZDZIAŁ 2: Tryb postępowania

§ 4

1. Przed zakończeniem semestru letniego, Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia wyznacza zespół do przeprowadzenia oceny bazy dydaktycznej.
2. W skład zespołu wchodzi: osoba odpowiedzialna za obsługę informatyczną Wydziału, przedstawiciele nauczycieli akademickich, będący członkami Dziekańskiej Komisji ds. Jakości oraz przedstawiciele studentów (z każdego kierunku/ścieżki dydaktycznej i rocznika).
3. W ocenie infrastruktury uczestniczą także opiekunowie sal dydaktycznych, którzy umożliwiają zespołowi oceniającemu dostęp do pomieszczeń i udzielają niezbędnych informacji na temat urządzeń.
4. Ocenie podlega wyposażenie laboratoriów i sal dydaktycznych, w szczególności:
 - 1) wysokospecjalistyczne urządzenia analityczne oraz podstawowa aparatura laboratoryjna,
 - 2) sprzęt komputerowy, multimedialny i jego jakość,
 - 3) aktualność i kompletność oprogramowania podstawowego oraz specjalistycznego w komputerach wykorzystywanych do prowadzenia zajęć i przeznaczonych dla studentów,
 - 4) podstawowy sprzęt i materiały zapewniające zgodność z przepisami BHP obowiązującymi w uczelniach wyższych (gaśnice, apteczka pierwszej pomocy, niezbędne środki ochrony indywidualnej, instrukcje urządzeń oraz instrukcje zawierające postanowienia dotyczące zapobiegania zagrożeniom dla zdrowia i życia ludzkiego, itp.),
 - 5) inne wyposażenie (dygestoria, komory laminarne, biurka, tablice, rzutniki, itp.).
5. W trakcie oceny sprawdzane jest również wyposażenie sal w urządzenia poprawiające komfort przebywania na zajęciach, np. klimatyzacja, właściwe oświetlenie, wentylacja.

	UNIwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie UCZELNIANY SYSTEM ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA		
	PROCEDURA WYDZIAŁOWA PW-08: Ocena bazy dydaktycznej Wydziału Technologii Żywności (UR/USZJK/WTŻ/PW-08)	WYDZIAŁ TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI	Data wydania: 31.01.2022 r.

6. Sprawdzeniu podlega także sposób i miejsce przechowywania odczynników i innych materiałów laboratoryjnych, jak również rozmieszczenie w sali mebli, sprzętu, urządzeń i instalacji, wraz z oceną czy nie stanowi to zagrożenia dla osób korzystających z tych pomieszczeń.
7. Wyniki kontroli zapisywane są w odpowiednim formularzu (**Załącznik nr 1**), który jest wypełniany oddzielnie dla każdego pomieszczenia w ocenianej jednostce organizacyjnej Wydziału, w którym realizowane jest kształcenie studentów i doktorantów.
8. W sytuacji stwierdzenia nieprawidłowości, zagrażających bezpieczeństwu, zespół oceniający jest zobowiązany bezzwłocznie poinformować o tym fakcie Dziekana.
9. Zespół oceniający bazę dydaktyczną Wydziału, po przeprowadzeniu oceny przekazuje formularze Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia, która sporządza stosowny raport. Raport Komisja przekazuje Dziekanowi przed końcem roku akademickiego, w którym odbyła się ocena bazy dydaktycznej.
10. W raporcie, o którym mowa w ust. 9, powinna się znaleźć opinia DKJK na temat adekwatności infrastruktury do programu zajęć dydaktycznych, w tym wykorzystywanych w trakcie zajęć metod kształcenia oraz zaplanowanych do osiągnięcia efektów uczenia się. Ponadto DKJK powinna w raporcie wykazać wszelkie uchybienia, nieprawidłowości, drobne usterki i sformułować zalecenia. Zaprezentowane w raporcie dane i zalecenia stanowią istotną część rocznego raportu z działania wewnętrznego systemu zapewnienia i oceny jakości kształcenia na Wydziale Technologii Żywności.
11. Po zapoznaniu się z raportem, władze dziekańskie w porozumieniu z Kierownikiem Jednostki Organizacyjnej eksploatującym dane pomieszczenie lub urządzenie opracowują plan naprawy lub wymiany sprzętu.
12. Potrzeby zasygnalizowane w raporcie są też uwzględniane w planach remontowych i w ramach możliwości uwzględniane w wydatkach Wydziału.

§ 5

Wszystkie sprawy nieujęte w procedurze reguluje obowiązująca Ustawa, Regulamin studiów oraz wewnętrzne akty prawne Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie.