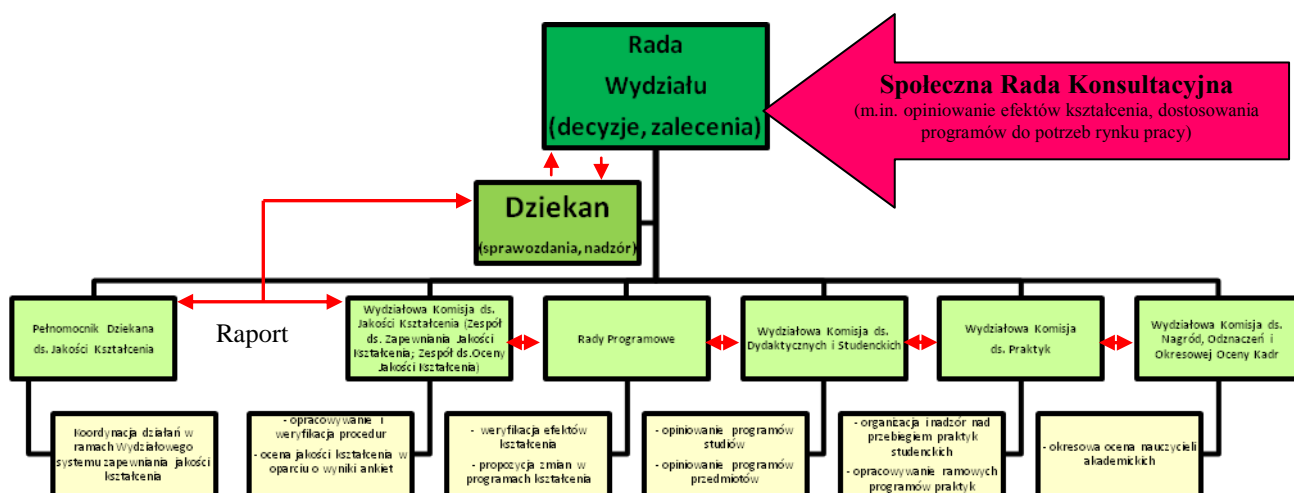


Wydział Technologii Żywności

Raport roczny za rok akademicki 2013/2014

1. Schemat organizacyjny (struktura) Wewnętrznego Systemu Jakości Kształcenia z podaniem zadań realizowanych przez poszczególne poziomy struktury.

Schemat organizacyjny Wydziałowego Systemy Zapewniania Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności, Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie



CEL

Głównym celem Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia (WSZJK) funkcjonującego na Wydziale Technologii Żywności jest doskonalenie procesu dydaktycznego poprzez:

- zapewnianie kompetentnej kadry naukowo-dydaktycznej kształcącej w oparciu o programy nauczania uwzględniające najnowsze osiągnięcia nauki i techniki,
- przestrzeganie akademickich standardów nauczania i partnerskich stosunków pomiędzy nauczycielami akademickimi a studentami,
- podnoszenie atrakcyjności i konkurencyjności kształcenia poprzez dostosowanie programów studiów do wymagań rynku pracy,
- rozwijanie współpracy międzynarodowej oraz zacieśnianie współpracy z krajowymi (w tym szczególnie regionalnymi) przedsiębiorcami, instytucjami naukowymi i jednostkami administracji samorządowej,
- kształtowanie kultury jakości będącej połączeniem świadomości pracowników i studentów oraz dążenia do doskonalenia jakości kształcenia.

ZAŁOŻENIA

1. Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności jest spójny z systemem zapewniania jakości w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kołłątaja w Krakowie. Nadzór nad wdrożeniem i

doskonaleniem wewnętrznego systemu Zapewniania jakości kształcenia w Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie sprawuje Rektor.

2. Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności odnosi się do wszystkich etapów i aspektów procesu dydaktycznego.

Mając na względzie powyższe WSZJK uwzględnia:

- sposoby weryfikowania efektów kształcenia osiągniętych przez studenta na poszczególnych kierunkach studiów,
- ocenę jakości kształcenia dokonywaną przez studentów i absolwentów,
- działania mające na celu doskonalenie systemu kształcenia poprzez weryfikację zdefiniowanych efektów kształcenia dla poszczególnych kierunków studiów z udziałem zarówno interesariuszy wewnętrznych, jak i zewnętrznych,
- badanie losów zawodowych absolwentów.

Udział interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie określania i weryfikacji zakładanych efektów kształcenia obejmuje: 1/ udział studentów w pracach na rzecz zapewniania jakości kształcenia polegający m.in. na uczestnictwie w pracach Komisji ds. Dydaktycznych i Studenckich, Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz Radzie Wydziału, 2/ udziale przedstawicieli otoczenia społecznego i gospodarczego w określaniu oraz realizacji efektów kształcenia poprzez włączanie ich w prace Rad Programowych poszczególnych kierunków oraz Społecznej Rady Konsultacyjnej powołanej przy Wydziale, a także zlecenie prowadzenia wybranych zajęć specjalistom posiadającym doświadczenie zawodowe w zakresie realizowanych treści kształcenia i współpracę w zakresie odbywania praktyk studenckich.

Istotnym elementem w ocenie prawidłowości realizowanych programów kształcenia jest uzyskiwanie informacji podczas badania losów zawodowych absolwentów. Za prowadzenie ww. badań odpowiedzialne jest Biuro Karier UR.

Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia jest zbieżny z międzynarodowymi i krajowymi standardami dla systemu szkolnictwa wyższego oraz zgodny z podstawowymi obowiązkami kadry naukowo-dydaktycznej.

3. Integralną częścią WSZJK są:

- Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia,
- Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia, w skład której wchodzi dwa zespoły: Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia oraz Zespół ds. Oceny Jakości Kształcenia,
- Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich,
- Wydziałowa Komisja ds. Praktyk,
- Rady Programowe poszczególnych kierunków studiów,
- Społeczna Rada Konsultacyjna powołana przy Wydziale.

STRUKTURA i PROCES DECYZYJNY

1. Wydziałowy System Zapewniania Jakości Kształcenia opiera się o decyzje podejmowane przez Radę Wydziału.
2. Rada Wydziału powołuje, określa i/lub zatwierdza kompetencje wydziałowych komisji wchodzących w skład WSZJK, regulaminy komisji i rad programowych, procedury opracowane ramach WSZJK.
3. Rada Wydziału przynajmniej raz w roku akademickim poświęca jedno ze swoich posiedzeń zagadnieniom związanym z procesem dydaktycznym, w tym doskonaleniem jakości kształcenia, zapoznając się z oceną efektów kształcenia przedstawianą przez Dziekana oraz sprawozdaniami właściwych Komisji Wydziałowych.
4. Ocenę efektów kształcenia (będącą podstawą doskonalenia systemu kształcenia) o której mowa w pkt 3. Dziekan przygotowuje na podstawie opinii zespołu nauczycieli akademickich zaliczonych do minimum kadrowego oraz

Rady Programowej danego kierunku studiów. Zgodnie z Rozporządzeniem *Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 5 października 2011 r.* sprawozdanie takie składa Radzie Wydziału na koniec roku akademickiego.

5. Posiedzenia Rady Wydziału są protokołowane.
6. Prodziekan ds. Dydaktycznych i Studenckich raz w roku składa Rektorowi (lub Prorektorowi ds. Dydaktycznych Studenckich) sprawozdanie z funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewniania jakości na Wydziale wraz z oceną jakości kształcenia. Sprawozdanie to jest wstępnie analizowane na posiedzeniu Senackiej Komisji ds. Dydaktycznych i Studenckich.
7. Analizy i oceny funkcjonowania Wydziałowego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia dokonuje Rektor Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie w każdym roku akademickim.
8. Nadzór nad wdrożeniem i doskonaleniem Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności sprawuje Dziekan.

2. Monitorowanie procesu kształcenia

2.1. Ocena zdefiniowanych dla kierunku efektów kształcenia (EKk) pod kątem przydatności rynkowej i trendów światowych (dla kierunku)

- dotyczy wszystkich kierunków (Technologia żywności i żywienie człowieka; Towaroznawstwo; Dietetyka)

Czy EKk były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak		Protokół nr 13/2014 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 17.09.2014	Tak	Tak

2.2. Monitorowanie kariery zawodowej absolwentów (dla kierunku)

- kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Liczba inicjatyw	Wymień najważniejszą
2	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia II stopnia w roku akademickim 2012/2013 kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I i II stopnia w roku akademickim 2013/2014

- kierunek Towaroznawstwo

Liczba inicjatyw	Wymień najważniejszą
1	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I i II stopnia w roku akademickim 2013/2014

2.3. Weryfikacja osiągania zakładanych efektów kształcenia (dla kierunku)

2.3.1. Czy treści przedmiotów (efekty przedmiotowe EKp) realizują założone, kierunkowe efekty kształcenia?

- kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Czy EKp były przedmiotem	Zespół, osoba odpowiedzialna	Dokument źródłowy: np. numer i punkt	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami

oceny/dyskusji	np. Komisja ...	protokołu		zewnętrznymi
Tak	Rada Programowa Kierunku: Technologia Żywności i żywienie człowieka Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 28.05.2014 r. Protokół nr 13/2014 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 17.09.2013	Tak	Tak

- kierunek Towaroznawstwo

Czy EKp były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	Rada Programowa Kierunku: Towaroznawstwo Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 29.05.2014 r. Protokół nr 13/2014 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 17.09.2013 r.	Tak	Tak

- Kierunek: Dietetyka

Czy EKp były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	Rada Programowa Kierunku Dietetyka Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 28.05.2014 r. Protokół nr 13/2014 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 17.09.2013 r.	Tak	Tak

2.3.2. Czy przedmiotowym efektem kształcenia odpowiadają formy zajęć

Czy przydatność form zajęć była przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza syllabusów	Wnioski z hospitacji
Tak	Rady Programowe poszczególnych kierunków	Protokół z posiedzenia Rad Programowych w dniach 28 i 29.05.2014 r.	Tak	Tak

2.3.3. Czy przedmiotowym efektem kształcenia odpowiadają formy zaliczenia?

Czy formy zaliczenia były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza syllabusów	Wnioski z hospitacji
Tak	Rady Programowe poszczególnych kierunków	Protokół z posiedzenia Rad Programowych w dniach 28 i 29.05.2014 r.	Tak	Nie

2.3.4. Liczba przedmiotów/kursów dla których przeprowadzono kontrolę zasad weryfikowania efektów kształcenia (prace semestralne, projekty, egzaminy)

Liczba	Liczba form zaliczeń	Liczba przedmiotów/form	Wnioski
--------	----------------------	-------------------------	---------

przedmiotów	podlegających kontroli	skontrolowanych	
390	3	14	1. Na podstawie analizy prac z ocenianych przedmiotów stwierdzono, iż weryfikację zdefiniowanych dla przedmiotów efektów kształcenia – zarówno pod względem formalnym, jak i merytorycznym - można ocenić pozytywnie.

2.3.4. Zmiany wprowadzone w macierzy kompetencji

Zmiana liczby przedmiotów realizujących efekty kierunkowe wyrażona w punktach ECTS	Zmiana liczby efektów kierunkowych realizowanych przez przedmioty wyrażona w punktach ECTS	Usunięto powtarzające się treści przedmiotów	Zmieniono efekty przedmiotowe	Połączono przedmioty w moduły	Zlikwidowano przedmioty	Powołano nowe przedmioty
Tak	Tak	Tak	Tak	Nie	Tak	Tak

Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Komisji Protokół nr 10/2014 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 26.06.2014 r.

Uwagi:

Wprowadzone zmiany w macierzy kompetencji były następstwem wprowadzenia nowych przedmiotów w programach kształcenia oraz zmiany formy zajęć części kursów. Inicjatorami zmian były: Rady Programowe Kierunków oraz Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich po wnikliwej analizie programu kształcenia oraz sylabusów, a także opinii studentów.

2.3.5. Podsumowanie semestru

Czy dokonano podsumowania sesji egzaminacyjnej zimowej/letniej analizując przyczyny braku zaliczeń, skreśleń, powtarzania, wpisów warunkowych?

	Udział ¹ wpisanych na kolejny semestr [%]	Czy było przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Czy sformułowano wnioski
Zimowy	94,7%(Technologia żywności i żywienie człowieka); 87,8% (Towaroznawstwo); 92,7% (Dietetyka)	Tak	-	-	-
Letni	72,8%(Technologia żywności i żywienie człowieka); 63,5% (Towaroznawstwo); 91,6% (Dietetyka)	Tak	Rada Wydziału	Protokół nr 13/2014 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 17.09.2013 r.	Tak

¹ udział studentów wpisanych na kolejny semestr w stosunku do przystępujących do sesji

2.4 Weryfikacja punktacji ECTS (dla kierunku)

Liczba przedmiotów/kursów/modułów dla których zweryfikowano liczbę punktów ECTS przy nie zmienionych efektach: 7

Na podstawie analizy programu	Na wniosek prowadzącego	Na podstawie analizy opinii/ankiet studenckich	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Tak	Tak	Tak	Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Komisji Protokół nr 10/2014 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 26.06.2014 r.

2.5. Nowe inicjatywy dydaktyczne

	-
przedmioty w języku obcym	20
specjalizacje	-
zajęcia wyrównawcze	1*

*Wykaz zajęć wyrównawczych

1. Zajęcia wyrównawcze z przedmiotu „Chemia” dla studentów I roku

2.6. Prace dyplomowe (dla kierunku)

2.6.1. Wykorzystanie systemu antyplagiatowego

	Liczba złożonych prac	Liczba prac zweryfikowanych	Wynik negatywny nie potwierdzony przez opiekuna	Wynik negatywny
Licencjackie	-	-	-	-
Inżynierskie	248 (Technologia żywności i żywienie człowieka) ; 32 (Towaroznawstwo)	55 (Technologia żywności i żywienie człowieka) ; 5 (Towaroznawstwo)	3 (Technologia żywności i żywienie człowieka)	
Magisterskie	221 (Technologia żywności i żywienie człowieka)	35 (Technologia żywności i żywienie człowieka)	1 (Technologia żywności i żywienie człowieka)	

Wynik negatywny oznacza, że wartości współczynników przekraczają dopuszczalną wartość.

Prace z negatywnym wynikiem po wprowadzeniu poprawek zostały poddane ponownemu sprawdzeniu, po którym uzyskały pozytywny wynik.

1.6.2. Ocena prac dyplomowych

	Średnia ocen § 24, ust. 3, pkt. a), Regulaminu Studiów	Średnia z recenzji (promotor+recenzent)	Ocena na dyplom
Licencjackie	-	-	-
Inżynierskie	3,44	4,77	3,93
Magisterskie	4,23	4,80	4,47

2. Kompetencje Kadry nauczającej (dla kierunku)

2.1. Udokumentowany dorobek w danej dyscyplinie (liczba przedmiotów/kursów prowadzonych przez nauczycieli nie publikujących w danej dyscyplinie/specjalności)

Wszyscy nauczyciele WTŻ publikują prace w zakresie technologii żywności i żywienia (wszystkie prowadzone kierunki studiów mają efekty kierunkowe przypisane do tej dyscypliny). Ponadto w przypadku zajęć zleczanych nauczycielom innych wydziałów UR legitymują się oni dorobkiem związanym z właściwym obszarem kształcenia (obszar nauk rolniczych, leśnych lub weterynaryjnych lub obszar nauk społecznych – przedmioty ekonomiczne).

2.2. Obsada pracowników samodzielnych jako kierowników kursów (liczba przedmiotów, których kierownikiem jest pracownik samodzielny)

Liczba przedmiotów	Liczba przedmiotów, których kierownikiem jest pracownik samodzielny
Technologia żywności i żywienie człowieka - 345	156
Towaroznawstwo - 42	24
Dietetyka - 22	11

2.3. Kwalifikacje pedagogiczne i inne związane z procesem kształcenia

Liczba osób	Odbyty kurs, szkolenie
1	Zasady i kryteria akredytacji uczelni po wejściu w życie Krajowych Ram Kwalifikacji

3. Infrastruktura (dla Wydziału)

3.1. Biblioteka (liczba nowych zakupów)

Brak danych

3.2. Jakość i warunki prowadzenia zajęć

Liczba studentów	1740
Liczba sal wykładowych	2
Liczba sal ćwiczeniowych, liczba laboratoriów (sal specjalistycznych, hal maszyn itp.) wykorzystywanych w procesie dydaktycznym	57
Liczba stanowisk komputerowych wykorzystywanych w procesie dydaktycznym dostępnych dla wszystkich przedmiotów	30
Liczba rzutników multimedialnych zainstalowanych na stałe	12
Liczba licencji oprogramowania wykorzystywanego w procesie dydaktycznym	Brak danych
Liczebność grup ćw. laboratoryjnych (projektowych, terenowych)	15/30

4. Ankiety oceny przedmiotu/nauczyciela (dla kierunku)

4.1. Frekwencja

Liczba dostępnych ankiet (liczba jednostek nauczyciel/forma zajęć/przedmiot)	1709
Liczba ankiet wypełnionych	1709
Liczba ankiet wypełnionych przez minimum 11 studentów	411

4.2. Poziom ocen

Przedmiot	Średnia ocen
Analiza i ocena jakości żywności II - W	5,02
Analiza i oceny jakości żywności - Ćw	4,89
Analiza i oceny jakości żywności - W	5,31
Anatomia człowiek - Ćw	5,01
Anatomia człowiek - W	4,73
Aparatura i inżynieria procesów produkcyjnych - Ćw	5,21
Aparatura i inżynieria procesów produkcyjnych - W	4,92
Biochemia - Ćw	5,03
Biochemia - W	4,62
Biochemia Żywności - Ćw	4,38
Biochemia Żywności - W	4,89
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej - Ćw	5,22
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej-W	5,40
Biologiczne podstawy produkcji zwierzęcej - Ćw	5,22
Biologiczne podstawy produkcji zwierzęcej - W	5,44
Biopolimery - Ćw	4,90
Biopolimery - W	5,30
Biotechnologia mleczarska- Ćw	5,19
Biotechnologia mleczarska- W	4,79
Biotechnologia witamin - Ćw	4,38
Biotechnologia witamin - W	4,26
Biotechnologia wody i ścieków- Ćw	4,14
Biotechnologia wody i ścieków- W	3,75
Biotechnologia żywności- Ćw	4,90
Biotechnologia żywności- W	5,07
Biotechnologiczne aspekty produkcji słoju i piwa - Ćw	4,67
Biotechnologiczne aspekty produkcji słoju i piwa - W	4,00
Bromatologia- Ćw	5,04
Bromatologia- W	5,40
Chemia żywności- Ćw	4,40
Chemia żywności- W	5,30
Chemiczna analiza instrumentalna- Ćw	4,99
Chemiczna analiza instrumentalna- W	4,62
Diagnostyka mikrobiologiczna chorób człowieka - W	5,00
Doświadczalnictwo i Analiza danych - W	6,00
Doświadczalnictwo i analiza danych- Ćw	5,27
Drobnoustroje chorobotwórcze - zagrożenia i bezpieczeństwo żywności- Ćw	5,54
Drobnoustroje chorobotwórcze - zagrożenia i bezpieczeństwo żywności- W	5,48
Ekologia- Ćw	4,95
Ekologia i ochrona środowiska- Ćw	4,21
Ekologia i ochrona środowiska- W	4,81
Ekologia- W	4,97
El. III Mleko i prod. Mleczarskie w żywieniu człowieka - Ćw	5,47
El. III Mleko i prod. Mleczarskie w żywieniu człowieka - W	4,93
El. Kieunkowy II: Pozażywieniowe wykorzystanie skład. mleka - W	5,70
El. Ogólny Produkcja lodów - W	5,00

El. Spec. III. Regionalne produkty mleczne - Ćw	5,80
El. Spec. III. Regionalne produkty mleczne - W	5,45
El.IV. Podstawy z towaroznawstwa mięsa - W	5,68
El.kierun.IV. Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności - W	4,31
Elekt kier. I: Miód i produkty pszczele w technologii żywności i żywieniu- Ćw	5,04
Elekt kier. I: Miód i produkty pszczele w technologii żywności i żywieniu- W	5,33
Elektyw -2- Higiena produkcji -W	6,00
Elektyw 2. Higiena produkcji potraw i żywienia - Ćw	5,08
Elektyw 2. Higiena produkcji potraw i żywienia -W	4,93
Elektyw 4: Edukacja prozdrowotna -W	5,50
Elektyw 4: Żywność funkcjonalna i wygodna - Ćw	3,60
Elektyw 4: Żywność funkcjonalna i wygodna - W	4,00
Elektyw 5: Dodatki do żywności- W	4,23
Elektyw 5: Podstawy dietetyki- Ćw	4,80
Elektyw 5: Podstawy dietetyki- W	5,05
Elektyw 6. Łańcuch produkcji i dystrybucji żywności - W	5,42
Elektyw I. Opracowanie nowych artykułów żywnościowych - Ćw	4,52
Elektyw I. Opracowanie nowych artykułów żywnościowych - W	4,51
Elektyw I. Przetwórstwo węglowodanów - Ćw	4,60
Elektyw I. Przetwórstwo węglowodanów - W	4,50
Elektyw I. Towaroznawcza analiza artykułów otrzymanych z surowców węglowodanowych, czekolady i trwałego pieczywa cukierniczego - W	5,00
Elektyw I. Towaroznawcza analiza artykułów otrzymanych z surowców węglowodanowych, czekolady i trwałego pieczywa cukierniczego -Ćw	4,33
Elektyw II. Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych- Ćw	5,03
Elektyw II. Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych- W	4,97
Elektyw II. Technologia przetwórstwa zbóż - Ćw	4,31
Elektyw II. Technologia przetwórstwa zbóż - W	5,13
Elektyw II. Towaroznawstwo produktów zbożowych - Ćw	4,75
Elektyw II. Towaroznawstwo produktów zbożowych - W	6,00
Elektyw III: Kształtowanie jakości produktów mleczarskich - Ćw	5,87
Elektyw III: Kształtowanie jakości produktów mleczarskich- W	4,92
Elektyw III: Przetwórstwo mleka - Ćw	5,63
Elektyw III: Przetwórstwo mleka -W	4,82
Elektyw IV- Przetwórstwo mięsa - Ćw	4,91
Elektyw IV- Przetwórstwo mięsa - W	5,63
Elektyw IX - Podstawy technologii gastronomicznej - Ćw	5,02
Elektyw IX - Podstawy technologii gastronomicznej - W	5,34
Elektyw IX. Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta -Ćw	5,64
Elektyw IX. Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta -W	5,56
Elektyw IX: Przechowywalność - W	2,90
Elektyw kier II Żywność wygodna -W	4,70
Elektyw kier II: Produkty spożywcze o obniżonej kaloryczności -W	5,68
Elektyw kier. IX: Technologia gastronomiczna z elementami obsługi konsumenta -W	6,00
Elektyw kier. VI: Przetwórstwo owocowo-warzywno - technologie i produkty - Ćw	4,10
Elektyw kier. VI: Przetwórstwo owocowo-warzywno - technologie i produkty - W	5,00
Elektyw kier. VI: Surowce i technologie stosowane w przetwórstwie owoców i warzyw - Ćw	5,25
Elektyw kier. VI: Surowce i technologie stosowane w przetwórstwie owoców i warzyw - W	5,03
Elektyw kier. VI: Technologiczne podstawy przetwórstwa owoców i warzyw - W	6,00

Elektyw kier.IX. Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta- Ćw	5,18
Elektyw kier.IX. Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta- W	4,66
Elektyw Kierun. 3- Higiena produkcji - W	5,07
Elektyw kierunkowy 1: Podstawy bioprocessów w przemyśle spożywczym - Ćw	5,80
Elektyw kierunkowy 1: Podstawy bioprocessów w przemyśle spożywczym - W	5,58
Elektyw kierunkowy 2- Kształtowanie jakości produktów spożywczych - Ćw	5,33
Elektyw kierunkowy 2- Kształtowanie jakości produktów spożywczych - W	5,48
Elektyw kierunkowy 3: Biotransformacja, bioremediacja i bioindykacja - Ćw	4,35
Elektyw kierunkowy 3: Biotransformacja, bioremediacja i bioindykacja - W	4,97
Elektyw kierunkowy 8: Żywnienie człowieka z elementami bromatologii- Ćw	4,95
Elektyw kierunkowy 8: Żywnienie człowieka z elementami bromatologii- W	4,29
Elektyw kierunkowy I. Przetwórstwo węglowodanów -W	5,22
Elektyw kierunkowy I. Przetwórstwo węglowodanów - Ćw	4,68
Elektyw kierunkowy I. Technologia wytwarzania nowoczesnych produktów węglowodanowych - Ćw	5,25
Elektyw kierunkowy I. Technologia wytwarzania nowoczesnych produktów węglowodanowych- W	5,49
Elektyw kierunkowy I. Żywnieniowe aspekty przetwórstwa węglowodanów - Ćw	4,75
Elektyw kierunkowy I. Żywnieniowe aspekty przetwórstwa węglowodanów-W	4,70
Elektyw kierunkowy I: Rośliny przyprawowe- Ćw	4,80
Elektyw kierunkowy I: Rośliny przyprawowe- W	4,60
Elektyw kierunkowy II. Technologia przetwórstwa zbóż- Ćw	6,00
Elektyw kierunkowy II. Technologia przetwórstwa zbóż-W	6,00
Elektyw kierunkowy II. Zdobywanie atrakcyjnego zawodu-W	4,80
Elektyw kierunkowy II: Diagnostyka mikrobiologiczna żywności- W	4,27
Elektyw kierunkowy II: Patofizjologia- W	4,60
Elektyw kierunkowy II: Pozażywnieniowe wykorzystanie mleka - W	5,80
Elektyw kierunkowy III- Wyb. zagad. z enzym.- W	4,42
Elektyw kierunkowy III: Przetwórstwo mleka -W	5,50
Elektyw kierunkowy IV- Technologia przetwórstwa mięsa -Ćw	6,00
Elektyw kierunkowy IV- Technologia przetwórstwa mięsa -W	6,00
Elektyw kierunkowy IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu ludzi - Ćw	4,67
Elektyw kierunkowy IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu ludzi - W	4,95
Elektyw kierunkowy VII: Chłodnictwo i przechowalnictwo żywności- Ćw	5,43
Elektyw kierunkowy VII: Chłodnictwo i przechowalnictwo żywności- W	5,72
Elektyw kierunkowy VIII: Technologie koncentratów spożywczych- Ćw	5,40
Elektyw kierunkowy VIII: Technologie koncentratów spożywczych- W	5,47
Elektyw ogólny 2: Żywność wzbogacona i nutraceutyki - Ćw	5,50
Elektyw ogólny 2: Żywność wzbogacona i nutraceutyki - W	5,47
Elektyw ogólny: Tajemnica ziół i przypraw stosowanych w kuchni -W	5,74
Elektyw spec. I: Żywność modyfikowana genetycznie - W	5,00
Elektyw spec. II: Zioła, przyprawy i używki - technologie produkcji, ocena jakości, wykorzystanie - Ćw	4,80
Elektyw spec. II: Zioła, przyprawy i używki - technologie produkcji, ocena jakości, wykorzystanie - W	6,00
Elektyw specjalizacyjny I -Patofizjologia -W	5,30
Elektyw specj. II: Edukacja żywieniowa - Ćw	5,10
Elektyw specj. II: Edukacja żywieniowa - W	5,50
Elektyw specjalizacyjny III. Pieczywo bezglutenowe - technologia produkcji, wartość odżywcza, rola w leczeniu celiakii-Ćw	5,30
Elektyw specjalizacyjny III. Pieczywo bezglutenowe - technologia produkcji, wartość odżywcza, rola w leczeniu celiakii-W	5,60

Elektyw specjalizacyjny II-Surowce spożywcze w kosmetykach - W	5,00
Elektyw specjalizacyjny I Dietoprofilaktyka. Choroby niezakaźne żywieniowo-zależne - W	4,80
Elektyw specjalizacyjny I: Białka zbóż. Charakterystyka i znaczenie w żywności -W	5,50
Elektyw specjalizacyjny I: Broń biologiczna i bioterroryzm - W	3,80
Elektyw specjalizacyjny I: Chłodzenie i zamrażanie w powietrzu - W	6,00
Elektyw specjalizacyjny I: Produkcja lodów - Ćw	6,00
Elektyw specjalizacyjny I: Produkcja lodów - W	6,00
Elektyw specjalizacyjny I: Rola przetworów w żywieniu człowieka- korzyści i zagrożenia - W	6,00
Elektyw specjalizacyjny I: Żywnienie a zdrowie człowieka -W	5,75
Elektyw specjalizacyjny II. Aspekty profilaktyczne zbóż i ich przetworów - Ćw	5,00
Elektyw specjalizacyjny II. Aspekty profilaktyczne zbóż i ich przetworów-W	5,00
Elektyw specjalizacyjny II: Chemiczne i biologiczne aspekty stabilności przechowalniczej żywności - Ćw	6,00
Elektyw specjalizacyjny II: Chemiczne i biologiczne aspekty stabilności przechowalniczej żywności - W	6,00
Elektyw Specjalizacyjny II: Kontrola jakości żywności prozdrowotnej - W	5,50
Elektyw specjalizacyjny II: Produkcja lodów - Ćw	6,00
Elektyw specjalizacyjny II: Produkcja lodów - W	6,00
Elektyw specjalizacyjny II: Substancje przeciwutleniające i biostymulujące w żywności i napojach- Ćw	4,45
Elektyw specjalizacyjny II: Substancje przeciwutleniające i biostymulujące w żywności i napojach- W	6,00
Elektyw specjalizacyjny II: Żywnienie sportowców - Ćw	5,00
Elektyw specjalizacyjny II: Żywnienie sportowców - W	5,20
Elektyw specjalizacyjny III: Alergie pokarmowe- Ćw	4,73
Elektyw specjalizacyjny III: Alergie pokarmowe- W	4,67
Elektyw specjalizacyjny III: Linie technologiczne w zakładach przemysłu spożywczego- Ćw	6,00
Elektyw specjalizacyjny III: Linie technologiczne w zakładach przemysłu spożywczego- W	5,80
Elektyw specjalizacyjny III: Nowoczesne metody kulinarne w dietetyce- Ćw	3,80
Elektyw specjalizacyjny III: Nowoczesne metody kulinarne w dietetyce- W	3,60
Elektyw specjalizacyjny III: Technologia produkcji owoców i warzyw małoprzetworzonych ĆW	5,50
Elektyw specjalizacyjny III: Technologia produkcji owoców i warzyw małoprzetworzonych W	5,40
Elektyw specjalizacyjny III: Żywnienie sportowców- Ćw	4,60
Elektyw specjalizacyjny III: Żywnienie sportowców- W	4,80
Elektyw specjalizacyjny II-Surowce spożywcze w kosmetykach - Ćw	5,40
Elektyw specjalizacyjny I Produkty i odpady spożywcze jako alternatywne, odnawialne surowce chemiczne - W	5,40
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych- Ćw	5,51
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych- W	5,34
Elektyw V: Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych- Ćw	5,20
Elektyw V: Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych- W	3,40
Elektyw VI - Surowce i technologie w przetwórstwie owocowo-warzywnym - ĆW	5,41
Elektyw VI - Surowce i technologie w przetwórstwie owocowo-warzywnym - W	5,31
Elektyw VI: Towaroznawcza ocena konserw i przetworów z owoców i warzyw - ĆW	4,84
Elektyw VI: Towaroznawcza ocena konserw i przetworów z owoców i warzyw - W	4,28
Elektyw VII: Chłodnictwo i przechowalnictwo żywności - Ćw	5,13
Elektyw VII: Chłodnictwo i przechowalnictwo żywności - W	4,66
Elektyw VII: Chłodnicze zabezpieczenie żywności - Ćw	4,97
Elektyw VII: Chłodnicze zabezpieczenie żywności - W	3,10
Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji - Ćw	4,16
Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji - W	3,97
Elektyw VIII: Technologia koncentratów spożywczych - W	4,15

Elektyw VIII: Towaroznawstwo koncentratów spożywczych, witaminowych i odżywek- Ćw	4,25
Elektyw VIII: Towaroznawstwo koncentratów spożywczych, witaminowych i odżywek- W	4,64
Elektyw XI: Technologia tłuszczów - W	4,50
Enzymologia - Ćw	4,01
Enzymologia - W	4,29
Enzymy żywności i ich analityka- Ćw	5,13
Enzymy żywności i ich analityka- W	4,86
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa- W	4,70
Fizjologia człowieka- Ćw	5,37
Fizjologia człowieka- W	4,98
Fizjologia komórki - Ćw	4,68
Fizjologia komórki - W	5,60
Fizyka-W	5,68
Fizykochemia biopolimerów- Ćw	4,19
Fizykochemia biopolimerów- W	3,78
Food fermentation - W	4,11
Genetyka - W	4,93
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa - Ćw	4,95
Gospodarka wodna, energetyczna i ściekowa- W	5,10
Grafika inżynierska - Ćw	5,71
Grafika inżynierska - W	5,68
Higiena produkcji -W	6,00
Informatyka stosowana - Ćw	4,86
Informatyka stosowana W	5,28
Inżynieria bioprosesowa - Ćw	4,01
Inżynieria bioprosesowa-W	3,64
Inżynieria procesowa- Ćw	4,22
Inżynieria procesowa II- Ćw	5,54
Inżynieria procesowa II- W	5,22
Inżynieria procesowa- W	4,53
Jakość sensoryczna żywności - Ćw	4,48
Jakość sensoryczna żywności - W	4,63
Kontrola weterynaryjna żywności -W	5,29
Maszynoznawstwo - Ćw	4,91
Maszynoznawstwo- W	4,92
Metody badań eksperymentalnych- Ćw	4,58
Metody oceny jakości produktów spożywczych- Ćw	4,80
Metody oceny jakości produktów spożywczych- W	4,50
Mikrobiologia przemysłowa- Ćw	4,93
Mikrobiologia przemysłowa- W	4,49
Mikrobiologia żywności - Ćw	5,49
Mikrobiologia żywności - W	5,05
Molekularne mechanizmy powstawania nowotworów - W	4,35
Nadzór weterynaryjny nad tow. poch. zwierz. -W	4,80
Nadzór weterynaryjny nad tow. poch. zwierz. -Ćw	5,38
Narkotyki i halucynogeny - problemy uzależnień- W	5,71
Nauka o Materiałach i Inżynierii Materiałowej- Ćw	5,09
Nauka o Materiałach i Inżynierii Materiałowej- W	4,97
Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności- Ćw	4,95

Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności- W	5,09
Nowoczesne metody kulinarne w dietetyce - Ćw	5,20
Nowoczesne metody kulinarne w dietetyce - W	5,40
Nutrigenomika- W	5,35
Obliczenia chemiczne - Ćw	5,10
Obsługa konsumenta- W	5,58
Ochrona środowiska - Ćw	5,10
Ochrona środowiska - W	5,07
Ochrona zdrowia publicznego -W	5,44
Ogólna Technologia Żywności- Ćw	4,94
Ogólna Technologia Żywności- W	5,41
Opakowalnictwo - Ćw	4,92
Opakowalnictwo-W	4,62
Opakowanie, magazynowanie i transport żywności- Ćw	5,58
Opakowanie, magazynowanie i transport żywności- W	5,20
Opracowanie nowych produktów żywnościowych - Ćw	3,85
Opracowanie nowych produktów żywnościowych-W	3,88
Patofizjologia -W	4,40
Podstawy biotechnologii przemysłowej - Ćw	5,49
Podstawy biotechnologii przemysłowej - W	4,09
Podstawy dietetyki- Ćw	3,92
Podstawy dietetyki- W	4,58
Podstawy produkcji i przechowywania surowców zwierzęcych - Ćw	4,96
Podstawy produkcji i przechowywania surowców zwierzęcych - W	5,90
Podstawy z towaroznawstwa mięsa -Ćw	4,07
Podstawy z towaroznawstwa mięsa i prod. mięsnych -Ćw	4,52
Podstawy żywienia człowieka- Ćw	5,21
Podstawy żywienia człowieka- W	5,28
Podstawy żywienia zbiorowego- Ćw	4,69
Podstawy żywienia zbiorowego- W	5,66
Polityka wyżywienia ludności - W	5,37
Polityka wyżywienia ludności -W	5,48
Pozazywieniowe wykorzystanie składników mleka -W	5,36
Prawo żywnościowe-W	6,00
Projektowanie technologiczne -Ćw	4,79
Projektowanie technologiczne -W	4,65
Przygotowanie pracy dyplomowej - Ćw	5,04
Przygotowanie pracy mgr - Ćw	5,06
Rysunek techniczny i grafika komputerowa - Ćw	5,10
Rysunek techniczny i grafika komputerowa - W	4,86
Seminarium -Ćw	5,18
Seminarium w języku obcym - Ćw	5,28
Standardy bezpieczeństwa żywności - Ćw	4,63
Standardy bezpieczeństwa żywności - W	4,50
Standardy Unii Europejskiej ĆW	5,65
Standardy Unii Europejskiej W	5,54
Standaryzacja, monitoring i atestacja żywności -Ćw	4,57
Standaryzacja, monitoring i atestacja żywności -W	4,54
Statystyka - Ćw	2,96

Statystyka - W	3,44
Statystyka matematyczna - Ćw	3,80
Statystyka matematyczna - W	4,35
Statystyka stosowana - Ćw	4,41
Statystyka stosowana - W	4,48
Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności - W	4,87
Systemy zarządzania jakością w laboratoriach badawczych- W	4,14
Systemy zarządzania jakością żywność -Ćw	4,13
Tech. Spec I Mleko i koncentraty mleczne - Ćw	6,00
Tech. Spec I Mleko i koncentraty mleczne - W	5,80
Tech. Spec. I. Analiza sensoryczna w badaniach jakości żywności - Ćw	5,10
Tech. Spec. I. Analiza sensoryczna w badaniach jakości żywności - W	5,33
Tech. Spec. II Jakość i bezpieczeństwo żywności - Ćw	5,70
Tech. Spec. II Jakość i bezpieczeństwo żywności - W	5,40
Tech. Spec.II.Tłuszcz mlekowy, napoje fermentowane i lody - Ćw	5,50
Tech. Spec.II.Tłuszcz mlekowy, napoje fermentowane i lody - W	6,00
Technologia Informacyjna- Ćw	4,92
Technologia Informacyjna- W	5,08
Technologia spec. I: Surowce i materiały pomocnicze w przetwórstwie owoców i warzyw -W	6,00
Technologia spec. II: Technologia produkcji konserw z owoców i warzyw - Ćw	6,00
Technologia spec. II: Technologia produkcji konserw z owoców i warzyw - W	6,00
Technologia specjalizacyjna I : Dietetyka II - Ćw	4,73
Technologia specjalizacyjna I : Dietetyka II - W	5,60
Technologia specjalizacyjna I: Bromatologia - Ćw	3,25
Technologia specjalizacyjna I: Bromatologia - W	4,00
Technologia specjalizacyjna I: Elementy termodynamiki i kinetyki procesowej - Ćw	5,00
Technologia specjalizacyjna I: Elementy termodynamiki i kinetyki procesowej - W	5,00
Technologia specjalizacyjna I: Higiena produkcji potraw dietetycznych - Ćw	5,37
Technologia specjalizacyjna I: Higiena produkcji potraw dietetycznych - W	5,20
Technologia specjalizacyjna I: Mikrobiologia techniczna - Ćw	5,10
Technologia specjalizacyjna I: Mikrobiologia techniczna - W	4,40
Technologia specjalizacyjna I: Mleko i koncentraty mleczne - W	6,00
Technologia specjalizacyjna I: Mleko i koncentraty mleczne -Ćw	5,56
Technologia specjalizacyjna I: Technologia chłodnicza i przechowywalność - Ćw	6,00
Technologia specjalizacyjna I: Technologia chłodnicza i przechowywalność - W	6,00
Technologia Specjalizacyjna I: Żywność naturalna i organiczna - W	5,73
Technologia Specjalizacyjna II. Technologia młynarstwa - Ćw	5,15
Technologia Specjalizacyjna II. Technologia młynarstwa - W	3,80
Technologia specjalizacyjna II. Współczesne metody przechowywalności i produkcji wyrobów zbożowo-mącznych - W	5,00
Technologia specjalizacyjna II: Technika obróbki chłodniczej - Ćw	6,00
Technologia specjalizacyjna II: Technika obróbki chłodniczej - W	6,00
Technologia specjalizacyjna II: Technologia słodu i piwa - Ćw	4,80
Technologia specjalizacyjna II: Technologia słodu i piwa - W	4,65
Technologia specjalizacyjna II: Tłuszcz mlekowy, napoje fermentowane i lody - Ćw	6,00
Technologia specjalizacyjna II: Tłuszcz mlekowy, napoje fermentowane i lody - W	6,00
Technologia specjalizacyjna II: Toksykologia II - Ćw	6,00
Technologia specjalizacyjna II: Toksykologia II - W	5,80
Technologia specjalizacyjna II: Właściwości fizykochemiczne surowców i produktów spożywczych - Ćw	5,00

Technologia specjalizacyjna II: Właściwości fizykochemiczne surowców i produktów spożywczych - W	4,00
Technologia specjalizacyjna II: Żywność wzbogacona i suplementy diety - ĆW	6,00
Technologia specjalizacyjna II: Żywność wzbogacona i suplementy diety - W	5,75
Technologia specjalizacyjna III: Ocena żywienia - Ćw	4,16
Technologia specjalizacyjna III: Ocena żywienia - W	4,20
Technologia specjalizacyjna III: Szczegółowe technologie obróbki chłodniczej i przechowalnictwa- Ćw	5,20
Technologia specjalizacyjna III: Szczegółowe technologie obróbki chłodniczej i przechowalnictwa- W	5,20
Technologia specjalizacyjna III: Technologia gastronomiczna II -Ćw	4,70
Technologia specjalizacyjna III: Technologia gastronomiczna II -W	4,40
Technologia specjalizacyjna III: Technologia napojów alkoholowych i bezalkoholowych- W	4,80
Technologia specjalizacyjna III: Technologia napojów alkoholowych i bezalkoholowych- Ćw	5,90
Technologia Specjalizacyjna III: Technologia produkcji przetworów z owoców i warzyw - ĆW	5,00
Technologia Specjalizacyjna III: Technologia produkcji przetworów z owoców i warzyw - W	5,00
Technologia specjalizacyjna III: Technologia serów - Ćw	6,00
Technologia specjalizacyjna III: Wybrane zagadnienia z inżynierii żywności- Ćw	5,00
Technologia specjalizacyjna III: Technologia serów - W	5,97
Toksykologia żywności- Ćw	5,33
Toksykologia żywności- W	4,83
Towaroznawstwo produktów spożywczych. Towaroznawstwo wyrobów tytoniowych- Ćw	5,40
Towaroznawstwo produktów spożywczych. Towaroznawstwo wyrobów tytoniowych- W	6,00
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Towaroznawstwo ziół, przypraw i używek - W	4,08
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Towaroznawstwo dietetycznych środków spożywczych - Ćw	5,20
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Towaroznawstwo dietetycznych środków spożywczych - W	5,20
Winiarstwo - Ćw	4,40
Winiarstwo - W	3,85
Wybrane zagadnienia z enzymologii - Ćw	4,74
Wybrane zagadnienia z enzymologii - W	4,74
Wyposażenie technologiczne z elementami techniki -Ćw	4,68
Wyposażenie technologiczne z elementami techniki -W	5,32
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności - ĆW	4,97
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności - W	5,13
Zarządzanie jakością w biotechnologii - W	3,58
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego - Ćw	5,05
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego - W	3,90
Zasady opracowania nowych wyrobów- Ćw	5,98
Zasady opracowania nowych wyrobów- W	4,20
Żywność a choroby cywilizacyjne -W	5,61
Żywność niekonwencjonalna- Ćw	4,34
Żywność niekonwencjonalna-W	4,43
Żywność specjalnego przeznaczenia - W	5,32
Żywność specjalnego przeznaczenia- Ćw	5,32

4.3. Odpowiedzi na pytania otwarte

	Pozytywne	Negatywne
Liczba komentarzy	254	137

4.4. Czy przeprowadzono analizę ankiet

Czy była przedmiotem oceny/dyskusji/prezentacji	Forum oceny/dyskusji/prezentacji np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Tak	Rada Wydziału	Protokół nr 3/2014 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 26.02.2014

5. Ankiety oceny całego toku studiów

5.1. Frekwencja

Liczba absolwentów	613
Liczba wypełnionych ankiet	59

5.2. Poziom ocen

Kierunek : Technologia Żywności
Specjalność: Technologia Żywności
UR Kraków

II. Organizacja studiów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	40	42	16	1	2
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	28	43	22	7	1
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	33	36	22	9	1
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	21	30	31	13	6
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	64	25	8	3	1
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	19	34	29	10	9
ŚREDNIA	34,2	35	21	7	3,3

III. Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień	B - stopień	C - stopień	D - stopień	E - nie
--	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	----------------

	wyróżniający	bardzo dobry	dobry	dostateczny	spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	29	46	20	4	2
2. Wielkość grup studenckich	47	41	10	2	1
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	31	39	20	10	1
ŚREDNIA	36	42	17	5	1,33

IV. Praca Biblioteki Głównej UR

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	38	38	22	2	1
2. Dostępność do komputerowych baz danych	38	37	16	9	1
3. Warunki pracy w czytelni	50	37	12	2	0
ŚREDNIA	42	37,33	17	4,5	0,7

V. Dostęp do komputerów

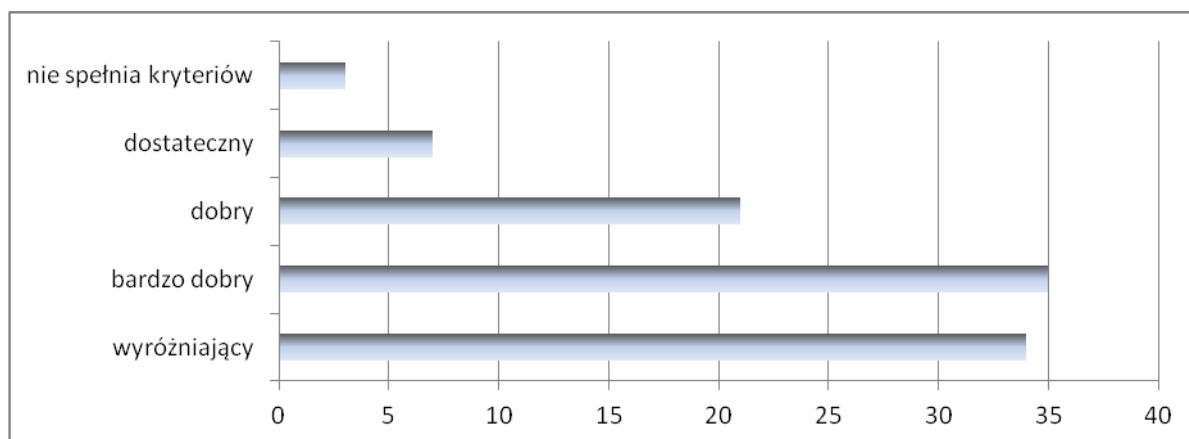
	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	33	30	24	8	6
2. Jakość oprogramowania	21	35	27	13	5
3. Dostęp do Internetu	27	30	23	13	8
ŚREDNIA	27	32	25	11	6,5

VI. Ocena ogólna

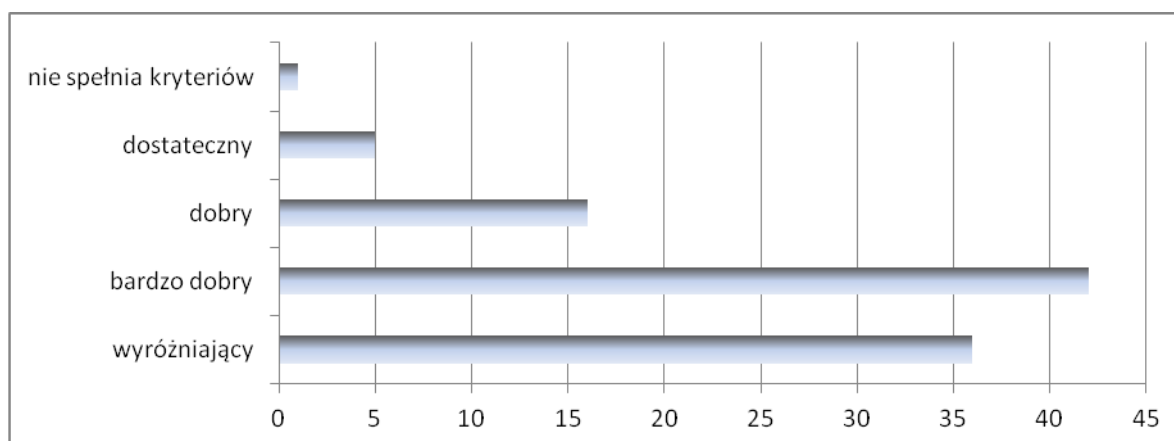
W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę	31	50	19	1	0

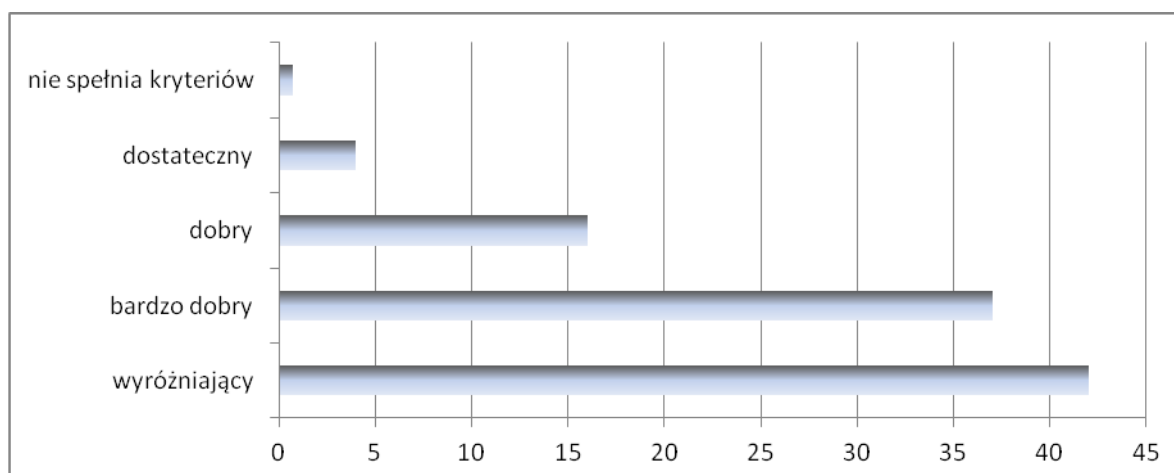
specjalizacyjną:					
2. Nawyk do samokształcenia:	37	45	18	1	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	48	40	13	0	0
4. Umiejętności praktyczne:	30	42	27	2	0
ŚREDNIA	37	45	19	1	0



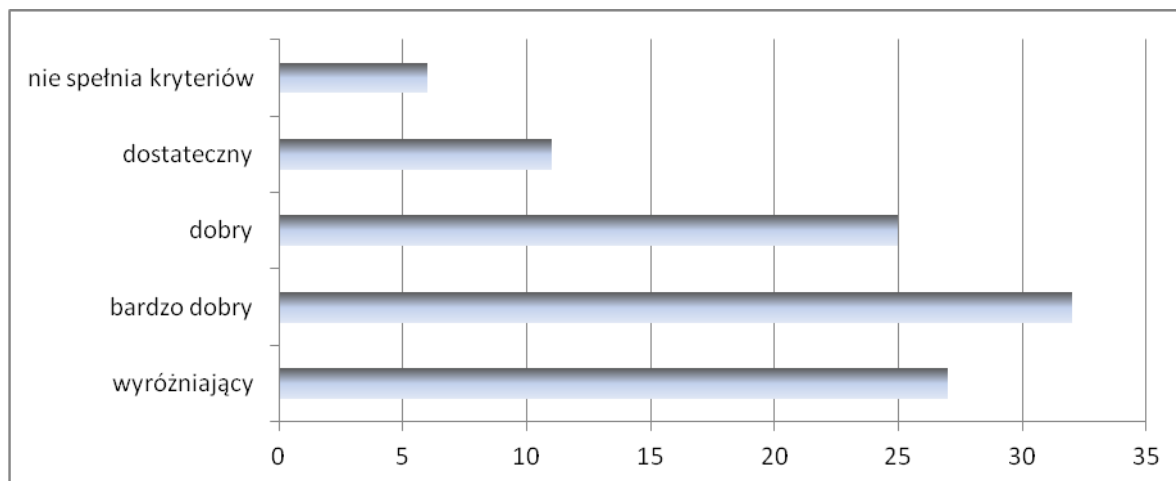
Ryc. 1. Procentowy udział oceny - Organizacji studiów, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



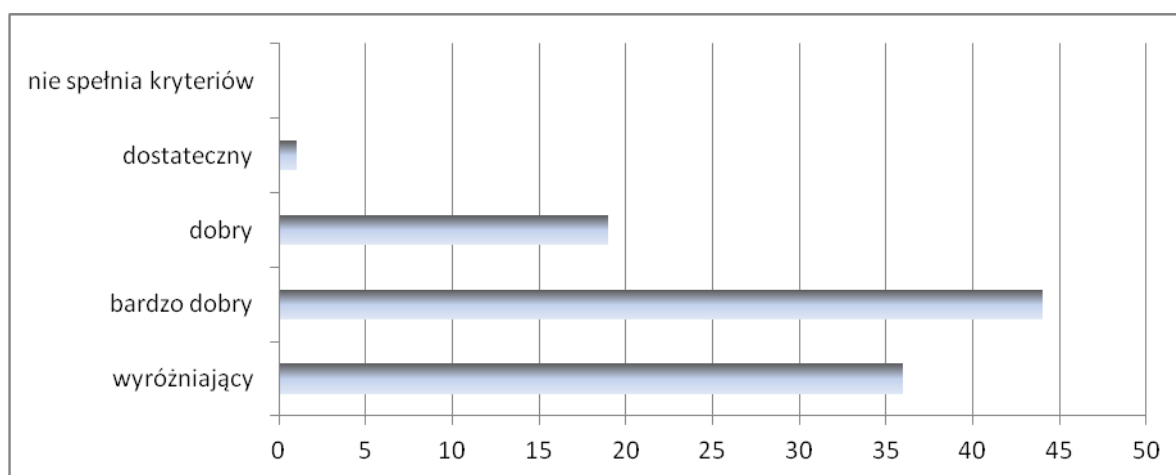
Ryc. 2. Procentowy udział oceny - Zajęć dydaktycznych, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 3. Procentowy udział oceny - Pracy Biblioteki Głównej UR, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 4. Procentowy udział oceny - Dostępu do komputerów, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 5. Procentowy udział oceny - **OCENY OGÓLNEJ**, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.

Kierunek : Technologia Żywności
Specjalność: Żywnienie człowieka

II. Organizacja studiów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	5	14	7	0	2
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	2	16	7	2	1
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	2	8	13	5	0

4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	1	5	11	10	1
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	21	6	1	0	0
6. Możliwość rozwoju i pracy w kołach naukowych	6	8	13	0	1
ŚREDNIA	7,16	9,5	8,6	2,8	0,8

III. Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	7	17	4	0	0
2. Wielkość grup studenckich	11	15	2	0	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	3	9	11	5	0
ŚREDNIA	7	13,6	5,6	1,6	0

IV. Praca Biblioteki Głównej UR

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	11	13	2	2	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	8	13	6	2	0
3. Warunki pracy w czytelnicy	11	12	3	1	1
ŚREDNIA	10	12,6	3,6	1,66	0,33

V. Dostęp do komputerów

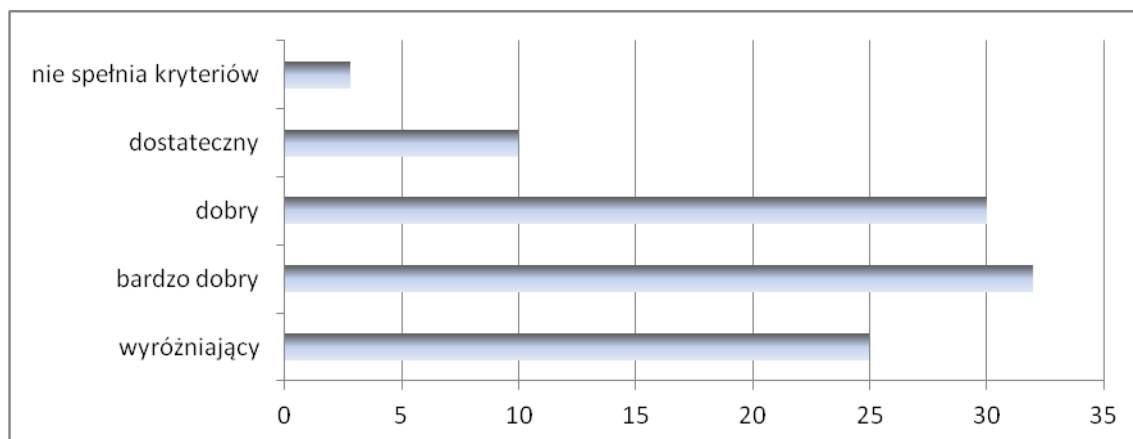
	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na	6	8	8	3	3

terenie wydziału					
2. Jakość oprogramowania	3	5	13	4	3
3. Dostęp do Internetu	5	5	8	6	4
ŚREDNIA	4,66	6	9,6	4,3	3,33

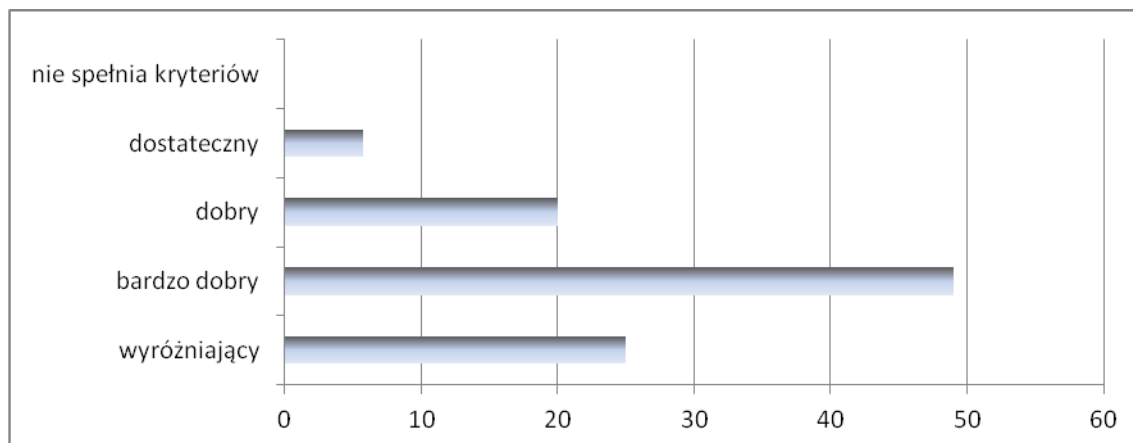
VI. Ocena ogólna

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

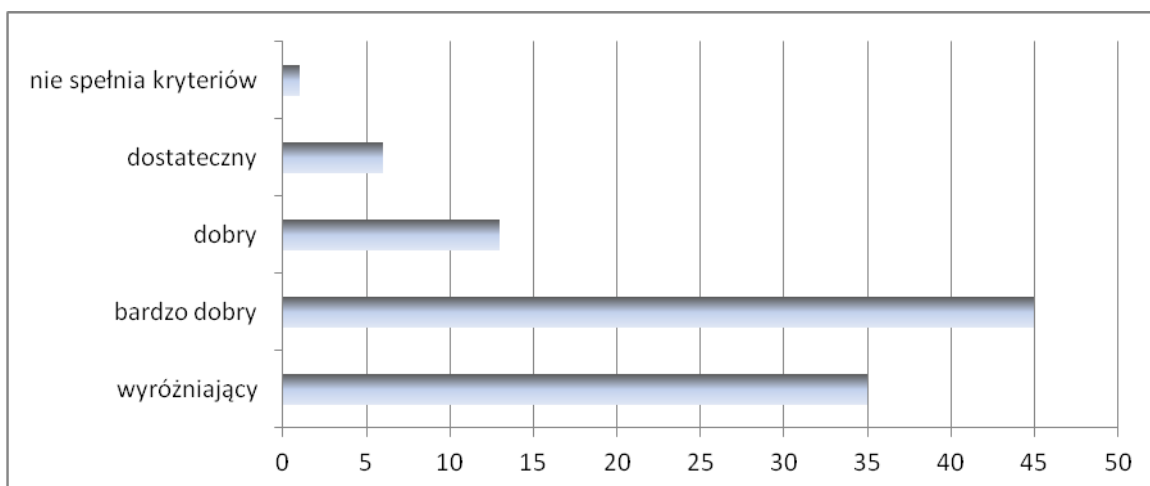
	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	7	15	4	2	0
2. Nawyk do samokształcenia:	9	13	5	1	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	10	15	3	0	0
4. Umiejętności praktyczne:	7	11	7	1	1
ŚREDNIA	7,6	13,5	4,75	1	0,25



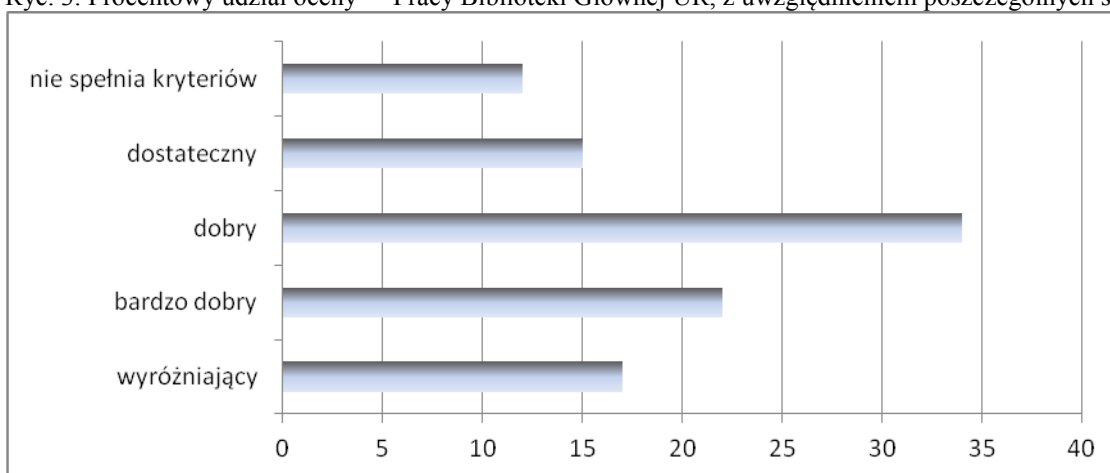
Ryc. 1. Procentowy udział oceny - Organizacji studiów, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



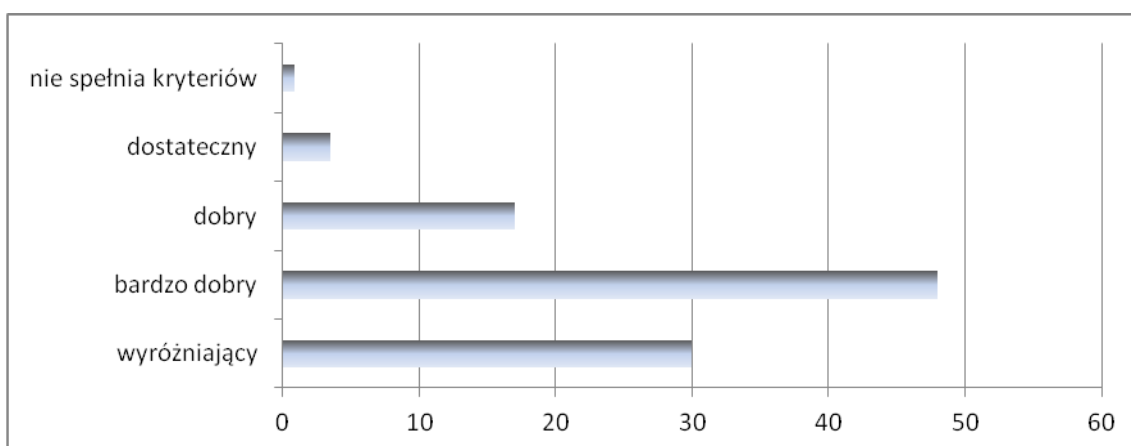
Ryc. 2. Procentowy udział oceny - Zajęć dydaktycznych, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 3. Procentowy udział oceny - Pracy Biblioteki Głównej UR, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 4. Procentowy udział oceny - Dostępu do komputerów, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 5. Procentowy udział oceny - **OCENY OGÓLNEJ**, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.

Kierunek : Technologia Żywności
Specjalność: Jakość i bezpieczeństwo żywności

II. Organizacja studiów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	1	7	4	1	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	1	8	4	0	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	2	5	2	3	1
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	0	3	4	6	0
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	8	3	0	2	0
6. Możliwość rozwoju i pracy w kołach naukowych	2	5	6	0	0
ŚREDNIA	4,6	5,16	3,33	1,5	0,16

III. Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	1	8	2	1	0
2. Wielkość grup studenckich	2	9	1	1	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	2	4	6	1	0
ŚREDNIA	1,60	7	3	1	0

IV. Praca Biblioteki Głównej UR

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	2	6	4	1	0
2. Dostępność do komputerowych	3	5	2	3	0

baz danych					
3. Warunki pracy w czytelni	5	4	2	2	1
ŚREDNIA	3,33	5	2,66	2	0,33

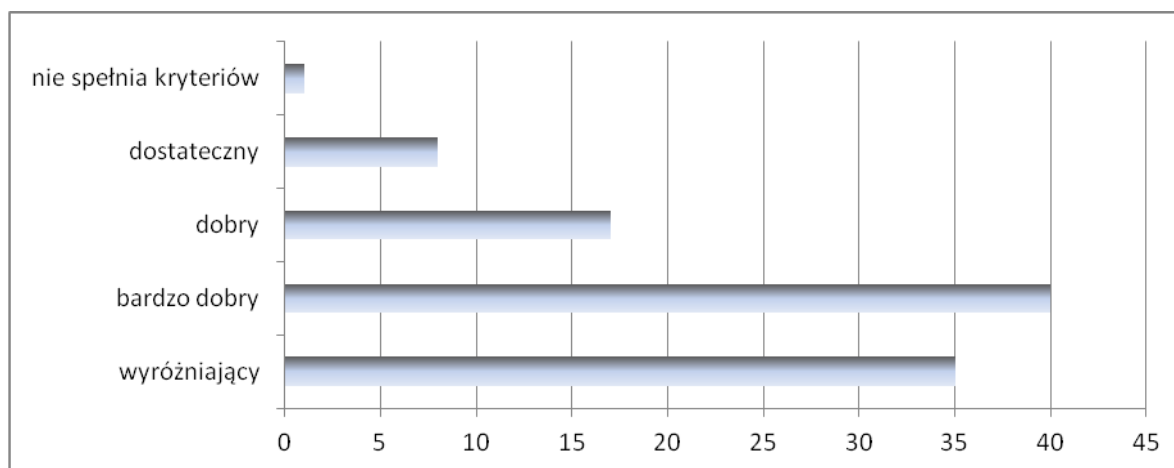
V. Dostęp do komputerów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	1	2	8	1	1
2. Jakość oprogramowania	1	1	7	2	2
3. Dostęp do Internetu	1	3	6	1	2
ŚREDNIA	1	2	7	1,33	1,60

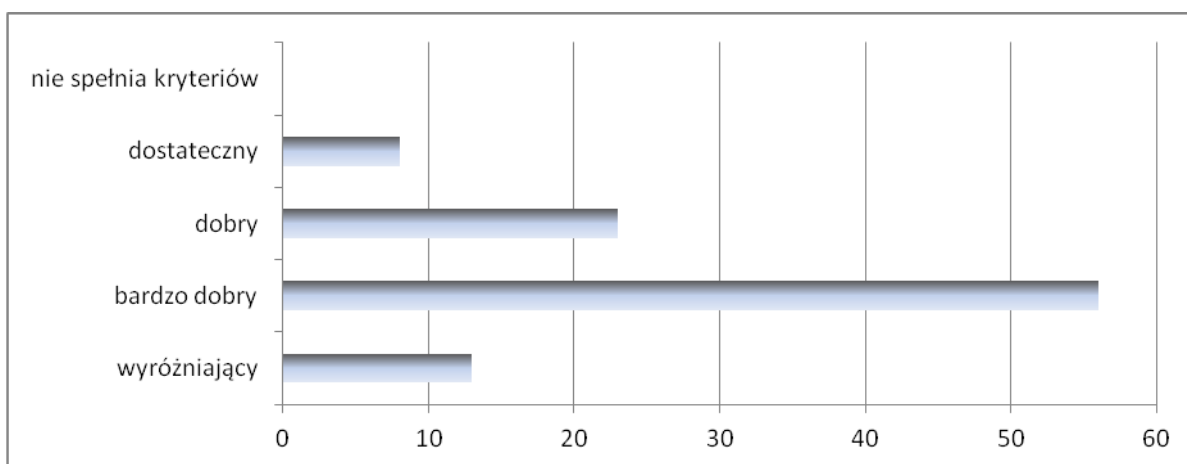
VI. Ocena ogólna

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

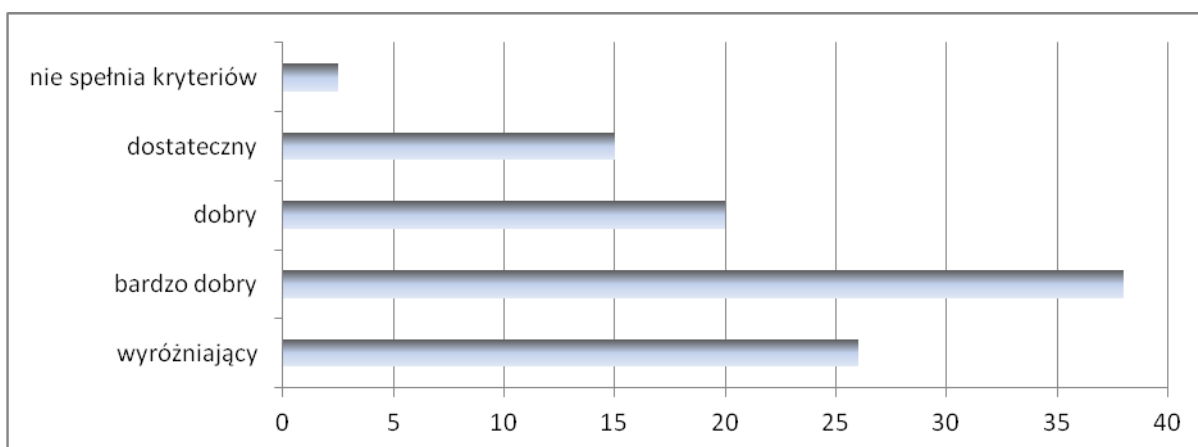
	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	3	7	1	2	0
2. Nawyki do samokształcenia:	5	5	2	1	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	4	5	2	2	0
4. Umiejętności praktyczne:	2	3	4	3	1
ŚREDNIA	3,25	5	2	1,5	0,25



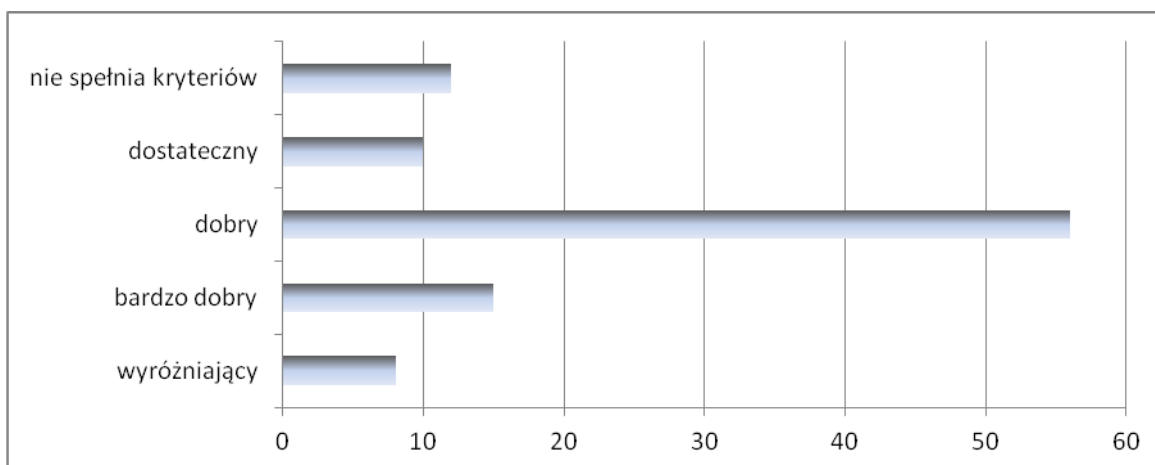
Ryc. 1. Procentowy udział oceny - Organizacji studiów, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



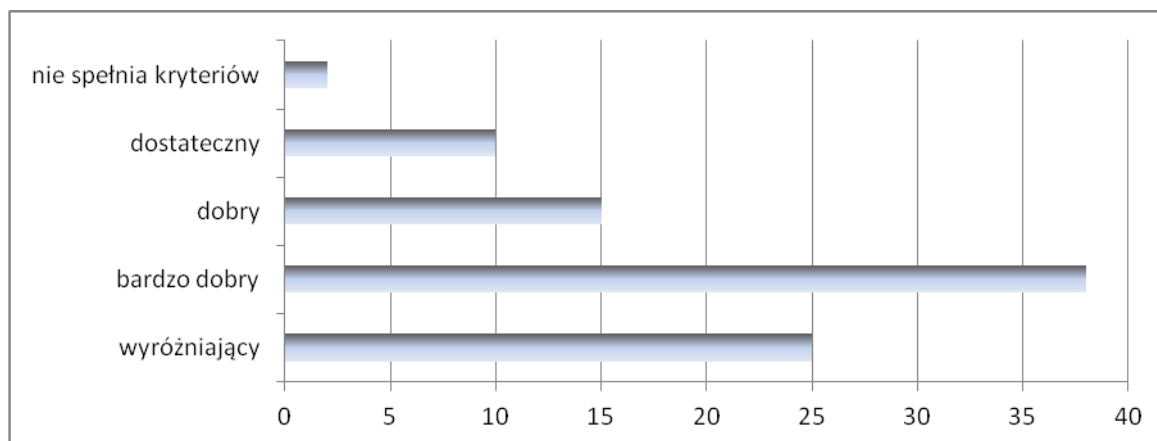
Ryc. 2. Procentowy udział oceny - Zajęć dydaktycznych, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 3. Procentowy udział oceny - Pracy Biblioteki Głównej UR, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 4. Procentowy udział oceny - Dostępu do komputerów, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 5. Procentowy udział oceny - **OCENY OGÓLNEJ**, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.

5.3. Czy przeprowadzono analizę

Czy była przedmiotem oceny/diskusji/prezentacji	Forum oceny/diskusji/prezentacji np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Tak	Rada Wydziału	Protokół nr 3/2014 z posiedzenia Rady w dniu 26.02.2014 r.

6. Hospitacje zajęć

Liczba przeprowadzonych hospitacji	18 (planowane 42)
Liczba przeprowadzonych powtórnych hospitacji tej samej osoby	0
Liczba hospitacji związanych z niską oceną (komentarzami) w ankiecie studentów	2

6.1. Podsumowania, wnioski

	Pozytywne	Negatywne	Dokument źródłowy:
Liczba wniosków dotyczących formy zajęć	-	-	-
Liczba wniosków dotyczących zgodności z założonymi efektami kształcenia	-	-	-

Wymienić najmocniejszą stronę hospitowanych zajęć

Wysoki poziom merytoryczny zajęć

Wymienić najłabszą stronę hospitowanych zajęć

Zbyt liczne grupy studentów

7. Działalność Koła Naukowego

Liczba sekcji	15
---------------	----

Liczba wystąpień na konferencjach	22
wydziałowe	17
uczelniane	2
o szerszym zasięgu	3

8. Wymiana studentów

Liczba umów międzynarodowych	
Liczba studentów wyjeżdżających, nazwa programu:	8
ERASMUS	8
CEEPUS	-
MostAR	-
Inne	-
Liczba studentów przyjmowanych, nazwa programu:	19
ERASMUS	5
CEEPUS	-
MostAR	-
Inne	14
Liczba spotkań na których uczestnicy wymiany przekazali doświadczenia i obserwacje	Brak danych

9. Inne osiągnięcia studentów służące realizacji efektów kształcenia (liczba, wymienić jedno)

Wyróżnienie wystąpienia ustnego studentki WTŻ przez Dziekana Lwowskiego Narodowego Uniwersytetu Weterynarii i Biotechnologii

10. Systematyczne otwarte spotkania ze studentami (liczba spotkań Prodziekana ds. studentów (lub odpowiedniego) w sprawach związanych z jakością kształcenia.

4

11. Działania promocyjne/informacyjne (wymienić najbardziej skuteczne)

1. Bezpośrednie spotkania w szkołach ponadgimnazjalnych Prodziekana ds. Dydaktycznych i Studenckich; członków Wydziałowej Komisji ds. Informacji i Promocji; Udział w Dniach otwartych UR;
2. Współpraca ze szkołami objętymi patronatem WTŻ
3. Udział w I Targach „Zasmakuj z UR”

12. Dostępność opisów przedmiotów

Liczba przedmiotów	100% - dostępne w formie papierowej w Dziekanacie i na zajęciach
Liczba pełnych opisów w USOS (skrótowy opis, pełny opis, literatura, efekty uczenia, kryteria oceniania)	20%