



Wydział Technologii Żywności

Wewnętrzny System Jakości Kształcenia

Raport roczny za rok akademicki 2016/2017

SPIS TREŚCI

SPIS TREŚCI	2
1. OPIS WEWNĘTRZNEGO SYSTEMU JAKOŚCI KSZTAŁCENIA.....	4
1.1. Cel	4
1.2. Założenia systemu	4
1.3. Struktura i proces decyzyjny	5
2. MONITOROWANIE PROCESU KSZTAŁCENIA	6
2.1. Ocena zdefiniowanych dla kierunku efektów kształcenia (EKk) pod kątem przydatności rynkowej i trendów światowych (dla kierunku)	6
2.2. Monitorowanie kariery zawodowej absolwentów (dla kierunku)	6
2.3. Weryfikacja osiągania zakładanych efektów kształcenia (dla kierunku)	7
2.3.1. Czy treści przedmiotów (efekty przedmiotowe EKp) realizują założone, kierunkowe efekty kształcenia?	7
2.3.2. Czy przedmiotowym efektem kształcenia odpowiadają formy zajęć	8
2.3.3. Czy przedmiotowym efektem kształcenia odpowiadają formy zaliczenia	9
2.3.4. Liczba przedmiotów/kursów dla których przeprowadzono kontrolę zasad weryfikowania efektów kształcenia (prace semestralne, projekty, egzaminy)	9
2.3.5. Zmiany wprowadzone w macierzy kompetencji.....	9
2.3.6. Podsumowanie semestrów	10
2.4. Weryfikacja punktacji ECTS (dla kierunku).....	11
2.5. Nowe inicjatywy dydaktyczne	12
2.6. Prace dyplomowe	13
2.6.1. Wykorzystanie systemu antyplagiatowego.....	13
2.6.2. Ocena prac dyplomowych	13
3. DOSKONALENIE PROCEDUR WYDZIAŁOWEGO SYSTEMU JAKOŚCI KSZTAŁCENIA	15
4. KOMPETENCJE KADRY NAUCZAJĄCEJ	17
4.1. Udokumentowany dorobek w danej dyscyplinie (liczba przedmiotów/kursów prowadzonych przez nauczycieli nie publikujących w danej dyscyplinie/ specjalności)	17
4.2. Obsada pracowników samodzielnych jako kierowników kursów (liczba przedmiotów, których kierownikiem jest pracownik samodzielny)	17
4.3. Kwalifikacje pedagogiczne i inne związane z procesem kształcenia	17
5. INFRASTRUKTURA - JAKOŚĆ I WARUNKI PROWADZENIA ZAJĘĆ	18
6. ANKIETY OCENY PRZEDMIOTU/NAUCZYCIELA (DLA KIERUNKU)	19
6.1. Frekwencja.....	19
6.2. Poziom ocen	19
6.3. Odpowiedzi na pytania otwarte.....	24
6.4. Czy przeprowadzono analizę ankiet.....	24
7. ANKIETY OCENY CAŁEGO TOKU STUDIÓW	26
7.1. Frekwencja.....	26
7.2. Poziom ocen	26
7.3. Czy przeprowadzono analizę.....	37

8. HOSPITACJE ZAJĘĆ.....	38
9. DZIAŁALNOŚĆ KOŁA NAUKOWEGO	39
10. WYMIANA STUDENTÓW.....	40
11. INNE OSIĄGNIĘCIA STUDENTÓW SŁUŻĄCE REALIZACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA.....	41
12. SYSTEMATYCZNE OTWARTE SPOTKANIA ZE STUDENTAMI	41
13. DZIAŁANIA PROMOCYJNE/INFORMACYJNE	42
14. DOSTĘPNOŚĆ OPISÓW PRZEDMIOTÓW.....	42
15. DOBRE PRAKTYKI	43
16. PODSUMOWANIE WNIOSKI I REKOMENDACJE	44

1. OPIS WEWNĘTRZNEGO SYSTEMU JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

1.1. Cel

Głównym celem Wewnętrznego Systemy 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.

1.2. Założenia systemu

2. 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.
3. 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 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.

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.

4. 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.

1.3. 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 w 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 sprawozdaniem 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 (Dz.U. 1370, 9 października 2014 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 i 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 Kollątaja 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)

Analiza dotyczy wszystkich kierunków (Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka; Towaroznawstwo; Dietetyka, Jakość i Bezpieczeństwo Żywności)

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	Spoleczna Rada Konsultacyjna	Protokół z posiedzenia Społecznej Rady Konsultacyjnej 4/2017 z dnia 29.11.2017 r.	-	Tak
Tak	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 18.10.2017 r.	Tak	-

Kierunkowe efekty kształcenia są oceniane dla wszystkich kierunków prowadzonych na Wydziale minimum dwukrotnie w ciągu roku. Ocena ta każdorazowo dotyczy zarówno interesariuszy zewnętrznych (Spoleczna Rada Konsultacyjna) oraz interesariuszy wewnętrznych (Rada Wydziału). Efekty kształcenia dyskutowane są także w trakcie posiedzeń rad programowych dla poszczególnych kierunków. Spoleczna Rada Konsultacyjna na swoim posiedzeniu za rok akademicki 2016/2017 potwierdziła efektywność procesu dydaktycznego prowadzonego na WTŻ pod kątem przydatności na współczesnym rynku pracy w sektorze spożywczym. Członkowie Rady podkreślili wielokrotnie konieczność otwierania się uczelni na praktyczne aspekty procesu kształcenia i zdobywanie przez studentów umiejętności przydatnych z punktu widzenia potencjalnych pracodawców.

2.2. Monitorowanie kariery zawodowej absolwentów (dla kierunku)

- kierunek Technologia żywności i żywnienie człowieka

Liczba inicjatyw	Wymienić najważniejszą
1	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I i II stopnia w roku akademickim 2016/2017

- kierunek Towaroznawstwo

Liczba inicjatyw	Wymienić najważniejszą
1	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I stopnia w roku akademickim 2016/2017

- kierunek Dietetyka

Liczba inicjatyw	Wymienić najważniejszą
1	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I stopnia w roku akademickim 2016/2017

-kierunek Jakość i Bezpieczeństwo Żywności

Liczba inicjatyw	Wymienić najważniejszą
1	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I i II stopnia w roku akademickim 2016/2017

Monitorowanie losów zawodowych absolwentów jest realizowane jest za pośrednictwem Biura Karier i Kształcenia Praktycznego UR oraz bezpośrednio poprzez spotkania Władz i pracowników Wydziału z absolwentami kolejnych stopni studiów. W roku akademickim 2016/2017 jedynymi informacjami dotyczącymi losów absolwentów były informacje werbalne zebrane podczas wspomnianych wyżej spotkań. Na tej podstawie wysnuć można jakościowy wniosek na temat losów absolwentów Wydziału, którzy w znacznej liczbie odnajdują się na rynku pracy województwa małopolskiego i województw ościennych znajdując zatrudnienie w firmach z branży spożywczej, dietetycznej i laboratoriach analitycznych. Zarówno absolwenci jak i ich pracodawcy (zrzeszeni między innymi w Społecznej Radzie Konsultacyjnej) wskazują przy tym na konieczność rozwijania u studentów specyficznego rodzaju umiejętności miękkich, które stanowią, oprócz wiedzy i umiejętności praktycznych, istotny element kształtujący jakościowy profil pracownika. Powtarzające się od kilku lat informacje na ten temat skłoniły władze Wydziału do podjęcia szeregu inicjatyw (m. in. programy szkoleniowe i stażowe), które cieszą się popularnością wśród studentów i znajdują uznanie u pracodawców (Społeczna Rada Konsultacyjna).

Otrzymany w październiku bieżącego roku z Biura Karier i Kształcenia Praktycznego raport dotyczący losów absolwentów UR nie uwzględni natomiast absolwentów Wydziału Technologii Żywności i jako taki jest, z punktu widzenia Wydziału, bezużyteczny.

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 oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	Rada Programowa Kierunku TŻiŻCz	Protokół z posiedzenia Rady Programowej z dnia 26.09.2017 r.	Tak	Tak
	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 18.10.2017 r.		

- 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 Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Programowej z dnia 26.09.2017 r. Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 18.10.2017 r.	Tak	Tak

- Kierunek: Jakość i Bezpieczeństwo Żywności

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 Jakość i Bezpieczeństwo Żywności Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Programowej z dnia 26.09.2017 r. Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 18.10.2017 r.	Tak	Tak

Treści wybranych przedmiotów zanalizowane zostały pod kątem realizacji założonych, kierunkowych efektów kształcenia na posiedzeniach rad programowych kierunków oraz w corocznym sprawozdaniu z realizacji efektów kształcenia poddanemu dyskusji na posiedzeniu Rady Wydziału po zakończeniu roku akademickiego. W trakcie tej analizy stwierdzono, że w większości przypadków treści realizowane w ramach przedmiotów odpowiadają efektom kształcenia. Istnieje jednak pula przedmiotów dla których osiągnięcie przez studentów założonych efektów jest trudne i które, prawdopodobnie ze względu na stopień skomplikowania treści, wymagają zwiększonego zaangażowania studentów. Rada Wydziału zasugerowała w tych przypadkach szczegółowe monitorowanie procesu kształcenia pod kątem poprawy efektywności osiągania Ek.

2.3.2. Czy przedmiotowym efektem kształcenia odpowiadają formy zajęć

Czy przydatność form zajęć była przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Tak	Rady Programowe poszczególnych kierunków	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 26.09.2017 r.

Formy zajęć odpowiadające efektom kształcenia zanalizowane zostały dwutorowo. Z jednej strony oceniano je na posiedzeniach rad programowych kierunków (analiza sylabusów dla wybranych przedmiotów) a z drugiej Władze Wydziału analizowały protokoły z przeprowadzonych hospitacji. W obu przypadkach stwierdzono pełną zgodność form zajęć niezależnie od kierunku i stopnia studiów.

2.3.3. Czy przedmiotowym efektem kształcenia odpowiadają formy zaliczenia

Czy formy zaliczenia były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Tak	Rady Programowe poszczególnych kierunków	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 26.09.2017 r.

Korelacje pomiędzy formami zaliczenia a efektami kształcenia zostały zanalizowane na posiedzeniach rad programowych dla wszystkich kierunków (z wyjątkiem wygaszanego kierunku Towaroznawstwo). Analizie w tym wypadku podlegały sylabusy przedmiotów. Nie stwierdzono istotnych rozbieżności w badanym zakresie a w zdecydowanej większości przypadków oceniane zależności uznano za prawidłowe.

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

Liczba przedmiotów	Liczba form zaliczeń podlegających kontroli	Liczba przedmiotów/form skontrolowanych
626	5	106/3

Kontrolę weryfikacji efektów kształcenia przeprowadziły Rady Programowe kierunków na zakończenie roku akademickiego 2016/2017. Ze względu na wygaszenie kierunku Towaroznawstwo Rada Programowa tego kierunku nie dokonywała oceny. Na podstawie analizy prac z ocenianych przedmiotów stwierdzono, iż weryfikację zdefiniowanych dla większości przedmiotów efektów kształcenia – zarówno pod względem formalnym, jak i merytorycznym - można ocenić pozytywnie. Spośród ponad sześciuset przedmiotów skontrolowano około 17% wszystkich przedmiotów (lista przedmiotów znajduje się w protokołach Rad Programowych z dnia 26 września 2017).

2.3.5. 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
Nie	Nie	Nie	Tak	Nie	Tak	Tak

W trakcie roku akademickiego 2016/2017 dokonano gruntownej korekty programów wszystkich kierunków studiów oraz przy uruchamianiu nowych kierunków (patrz rozdział 2.5.) wprowadzono

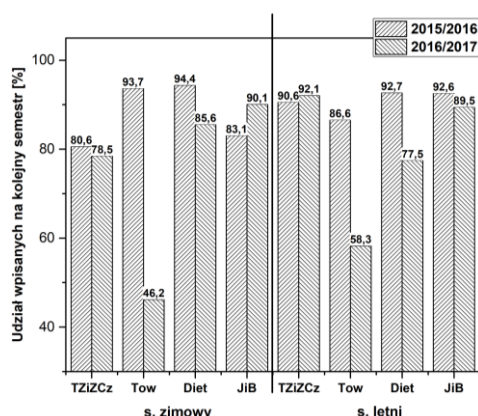
całkowicie nowe programy. Zmiany w dotychczasowych programach nie dotyczyły liczby przedmiotów realizujących efekty kierunkowe ani liczby efektów kierunkowych realizowanych przez przedmioty wyrażona w punktach ECTS. Przeprowadzone zmiany były konsekwencją zmian przepisów zewnętrznych i wewnętrznych oraz procesu sukcesywnego porządkowania struktury programów. Dotyczyły one między innymi relokacji przedmiotów pomiędzy odpowiednimi stopniami studiów (przedmiot z zakresu bezpieczeństwa narodowego dotychczas prowadzony na drugim stopniu studiów przeniesiono na stopień pierwszy) likwidacji przedmiotów (np. wychowanie fizyczne na drugim stopniu studiów), przeniesienia przedmiotu pomiędzy poszczególnymi semestrami studiów (ochrona własności intelektualnej, przeniesienie z semestru VI na VII – specjalność Bioinżynieria i Bioproceny), wprowadzenia przedmiotów (np. Prawo Żywnościowe – specjalność Żywnienie Człowieka, przedmiot wprowadzony zgodnie z sugestią Społecznej Rady Konsultacyjnej). W niektórych przypadkach zmianie uległa natomiast liczba godzin kontaktowych dla przedmiotu oraz punktacja ECTS (patrz rozdział 2.4.).

2.3.6. Podsumowanie semestrów

	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 sformulowano wnioski
Zimowy	78,5%(Technologia żywności i żywienie człowieka); 46,2% Towaroznawstwo); 85,6% (Dietetyka) 90,1% (Jakość i Bezpieczeństwo Żywności)	Tak	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 06.12.17 r.	Tak
Letni	92,1%(Technologia żywności i żywienie człowieka); 58,3% Towaroznawstwo); 77,5% (Dietetyka) 89,5% (Jakość i Bezpieczeństwo Żywności)	Tak	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 06.12.17 r.	Tak
¹ udział studentów wpisanych na kolejny semestr w stosunku do przystępujących do sesji					

Podsumowania sesji egzaminacyjnej zimowej/letniej przeprowadzono na posiedzeniu Rady Wydziału. Analizie poddano przyczyny braku zaliczeń, skreśleń, powtarzania, wpisów warunkowych. Stwierdzono, że z wyjątkiem kierunku Towaroznawstwo udział studentów wpisanych na kolejny semestr każdorazowo przekracza trzy czwarte całej populacji. Dużo niższa wartość zaobserwowana na kierunku Towaroznawstwo wydaje się być pokłosiem procesu wygaszania kierunku i niewielkiej liczby studentów. W tym bowiem przypadku nawet niewielkie zmiany składu grup studenckich generują duże zmiany procentowego udziału studentów wpisanych na kolejny semestr. Jednocześnie porównując dane rok do roku (Rysunek 1) stwierdzono, w większości przypadków spadek liczby studentów wpisywanych na

kolejny semestr, zasadniczo niezależnie od kierunku i semestru studiów. Jedynym zaobserwowanym przypadkiem wzrostu procentowego udziału jest semestr zimowy dla kierunku Jakość i Bezpieczeństwo Żywności.



Rysunek 1. Udział wpisanych na kolejny semestr

Poszukując przyczyn takiego stanu rzeczy można zauważyć, iż z jednej strony, podobnie jak w przypadku kierunku Towaroznawstwo duże wahania udziałów mogą być konsekwencją niewielkiej liczebności kierunków takich jak Dietetyka i Jakość i Bezpieczeństwo Żywności. Z drugiej strony większe zmiany obserwuje się w semestrze zimowym. Ponieważ pierwszy semestr studiów pierwszego stopnia wypada właśnie na semestr zimowy możliwe są roczne fluktuacje poziomu kandydatów na studentów i studentów pierwszego roku w zakresie przedmiotów podstawowych, kluczowych dla wszystkich kierunków (chemia, matematyka itp.). Przy względnie niższym poziomie konsekwencją będzie większa liczba skreśleń z listy studentów po pierwszym semestrze. Ze względu jednak na znaczące wartości zmian udziału studentów wpisanych na kolejne semestry zjawisko to wymaga szczególnego monitorowania w przyszłości.

2.4. Weryfikacja punktacji ECTS (dla kierunku)

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

Na podstawie analizy programu	Na wniosek prowadzącego	Na podstawie analizy ankiet studenckich	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Tak	Nie	Nie	Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich	Protokół z posiedzenia komisji z dnia 11 maja 2017
			Komisja ds. Jakości Kształcenia	Protokół z posiedzenia komisji z dnia 15 maja 2017
			Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 17 maja 2017

W związku ze zmianami przepisów dotyczących studiów wyższych na Wydziale przeprowadzono, w roku akademickim 2016/2017 szereg zmian w programach studiów wszystkich kierunków. Zmiany te

obejmowały między innymi urealnienie punktów ECTS w przypadku przedmiotów o niskiej liczbie godzin kontaktowych i dużej wartości (dotychczas) punktów ECTS, zlikwidowano ułamkowe punkty ECTS, zmieniono punktację ECTS dla języków obcych i zlikwidowano ją w przypadku zajęć z wychowania fizycznego. Zmianie uległa również punktacja przedmiotów realizujących te same treści a prowadzonych na różnych kierunkach studiów. W tym wypadku punkty ECTS uległy wyrównaniu. Wszystkie opisane zmiany wprowadzono jednorazowo w maju roku 2017 decyzją Rady Wydziału, po pozytywnym zaopiniowaniu ich przez wydziałowe komisje ds. dydaktycznych i studenckich oraz jakości kształcenia.

2.5. Nowe inicjatywy dydaktyczne

	Liczba
powołanie kierunków	2*
studiów podyplomowych	1**
studiów w języku obcym	-
przedmioty w języku obcym	-
specjalizacje	-
zajęcia wyrównawcze	1***

Reagując na zmieniające się trendy współczesnej gospodarki, a szczególnie przemysłu spożywczego Wydział prowadzi aktywną politykę dydaktyczną dopasowując ofertę dydaktyczną do potrzeb rynkowych. Kluczowym elementem tej polityki w ciągu ostatnich lat są również problemy natury demograficznej. W roku akademickim 2016/2017 w ofercie dydaktycznej Wydziału zaszły znaczące zmiany. Decyzja Rady Wydziału, po pozytywnym zaopiniowaniu przez radę Programową wygaszono prowadzony od kilku lat kierunek Towaroznawstwo. Równocześnie na wniosek studentów powołano kierunek Dietetyka* (studia drugiego stopnia w trybie niestacjonarnym). Śledząc trendy współczesnego przemysłu spożywczego powołano także pierwszy na Wydziale kierunek o profilu praktycznym – Browarnictwo i słodownictwo (studia pierwszego stopnia w trybie stacjonarnym). Wydział poszerzył także ofertę studiów podyplomowych. W ocenianym roku powołano studia Dyplomowany enolog – technologia winiarska i miodosytnicza**. Równoległe trwają intensywne prace nad rozszerzeniem oferty dydaktycznej o studia międzynarodowe w języku angielskim. Wydział podjął bowiem współpracę z firmą konsultingową w sprawie organizacji studiów drugiego stopnia w języku obcym (kierunek – Food Technology and Nutrition) dla studentów z Chińskiej Republiki Ludowej. Wydział bierze też udział w złożonym przez uczelnię projekcie „Zintegrowany Program Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kollątaja w Krakowie” zawierającym m.in. zadanie: Realizacja programu kształcenia w j. angielskim na Kierunku Technologia Żywności i Żywienie Człowieka. W przypadku przyznania finansowania przez NCBiR studia te powinny rozpocząć się w roku 2019.

Wydział od wielu lat prowadzi także zajęcia wyrównawcze dla studentów początkowych roczników w zakresie Chemii***, przedmiotu sprawiającego wielu studentom, o ograniczonym kontakcie z tym przedmiotem w szkole średniej, duże problemy.

2.6. Prace dyplomowe

2.6.1. Wykorzystanie systemu antyplagiatowego

	Liczba złożonych prac	Liczba prac zweryfikowanych	Wynik negatywny nie potwierdzony przez opiekuna	Wynik negatywny
Licencjackie	-	-	-	-
Inżynierskie				
Technologia żywności i żywienie człowieka	241	241	0	0
Towaroznawstwo	17	17	0	0
Dietetyka	53	53	0	0
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	-	-	0	0
Magisterskie				
Technologia żywności i żywienie człowieka	212	212	0	0
Dietetyka	27	27	0	0
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	18	18	0	0

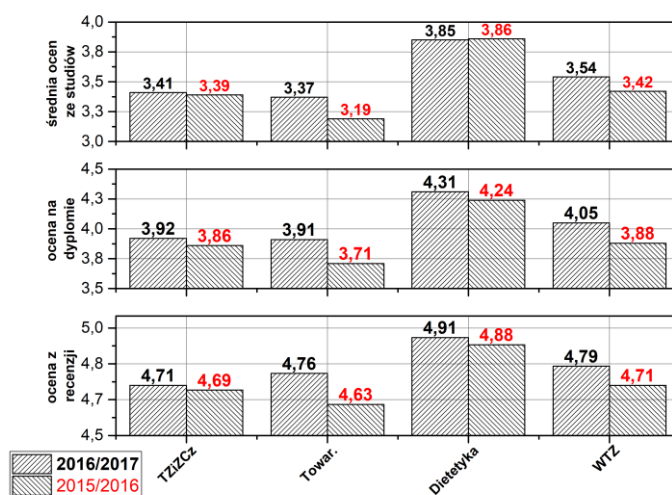
Począwszy od roku akademickiego 2015/2016 wszystkie prace dyplomowe (inżynierskie i magisterskie) broniące na Wydziale podlegają kontroli antyplagiatowej co jest wynikiem zmiany przepisów prawnych. W ocenianym roku akademickim, podobnie jak i w poprzednim, niezależnie od kierunku nie zanotowano przypadków negatywnych wyników kontroli antyplagiatowej, która przeprowadzona została przy użyciu zakupionego przez uczelnię systemu OSA.

2.6.2. Ocena prac dyplomowych

	Średnia ocen § 27, ust. 1, pkt. 1, Regulaminu Studiów	Średnia z recenzji (promotor + recenzent)	Ocena na dyplom
Licencjackie	-	-	-
Inżynierskie			
Technologia żywności i żywienie człowieka	3,39	4,71	3,92
Towaroznawstwo	3,19	4,76	3,91
Dietetyka	3,86	4,91	4,31
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	-	-	-
Średnia dla wydziału	3,42	4,79	4,05

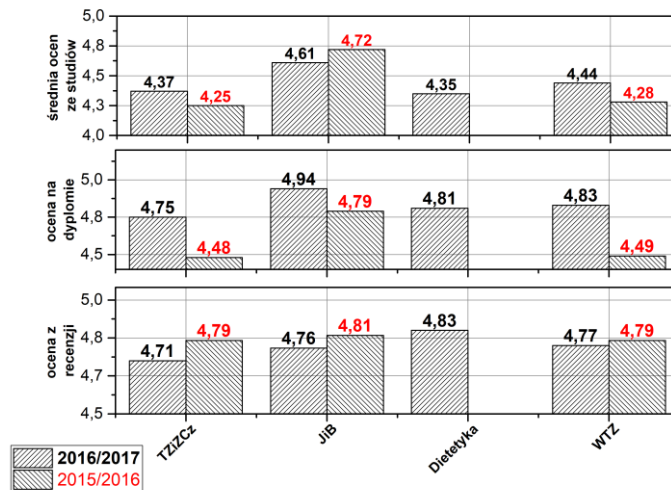
Magisterskie			
Technologia żywności i żywienie człowieka	4,25	4,71	4,75
Dietetyka	4,35	4,83	4,81
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	4,61	4,76	4,94
Średnia dla wydziału	4,44	4,77	4,83

Prace dyplomowe na wszystkich kierunkach studiów oferowanych przez Wydział obejmują prace inżynierskie oraz magisterskie. Najwyższe oceny prac inżynierskich oraz ich recenzji, w roku akademickim 2016/2017 uzyskali studenci kierunku Dietetyka oraz Technologia Żywności i Żywienie Człowieka. Podobnie sytuacja wyglądała w przypadku średniej oceny ze studiów. W tym przypadku jednak poziom ocen (na wszystkich kierunkach) jest znacząco niższy dla ocen samych prac dyplomowych. Porównaniu do poprzedniego roku akademickiego profil ocen nie uległ znaczącym zmianom (Rysunek 2).



Rysunek 2. Ocena prac dyplomowych i studiów – studia inżynierskie.

Najwyższe oceny prac magisterskich oraz ich recenzji, w roku akademickim 2016/2017 uzyskali natomiast studenci kierunku Dietetyka oraz Jakości i Bezpieczeństwa. W przypadku średniej oceny ze studiów najwyższe wyniki obserwowano dla kierunków Jakość Bezpieczeństwo oraz TŻiŻCz. W tym przypadku jednak poziom ocen (na wszystkich kierunkach) jest znacząco niższy dla ocen samych prac dyplomowych. Porównaniu do poprzedniego roku akademickiego profil ocen nie uległ znaczącym zmianom (Rysunek 3). Największe wahania ocen zaobserwowano rok do roku w przypadku kierunku Towaroznawstwo. Jest to prawdopodobnie skutkiem skokowych zmian ilości studentów na tym kierunku. W przypadku pozostałych kierunków zmiany wydają się być niewielkie.



Rysunek 3. Ocena prac dyplomowych i studiów - studia magisterskie.

3. DOSKONALENIE PROCEDUR WYDZIAŁOWEGO SYSTEMU JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

	Data zatwierdzenia	Data zmian	Dokument źródłowy	Dostępność (do użytku wewnętrznego, strona internetowa, gablota protokół RW i inne)
regulamin Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia	2013 r.	2017 r.	protokół nr 6/2017 z posiedzenia Rady Wydziału	Strona WWW, do użytku wewnętrznego znajduje się w każdej Katedrze i Dziekanacie Wydziału
regulamin Rad Programowych wszystkich kierunków studiów	2017	-	protokół nr 7/2017 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
przeprowadzania hospitacji zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie	2013 .r/ 2016 .r	-	protokół nr 7/2016 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
zatwierdzania programów szczegółowych nowych przedmiotów, w tym przedmiotów do wyboru	2013 r.	-	protokół nr 3/2013 z posiedzenia Rady	jw.

dla studentów Wydziału Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie			Wydziału	
oceny jakości kształcenia na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie	2013 .r/ 2016 .r	-	protokół nr 7/2016 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
weryfikacji osiągania zakładanych efektów kształcenia na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie	2013 .r/ 2016 .r	-	protokół nr 7/2016 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
dypłomowania oraz przygotowywania prac dyplomowych przez studentów Wydziału Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie	2013 .r/ 2016 .r	-	protokół nr 7/2016 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
rozwiązywania sytuacji konfliktowych na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie	2016 r.	-	protokół nr 7/2016 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.

Wydziałowy system jakości kształcenia w celu skutecznego działania wykorzystuje sześć procedur oraz regulaminy komisji bezpośrednio związanych z systemem. Ze względu na uaktualnienie większości procedur w poprzednim roku akademickim w ocenianym okresie nie dokonano aktualizacji tych dokumentów. Proces aktualizacji, w roku akademickim 2016/2017 dotyczył natomiast regulaminu komisji ds. Jakości Kształcenia. Opracowano również i zatwierdzono Regulamin Rad Programowych dla wszystkich kierunków. W roku akademickim 2016/2017 podjęto również działania zmierzające do stworzenia regulaminów pozostałych komisji wchodzących w skład WSJK na Wydziale w tym Komisji ds. Praktyk oraz Komisji ds. Dydaktycznych i Studenckich. Regulaminy te zostaną wprowadzone decyzją Rady Wydziału w kolejnym roku akademickim. Opisywane zmiany zgodne są z zaleceniami Polskiej Komisji Akredytacyjnej oceniającej w roku akademickim 2016/2017 kierunki studiów: Dietetyka oraz Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka. W trakcie oceny PKA zaleciła usprawnienia przepływu informacji oraz rozdzielenie kompetencji poszczególnych organów kolegialnych odpowiedzialnych za system jakości kształcenia.

Dodatkowo, zgodnie z wytycznymi Rady Wydziału z lutego 2017 Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia rozpoczęła również przygotowanie procedury audytu wewnętrznego systemu jakości kształcenia. Planowane wprowadzenie tej procedury będzie miało miejsce na początku roku 2018.

4. KOMPETENCJE KADRY NAUCZAJĄCEJ

4.1. 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, obszar nauk społecznych – przedmioty ekonomiczne lub obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu).

Według danych umieszczonych w repozytorium prac pracowników Uniwersytetu Rolniczego w latach 2016 i 2017 pracownicy WTŻ opublikowali wyniki swoich badań w 235 publikacjach naukowych, 69 rozdziałach w monografiach oraz 6 pozycjach książkowych.

4.2. 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 – 419	290 (69%)
Towaroznawstwo – 33	22 (67%)
Dietetyka – 97	66 (68%)
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności– 77	49 (64%)

Na wszystkich prowadzonych kierunkach studiów obsada koordynatorów przedmiotów przekraczała w roku 2016/2017 60%. Zasadniczo na wszystkich kierunkach z wyjątkiem Towaroznawstwa procent ten w ciągu ostatniego roku uległ zwiększeniu, co wynika ze skokowego wzrostu (w ostatnich 3 latach) ilości pracowników samodzielnych na Wydziale. Pracownicy samodzielni są koordynatorami większości przedmiotów obowiązkowych oraz znacznej części elektywów prowadzonych przez Wydział. Koordynatorzy nie będący pracownikami samodzielnymi stanowią natomiast większość w przypadku zajęć zleczanych poza Wydziałem w tym języków obcych, wychowania fizycznego, przedmiotów humanistycznych itp.

4.3. Kwalifikacje pedagogiczne i inne związane z procesem kształcenia

Liczba osób	Odbyty kurs, szkolenie
39	Zarządzanie zespołem wirtualnym i rozproszonym (1) Żywienie kliniczne i opieka metaboliczna (1) Utwór naukowy jako przedmiot prawa autorskiego (3) Chromatografia żelowa GPC/SEC w badaniach masy cząsteczkowej i struktury makrocząsteczek (1) Zaczytani po uszy w bazie ScienceDirect (1)

	<p>Ankieta jednostki naukowej w Systemie Informacji o Nauce POL-on i Polskiej Bibliografii Naukowej (1)</p> <p>Współczesne wyzwania w zarządzaniu uczelnią – standardy antyplagiatowe podwyższające jakość kształcenia i nauczania (1)</p> <p>Standardy leczenia dietetycznego 2017 – cukrzyca (1)</p> <p>Standardy leczenia dietetycznego 2017 – kardiologia (1)</p> <p>Spoleczne skutki korupcji (1)</p> <p>Korupcja w administracji publicznej (1)</p> <p>Korupcja w biznesie (1)</p> <p>Zarządzanie ryzykiem w łańcuchu produkcji i dystrybucji żywności (2)</p> <p>Zmiany w normie ISO 9001:2015 i interpretacja najważniejszych jej wymagań(1)</p> <p>Auditor wewnętrzny zintegrowanego systemu zarządzania jakością (ISO 9001:2015) i bezpieczeństwem żywności (ISO 22000:2006) (1)</p> <p>How the New Toxic Substances Control Act Will Impact the Conduct of Science (1)</p> <p>EndNote online I - tworzenie i zarządzanie biblioteką rekordów bibliograficznych (1)</p> <p>PCO Requirements Under FSMA- Documentation and Proactive approaches (1)</p> <p>Rozszerzona selekcja czasopism do Web of Science Core Collection (1)</p> <p>Organic Pest Management - Not an Oxymoron! (1)</p> <p>Personalizacja platformy Web of Science (1)</p> <p>AutoCAD 2017 beginning (1)</p> <p>AutoCAD 2017 advanced (1)</p> <p>AutoCAD 2017 3D (1)</p> <p>Fusion360 - produkt: Autodesk Fusion360 (1)</p> <p>Incorporation of Fusion360 - produkt: AutoCAD and Fusion (1)</p> <p>Lider panelu sensorycznego – organizacja i funkcjonowanie laboratorium sensorycznego (1)</p> <p>Analiza mikrobiologiczna żywności (1)</p> <p>Warsztaty reologiczne „Pomiary w materii miękkiej” (1)</p> <p>Audytor wewnętrzny systemu HACCP (z uwzględnieniem GHP i GMP), BRC v.& i IFS v.6 (1)</p> <p>Weryfikacja i walidacja systemów bezpieczeństwa żywności (1)</p> <p>Znakowanie żywności. interpretacja przepisów prawa (2)</p> <p>Nanotechnologia w kosmetyce (2)</p> <p>obsługi i konserwacji autoklawu laboratoryjnego 3870 ELVC-D (1)</p>
--	---

Pracownicy Wydziału regularnie biorą udział w szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych dotyczących zarówno aspektów naukowych jak i dydaktycznych. Oprócz szkoleń bezpośrednio wzbogacających wiedzę bezpośrednio przydatną w procesie dydaktycznym część nauczycieli brała udział w szkoleniach dotyczących organizacji procesu dydaktycznego w tym jego aspektów prawnych, dotyczących praw autorskich, standardów w administracji publicznej czy też wykorzystywania nowoczesnych środków multimedialnych, baz danych oraz programów specjalistycznych w procesie dydaktycznym. Biorąc pod uwagę ilość szkoleń w których uczestniczyli pracownicy Wydziału w stosunku do całkowitej liczby nauczycieli akademickich można stwierdzić, że średnio ponad 30% pracowników zdobywało w roku akademickim 2016/2017 dodatkową wiedzę i umiejętności.

5. INFRASTRUKTURA - JAKOŚĆ I WARUNKI PROWADZENIA ZAJĘĆ

Liczba studentów	1763
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	35
Liczba rzutników multimedialnych zainstalowanych na stałe	19
Liczba licencji oprogramowania wykorzystywanego w procesie dydaktycznym	89
Liczebność grup ćw. laboratoryjnych (projektowych, terenowych)	15/30
Biblioteka (liczba nowych zakupów)	Brak danych

W roku akademickim 2016/2017 infrastruktura Wydziału nie uległa znaczącemu rozszerzeniu i to zarówno w zakresie powierzchni sal przeznaczonych na działalność dydaktyczną jak również drobnego sprzętu, w tym sprzętu multimedialnego. Przy zbliżonej do lat poprzednich liczbie studentów, mimo sporego zagęszczenia zajęć w ciągu semestru posiadana baza logistyczna jest wykorzystywana efektywnie. Oprócz sal czysto dydaktycznych (sal ćwiczeniowe, laboratoria, sal seminaryjne i wykładowe) studenci wszystkich kierunków mają możliwość korzystania z laboratoriów naukowych wyposażonych w nowoczesny sprzęt analityczny obejmujący pełną gamę urządzeń niezbędnych do prowadzenia nowoczesnych i zaawansowanych badań naukowych. Sprzęt ten wykorzystywany jest zarówno do realizacji prac dyplomowych (inżynierskich i magisterskich) jak również działalności kół naukowych. Posiadana infrastruktura oraz przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy ograniczają wielkość grup studenckich na poszczególnych zajęciach do 15 osób w przypadku sal laboratoryjnych do 30 osób (np. ćwiczenia audytoryjne). W sali komputerowej Wydziału studenci mają dostęp do 15 stanowisk komputerowych zaopatrzonych w specjalistyczne oprogramowanie wykorzystywane w procesie dydaktycznym. Stanowiska komputerowe dostępne dla studentów znajdują się również w holu głównym oraz bibliotece wydziałowej. Mają także dostęp do wielu baz danych literatury naukowej (dostarczanych z pośrednictwem Biblioteki Głównej UR) oraz oprogramowania do analizy statystycznej.

Wydział na bieżąco prowadzi remonty oraz drobne zmiany infrastruktury czego dowodem może być przearanżowanie holu głównego Wydziału na przelomie roku akademickiego 2016/2017 i 2017/2018.

6. ANKIETY OCENY PRZEDMIOTU/NAUCZYCIELA (DLA KIERUNKU)

6.1. Frekwencja

Liczba dostępnych ankiet (liczba jednostek nauczyciel/forma zajęć/przedmiot)	14913
Liczba ankiet wypełnionych	1539
Liczba ankiet wypełnionych przez minimum 10 studentów	51

6.2. Poziom ocen

Kierunek Jakość i Bezpieczeństwo żywności

Przedmiot	Średnia ocena	Ilość odpowiedzi
Studia 1 stopnia		
Chemia I	4,97	13,0
Jakość sensoryczna żywności	6,00	1,0
Obliczenia chemiczne	4,25	4,0
Podstawy produkcji surowców roślinnych	5,09	9,9
Technologia informacyjna	4,74	6,0

Chemia II	6,00	2,0
Dodatki do żywności	5,18	4,9
Elektyw I: Jakość i bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego	3,62	3,0
Grafika inżynierska	5,43	5,0
Mikrobiologia żywności	5,85	5,9
Prawo żywnościowe	5,00	2,0
Żywienie człowieka z elementami bromatologii	5,14	2,0
Studia 2 stopnia		
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	4,93	6,0
Elektyw kierunkowy II: Kształtowanie jakości żywności niskoprzetworzonej i wygodnej	4,57	3,0
Elektyw kierunkowy III: Nowoczesne techniki wykrywania zafalszowań żywności	5,00	1,0
Logistyka w łańcuchu żywnościowym	5,50	2,0
Metody badań eksperymentalnych	5,68	12,0
Seminarium specjalizacyjne	5,79	2,0
Standaryzacja, monitoring i atestacja żywności	4,67	7,0
Systemy zarządzania jakością w laboratoriach badawczych	5,00	1,0

Kierunek Dietetyka

Przedmiot	Średnia ocena	Ilość odpowiedzi
Studia 1 stopnia		
Biochemia	4,71	9,0
Chemia I	4,86	7,0
Chemia żywności	5,16	16,0
Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	5,38	6,0
Ekologia i ochrona środowiska	3,48	3,0
Elektyw humanistyczny 1: Historia sztuki i kultura polska	4,14	1,0
Elektyw I: Żywieniowe aspekty przetwórstwa węglowodanów	5,44	9,0
Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka	5,34	8,0
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych	5,34	28,0
Elektyw VI: Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw	5,57	6,0
Elektyw VIII: Surowce i półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych	5,10	6,0
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	3,64	2,0
Fizjologia człowieka	5,89	4,0
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa	5,21	2,0
Gospodarka wodna i ściekowa	5,27	7,9
Higiena i toksykologia żywności	5,79	6,0
Higiena produkcji potraw i żywienia	5,04	6,9
Kwalifikowana pierwsza pomoc	4,53	7,0
Mikrobiologia	5,49	11,0
Obliczenia chemiczne	3,51	5,0
Opakowania, magazynowanie i transport żywności	4,30	3,9
Podstawy dietetyki	3,33	9,0
Podstawy żywienia człowieka	5,02	9,0
Praca inżynierska	4,29	1,0
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	5,84	7,9
Seminarium dyplomowe	5,71	1,0
Systemy bezpieczeństwa żywności	3,93	2,0

Technologia informacyjna	4,19	3,0
Wyposażenie techniczne w produkcji żywności	4,80	14,0
Żywność niekonwencjonalna	5,26	14,0
Analiza i ocena jakości żywności	5,11	12,6
Anatomia człowieka	5,31	6,0
Chemia II	5,70	37,9
Elektyw II: Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych	5,50	2,0
Elektyw IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu człowieka	5,18	4,0
Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta	5,39	7,0
Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji	4,91	14,0
Elektyw X: Bioprocesy w produkcji żywności	5,31	9,7
Genetyka	5,43	8,0
Grafika inżynierska	4,99	14,0
Inżynieria procesowa	4,83	5,7
Ogólna technologia żywności	5,21	17,9
Podstawy żywienia człowieka	5,15	5,7
Projektowanie technologiczne procesów produkcji potraw	6,00	1,0
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego	4,14	2,0
Żywienie sportowców	6,00	1,0
Studia 2 stopnia		
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	5,18	4,0
Elektyw I z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności: Domowa i przemysłowa produkcja sushi	6,00	3,0
Elektyw specjalizacyjny I: Alergeny w żywności	5,07	2,0
Immunologia	5,93	4,0
Patofizjologia kliniczna	5,71	1,0
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	5,18	4,0
Elektyw I z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności: Domowa i przemysłowa produkcja sushi	6,00	3,0
Elektyw specjalizacyjny I: Alergeny w żywności	5,07	2,0
Immunologia	5,93	4,0
Patofizjologia kliniczna	5,71	1,0
Informatyka stosowana	6,00	1,0
Technologia specjalizacyjna I: Optyczna i spektroskopowa analiza żywności	5,71	1,0
Demografia i epidemiologia	5,00	2,0
Diagnostyka laboratoryjna	5,79	2,0
Informatyka stosowana	4,43	3,0
Technologia specjalizacyjna I: Dietetyka II	5,60	5,0

Kierunek Towaroznawstwo

Przedmiot	Średnia ocena	Ilość odpowiedzi
Studia 1 stopnia		
Mikrobiologia	6,00	1,0
Nauka o materiałach i inżynierii materiałowej	5,00	2,0

Kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Przedmiot	Średnia ocena	Ilość odpowiedzi
-----------	---------------	------------------

Studia niestacjonarne 1 stopnia		
Biochemia	6,00	8
Chemia żywności	5,71	10
Elektyw kierunkowy I - Przetwórstwo Węglowodanów	6,00	1
Grafika inżynierska	5,43	1
Maszynoznawstwo	6,00	4
Mikrobiologia żywności	5,77	6,9
Opracowanie nowych produktów żywnościowych	3,00	1
Projektowanie technologiczne	5,86	2
Seminarium	5,14	1
Analiza i ocena jakości żywności	5,32	13,0
Ekologia i ochrona środowiska	5,57	2,0
Elektyw kierunkowy II: Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych	3,57	1,0
Elektyw kierunkowy IV - Technologia przetwórstwa mięsa	4,64	2,0
Elektyw kierunkowy IX: Podstawy technologii gastronomicznej	4,48	3,0
Elektyw kierunkowy VI. Technologiczne podstawy przetwórstwa owoców i warzyw	5,29	1,0
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa	5,87	10,0
Inżynieria procesowa	6,00	4,0
Ogólna technologia żywności	5,88	11,0
Podstawy żywienia człowieka	4,00	1,0
Statystyka	3,29	1,0
Studia stacjonarne 1 stopnia		
Anatomia człowieka	5,00	4,6
Biochemia	4,99	44,9
Biochemia żywności	4,82	4,0
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej	4,98	12,7
Biologiczne podstawy produkcji zwierzęcej	5,07	22,0
Biotechnologia żywności	4,88	19,6
Chemia 1	5,38	26,1
Chemia I	5,03	21,9
Chemia żywności	5,26	37,9
Ekologia i ochrona środowiska	4,58	13,7
Elektyw 1- Opracowanie nowych artykułów żywnościowych	6,00	3,0
Elektyw 1: Opracowanie nowych artykułów żywnościowych	3,60	6,0
Elektyw 1: Opracowanie nowych artykułów żywnościowych	5,11	10,0
Elektyw 3: Higiena żywienia i żywności	5,00	1,0
Elektyw 4: Żywność funkcjonalna i wygodna	5,93	2,0
Elektyw 5: Podstawy dietetyki	3,86	10,0
Elektyw 6: Łącuch produkcji i dystrybucji żywności	5,64	2,0
Elektyw 7: Mikrobiologia przemysłowa	4,57	1,0
Elektyw 8: Podstawy żywienia człowieka	4,14	1,0
Elektyw humanistyczny 1: Historia sztuki i kultura polska	6,00	3,0
Elektyw I: Technologia przemysłów węglowodanowych	5,86	1,0
Elektyw I: Technologie wytwarzania nowoczesnych produktów węglowodanowych	5,38	14,6
Elektyw III- Przetwórstwo mleka	5,22	9,3
Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka	5,49	10,6
Elektyw kierunkowy 5: GMO	4,64	2,0
Elektyw ogólny: Żywność wygodna	5,81	8,9
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych	5,31	49,9
Elektyw VII - Chłodnictwo i przechowywanie żywności	5,55	9,9
Elektyw VIII: Technologia koncentratów spożywczych	5,43	6,0

Elektyw VI-Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów	5,13	5,7
Enzymologia	3,29	1,0
Fizjologia człowieka	5,66	5,9
Fizykochemia biopolimerów	5,42	3,7
Genetyka ogólna	5,86	1,0
Inżynieria procesowa	4,83	6,9
Maszynoznawstwo	5,51	38,7
Mikrobiologia żywności	5,76	10,9
Obliczenia chemiczne	4,61	24,7
Ochrona własności intelektualnej	4,48	6,0
Ogólna technologia żywności	5,79	14,0
Opakowania, magazynowanie i transport żywności	5,27	10,0
Podstawy żywienia człowieka	5,63	21,3
Prawo żywnościowe	5,25	2,9
Projektowanie procesów technologicznych	5,71	1,0
Przygotowanie pracy dyplomowej	5,37	5,0
Seminarium	5,74	5,0
Technologia informacyjna	5,06	21,7
Toksykologia żywności	4,72	10,7
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności	4,41	16,3
Analiza i ocena jakości żywności	5,06	18,0
Biochemia	5,25	4,0
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej	5,29	3,0
Biologiczne podstawy produkcji zwierzęcej	4,89	4,0
Biotechnologia żywności	3,25	4,0
Chemia 2	5,14	6,0
Chemia II	4,60	11,9
Chemiczna analiza instrumentalna	6,00	2,0
Elektyw 10: Toksykologia żywności	5,38	3,0
Elektyw 2: Biotechnologia ochrony środowiska	5,93	2,0
Elektyw 2: Towaroznawstwo produktów spożywczych	5,93	2,0
Elektyw 2: Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności	5,36	2,0
Elektyw I: Przetwórstwo węglowodanów	4,86	1,0
Elektyw II - Technologia Przetwórstwa Zbóż	5,12	7,0
Elektyw II: Bioproceny w przetwórstwie mleka i mięsa	6,00	2,0
Elektyw III: Technologia przemysłów fermentacyjnych	5,86	5,0
Elektyw IV - Przetwórstwo mięsa	5,00	5,0
Elektyw IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu ludzi	4,71	3,0
Elektyw IV: Technologia koncentratów spożywczych i przechowywalność żywności	6,00	3,0
Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji	4,33	9,0
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa	4,98	14,0
Grafika inżynierska	5,21	11,0
Inżynieria bioreaktorowa	6,00	1,0
Inżynieria procesowa	4,54	8,0
Mikrobiologia żywności	5,37	27,9
Ogólna technologia żywności	4,78	27,0
Podstawy żywienia człowieka	5,86	2,0
Projektowanie technologiczne	5,31	11,0
Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	5,93	2,0
Toksykologia żywności	5,48	3,0
Studia niestacjonarne 2 stopnia		
Metody badań eksperymentalnych	6,00	2

Przedmiot z zakresu bezpieczeństwa państwa: Bezpieczeństwo narodowe	5,93	2
Studia stacjonarne 2 stopnia		
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	4,89	5,0
Elektyw kierunkowy I: Domowa i przemysłowa produkcja sushi	6,00	2,0
Elektyw kierunkowy I: Żywność prozdrowotna	5,00	1,0
Elektyw specjalizacyjny III: Domowy wyrób wędlin	5,90	3,0
Metody badań eksperymentalnych	5,17	6,0
Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności	5,11	15,0
Nutri genomika	5,29	1,0
Polityka wyżywienia ludności	4,57	3,0
Technologia specjalizacyjna III: Przetwarzanie surowców rzeźnych	4,00	1,0
Technologia specjalizacyjna III: Technologia gastronomiczna II	4,64	2,0
Elektyw kierunkowy III: Wybrane zagadnienia z enzymologii w przetwórstwie surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	4,95	6,0
Elektyw specjalizacyjny I: Dietoprofilaktyka. Choroby niezakaźne żywieniowo - zależne	5,50	0,9
Elektyw specjalizacyjny II: Dietetyka II	6,00	1,0
Informatyka stosowana	5,29	1,0
Metody badań eksperymentalnych	5,31	10,0
Przedmiot realizowany na innym kierunku studiów: Żywnienie sportowców	4,10	3,0
Przedmiot z zakresu bezpieczeństwa państwa: Bezpieczeństwo narodowe	5,73	18,0
Seminarium specjalizacyjne I	4,43	3,0
Statystyka stosowana	5,50	2,0
Technologia specjalizacyjna I: Bromatologia	5,52	3,0
Technologia specjalizacyjna I: Mleko i koncentraty mleczne	5,62	3,0
Technologia specjalizacyjna II: Technologia produkcji konserw z owoców i warzyw	5,38	1,9
Technologia specjalizacyjna II: Tłuszcz mlekowy, napoje fermentowane i lody	5,24	3,0
Technologia specjalizacyjna II: Toksykologia II	5,19	3,0

6.3. Odpowiedzi na pytania otwarte

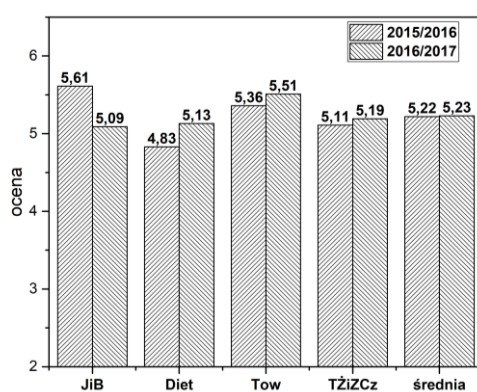
	Pozytywne	Negatywne
Liczba komentarzy	117	23

6.4. 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 (dotyczy semestru zimowego; sprawozdanie zbiorcze z oceny jakości kształcenia w roku 2016/2017 przedstawione zostanie na posiedzeniu RW w dniu 17.01.2018 r.)	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 17.01.2018

Studenckie oceny przedmiotu i nauczyciela prowadzone są na Wydziale poprzez system USOS. W roku akademickim 2016/2017 do standardowego zestawu wprowadzone zostało dodatkowe pytanie dotyczące

szacunku liczby godzin pracy własnej koniecznej do realizacji/zaliczenia przedmiotu. W analizowanym roku akademickim, z systemu USOS do analizy spłynęło ponad 1500 całkowicie lub częściowo wypełnionych danych. Porównując tą liczbę z rokiem poprzednim obserwuje się znaczący spadek zwrotności ankiet. Proporcjonalnie zmniejszyła się także liczba ankiet wypełnionych przez więcej niż 10 studentów. Oceny jakości prowadzonych w roku 2016/2017 wystawione przez studentów utrzymują się na zbliżonym do ubiegłorocznego poziomie (Rysunek 4). Spadek średniej oceny dla zajęć dla danego kierunku zaobserwowano tylko dla kierunku Jakości Bezpieczeństwo Żywności. Poprawa ocen na pozostałych kierunkach, powoduje że średnia ocen dla wszystkich prowadzonych przedmiotów/nauczycieli pozostaje zasadniczo niezmienną. Należy jednak zauważyć, że w przypadku studentów kierunku Towaroznawstwo, ze względu na ich niewielką liczbę oraz niski odsetek wypełnionych ankiet oceny dla tego kierunku trudno uznać za miarodajne.



Rysunek 4. Wynik ankiet oceny przedmiotu/nauczyciela w roku akademickim 2016/2017

W związku ze zmniejszeniem ilości wypełnionych ankiet proporcjonalnemu zmniejszeniu uległa także ilość komentarzy studenckich. W roku akademickim 2016/2017 zanotowano jednak znacząco mniejszy odsetek komentarzy negatywnych (odpowiednio 21% w poprzednim roku akademickim i 16% w roku ocenianym). Zespół ds. Oceny Jakości Kształcenia zaobserwował także zmniejszenie ilości komentarzy pozamerytorycznych. Warto podkreślić, że komentarze pozytywne otrzymało siedemdziesięciu nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na wszystkich kierunkach. Cztery spośród tych osób otrzymało więcej niż pięć komentarzy. Jeśli chodzi o komentarze negatywne to otrzymało je dwudziestu nauczycieli. Jedynie dwie osoby otrzymały zaś więcej niż jeden komentarz negatywny. Zespół ds. Oceny Jakości Kształcenia, w przypadku komentarzy negatywnych bezpośrednio związanych z jakością kształcenia, skierował do Dziekana Wydziału odpowiednie informacje umożliwiające mu wyjaśnienia zaistniałych sytuacji.

Analiza odpowiedzi szacowanej liczby godzin pracy własnej koniecznej do realizacji/zaliczenia przedmiotu wskazuje na bardzo niski odsetek odpowiedzi. Na chwile obecną koniecznymi wydają się: przeformułowanie pytania ułatwiające zrozumienie jego treści oraz przeprowadzenie, w trakcie spotkań ze studentami akcji informacyjnej dotyczącej tego pytania. W tym kontekście analiza odpowiedzi za rok 2016/2017 jest bowiem niemiarodajna.

7. ANKIETY OCENY CAŁEGO TOKU STUDIÓW

7.1. Frekwencja

Studia pierwszego stopnia	
Liczba absolwentów	311
Liczba wypełnionych ankiet	176
Procent wypełnionych ankiet	56,6%
Studia drugiego stopnia	
Liczba absolwentów	257
Liczba wypełnionych ankiet	146
Procent wypełnionych ankiet	56,9%

W stosunku do poprzedniego roku akademickiego, przy zbliżonej ilości absolwentów wszystkich kierunków (523 w roku akademickim 2015/2016 oraz 568 w roku 2016/2017) liczba wypełnionych ankiet zwiększyła się o blisko 70 procent i w chwili obecnej stanowi około 57% wszystkich dostępnych ankiet. Zwiększenie zwrotności wypełnionych ankiet jest rezultatem zmiany polityki dystrybucji ankiet (zmiany wprowadzone w poprzednim roku akademickim).

7.2. Poziom ocen

Kierunek - Jakość i Bezpieczeństwo Żywności (studia 2 stopnia)

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	0	1	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	2	3	3	0	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	1	2	4	1	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	0	3	2	3	0
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	3	4	1	0	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach	1	6	1		

naukowych					
ŚREDNIA	1,6	4,2	2,2	1,7	0,0

Zajęcia dydaktyczne

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

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	0	5	4	0	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	1	4	2	0	0
3. Warunki pracy w czytelni		8		0	0
ŚREDNIA	1,0	5,7	3,0	0,0	0,0

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	4	2	0	1
2. Jakość oprogramowania	1	4	3	0	0
3. Dostęp do Internetu	1	5	2	0	0
ŚREDNIA	1	4,3	2,3	0,0	1,0

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:	1	6	0	0	1

2. Nawyk do samokształcenia:	3	3	1	1	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	3	3	3	0	0
4. Umiejętności praktyczne:	3	3	0	1	1
ŚREDNIA	2,5	3,75	2,0	1,0	1,0

Ilość osób kończących studia w 2017 r. – 18

Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – 9

Procent wypełnienia i zwrotu : 50%

Kierunek – Towaroznawstwo (studia 1 stopnia)

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)	6	2	2	1	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	2	5	3	1	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	1	3	4	3	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	1	2	2	6	0
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	7	4	0	0	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	3	4	2	2	0
ŚREDNIA	3,3	3,3	2,6	2,6	0,0

Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	7	1	1	1	0
2. Wielkość	8	1	1	0	0

grup studenckich					
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	5	3	2	0	0
ŚREDNIA	6,7	1,7	1,3	1,0	0,0

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	5	3	4	0	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	5	3	4	0	0
3. Warunki pracy w czytelni	9	2	1	0	0
ŚREDNIA	6,3	2,7	3,0	0,0	0,0

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	5	4	1	1	0
2. Jakość oprogramowania	5	3	2	1	0
3. Dostęp do Internetu	5	4	1	0	0
ŚREDNIA	5,0	3,7	1,3	1,0	0,0

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:	4	3	2	1	0
2. Nawyk do samokształcenia:	4	2	3	1	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	5	4	1	0	0
4. Umiejętności praktyczne:	4	2	3	0	0
ŚREDNIA	4,2	2,7	2,3	1,0	0,0

Ilość osób kończących studia w 2017 r. – 17

Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – 11

Procent wypełnienia i zwrotu : 65%

Kierunek – Dietetyka (studia 1 stopnia)

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)	8	15	6	0	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	3	8	12	5	1
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów		11	13	4	1
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	3	11	8	6	1
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	19	7	2	1	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	7	11	11	0	0
ŚREDNIA	8,0	10,5	8,7	4,0	1,0

Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	6	11	5	7	1
2. Wielkość grup studenckich	9	10	8	3	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	2	5	11	10	1
ŚREDNIA	5,7	8,7	8,0	6,7	1,0

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	6	13	6	4	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	4	17	6	2	1
3. Warunki pracy w czytelnicy	8	14	5	2	1
ŚREDNIA	6,0	14,7	5,7	2,7	1,0

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	6	10	10	4	0
2. Jakość oprogramowania	5	7	11	7	0
3. Dostęp do Internetu	6	4	13	7	0
ŚREDNIA	5,7	7,0	11,3	6,0	0,0

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:	2	15	9	2	2
2. Nawyk do samokształcenia:	9	9	11	1	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	7	15	7	0	1
4. Umiejętności praktyczne:	5	8	14	3	0
ŚREDNIA	5,7	11,7	10,3	2,0	1,5

Ilość osób kończących studia w 2017 r. – **53**

Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – **34**

Procent wypełnienia i zwrotu : **64,1%**

Kierunek – Dietetyka (studia 2 stopnia)

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)	3	9	2	1	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	1	5	6	3	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	1	4	8	1	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	0	7	6	2	0
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	10	5	0	0	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	5	6	1	3	0
ŚREDNIA	4,0	6,0	4,6	2,0	0,0

Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	1	12	2	0	0
2. Wielkość grup studenckich	6	9	0	0	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	2	8	5	1	0
ŚREDNIA	3,0	9,7	3,5	1,0	0,0

Praca Biblioteki Głównej UR

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Dostępność literatury	5	8	2	0	0

potrzebnej do zajęć					
2. Dostępność do komputerowych baz danych	3	8	4	0	0
3. Warunki pracy w czytelnicy	8	7	0	0	0
ŚREDNIA	5,3	7,7	3,0	0,0	0,0

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	4	8	3	0	0
2. Jakość oprogramowania	1	9	4	1	0
3. Dostęp do Internetu	3	8	3	1	0
ŚREDNIA	2,7	8,3	3,3	1,0	0,0

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	9	2	1	0
2. Nawyk do samokształcenia:	5	7	3	0	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	6	5	4	0	0
4. Umiejętności praktyczne:	3	7	4	1	0
ŚREDNIA	4,2	7,0	3,2	1,0	0,0

Ilość osób kończących studia w 2017 r. – 27

Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – 15

Procent wypełnienia i zwrotu : 55,5%

Kierunek – Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka (studia 1 stopnia, specjalności Technologia Żywności, Żywnienie Człowieka, Bioinżynieria i Bioproceny)

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)	55	68	27	5	1

kursów)					
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	33	74	37	14	2
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	16	54	62	21	5
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	14	29	59	47	6
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	60	62	29	5	2
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	43	67	32	10	2
ŚREDNIA	36,8	59,0	41,0	17,0	3,0

Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	45	70	35	7	3
2. Wielkość grup studenckich	65	63	27	4	1
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	39	70	41	9	1
ŚREDNIA	49,7	67,7	34,3	6,7	1,7

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	60	59	28	10	1
2. Dostępność do komputerowych baz danych	61	57	27	13	1
3. Warunki pracy w czytelnii	64	66	23	6	0

ŚREDNIA	61,7	60,7	26,0	9,7	0,7
---------	------	------	------	-----	-----

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	38	61	51	7	1
2. Jakość oprogramowania	27	62	55	14	1
3. Dostęp do Internetu	30	68	51	9	1
ŚREDNIA	31,7	63,7	52,3	10,0	1,0

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:	46	81	26	4	1
2. Nawyk do samokształcenia:	54	71	28	5	2
3. Umiejętność pracy w zespole:	63	68	23	3	2
4. Umiejętności praktyczne:	49	60	38	9	3
ŚREDNIA	53,0	70,0	28,8	5,2	2,0

Ilość osób kończących studia w 2017 r. – 241

Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – 131

Procent wypełnienia i zwrotu : 54,3%

Kierunek – Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka (studia 2 stopnia)

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)	29	61	32	7	1
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	19	55	29	14	3
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	18	44	34	19	4
4.	20	32	37	22	4

Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów					
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	58	45	9	3	4
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	23	52	51	20	3
ŚREDNIA	27,8	48,2	32,0	14,2	3,2

Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	23	60	23	12	2
2. Wielkość grup studenckich	45	53	13	8	1
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	31	49	28	9	3
ŚREDNIA	33,0	54,0	21,3	9,7	2,0

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	40	44	23	10	3
2. Dostępność do komputerowych baz danych	32	49	31	5	3
3. Warunki pracy w czytelni	51	44	16	8	3
ŚREDNIA	41,0	45,7	23,3	7,7	3,0

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	27	53	26	9	5

2. Jakość oprogramowania	22	44	36	15	2
3. Dostęp do Internetu	28	51	22	16	3
ŚREDNIA	25,7	49,3	28,0	13,3	3,3

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:	33	53	14	6	2
2. Nawyk do samokształcenia:	42	52	15	6	3
3. Umiejętność pracy w zespole:	50	45	17	4	3
4. Umiejętności praktyczne:	40	45	25	6	3
ŚREDNIA	41,2	48,8	17,8	5,5	2,8

Ilość osób kończących studia w 2017 r. – **211**

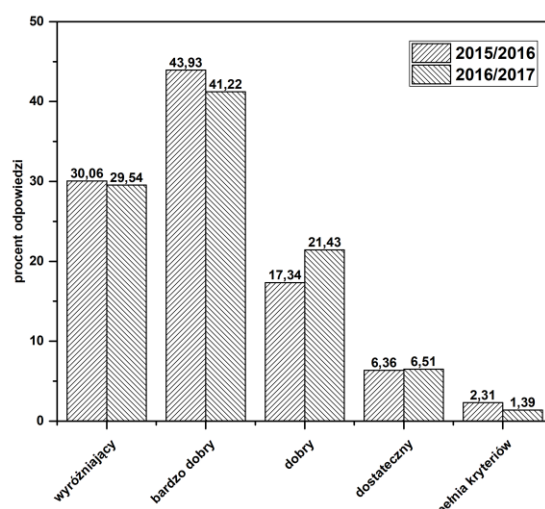
Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – **122**

Procent wypełnienia i zwrotu : **57,8%**

7.3. Czy przeprowadzono analizę

Czy była przedmiotem oceny/dyskusji/prezentacji	Forum oceny/dyskusji/prezentacji np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Nie (Sprawozdanie z oceny jakości kształcenia w roku 2016/2017 przedstawione zostanie na posiedzeniu RW w dniu 17.01.2018 r.)	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 17.01.2018

W roku akademickim 2016/2017 na Wydział spłynęło ponad 300 ankiet studiowania absolwentów wszystkich kierunków oferowanych na Wydziale. Oznacza to, że blisko 60% absolwentów oceniło swoje studia niezależnie od kierunku, stopnia i trybu studiów. W stosunku do poprzedniego roku akademickiego (niecałe 40%) zanotowano znaczny wzrost odsetka wypełnionych ankiet. Niezależnie od ilości wypełnionych ankiet większość aspektów studiowania oceniana jest przez absolwentów na najwyższym poziomie. Oceny wyróżniające, bardzo dobre i dobre stanowią w większości przypadków ponad 90% wszystkich ocen. W najslabiej ocenianej kategorii, jaką jest organizacja studiów suma tych trzech ocen wynosi 87%. Absolwenci najwyższymi notami ocenili zajęcia dydaktyczne oraz pracę biblioteki głównej. Odpowiednio 92 i 93% ocen z zakresu A-C. Warto zauważyć nikły odsetek ocen negatywnych, który dla wszystkich ocenianych kategorii mieści się w zakresie 1,25-1,93%. Najmniej negatywnych ocen otrzymała przy tym kategoria oceniająca proces dydaktyczny i pracę biblioteki. Największy odsetek negatywnych odpowiedzi zanotowano zaś w przypadku organizacji studiów.



Rysunek 5. Porównanie oceny studiowania w dwóch kolejnych cyklach dydaktycznych

Porównując wyniki ankiet za rok akademicki 2016/2017 z rokiem poprzednim (Rysunek 5) stwierdza się utrzymanie kilkuletniej już tendencji wysokich ocen niezależnie od kierunku studiów i ocenianego aspektu studiowania. Zdecydowana większość wystawionych przez absolwentów ocen to oceny z zakresu wyróżniająca, bardzo dobra i dobra. W stosunku do roku poprzedniego ilość ocen wyróżniających jest na praktycznie stałym poziomie. Obserwuje się też niewielki spadek ilości ocen bardzo dobrych kosztem wzrostu ilości ocen dobrych. Warto też zauważyć spadek o blisko 40% ilości ocen negatywnych (nie spełnia kryteriów). Biorąc przy tym pod uwagę ogólny niski odsetek takich odpowiedzi można uznać je za marginalne.

Na podstawie otrzymanych i zanalizowanych danych można stwierdzić, że działania wydziału (organizacja toku studiów, dostęp do komputerów), nauczycieli akademickich (proces dydaktyczny) czy też uczelni jako takiej (organizacja studiów, praca biblioteki) przynoszą spodziewany skutek a wysokie oceny otrzymane w anonimowych ankietach absolwentów wskazują na wysoki poziom studiowania na WTŻ w większości aspektów tego procesu.

8. HOSPITACJE ZAJĘĆ

Liczba przeprowadzonych hospitacji	37 (planowane 64)
Liczba przeprowadzonych powtórnych hospitacji tej samej osoby	3
Liczba hospitacji związanych z niską oceną (komentarzami) w ankiecie studentów	2(3)

	Pozytywne	Negatywne	Dokument źródłowy:
Liczba wniosków dotyczących formy zajęć	37	-	Protokoły z hospitacji
Liczba wniosków dotyczących zgodności z założonymi efektami kształcenia	37	-	Protokoły z hospitacji

Wymienić najmocniejszą stronę hospitowanych zajęć

1. Wysoki poziom merytoryczny zajęć

Wymienić najsłabszą stronę hospitowanych zajęć

1. Zbyt liczne grupy studentów

Hospitacje zajęć dydaktycznych na Wydziale prowadzone są w oparciu o procedurę przeprowadzania hospitacji zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie wprowadzoną w życie w 2016 roku. Zgodnie z tą procedurą hospitacje prowadzone są w cyklach semestralnych na podstawie planów sporządzonych przez prodziekana ds. dydaktycznych i studenckich. W stosunku do roku poprzedniego zanotowano wzrost ilości planowanych hospitacji o 21%. Niestety w trakcie roku akademickiego zrealizowano jedynie niecałe 60% założonych hospitacji. Dane te dotyczą hospitacji zajęć prowadzonych przez pracowników uczelni. Ponieważ drastyczny spadek hospitacji miał miejsce głównie w semestrze zimowym roku akademickiego 2016/2017 władze Wydziału przeprowadziły, na początku semestru letniego akcje informacyjne i dyscyplinujące osoby hospitujące zajęcia. Akcje te poskutkowały znaczącym zwiększeniem realizacji planu hospitacji. W związku z powyższym będą one także prowadzone w kolejnych latach akademickich. Warto zauważyć, że spośród przeprowadzonych hospitacji jedynie nieco ponad 5% stanowiły hospitacje wynikające z niskiej oceny pracowniczej. Niezależnie od tego wszystkie protokoły pohospitacyjne w liczbie 37 wskazują na pozytywną ocenę prowadzonych zajęć. Hospitujący szczególnie często podkreślali wysoki poziom merytoryczny prowadzonych zajęć oraz dobry kontakt prowadzącego ze studentami. Uwagę hospitujących skupiała też wysoka jakość przygotowania materiałów dla studentów, częste wykorzystanie prezentacji multimedialnej do objaśnienia tematu zajęć podnosząca atrakcyjność zajęć oraz wpływająca na zrozumienie tematów przez studenta. W trakcie hospitacji podkreślano także punktualne rozpoczynanie i prawidłowe rozplanowanie zajęć (dotyczy szczególnie ćwiczeń). Negatywne uwagi z przeprowadzonych hospitacji dotyczyły przede wszystkim zbyt dużej liczebności grup studenckich (czynnika de facto niezależnego od prowadzącego zajęcia). Zdecydowanie rzadziej pojawiały się natomiast uwagi dotyczące niewłaściwego zachowania studentów, przeszkadzającego w prowadzeniu zajęć czy też zbyt rozbudowanego wstępu teoretycznego na ćwiczeniach lub jego całkowitego braku.

9. DZIAŁALNOŚĆ KOŁA NAUKOWEGO

Liczba sekcji	19
Liczba wystąpień na konferencjach	23
wydziałowe	18
uczelniane	1
o szerszym zasięgu	4

W ramach aktywizacji naukowej studentów Wydział prowadzi Koło Naukowe Technologów Żywności w skład którego, na dzień 30 września 2017 wchodziło 19 sekcji. W roku akademickim 2016/2017 Wydział podjął natomiast dodatkowe działania w zakresie powołania międzykatedralnej sekcji koła naukowego pod

patronatem zewnętrznego przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego (patrz punkt 15), które oficjalnie zostało powołane do życia przez radę Wydziału w październiku 2017 (rok akademicki 2017/2018).

Studenci pracujący w poszczególnych sekcjach koła naukowego wykazali się w roku akademickim 2016/2017 dużą aktywnością w zakresie prezentacji i publikacji wyników swoich badań naukowych. Oprócz 23 wystąpień na Wydziałowej sesji kół naukowych prezentowali swoje wyniki na szerszym forum naukowym w tym na:

1. Międzynarodowej konferencji Szkoła Technologii Fermentacji 2016 (Szczepanik O., Rusiecka I.). prezentacja pt. Ocena żywotności bakterii kwasu mlekowego w piwie metodą cytometrii przepływowej.
2. IX Ogólnopolska Konferencja Naukowa Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw „Owoce, Warzywa, Grzyby – Żywność i Technologia”. Lublin, 2016 (Słupski J., Tabaszewska M., Pawłowski B., Jaworski M, Bierowiec G., Grodzińska A.) prezentacja pt. Zawartość wybranych składników bioaktywnych w sokach jabłkowo-buraczanych.
3. Sesja Naukowa Komitetu Nauk o Żywności i Żywieniu PAN – Żywność dla przyszłości, Wrocław, 2017 (Duda-Chodak A., Tarko T., Wajda Ł., Liebersbach A.). prezentacja pt. Ocena możliwości wzbogacania napojów owocowych ekstraktem ze spiruliny.

Wyniki badań studentów pracujących w kole naukowym opublikowane zostały także w czasopiśmie naukowych:

1. Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, współautor, Szczepanik O., Propagacja bakterii kwasu mlekowego na potrzeby browarnictwa - dobór parametrów procesu (DOI:10.15199/64.2017.9.1)
2. Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny, współautor, Szczepanik O., Pater A., Wpływ procesu wymrażania na skład chemiczny piwa typu eisbock (DOI:10.15199/64.2017.8.1)
3. Monografia „Żywność dla przyszłości” Ed. Anna Pęksa, 2017, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław, Polska, ISBN 978-83-7717-264-3, współautor Liebersbach A., Ocena możliwości wzbogacania napojów owocowych ekstraktami ze spiruliny.

10. WYMIANA STUDENTÓW

Liczba umów międzynarodowych	82
Liczba studentów wyjeżdżających, nazwa programu:	6
ERASMUS	6
CEEPUS	-
MostAR	-
Inne	-
Liczba studentów przyjmowanych, nazwa programu:	9
ERASMUS	9
CEEPUS	-
MostAR	-
Inne	-
Liczba spotkań na których uczestnicy wymiany przekazali doświadczenia i obserwacje	Brak danych

Wydział prowadzi działania w zakresie współpracy i wymiany międzynarodowej studentów oraz pracowników. W roku akademickim 2016/2017 podjęto działania mające na celu wzmocnienie międzynarodowego potencjału dydaktycznego i naukowego Wydziału. W ramach tych działań podjęto między innymi inicjatywy w zakresie realnego uruchomienia studiów w języku angielskim (patrz punkt 15)

oraz goszczono (w ramach tzw. *visiting professor*) wybitnego specjalistę w zakresie technologii żywności i żywienia z uniwersytetu UBC (University of British Columbia, Kanada), profesora J. Zawistowskiego.

Niestety pomimo promocji wśród studentów wymiany międzynarodowej w ramach programu Erasmus nie uzyskano zwiększenia ilości studentów wyjeżdżających na uczelnie zagraniczne w ramach dostępnych programów wymiany (Erasmus+). Bez względu na ilość wyjeżdżających studentów zmniejszyła się, w stosunku do roku poprzedniego o dwie osoby. W ramach tych samych programów stwierdza się natomiast niewielkie zwiększenie zainteresowania przyjazdami studentów zagranicznych. W związku z powyższym konieczne wydaje się znaczące zintensyfikowanie działań w kolejnym roku akademickim, które umożliwiłoby poprawę zaistniałej sytuacji.

11. INNE OSIĄGNIĘCIA STUDENTÓW SŁUŻĄCE REALIZACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

(3) – uruchomienie i prowadzenie programów stażowych i szkoleniowych.

Zgodnie z zaleceniami Społecznej Rady Konsultacyjnej Wydział od kilku lat sukcesywnie uruchamia i realizuje programy stażowe i szkoleniowe dla studentów wszystkich kierunków studiów. Dzięki pozyskaniu środków na ich realizację studenci mają możliwość z jednej strony odbywania staży przemysłowych w wiodących zakładach przetwórstwa spożywczego w Polsce oraz innych krajach UE zapoznając się w praktyce z nowoczesnymi technologiami oraz zasadami działania przedsiębiorstw. Z drugiej strony programy szkoleniowe efektywnie poprawiają kompetencje miękkie studentów ułatwiając im wejście na europejski rynek pracy. W roku akademickim 2016/2017 Wydział realizował program "Staż - pierwszy krok do sukcesu" współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Priorytet III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, działanie 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym. W ramach programów szkoleniowych prowadzone natomiast były programy: "Szansa na sukces po UR" oraz „Program Rozwoju Kompetencji”, których celem jest podniesienie i wzmocnienie kompetencji zawodowych, komunikacyjnych, informatycznych i w zakresie przedsiębiorczości na VI i VII semestrze studiów stacjonarnych I stopnia.

Czynnikiem wpływającym pozytywnie na pozyskiwanie kompetencji społecznych studentów WITŻ jest też angażowanie ich w akcje społeczne o charakterze charytatywnym takich jak np. „Szlachetna Paczka” itp.

12. SYSTEMATYCZNE OTWARTE SPOTKANIA ZE STUDENTAMI

Liczba spotkań Prodziekana ds. studentów (lub odpowiedniego) w sprawach związanych z jakością kształcenia.

4

W stosunku do poprzednich lat akademickich liczba spotkań władz Wydziału ze studentami (zarówno otwartych jak również spotkań z przedstawicielami WRSS) utrzymuje się na zbliżonym poziomie. Studenci

na bieżąco są informowani o zmianach w zakresie procesu dydaktycznego, systemu pomocy materialnych i innych kluczowych informacji. Mogą także brać (za pośrednictwem swoich przedstawicieli) czynny udział w kształtowaniu procesu dydaktycznego proponując jego zmiany lub opiniując zmiany proponowane przez władze Wydziału. Przepływ informacji na linii Wydział – studenci ułatwiają także media elektroniczne, w tym społecznościowe (punkt 13). Wydział docenia znaczenie bezpośrednich spotkań ze studentami jako czynnika kształtującego relacje społeczne w obrębie społeczności akademickiej Wydziału

13. DZIAŁANIA PROMOCYJNE/INFORMACYJNE

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Współpraca z placówkami szkolnictwa średniego w zakresie staży dla uczniów.2. Działalność wydziału na portalu społecznościowym – facebook.3. Rozwój funkcjonalności strony internetowej Wydziału.4. Bezpośrednie spotkania w szkołach ponadgimnazjalnych pracowników wydziału. |
|--|

W roku 2016/2017 Wydział prowadził aktywną politykę promocyjną, która skupiała się na formach ciągłego dostępu do informacji z zakresu dydaktyki i prowadzenia badań poprzez wcześniej uruchomione media społecznościowe oraz niezależny od programu ogólnouczelnianego rozwój funkcjonalności strony internetowej w tym w szczególności zwiększenie dostępności danych w języku angielskim. W odróżnieniu od działań ciągłych Wydział bierze także regularnie udział w eventach takich jak Noc naukowców, Dni Nauki, Małopolskie Targi Żywności „Zasmakuj z UR” itd. W roku 2016/2017 Wydział współpracował także z placówkami szkolnictwa średniego w zakresie wakacyjnych staży dla uczniów ostatnich klas (Zespół Szkół Chemicznych w Krakowie), obejmował patronatem wybrane szkoły średnie z województwa małopolskiego i świętokrzyskiego a pracownicy Wydziału prezentowali ofertę dydaktyczną na spotkaniach z uczniami (np. Zespół Szkół Zawodowych HTS, Kraków, Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych, Małopolska Szkoła Gościnności, Myślenice). Działania te mają zarówno charakter popularyzatorski jak i umożliwiają kreowanie wśród uczniów szkół średnich i mieszkańców Krakowa marki własnej Wydziału jako jednostki głęboko zintegrowanej ze środowiskiem społecznym małopolski i województw ościennych.

14. DOSTĘPNOŚĆ OPISÓW PRZEDMIOTÓW

Od grudnia 2016 roku wszystkie opisy przedmiotów dostępne są w wersji papierowej w Dziekanacie Wydziału oraz u koordynatorów/prowadzących zajęcia. Pełne opisy przedmiotów dla wszystkich prowadzonych przedmiotów na wszystkich kierunkach studiów zawierające skrócony opis, pełny opis, literatura, efekty uczenia, kryteria oceniania dostępne są w systemie USOS. Dostęp do danych mają studenci zapisani na odpowiednie kursy/moduły. Dostęp z możliwością modyfikacji danych posiadają natomiast Wydziałowy koordynator ds. USOS oraz koordynatorzy przedmiotów. Pod koniec roku akademickiego 2016/2017 rozpoczęto prace nad procedurą związaną z wprowadzaniem nowych oraz

modyfikacją już wprowadzonych przedmiotów, która będzie porządkować obieg danych dotyczących opisu przedmiotów.

15. DOBRE PRAKTYKI

1. Intensyfikacja współpracy z Biurem Karier i Kształcenia Praktycznego (spotkania z pracownikiem biura, organizacja wyjazdów studyjnych)
2. Współpraca z interesariuszami zewnętrznymi w zakresie wspólnych działań (projektów) dydaktyczno- naukowych.
3. Intensyfikacja działań w zakresie umiędzynarodowienia studiów.
4. Spotkania z członkami Społecznej Rady Konsultacyjnej (Interesariusze zewnętrzni)
5. Wręczanie ankiet dotyczących oceny studiowania po zakończonym egzaminie dyplomowym (poprzednie metody skutkowały niską liczbą wypełnionych ankiet)
6. Wprowadzenie i wstępna analiza zasadności wprowadzenia do ankiet studenckich pytania dotyczącego godzin pracy własnej studenta

W ramach dobrych praktyk w zakresie Jakości Kształcenia na Wydziale technologii Żywności nowe rozwiązania wprowadzane są na bieżąco w ramach potrzeb lub konieczności. Działania z lat poprzednich ulegają przy tym weryfikacji pod kątem przydatności. Zgodnie z tymi zasadami w roku akademickim 2016/2017 Wydział podjął szereg działań doskonalących. Wśród nich wymienić należy przede wszystkim te które zasugerowane zostały podczas wizyty Polskiej Komisji Akredytacyjnej w grudniu 2016.

W semestrze letnim Wydział staraniem władz dziekańskich oraz komisji ds. jakości kształcenia rozpoczął bardziej intensywną i efektywną współpracę z Biurem Karier i Kształcenia Praktycznego. Jak do tej pory zaowocowała ona spotkaniami studentów wydziału z przedstawicielem Biura wskazującymi studentom możliwości skorzystania z usług Biura. Dodatkowo wraz z Biurem Karier zorganizowano dwa wyjazdy studyjne (wyjazdy fizyczne w grudniu roku 2017) do wiodących zakładów przemysłowych (województwo opolskie).

Wydział podjął także działania mające na celu bezpośrednie powiązanie studiów (w ich aspekcie naukowym) z praktyką przemysłową. Podjęto bowiem prace nad zorganizowaniem pod patronatem znanych firm branży spożywczej międzykatedralnej sekcji koła naukowe (planowane rozpoczęcie działalności luty 2018) .

Ważnym elementem dobrej praktyki w rozumieniu efektywnego rozwoju systemu kształcenia na Wydziale jest także współpraca międzynarodowa. Oprócz funkcjonujących na Wydziale programów wymiany (np. Erasmus+) w roku akademickim podjęto współpracę z firmą konsultingową w sprawie organizacji studiów drugiego stopnia w języku obcym (kierunek – Food Technology and Nutrition) dla studentów z Chińskiej Republiki Ludowej. Wydział bierze też udział w złożonym przez uczelnię projekcie „Zintegrowany Program Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kollątaja w Krakowie” zawierającym m.in. zadanie: Realizacja programu kształcenia w j. angielskim na Kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka.

Integralną częścią dobrej praktyki w zakresie jakości kształcenia jest także ciągła współpraca z interesariuszami zewnętrznymi zrzeszonymi w Społecznej Radzie Konsultacyjnej. Podczas spotkań Rady

(posiedzenie za rok 2016/2017 odbyło się w listopadzie 2017) władze Wydziału na bieżąco konsultują posunięcia w zakresie inicjatyw dydaktycznych oraz kompetencji niezbędnych studentom/absolwentom na rynku pracy.

W ramach dobrych praktyk w roku akademickim 2015/2016 wprowadzono także do ankiety studenckiej pytanie dotyczące estymowanej przez studenta ilości godzin pracy własnej. Otrzymane w roku akademickim 2016/2017 pierwsze wyniki ankiet uwzględniających to pytanie wskazują z jednej strony na potrzebę wprowadzenia takiego pytania. Z drugiej jednak niski odsetek udzielonych przez studentów odpowiedzi skłania do konkluzji, iż niezbędne są działania informacyjne wśród studentów wyjaśniające ideę samego pytania oraz jej konsekwencje.

Kraków, 22 grudnia 2017 r.

16. PODSUMOWANIE, WNIOSKI I REKOMENDACJE

Dane dotyczące wszystkich analizowanych aspektów systemu jakości kształcenia na Wydziale Technologii Żywności UR Kraków za rok akademicki 2016/2017 zostały przedstawione Radzie Wydziału w dniu 17 stycznia 2018 r. Po przeprowadzonej dyskusji Rada wskazała rekomendacje mające na celu dalszą poprawę jakości kształcenia na wszystkich kierunkach. Zgodnie z zaleceniami Rady w roku akademickim 2017/2018 szczególną uwagę należy poświęcić zaktywizowaniu studentów do wymiany międzynarodowej oraz umiędzynarodowieniu studiów (studenci i nauczyciele). Kwestie te wydają się kluczowe dla rozwoju Wydziału we wszystkich aspektach jego działalności. Wyjazdy studentów WTŻ do jednostek naukowych za granicą stanowią podstawę do rozwoju nowoczesnego, opartego na wiedzy oraz otwartego, społeczeństwa. Podobny cel mają też przyjazdy studentów oraz wykładowców zza granicy. Realizacja programu umiędzynarodowienia studiów jak wykazano w raporcie rozpoczęta została w ocenianym roku akademickim, jednak wymaga szczególnej troski i intensyfikacji.

Ważnym aspektem systemu jakości kształcenia są też zdaniem rady Wydziału terminowe i regularne hospitable pracowników i doktorantów oraz ankiety oceny przedmiotów/nauczycieli. Rada Wydziału zarekomendowała działania mające na celu zwiększeniu liczby respondentów biorących udział w badaniach ankietowych jakości kształcenia. Ze względu na znaczący spadający odsetek respondentów rekomenduje się między innymi przeprowadzenie akcji informacyjnej wśród studentów oraz zaktywizowanie w tym celu samorządu studentów. Rada Wydziału zaleca także poszerzenie współpracy z otoczeniem gospodarczym w zakresie procesu dydaktycznego, w tym włączenie podmiotów gospodarczych do współpracy w zakresie B+R, na przykład w formie wspólnej działalności w ramach Koła Naukowego Technologów Żywności. Osobnym zagadnieniem proponowanym w celu poprawy jakości kształcenia jest wykorzystanie Biura Karier i Kształcenia Praktycznego UR w procesie kształtowania kompetencji miękkich, wyjazdów studyjnych i pozyskiwania informacji o absolwentach. Wstępne działania w tym zakresie zostały już wykonane w roku 2016/2017 w formie spotkań pracownika

Biura z władzami i studentami Wydziału. Zdaniem Rady działania te powinny być kontynuowane. W kontekście budowania marki własnej Wydziału (w zakresie procesu dydaktycznego oraz działalności naukowej) zaproponowano także zwiększenie funkcjonalności strony wydziałowej, w tym przede wszystkim dopracowanie jej wersji angielskiej (oraz, jeśli to możliwe, także w innych językach). Kwestia ta istotna jest także z punktu widzenia konieczności umiędzynarodowienia studiów.

Równocześnie Rada Wydziału oceniła realizację rekomendacji z roku akademickiego 2015/2016. Stwierdzono między innymi, że duża część proponowanych wtedy działań została zrealizowana w roku 2016/2017 lub jest realizowana w roku bieżącym. Dotyczy to przede wszystkim weryfikacji i urealnienia obowiązujących procedur i regulaminów. Rekomendowana przez Radę potrzeba opracowania procedury audytu wewnętrznego systemu jakości kształcenia jest obecnie w trakcie procedowania. Zakończenie prac na tym polu przewiduje się na rok akademicki 2017/2018. Za częściowy sukces uznano także wzrost liczby respondentów zaobserwowany w obszarze oceny studiowania. Na koniec roku akademickiego 2016/2017 wynosił on bowiem ponad 50%. Z drugiej strony nastąpił natomiast znaczny spadek responsywności ankiet przedmiotów/nauczycieli. Działania prowadzone na pozostałych rekomendowanych polach uznano za dostateczne, ale wymagające dalszych działań.

Rekomendując działania wzmacniające potencjał dydaktyczny i jakość kształcenia, Rada Wydziału równocześnie pozytywnie oceniła działanie systemu jakości kształcenia na Wydziale w roku akademickim 2016/2017. W żadnym z aspektów podlegających ocenie nie stwierdzono bowiem znaczących zmian negatywnych, a w wielu obszarach następuje (rok do roku) sukcesywny progres jakościowy.

Kraków, 17 stycznia 2018 r.