



**Raport samooceny za rok akademicki 2020/2021**

**dotyczący funkcjonowania USZJK**

**na Wydziale Technologii Żywności**

Skład Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia w roku akademickim 2020/2021:

1. Prof. dr hab. inż. Paweł Satora - przewodniczący
2. dr hab. inż. Emilia Bernaś, prof. UR
3. dr hab. inż. Anna Starzyńska-Janiszewska, prof. UR
4. dr hab. inż. Marek Sady, prof. UR
5. dr hab. Paweł Szlachcic
6. dr Iwona Drożdż
7. dr Marta Liszka-Skoczylas
8. dr Ewa Piątkowska
9. dr Joanna Sobolewska-Zielińska
10. dr Gabriela Zięć
11. Przemysław Zajac – przedstawiciel studentów
12. dr hab. Aneta Kopeć, prof. UR – Prodziekan Wydziału ds. Dydaktycznych i Studenckich (z głosem doradczym)
13. prof. dr hab. inż. Jacek Domagała – Prodziekan Wydziału ds. Dydaktycznych i Studenckich (z głosem doradczym)

Skład Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia w roku akademickim 2021/2022:

1. dr Gabriela Zięć – przewodnicząca
2. dr hab. inż. Marek Sady, prof. URK
3. dr hab. inż. Anna Sadowska-Rociek, prof. URK
4. dr hab. inż. Krzysztof Buksa, prof. URK
5. dr Jagoda Majcherczyk
6. dr hab. Agnieszka Wikiera, prof. URK
7. dr hab. Gohar Khachatryan, prof. URK
8. dr inż. Łukasz Skoczylas, prof. URK
9. dr inż. Marta Liszka-Skoczylas
10. dr Joanna Banaś
11. mgr inż. Aneta Ciosek
12. dr hab. inż. Jacek Roźnowski, prof. URK
13. dr inż. Magdalena Januszek
14. dr inż. Anna Stępień
15. dr hab. inż. Anna Starzyńska-Janiszewska, prof. URK
16. dr hab. inż. Wiktor Berski, prof. URK
17. dr hab. inż. Joanna Kapusta-Duch, prof. URK
18. dr inż. Ewelina Nowak
19. dr inż. Urszula Goik
20. Przemysław Gurdziel – przedstawiciel studentów
21. dr hab. Aneta Kopeć, prof. UR – Prodziekan Wydziału ds. Dydaktycznych i Studenckich (z głosem doradczym)
22. prof. dr hab. inż. Jacek Domagała – Prodziekan Wydziału ds. Dydaktycznych i Studenckich (z głosem doradczym)

## SPIS TREŚCI

SPIS TREŚCI .....	1
<b>1. POLITYKA JAKOŚCI I STRUKTURA UCZELNIANEGO SYSTEMU ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA (USZJK) .....</b>	<b>3</b>
<b>2. MONITOROWANIE PROCESU KSZTAŁCENIA .....</b>	<b>1</b>
Weryfikacja osiągania zakładanych efektów uczenia się.....	1
2.1.1.....	4
Zmiany wprowadzone w macierzy kompetencji.....	4
2.1.2. Nabór nowych studentów .....	5
2.1.3. Udział studentów wpisanych na kolejny semestr.....	6
2.2. Weryfikacja punktacji ECTS (dla kierunku) .....	8
2.3. Nowe inicjatywy dydaktyczne.....	8
2.4. Prace dyplomowe .....	9
2.4.1. Wykorzystanie systemu antyplagiatowego .....	9
2.4.2. Ocena prac dyplomowych .....	10
<b>3. DOSKONALENIE UCZELNIANEGO SYSTEMU ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA NA POZIOMIE WYDZIAŁU .....</b>	<b>11</b>
<b>4. KOMPETENCJE KADRY NAUCZAJĄCEJ .....</b>	<b>13</b>
4.1. Udokumentowany dorobek w danej dyscyplinie (liczba przedmiotów/kursów prowadzonych przez nauczycieli niepublikujących w danej dyscyplinie/ specjalności) .....	13
4.2. Obsada pracowników z tytułem naukowym profesora lub ze stopniem doktora habilitowanego jako koordynatorów kursów .....	14
4.3. Kwalifikacje pedagogiczne i inne związane z procesem kształcenia .....	14
<b>5. INFRASTRUKTURA - JAKOŚĆ I WARUNKI PROWADZENIA ZAJĘĆ.....</b>	<b>15</b>
<b>6. ANKIETY OCENY PRZEDMIOTU/NAUCZYCIELA (DLA KIERUNKU).....</b>	<b>16</b>
6.1. Frekwencja.....	16
6.2. Poziom ocen.....	16
6.3. Odpowiedzi na pytania otwarte .....	28
<b>7. ANKIETY OCENY CAŁEGO TOKU STUDIÓW .....</b>	<b>29</b>
7.1. Frekwencja.....	29
7.2. Poziom ocen.....	30
<b>8. HOSPITACJE ZAJĘĆ .....</b>	<b>37</b>
<b>9. DZIAŁALNOŚĆ KOŁA NAUKOWEGO.....</b>	<b>38</b>
<b>10. WYMIANA STUDENTÓW.....</b>	<b>39</b>
<b>11. INNE OSIĄGNIĘCIA STUDENTÓW SŁUŻĄCE REALIZACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA.....</b>	<b>40</b>
<b>12. SYSTEMATYCZNE OTWARTE SPOTKANIA ZE STUDENTAMI.....</b>	<b>40</b>

<b>13. DZIAŁANIA PROMOCYJNE/INFORMACYJNE.....</b>	<b>42</b>
<b>15. DOBRE PRAKTYKI.....</b>	<b>44</b>
<b>16. PROPOZYCJE DZIAŁAŃ DOSKONALĄCYCH.....</b>	<b>46</b>

## **1. POLITYKA JAKOŚCI I STRUKTURA UCZELNIANEGO SYSTEMU ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA (USZJK)**

### **Polityka Jakości**

Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie aktywnie uczestniczy w rozwiązywaniu współczesnych problemów gospodarczych i społecznych, zgodnie z Misją i Strategią Uczelni. Ciągłe dostosowuje i doskonali prowadzoną działalność badawczą, wdrożeniową i dydaktyczną, dla potrzeb zapewnienia najwyższej jakości kształcenia. Władze Uczelni dokładają wszelkich starań i zapewniają środki, aby realizować Politykę Jakości oraz budować i szerzyć kulturę jakości wśród społeczności akademickiej Uniwersytetu Rolniczego.

Podstawowym celem Polityki Jakości jest ciągle doskonalenie procesów kształcenia, umożliwiających osiągnięcie społecznie uznawanych kompetencji przez studentów, doktorantów i słuchaczy, oraz satysfakcji zawodowej przez absolwentów. Cele szczegółowe obejmują:

1. podnoszenie poziomu jakości świadczonych usług edukacyjnych na wszystkich poziomach i formach kształcenia;
2. doskonalenie oferty dydaktycznej i jej dostosowywanie do aktualnych wymogów gospodarki i społeczeństwa, zgodnie z zakresem prowadzonej działalności badawczej i wdrożeniowej;
3. zapewnienie wysokiego poziomu merytorycznego kadry badawczej i dydaktycznej, której osiągnięcia naukowe i zawodowe umożliwiają uzyskanie dobrej kategorii naukowej dyscypliny, w ramach której realizowane jest kształcenie;
4. zapewnienie wysokiego poziomu merytorycznego kadry administracyjnej i technicznej, której umiejętności i zaangażowanie umożliwiają sprawne zarządzanie procesami;
5. systematyczne unowocześnianie bazy badawczej i dydaktycznej oraz wdrażanie systemów informatycznych umożliwiających monitorowanie realizowanych procesów i ocenę prowadzonej działalności;
6. rozszerzanie umiędzynarodowienia kształcenia i prowadzonych badań naukowych, stwarzającego perspektywy rozwoju w skali globalnej;
7. budowanie i promowanie kultury jakości w społeczności akademickiej Uczelni.

Realizacja założonych celów oraz duża skuteczność podejmowanych działań w zakresie doskonalenia realizowanych procesów oraz budowania i szerzenia kultury jakości wymaga zaangażowania Władz Uczelni oraz kadry dydaktycznej, studentów, doktorantów i słuchaczy, a także pracowników administracyjnych i technicznych Uniwersytetu Rolniczego.

## **Cel Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia**

Zasadniczym zadaniem Systemu jest ciągle monitorowanie oraz ocena jakości kształcenia studentów, doktorantów i słuchaczy studiów podyplomowych, w oparciu o ocenę poziomu osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się oraz związku tych efektów z potrzebami społeczeństwa i gospodarki, a także ocenę wpływu czynników warunkujących przebieg procesu kształcenia na osiąganie tych efektów. Wnioski z monitorowania i oceny stanowią podstawę doskonalenia wszystkich aspektów procesu kształcenia oraz projektowania i wdrażania nowych rozwiązań w zakresie zarządzania tymi procesami, ze szczególnym uwzględnieniem wysokiej skuteczności samego systemu zapewnienia jakości kształcenia.

USZJK uwzględnia spełnianie wskaźników jakości kształcenia, które na studiach obejmują:

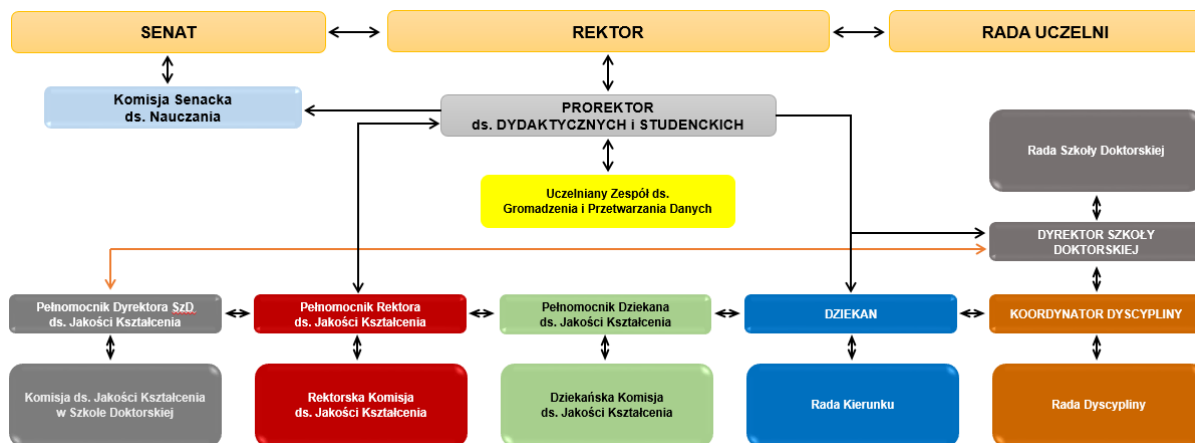
- 1) konstrukcję programów studiów;
- 2) realizację programów studiów;
- 3) przyjęcie na studia, weryfikację osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz proces dyplomowania;
- 4) kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry;
- 5) infrastrukturę i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programów studiów i ich doskonalenie;
- 6) współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programów studiów oraz jej wpływ na rozwój poszczególnych kierunków;
- 7) warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na poszczególnych kierunkach;
- 8) wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia;
- 9) publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach;
- 10) projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programów studiów.

## **Struktura organizacyjna USZJK**

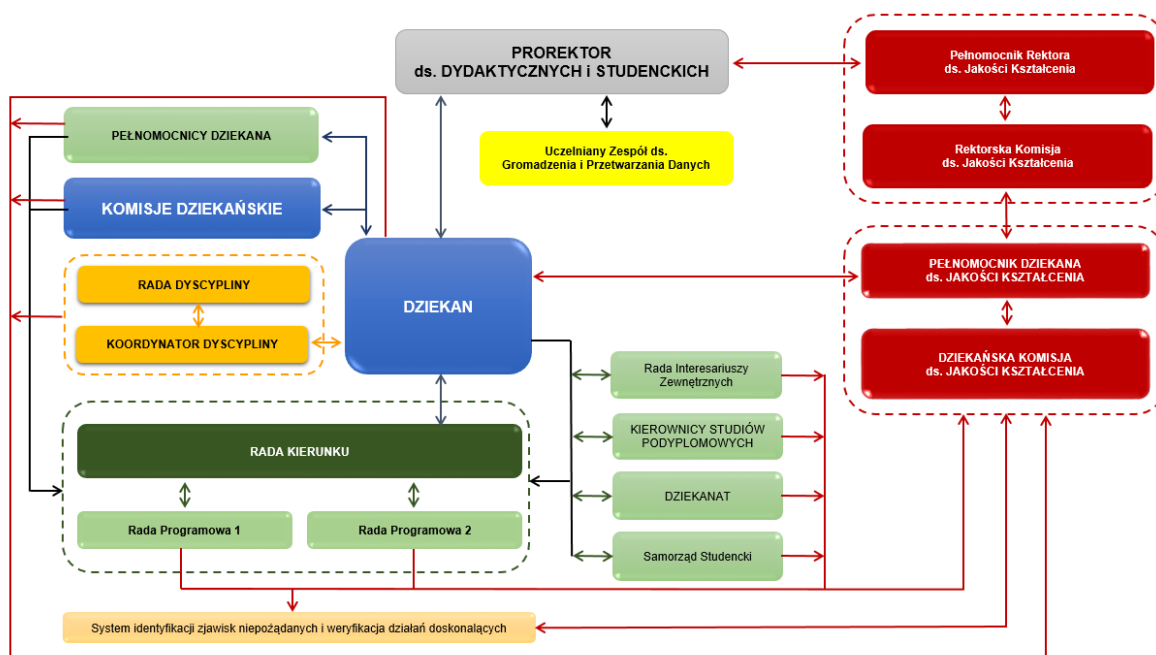
Uczelniany System Zapewnienia Jakości Kształcenia w Uniwersytecie charakteryzuje się odpowiedniością struktur na poziomie Uczelni, wydziałów i Szkoły Doktorskiej.

Powiązania Systemu tworzą algorytm działań korygujących każdy proces kształcenia realizowany w Uczelni i angażują wszystkich uczestników tego procesu, w szczególności pracowników Uczelni, którzy są świadomi zagrożeń, jakie niesie ze sobą brak dbałości o jakość kształcenia. W konsekwencji procesy kształcenia podlegają ciągłej i systematycznej poprawie, co motywuje pracowników do działań ulepszających wszystkie procesy realizowane w Uczelni.

W skali Uczelni osobą odpowiedzialną za organizację i nadzór nad realizacją procesów kształcenia oraz za jakość kształcenia jest Rektor. Na podstawie upoważnienia Rektora, część obowiązków związanych z kształceniem i jakością kształcenia przejmuje Prorektor ds. Kształcenia (uprzednio ds. dydaktycznych i studenckich). W jednostkach organizacyjnych Uczelni część obowiązków przejmuje odpowiednio: na wydziale Dziekan, a w jednostce ogólnouczelnianej dyrektor lub kierownik tej jednostki, w tym Dyrektor Szkoły Doktorskiej. Na wniosek Dziekana oraz właściwego dyrektora lub kierownika jednostki ogólnouczelnianej, część obowiązków może zostać przekazana odpowiednio Prodziekanom lub właściwemu zastępcy. Na studiach podyplomowych osobą odpowiedzialną za jakość kształcenia jest kierownik studiów podyplomowych, do którego zakresu obowiązków należy przeprowadzenie ewaluacji studiów dla potrzeb oceny i doskonalenia procesu kształcenia oraz programu tych studiów.



Rys. 1. Schemat struktury organizacyjnej systemu jakości kształcenia na poziomie Uczelni



Rys. 2. Schemat struktury organizacyjnej systemu jakości kształcenia na poziomie Wydziału

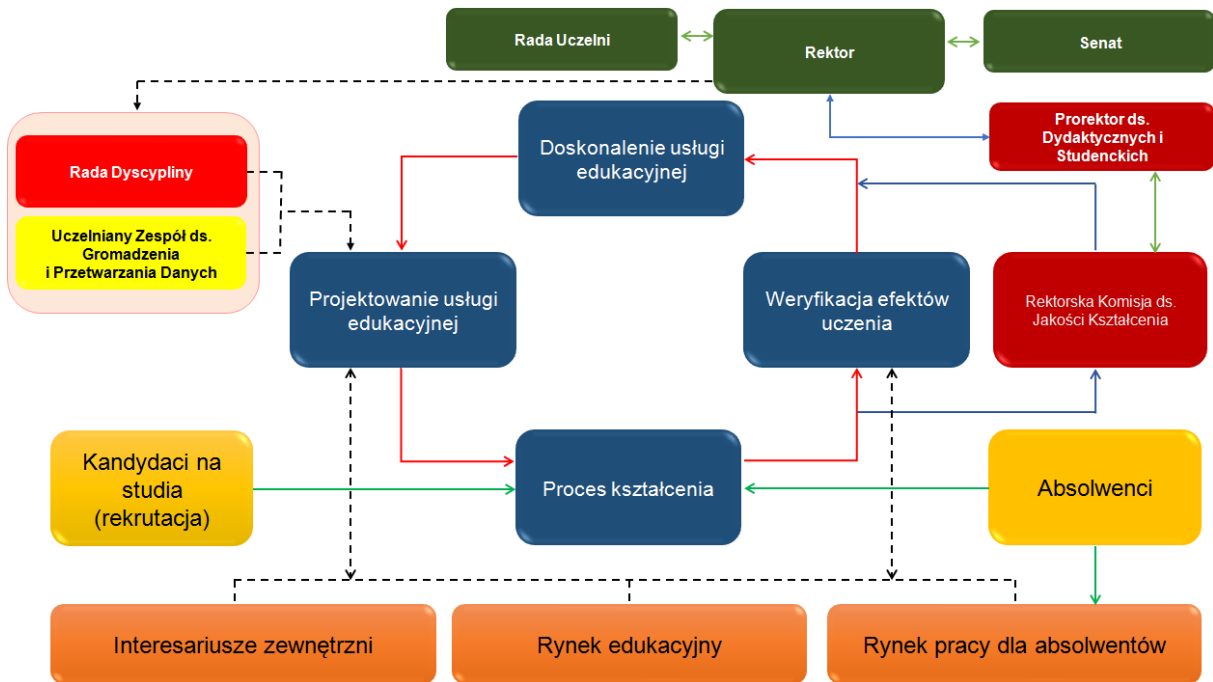
Osobą, która w skali Uczelni organizuje funkcjonowanie USZJK jest Pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia. Analogiczną rolę na wydziałach pełnią Pełnomocnicy Dziekanów ds. Jakości Kształcenia, a w Szkole Doktorskiej – Pełnomocnik Dyrektora Szkoły Doktorskiej ds. Jakości Kształcenia. Pełnomocnicy kierują pracą zespołów, których zadaniem jest wdrażanie i ocena efektów wdrożenia określonych metod i procedur realizacji Systemu, ale również inicjowanie działań doskonalących w celu ciągłego podnoszenia skuteczności Systemu.

Na studiach podyplomowych za funkcjonowanie Systemu odpowiada kierownik studiów. Zakres realizowanych zadań obejmuje analizę i ocenę procesu kształcenia oraz inicjowanie zmian ukierunkowanych na doskonalenie tego procesu, celem uzyskania zakładanych efektów i satysfakcji zawodowej przez absolwentów studiów podyplomowych. Rezultaty jego działań są przekazywane do właściwego Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia.

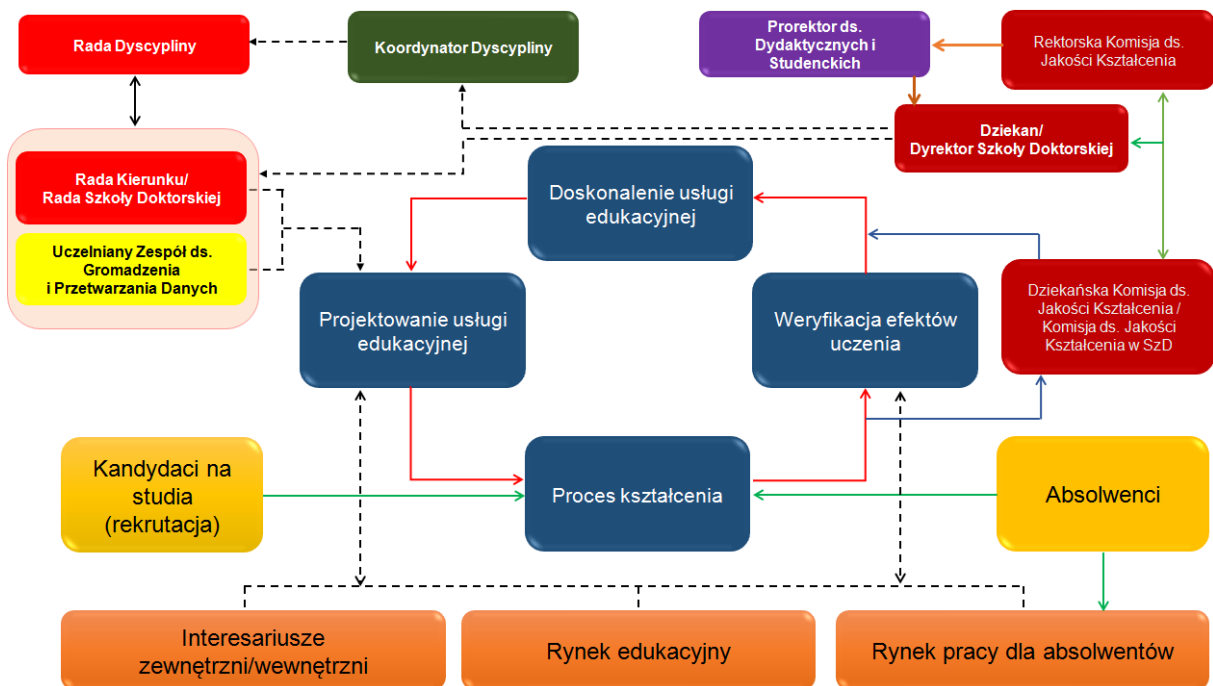
Integralną część USZJK stanowią różne jednostki Uczelni gromadzące i przetwarzające dane, w tym Uczelniany Zespół ds. Gromadzenia i Przetwarzania Danych (UZGiPD), wchodzący w skład Biura Rekrutacji, Programów i Jakości Kształcenia, którego zadaniem jest gromadzenie, archiwizowanie, przetwarzanie i opracowanie w skali całej Uczelni danych służących zapewnieniu i ocenie jakości kształcenia, obejmujących całokształt działań związanych z realizacją procesu kształcenia w Uczelni w zakresie działalności badawczej i dydaktycznej, rozwoju kadry i współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym oraz unowocześniania zasobów materialnych.



Schemat struktury organizacyjnej systemu jakości kształcenia na poziomie Uczelni i wydziałów, z elementami procesów decyzyjnych przedstawiono na rys. 1-2. Natomiast ideowy schemat funkcjonowania systemu zapewnienia jakości kształcenia na poziomie Uczelni i wydziału, przedstawiono odpowiednio na rys. 3-4.



Rys. 3. Schemat ideowy funkcjonowania systemu zapewnienia jakości kształcenia na poziomie Uczelni



Rys. 4. Schemat ideowy funkcjonowania systemu zapewnienia jakości kształcenia na poziomie Wydziału

Działanie systemu oparte jest na sprzężeniu zwrotnym prowadzącym do samodoskonalenia. Dlatego, działania systemu zapewnienia jakości kształcenia podlegają ciągłemu doskonaleniu i wymagają od całej społeczności akademickiej dużego zaangażowania w realizację jego zadań. Szczególnie istotnym elementem doskonalenia USZJK jest sprzężenie zwrotne między wynikami ewaluacji procesów oraz monitorowania systemu a działaniami na rzecz poprawy programów kształcenia i procesu ich realizacji, z uwzględnieniem zapewnienia jakości zasobów kadrowych, infrastruktury dydaktycznej oraz warunków socjalno-bytowych studentów i doktorantów.

### **Zadania Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia**

Do zadań Komisji należy:

- Analiza zgodności kierunku i profilu studiów z misją i strategią Uczelni.
- Analiza zgodności opisanych w programach studiów zakładanych efektów uczenia się z Polską Ramą Kwalifikacji dla Szkolnictwa Wyższego.
- Analiza metod i form kształcenia, sposobów weryfikacji efektów uczenia się, stopnia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się oraz przyczyn niepowodzeń.
- Analiza dokonywanej przez studentów i pracowników oceny procesu dydaktycznego.
- Analiza dostosowania efektów uczenia się uzyskanych w procesie kształcenia do: działalności naukowej w dyscyplinie, postępów w obszarach działalności zawodowej oraz potrzeb rynku pracy.
- Monitorowanie prawidłowego stosowania punktacji ECTS.
- Monitorowanie jakości prac dyplomowych.
- Analiza danych odnośnie karier absolwentów kierunku.
- Ocena infrastruktury i warunków kształcenia.
- Przygotowanie rocznego raportu samooceny jakości kształcenia na Wydziale ze wskazaniem możliwych działań korygujących i zapobiegawczych w zakresie.
- Ocena metod procesu kształcenia na Wydziale, w tym organizacji i warunków prowadzenia zajęć dydaktycznych, programów studiów, metod i form kształcenia oraz sposobów weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych przez studenta.

- Modernizowanie i opracowywanie nowych programów studiów.
- Analiza mobilności studentów.
- Ocena jakości kadry dydaktycznej i pracowników administracyjnych związanych z procesem kształcenia na Wydziale.
- Ocena jakości obsługi administracyjnej procesu kształcenia na Wydziale.
- Opracowanie i aktualizacja własnych procedur jakości kształcenia dostosowanych i wynikających ze specyfiki kierunku studiów.
- Realizacja innych zadań zleconych przez Rektorską Komisję ds. Jakości Kształcenia.

*Z dniem 27 października 2021 roku wprowadzono na Uniwersytecie nowe zarządzenie Rektora Nr 168/2021, w sprawie wprowadzenia Polityki Jakości Kształcenia oraz Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia i zostanie ona uwzględniona w raporcie za rok 2021/2022.*

## 2. MONITOROWANIE PROCESU KSZTAŁCENIA

Kierunkowe efekty uczenia się oceniane są w ciągu roku akademickiego podczas posiedzeń gremiów zaangażowanych w proces kształcenia. W roku akademickim 2020/2021 podjęto ocenę zdefiniowanych dla każdego kierunku efektów uczenia się. Analiza dotyczyła wszystkich kierunków (*Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka, Dietetyka, Jakość i Bezpieczeństwo Żywności, Browarnictwo i Słodownictwo*) i była przeprowadzona podczas posiedzeń tych gremiów. W ocenianym roku akademickim stwierdzono, że zdefiniowane kierunkowe efekty uczenia się są przydatne obecnie na rynku pracy i wpisują się w trendy światowe. Jednocześnie kierunkowe efekty uczenia były omawiane z interesariuszami zewnętrznymi.

Monitorowanie losów zawodowych absolwentów 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 2020/2021 informacjami dotyczącymi losów absolwentów były informacje werbalne zebrane podczas wspomnianych wyżej spotkań. Wynika z nich, że absolwenci nie mają problemu w odnalezieniu się na rynku pracy w województwach na południu Polski, gdzie znajdują zatrudnienie w firmach z branży spożywczej, dietetycznej i laboratoriach analitycznych jak również są przygotowani do rozpoczęcia własnej działalności gospodarczej w ww. branżach. Studenci WTŻ od paru lat uczestniczą w programach i szkoleniach dotyczących rozwijania tzw. kompetencji miękkich, na które szczególnie zwracają uwagę pracodawcy. Ze względu na to, że coraz więcej studentów myśli o założeniu swojej własnej działalności gospodarczej (rozwój rzemieślniczej produkcji żywności), wydaje się zasadne przeprowadzenie dodatkowych szkoleń z tworzenia biznes planu, uzyskiwania funduszy na swój własny biznes.

### 2.1.1. Weryfikacja osiągania zakładanych efektów uczenia się

Od roku 2019 na wydziale funkcjonowały 3 rady kierunku: Rada Kierunku *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka*, Rada Kierunku *Dietetyka* oraz Rada Kierunków *Jakość i Bezpieczeństwo Żywności* oraz *Browarnictwo i Słodownictwo*. Każde z tych gremiów składało się z 8 nauczycieli oraz 2 studentów danego kierunku (20% składu). W tym czasie nie było na wydziale rad programowych. Taka struktura okazała się niewystarczająca do realizowania założonych zadań, w szczególności dotyczących całościowej oceny jakości kształcenia na poszczególnych kierunkach studiów.

We wrześniu 2020 r., na wniosek Dziekana WTŻ zmieniono dotychczasową strukturę. Rektor UR powołał jedną Radę Kierunku (składającą się z 8 nauczycieli akademickich oraz 2 przedstawicieli studentów) wspólną dla wszystkich kierunków realizowanych na WTŻ, gdyż wszystkie one są przyporządkowane do dyscypliny wiodącej technologia żywności i żywienia. Dodatkowo, jako zespoły wspomagające pracę Rady Kierunku zostały powołane (przywrócone) rady programowe, w skład których weszli nauczyciele akademicy ściśle związani z realizacją procesu kształcenia na danym kierunku studiów. Dzięki takim zmianom, weryfikacja osiągania zakładanych efektów uczenia się jest przeprowadzana w głównej mierze przez poszczególne rady programowe i osoby mające doświadczenie i kompetencje odpowiednie dla ocenianego kierunku studiów.

Ponadto, w roku akademickim 2020/2021 odbyły się spotkania Kolegium Dziekańskiego z przedstawicielami studentów, którzy zasugerowali wprowadzenie dwóch zmian. Pierwszą z nich była weryfikacja efektów uczenia się podczas praktyk. Druga sugestia dotyczyła wydzielenia po jednym opiekunie (koordynatorze) praktyk dla każdego kierunku studiów, ze względu na zróżnicowanie tematyczne zakresu kształcenia. W związku z tym, decyzją Dziekana, po konsultacji z WRSS od nowej kadencji zostaną powołani trzej Pełnomocnicy Dziekana ds. Praktyk Studenckich, dla każdego kierunku osobno, a także – jako gremia wspomagające – dziekańskie komisje ds. praktyk właściwe dla danego kierunku. Podczas jednego ze spotkań z Kolegium Dziekańskim w roku akademickim 2020/2021 studenci przedstawili także pisemne propozycje zmian w programach studiów.

Przedmiotem oceny i dyskusji były także efekty uczenia się przedmiotowe podczas spotkań Prodziekanów i Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia. Przedmiotowe efekty uczenia się były oceniane na wszystkich prowadzonych kierunkach na Wydziale. W celu oceny przeprowadzone były konsultacje z interesariuszami.

Treści wybranych przedmiotów oraz prac dyplomowych zostały przeanalizowane pod kątem realizacji założonych, kierunkowych efektów uczenia się na posiedzeniach Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz przez Prodziekanów i Dziekana, a także w corocznym sprawozdaniu z realizacji uczenia się. W trakcie tej analizy stwierdzono, że w większości przypadków treści realizowane w ramach przedmiotów odpowiadają efektom uczenia się, podobnie jak zakres i treść realizowanych prac dyplomowych. Istnieje jednak, w dalszym ciągu pula przedmiotów, dla których osiągnięcie przez studentów założonych efektów jest trudne i które, prawdopodobnie ze względu na stopień skomplikowania treści, wymagają zwiększonego zaangażowania studentów. Gremia sprawdzające zasugerowały w tych przypadkach szczegółowe

monitorowanie procesu kształcenia pod kątem poprawy efektywności osiągania EU oraz dla niektórych z tych przedmiotów wprowadzenie zajęć wyrównawczych.

Czy przydatność form zajęć była przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Tak	Dziekan, Prodziekani, kierownicy jednostek, zespół hospitujący	Protokoły z hospitacji

Formy zajęć odpowiadające efektom uczenia się zostały zweryfikowane w trakcie przeprowadzonych hospitacji zajęć. Hospitacje zajęć realizowanych z zastosowaniem metod kształcenia na odległość były prowadzone w zespołach 2-osobowych, złożonych z Dziekana lub Prodziekana oraz kierownika jednostki lub koordynatora przedmiotu. W ocenianych przypadkach stwierdzono pełną zgodność form zajęć niezależnie od kierunku i stopnia studiów.

Zajęcia prowadzone z zastosowaniem kształcenia na odległość wykazały konieczność zmiany procedury hospitacji obowiązującej na Wydziale. W roku akademickim 2020/2021 Dziekańska Komisja ds. Jakości Kształcenia rozpoczęła pracę nad modyfikacjami tej procedury.

Czy formy zaliczenia były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Tak	Rady Programowe poszczególnych kierunków  Prodziekani ds. dydaktycznych i studenckich  Dziekańska Komisja ds. Jakości Kształcenia	Protokół z posiedzenia Rad Programowych  Indywidualne ustalenia

Korelacje pomiędzy formami zaliczenia, a efektami uczenia się były analizowane na posiedzeniach rad programowych oraz Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia w trakcie opiniowania sylabusów poszczególnych przedmiotów dla wszystkich kierunków. Nie stwierdzono rozbieżności w badanym zakresie, a w zdecydowanej większości przypadków oceniane zależności uznano za prawidłowe. Proponowane poprawki zostały wprowadzone do sylabusów przed ich zatwierdzeniem.

Liczba przedmiotów	Liczba form zaliczeń podlegających kontroli	Liczba przedmiotów/form skontrolowanych
590	5	180/3

Kontrolę weryfikacji efektów uczenia przeprowadzili Prodziekani ds. dydaktycznych i studenckich po zakończeniu roku akademickiego 2020/2021. Na podstawie analizy prac z ocenianych przedmiotów stwierdzono, iż weryfikację zdefiniowanych dla większości przedmiotów efektów uczenia – zarówno pod względem formalnym, jak i merytorycznym – można ocenić pozytywnie.

### 2.1.2. Zmiany wprowadzone w macierzy kompetencji

Liczba przedmiotów:										
ze zmianą efektów przedmiotowych	ze zmianą treści kształcenia	z usuniętymi powtarzającymi się treściami	ze zmienioną formą zaliczenia	ze zmienioną formą zajęć	ze zmienioną liczbą godzin	ze zmienioną liczbą ECTS	ze zmienionym przyporządkowaniem do kierunkowych efektów kształcenia	z uaktualnioną zalecaną literaturą	nowo powołanych	zlikwidowanych
3	70	2	1	1	0	0	0	10	70	2

W trakcie roku akademickiego 2020/2021 dokonano korekt sylabusów przedmiotów (aktualizacja treści nauczania i literatury, korekty tytułu przedmiotów, zmiana koordynatora przedmiotu, zmiana nazwy katedry itd.), które skutkowały zmianami w postaci:

- ustalenia programu studiów na kierunku *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka*, studia II stopnia, profil ogólnoakademicki, studia niestacjonarne, od roku akademickiego 2021/2022;
- ustalenia programu studiów na kierunku *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka*, studia II stopnia, profil ogólnoakademicki, studia stacjonarne, od roku akademickiego 2021/2022.

- ustalenia programu studiów na kierunku *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka*, studia I stopnia, profil ogólnoakademicki, studia stacjonarne, od roku akademickiego 2021/2022.
- ustalenia programu studiów na kierunku *Dietetyka*, studia II stopnia, profil ogólnoakademicki, studia stacjonarne, od roku akademickiego 2021/2022.
- ustalenia programu studiów na kierunku *Browarnictwo i Słodownictwo* I stopnia, profil praktyczny, studia stacjonarne, od roku akademickiego 2021/2022.

W roku akademicki 2020/2021 dostosowano programy studiów do wymagań określonych w ustawie:

- na kierunku *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka* - I stopień, profil ogólnoakademicki, studia niestacjonarne,
- na kierunku *Dietetyka*, studia I stopnia, profil ogólnoakademicki, studia stacjonarne, od roku akademickiego 2019/2020,
- na kierunku *Dietetyka*, studia II stopnia, profil ogólnoakademicki, studia niestacjonarne, od roku akademickiego 2019/2020,

Z inicjatywy Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia oraz na podstawie uwag zgłaszanych przez interesariuszy zewnętrznych (tj. pracowników zakładów, w których studenci lub absolwenci Wydziału Technologii Żywności realizują/realizowali praktyki, staże lub podejmują pracę zawodową) uruchomiono dla studentów dodatkowe szkolenia z kompetencji miękkich. W roku 2020/2021, dla studentów kierunku *Browarnictwo i Słodownictwo* odbyło się szkolenie z metody Design Thinking oraz jej praktycznego zastosowania. Studenci, którzy wykonali najlepszy projekt zostali nagrodzeni; Dziekan ufundował im udział w XVIII Jesiennych Spotkaniach Browarników. Ponadto, odbyło się również spotkanie dla wszystkich studentów z przedstawicielami firmy Biedronka (Jerónimo Martins Polska) dotyczące rozwoju kompetencji ściśle społecznych.

### **2.1.3. Nabór nowych studentów**

- według stanu na dzień 1.10.2020 roku (zmiana względem poprzedniego roku):

- *Dietetyka* (studia stacjonarne 1<sup>o</sup>): 71(+4),
- *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka* (studia stacjonarne 1<sup>o</sup>): 175 (-19),
- *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka* (studia niestacjonarne 1<sup>o</sup>): 38 (+2),
- *Browarnictwo i Słodownictwo* (studia stacjonarne 1<sup>o</sup>): 33 (+1),
- *Dietetyka* (studia niestacjonarne 2<sup>o</sup>): 30 (-4),



- *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka* (studia niestacjonarne 2°): 18 (-8).
- według stanu na dzień 9.03.2021 roku (zmiana względem poprzedniego roku):
- *Dietetyka* (studia stacjonarne 2°): 31 (-2),
  - *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka* (studia stacjonarne 2°): 132 (+17),
  - Food Technology and Human Nutrition (studia stacjonarne 2°): 0 (-3).

RAZEM: 528 (-12)

W roku akademickim 2020/2021, w naborze jesiennym i wiosennym, na wszystkie kierunki studiów na Wydziale Technologii Żywności zrekrutowano 528 studentów, o 12 mniej niż w poprzednim roku, był to znaczący spadek, ale znaczniejszy mniejszy niż notowany w poprzednim roku akademickim.

Do zmniejszenia naboru w roku akademickim 2020/2021 mogła przyczynić się pandemia i prowadzenie niektórych zajęć w formie zdalnej. Podobna tendencja może utrzymywać się jeszcze w kolejnych latach. Co więcej, stwierdzono istotny wzrost rezygnacji ze studiów zaraz po lub tuż przed ich rozpoczęciem, czego najlepszym przykładem jest nieuruchomienie zaplanowanych studiów II stopnia w języku angielskim na kierunku *Food Engineering*, gdzie początkowo zgłosiło się 18 kandydatów.

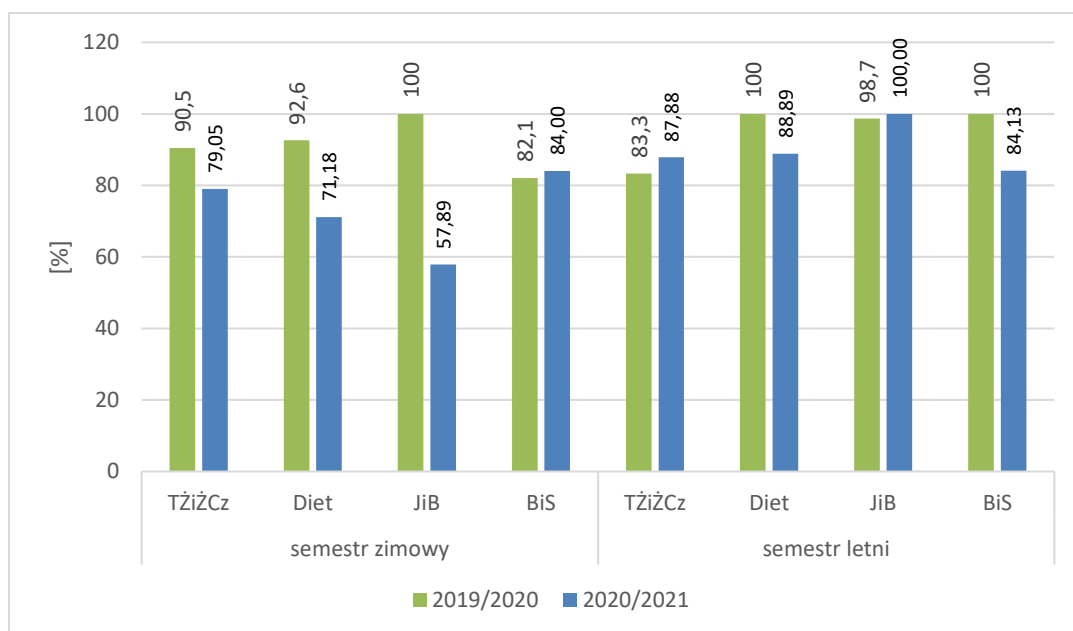
#### 2.1.4. Udział studentów wpisanych na kolejny semestr

##### INFORMACJA DOTYCZĄCA UDZIAŁU STUDENTÓW WPISANYCH NA KOLEJNY SEMESTR W STOSUNKU DO LICZBY STUDENTÓW ROZPOCZYNAJĄCYCH SEMESTR (SEMESTR ZIMOWY / SEMESTR LETNI 2020/2021)

Kierunek	Stopień i forma	Rok	Liczba wpisanych na semestr zimowy 2020/2021 (stan na dzień 01.10.2020)	Liczba wpisanych na semestr letni 2020/2021 (stan na dzień 15.03.2021)	Liczba wpisanych na semestr zimowy 2021/2022 (stan na dzień 01.10.2021)
Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka	I st., stacjonarne	I	183	148	126
		II	105	104	82
		III	123	124	80
		IV	162	<b>8 (nieobronieni)</b>	122
Dietetyka	I st., stacjonarne	I	71	59	84
		II	54	49	45
		III	40	40	46
		IV	33	-	39

Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	I st., stacjonarne	I			
		II			
		III	19	19	
		IV	16	<b>1 (nieobroniona)</b>	19
Browarnictwo i Słodownictwo	I st., stacjonarne	I	36	27	40
		II	24	21	22
		III	15	15	16
		IV	9	<b>1 (nieobroniona)</b>	15
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	II st., stacjonarne	I		130	
		II	105	<b>92 (3 nieobronione)</b>	113
Dietetyka	II st., stacjonarne	I		32	
		II	31	<b>30 (4 nieobronione)</b>	30
Food Technology and Human Nutrition	II st., stacjonarne	I		0	
		II	3	3	0
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	I st., niestacjonarne	I	40	26	33
		II	20	17	<b>30</b>
		III	21	20	<b>14</b>
		IV	20	<b>5 (nieobronieni)</b>	<b>23</b>
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka	II st., niestacjonarne	I	18	17	<b>29</b>
		II	23	<b>3 (nieobronieni)</b>	<b>18</b>
Dietetyka	II st., niestacjonarne	I	30	25	<b>41</b>
		II	29	<b>29 (2 nieobronione)</b>	<b>25</b>

Podsumowania sesji egzaminacyjnej zimowej/letniej przeprowadzono na posiedzeniu Rady Kierunku. Analizie poddano przyczyny braku zaliczeń, skreśleń, powtarzania, wpisów warunkowych. Stwierdzono, że udział studentów wpisanych na kolejny semestr każdorazowo przekracza dwie trzecie całej populacji. Jednocześnie porównując dane rok do roku (Rys. 5) niemal we wszystkich przypadkach stwierdzono zmniejszenie liczby studentów wpisywanych na kolejny semestr, zasadniczo niezależnie od kierunku i semestru studiów.



**Rys. 5. Udział studentów wpisanych na kolejny semestr**

Na kierunku *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka*, podobnie jak w poprzednich latach, zaobserwowano zmniejszenie liczby wpisów na kolejny semestr po semestrze zimowym. Ponieważ pierwszy semestr studiów pierwszego stopnia przypada właśnie na semestr zimowy możliwe są roczne fluktuacje poziomu kandydatów na studentów i studentów pierwszego roku, spowodowane głównie trudnościami w zaliczeniu przedmiotów podstawowych, kluczowych dla wszystkich kierunków (chemia, matematyka itp.). Ponadto, osoby, które ukończyły I stopień studiów coraz rzadziej są zainteresowane kontynuacją nauki, wybierając w zamian podjęcie pracy zawodowej.

Ze względu jednak na istotny poziom zmian udziału studentów wpisanych na kolejne semestry zjawisko to wymaga szczególnego monitorowania w przyszłości.

## 2.2. Weryfikacja punktacji ECTS (dla kierunku)

W roku akademickim 2020/2021 nie przeprowadzono zmian liczby punktów ECTS, poszczególnych kursów.

## 2.3. Nowe inicjatywy dydaktyczne

powołanie	Liczba
kierunków studiów	-

studiów podyplomowych	-
studiów w języku obcym	1
przedmioty w języku obcym	9
specjalizacje / ścieżki dydaktyczne	-
zajęcia wyrównawcze	-

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 jest reakcja społeczności akademickiej na problemy natury demograficznej. Istotną inicjatywą dydaktyczną w roku akademickim 2020/2021 było opracowanie nowego kierunku studiów w języku angielskim *Food Engineering*. W początkowej fazie rekrutacji kierunek cieszył się dużym zainteresowaniem, jednakże ze względów pandemicznych ostateczna liczba osób, które złożyły stosowne dokumenty były niewystarczająca, by kierunek został uruchomiony.

Wydział od wielu lat prowadzi także zajęcia wyrównawcze dla chętnych studentów I rocznika z zakresu chemii, tj. przedmiotu sprawiającego wielu studentom, o ograniczonym kontakcie z tym przedmiotem w szkole średniej, duże problemy.

W roku akademickim 2020/2021, w odpowiedzi na sugestie studentów, że letni semestr 2020 prowadzony niemal w całości w formie zdalnej był dla nich zbyt trudny, głównie w kontekście nabycia umiejętności, zostały przygotowane zajęcia wyrównawcze obejmujące zajęcia laboratoryjne z przedmiotów: chemia, mikrobiologia, analiza żywności i ogólna technologia żywności. Niestety, studenci mimo początkowego dużego zainteresowanie nie przystąpili do tej inicjatywy.

## 2.4. Prace dyplomowe

### 2.4.1. Wykorzystanie systemu antyplagiatowego

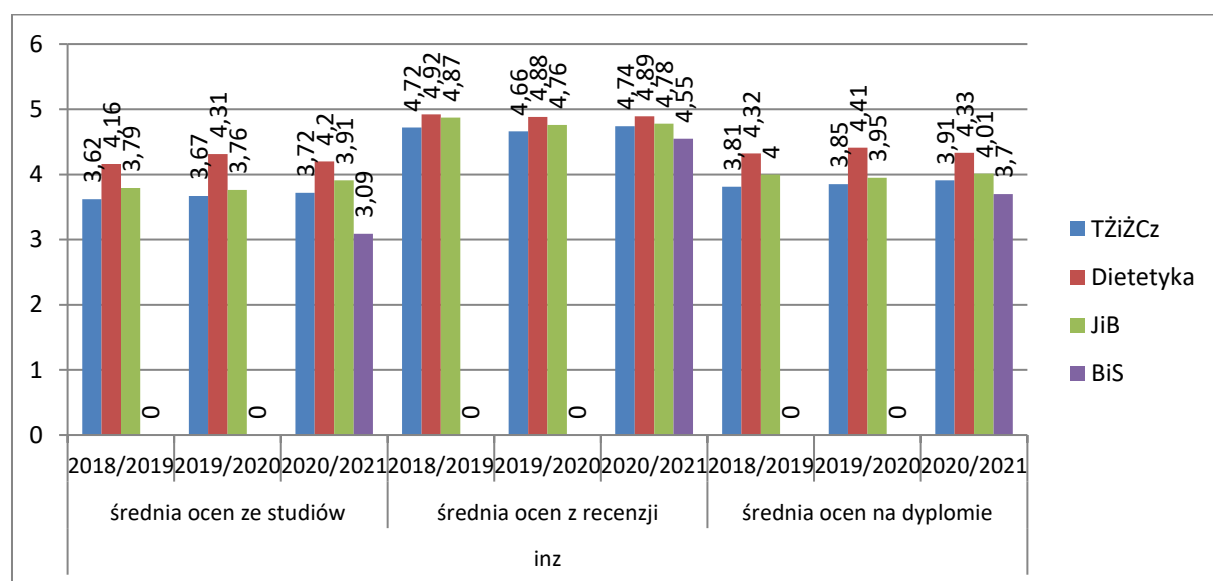
	Liczba złożonych prac	Liczba prac zweryfikowanych	Wynik negatywny niepotwierdzony przez opiekuna	Wynik negatywny
<b>Licencjackie</b>	-	-	-	-
<b>Inżynierskie</b>				
<i>Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka</i>	172	172	0	0
<i>Dietetyka</i>	33	33	0	0
<i>Bromarnictwo i Słodownictwo</i>	8	8	0	0

Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	13	13	0	0
<b>Magisterskie</b>				
<i>Technologia Żywności i Żywienia Człowieka</i>	115	115	0	0
<i>Dietetyka</i>	52	52	0	0
<b>Razem</b>	393	393	0	0

Począwszy od roku akademickiego 2015/2016 wszystkie prace dyplomowe (inżynierskie i magisterskie) bronione na Wydziale podlegają kontroli antyplagiatowej, co jest wynikiem zmiany przepisów prawnych. Z dniem 1 października 2018 r., w związku z wejściem w życie Ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, wdrożony został JSA - Jednolity System Antyplagiatowy - narzędzie służące do weryfikacji oryginalności treści prac dyplomowych, natomiast przestało obowiązywać sprawdzanie prac w systemie OSA. W ocenianym roku akademickim, podobnie jak i w poprzednich, niezależnie od kierunku nie zanotowano przypadków negatywnych wyników kontroli antyplagiatowej.

#### 2.4.2. Ocena prac dyplomowych

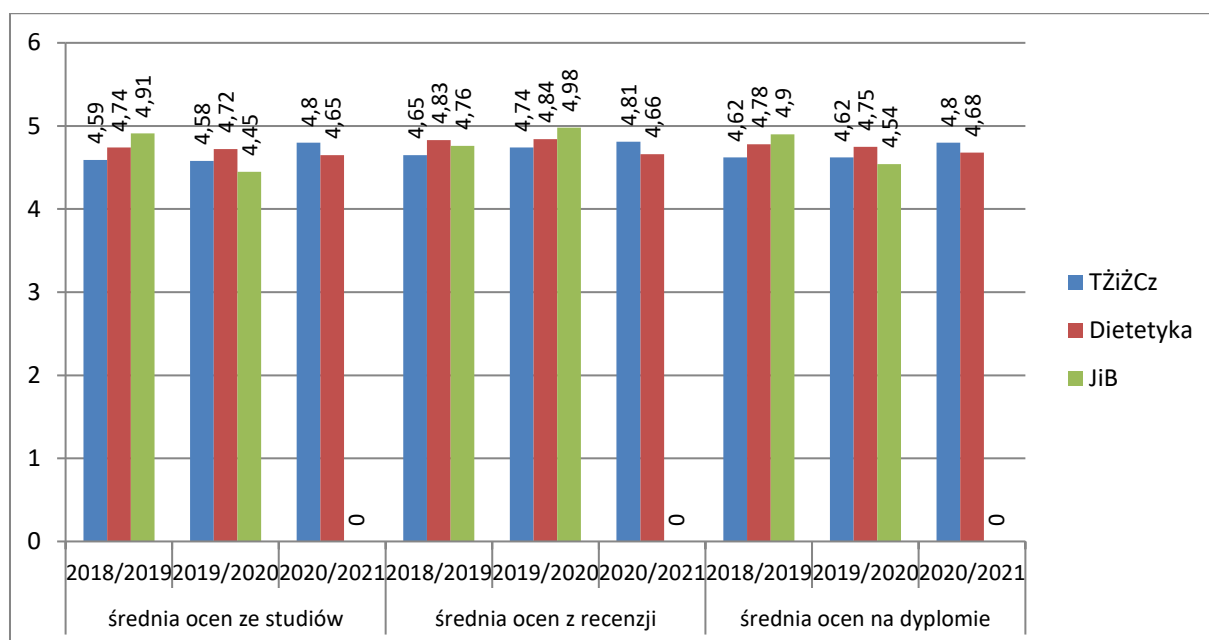
Na prace dyplomowe na wszystkich kierunkach studiów oferowanych przez Wydział składają się prace inżynierskie oraz magisterskie. Najwyższe oceny prac inżynierskich (stanowiące średnią z ich recenzji), w roku akademickim 2020/2021 uzyskali studenci kierunku *Dietetyka*. Podobnie sytuacja wyglądała w przypadku średniej oceny ze studiów oraz średniej oceny na dyplomie.



Rys. 6. Ocena prac dyplomowych i studiów – studia inżynierskie

Należy zaznaczyć, że średni poziom ocen na dyplomie (na wszystkich kierunkach) jest znacząco niższy od ocen samych prac dyplomowych, co wynika z metodyki ich wyliczania, tj. uwzględnienia wagi poszczególnych ocen branych pod uwagę.

W roku akademickim 2020/2021 najwyższe oceny za prace magisterskie uzyskali studenci kierunku *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka*, podobnie jak w przypadku średniej oceny ze studiów. W tym przypadku również poziom ocen końcowych wpisanych na dyplomie (na obydwu kierunkach) jest niższy od ocen samych prac dyplomowych. W porównaniu do poprzednich lat profil ocen nie uległ znaczącym zmianom (Rys. 7), choć zaobserwowano nieznaczny wzrost średniej oceny ze studiów na kierunku *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka*. Po raz pierwszy od kilku lat studenci kierunku *Dietetyka* nie uzyskali najwyższych średnich na Wydziale. W roku akademickim 2020/2021 nie odbyły się obrony żadnych prac dyplomowych na kierunku *Jakość i Bezpieczeństwo Żywności*.



Rys. 7. Ocena prac dyplomowych i studiów - studia magisterskie

### 3. DOSKONALENIE UCZELNIANEGO SYSTEMU ZAPEWNIENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA NA POZIOMIE WYDZIAŁU

W ramach doskonalenia Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia na poziomie Wydziału podjęto działania mające na celu zmodyfikowanie wybranych dokumentów USZJK obowiązujących na wydziale.

W roku akademickim 2020/2021 zmieniono Regulamin Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia. Ponadto DKJK rozpoczęła pracę nad modyfikacją obowiązujących procedur i wytycznych na WTŻ:

- procedura przeprowadzania hospitacji zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności;
- procedura zatwierdzania programów szczegółowych nowych przedmiotów, w tym przedmiotów do wyboru dla studentów Wydziału Technologii Żywności;
- procedura weryfikacji osiągania zakładanych efektów kształcenia na Wydziale Technologii Żywności;
- procedura dyplomowania oraz przygotowywania prac dyplomowych przez studentów Wydziału Technologii Żywności;
- procedura rozwiązywania sytuacji konfliktowych na Wydziale Technologii Żywności;
- wytyczne corocznej oceny bazy dydaktycznej Wydziale Technologii Żywności;
- wytyczne ds. praktyk Wydziale Technologii Żywności .

Procedura corocznej oceny bazy dydaktycznej oraz procedura ds. praktyk zostały w roku 2020 opracowane przez Dziekańską Komisję ds. Jakości Kształcenia oraz pozytywnie zaopiniowane przez Dziekana jednak nie były procedowane dalej tylko zostały zwrócone do Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia celem dostosowania wyżej wymienionych procedur do zmienionych w między czasie przepisów wewnętrznych Uczelni

System jakości kształcenia na Wydziale Technologii Żywności w celu skutecznego działania wykorzystuje procedury oraz regulaminy komisji bezpośrednio związanych z systemem. W roku akademickim 2020/2021, po dokonaniu przeglądu aktów prawnych i dokumentów Uniwersytetu, po wprowadzeniu nowego zarządzenia Rektora oraz przeanalizowaniu dotychczasowych zasad, regulaminów, narzędzi zapewnienia jakości kształcenia oraz dobrych praktyk Wydziału Technologii Żywności w tym zakresie, stwierdzono, że procedury obowiązujące na wydziale trzeba uaktualnić i dopasować do obowiązujących przepisów oraz nowej sytuacji (pandemia). Przykładem może być wspomniana już procedura hospitacji, która wymaga uwzględnienia hospitacji na zajęciach realizowanych w trybie zdalnym. Od nowego roku akademickiego (2021/2022) na Wydziale mają obowiązywać nowe Procedury Uczelniane regulujące działanie Uczelnianego Systemu Jakości Kształcenia, jednolite dla wszystkich wydziałów UR w Krakowie, oraz uaktualnione Procedury Wydziałowe – które ze względu na specyfikę wydziałów będą różne. Ze względu na zmianę Statutu UR oraz ZR 13/2020 z 10 lutego 2020 roku, zmodyfikowano i wprowadzono Regulamin Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia, który zaczął obowiązywać 1 lipca 2020 roku.

Zaplanowano również modyfikację wszystkich procedur obowiązujących na Wydziale w roku 2021/2022, ze względu na zmianę w ogólnouczelnianej polityce jakości na Uniwersytecie.

Ponadto po spotkaniach ze studentami podjęto decyzję o modyfikacji procedury ds. praktyk, ze specjalnym uwzględnieniem weryfikacji efektów uczenia się podczas praktyk oraz ankietyzacji.

#### 4. KOMPETENCJE KADRY NAUCZAJĄCEJ

##### 4.1. Udokumentowany dorobek w danej dyscyplinie (liczba przedmiotów/kursów prowadzonych przez nauczycieli niepublikujących w danej dyscyplinie/ specjalności)

Przyporządkowanie pracowników Wydziału Technologii Żywności do dyscyplin naukowych (stan na wrzesień 2021 r.):

- technologia żywności i żywienia 100% - 67,
- technologia żywności i żywienia 75%, nauki chemiczne 25% - 3,
- technologia żywności i żywienia 75%, inżynieria chemiczna 25% -2,
- technologia żywności i żywienia 50%, inżynieria mechaniczna 50% -1,
- technologia żywności i żywienia 75%, nauki o zdrowiu 25% - 4,
- technologia żywności i żywienia 75%, nauki medyczne 25% - 1,
- technologia żywności i żywienia 75%, nauki biologiczne 25% - 1,
- technologia żywności i żywienia 75%, rolnictwo i ogrodnictwo 25% - 8,
- technologia żywności i żywienia 75%, zootechnika i rybactwo 25% - 4,
- nauki chemiczne 75%, technologia żywności i żywienia 25% -1,
- nauki chemiczne 100% - 1,
- nauki biologiczne 100% - 2.

Większość nauczycieli (67 osób) na WTŻ prowadzi badania i publikuje prace wyłącznie w zakresie dyscypliny technologia żywności i żywienia. 25 osób z kadry ma również udziały (od 25 do 100%) w innych dyscyplinach, tj. nauki chemiczne, nauki biologiczne, inżynieria chemiczna, inżynieria mechaniczna, nauki o zdrowiu, nauki medyczne, zootechnika i rybactwo oraz rolnictwo i ogrodnictwo. Wszystkie kierunki studiów, poza *Dietetyką*, prowadzone na Wydziale mają efekty kierunkowe przypisane do dyscypliny technologia żywności i żywienia. Kierunek *Dietetyka* został przyporządkowany do dyscypliny wiodącej technologia żywności i żywienia oraz do dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplina nauki o zdrowiu (MZ). Nauczyciele innych wydziałów UR oraz nauczyciele spoza uczelni, którym są zlecane zajęcia, legitymują się dorobkiem związanym z właściwym obszarem kształcenia (obszar nauk rolniczych, leśnych lub weterynaryjnych, obszar nauk społecznych i humanistycznych – przedmioty ekonomiczne, humanistyczne lub obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu) lub też posiadają znaczący dorobek praktyczny w zakresie prowadzonych zajęć (dotyczy przedmiotów i kursów na kierunku *Browarnictwo i Słodownictwo* – studia o profilu praktycznym).



Według danych umieszczonych w repozytorium prac pracowników Uniwersytetu Rolniczego w latach 2020 i 2021 pracownicy WITŻ opublikowali wyniki swoich badań w 300 publikacjach naukowych.

#### **4.2. Obsada pracowników z tytułem naukowym profesora lub ze stopniem doktora habilitowanego jako koordynatorów kursów**

Liczba przedmiotów	Liczba przedmiotów, których kierownikiem jest pracownik z tytułem naukowym profesora lub ze stopniem doktora habilitowanego
<i>Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka – 372</i>	310
<i>Dietetyka – 107</i>	80
<i>Jakość i Bezpieczeństwo Żywności– 61</i>	51
<i>Browarnictwo i Słodownictwo – 63</i>	54

W roku 2020/2021 na wszystkich prowadzonych kierunkach studiów o profilu ogólnoakademickim obsada pracowników legitymujących się tytułem naukowym profesora lub stopniem doktora habilitowanego jako koordynatorów przedmiotów przekraczała 80%. Już od roku 2019/2020 odnotowuje się znaczący wzrost udziału pracowników z tytułem naukowym profesora lub ze stopniem doktora habilitowanego, jako koordynatorów przedmiotów. Związane to z dynamicznym rozwojem naukowym kadry Wydziału Technologii Żywności oraz licznymi awansami związanymi z uzyskaniem stopnia doktora habilitowanego. Pracownicy posiadający stopień doktora habilitowanego lub tytuł profesora są koordynatorami większości przedmiotów obowiązkowych oraz znacznej części elektywów prowadzonych przez Wydział. Koordynatorzy legitymujący się stopniem doktora lub magistra stanowią natomiast większość w przypadku zajęć zlecanych poza Wydziałem, w tym z języków obcych, wychowania fizycznego, przedmiotów humanistycznych itd.

#### **4.3. Kwalifikacje pedagogiczne i inne związane z procesem kształcenia**

Pracownicy Wydziału regularnie biorą udział w szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych dotyczących zarówno aspektów naukowych, dydaktycznych, jak i związanych z kwestiami organizacyjno-administracyjnymi. Oprócz szkoleń wprost 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. Na uwagę zasługuje też szkolenie świadomościowe dla nauczycieli i pracowników dziekanatów dotyczące wsparcia studentów z niepełnosprawnościami w warunkach środowiska akademickiego. Z kolei szkolenia ze statystyki finansowane z dotacji unijnych skutkowały zmianami w sylabusach przedmiotów, np. Mikrobiologia żywności. Niektórzy z nauczycieli podjęli też studia podyplomowe, które mają za zadanie podnieść ich kompetencje merytoryczne i dydaktyczne z zakresu prowadzonych zajęć, a młodzi nauczyciele także studia pedagogiczne.

## 5. INFRASTRUKTURA - JAKOŚĆ I WARUNKI PROWADZENIA ZAJĘĆ

Liczba studentów	1409
Liczba sal wykładowych	2 + 1 sala konferencyjna na 60 osób
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	19
Liczba licencji oprogramowania wykorzystywanego w procesie dydaktycznym	89
Liczebność grup ćw. laboratoryjnych (projektowych, terenowych)	15/30*
Biblioteka (liczba nowych zakupów)	Brak danych

\* - nie dotyczy okresu pandemii

W roku akademickim 2020/2021 główna infrastruktura Wydziału nie uległa znaczącym zmianom. Przy zbliżonej do lat poprzednich liczbie studentów, mimo sporego zagęszczenia zajęć w ciągu semestru posiadana baza logistyczna jest wykorzystywana efektywnie. Oprócz sal czysto dydaktycznych (sale ćwiczeniowe, laboratoria, sale seminaryjne i wykładowe), studenci wszystkich kierunków mają możliwość korzystania z laboratoriów naukowych wyposażonych w nowoczesny sprzęt badawczy 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 do 15 osób w przypadku zajęć laboratoryjnych oraz do 30 osób dla ćwiczeń audytoryjnych. W sali komputerowej Wydziału studenci mają dostęp do 15 stanowisk komputerowych zaopatrzonych w specjalistyczne oprogramowanie wykorzystywane w procesie dydaktycznym. Studenci mają także dostęp do wielu baz danych literatury naukowej (dostarczanych z pośrednictwem Biblioteki Głównej URK) oraz oprogramowania do analizy statystycznej.

Wydział na bieżąco prowadzi remonty oraz drobne zmiany mające na celu udoskonalenie infrastruktury. W roku akademickim 2020/2021 pracownicy WTŻ, którzy zgłosili braki zostali znacząco wyposażeni w drobny sprzęt niezbędny do realizacji zajęć dydaktycznych w formie kształcenia na odległość. Ponieważ w okresie pandemii wdrożono prowadzenie zajęć teoretycznych (wykłady) i części praktycznych (ćwiczenia) w formie zdalnej, pracowników wyposażono w brakujące kamery i mikrofony, a często także w komputery, umożliwiając w ten sposób prowadzenie/transmisję zajęć praktycznych bezpośrednio z laboratorium w czasie rzeczywistym. Ponadto, przygotowano liczne filmy instruktażowe, nowe materiały dydaktyczne, wszystko po to, by mimo kształcenia w formie zdalnej uaktywnić studentów i umożliwić im uzyskanie zakładanych efektów uczenia się. Ponadto w roku 2020/2021, dzięki pomysłowi Pani Dziekan prof. Aleksandry Dudy-Chodak, został wprowadzony na wszystkich kierunkach studiów na Wydziale Technologii Żywności tzw. harmonogram schodkowy. Przez 3-4 tygodnie pod rząd studenci tego samego roku mieli skumulowane zajęcia praktyczne w laboratorium. Dzięki temu działaniu możliwe było osiągnięcie efektów uczenia się zakładanych programem studiów, pomimo ograniczeń wynikających z obowiązujących przepisów pandemicznych. Stosowanie się do przepisów obowiązujących na uczelni i zaleceń GIS (zachowanie dyscypliny noszenia maseczek, rękawiczek i zachowania dystansu) poszerzyło kompetencje społeczne studentów przy jednoczesnej możliwości prowadzenia pracy zespołowej w tych wyjątkowych okolicznościach. Jednocześnie ograniczono przemieszczanie studentów po kraju, liczbę kontaktów międzyludzkich (mniejsze grupy, w danym momencie stacjonarnie studiuje tylko 1/5 społeczności, możliwość zamieszkania w akademiku w pokojach o zmniejszonej liczebności - jedyńki), mieszanie się grup studenckich (w razie ogniska choroby, pozostałe grupy-schodki były bezpieczne).

## 6. ANKIETY OCENY PRZEDMIOTU/NAUCZYCIELA (DLA KIERUNKU)

### 6.1. Frekwencja

Liczba dostępnych ankiet (liczba jednostek nauczyciel/forma zajęć/przedmiot)	53215
Liczba ankiet wypełnionych	2667
Liczba ankiet wypełnionych przez minimum 10 studentów	56

### 6.2. Poziom ocen

Studia stacjonarne I stopnia  
*Jakość i Bezpieczeństwo Żywności*

Przedmiot	Średnia ocena	Liczba odpowiedzi
Systemy zarządzania jakością żywności T.7s.SZJZ.SI.TJBJY.T	4,70	7

Bezpieczeństwo i jakość w opracowywaniu nowych produktów żywnościowych T.6s.BJOP.SI.TJBJY.T	5,28	10
Dodatki do żywności T.6s.DODZ.SI.TJBJY.T	4,89	6
Elektyw II: Kształtowanie jakości i bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego T.F5.EL21.SI.TJBJY.T	5,00	1
Elektyw III: Jakość i bezpieczeństwo produktów z owoców i warzyw T.F5.EL31.SI.TJBJY.T	5,33	1
Elektyw IV: Produkcja olejów i tłuszczów stałych T.F6.EL42.SI.TJBJY.T	6,00	3
Elektyw ogólny: Tajemnica ziół i przypraw stosowanych w kuchni T.F7.ELO4.SI.TJBJY.T	5,51	9
Elektyw VI: Technologia i higiena napojów T.F6.EL61.SI.TJBJY.T	5,76	5
Elektyw VII: Technologia i higiena produkcji potraw 1 T.F6.EL71.SI.TJBJY.T	3,88	8
Inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego T.5s.IAPS.SI.TJBJY.T	6,00	2
Jakość sensoryczna żywności T.5s.JSZY.SI.TJBJY.T	4,57	1
Mikrobiologia żywności T.3s.MIZY.SI.TJBJY.T		
Nowoczesne metody analizy instrumentalnej T.5s.NMAI.SI.TJBJY.T	5,39	4
Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności T.6s.SZBZ.SI.TJBJY.T	5,53	4
Praktyka (2 tygodnie) T.6s.PRAK.SI.TJBJY.T	6,00	2
Molekularne podstawy genetycznych modyfikacji żywności T.7s.MPGM.SI.TJBJY.T	4,84	6
Seminarium dyplomowe i praca inżynierska T.7s.SPIh.SI.TJBJY.T	5,45	1

### *Dietetyka*

<b>Przedmiot</b>	<b>Średnia ocena</b>	<b>Liczba odpowiedzi</b>
Chemia ogólna i nieorganiczna T.1s.CHON.SI.TTDDZ.T	4,87	25
Chemia organiczna T.2s.CHOR.SI.TTDDZ.T	5,09	18
Elektyw 2: Uzdatnianie wody w przemyśle spożywczym T.F3.2EL2.SI.TTDDZ.T	5,38	17
Chemia żywności T.3s.CHZY.SI.TTZCZ.T	5,04	8
Ekologia i ochrona środowiska T.1s.EIOS.SI.TTDDZ.T	4,75	39
Elektyw humanistyczny 1: Filozofia T.F1.HU14.SI.TTDDZ.T	5,67	2
Elektyw humanistyczny 2: Efektywne metody uczenia się T.F2.HU24.SI.TTDDZ.T	5,54	12
Elektyw humanistyczny 2: Filozofia T.F2.HU25.SI.TTDDZ.T	6,00	2
Elektyw humanistyczny 2: Historia sztuki i kultura polska T.F2.HU26.SI.TTDDZ.T	5,23	10
Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta T.F4.EL91.SI.TTDDZ.T	5,47	6
Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka T.F5.EL31.SI.TTDDX.T	4,65	2

Elektyw 2: Domowa i przemysłowa produkcja sushi T.F2.2ELj.SM.TTDXZ.T	4,45	8
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych T.F5.EL51.SI.TTDDX.T	5,25	6
Dietetyka pediatryczna T.6s.DIEP.SI.TTDDX.T	5,13	9
Parazytologia T.6s.PARA.SI.TTDDX.T	5,82	6
Systemy zarządzania jakością żywności T.7s.SZJZ.SI.TTDDX.T	4,58	1
Elektyw VI: Surowce i technologie stosowane w przetwórstwie owoców i warzyw T.F5.EL62.SI.TTDDX.T	5,5	1
Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji T.F6.EL72.SI.TTDDX.T	4,66	6
Grafika inżynierska T.1s.GRIN.SI.TTDDZ.T	4,15	9
Higiena produkcji potraw i żywienia T.5s.HPPZ.SI.TTDDX.T	5,57	7
Kwalifikowana pierwsza pomoc T.1s.KWPP.SI.TTDDZ.T	5,06	20
Obliczenia chemiczne T.1s.OBCH.SI.TTDDZ.T	4,06	17
Projektowanie technologiczne procesów produkcji potraw T.6s.PTTP.SI.TTDDX.T	4,87	8
Podstawy dietetyki T.5s.PODD.SI.TTDDX.T	5,42	6
Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia T.7s.EZPZ.SI.TTDDX.T	6,00	2
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia T.7s.PEOZ.SI.TTDDX.T	6,00	5
Przedmiot z zakresu bezpieczeństwa państwa: Bezpieczeństwo narodowe T.2s.BENA.SI.TTDDZ.T	4,07	13
Psychologia ogólna T.1s.PSOG.SI.TTDDZ.T	4,32	15
Technologia informatyczna T.1s.TEIN.SI.TTDDZ.T	4,96	26
Seminarium dyplomowe i praca inżynierska T.7s.SPIg.SI.TTDDX.T	6,00	3
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego T.6s.ZOZZ.SI.TTDDX.T	6,00	9
Praktyka dyplomowa (200 godz.) T.2s.PRDY.NM.TTDXZ.T	5,66	4
Elektyw kierunkowy I: Produkcja lodów T.F2.EK1g.SM.TTZXZ.T	5,46	14
Metody badań eksperymentalnych 1 T.2s.MBEK.SM.TTDXZ.T	4,47	5
Psychologia kliniczna T.2s.PSKL.SM.TTDXZ.T	5,12	6
Praktyka I (200 godz.) T.2s.PRAK.SI.TTDDZ.T	2,00	1
Seminarium T.2s.SEM2.SM.TTDXZ.T	5,50	6
Chemia żywności T.3s.CHZY.SI.TTDDZ.T	4,86	10
Immunologia T.2s.IMMU.SM.TTDXZ.T	5,28	7
Biochemia T.3s.BIOC.SI.TTDDZ.T	4,40	15
Wyposażenie techniczne w produkcji żywności T.3s.WTPZ.SI.TTDDZ.T	5,25	18
Elektyw 4: Przechowalnictwo żywności T.F3.4ELa.SM.TTDXZ.T	3,92	6
Mikrobiologia T.3s.MIKR.SI.TTDDZ.T	4,74	20

Anatomia człowieka T.2s.ANCZ.SI.TTDDZ.T	4,58	5
Patofizjologia kliniczna T.2s.PAKL.NM.TTDXZ.T	6,00	2
Praktyka (200h) T.6s.PRAK.SI.TTDDX.T	5,00	4
Kliniczny zarys chorób T.6s.KZCH.SI.TTDDX.T	5,55	4
Praktyka II (200 godz.) T.4s.PRAK.SI.TTDDZ.T	4,80	3
Żywienie sportowców T.6s.ZYWS.SI.TTDDX.T	3,37	2
Metody badań eksperymentalnych 2 T.4s.MBEK.NM.TTDXZ.T	6,00	2
Elektyw V: Technologia i higiena żywności chłodzonej, mrożonej i koncentratów spożywczych T.F4.EL01.SI.TTDDZ.T	3,53	6
Elektyw kierunkowy III: Technologia i higiena produkcji potraw dietetycznych T.F2.EK31.NM.TTDXZ.T	6,00	8
Elektyw humanistyczny 1: Efektywne metody uczenia się T.F1.HU12.SI.TTDDZ.T	4,75	11
Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt T.2s.ZKCK.NM.TTDXZ.T	6,00	3
Analiza i ocena jakości żywności T.4s.AOJZ.SI.TTDDZ.T	3,00	6
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach T.3s.ZOZZ.SM.TTDXZ.T	4,21	8
Edukacja i poradnictwo żywieniowe T.2s.EIPZ.NM.TTDXZ.T	6,00	8
Genetyka T.4s.GENE.SI.TTDDZ.T	4,53	7
Podstawy żywienia człowieka II T.4s.PZCZ.SI.TTDDZ.T	4,70	6
Elektyw kierunkowy IV: Produkty funkcjonalne w żywieniu dietetycznym T.F3.EK41.SM.TTDXZ.T	3,57	8
Elektyw 5: Alergeny w żywności T.F3.5ELa.SM.TTDXZ.T	5,29	3

*Browarnictwo i Słodownictwo*

<b>Przedmiot</b>	<b>Średnia ocena</b>	<b>Liczba odpowiedzi</b>
Chemia ogólna i nieorganiczna T.1s.CHON.SI.TBSBZ.T	5,29	8
Chemia organiczna T.2s.CHOR.SI.TBSBZ.T	4,66	9
Mikrobiologia żywności T.3s.MIZY.SI.TBSBZ.T	4,53	15
Elektyw 1: Browarnictwo domowe T.F1.1EL2.SI.TBSBZ.T	4,74	17
Elektyw humanistyczny 1: Historia browarnictwa T.F1.HU11.SI.TBSBZ.T	5,15	6
Elektyw 10: Technologia gastronomiczna T.F5.0EL1.SI.TBSBY.T	4,60	15
Elektyw I: Fermentowane produkty mleczarskie T.F5.EL12.SI.TBSBY.T	5,03	7
Moduł kierunkowy 6: Analiza sensoryczna piwa T.F5.MK61.SI.TBSBY.T	4,20	3
Elektyw V: Podstawy enzymologii T.F5.EL51.SI.TBSBY.T	4,10	15
Moduł kierunkowy 6: Analiza sensoryczna piwa T.F5.MK62.SI.TBSBY.T	5,41	10
Moduł kierunkowy 5: Technologia rozlewu i pakowania piwa T.F5.MK51.SI.TBSBY.T	3,89	6

Grafika inżynierska T.2s.GRIN.SI.TBSBZ.T	6,00	2
Inżynieria bioreaktorowa T.6s.INBR.SI.TBSBY.T	6,00	3
Moduł kierunkowy 2: Praktyczne aspekty produkcji siodu T.F6.MK21.SI.TBSBY.T	6,00	3
Moduł kierunkowy 5: Analiza jakości surowców, półproduktów i produktów browarniczych T.F5.MK52.SI.TBSBY.T	4,24	5
Obliczenia chemiczne T.1s.OBCH.SI.TBSBZ.T	5,67	2
Ogólna technologia żywności T.3s.OTZY.SI.TBSBZ.T	5,23	15
Podstawy żywienia człowieka T.3s.PZCZ.SI.TBSBY.T		
Procesy warzelni T.2s.PRWA.SI.TBSBZ.T	5,12	14
Bezpieczeństwo narodowe T.1s.BENA.SI.TBSBZ.T	5,30	4
Przydatność technologiczna surowców roślinnych w browarnictwie T.1s.PTRB.SI.TBSBZ.T	4,37	4
Technologia informatyczna T.1s.TEIN.SI.TBSBZ.T	4,35	5
Technologia siodu T.1s.TESL.SI.TBSBZ.T	5,20	4
Elektyw 8: Chromatografia wykluczania (HPSEC) w kontroli procesu produkcji piwa T.F7.8EL2.SI.TBSBY.T	5,57	1
Elektyw humanistyczny 2: Projektowanie graficzne i komunikacja wizualna T.F3.HU21.SI.TBSBZ.T	4,21	6
Chemia żywności T.3s.CHZY.SI.TBSBZ.T	5,22	8
Biochemia T.3s.BIOC.SI.TBSBZ.T	4,51	8
Elektyw ogólny 2: Tajemnice aromatów napoi alkoholowych i nie tylko...T.F5.EO27.SI.TBSBY.T	6,00	6
Elektyw 11: Podstawy fizykochemii żywności T.F3.E112.SI.TBSBZ.T	5,11	6
Maszyny i urządzenia w siodownictwie i browarnictwie T.5s.MUSB.SI.TBSBY.T	4,69	15
Maszyny i urządzenia w siodownictwie i browarnictwie T.3s.MUSB.SI.TBSBZ.T	4,61	4

*Technologia Żywności i Żywienia Człowieka*

<b>Przedmiot</b>	<b>Średnia ocena</b>	<b>Liczba odpowiedzi</b>
Analiza i ocena jakości żywności T.4s.AOJZ.SI.TT'ZT'Z.T	4,52	14
Bezpieczeństwo i higiena pracy T.1s.BHP.SI.TXXXX.T	4,76	20
Analiza i ocena jakości żywności T.4s.AOJZ.SI.TT'ZCZ.T	4,64	15
Elektyw humanistyczny 1: Efektywne metody uczenia się T.F1.HU11.SI.TT'ZXZ.T	5,41	11
Elektyw VI: Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw T.F6.EL62.SI.TT'ZCX.T	5,85	4
Elektyw specjalizacyjny 1 C: Żywienie a zdrowie człowieka T.F3.ES11.SM.TT'ZCZ.T	4,12	2
Elektyw humanistyczny 2: Historia sztuki i kultura polska T.F2.HU23.SI.TT'ZXZ.T	6,00	14
Praktyka (4 tygodnie) T.6s.PRAK.SI.TT'ZTX.T	6,00	2

Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności T.7s.ZBJZ.SI.TT'ZTX.T	4,73	10
Elektyw II: Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych T.1s.TSP1.SM.TT'ZPZ.T	5,00	5
Technologia specjalizacyjna I P: Wybrane zagadnienia z przetwórstwa mleka T.1s.TSP1.SM.TT'ZPZ.T	6,00	3
Biotechnologia żywności T.5s.BIZY.SI.TT'ZTX.T	4,78	18
Elektyw humanistyczny 2: Efektywne metody uczenia się T.F2.HU21.SI.TT'ZXZ.T	5,67	12
Elektyw IX: Technologia gastronomiczna z elementami obsługi konsumenta T.F6.EL91.SI.TT'ZTX.T	4,70	7
Chemia ogólna i nieorganiczna T.1s.CHON.SI.TT'ZCZ.T; T.1s.CHON.SI.TT'ZOZ.T; T.1s.CHON.SI.TT'ZTZ.T	5,10	20
Chemia organiczna T.2s.CHOR.SI.TT'ZCZ.T; T.2s.CHOR.SI.TT'ZTZ.T;	5,32	21
Seminarium dyplomowe i praca inżynierska T.7s.SPIh.SI.TT'ZXX.T	5,14	1
Żywienie człowieka T.4s.ZY CZ.SI.TT'ZCZ.T	5,28	16
Chemia żywności T.3s.CHZY.SI.TT'ZTZ.T	4,82	10
Chemiczna analiza instrumentalna T.5s.CHAI.SI.TT'ZCX.T	5,57	5
Chemiczna analiza instrumentalna T.5s.CHAI.SI.TT'ZTX.T	4,83	19
Ekologia i ochrona środowiska T.1s.EIOS.SI.TT'ZCZ.T	4,85	19
Ekologia i ochrona środowiska T.1s.EIOS.SI.TT'ZTZ.T	4,89	20
Mikrobiologia żywności T.3s.MIZY.SI.TT'ZCZ.T	5,10	20
Elektyw 3: Higiena żywienia i żywności T.F5.3EL1.SI.TT'ZCX.T	5,64	6
Elektyw 1: Zasady tworzenia nowych produktów spożywczych T.F7.1EL2.SI.TT'ZTX.T	4,83	10
Elektyw 1: Opracowanie nowych artykułów żywnościowych T.F7.1EL1.SI.TT'ZCX.T	6,00	1
Elektyw humanistyczny 1: Filozofia T.F1.HU15.SI.TT'ZXZ.T	5,36	6
Elektyw humanistyczny 1: Historia sztuki i kultura polska T.F1.HU13.SI.TT'ZXZ.T	4,82	18
Elektyw humanistyczny 2: Filozofia T.F2.HU25.SI.TT'ZXZ.T	5,14	8
Elektyw I: Technologie wytwarzania nowoczesnych produktów węglowodanowych T.F5.EL11.SI.TT'ZTX.T	5,62	9
Elektyw II: Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych T.F6.EL21.SI.TT'ZTX.T	5,43	12
Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka T.F5.EL32.SI.TT'ZCX.T	5,61	5
Elektyw III: Przetwórstwo mleka T.F5.EL31.SI.TT'ZTX.T	5,23	17
Elektyw IV: Przetwórstwo mięsa, drobiu, jaj i ryb T.F6.EL42.SI.TT'ZTX.T	5,75	5
Elektyw 2: Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności T.F4.2EL1.SI.TT'ZTZ.T	2,00	1
Elektyw IX: Technologia gastronomiczna z elementami planowania produkcji i kalkulacji cen w zakładach gastronomicznych T.F5.EL92.SI.TT'ZCX.T	5,57	1



Metody badań eksperymentalnych 1 F T.1s.MBE1.SM.TT'ZFZ.T	6,00	2
Elektyw ogólny: Technologia produkcji wyrobów ciastkarskich T.F7.ELO2.SI.TT'ZTX.T	4,79	3
Elektyw V: Technologie przemysłów fermentacyjnych T.F5.EL51.SI.TT'ZCX.T	5,52	5
Elektyw VI: Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów T.F5.EL61.SI.TT'ZTX.T	5,68	16
Elektyw VIII: Technologia koncentratów spożywczych T.F7.EL81.SI.TT'ZCX.T	3,30	4
Elektyw VIII: Technologia koncentratów spożywczych T.F7.EL81.SI.TT'ZTX.T	4,12	12
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa T.4s.GEWS.SI.TT'ZCZ.T T.4s.GEWS.SI.TT'ZTZ.T	4,57	12
Biochemia T.4s.BIOC.SI.TT'ZCZ.T	4,88	7
Grafika inżynierska T.2s.GRIN.SI.TT'ZCZ.T; T.2s.GRIN.SI.TT'ZTZ.T	5,02	9
Inżynieria procesowa T.5s.INPR.SI.TT'ZCX.T; T.6s.INPR.SI.TT'ZTX.T	5,18	17
Elektyw II: Technologia przetwórstwa zbóż T.F6.EL21.SI.TT'ZCX.T	5,76	10
Elektyw 2: Podstawy technologii cukierniczej i ciastkarskiej T.F4.2EL2.SI.TT'ZCZ.T	4,55	8
Obliczenia chemiczne T.1s.OBCH.SI.TT'ZCZ.T	4,22	9
Obliczenia chemiczne T.1s.OBCH.SI.TT'ZTZ.T	4,52	12
Ogólna technologia żywności T.4s.OTZY.SI.TT'ZTZ.T	5,32	14
Ogólna technologia żywności T.3s.OTZY.SI.TT'ZCZ.T	4,53	35
Ogólna technologia żywności T.4s.OTZY.SI.TT'ZTX.T		
Ćwiczenia terenowe T.4s.CWTE.SI.TT'ZCZ.T	5,57	11
Elektyw VII: Chłodnictwo i przechowywanie żywności T.F6.EL71.SI.TT'ZCX.T	4,90	5
Wyposażenie techniczne z elementami techniki T.4s.WTET.SI.TT'ZCZ.T	5,21	7
Projektowanie technologiczne T.6s.PRTE.SI.TT'ZTX.T	5,78	10
Projektowanie technologiczne T.6s.PRTE.SI.TT'ZCX.T	5,89	9
Przedmiot z zakresu bezpieczeństwa państwa: Bezpieczeństwo narodowe T.2s.BENA.SI.TT'ZCZ.T; T.2s.BENA.SI.TT'ZTZ.T	5,77	12
Przydatność technologiczna surowców roślinnych w produkcji żywności T.1s.PTSR.SI.TT'ZTZ.T	5,08	45
Przydatność technologiczna surowców roślinnych w produkcji żywności T.2s.PTSR.SI.TT'ZCZ.T	5,92	13
Przydatność technologiczna surowców zwierzęcych w produkcji żywności T.1s.PTSZ.SI.TT'ZCZ.T	4,81	26
Biotechnologia żywności T.6s.BIZY.SI.TT'ZCX.T	5,61	6
Przydatność technologiczna surowców zwierzęcych w produkcji żywności T.2s.PTSZ.SI.TT'ZTZ.T	5,43	18
Elektyw V: Technologia przemysłów fermentacyjnych T.F5.EL52.SI.TT'ZTX.T	5,53	20
Seminarium specjalizacyjne 1 P T.1s.SSP1.SM.TT'ZPZ.T	6,00	2

Technologia specjalizacyjna II R: Kształtowanie i ochrona jakości w produkcji wyrobów węglowodanowych T.1s.TSP2.SM.TTZRZ.T	4,62	9
Seminarium specjalizacyjne 1 R T.1s.SSP1.SM.TTZRZ.T	6,00	1
Seminarium dyplomowe i praca inżynierska T.7s.SPIf.SI.TTZXX.T	5,76	1
Mikrobiologia żywności T.4s.MIZY.SI.TTZTZ.T	5,87	6
Elektyw IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu człowieka T.F6.EL42.SI.TTDDX.T	4,29	7
Elektyw IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu człowieka T.F6.EL42.SI.TTZCX.T	6,00	1
Metody badań eksperymentalnych 1 K T.1s.MBE1.SM.TTZKZ.T	6,00	2
Seminarium dyplomowe i praca inżynierska T.7s.SPIi.SI.TTZXX.T	5,66	2
Seminarium specjalizacyjne 1 K T.1s.SSP1.SM.TTZKZ.T	6,00	3
Technologia specjalizacyjna I K: Surowce i materiały pomocnicze w przetwórstwie owoców i warzyw T.1s.TSP1.SM.TTZKZ.T	6,00	1
Technologia informatyczna T.1s.TEIN.SI.TTZCZ.T	4,41	13
Technologia informatyczna T.1s.TEIN.SI.TTZTZ.T	5,17	15
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności T.7s.ZBJZ.SI.TTZCX.T	5,10	7
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych D T.2s.DSAD.SM.TTZDZ.T	5,42	2
Technologia specjalizacyjna II K: Technologia produkcji konserw z owoców i warzyw T.1s.TSP2.SM.TTZKZ.T	6,00	1
Seminarium specjalizacyjne 2 K T.2s.SSP2.SM.TTZKZ.T	4,88	4
Technologia specjalizacyjna III C: Technologia i higiena produkcji potraw T.2s.TSP3.SM.TTZCZ.T	4,71	16
Technologia specjalizacyjna III K: Technologia produkcji przetworów z owoców i warzyw T.2s.TSP3.SM.TTZKZ.T	6,00	1
Seminarium specjalizacyjne 2 D T.2s.SSP2.SM.TTZDZ.T	6,00	1
Metody badań eksperymentalnych 2 K T.2s.MBE2.SM.TTZKZ.T	6,00	3
Chemia żywności T.3s.CHZY.NI.TTZTZ.T	4,74	10
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa T.4s.GEWS.NI.TTZTZ.T	5,76	13
Seminarium specjalizacyjne 2 C T.2s.SSP2.SM.TTZCZ.T	5,50	4
Elektyw specjalizacyjny III A: Spektroskopowa ocena jakości żywności T.F3.ES32.NM.TTZA.Z.T	5,50	6
Elektyw kierunkowy I: Substancje dodatkowe w żywności T.F2.EK1b.SM.TTZXZ.T	4,98	10
Seminarium dyplomowe i praca inżynierska T.7s.SPIa.SI.TTZXX.T	4,28	1
Seminarium dyplomowe A T.3s.SEMD.NM.TTZA.Z.T	5,15	4
Praca magisterska A T.3s.PMGR.NM.TTZA.Z.T	5,41	6
Metody badań eksperymentalnych 3 A T.3s.MBE3.NM.TTZA.Z.T	5,54	7
Food fermentations O.2s.FFE.SM.OBTSZ	3,28	1

Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych F T.2s.DSAD.SM.TT'ZFZ.T	5,92	2
Toksykologia żywności T.6s.TOZY.SI.TT'ZCX.T	6,00	2
Metody badań eksperymentalnych 2 F T.2s.MBE2.SM.TT'ZFZ.T	5,14	1
Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności T.2s.NTPZ.SM.TT'ZXZ.T	4,51	30
Biochemia T.3s.BIOC.SI.TT'ZTZ.T	4,58	14
Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji T.F7.EL72.SI.TT'ZTX.T	4,48	17
Elektyw specjalizacyjny 3 F: Linie technologiczne w zakładach przemysłu spożywczego T.F2.ES31.SM.TT'ZFZ.T	3,57	1
Seminarium dyplomowe i praca inżynierska T.7s.SPIc.SI.TT'ZXX.T	5,95	3
Maszynoznawstwo T.3s.MASZ.SI.TT'ZTZ.T; T.3s.MASZ.SI.TT'ZCZ.T	4,88 4,47	5 15
Elektyw kierunkowy II: Podstawy nanotechnologii żywności T.F2.EK2s.SM.TT'ZXZ.T	5,96	5
Seminarium dyplomowe i praca inżynierska T.7s.SPIk.SI.TT'ZXX.T	6,00	1
Seminarium dyplomowe i praca inżynierska T.7s.SPIId.SI.TT'ZXX.T	4,71	2

Studia stacjonarne II stopnia - *Technologia Żywności i Żywienia Człowieka i Dietetyka*

<b>Przedmiot</b>	<b>Średnia ocena</b>	<b>Liczba odpowiedzi</b>
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych M T.2s.DSAD.SM.TT'ZMZ.T	6,00	1
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych C T.2s.DSAD.SM.TT'ZCZ.T	5,77	7
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych K T.2s.DSAD.SM.TT'ZKZ.T	4,84	3
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych G T.2s.DSAD.SM.TT'ZGZ.T	6,00	2
Edukacja i poradnictwo żywieniowe T.2s.EIPZ.SM.TTDXZ.T	5,87	6
Elektyw kierunkowy I: Chromatograficzne metody analizy żywności T.F2.EK1n.SM.TT'ZXZ.T	4,64	2
Elektyw kierunkowy I: Produkcja i znaczenie żywieniowe czekolady T.F2.EK1v.SM.TT'ZXZ.T	5,58	2
Metody badań eksperymentalnych 2 C T.2s.MBE2.SM.TT'ZCZ.T	6	1
Elektyw kierunkowy II: Środki słodzące	3,79	2
Elektyw kierunkowy III: Wybrane zagadnienia z enzymologii w przetwórstwie surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego T.F1.EK33.SM.TT'ZXZ.T	5,20	11
Informatyka stosowana T.1s.INST.SM.TTDXZ.T; T.1s.INST.SM.TT'ZXZ.T	5,87	11
Elektyw specjalizacyjny 1 D: Związki biologiczne czynne w żywności T.F3.ES12.SM.TT'ZDZ.T	4,86	9
Metody badań eksperymentalnych 2 M T.2s.MBE2.SM.TT'ZMZ.T	6,00	8

Metody badań eksperymentalnych 2 G T.2s.MBE2.SM.TT'ZGZ.T	2,66	1
Praktyka dyplomowa (4 tygodnie) T.1s.PRDY.SM.TT'ZXZ.T	5,07	5
Elektyw specjalizacyjny 3 K: Technologia produkcji owoców i warzyw mało przetworzonych T.F2.ES33.SM.TT'ZKZ.T	5,28	1
Elektyw kierunkowy III: Technologia i higiena produkcji potraw dietetycznych T.F2.EK31.SM.TTDXZ.T	4,70	25
Regional Culture T.3sa.RCU.SM.TT'ZYY.T		
Elektyw specjalizacyjny 3 C: Edukacja żywieniowa T.F2.ES33.SM.TT'ZCZ.T	6,00	1
Seminarium specjalizacyjne 2 M T.2s.SSP2.SM.TT'ZMZ.T	6,00	1
Seminarium specjalizacyjne 2G T.2s.SSP2.SM.TT'ZGZ.T	5,66	3
Technologia specjalizacyjna III M: Przetwórstwo ziemniaczane T.2s.TSP3.SM.TT'ZMZ.T	6,00	2
Technologia specjalizacyjna I R: Wybrane aspekty oceny jakości produktów spożywczych i opakowań T.1s.TSP1.SM.TT'ZRZ.T	6,00	20
Ogólna technologia żywności T.4s.OTZY.SI.TTDDZ.T	4,93	8
Elektyw VII: Produkcja tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych T.F5.EL71.SI.TBSBY.T	5,00	10
Elektyw specjalizacyjny 3 G: Instrumentalne metody analityczne stosowane w inżynierii żywności T.F2.ES32.SM.TT'ZGZ.T	5,76	2
Technologia specjalizacyjna III G: Wybrane zagadnienia z inżynierii żywności produktów na bazie surowców białkowych T.2s.TSP3.SM.TT'ZGZ.T	4,53	2
Basics of Human Nutrition E.1.BOFHN.SC.ECTIE.T	6,00	2
Technologia specjalizacyjna I B: Bromatologia T.1s.TSP1.SM.TT'ZBZ.T	5,51	3
Technologia specjalizacyjna II B: Toksykologia T.1s.TSP2.SM.TT'ZBZ.T	5,57	8

#### Studia niestacjonarne I stopnia

Przedmiot	Średnia ocena	Liczba odpowiedzi
Projektowanie technologiczne T.5s.PRTE.NI.TT'ZTX.T	6,00	3
Bezpieczeństwo i higiena pracy T.1s.BHP.NI.TXXXX.T	5,24	11
Chemia ogólna i nieorganiczna T.1s.CHON.NI.TT'ZTZ.T	4,95	15
Chemia organiczna T.2s.CHOR.NI.TT'ZTZ.T	5,30	14
Ogólna technologia żywności T.4s.OTZY.NI.TT'ZTZ.T	5,30	12
Ekologia i ochrona środowiska T.1s.EIOS.NI.TT'ZTZ.T	5,23	8
Elektyw humanistyczny 1: Filozofia T.F1.HU15.NI.TT'ZTZ.T	3,95	5
Elektyw IV: Przetwórstwo mięsa, drobiu, jaj i ryb T.F6.EL42.NI.TT'ZTX.T	6,00	2
Elektyw humanistyczny 2: Efektywne metody uczenia się T.F2.HU25.NI.TT'ZTZ.T	5,22	11
Higiena produkcji T.4s.HIPR.NI.TT'ZTZ.T	5,00	6
Fizyka T.2s.FIZY.NI.TT'ZTZ.T	5,26	12
Elektyw kierunkowy II: Żywność wygodna T.F2.EK2d.NM.TT'ZXZ.T	5,85	7
Analiza i ocena jakości żywności T.4s.AOJZ.NI.TT'ZTZ.T	5,18	8

Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych T.F5.EL52.NI.TT'ZTX.T	5,72	4
Grafika inżynierska T.2s.GRIN.NI.TT'ZTZ.T;	5,87	7
Mikrobiologia żywności T.4s.MIZY.NI.TT'ZTZ.T	5,76	8
Obliczenia chemiczne T.1s.OBCH.NI.TT'ZTZ.T	5,43	4
Elektyw III: Przetwórstwo mleka T.F5.EL31.NI.TT'ZTX.T	5,70	2
Praktyka (2 tygodnie) T.6s.PRAK.NI.TT'ZTX.T	4,78	5
Przedmiot z zakresu bezpieczeństwa państwa: Bezpieczeństwo narodowe T.2s.BENA.NI.TT'ZTZ.T	4,92	18
Przydatność technologiczna surowców zwierzęcych w produkcji żywności T.2s.PTSZ.NI.TT'ZTZ.T	5,00	6
Statystyka T.2s.STAT.NI.TT'ZTZ.T	5,43	10
Technologia informatyczna T.1s.TEIN.NI.TT'ZTZ.T	5,2	7
Biochemia T.3s.BIOC.NI.TT'ZTZ.T	4,95	9
Elektyw VIII: Surowce i półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych T.F5.EL72.NI.TT'ZTX.T	5,82	6
Maszynoznawstwo T.3s.MASZ.NI.TT'ZTZ.T	5,30	15

#### Studia niestacjonarne II stopnia

<b>Przedmiot</b>	<b>Średnia ocena</b>	<b>Liczba odpowiedzi</b>
Bezpieczeństwo i higiena pracy T.1s.BHP.NM.TXXXX.T	5,06	18
Diagnostyka laboratoryjna T.1s.DLAB.NM.TTDXZ.T	5,55	5
Immunologia T.1s.IMMU.NM.TTDXZ.T	5,82	9
Informatyka stosowana T.1s.INST.NM.TTDXZ.T; T.1s.INST.NM.TTZXZ.T	4,74	9
Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności T.2s.NTPZ.NM.TTZXZ.T	4,85	3
Psychologia kliniczna T.2s.PSKL.NM.TTDXZ.T	5,11	6
Technologia specjalizacyjna II C: Tłuszcz mlekowy, napoje fermentowane i lody T.1s.TSP2.NM.TT'ZCZ.T	5,28	1
Seminarium specjalizacyjne 1 N T.1s.SSP1.SM.TT'ZNZ.T	6,00	3
Zdrowie publiczne T.3s.ZDRP.SM.TTDXZ.T	4,95	5
Seminarium dyplomowe T.3s.SEMD.SM.TTDXZ.T	5,78	6
Metody badań eksperymentalnych 2 T.3s.MBEK.SM.TTDXZ.T	6,00	5
Elektyw I: Technologie wytwarzania nowoczesnych produktów węglowodanowych T.F5.EL12.NI.TT'ZTX.T	6	3

#### Przedmioty realizowane dla studentów innych wydziałów

<b>Przedmiot</b>	<b>Średnia ocena</b>	<b>Liczba odpowiedzi</b>
Zarządzanie jakością w biotechnologii O.2s.ZJB.SM.OBTSZ	5,00	1
Chemistry R.1sa.CHM.SI.RROAZ.T	5,33	3

Receptura preparatów kosmetycznych O.F2.RPK.SM.OBTSZ	5,50	4
Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego W.9s.HPPZ.SJ.WETXX	5,35	5
Narkotyki i halucynogeny - problemy uzależnień O.F4.NIH.SI.OBTSZ	6,00	4
Inżynieria bioprosesowa O.4s.INB.SI.OBTSZ	4,94	7
Ocena jakości żywności O.F4.OJZ.SI.OBTSZ	4,43	6
Chemia I.2s.CHEM.SI.IISXZ.T	5,67	8
Chemia ogólna H.1s.CHE.NI.HZONZ.T; H.1s.CHE.SI.HZOBZ.T; H.1s.CHE.SI.HZOHZ.T	2,85 5,33 4,05	1 25 46
Chemia R.2s.CHEM.SI.RROXZ.T	4,00	21
Chemia R.2s.CHM.NI.ROSOZ.T	5,80	14
Chemia ogólna i fizyczna O.1s.COF.SI.OBTSZ	5,05	45
Chemia ogólna i nieorganiczna H.1s.CHE.SL.HBIOZ.T; O.1s.CHE.NI.OOGXZ.T; O.1s.CHE.SI.OOGXZ.T	4,10 6,00	28 4
Chemia organiczna H.2s.CHO.SL.HBIOZ.T; O.2s.CHO.SI.OBTSZ;	5,87	9
Chemia I.2s.CHEM.SI.IGWXZ	6,00	2
Chemia W.1s.CHE.SJ.WETXZ.T; A.s2.CHEMX.NI.TILXZ; A.s2.CHEMX.SI.TILXZ; A.s2.CHXXX.NI.AZPXZ; A.s2.CHXXX.NI.OZEXZ; A.s2.CHXXX.SI.AZPXZ; A.s2.CHXXX.SI.OZEXZ; I.2s.CHEM.NI.IISXZ.T; R.2s.CHE.SI.RBIOZ.T	5,32	11
Enzymologia O.4s.ENZ.SI.OBTSZ	3,82	14
Enzymologia B.4sz.ENZ.SI.BBTSX		
Biopolimery B.F7.BIP.SI.BBTSX	4,11	8
Diagnostyka procesów fermentacyjnych i napojów O.2s.DPF.SM.OBTAZ	4,35	2

Enzymy żywności i ich analityka O.2s.EZA.SM.OBTAZ	5,24	4
Fizykochemia polimerów B.F5.FCP.SI.BBTSX	5,50	6
Higiena produktów pochodzenia zwierzęcego W.10s.HPPZ.SJ.WETXX	5,48	10
Inżynieria bioprosesowa H.7s.BIO.SI.HZOBY.T	5,23	12
Mikrobiologia przemysłowa B.5s.MIP.SI.BBTSX	4,92	6
Surowce kosmetyczne B.F7.SKO.SI.BBTSX	4,11	15
Piwowarstwo domowe i specjalne B.F7.PDS.SI.BBTSX	4,61	14
Podstawy nanotechnologii B.F3.PNA.SI.BBTSX; O.F3.PNA.SI.OBTSZ	5,37	15
Żywność funkcjonalna O.F4.ZFU.SI.OBTSZ	5,57	8

### 6.3. Odpowiedzi na pytania otwarte

	Pozytywne	Negatywne
Liczba komentarzy (zima/lato)	544 (441/103)	80 (59/21)
Zmiana względem poprzedniego roku	+66,8%	-41,6%

Studenckie oceny przedmiotu i nauczyciela prowadzone są na Wydziale poprzez system USOS. Oceny jakości zajęć prowadzonych w roku 2020/2021 wystawione przez studentów wykazują wartości porównywalne do tych lat ubiegłych.

W analizowanym roku akademickim, z systemu USOS do analizy spłynęło ponad 2600 całkowicie lub częściowo wypełnionych danych, co oznacza niewielki wzrost wypełnionych ankiet w porównaniu do lat ubiegłych. Niestety wciąż utrzymuje się duża liczba ankiet wypełniona przez mniej niż 10 studentów.

Dziekańska Komisja ds. Jakości Kształcenia zaobserwowała zmniejszenie liczby komentarzy pozamerytorycznych. Warto podkreślić, że komentarze pozytywne otrzymała większość nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na wszystkich kierunkach, wzrost o niemal 67% w stosunku do ubiegłego roku akademickiego. Jeśli chodzi o komentarze negatywne to otrzymało je 15 (spadek z 38) nauczycieli. Wśród tych komentarzy 10 osób, otrzymało więcej niż jeden komentarz negatywny.

Do najczęstszych komentarzy negatywnych należały

- Różnice pomiędzy nazwą przedmiotu a realizowanymi treściami (uwagi głównie studentów kierunku *Dietetyka* oraz *Browarnictwo i Słodownictwo*),
- Powielanie treści pomiędzy różnymi przedmiotami,
- Zbyt duże wymagania niektórych prowadzących, czasem różne między grupami ćwiczeniowymi w obrębie tego samego kierunku/roku,
- Ilość pracy własnej potrzebna studentom do przyswojenia wiedzy przekracza tą zakładaną w sylabusach/punktach ECTS,
- Długi czas poprawy prac zaliczeniowych/egzaminacyjnych przez prowadzącego,
- Utrudniony kontakt z pracownikami ze względu na zajęcia prowadzone zdalnie,
- Różnice w formie egzaminu w odniesieniu do zapowiedzianych przez prowadzącego.

Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia, w przypadku komentarzy negatywnych bezpośrednio związanych z jakością kształcenia, skierował do Dziekana Wydziału odpowiednie informacje umożliwiające mu wyjaśnienia zaistniałych sytuacji. Dziekan z osobami o powtarzających się komentarzach negatywnych przeprowadził indywidualne rozmowy. Przekazał także kierownikom jednostek sugestie, aby zwracali uwagę na pewne niepokojące sygnały, a od koordynatorów wymagali stawiania jednakowych wymagań i zasad zaliczenia w ramach danego przedmiotu niezależnie od prowadzącego grupę ćwiczeniową.

Ze względu na bardzo niski odsetek odpowiedzi na pytanie „Liczba godzin pracy własnej koniecznej do realizacji/zaliczenia przedmiotu”, nie przeprowadzono ich analizy.

## 7. ANKIETY OCENY CAŁEGO TOKU STUDIÓW

### 7.1. Frekwencja

<b>Studia pierwszego stopnia</b>	
Liczba absolwentów	198
Liczba wypełnionych ankiet	-
Procent wypełnionych ankiet	-
<b>Studia drugiego stopnia</b>	
Liczba absolwentów	141
Liczba wypełnionych ankiet	78
Procent wypełnionych ankiet	55%

W stosunku do poprzednich lat, przy zmniejszającej się liczbie absolwentów wszystkich kierunków liczba wypełnionych ankiet również uległa zmniejszeniu. W semestrze zimowym ze względu na prowadzenie egzaminów dyplomowych w sposób zdalny (przez platformę TEAMS) i braku



bezpośredniego kontaktu z dyplomantami, nie przeprowadzono ankietyzacji (dotyczy to studentów/absolwentów I stopnia). W związku z powyższym, począwszy od semestru letniego podjęto próby ankietowania dyplomantów w sposób zdalny. Niestety wprowadzone zmiany nie na wszystkich kierunkach przyniosły oczekiwane rezultaty w postaci wysokiej skuteczności wypełnienia ocen studiowania.

## 7.2. Poziom ocen

Kierunek – *Dietetyka* (studia II stopnia, stacjonarne)

### Organizacja studiów

	<b>A - stopień wyróżniający</b>	<b>B - stopień bardzo dobry</b>	<b>C - stopień dobry</b>	<b>D - stopień dostateczny</b>	<b>E - nie spełnia kryteriów</b>
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	6	15	4	1	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	4	5	10	7	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	2	6	12	6	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	1	9	8	8	0
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	17	7	1	1	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	2	13	7	4	0

### Zajęcia dydaktyczne

	<b>A - stopień wyróżniający</b>	<b>B - stopień bardzo dobry</b>	<b>C - stopień dobry</b>	<b>D - stopień dostateczny</b>	<b>E - nie spełnia kryteriów</b>
1. Aktualność treści kursów	5	5	10	6	0
2. Wielkość grup studenckich	9	14	2	1	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	5	4	6	11	0

### Praca Biblioteki Głównej UR

	<b>A - stopień wyróżniający</b>	<b>B - stopień bardzo dobry</b>	<b>C - stopień dobry</b>	<b>D - stopień dostateczny</b>	<b>E - nie spełnia kryteriów</b>
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	7	11	7	1	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	7	14	4	1	0
3. Warunki pracy w czytelni	9	14	3	0	0

### Wydziałowa Pracownia Komputerowa

	<b>A - stopień wyróżniający</b>	<b>B - stopień bardzo dobry</b>	<b>C - stopień dobry</b>	<b>D - stopień dostateczny</b>	<b>E - nie spełnia kryteriów</b>
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	9	11	7	1	0
2. Jakość oprogramowania	7	14	2	2	0
3. Dostęp do Internetu	9	13	3	1	0

### Ocena ogólna

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

	<b>A - stopień wyróżniający</b>	<b>B - stopień bardzo dobry</b>	<b>C - stopień dobry</b>	<b>D - stopień dostateczny</b>	<b>E - nie spełnia kryteriów</b>
1. Wiedzę specjalizacyjną:	4	8	10	4	0

2. Nawyk do samokształcenia:	10	9	6	1	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	9	13	3	1	0
4. Umiejętności praktyczne:	4	6	6	10	0

Liczba osób kończących studia w 2020 r. – 26

Liczba wypełnionych i oddanych ankiet – 26

Procent wypełnienia i zwrotu: 100%

Kierunek – *Dietetyka* (studia II stopnia, niestacjonarne)

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

w kołach naukowych					
--------------------	--	--	--	--	--

### Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	1	5	6	2	0
2. Wielkość grup studenckich	1	9	2	2	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	1	5	4	4	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	3	5	5	1	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	4	3	7	0	0
3. Warunki pracy w czytelni	4	4	4	2	0

### Wydziałowa pracownia komputerowa

	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	4	5	1	0
2. Jakość oprogramowania	4	3	5	2	0
3. Dostęp do Internetu	4	4	4	2	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:	0	7	4	3	0
2. Nawyk do samokształcenia:	1	6	4	3	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	2	5	5	2	0
4. Umiejętności praktyczne:	0	5	5	4	0,

Liczba osób kończących studia w 2020 r. – 26

Liczba wypełnionych i oddanych ankiet –14

Procent wypełnienia i zwrotu: 54%

Kierunek – *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka* (studia II stopnia, stacjonarne)

#### Organizacja studiów

	<b>A - stopień wyróżniający</b>	<b>B - stopień bardzo dobry</b>	<b>C - stopień dobry</b>	<b>D - stopień dostateczny</b>	<b>E - nie spełnia kryteriów</b>
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	11	18	5	4	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	8	12	13	5	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	5	13	15	6	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	0	15	15	8	0
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	16	18	2	2	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	11	13	10	4	0

### Zajęcia dydaktyczne

	<b>A - stopień wyróżniający</b>	<b>B - stopień bardzo dobry</b>	<b>C - stopień dobry</b>	<b>D - stopień dostateczny</b>	<b>E - nie spełnia kryteriów</b>
1. Aktualność treści kursów	9	17	7	3	0
2. Wielkość grup studenckich	17	15	2	3	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	6	16	10	3	0

### Praca Biblioteki Głównej UR

	<b>A - stopień wyróżniający</b>	<b>B - stopień bardzo dobry</b>	<b>C - stopień dobry</b>	<b>D - stopień dostateczny</b>	<b>E - nie spełnia kryteriów</b>
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	9	18	8	3	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	8	15	9	5	0
3. Warunki pracy w czytelni	13	17	5	2	0

### Dostęp do komputerów (Wydziałowa Pracownia Komputerowa)

	<b>A - stopień wyróżniający</b>	<b>B - stopień bardzo dobry</b>	<b>C - stopień dobry</b>	<b>D - stopień dostateczny</b>	<b>E - nie spełnia kryteriów</b>
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	9	15	10	4	0
2. Jakość oprogramowania	8	14	14	2	0
3. Dostęp do Internetu	8	14	11	5	0

### Ocena ogólna

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

	<b>A - stopień wyróżniający</b>	<b>B - stopień bardzo dobry</b>	<b>C - stopień dobry</b>	<b>D - stopień dostateczny</b>	<b>E - nie spełnia kryteriów</b>
1. Wiedzę specjalizacyjną:	5	22	8	3	0

2. Nawyk do samokształcenia:	13	16	8	1	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	10	22	4	2	0
4. Umiejętności praktyczne:	7	15	13	3	0

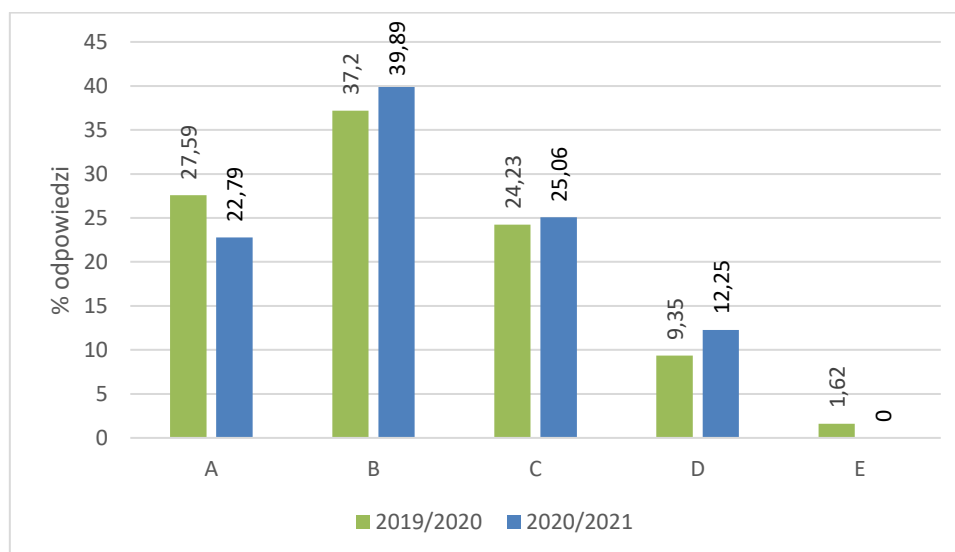
Liczba osób kończących studia w 2020 r. – 89

Liczba wypełnionych i oddanych ankiet – 38

Procent wypełnienia i zwrotu: 43%

W roku akademickim 2020/2021 na Wydział spłynęło 78 ankiet studiowania absolwentów dwóch kierunków oferowanych na Wydziale. Niestety swoje studia ocenili wyłącznie absolwenci studiów II stopnia, zarówno studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych, co spowodowane było pandemią Covid-19. Studenci stacjonarni i niestacjonarni studiów I stopnia nie wypełniali ankiet z powodu zdalnego trybu przeprowadzania obron prac dyplomowych. Na uwagę zasługuje fakt, że studenci kierunku *Dietetyka* (studia II stopnia stacjonarne) wypełnili ankietę w 100%.

Niezależnie od liczby wypełnionych ankiet większość aspektów studiowania oceniana jest przez absolwentów na najwyższym poziomie. Oceny wyróżniające, bardzo dobre i dobre stanowią, podobnie jak w poprzednich latach, większość wszystkich ocen. W najslabiej ocenianej kategorii, jaką jest w dalszym ciągu organizacja studiów. Także, podobnie jak poprzednio, absolwenci najwyższymi notami ocenili zajęcia dydaktyczne oraz pracę biblioteki głównej. Warto zauważyć również, że w roku 2020/2021 nie stwierdzono ocen negatywnych, dla żadnej z ocenianych kategorii.



**Rys. 8. Porównanie oceny studiowania w trzech kolejnych cyklach dydaktycznych (A – wyróżniająca, B - bardzo dobra, C – dobra, D – dostateczna, E - nie spełnia kryteriów)**

Porównując wyniki ankiet za rok akademicki 2020/2021 z latami poprzednimi (Rys. 8) 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 ubiegłych lat liczba ocen wyróżniających jest mniejsza, co może być związane z negatywnym odbiorem przez studentów okresu zajęć realizowanych zdalnie. Obserwuje się przy tym niewielki wzrost liczby ocen dobrych i dostatecznych przy jednoczesnym braku ocen niedostatecznych.

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

Katedra	Semestr zimowy			Semestr letni		
	Planowane	Zrealizowane	Dodatkowe	Planowane	Zrealizowane	Dodatkowe
KCh	0	0	0	5	3	0
KAiOJŻ	7	1	0	7	7	0
KBiOTŻ	12	3	0	7	3	0
KIAPS	7	-	0	7	3	0
KPPZ	2	2	0	2	2	0
KTFiM	4	3	0	1	1	0
KTPRiHŻ	9	2	0	8	7	0
KTWiPŻ	5	4	0	1	1	0
KŻCziD	5	3	0	3	0	0
Razem	51	18	0	36	24	0

Liczba przeprowadzonych hospitacji w roku akademickim 2020/2021	42 (planowane 87)
Liczba przeprowadzonych powtórnych hospitacji tej samej osoby	0
Liczba hospitacji związanych z niską oceną (komentarzami) w ankiecie studentów	0

Wymienić najmocniejszą stronę hospitowanych zajęć

1. Na podstawie sugestii interesariuszy podjęto decyzje o zmianach w programach studiówćwiczeń laboratoryjnych duże zaangażowanie studentów



Wymienić najsłabszą stronę hospitowanych zajęć

1. Częsty brak reakcji studentów na zadawane pytania

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, którą wprowadzono w życie w 2016 roku (w 2020/2021 roku została uaktualniona odnośnie zajęć prowadzonych zdalnie). Zgodnie z tą procedurą hospitacje prowadzone są w cyklach semestralnych, na podstawie planów sporządzonych przez Prodziekanów ds. dydaktycznych i studenckich. W roku 2020/2021 została zaplanowana stosunkowo duża liczba hospitacji, część z nich była jeszcze zaległa z zeszłego roku (nie były wykonane ze względu na pandemię). Niestety w ocenianym roku, szczególnie w pierwszym semestrze, pandemia również uniemożliwiła w znacznym stopniu wykonanie zaplanowanych hospitacji. Dane te dotyczą hospitacji zajęć prowadzonych przez pracowników uczelni. Wśród wszystkich przeprowadzonych hospitacji nie było oceny negatywnej. Hospitujący, podobnie jak poprzednio, szczególnie często podkreślali wysoki poziom merytoryczny prowadzonych zajęć oraz dobry kontakt prowadzących ze studentami. Uwagę hospitujących skupiała też wysoka jakość przygotowania materiałów dla studentów, częste wykorzystanie prezentacji multimedialnej lub filmów do objaśnienia tematu zajęć, co podnosiło atrakcyjność zajęć oraz wpływało na lepsze zrozumienie tematu przez studenta. Szczególnie istotne było to w trakcie prowadzenia zajęć zdalnych (on-line), podczas których prowadzący posilkowali się materiałami multimedialnymi (takimi jak np. wirtualny spacer po zakładzie), albo „na żywo” transmitowali przeprowadzane przez siebie oznaczenia (które miały być przedmiotem zajęć laboratoryjnych). Negatywne uwagi z przeprowadzonych hospitacji dotyczyły przede wszystkim zbyt dużej liczebności grup studenckich w przypadku zajęć stacjonarnych (czynnika de facto aspektu niezależnego od prowadzącego zajęcia). W przypadku zajęć on-line najczęstszą uwagę/problemem była jakość łącza internetowego, przerywanie albo problemy z połączeniem się do platformy przez poszczególnych użytkowników (czynniki również niezależne od prowadzącego).

## 9. DZIAŁALNOŚĆ KOŁA NAUKOWEGO

Liczba sekcji	22
Liczba wystąpień na konferencjach	5
Wydziałowe	5
Uczelniane	5
o szerszym zasięgu	0

W ramach aktywizacji naukowej studentów Wydział prowadzi Koło Naukowe Technologów Żywności w skład, którego, na dzień 30 września 2021 wchodziło 21 sekcji, przy czym - zgodnie ze sprawozdaniem z Działalności Koła Naukowego Technologów Żywności - w roku akademickim 2019/2020 aktywnie funkcjonowały 4 sekcje, zrzeszając 37 studentów.

Studenci pracujący w poszczególnych sekcjach Koła Naukowego TŻ wykazali się w roku akademickim 2020/2021 dość niską aktywnością w zakresie prezentacji i publikacji wyników swoich badań naukowych, co mogło być związane z epidemią wirusa COVID-19 i utrudnionym przemieszczaniem.

## 10. WYMIANA STUDENTÓW

Liczba studentów wyjeżdżających, nazwa programu:	5
ERASMUS+	5
CEEPUS	-
MostAR	-
Inne	-
Liczba studentów przyjmowanych, nazwa programu:	15
ERASMUS+	15
CEEPUS	-
MostAR	-
Inne	-
Liczba spotkań, na których uczestnicy wymiany przekazali swoje doświadczenia i obserwacje	1

Wydział prowadzi działania w zakresie współpracy i wymiany międzynarodowej studentów oraz pracowników. Pomimo problemów z przemieszczaniem oraz ograniczeniami w przekraczaniu granicy związanych ze stanem epidemii, podobna liczba studentów jak w poprzednim roku akademickim wyjechała i przyjechała w ramach projektu ERASMUS+. Kontynuowane były studia w języku angielskim (Food Technology and Human Nutrition), zmniejszyła się jednakże liczba chętnych, co mogło być efektem ograniczeń w przemieszczaniu się i zamknięciem niektórych granic w związku z pandemią.

W celu zachęcenia studentów Wydziału do korzystania z programu wymiany międzynarodowej zorganizowano zdalne spotkanie ze studentami, którzy z takiej wymiany powrócili. W trakcie tych spotkań, przekazali oni swoje spostrzeżenia i powiedzieli na co należy zwracać uwagę przy wyborze uczelni, ale przede wszystkim odpowiadali na pytania uczestników spotkania i rozwiewali osób zainteresowanych udziałem w takiej wymianie, ale wciąż niepewnych.

Aby zainteresować większą liczbę studentów zagranicznych do udziału w projektach wymiany oraz biorąc pod uwagę komentarze studentów zagranicznych studiujących na WTŻ postanowiono przygotować specjalistyczne kursy z zakresu technologii żywności, które byłyby uzupełnieniem wiedzy z tego zakresu, często brakującej obcokrajowcom, kończącym studia I stopnia w swoich krajach. W związku z powyższym został złożony wniosek do NAWA (projekt Spinaker) o dofinansowanie dwóch edycji takiego kursu letniego w roku 2022. W roku akademickim 2020/2021 opracowano również nowy kierunek studiów w języku angielskim *Food Engineering*.

## **11. INNE OSIĄGNIĘCIA STUDENTÓW SŁUŻĄCE REALIZACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

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 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. Ponadto, programy szkoleniowe efektywnie poprawiają kompetencje miękkie studentów ułatwiając im wejście na europejski rynek pracy.

Władze Wydziału sukcesywnie poszukują też nowych partnerów do współpracy, w tym instytucji, które zgodziły by się przyjąć studentów WTŻ na praktyki zawodowe i staże. W roku 2020/2021 podpisano kilka nowych porozumień w tym zakresie.

Czynnikiem wpływającym pozytywnie na pozyskiwanie kompetencji społecznych studentów WTŻ jest też angażowanie ich w akcje społeczne o charakterze charytatywnym takich jak np. „Szlachetna Paczka”, Gwiazdka dla zwierzaka, akcje krwiodawstwa, jak również udział w wydarzeniach budujących współpracę z otoczeniem tj. w Festiwalu Nauki, Nocy Naukowców, Małopolskich Targach Żywności etc.

## **12. SYSTEMATYCZNE OTWARTE SPOTKANIA ZE STUDENTAMI**

**Liczba spotkań Prodziekana ds. studenckich i dydaktycznych (lub odpowiedniego) w sprawach związanych z jakością kształcenia.**

8
---

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

Studenci na bieżąco są informowani o zmianach w zakresie procesu dydaktycznego, systemu pomocy materialnej czy innych kluczowych kwestiach. Biorą także (za pośrednictwem swoich przedstawicieli w różnych komisjach i gremiach) czynny udział w kształtowaniu procesu dydaktycznego, sami 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. W okresie pandemii, ze względu na utrudniony kontakt bezpośredni z władzami Wydziału, utrzymywany był stały kontakt zdalny poprzez platformę TEAMS, na której studenci bezpośrednio mogli kontaktować się z Dziekanami i zgłaszać swoje problemy, m.in. dotyczące zdalnego prowadzenia zajęć oraz egzaminów. Ponieważ spotkania te odbywały się w małym gronie (czasem 2-3 osoby) i trwały kilka minut, a miały na celu wyjaśnienie jakiejś sytuacji czy wątpliwości studentów, to mimo znaczącej ich liczby, nie uwzględniono ich w tabeli powyżej.

Należy zaznaczyć, że znakomita większość informacji o charakterze organizacyjnym była w okresie pandemii przekazywana za pomocą poczty elektronicznej, platformy MS Teams oraz poprzez media społecznościowe (Facebook), dzięki czemu mogła trafić także do studentów objętych kwarantanną czy pozostających na zajęciach zdalnych w domach.

Na prośbę studentów, w roku akademickim 2020/2021 odbyło się spotkanie z Kolegium Dziekańskim, podczas którego studenci przedstawili swój „raport” (uwagi własne w formie pisemnej) na temat jakości kształcenia na Wydziale. W dokumencie tym studenci opisali większość przedmiotów realizowanych podczas toku studiów, w formie tabeli przedstawiając w ich opinii wady i zalety danego przedmiotu oraz ogólne zalecenia jak ulepszyć dany przedmiot. W odpowiedzi na zgłoszone przez studentów problemy Kolegium Dziekańskie ustosunkowało się do tego raportu. Po pierwsze nauczycielom akademickim zostały przedstawione uwagi związane z przedmiotami przez nich realizowanymi, zasugerowano lub określono odpowiednie środki doskonalące i naprawcze. Z raportu wynikły również braki w narzędziach informatycznych niezbędnych do edukacji głównie studentów kierunku *Dietetyka*, ale także dla ścieżki dydaktycznej *Żywnienie człowieka* (kierunek *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka*), np. brak dostępu do programów do indywidualnego i zbiorowego planowania i oceny sposobu żywienia różnych grup ludności. Narzędzia te zostały już zakupione przez Władze Wydziału i są wykorzystywane przez studentów ww. kierunków, ale mogą być także wykorzystywane na innych ścieżkach i kierunkach. Studenci zasugerowali również kilka modyfikacji w programach studiów, np. polegających na zmianie kolejności niektórych przedmiotów, zwiększeniu liczby godzin (z przedmiotu chemia

żywności na ścieżce *technologia żywności*), wprowadzeniu dodatkowych przedmiotów (np. psychodietetyki), czy przeniesieniu niektórych zajęć.

Po analizie zasadności oraz możliwości wprowadzenia proponowanych zmian, Kolegium dziekańskie rozpoczęło działania mające na celu wprowadzenie zmian do programu studiów.

Ponadto w okresie od grudnia do stycznia roku akademickiego 2020/2021 studenci kierunku *Browarnictwo i Słodownictwo* zgłaszali niepokojące uwagi dotyczące prowadzenia kilku głównych przedmiotów na studiowanym kierunku. Uwagi dotyczyły harmonogramu prowadzenia zajęć oraz mniejszej liczby zrealizowanych godzin (zajęcia się nie odbywały lub trwały krócej niż na harmonogramie). W związku z uzyskanymi uwagami od studentów, odbyło się spotkanie z prowadzącym zajęcia oraz Dziekanem i prodziekanami. Ponadto zlecono dodatkowe hospitacje.

Na prośbę koordynatora praktyk zorganizowano z prodziekanami dodatkowe spotkania dotyczące organizowania praktyk dla kierunku *Browarnictwo i Słodownictwo i Dietetyka*, osobno dla każdego kierunku.

Studenci kierunku *Dietetyka* bardzo nalegali na organizację praktyk w systemie zajęć zdalnych. Zostali jednak poinformowani, że taka forma organizacji jest niezgodna z programem studiów. Studenci *Browarnictwa i Słodownictwa* prosili o pomoc w znalezieniu miejsca odbycia praktyk, która została im udzielona.

Na podstawie przeprowadzonych rozmów ze studentami obydwu kierunków stwierdzono, że zostanie opracowany tzw. awaryjny plan praktyk tak, aby studenci mogli zrealizować efekty uczenia się związane z realizacją praktyk w okresie pandemii.

### **13. DZIAŁANIA PROMOCYJNE/INFORMACYJNE**

1. współpraca ze szkołami zawodowymi objętymi patronatem (w tym klasa w technikum z programem autorskim napisanym przez nauczyciela WTŻ)
2. Skumaj Jakość
3. działalność promocyjna na portalu społecznościowym - Facebook
4. rozwinięcie funkcjonalności strony Wydziału
5. filmy promujące WTŻ na You Tube
6. Festiwal Nauki
7. Noc Naukowców
8. Małopolska Chmura Edukacyjna
9. Małopolskie Targi Żywności „Zasmakuj z UR”

W roku 2020/2021 Wydział w dalszym ciągu 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 Małopolska Noc Naukowców, Dni Nauki, Małopolskie Targi Żywności „Zasmakuj z UR” itd. W okresie pandemii powyższe imprezy, prowadzone były w sposób zdalny lub hybrydowy z wykorzystaniem pomocy multimedialnych. W roku 2020/2021 Wydział współpracował także z placówkami szkolnictwa średniego, obejmował patronatem wybrane szkoły średnie z województwa małopolskiego i świętokrzyskiego. 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. Ponadto w ramach opieki nad placówkami, ich wychowankowie uczestniczą w warsztatach, lekcjach pokazowych, wykładach i konkursach organizowanych przez Wydział, co ma na celu edukację i wszechstronny rozwój osobowości młodzieży. W 2021 roku Wydział podpisał umowę o objęciu patronatem kształcenia w Technikum z Zespołu Szkół - Małopolska Szkoła Gościnności w Myślenicach. Pracownik WTŻ jest autorem programu oraz prowadzi nowatorskie zajęcia w klasie w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych o specjalności dietetyka i fitness. Zajęcia i profil klasy cieszą bardzo dużym zainteresowaniem.

#### **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 pełny realizowanych treści, literaturę, efekty uczenia się oraz kryteria oceniania dostępne są w systemie USOS. Dostęp do danych mają studenci zapisani na odpowiednie przedmioty/kursy. Z kolei dostęp do tych danych z możliwością ich modyfikacji posiadają Wydziałowy koordynator ds. USOS oraz koordynatorzy poszczególnych przedmiotów. Na stronach Wydziału są dostępne także linki do odpowiednich programów studiów, z których może skorzystać każdy student.

W roku 2020/2021 zaobserwowano niepokojące zjawisko, że część danych i informacji umieszczanych na stronach wydziałowych (prawdopodobnie w wyniku prac modernizacyjnych

bądź wykonywania tzw. upgrade'u softwaru), znikąca lub była zamieniana na starsze, często już nieaktualne wersje. Aby zapobiec powtórkom takich sytuacji, które mogłyby prowadzić do dezinformacji studentów i pracowników, od nowej kadencji zostanie powołany zespół pracowników, którego zadaniem będzie stałe monitorowanie i uaktualnianie informacji na stronach internetowych wydziału.

## 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) badawczo-dydaktycznych.
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 zbyt niską liczbą wypełnionych ankiet) a w przypadku egzaminów realizowanych zdalnie prośba o ich wypełnienie w trakcie składania dokumentów niezbędnych do obrony.
6. Wprowadzenie i wstępna analiza zasadności wprowadzenia do ankiet studenckich pytania dotyczącego godzin pracy własnej studenta.
7. Poszerzenie ewaluacji procesu kształcenia poprzez przeprowadzanie ankiet na ten temat wśród nauczycieli prowadzących zajęcia.

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 2020/2021 Wydział podjął szereg działań doskonalących. Od roku 2017, staraniem władz dziekańskich oraz Dziekańskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia Wydział intensywnie współdziała z Biurem Karier i Kształcenia Praktycznego. W roku akademickim 2020/2021 we współpracy z Biurem Karier i Kształcenia Praktycznego zorganizowano dla kierunku *Browarnictwo i Słodownictwo* zdalne warsztaty z kompetencji miękkich obejmujące zagadnienia Design thinking. Zajęcia cieszyły się dużym powodzeniem wśród studentów i wyrażono chęć kontynuowania ich w roku akademickim.

Na podstawie oceny zajęć realizowanych w okresie wakacyjnym (w ramach praktyk zdalnych) zaproponowano objęcie jak największej grupy studentów szkoleniem z zakresu

efektywnych metod uczenia się. Poskutkowało to przygotowaniem nowego programu przedmiotu do wyboru i wprowadzeniem go na stałe do programu studiów, który obowiązuje od roku akademickiego 2020/2021 i jest bardzo pozytywnie oceniany przez studentów.

Ważnym elementem dobrej praktyki w rozumieniu efektywnego rozwoju systemu kształcenia na Wydziale jest także współpraca międzynarodowa. Wydział bierze udział m.in. w złożonym przez Uczelnię projekcie „Zintegrowany Program Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kollątaja w Krakowie” zawierającym takie zadania jak np. Realizacja programu kształcenia w j. angielskim na Kierunku *Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka* (Food Technology and Human Nutrition). Ponadto, w ramach zwiększenia kompetencji językowych studentów, szczególnie w zakresie słownictwa specjalistycznego, SJO we współpracy z pracownikami Wydziału podjęło się przygotowania interaktywnego skryptu dedykowanego specjalnie dla studentów WTŻ. Skrypt powinien być dostępny w semestrze letnim roku akademickiego 2021/2022.

Integralną częścią dobrej praktyki w zakresie jakości kształcenia jest także ciągła współpraca z interesariuszami zewnętrznymi zrzeszonymi w Społecznej Radzie Konsultacyjnej. W 2020 roku skończyła się kadencja poprzedniej Rady. W związku z tym przy powoływaniu członków na nową kadencję Dziekan wydziału zaprosił w jej szeregi 2 przedstawicieli przemysłu browarniczego i słodowniczego, aby jeszcze skuteczniej monitorować jakość kształcenia i zasadność zmian w programie studiów na tym kierunku. Podczas spotkań Rady władze Wydziału na bieżąco konsultują posunięcia w zakresie nowych inicjatyw dydaktycznych oraz potrzeb z zakresu kompetencji, jakie zdaniem przyszłych pracodawców są niezbędne studentom/absolwentom na rynku pracy.

Nowe wyzwania wymuszają poszukiwanie nowych rozwiązań. W okresie pandemii pojawiło się wiele problemów związanych z jakością kształcenia, które do tej pory nie występowały. Aby znaleźć skuteczne sposoby ich rozwiązania, przeprowadzono anonimową ankietę wśród pracowników na temat „Kształcenie w systemie hybrydowym - opinia prowadzących zajęcia Zima 2020/2021”. W tej dobrowolnej ankiecie wzięło udział 36 pracowników, którzy odpowiedzieli na 15 pytań. Pytania dotyczyły m.in. sposobu, w jaki były prowadzone zajęcia (tryb zdalny/czas rzeczywisty), czy były jakieś kłopoty techniczne, co sprawiało największe trudności podczas przygotowania i realizacji ćwiczeń w trybie stacjonarnym w trybie schodkowym, jak pracownicy oceniają naukę w trybie schodkowym. Ponadto w ankiecie zadano następujące pytania:

- Jakie problemy natury nietechnicznej pojawiały się w trakcie prowadzenia ZAJĘĆ ZDALNYCH w czasie rzeczywistym? Proszę je opisać i podać czy dotyczyły ćwiczeń czy wykładów (np. brak rzeczywistego udziału studentów w zajęciach mimo zalogowania się, nie odpowiadanie na pytania, brak aktywności mimo wywoływania do odpowiedzi, nie przygotowanie się do ćwiczeń, nie wysyłanie w terminie zadań/sprawozdań... ). Wiele z



tych sytuacji było zgłaszane ustnie, ale proszę je tutaj opisać, najlepiej podać także jakiego kierunku i którego stopnia studiów dotyczy.

*W odpowiedzi na to pytanie 32 ankietowanych deklaroowało że mieli problemy opisane w pytaniu. Wielu prowadzących narzekało na brak aktywności ze strony studentów.*

- Czy w trakcie weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się w FORMIE ZDALNEJ (kolokwia na ćwiczeniach, prezentacje ustne, pisemne referaty, odpytywanie podczas zajęć, przesyłanie sprawozdań, raportów, itd.) miał Pan/Pani podejrzenia co do niesamodzielnej pracy studenta? Jeśli były one mocno uzasadnione, proszę podać w punkcie 5 na czym polegała ta "niesamodzielność".

*Wśród ankietowanych 57% ankietowanych odpowiedziało, że nie mieli żadnych problemów. Jednak aż 43% wskazywało na niesamodzielność studentów.*

- Czy zastosowane w trakcie semestru zimowego ZDALNE sposoby weryfikacji efektów uczenia się były Pana/Pani zdaniem skuteczne i wystarczające?

*Niestety na to pytanie aż 47% odpowiedziało, że nie, bo części efektów uczenia się nie da się zweryfikować zdalnie. Około 19% respondentów odpowiedziało, że nie, gdyż weryfikacja zdalna powodowała zbyt dużą niesamodzielność studentów (odpisywanie, wspólne pisanie, korzystanie z niedozwolonych materiałów...). Zaledwie 27% odpowiedziało, że tak.*

- Czy podczas zajęć praktycznych realizowanych STACJONARNIE udało się "przekazać" studentom i opanować WSZYSTKIE zaplanowane w sylabusie przedmiotu PRAKTYCZNE UMIEJĘTNOŚCI, w szczególności niezbędne dla absolwenta danego kierunku?

*Zdecydowana większość, bo aż 86% odpowiedziało, że tak.*

Po przeanalizowaniu wyników ankiety wydaje się konieczne monitorowanie zdalnych sposobów weryfikacji efektów uczenia się, o ile zaistnieje jeszcze taka sytuacja. Wyniki przeprowadzonej ankiety będą użytecznym narzędziem wspomagającym przy opracowaniu na Wydziale skutecznych rozwiązań dla problemów, z jakimi w kolejnych latach mogą ponownie borykać się studenci i nauczyciele, ze względu na utrzymującą się pandemię. Wypracowanie procedur, wytycznych i zaleceń ułatwi niezakłóconą realizację procesu kształcenia i szybsze reagowanie na pojawiające się obostrzenia i kłopoty. Przeprowadzanie takich okresowych ankiet powinno wejść na stałe do dobrych praktyk na Wydziale Technologii Żywności.

## **16. PROPOZYCJE DZIAŁAŃ DOSKONALĄCYCH**

Dane dotyczące wszystkich analizowanych aspektów systemu jakości kształcenia na Wydziale Technologii Żywności UR Kraków za rok akademicki 2020/2021 zostały przedstawione Kolegium Wydziału, zdalnie w dniu 18 stycznia 2022 r. Po przeprowadzonej dyskusji Kolegium Wydziału wskazało rekomendacje mające na celu dalszą poprawę jakości kształcenia na wszystkich kierunkach.

1. Uświadamianie studentów jak wygląda wymiana międzynarodowa zwłaszcza w czasie pandemii. Wciąż istotna jest aktywizacja studentów i nauczycieli do udziału w wymianie międzynarodowej oraz podniesienie stopnia umiędzynarodowienia studiów, poprzez organizowanie minimum 2 razy do roku spotkań ze studentami, którzy ukończyli co najmniej semestr studiów w ramach programu Erasmus+ i opowiedzą „od kuchni” o zaletach studiowania, o tym na co trzeba zwracać uwagę przy wyborze miejsca pobytu, przedmiotów itd. Wyjazdy studentów i pracowników 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.
2. Zwiększenie umiędzynarodowienia, szczególnie na kierunku Browarstwo i Słodownictwo.
3. Poszerzenie współpracy z otoczeniem gospodarczym w zakresie procesu dydaktycznego, w szczególności nawiązanie nowych umów o współpracy umożliwiającej studentom WTŻ realizację praktyk w okresie obostrzeń pandemicznych.
4. Zalecono weryfikację programów studiów m.in. pod kątem kolejności przedmiotów w planie, dostosowania do potrzeb rynku oraz uwag zgłaszanych przez interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych (nowe przedmioty, realizacja niektórych zajęć w trybie zdalnym).
5. Ważnym narzędziem poprawy jakości kształcenia jest też dalsze i poszerzone wykorzystanie potencjału Biura Karier i Kształcenia Praktycznego UR w procesie kształtowania kompetencji miękkich, oraz organizacji wyjazdów studyjnych, zdalnych/stacjonarnych spotkań z pracodawcami, a także w zakresie pozyskiwania informacji o absolwentach. Planowane jest zorganizowanie co najmniej 2 dodatkowych szkoleń dla studentów w roku akademickim 2021/2022.
6. Promocja wśród studentów wydarzeń naukowych i szeroko pojętych szkoleń na wydziale i uczelni, np. informowanie i zachęcanie do udziału w seminariach wydziałowych, wykładach tematyczne, akcji Skumaj jakość z UR, szkoleniach z Design thinking itd.

7. Ważnym aspektem systemu jakości kształcenia są też terminowe i regularne hospitacje pracowników, zwłaszcza młodych pracowników i doktorantów (ze szczególnym uwzględnieniem zajęć prowadzonych zdalnie) oraz ankiety oceny przedmiotów/nauczycieli.
8. Zaleca się motywowanie studentów do wypełniania ankiet przedmiotowych poprzez nagradzanie puli studentów, którzy jako pierwsi wypełnią wszystkie przypisane im ankiety.
9. Zmobilizowanie koordynatorów przedmiotów do bieżącej aktualizacji sylabusów przedmiotów widocznych w systemie USOS tak, aby studenci mieli nieograniczony dostęp do nich.
10. Studenci powinni być zachęceni do korzystania z godzin konsultacji (szczególnie dla przedmiotów sprawiających trudności). Konsultacje powinny być wpisane w systemie USOS, jak również należy umożliwić ich przeprowadzenie w trybie zdalnym.
11. Z przedmiotów sprawiających największe trudności, tj. chemii, fizyki, matematyki rozważyć wprowadzenie zajęć obowiązkowych wyrównawczych dla wszystkich studentów I roku.
12. W trakcie czynności modernizacyjnych na stronach internetowych automatycznie zostały podpięte nieaktualne treści, co nie zostało wychwycone, zatem zaleca się monitorowanie na bieżąco informacji dostępnych na stronach internetowych wydziału.
13. Zaleca się aby realizacja praktyki zawodowej na VII semestrze odbywała się w mikrobrowarze UR zgodnie z programem studiów. Praktyka ta powinna sprawdzać umiejętności praktyczne i wiedzę, jakie studenci zgromadzili w ciągu 3 lat studiów. Zatem studenci powinni np. zaproponować własne receptury piwa, następnie wylosować lub wybrać jedną, którą zrealizują od A do Z w mikrobrowarze UR, z pełnym opisem procesu produkcji, obliczeń technologicznych i procesowych potrzebnych do wykonania procesu, z kalkulacją kosztów, krytycznymi punktami kontroli, opisem procesu mycia linii, z zaprojektowaniem etykiety produktu itd.. Następnie po jego wyprodukowaniu studenci powinni rozlać piwo do opakowań i monitorować jego jakość przez ok. 3 miesiące (w tym stabilność mikrobiologiczną), po czym dokonać oceny sensorycznej i jakościowej.

Przygotowany przez:

Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia – dr Gabrielę Zięć

Kraków, 19 stycznia 2022 r.