



**Wydział Technologii Żywności**

**Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia**

**Raport roczny**

**za rok akademicki 2018/2019**

## SPIS TREŚCI

<b>1 OPIS WEWNĘTRZNEGO SYSTEMU ZAPEWNIANIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA (WSZJK)</b> .....	4
1.1 Cel WSZJK.....	4
1.2 Założenia.....	4
1.3 Struktura i proces decyzyjny.....	5
<b>2 MONITOROWANIE PROCESU KSZTAŁCENIA</b> .....	7
2.1 Ocena zdefiniowanych dla kierunku efektów kształcenia (EKK) pod kątem przydatności rynkowej i trendów światowych.....	7
2.2 Monitorowanie kariery zawodowej absolwentów.....	7
2.3 Weryfikacja zakładanych efektów kształcenia.....	8
2.3.1 Przedmioty poddane ocenie w roku raportowania.....	8
2.3.2 Zmiany efektów.....	13
2.3.3 Zmiany wprowadzone w macierzy kompetencji.....	14
2.3.4 Podsumowanie semestrów.....	15
2.4 Nowe inicjatywy dydaktyczne.....	18
2.5 Prace dyplomowe.....	18
2.5.1 Wykorzystanie systemu antyplagiatowego.....	18
2.5.2 Ocena prac dyplomowych.....	19
<b>3 DOSKONALENIE PROCEDUR WSZJK</b> .....	21
<b>4 KOMPETENCJE KADRY NAUCZAJĄCEJ</b> .....	22
<b>5 INFRASTRUKTURA – JAKOŚĆ I WARUNKI PROWADZENIA ZAJĘĆ</b> .....	23
<b>6 ANKIETY OCENY PRZEDMIOTU/NAUCZYCIELA (DLA KIERUNKU)</b> .....	24
<b>7 ANKIETY OCENY CAŁEGO TOKU STUDIÓW</b> .....	39
<b>8 HOSPITACJE ZAJĘĆ</b> .....	56
<b>9 DZIAŁALNOŚĆ KOŁA NAUKOWEGO</b> .....	57
<b>10 WYMIANA STUDENTÓW</b> .....	57
<b>11 INNE OSIĄGNIĘCIA STUDENTÓW SŁUŻĄCE REALIZACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA</b> .....	58

<b>12 SYSTEMATYCZNE OTWARTE SPOTKANIA ZE STUDENTAMI.....</b>	<b>60</b>
<b>13 DZIAŁANIA PROMOCYJNE/INFORMACYJNE.....</b>	<b>60</b>
<b>14. DOSTĘPNOŚĆ OPISÓW PRZEDMIOTÓW.....</b>	<b>61</b>
<b>15 DOBRE PRAKTYKI.....</b>	<b>61</b>
<b>16 PODSUMOWANIE, REKOMENDACJE.....</b>	<b>62</b>

# 1 OPIS WEWNĘTRZNEGO SYSTEMU ZAPEWNIANIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA (WSZJK)

## 1.1 Cel WSZJK

Główny cel **Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia (WSZJK)**, funkcjonującego na Wydziale Technologii Żywności stanowi doskonalenie procesu dydaktycznego poprzez:

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

## 1.2 Założenia

- 1) Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia jest **zgodny z międzynarodowymi i krajowymi standardami** dla systemu szkolnictwa wyższego, a także zbieżny z podstawowymi obowiązkami kadry naukowo-dydaktycznej Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie.
- 2) **Nadzór nad wdrożeniem i doskonaleniem WSZJK** w Uczelni sprawuje **Rektor**.
- 3) Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności **jest spójny** z systemem w Uczelni.
- 4) WSZJK odnosi się do wszystkich etapów oraz aspektów procesu dydaktycznego i uwzględnia:
  - sposoby weryfikowania efektów kształcenia osiągniętych przez studentów poszczególnych kierunków studiów,

- ocenę jakości kształcenia dokonywaną przez studentów i absolwentów,
- działania mające na celu doskonalenie, poprzez weryfikację zdefiniowanych efektów kształcenia dla poszczególnych kierunków studiów, z udziałem interesariuszy wewnętrznych oraz zewnętrznych,
- badanie losów zawodowych absolwentów.

5) **Udział interesariuszy** w procesie określania i weryfikacji zakładanych efektów kształcenia obejmuje:

- udział **studentów** w pracach na rzecz zapewniania jakości kształcenia, m.in. poprzez uczestnictwo w Radzie Wydziału, w pracach Komisji ds. Dydaktycznych i Studenckich, Komisji ds. Jakości Kształcenia,
- udział **przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego** (interesariuszy zewnętrznych), poprzez włączanie ich w prace Społecznej Rady Konsultacyjnej powołanej przy Wydziale, a także zlecenie prowadzenia wybranych zajęć specjalistom posiadającym doświadczenie zawodowe w obszarze realizowanych treści kształcenia, jak również współpracę dotyczącą praktyk studenckich.

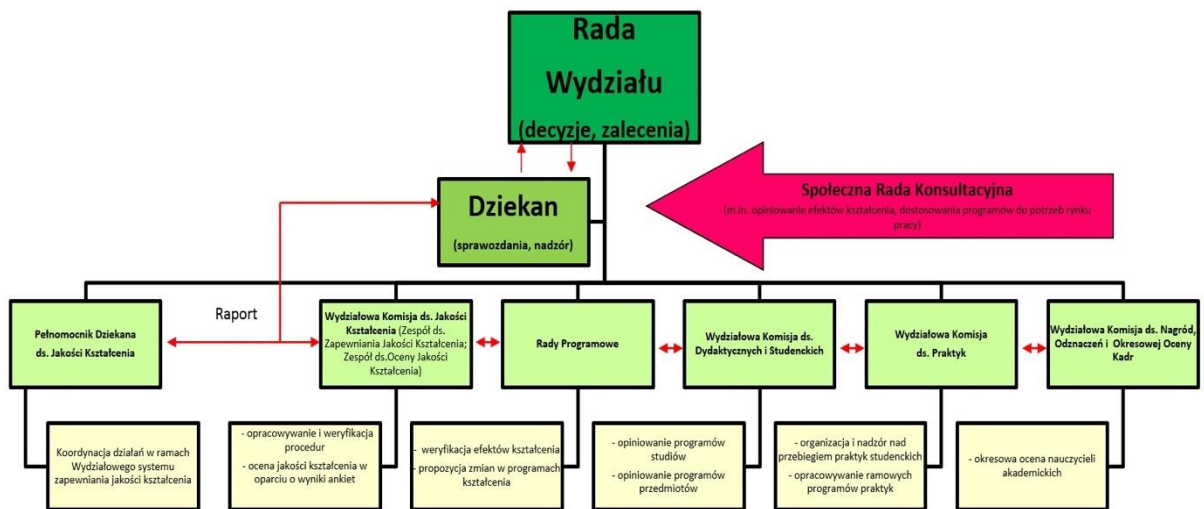
Ponadto, cenną daną wejściową co do realizowanych programów kształcenia w kontekście wymagań rynku pracy stanowi informacja pozyskana od **absolwentów**. Badaniem losów zawodowych absolwentów w skali Uczelni zajmuje się Biuro Karier i Kształcenia Praktycznego UR.

### 1.3 Struktura i proces decyzyjny

Nadzór nad wdrożeniem i doskonaleniem Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności sprawuje **Dziekan**. WSZJK opiera się o decyzje podejmowane przez Radę Wydziału, a w jego **strukturze** integralne części stanowią:

- Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia, wraz z Wydziałową Komisją ds. Jakości Kształcenia (2 zespoły: Zespół ds. Zapewniania Jakości Kształcenia oraz Zespół ds. Oceny Jakości Kształcenia) – jako jej przewodniczący;
- Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich;
- Wydziałowa Komisja ds. Praktyk;
- Rady Programowe poszczególnych kierunków studiów;
- Społeczna Rada Konsultacyjna.

Schemat funkcjonowania WSZJK na WTŻ przedstawia Rysunek 1.



Rysunek 1. Schemat funkcjonowania WSZJK na Wydziale Technologii Żywności  
[\[https://wtz.urk.edu.pl/zasoby/8/schemat\\_WSZJK.jpg\]](https://wtz.urk.edu.pl/zasoby/8/schemat_WSZJK.jpg)

#### Rada Wydziału:

- powołuje, określa i/lub zatwierdza:
  - kompetencje wydziałowych komisji wchodzących w skład WSZJK,
  - regulaminy (komisji, rad programowych),
  - procedury opracowane w ramach WSZJK.
- poświęca jedno ze swoich posiedzeń (przynajmniej raz w roku akademickim) zagadnieniom związanym z procesem dydaktycznym, w tym doskonaleniu jakości kształcenia, zapoznając się z oceną efektów kształcenia przedstawianą przez Dziekana oraz sprawozdaniami właściwych Komisji.

Analizy i oceny funkcjonowania Systemu w skali Uczelni dokonuje, w każdym roku akademickim, **Rektor Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie**.

## **2 MONITOROWANIE PROCESU KSZTAŁCENIA**

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

Analiza i ocena zdefiniowanych efektów kształcenia (EKk) pod kątem przydatności rynkowej, a także trendów światowych dotyczyła wszystkich kierunków prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności.

W raportowanym okresie, informacje od interesariuszy zewnętrznych pozyskiwano w trakcie spotkań nieformalnych, przy okazji wizyt studyjnych, praktyk, współpracy dotyczącej wykonywanych badań itp. Z kolei interesariusze wewnętrzni omawiali ww. zagadnienia podczas posiedzeń gremiów zaangażowanych w funkcjonowanie WSZJK.

### **2.2 Monitorowanie kariery zawodowej absolwentów**

Losy zawodowe absolwentów są monitorowane:

- za pośrednictwem Biura Karier i Kształcenia Praktycznego UR - w skali Uczelni;
- bezpośrednio poprzez spotkania Władz i pracowników WTŻ z absolwentami – w skali Wydziału.

Tradycyjnie na WTŻ odbywają się spotkania z absolwentami kończącymi studia I lub II stopnia na każdym prowadzonym kierunku. Z pozyskanych informacji wynika, iż absolwenci Wydziału Technologii Żywności w znacznej liczbie odnajdują się na rynku pracy, a zatrudniani są m.in.:

- w przedsiębiorstwach branży spożywczej,
- w laboratoriach,
- firmach/poradniach dietetycznych.

Wskazywana jest przy tym (także przez przedstawicieli pracodawców w SRK) potrzeba rozwijania u studentów tzw. kompetencji „miękkich”, jako bardzo istotnego - obok wiedzy oraz umiejętności - elementu profilu jakościowego absolwenta Uczelni wkraczającego na ścieżkę kariery zawodowej.

Reagując na potrzeby rynku pracy, Władze Wydziału podejmuje szereg działań dotyczących organizacji szkoleń oraz staży dla studentów.

## 2.3 Weryfikacja zakładanych efektów kształcenia

### 2.3.1. Przedmioty poddane ocenie w roku raportowania

Treści wybranych przedmiotów podlegały analizie celem sprawdzenia:

- czy realizują założone, kierunkowe efektów kształcenia?
- czy przedmiotowym efektem kształcenia odpowiadają formy zajęć?
- czy przedmiotowym efektem kształcenia odpowiadają formy zaliczenia?

Formy zajęć podlegały szczegółowej analizie poprzez:

- analizę sylabusów dla wybranych przedmiotów;
- analizę protokołów z przeprowadzonych hospicji.

Poniżej zaprezentowano wybrane informacje zawarte w „Sprawozdaniu z oceny osiągnięcia efektów kształcenia w roku akademickim 2018/2019”.

Tabela 1. Przedmioty poddane ocenie w roku raportowania, z podziałem na kierunki

KIERUNEK STUDIÓW	STOPIEŃ, ROK (SEMESTR), FORMA STUDIÓW	PRZEDMIOTY PODDANE OCENIE
<b>Jakość i bezpieczeństwo żywności</b>	I stopień, II rok	- przedmioty realizowane na sem. 3.: <ul style="list-style-type: none"><li>○ Biochemia;</li><li>○ Chemia żywności;</li><li>○ Chemia fizyczna;</li><li>○ Bezpieczeństwo w pakowaniu, magazynowaniu i transporcie żywności;</li><li>○ Ekologia i ochrona środowiska;</li><li>○ Ogólna technologia żywności;</li><li>○ Standardy bezpieczeństwa w produkcji surowców pierwotnych.</li></ul>
	I stopień, II rok	- przedmioty realizowane na sem. 4.: <ul style="list-style-type: none"><li>○ Analiza i ocena jakości żywności;</li><li>○ Kontrola weterynaryjna i sanitarna żywności;</li><li>○ Żywnienie człowieka z elementami bromatologii;</li><li>○ Mikrobiologia żywności;</li></ul>



KIERUNEK STUDIÓW	STOPIEŃ, ROK (SEMESTR), FORMA STUDIÓW	PRZEDMIOTY PODDANE OCENIE
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Elektyw I: Jakość i bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego;</li> <li>○ Praktyka (2 tygodnie).</li> </ul>
	II stopień, I rok	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Technologia specjalizacyjna I: Optyczna i spektroskopowa analiza żywności/ Kształtowanie i ochrona jakości w przemyśle skrobiowym i cukrowniczym oraz produkcji artykułów ciastkarskich i cukierniczych;</li> <li>○ Technologia specjalizacyjna II: Wzbogacanie żywności w związki bioaktywne/ Kształtowanie i ochrona jakości w produkcji artykułów zbożowo-mącznych;</li> <li>○ Język obcy;</li> <li>○ Metody badań eksperymentalnych;</li> <li>○ Seminarium specjalizacyjne;</li> <li>○ Elektyw specjalizacyjny I: Wybrane metody badania jakości żywności/Pieczyno bezglutenowe - technologia produkcji, wartość odżywcza, rola w leczeniu celiakii;</li> <li>○ Informatyka stosowana;</li> <li>○ Rolnictwo zintegrowane, ekologiczne i biodynamiczne a bezpieczeństwo żywności;</li> <li>○ Praktyka dyplomowa (4 tygodnie tj. ok. 160h).</li> </ul>
<b>Browarnictwo i słodownictwo</b>	I stopień, II rok	<p>- przedmioty realizowane na sem. 3.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biochemia;</li> <li>○ Chemia żywności;</li> <li>○ Inżynieria procesowa;</li> <li>○ Mikrobiologia żywności;</li> <li>○ Podstawy żywienia człowieka;</li> <li>○ Elektyw 2: Enzymy w browarnictwie;</li> <li>○ Elektyw II: Wykorzystanie niskich temperatur w procesach technologicznych;</li> <li>○ Moduł kierunkowy 3: Procesy warzelni.</li> </ul>
	I stopień,	- przedmioty realizowane na sem. 4.:

KIERUNEK STUDIÓW	STOPIEŃ, ROK (SEMESTR), FORMA STUDIÓW	PRZEDMIOTY PODDANE OCENIE
	II rok	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Analiza i ocena jakości żywności;</li> <li>○ Ergonomia i bezpieczeństwo pracy;</li> <li>○ Ogólna technologia żywności;</li> <li>○ Elektyw 3: Mikrobiologia browarnicza;</li> <li>○ Elektyw 4: Właściwości i zastosowanie skrobi;</li> <li>○ Elektyw 6: Aspekty zdrowotne piwa;</li> <li>○ Elektyw 7: Style piwne;</li> <li>○ Elektyw III: Surowce i technologie w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów;</li> <li>○ Elektyw VIII: Podstawy produkcji wina;</li> <li>○ Moduł kierunkowy 4: Fermentacja i dojrzewanie piwa;</li> <li>○ Praktyka zawodowa II.</li> </ul>
<b>Dietetyka</b>	I stopień, II rok	<p>- przedmioty realizowane na sem. 3.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biochemia;</li> <li>○ Chemia żywności;</li> <li>○ Mikrobiologia;</li> <li>○ Opakowania, magazynowanie i transport żywności;</li> <li>○ Podstawy żywienia człowieka;</li> <li>○ Wyposażenie techniczne w produkcji żywności;</li> <li>○ Żywność niekonwencjonalna.</li> </ul>
	I stopień, II rok	<p>- przedmioty realizowane na sem. 4.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Analiza i ocena jakości żywności;</li> <li>○ Genetyka;</li> <li>○ Inżynieria procesowa;</li> <li>○ Ogólna technologia żywności;</li> <li>○ Podstawy żywienia człowieka;</li> <li>○ Praktyka;</li> <li>○ Elektyw X: Biotechnologia żywności;</li> <li>○ Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta.</li> </ul>
	II stopień,	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Demografia i epidemiologia;</li> </ul>

KIERUNEK STUDIÓW	STOPIEŃ, ROK (SEMESTR), FORMA STUDIÓW	PRZEDMIOTY PODDANE OCENIE
	I rok	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych;</li> <li>○ Informatyka stosowana;</li> <li>○ Praktyka dyplomowa;</li> <li>○ Technologia specjalizacyjna I: Dietetyka II;</li> <li>○ Technologia specjalizacyjna I: Produkty funkcjonalne w żywieniu dietetycznym;</li> <li>○ Technologia specjalizacyjna II: Żywność specjalnego przeznaczenia;</li> <li>○ Technologia specjalizacyjna II: Wybrane aspekty higieny i bezpieczeństwa żywności;</li> <li>○ Żywnienie kliniczne;</li> <li>○ Elektyw kierunkowy z zakresu dietetyki: Leczenie żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych.</li> </ul>
<b>Technologia żywności i żywienie człowieka</b>	I stopień, II rok (stacjonarne i niestacjonarne)	<p>- TŻ oraz ŻCz (tam gdzie dotyczy):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa;</li> <li>○ Biochemia;</li> <li>○ Chemia żywności;</li> <li>○ Prawo żywnościowe;</li> <li>○ Mikrobiologia żywności;</li> <li>○ Fizyka;</li> <li>○ Analiza i ocena jakości żywności;</li> <li>○ Maszynoznawstwo;</li> <li>○ Opakowania, magazynowanie i transport żywności;</li> <li>○ Elektyw 6: Gospodarka żywnościowa;</li> <li>○ Podstawy elektroniki i automatyki;</li> <li>○ Wyposażenie technologiczne z elementami techniki;</li> <li>○ Podstawy żywienia człowieka;</li> <li>○ Anatomia człowieka;</li> <li>○ Ogólna technologia żywności;</li> <li>○ Organizacja i zarządzanie;</li> </ul>

KIERUNEK STUDIÓW	STOPIEŃ, ROK (SEMESTR), FORMA STUDIÓW	PRZEDMIOTY PODDANE OCENIE
		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ekonomia;</li> <li>○ Inżynieria procesowa;</li> <li>○ Ćwiczenia terenowe.</li> </ul>
	II stopień, 2 sem. (stacjonarne i niestacjonarne)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych;</li> <li>○ Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności;</li> <li>○ Polityka wyżywienia ludności;</li> <li>○ Seminarium specjalizacyjne II;</li> <li>○ Technologia specjalizacyjna III;</li> <li>○ Elektyw kierunkowy I;</li> <li>○ Elektyw kierunkowy II;</li> <li>○ Elektyw specjalizacyjny III;</li> <li>○ Nutrigenomika.</li> </ul>

W dalszym ciągu istnieje pula przedmiotów, dla których osiągnięcie przez studentów założonych efektów kształcenia jest trudne. W ujęciu szczegółowym:

1) kierunek **Jakość i Bezpieczeństwo żywności:**

Największe kłopoty z zaliczeniem:

- Biochemia (74% ocen ndst w I terminie);
- Chemia żywności (75% ocen ndst w I terminie);
- Analiza i ocena jakości żywności (47% ocen ndst w I terminie);

2) kierunek **Browarnictwo i słodownictwo:**

Największe kłopoty z zaliczeniem:

- Podstawy żywienia człowieka (prawie 64% ocen ndst w I terminie);
- Elektyw VIII: Podstawy produkcji wina (54% ocen ndst w I terminie);
- Analiza i ocena jakości żywności (50% ocen ndst w I terminie);

### 3) kierunek **Dietetyka**:

Największe kłopoty zaliczeniem:

- Inżynieria procesowa (83% ocen ndst w I terminie);
- Ogólna technologia żywności (74% ocen ndst w I terminie);
- Genetyka (47% ocen ndst w I terminie).

oraz

- Technologia specjalizacyjna I: Produkty funkcjonalne w żywieniu dietetycznym (42% ocen ndst w I terminie)

### 4) kierunek **Technologia żywności i żywienie człowieka**

Przedmioty sprawiające studentom największe trudności:

- Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa;
- Biochemia;
- Chemia żywności;
- Prawo żywnościowe;
- Mikrobiologia żywności;
- Fizyka;
- Analiza i ocena jakości żywności.

Na podstawie analizy prac egzaminacyjnych i zaliczeniowych z ocenianych przedmiotów stwierdzono, iż weryfikację zdefiniowanych dla nich efektów kształcenia – zarówno pod względem formalnym, jak i merytorycznym – można ocenić pozytywnie.

Państwo Prodziekani przypomnieli pracownikom, że każdy efekt zdefiniowany dla przedmiotu musi być weryfikowany (w postaci oceny formującej albo podsumowującej).

Jednocześnie ponowili prośbę do prowadzących o motywowanie studentów do udziału w wykładach.

#### 2.3.2 Zmiany efektów

Na wszystkich kierunkach i stopniach studiów prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności wprowadzono **zmiany efektów kształcenia** zmieniając je na efekty uczenia się,

ponadto dostosowano je do wymogów Ustawy 2.0 oraz nowych rozporządzeń MNiSW, a także je zmodyfikowano:

- uproszczono,
- uogólniono,
- połączono podobne efekty,
- zmniejszono liczbę;

zgodnie z sugestiami Polskiej Komisji Akredytacyjnej; efekty te obowiązują studentów, którzy zaczynają kształcenie po 1.10.2019 roku.

Tabela 2. Zestawienie zmian efektów kierunkowych

Czy wprowadzono zmiany efektów kierunkowych prowadzonych kierunków (bez kierunków powołanych w danym roku sprawozdawczym)	Na podstawie analizy własnej	Na podstawie konsultacji z interesariuszami	Na podstawie analizy losów absolwentów
<b>TAK</b>	<b>TAK</b>	<b>TAK</b>	<b>NIE</b>

### 2.3.3 Zmiany wprowadzone w macierzy kompetencji

Tabela 3. Zestawienie zmian w programach studiów prowadzonych na WTŻ

Zlikwidowano przedmioty	Powołano nowe przedmioty	Uaktualniono zalecaną literaturę	Zmieniono liczbę punktów ECTS	Zmieniono liczbę godzin	Zmieniono formę zajęć	Zmieniono formę zaliczenia	Usunięto powtarzające się treści	Zmieniono treści kształcenia	Zmieniono efekty przedmiotowe
<b>TAK</b>	<b>TAK</b>	<b>TAK</b>	<b>TAK</b>	<b>TAK</b>	<b>TAK</b>	<b>TAK</b>	<b>TAK</b>	<b>TAK</b>	<b>TAK</b>

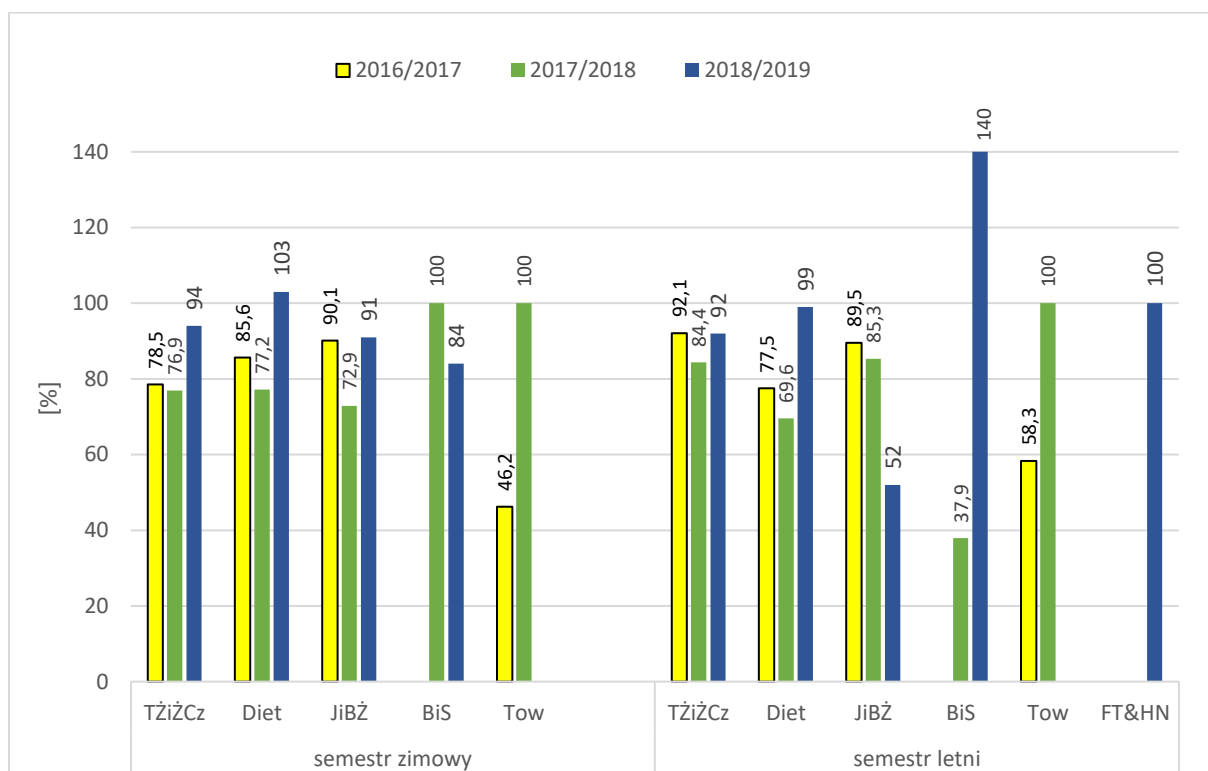
### **Inne działania/ zmiany (wybrane przykłady):**

- zmiana nazwy przedmiotu - analogicznie jak na wszystkich kierunkach i uczelniach (np. Chemia I na Chemia ogólna i nieorganiczna, Chemia II na Chemia organiczna, Biologiczne podstawy produkcji surowców dla browarnictwa na Przydatność technologiczna surowców roślinnych w browarnictwie (BiS1);
- zmiana kolejności przedmiotów (ciągłość merytoryczna) dla BiS1: grafika inżynierska - maszyny - inżynieria bioprosesowa - inżynieria bioreaktorowa - automatyka i sterowanie;
- w wymaganiach przedmiotów wpisano: Chemia organiczna – zaliczona Chemia ogólna i nieorganiczna, Biochemia – zaliczona Chemia organiczna;
- zrezygnowano z pracy inżynierskiej na BiS1 (biorąc pod uwagę dużą liczbę praktyk oraz przedmiotów inżynierskich, projektowych itd.), ale w zamian - szczegółowy egzamin inżynierski;
- na studiach I stopnia wszystkich kierunków (oprócz kierunku Browarnictwo i słodownictwo) oraz na studiach II stopnia rozdzielono seminarium i pracę dyplomową;
- wprowadzono korektę planu i programu studiów podyplomowych „Dyplomowany enolog – technologia winiarska i miodosytnicza”.

#### **2.3.4 Podsumowanie semestrów**

Rady Kierunku/ów zapoznały się również z danymi oraz analizą przyczyn braku zaliczeń, a także skreśleń, powtarzania, czy wpisów warunkowych.

Udział procentowy studentów danego kierunku, wpisanych na kolejny semestr (letni/zimowy) w roku akademickim 2018/2019, w stosunku do wcześniejszych lat raportowania został przedstawiony na Wykresie 1.



**Wykres 1. Udział [%] studentów danego kierunku, wpisanych na kolejny semestr w roku akademickim 2018/2019, w porównaniu do lat poprzednich**

Generalnie można zauważyć wyższy udział procentowy studentów wpisanych na kolejny semestr w roku akademickim 2018/2019, w porównaniu do lat poprzednich. Szczególnie widać to na przykładzie danych za semestr zimowy dla kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka) oraz Dietetyka (Wykres 1).

**Tabela 4. Udział [%] studentów danego kierunku, wpisanych na kolejny semestr w roku akademickim 2018/2019**

Kierunek	Stopień i forma	Rok	Liczba wpisanych na semestr zimowy 2018/2019 (stan na dzień 01.10.2018)	Liczba wpisanych na semestr letni 2018/2019 (stan na dzień 15.03.2019)	Liczba wpisanych na semestr zimowy 2019/2020 (stan na dzień 01.10.2019)
Technologia żywności i żywienie człowieka	I st., stacjonarne	I	266	181	223
		II	214	200	153
		III	144	144	163
		IV	175	<b>34 (nieobronieni)</b>	<b>150 (po urlopie)</b>



Kierunek	Stopień i forma	Rok	Liczba wpisanych na semestr zimowy 2018/2019 (stan na dzień 01.10.2018)	Liczba wpisanych na semestr letni 2018/2019 (stan na dzień 15.03.2019)	Liczba wpisanych na semestr zimowy 2019/2020 (stan na dzień 01.10.2019)
Dietetyka	I st., stacjonarne	I	71	61	67
		II	40	38	48
		III	35	35	35
		IV	37	1 (nieobronieni)	37 (1 os. urlopie, 1 os. reaktywacja)
Jakość i bezpieczeństwo żywności	I st., stacjonarne	I	42	34	
		II	17	17	18
		III	22	22	16
		IV	23		22
Towaroznawstwo	I st., stacjonarne	I			
		II			
		III			
		IV	6		
Browarnictwo i słodownictwo	I st., stacjonarne	I	39	31	32
		II	11	11	18
		III			9
		IV			
Technologia żywności i żywienie człowieka	II st., stacjonarne	I		131	
		II	151	142	125
Dietetyka	II st., stacjonarne	I		30	
		II	31	28	30
Jakość i bezpieczeństwo żywności	II st., stacjonarne	I		23	
		II	25	21	23
Food Technology and Human Nutrition	II st., stacjonarne	I		13	
		II			13
Technologia żywności i żywienie człowieka	I st., niestacjonarne	I	34	25	35
		II	25	20	29 (po urlopie)
		III	12	10	17
		IV	42	10 (nieobronieni)	17 (po urlopie)
Technologia żywności i żywienie człowieka	II st., niestacjonarne	I	32	31	24
		II	29	6 (nieobronieni)	35 (po urlopie)
Dietetyka	II st., niestacjonarne	I	33	26	34
		II			26

Ze względu na zmiany obserwowane jeżeli chodzi o udział studentów wpisanych na kolejne semestry, zjawisko to wymaga dalszego monitorowania.

## **2.4 Nowe inicjatywy dydaktyczne**

Reagując na zmieniające się trendy współczesnej gospodarki, a szczególnie przemysłu spożywczego Wydział prowadzi aktywną politykę dydaktyczną dopasowując ofertę dydaktyczną do potrzeb rynkowych.

W ramach nowych inicjatyw dydaktycznych uruchomione zostały studia II stopnia w języku angielskim: Food Technology and Human Nutrition.

Inną ważną inicjatywą jest uruchomienie studiów II stopnia w formie niestacjonarnej na kierunku Dietetyka, co stwarza szersze możliwości podjęcia studiów na tym kierunku, w tym przez absolwentów innych uczelni, którzy nie posiadają tytułu inżyniera.

## **2.5 Prace dyplomowe**

### **2.5.1 Wykorzystanie systemu antyplagiatowego**

Począwszy od roku akademickiego 2015/2016 wszystkie prace dyplomowe (inżynierskie i magisterskie) broniące na Wydziale Technologii Żywności podlegają kontroli antyplagiatowej. W raportowanym roku akademickim (analogicznie, jak w poprzednim) nie zanotowano żadnego przypadku negatywnego wyniku kontroli antyplagiatowej (Tabela 5).

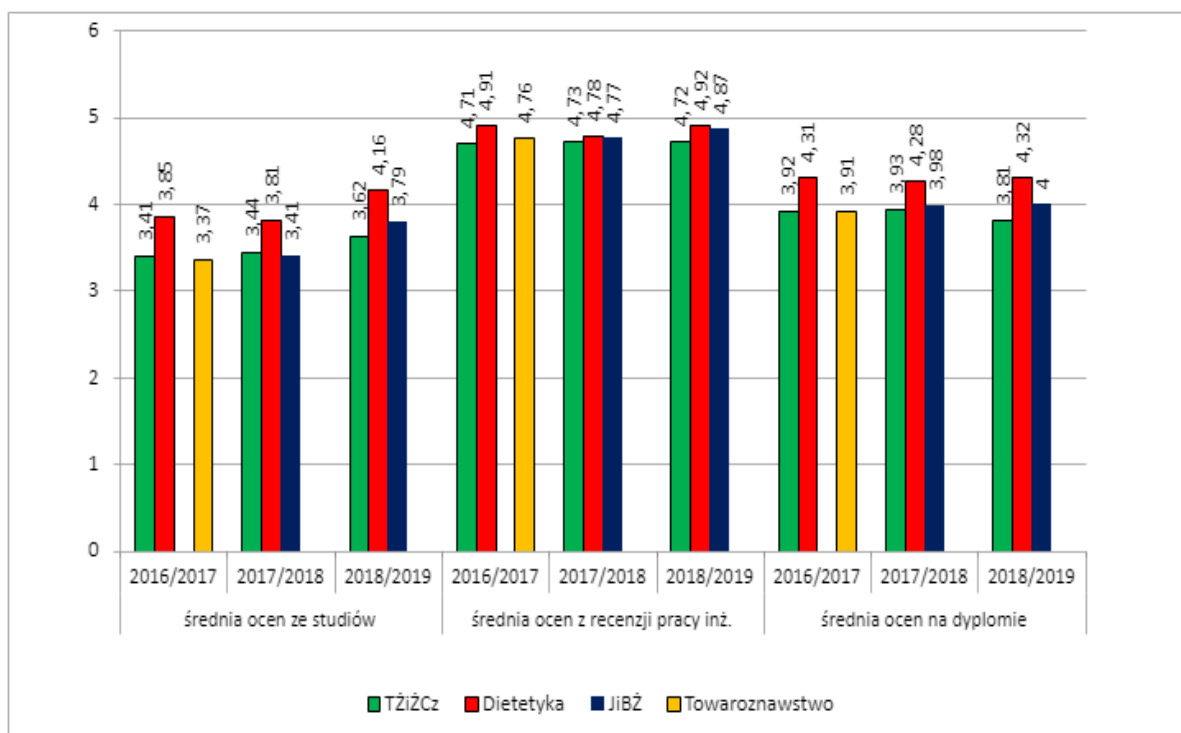
Tabela 5. Dane dotyczące liczby złożonych prac, wraz z wynikiem ich weryfikacji – zestawienie dla poszczególnych kierunków studiów

Stopień I kierunek studiów	Liczba prac złożonych	Liczba prac zweryfikowanych	Wynik negatywny niepotwierdzony przez opiekuna	Wynik negatywny
<b>Studia I stopnia</b>				
Technologia żywności i żywienie Człowieka	192	192	0	0
Dietetyka	36	36	0	0
Jakość i bezpieczeństwo żywności	23	23	0	0
<b>Studia II stopnia</b>				
Technologia żywności i żywienie człowieka	151	151	0	0
Dietetyka	29	29	0	0
Jakość i bezpieczeństwo żywności	21	21	0	0

### 2.5.2 Ocena prac dyplomowych

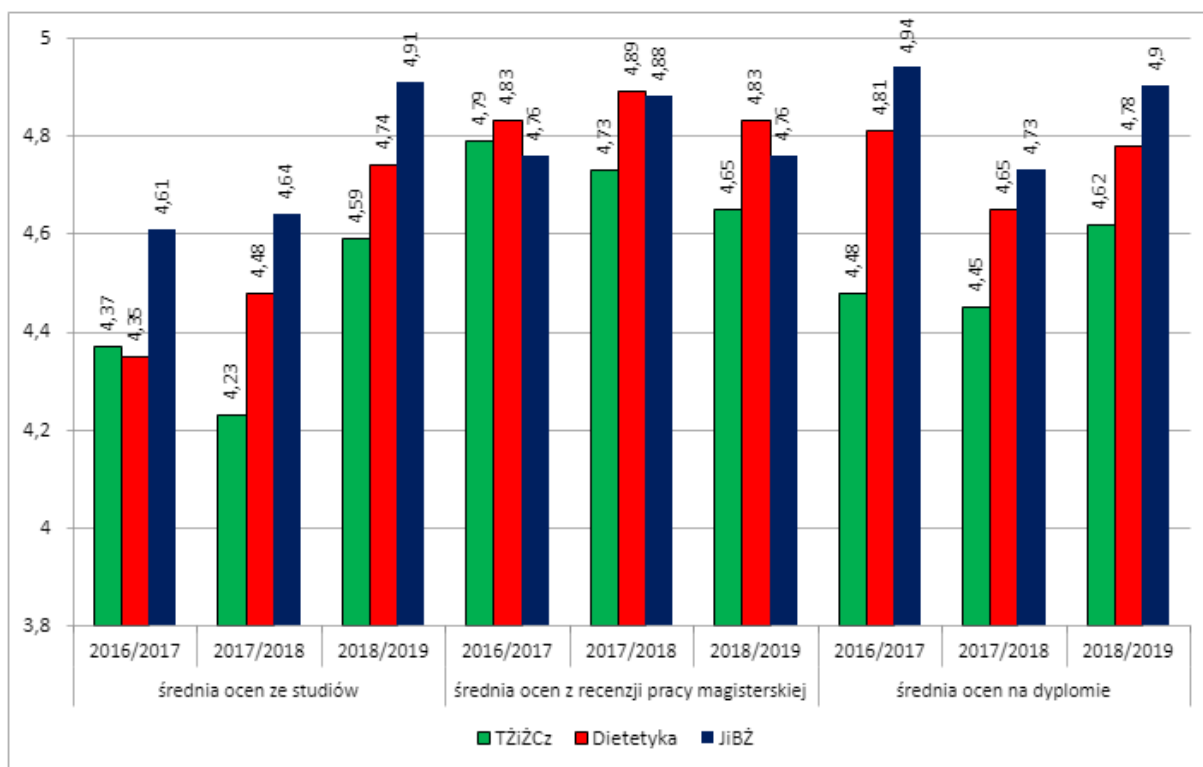
Prace dyplomowe na kierunkach studiów prowadzonych przez Wydział Technologii Żywności obejmują prace inżynierskie oraz magisterskie.

W roku akademickim 2018/2019, podobnie jak w roku ubiegłym, najwyższe **średnie oceny: ze studiów, z recenzji prac inżynierskich i wreszcie na dyplomie** uzyskali absolwenci kierunku Dietetyka (Wykres 2).



Wykres 2. Zestawienie średnich ocen: ze studiów, z recenzji pracy inżynierskiej oraz na dyplomie, z uwzględnieniem kierunku studiów, w roku akademickim 2018/2019, w porównaniu do lat poprzednich

Jeżeli chodzi o średnie ocen z recenzji prac magisterskich, to były one najwyższe dla absolwentów kierunku Dietetyka. Z kolei w przypadku średniej oceny ze studiów najwyższe wyniki uzyskali absolwenci kierunku Jakość i bezpieczeństwo żywności, oni też mieli najwyższe oceny na dyplomie. W porównaniu do poprzedniego roku akademickiego profil ocen nie uległ znaczącym zmianom (**Błąd! Nie można odnaleźć źródła odwołania.**).



Wykres 3. Zestawienie średnich ocen: ze studiów, z recenzji pracy magisterskiej oraz na dyplomie, z uwzględnieniem kierunku studiów, w roku akademickim 2018/2019, w porównaniu do lat poprzednich

### 3 DOSKONALENIE PROCEDUR WSZJK

Do zapewnienia prawidłowego funkcjonowania Wydziałowego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia w roku akademickim 2018/2019 wykorzystywano uprzednio wdrożone procedury oraz regulaminy gremiów bezpośrednio związanych z Jego funkcjonowaniem.

Działania doskonalące obejmowały m.in. próby wypracowania procedury audytowej WSZJK, co jednak nie było możliwe ze względu na brak sprecyzowanych wytycznych w tym obszarze. Zachowawczy charakter działań był także powodowany nadchodzącymi zmianami o charakterze organizacyjno-prawnym w Uczelni, w tym na WTŻ, które miały być wprowadzone od października 2019 roku (m.in. brak Rady Wydziału).

Ponadto, zgodnie z odgórnymi decyzjami, funkcjonowanie Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia przedłużono do końca grudnia 2019 r., natomiast zastąpiła ją Dziekańska Komisja ds. Jakości Kształcenia. Stąd czekano na implementację nowych zasad, kompetencji i odpowiedzialności.

#### 4 KOMPETENCJE KADRY NAUCZAJĄCEJ

Nauczyciele WTŻ **publikują prace** w zakresie technologii żywności i żywienia (wszystkie prowadzone kierunki studiów mają efekty kierunkowe przypisane do tej dyscypliny). Ponadto w przypadku zajęć zleczanych nauczycielom innych wydziałów UR oraz nauczycielom z poza Uczelni, legitymują się oni:

- o dorobkiem związanym z właściwym obszarem kształcenia (obszar nauk rolniczych, leśnych lub weterynaryjnych, obszar nauk społecznych – przedmioty ekonomiczne lub obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu)

lub też

- o posiadaniem znaczącego dorobku praktycznego w zakresie prowadzonych zajęć (dotyczy szczególnie przedmiotów i kursów na kierunku Browarstwo i Słodownictwo).

Według danych umieszczonych w repozytorium prac pracowników Uniwersytetu Rolniczego w latach 2018 i 2019 pracownicy WTŻ opublikowali wyniki swoich badań w 255 artykułach z czasopism, 138 rozdziałach w monografiach oraz 9 pozycjach książkowych (łącznie autorskich i redagowanych).

Warto również zaznaczyć, że pracownicy WTŻ podnoszą swoje kwalifikacje. Regularnie biorą udział w szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych, dotyczących zarówno aspektów naukowych, jak i dydaktycznych, a także związanych z kwestiami organizacyjno-administracyjnymi.

W skali całego Wydziału **udział procentowy przedmiotów obowiązkowych (bez elektywów), których koordynatorem był pracownik samodzielny** wynosił w roku akademickim 2018/2019 odpowiednio 59 i 62%, odpowiednio w semestrze zimowym oraz letnim.

Zwiększenie w ostatnich latach ww. wskaźnika związane było ze skokowym wzrostem liczby pracowników samodzielnych na Wydziale. To właśnie pracownicy samodzielni są koordynatorami większości przedmiotów obowiązkowych oraz znacznej części elektywów prowadzonych przez Wydział. Koordynatorzy nie będący pracownikami samodzielnymi stanowią natomiast większość w przypadku zajęć zleczanych poza Wydziałem (w tym m.in. języków obcych, wychowania fizycznego, przedmiotów humanistycznych).

## 5 INFRASTRUKTURA - JAKOŚĆ I WARUNKI PROWADZENIA ZAJĘĆ

Generalnie, infrastruktura Wydziału nie uległa znaczącemu rozszerzeniu, w zakresie powierzchni sal przeznaczonych na działalność dydaktyczną, jak również posiadanego drobnego sprzętu.

Warto jednak zaznaczyć, iż posiadana baza jest wykorzystywana efektywnie, pomimo znacznego zagęszczenia zajęć w ciągu semestru.

Studenci wszystkich kierunków mają do dyspozycji:

- sale dydaktyczne (sale wykładowe, seminaryjne, ćwiczeniowe itd.);
- laboratoria wyposażone w sprzęt i urządzenia umożliwiające prowadzenie badań naukowych w szerokim zakresie i na wysokim poziomie, wykorzystywane w trakcie realizacji prac dyplomowych, jak również działalności kół naukowych.

Tabela 6. Infrastruktura WTŻ – wybrane dane

WSKAŹNIK	LICZBA
Liczba sal wykładowych	2
Liczba sal ćwiczeniowych, liczba laboratoriów (sal specjalistycznych, hal maszyn itp.) wykorzystywanych w procesie dydaktycznym	57
Liczba stanowisk komputerowych wykorzystywanych w procesie dydaktycznym dostępnych dla wszystkich przedmiotów	30
Liczba rzutników multimedialnych zainstalowanych na stałe	17
Liczba licencji oprogramowania wykorzystywanego w procesie dydaktycznym	89

Posiadana infrastruktura oraz przepisy bhp ograniczają wielkość grup studenckich na poszczególnych zajęciach do 15 osób - w przypadku sal laboratoryjnych oraz do 30 osób - dla ćwiczeń audytoryjnych.

W sali komputerowej 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 za pośrednictwem Biblioteki Głównej UR) oraz oprogramowania dedykowanego analizie statystycznej.

Wydział na bieżąco prowadzi remonty oraz drobne zmiany infrastruktury. W roku akademickim 2018/2019, **do korzystnych zmian** w obszarze związanym z infrastrukturą na Wydziale Technologii Żywności, zaliczyć należy:

- o wyremontowanie sal seminaryjnych,
- o doposażenie pracowni technologicznych.

Z kolei **za najbardziej dotkliwy brak** uznać trzeba brak sali wykładowej mieszczącej ok. 60 osób.

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

Studencka ocena przedmiotów i osób prowadzących zajęcia dydaktyczne na Wydziale Technologii Żywności prowadzona jest w systemie USOS. Kwestionariusz ankiety zawiera 8 pytań, gdzie:

- o pytania 1-6 dotyczą prowadzenia zajęć dydaktycznych,
- o pytanie 7 dotyczy liczebności grup studenckich (organizacja studiów),
- o pytanie 8 – nakładu pracy własnej studenta do opanowania materiału zajęć.

Tabela 7. Liczba ankiet dostępnych i wypełnionych, w tym przez minimum 10 studentów

WSKAŹNIK	LICZBA
Liczba dostępnych ankiet (liczba jednostek nauczyciel/forma zajęć/przedmiot)	54 533
Liczba ankiet wypełnionych	2932
Liczba ankiet wypełnionych przez minimum 10 studentów	68



### Poziom ocen

Prezentację wyników ankiet podzielono na dwie części z uwagi na możliwe różne rodzaje odpowiedzi:

- pytania 1-7 – ocena liczbowa,
- pytanie 8 – ocena przedziałowa.

Studenci kierunków prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności uczestniczą wspólnie w zajęciach: Bezpieczeństwo i higiena pracy.

Tabela 8.

TRYB	ŚREDNIA OCENA	LICZBA ANKIET
Studia niestacjonarne (T.1s.BHP.NI.TXXXX.T)	6,00	4,0
Studia stacjonarne (T.1s.BHP.SI.TXXXX.T)	5,36	70,4

Pozostałe zajęcia odbywają się w ramach danego kierunku i tak zostały zaprezentowane w Tabelach poniżej.

- **Kierunek: Browarnictwo i słodownictwo (studia stacjonarne I stopnia)**

(studia rozpoczęły się w roku akademickim 2018/2019, dlatego ankieta obejmuje wyłącznie I rok studiów)

Tabela 9.

PRZEDMIOT	ŚREDNIA OCENA	LICZBA ANKIET
Biochemia	5,14	1,0
Chemia I	5,54	12,0
Chemia II	6,00	5,0
Chemia żywności	5,71	3,0
Ekologia i ochrona środowiska	3,72	6,6
Elektyw 1: Browarnictwo domowe	5,35	7,0
Elektyw 5: Innowacyjne surowce browarnicze	5,28	6,1
Elektyw humanistyczny 1: Historia browarnictwa	5,46	4,0
Elektyw humanistyczny 2: Projektowanie graficzne i komunikacja wizualna	4,86	1,0
Elektyw VIII: Podstawy produkcji wina	6,00	2,0
Grafika inżynierska	5,90	3,0
Moduł kierunkowy 1: Biologiczne podstawy produkcji surowców dla browarnictwa	4,89	8,0
Moduł kierunkowy 1: Chmiel i produkty chmielarskie	5,25	4,0
Moduł kierunkowy 1: Media w słodowni i browarze	6,00	2,0
Moduł kierunkowy 2: Technologia siodu	6,00	1,0
Obliczenia chemiczne	5,38	3,0
Technologia informacyjna	5,68	4,0

- **Kierunek: Jakość i bezpieczeństwo żywności (Studia stacjonarne I stopnia)**

Tabela 10.

PRZEDMIOT	ŚREDNIA OCENA	LICZBA ANKIET
<b>Studia stacjonarne 1 stopnia</b>	<b>4,98</b>	<b>321,9</b>
Analiza i ocena jakości żywności	4,12	11,0
Autentyczność i zafałszowania żywności	5,43	2,0
Bezpieczeństwo i jakość w opracowywaniu nowych produktów żywnościowych	3,97	5,0
Bezpieczeństwo w pakowaniu, magazynowaniu i transporcie żywności	4,41	4,9
Biochemia	3,77	8,0
Chemia fizyczna	5,09	5,0
Chemia I	4,96	12,7
Chemia II	4,82	7,9
Chemia żywności	5,23	14,9
Dodatki do żywności	4,92	17,4
Ekologia i ochrona środowiska	5,31	9,7
Elektyw humanistyczny 1: Historia sztuki i kultura polska	5,71	1,0
Elektyw humanistyczny 1: Psychologia	4,71	2,0
Elektyw humanistyczny 2: Historia sztuki i kultura polska	5,43	1,0
Elektyw humanistyczny 2: Psychologia	4,50	2,0
Elektyw I: Jakość i bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego	4,85	29,7
Elektyw II: Technologia i higiena żywności pochodzenia zwierzęcego	5,38	11,0
Elektyw III: Jakość i bezpieczeństwo produktów z owoców i warzyw	5,18	4,0
Elektyw IV: Produkcja olejów i tłuszczów stałych	5,54	5,0
Elektyw ogólny: Tajemnica ziół i przypraw stosowanych w kuchni	5,85	3,9
Elektyw V: Technologia i higiena żywności chłodzonej, mrożonej i koncentratów spożywczych	4,89	8,0
Elektyw VI: Technologia i higiena napojów	5,67	8,6
Elektyw VII: Technologia i higiena produkcji potraw 1	2,81	6,9
Grafika inżynierska	5,68	4,0
Inżynieria i aparatura przemysłu spożywczego	4,03	5,0
Jakość sensoryczna żywności	4,51	5,0
Mikrobiologia żywności	5,85	14,7
Molekularne podstawy genetycznych modyfikacji żywności	4,29	3,0
Nowoczesne metody analizy instrumentalnej	5,47	7,0
Obliczenia chemiczne	4,53	6,7
Ochrona zdrowia publicznego	5,29	3,0

Ogólna technologia żywności	5,15	18,0
Podstawy produkcji surowców roślinnych	4,94	15,7
Praktyka (2 tygodnie)	5,00	0,1
Prawo żywnościowe	5,94	5,0
Przedmiot z zakresu bezpieczeństwa państwa: Bezpieczeństwo narodowe	5,31	8,9
Seminarium dyplomowe i praca inżynierska	6,00	2,0
Statystyka	5,33	7,0
Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	5,54	4,0
Systemy zarządzania jakością żywności	4,03	5,0
Technologia informacyjna	5,21	6,9
Toksykologia żywności	5,07	6,0
Żywnienie człowieka z elementami bromatologii	5,05	13,4
<b>Studia stacjonarne 2 stopnia</b>	<b>4,74</b>	<b>50,0</b>
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	4,71	6,0
Elektyw kierunkowy II: Kształtowanie jakości soków i nektarów z owoców i warzyw	4,96	4,0
Elektyw kierunkowy III: Nowoczesne techniki wykrywania zafałszowań żywności	4,50	6,0
Elektyw specjalizacyjny II: Termiczne przemiany węglowodanów i ich wpływ na jakość produktów spożywczych	5,75	4,0
Informatyka stosowana	5,29	1,0
Logistyka w łańcuchu żywnościowym	5,36	4,0
Metody badań eksperymentalnych	4,50	10,0
Seminarium dyplomowe i praca magisterska	3,57	1,0
Seminarium specjalizacyjne	4,67	3,0
Standaryzacja, monitoring i atestacja żywności	4,57	6,0
Systemy zarządzania jakością w laboratoriach badawczych	5,43	3,0
Technologia specjalizacyjna III: Kształtowanie i ochrona jakości w produkcji artykułów ziemniaczanych	2,86	2,0

○ **Kierunek: Dietetyka**

Tabela 11.

PRZEDMIOT	ŚREDNIA OCENA	LICZBA ANKIET
<b>Studia niestacjonarne 2 stopnia</b>	<b>5,08</b>	<b>9,4</b>
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	5,57	5,0
Immunologia	5,15	1,9
Żywnienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	4,06	2,6
<b>Studia stacjonarne 1 stopnia</b>	<b>5,21</b>	<b>430,9</b>
Analiza i ocena jakości żywności	5,36	6,0
Anatomia człowieka	5,01	13,4
Bezpieczeństwo narodowe	5,89	15,9
Biochemia	4,39	5,1
Chemia I	5,75	53,4
Chemia II	4,92	36,6
Chemia żywności	5,08	7,0
Dietetyka geriatryczna	5,00	8,0
Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	5,64	2,0
Ekologia i ochrona środowiska	5,13	26,9
Elektyw humanistyczny 1: Filozofia	4,60	5,0
Elektyw humanistyczny 1: Historia sztuki i kultura polska	5,79	6,9
Elektyw humanistyczny 2: Filozofia	5,43	4,0
Elektyw humanistyczny 2: Historia sztuki i kultura polska	4,74	10,6
Elektyw I: Żywieniowe aspekty przetwórstwa węglowodanów	5,49	5,0
Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka	4,74	6,0
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych	4,96	12,9
Elektyw VI: Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw	5,40	5,0
Elektyw VIII: Surowce i półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych	5,64	2,0
Farmakologia i farmakoterapia	4,43	3,0
Fizjologia człowieka	4,25	4,0
Gospodarka wodna i ściekowa	5,51	9,9
Grafika inżynierska	4,91	23,9
Higiena i toksykologia żywności	5,15	6,9
Higiena produkcji potraw i żywienia	5,07	13,0
Inżynieria procesowa	2,86	1,0
Kwalifikowana pierwsza pomoc	5,69	65,9
Mikrobiologia	5,83	5,0
Obliczenia chemiczne	4,65	17,6
Ogólna technologia żywności	5,50	2,0
Opakowania, magazynowanie i transport żywności	5,00	3,0
Parazytologia	5,86	2,0

PRZEDMIOT	ŚREDNIA OCENA	LICZBA ANKIET
Podstawy dietetyki	5,40	6,0
Podstawy żywienia człowieka	4,18	7,3
Praktyka (200h)	5,00	3,0
Seminarium dyplomowe i praca inżynierska	4,50	2,6
Technologia informacyjna	4,78	9,7
Wyposażenie techniczne w produkcji żywności	5,15	3,7
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego	2,57	1,0
Żywność niekonwencjonalna	4,48	9,0
<b>Studia stacjonarne 2 stopnia</b>	<b>5,56</b>	<b>60,7</b>
Diagnostyka laboratoryjna	6,00	6,0
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	6,00	3,9
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	5,67	3,9
Elektyw I z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności: Domowa i przemysłowa produkcja sushi	5,61	4,0
Elektyw II z zakresu przechowalności żywności: Zabezpieczenie trwałości żywności	5,71	6,0
Elektyw specjalizacyjny I: Immunologiczne podstawy reakcji alergicznych	5,75	1,7
Elektyw specjalizacyjny II: Nutrigenomika	5,95	3,0
Immunologia	5,42	6,9
Informatyka stosowana	5,71	3,0
Patofizjologia kliniczna	5,38	1,9
Psychologia kliniczna	5,14	2,0
Seminarium dyplomowe i praca magisterska	6,00	2,0
Technologia specjalizacyjna I: Produkty funkcjonalne w żywieniu dietetycznym	6,00	1,0
Technologia specjalizacyjna II: Wybrane aspekty higieny i bezpieczeństwa żywności	6,00	1,0
Technologia specjalizacyjna III: Ocena żywienia	4,71	1,0
Technologia specjalizacyjna III: Technologia produkcji potraw dietetycznych	5,37	2,7
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	4,36	2,0
Zdrowie publiczne	4,79	2,0
Żywność kliniczna	6,00	2,0
Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	5,00	4,9

○ **Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka**

Tabela 12.

PRZEDMIOT	ŚREDNIA OCENA	LICZBA ANKIET
<b>Studia niestacjonarne 1 stopnia</b>	<b>5,30</b>	<b>95,3</b>
Analiza i ocena jakości żywności	4,00	2,9
Biochemia	3,69	1,9
Biotechnologia żywności	5,79	6,9
Chemia nieorganiczna	5,65	9,0
Chemia organiczna	6,00	1,0
Chemia żywności	3,64	2,0
Ekologia i ochrona środowiska	6,00	3,0
Elektyw humanistyczny 1: Filozofia	4,89	4,0
Elektyw humanistyczny 2: Dziedzictwo historyczno-kulturowe Europy w produkcie turystycznym	5,36	2,0
Elektyw VII: Chłodnictwo i przechowywanie żywności	6,00	1,0
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa	4,54	5,0
Grafika inżynierska	5,95	3,0
Inżynieria procesowa	3,07	2,0
Maszynoznawstwo	5,07	2,0
Mikrobiologia żywności	5,29	3,0
Obliczenia chemiczne	6,00	3,0
Ogólna technologia żywności	4,33	7,0
Opakowania, magazynowanie i transport żywności	5,06	5,0
Opracowanie nowych produktów żywnościowych	5,66	6,7
Praktyka (2 tygodnie)	4,00	1,0
Prawo żywnościowe	5,93	2,0
Przedmiot z zakresu bezpieczeństwa państwa: Bezpieczeństwo narodowe	6,00	3,0
Seminarium dyplomowe i praca inżynierska	5,80	5,0
Statystyka	6,00	2,0
Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	5,74	10,0
Technologia informacyjna	5,79	2,0
<b>Studia niestacjonarne 2 stopnia</b>	<b>5,56</b>	<b>14,0</b>
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	5,46	4,0

PRZEDMIOT	ŚREDNIA OCENA	LICZBA ANKIET
Elektyw kierunkowy III: Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii żywności (ZET)	6,00	2,0
Elektyw specjalizacyjny II: Zasady sanitarne i weterynaryjne w produkcji mięsa i przetworów mięsnych	6,00	1,0
Elektyw specjalizacyjny III: Domowy wyrób wędlin	6,00	1,0
Informatyka stosowana	4,00	1,0
Metody badań eksperymentalnych	5,36	2,0
Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności	5,29	1,0
Nutrigenomika	6,00	1,0
Seminarium dyplomowe i praca magisterska	6,00	1,0
<b>Studia stacjonarne 1 stopnia</b>	<b>5,20</b>	<b>1633,6</b>
Analiza i ocena jakości żywności	5,32	60,4
Anatomia człowieka	5,80	5,0
Biochemia	5,14	58,9
Biochemia żywności	5,14	1,0
Biologia komórki	3,57	1,0
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej	4,75	56,0
Biologiczne podstawy produkcji zwierzęcej	5,33	38,6
Biotechnologia żywności	5,14	17,7
Chemia 1	5,48	18,9
Chemia 2	4,93	12,9
Chemia I	5,45	72,0
Chemia II	5,43	21,0
Chemia żywności	4,75	90,0
Chemiczna analiza instrumentalna	5,20	47,4
Ćwiczenia terenowe	3,64	2,0
Ekologia i ochrona środowiska	5,63	48,6
Elektyw 1: Opracowanie nowych artykułów żywnościowych	4,42	24,9
Elektyw 10: Toksykologia żywności	5,67	3,0
Elektyw 2: Biotechnologia ochrony środowiska	5,79	6,9
Elektyw 2: Kształtowanie jakości produktów spożywczych	5,25	4,0
Elektyw 2: Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności	4,65	12,6
Elektyw 3: Higiena żywienia i żywności	4,45	37,7
Elektyw 4: Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności	5,36	2,0



PRZEDMIOT	ŚREDNIA OCENA	LICZBA ANKIET
Elektyw 5: Podstawy dietetyki	4,74	41,4
Elektyw 6: Gospodarka żywnościowa	4,43	2,0
Elektyw 7: Mikrobiologia przemysłowa	5,43	1,0
Elektyw humanistyczny 1: Filozofia	5,29	2,0
Elektyw humanistyczny 1: Historia sztuki i kultura polska	5,79	15,9
Elektyw humanistyczny 1: Psychologia	5,25	27,9
Elektyw humanistyczny 2: Filozofia	5,55	2,9
Elektyw humanistyczny 2: Historia sztuki i kultura polska	5,20	9,9
Elektyw humanistyczny 2: Psychologia	5,31	1,9
Elektyw I: Technologia przemysłów węglowodanowych	5,38	1,9
Elektyw I: Technologie otrzymywania produktów węglowodanowych	5,65	2,9
Elektyw I: Technologie wytwarzania nowoczesnych produktów węglowodanowych	5,36	8,0
Elektyw II: Biotechnologia w przetwórstwie surowców zwierzęcych	4,61	8,0
Elektyw II: Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo- mącznych	5,42	9,3
Elektyw II: Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych	6,00	1,0
Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka	5,43	26,0
Elektyw III: Procesy fermentacji i biosyntezy	5,63	8,0
Elektyw III: Przetwórstwo mleka	4,23	8,0
Elektyw IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu człowieka	5,96	3,9
Elektyw IV: Przetwórstwo mięsa	6,00	3,0
Elektyw IV: Technologia koncentratów spożywczych i przechowalnictwo żywności	5,61	4,0
Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta	4,88	24,1
Elektyw IX: Technologia gastronomiczna z elementami obsługi konsumenta	3,31	5,0
Elektyw ogólny: Technologia produkcji wyrobów ciastkarskich	5,29	2,0
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych	5,13	84,7
Elektyw VI: Podstawy technologii gastronomicznej	5,00	1,0
Elektyw VI: Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów	5,88	14,9
Elektyw VI: Surowce i technologie stosowane w przetwórstwie owoców i warzyw	6,00	2,7

PRZEDMIOT	ŚREDNIA OCENA	LICZBA ANKIET
Elektyw VII: Chłodnictwo i przechowywanie żywności	5,29	10,0
Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji	5,42	4,7
Elektyw VIII: Surowce i półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych	6,00	1,0
Elektyw VIII: Technologia koncentratów spożywczych	6,00	3,0
Enzymologia	4,50	2,0
Fizjologia człowieka	4,96	33,0
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa	5,04	50,9
Grafika inżynierska	4,80	25,0
Inżynieria bioreaktorowa	4,54	1,9
Inżynieria procesowa	4,08	44,6
Maszynoznawstwo	5,68	55,7
Mikrobiologia żywności	5,82	86,7
Obliczenia chemiczne	5,10	28,6
Ogólna technologia żywności	5,27	97,4
Opakowania, magazynowanie i transport żywności	5,39	14,0
Podstawy żywienia człowieka	5,55	35,0
Prawo żywnościowe	5,37	32,4
Projektowanie technologiczne	5,23	9,9
Przedmiot z zakresu bezpieczeństwa państwa: Bezpieczeństwo narodowe	5,92	19,0
Seminarium dyplomowe i praca inżynierska	5,74	5,0
Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	5,24	3,0
Technologia informacyjna	5,27	36,7
Toksykologia żywności	5,60	45,9
Wyposażenie technologiczne z elementami techniki	4,43	5,0
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności	5,52	18,0
<b>Studia stacjonarne 2 stopnia</b>	<b>5,43</b>	<b>175,6</b>
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	5,69	16,0
Elektyw kierunkowy I: Domowa i przemysłowa produkcja sushi	5,90	3,0
Elektyw kierunkowy I: Produkcja lodów	5,95	3,0
Elektyw kierunkowy I: Żywność prozdrowotna	5,55	8,0
Elektyw kierunkowy II: Zafaszwowania produktów pochodzenia roślinnego	5,25	4,0
Elektyw kierunkowy II: Żywność wygodna	5,57	3,0

PRZEDMIOT	ŚREDNIA OCENA	LICZBA ANKIET
Elektyw kierunkowy III: Wybrane zagadnienia z enzymologii w przetwórstwie surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	4,55	2,9
Elektyw specjalizacyjny I: Broń biologiczna i bioterroryzm	6,00	2,0
Elektyw specjalizacyjny I: Chłodzenie i zamrażanie w powietrzu	5,50	2,0
Elektyw specjalizacyjny II: Technologia produkcji napojów bezalkoholowych	6,00	2,0
Elektyw specjalizacyjny II: Trwałość i przechowywalność żywności	5,14	7,0
Elektyw specjalizacyjny III: Chromatograficzne metody analizy sacharydów	6,00	2,0
Elektyw specjalizacyjny III: Hodowle komórkowe w toksykologii żywności	6,00	1,0
Elektyw specjalizacyjny III: Leczenie żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych	6,00	2,0
Elektyw specjalizacyjny III: Linie technologiczne w zakładach przemysłu spożywczego	4,57	2,0
Elektyw specjalizacyjny III: Podstawy biofizyki żywności	4,43	2,0
Elektyw specjalizacyjny III: Technologia produkcji owoców i warzyw mało przetworzonych	5,50	4,0
Informatyka stosowana	5,94	5,0
Metody badań eksperymentalnych	5,46	21,9
Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności	5,22	29,1
Nutrigenomika	5,64	4,0
Opakowania, magazynowanie i transport żywności	5,36	4,0
Polityka wyżywienia ludności	5,12	6,0
Praktyka dyplomowa (4 tygodnie)	5,14	1,0
Seminarium dyplomowe i praca magisterska	5,50	2,0
Seminarium specjalizacyjne I	5,64	2,0
Seminarium specjalizacyjne II	5,29	4,0
Statystyka stosowana	5,14	6,0
Technologia specjalizacyjna I: Bromatologia	5,79	4,9
Technologia specjalizacyjna I: Higiena produkcji potraw dietetycznych	6,00	0,9
Technologia specjalizacyjna II: Jakość i bezpieczeństwo żywności	4,50	2,0
Technologia specjalizacyjna II: Tłuszcz mlekowy, napoje fermentowane i lody	6,00	1,0
Technologia specjalizacyjna II: Toksykologia II	5,07	4,0
Technologia specjalizacyjna II: Żywnienie w agroturystyce	6,00	2,0
Technologia specjalizacyjna III: Ocena żywienia	6,00	2,0

PRZEDMIOT	ŚREDNIA OCENA	LICZBA ANKIET
Technologia specjalizacyjna III: Szczegółowe technologie obróbki chłodniczej i przechowywania	5,14	2,0
Technologia specjalizacyjna III: Technologia gastronomiczna II	6,00	2,0
Technologia specjalizacyjna III: Technologia produkcji przetworów z owoców i warzyw	5,00	3,0
Technologia specjalizacyjna III: Współczesne trendy w analizie i ocenie jakości żywności	4,86	1,0

- **Kierunek Food Technology and Human Nutrition** (rozpoczęte w 2019 roku studia w języku angielskim, ankieta obejmuje pierwszy semestr)

Tabela 13.

PRZEDMIOT	ŚREDNIA OCENA	LICZBA ANKIET
<b>Studia stacjonarne 2 stopnia</b>	<b>5,76</b>	<b>31,0</b>
Cross-disciplinary cours: Food law	6,00	3,7
Methods in research I	5,75	7,7
Optional course III: Applied industrial enzymology	5,50	4,0
Specialization seminar I	5,57	4,0
Specialization technology II: Modern technologies in fruit and vegetable processing	5,86	11,3

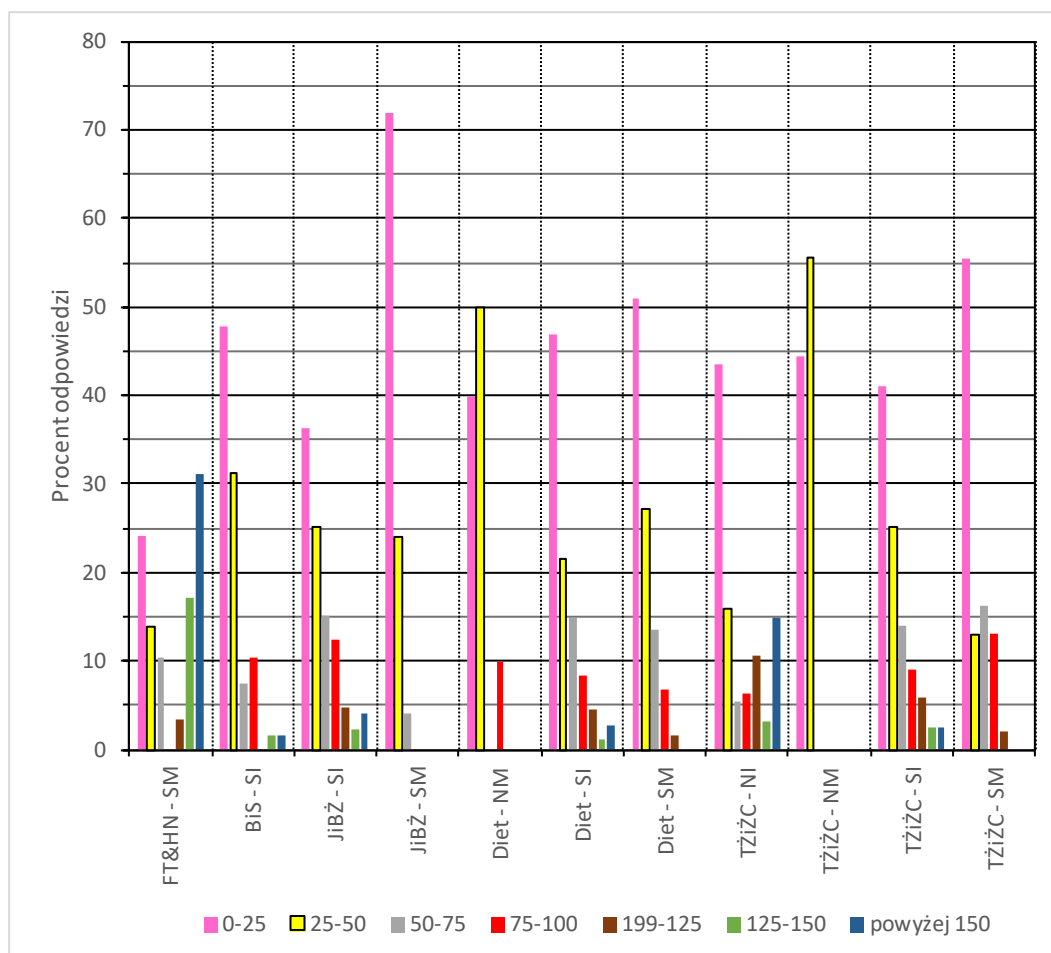
- **Studia podyplomowe Żywnienie człowieka i Dietetyka** (ostatni semestr studiów)

Tabela 14.

PRZEDMIOT	ŚREDNIA OCENA	LICZBA ANKIET
<b>Studia podyplomowe</b>	<b>5,95</b>	<b>1,0</b>
Dietetyka Pediatryczna	5,86	1,0
Egzamin końcowy	6,00	1,0
Zarządzanie i marketing w gospodarce żywnościowej	6,00	1,0

Z uwagi na bardzo mały udział procentowy wypełnionych ankiet, średnie wyniki oceny wielu przedmiotów trudno uznać za wiarygodne, ponieważ w odpowiedziach częstokrotnie pojawiają się oceny bardzo niskie lub bardzo wysokie, czego przyczyną może być wypełnianie ankiet wyłącznie przez osoby bardzo zadowolone z zajęć lub bardzo niezadowolone z zajęć.

W ostatnim pytaniu zadaniem respondentów było określenie liczby godzin pracy własnej (potrzebnej do realizacji/zaliczenia przedmiotu) przez wybranie odpowiedniego przedziału godzinowego. Obliczono procentowe udziały (w obrębie każdego z kierunków/stopnia/trybu) w celu zestawienia na jednym wykresie (Wykres 4) odpowiedzi respondentów ze studiów niestacjonarnych inżynierskich (NI) i magisterskich (NM) oraz stacjonarnych (SI i SM).



Najczęściej wybierano pierwszy przedział godzinowy (0-25h), a drugi przedział (25-50) wybierano znacznie rzadziej. Jedynie na niestacjonarnych studiach magisterskich częściej wybierano drugi przedział, co wydaje się logiczną konsekwencją wybranego trybu nauki.

Powyższe opracowanie danych dotyczących ankiet przedmiotu/prowadzącego zostało przygotowane przez Zespół ds. Oceny Jakości Kształcenia w ramach Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia, pod przewodnictwem dr hab. Jacka Roźnowskiego, prof. UR.

W celu ciągłego podnoszenia poziomu dydaktycznego pracowników Wydziału Technologii Żywności, Zespół ds. Oceny Jakości Kształcenia zwraca uwagę na potrzebę:

- aktywizacji studentów do wypełniania ankiet (zwłaszcza studentów studiów drugiego stopnia),
- dopasowania modułu generującego raporty do zadań aktualnie stawianych zespołom,
- przyjęcia definicji komentarza negatywnego,
- przyjęcie granicznego progu (procentowego) wypełnienia ankiety oceny przedmiotu, pozwalającego na uznanie wyników ankiety za istotne statystycznie.

**Tytułem podsumowania** należy jeszcze raz podkreślić bardzo niski udział wypełnionych ankiet w stosunku do ogólnej liczby dostępnych ankiet (5,3\*), z czego wynika konieczność bardziej efektywnego zachęcania studentów do ich wypełniania.

Część pytań w ankiecie powinna być dostępna przed zaliczeniem/egzaminem z przedmiotu, a tylko te, które bezpośrednio dotyczą weryfikacji - w sesji egzaminacyjnej (do zamknięcia III terminu w systemie USOS).

Konieczne są ogólnouczelniane kryteria odnośnie udziału procentowego ankiet w stosunku do liczby dostępnych ankiet dla danego przedmiotu, od którego bierze się je w ogóle pod uwagę. Równie, o ile nie bardziej istotne jest takie kryterium dotyczące komentarzy negatywnych; tu ważną kwestię stanowi wypracowanie (na poziomie Uczelni) definicji komentarza negatywnego oraz wskazanie ilości komentarzy negatywnych (ewentualnie ich zakresu), które obligują Pełnomocnika do pisemnego poinformowania o tym fakcie Dziekana podejmującego kolejne kroki w ww. zakresie.

## 7. ANKIETY OCENY CAŁEGO TOKU STUDIÓW

Niniejsze zestawienie zostało przygotowane przez dr Gabrielę Zięć i poddane pod dyskusję Zespołu ds. Oceny Jakości Kształcenia.

- **Kierunek studiów: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**
- **Specjalność: Bioinżynieria i Bioprocesy**
- **Studia stacjonarne, inżynierskie**

Tabela 15.

Kryterium podlegające ocenie	Ocena (A-E)				
	Stopień spełnienia kryterium				
	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
<b>ORGANIZACJA STUDIÓW</b>					
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	3	3	2	1	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	0	4	2	3	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	2	4	2	1	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych sem.	1	3	4	1	0
5. Praca dziekanatu Wydziału	4	3	1	1	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	4	2	2	1	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>2,3</b>	<b>3,2</b>	<b>2,2</b>	<b>1,3</b>	<b>0,0</b>
<b>ZAJĘCIA DYDAKTYCZNE</b>					
	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	3	3	2	0	1
2. Wielkość grup studenckich	4	2	2	0	1
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	4	3	1	0	1
<b>ŚREDNIA</b>	<b>3,0</b>	<b>2,7</b>	<b>1,7</b>	<b>0,0</b>	<b>1,0</b>
<b>PRACA BIBLIOTEKI GŁÓWNEJ UR</b>					

1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	5	2	1	1	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	5	2	1	1	0
3. Warunki pracy w czytelni	7	1	0	0	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>5,7</b>	<b>1,7</b>	<b>0,7</b>	<b>0,7</b>	<b>0</b>

### 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	5	2	0	1	1
2. Jakość oprogramowania	3	2	2	1	1
3. Dostęp do Internetu	4	1	2	1	1
<b>ŚREDNIA</b>	<b>4</b>	<b>1,7</b>	<b>1,3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

### OCENA OGÓLNA

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

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

- **Kierunek studiów: Dietetyka**
- **Studia stacjonarne, magisterskie**

Tabela 16.

Kryterium podlegające ocenie	Ocena (A-E)				
	Stopień spełnienia kryterium				
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
	Wyróżniający		dobry	dostateczny	



		bardzo dobry			nie spełnia kryteriów
<b>ORGANIZACJA STUDIÓW</b>					
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	7	9	0	0	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	2	4	9	1	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	5	5	6	0	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych sem.	4	7	4	0	1
5. Praca dziekanatu Wydziału	10	6	0	0	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	5	7	2	2	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>5,5</b>	<b>6,3</b>	<b>3,5</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>
<b>ZAJĘCIA DYDAKTYCZNE</b>					
	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	5	5	4	2	0
2. Wielkość grup studenckich	7	6	3	0	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	4	8	3	1	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>3</b>	<b>6,3</b>	<b>3,3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
<b>PRACA BIBLIOTEKI GŁÓWNEJ UR</b>					
	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	6	7	2	1	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	7	5	4	0	0
3. Warunki pracy w czytelni	9	6	1	0	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>7,3</b>	<b>6,0</b>	<b>2,3</b>	<b>0,3</b>	<b>0</b>
<b>WYDZIAŁOWA PRACOWNIA KOMPUTEROWA</b>					

	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	7	5	2	1	0
2. Jakość oprogramowania	4	6	4	1	0
3. Dostęp do Internetu	7	5	1	2	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>6,0</b>	<b>5,3</b>	<b>2,3</b>	<b>1,3</b>	<b>0</b>
<b>OCENA OGÓLNA</b>					
W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:					
	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	5	9	2	0	0
2. Nawyk do samokształcenia:	10	5	1	0	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	7	8	1	0	0
4. Umiejętności praktyczne:	6	6	2	0	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>1,5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

- **Kierunek studiów: Jakość i Bezpieczeństwo Żywności**
- **Studia stacjonarne, inżynierskie**

Tabela 17.

Kryterium podlegające ocenie	Ocena (A-E)				
	Stopień spełnienia kryterium				
	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
<b>ORGANIZACJA STUDIÓW</b>					
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	4	10	1	1	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	3	9	3	1	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	3	4	3	4	2
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych sem.	0	1	5	2	7
5. Praca dziekanatu Wydziału	5	8	2	1	0

6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	3	5	7	1	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>3,0</b>	<b>6,2</b>	<b>3,5</b>	<b>1,7</b>	<b>1,8</b>
<b>ZAJĘCIA DYDAKTYCZNE</b>					
	<b>(A) Wyróżniający</b>	<b>(B) bardzo dobry</b>	<b>(C) dobry</b>	<b>(D) dostateczny</b>	<b>(E) nie spełnia kryteriów</b>
1. Aktualność treści kursów	5	9	2	0	0
2. Wielkość grup studenckich	8	5	3	0	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	8	3	4	1	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>7,0</b>	<b>5,7</b>	<b>3,0</b>	<b>0,3</b>	<b>0</b>
<b>PRACA BIBLIOTEKI GŁÓWNEJ UR</b>					
	<b>(A) Wyróżniający</b>	<b>(B) bardzo dobry</b>	<b>(C) dobry</b>	<b>(D) dostateczny</b>	<b>(E) nie spełnia kryteriów</b>
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	5	8	2	0	1
2. Dostępność do komputerowych baz danych	5	7	3	0	1
3. Warunki pracy w czytelni	5	7	3	1	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>5,0</b>	<b>7,3</b>	<b>2,7</b>	<b>0,3</b>	<b>0,7</b>
<b>WYDZIAŁOWA PRACOWNIA KOMPUTEROWA</b>					
	<b>(A) Wyróżniający</b>	<b>(B) bardzo dobry</b>	<b>(C) dobry</b>	<b>(D) dostateczny</b>	<b>(E) nie spełnia kryteriów</b>
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	5	7	3	1	0
2. Jakość oprogramowania	2	7	6	1	0
3. Dostęp do Internetu	3	5	4	4	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>3,3</b>	<b>6,3</b>	<b>4,3</b>	<b>2,0</b>	<b>0</b>
<b>OCENA OGÓLNA</b>					
<b>W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:</b>					
	<b>(A) Wyróżniający</b>	<b>(B) bardzo dobry</b>	<b>(C) dobry</b>	<b>(D) dostateczny</b>	<b>(E) nie spełnia kryteriów</b>
1. Wiedzę specjalizacyjną:	5	8	3	0	0
2. Nawyk do samokształcenia:	6	7	3	0	0

3. Umiejętność pracy w zespole:	7	7	1	1	0
4. Umiejętności praktyczne:	3	8	5	0	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>5,25</b>	<b>7,5</b>	<b>3</b>	<b>0,25</b>	<b>0</b>

- **Kierunek studiów: Dietetyka**
- **Studia stacjonarne, inżynierskie**

Tabela 18.

Kryterium podlegające ocenie	Ocena (A-E)				
	Stoień spełnienia kryterium				
	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
<b>ORGANIZACJA STUDIÓW</b>					
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	8	12	5	3	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	1	8	10	6	3
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	2	8	13	3	2
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych sem.	2	11	10	3	2
5. Praca dziekanatu Wydziału	18	6	1	2	1
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	3	11	8	3	3
<b>ŚREDNIA</b>	<b>5,7</b>	<b>9,3</b>	<b>7,8</b>	<b>3,3</b>	<b>1,8</b>
<b>ZAJĘCIA DYDAKTYCZNE</b>					
	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	0	13	6	6	3
2. Wielkość grup studenckich	13	9	4	1	1
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	3	8	7	8	2
<b>ŚREDNIA</b>	<b>3</b>	<b>10,0</b>	<b>5,7</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
<b>PRACA BIBLIOTEKI GŁÓWNEJ UR</b>					

	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	8	14	4	1	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	9	14	4	0	0
3. Warunki pracy w czytelniku	15	8	4	0	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>10,7</b>	<b>12,0</b>	<b>4,0</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>
<b>WYDZIAŁOWA PRACOWNIA KOMPUTEROWA</b>					
	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	5	11	9	3	0
2. Jakość oprogramowania	1	12	10	4	1
3. Dostęp do Internetu	0	12	5	5	6
<b>ŚREDNIA</b>	<b>2</b>	<b>11,7</b>	<b>8,0</b>	<b>4,0</b>	<b>2,3</b>
<b>OCENA OGÓLNA</b>					
W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:					
	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	2	11	9	6	0
2. Nawyk do samokształcenia:	6	15	6	1	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	9	10	7	2	0
4. Umiejętności praktyczne:	4	9	9	3	3
<b>ŚREDNIA</b>	<b>5,2</b>	<b>11,2</b>	<b>7,7</b>	<b>3</b>	<b>0,7</b>

- Kierunek studiów: Jakość i Bezpieczeństwo Żywności
- Studia stacjonarne, magisterskie

Tabela 19.

Kryterium podlegające ocenie	Ocena (A-E)				
	Stopień spełnienia kryterium				
	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów

<b>ORGANIZACJA STUDIÓW</b>					
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	2	9	3	2	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	2	6	5	2	1
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	1	3	6	6	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych sem.	0	3	3	7	3
5. Praca dziekanatu Wydziału	5	8	2	1	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	2	10	2	1	1
<b>ŚREDNIA</b>	<b>2,0</b>	<b>6,5</b>	<b>3,5</b>	<b>3,2</b>	<b>0,8</b>
<b>ZAJĘCIA DYDAKTYCZNE</b>					
	<b>(A) Wyróżniający</b>	<b>(B) bardzo dobry</b>	<b>(C) dobry</b>	<b>(D) dostateczny</b>	<b>(E) nie spełnia kryteriów</b>
1. Aktualność treści kursów	0	11	3	1	1
2. Wielkość grup studenckich	2	11	1	0	2
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	0	8	6	0	2
<b>ŚREDNIA</b>	<b>0,7</b>	<b>10,0</b>	<b>3,3</b>	<b>0,3</b>	<b>1,7</b>
<b>PRACA BIBLIOTEKI GŁÓWNEJ UR</b>					
	<b>(A) Wyróżniający</b>	<b>(B) bardzo dobry</b>	<b>(C) dobry</b>	<b>(D) dostateczny</b>	<b>(E) nie spełnia kryteriów</b>
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	4	6	5	0	1
2. Dostępność do komputerowych baz danych	4	8	2	2	0
3. Warunki pracy w czytelni	5	7	3	1	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>4,3</b>	<b>7,0</b>	<b>3,3</b>	<b>1,0</b>	<b>0,3</b>
<b>WYDZIAŁOWA PRACOWNIA KOMPUTEROWA</b>					

	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	2	6	3	4	1
2. Jakość oprogramowania	0	7	4	4	1
3. Dostęp do Internetu	1	8	3	2	2
<b>ŚREDNIA</b>	<b>1</b>	<b>7,0</b>	<b>3,3</b>	<b>3,3</b>	<b>1,3</b>
<b>OCENA OGÓLNA</b>					
W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:					
	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	2	10	2	1	1
2. Nawyk do samokształcenia:	2	9	2	1	2
3. Umiejętność pracy w zespole:	4	10	0	0	2
4. Umiejętności praktyczne:	2	8	3	1	2
<b>ŚREDNIA</b>	<b>2,5</b>	<b>9,2</b>	<b>1,7</b>	<b>0,7</b>	<b>1,7</b>

- Kierunek studiów: *Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka*
- Specjalność: *Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka*
- Studia: niestacjonarne, magisterskie

Tabela 20.

Kryterium podlegające ocenie	Ocena (A-E) Stopień spełnienia kryterium				
	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
<b>ORGANIZACJA STUDIÓW</b>					
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	5	11	3	0	1
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	0	11	5	2	2
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	2	8	5	3	1

4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych sem.	1	9	8	1	1
5. Praca dziekanatu Wydziału	10	7	2	0	1
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	1	10	4	3	1
<b>ŚREDNIA</b>	<b>3,2</b>	<b>9,3</b>	<b>3,5</b>	<b>1,5</b>	<b>1,2</b>
<b>ZAJĘCIA DYDAKTYCZNE</b>					
	<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	0	9	10	0	1
2. Wielkość grup studenckich	4	10	4	1	1
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	2	11	4	2	1
<b>ŚREDNIA</b>	<b>2,0</b>	<b>10,0</b>	<b>6,0</b>	<b>1,0</b>	<b>1,0</b>
<b>PRACA BIBLIOTEKI GŁÓWNEJ UR</b>					
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	2	12	5	0	1
2. Dostępność do komputerowych baz danych	2	12	4	1	1
3. Warunki pracy w czytelni	3	10	5	1	1
<b>ŚREDNIA</b>	<b>2,3</b>	<b>11,3</b>	<b>4,7</b>	<b>0,7</b>	<b>1,0</b>
<b>WYDZIAŁOWA PRACOWNIA KOMPUTEROWA</b>					
	<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	3	9	5	1	1
2. Jakość oprogramowania	3	8	5	2	1
3. Dostęp do Internetu	3	7	6	2	1
<b>ŚREDNIA</b>	<b>3,0</b>	<b>8,0</b>	<b>5,3</b>	<b>1,7</b>	<b>1,0</b>
<b>OCENA OGÓLNA</b>					
W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:					



	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	3	11	5	0	1
2. Nawyk do samokształcenia:	4	11	3	0	1
3. Umiejętność pracy w zespole:	3	10	4	1	1
4. Umiejętności praktyczne:	1	12	5	1	1
<b>ŚREDNIA</b>	<b>2,75</b>	<b>11,0</b>	<b>4,25</b>	<b>0,5</b>	<b>1,0</b>

- **Kierunek studiów: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**
- **Specjalność: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**
- **Studia: niestacjonarne, inżynierskie**

Tabela 21.

Kryterium podlegające ocenie	Ocena (A-E)				
	Stopień spełnienia kryterium				
	(A) wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
<b>ORGANIZACJA STUDIÓW</b>					
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	11	10	2	0	1
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	8	8	6	0	2
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	8	8	4	4	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych sem.	4	11	6	2	0
5. Praca dziekanatu Wydziału	19	4	1	0	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	2	9	9	3	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>8,7</b>	<b>8,3</b>	<b>4,7</b>	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>
<b>ZAJĘCIA DYDAKTYCZNE</b>					
	(A) wyróżniający	(B)	(C) dobry	(D) dostateczny	(E)

		<b>bardzo dobry</b>			<b>nie spełnia kryteriów</b>
1. Aktualność treści kursów	2	9	9	3	0
2. Wielkość grup studenckich	7	12	5	0	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	11	11	2	0	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>6,7</b>	<b>10,7</b>	<b>5,3</b>	<b>1,0</b>	<b>0,0</b>
<b>PRACA BIBLIOTEKI GŁÓWNEJ UR</b>					
	<b>(A) wyróżniający</b>	<b>(B) bardzo dobry</b>	<b>(C) dobry</b>	<b>(D) dostateczny</b>	<b>(E) nie spełnia kryteriów</b>
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	12	8	3	1	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	15	7	2	0	0
3. Warunki pracy w czytelni	14	8	2	0	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>13,7</b>	<b>7,7</b>	<b>2,3</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>
<b>WYDZIAŁOWA PRACOWNIA KOMPUTEROWA</b>					
	<b>(A) wyróżniający</b>	<b>(B) bardzo dobry</b>	<b>(C) dobry</b>	<b>(D) dostateczny</b>	<b>(E) nie spełnia kryteriów</b>
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	13	10	1	0	0
2. Jakość oprogramowania	9	10	4	1	0
3. Dostęp do Internetu	7	11	4	2	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>9,7</b>	<b>10,3</b>	<b>3,0</b>	<b>1,0</b>	<b>0,0</b>
<b>OCENA OGÓLNA</b>					
W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:					
	<b>(A) wyróżniający</b>	<b>(B) bardzo dobry</b>	<b>(C) dobry</b>	<b>(D) dostateczny</b>	<b>(E) nie spełnia kryteriów</b>
1. Wiedzę specjalizacyjną:	9	7	5	3	0
2. Nawyk do samokształcenia:	13	9	2	0	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	9	11	2	1	0
4. Umiejętności praktyczne:	13	5	5	1	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>11,0</b>	<b>8,0</b>	<b>3,5</b>	<b>1,25</b>	<b>0,0</b>

- Kierunek studiów: Towaroznawstwo
- Studia stacjonarne, inżynierskie

Tabela 22.

Kryterium podlegające ocenie	Ocena (A-E)				
	Stopień spełnienia kryterium				
	(A) wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
<b>ORGANIZACJA STUDIÓW</b>					
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	4	1	0	1	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	3	2	0	1	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	3	0	3	0	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych sem.	4	0	1	1	0
5. Praca dziekanatu Wydziału	3	1	1	1	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	4	0	2	0	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>3,5</b>	<b>0,7</b>	<b>1,2</b>	<b>0,7</b>	<b>0,0</b>
<b>ZAJĘCIA DYDAKTYCZNE</b>					
	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	4	1	1	0	0
2. Wielkość grup studenckich	5	1	0	0	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	5	1	0	0	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>4,7</b>	<b>1,0</b>	<b>0,3</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>

PRACA BIBLIOTEKI GŁÓWNEJ UR					
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	4	2	0	0	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	3	1	2	0	0
3. Warunki pracy w czytelni	5				
<b>ŚREDNIA</b>	<b>4,0</b>	<b>1,5</b>	<b>1,0</b>	<b>0,0</b>	<b>0</b>
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	1	1	0	0
2. Jakość oprogramowania	3	1	2	0	0
3. Dostęp do Internetu	4	1	1	0	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>3,7</b>	<b>1,0</b>	<b>1,3</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
OCENA OGÓLNA					
W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:					
	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	4	1	1	0	0
2. Nawyk do samokształcenia:	3	3	0	0	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	4	2	0	0	0
4. Umiejętności praktyczne:	5	0	1	0	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>4,0</b>	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>

- **Kierunek studiów: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**
- **Specjalność: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**
- **Studia stacjonarne, inżynierskie**

Tabela 23.

Kryterium podlegające ocenie	Ocena (A-E)				
	Stopień spełnienia kryterium				
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
	Wyróżniający		dobry	dostateczny	

		bardzo dobry			nie spełnia kryteriów
<b>ORGANIZACJA STUDIÓW</b>					
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	21	11	3	4	1
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	9	17	9	3	2
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	7	13	13	6	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych sem.	3	12	12	6	7
5. Praca dziekanatu Wydziału	19	13	8	0	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	8	20	10	2	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>11,2</b>	<b>14,3</b>	<b>9,2</b>	<b>3,5</b>	<b>1,7</b>
<b>ZAJĘCIA DYDAKTYCZNE</b>					
	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	15	16	6	2	1
2. Wielkość grup studenckich	20	13	6	1	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	12	16	8	4	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>15,7</b>	<b>15,0</b>	<b>6,7</b>	<b>2,3</b>	<b>0,3</b>
<b>PRACA BIBLIOTEKI GŁÓWNEJ UR</b>					
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	24	11	4	1	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	22	13	4	0	1
3. Warunki pracy w czytelni	25	11	2	2	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>23,7</b>	<b>11,7</b>	<b>3,3</b>	<b>1,0</b>	<b>0,3</b>
<b>WYDZIAŁOWA PRACOWNIA KOMPUTEROWA</b>					
	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	17	14	7	2	0
2. Jakość oprogramowania	8	17	10	3	2
3. Dostęp do Internetu	10	12	9	4	5
<b>ŚREDNIA</b>	<b>11,7</b>	<b>14,3</b>	<b>8,7</b>	<b>3,0</b>	<b>2,3</b>
<b>OCENA OGÓLNA</b>					
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:	14	21	5	0	0
2. Nawyk do samokształcenia:	15	18	7	0	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	16	18	5	1	0
4. Umiejętności praktyczne:	14	16	7	2	1
<b>ŚREDNIA</b>	<b>14,7</b>	<b>18,2</b>	<b>6,0</b>	<b>0,7</b>	<b>0,2</b>

- **Kierunek studiów: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**
- **Specjalność: Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka**
- **Studia stacjonarne, magisterskie**

Tabela 24.

Kryterium podlegające ocenie	Ocena (A-E)				
	Stopień spełnienia kryterium				
	(A) Wyróżniający	(B) bardzo dobry	(C) dobry	(D) dostateczny	(E) nie spełnia kryteriów
<b>ORGANIZACJA STUDIÓW</b>					
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	17	47	23	3	1
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	14	37	26	11	4
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	10	29	36	13	4
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych sem.	11	26	26	24	4
5. Praca dziekanatu Wydziału	34	37	14	3	2

6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	15	44	26	7	0
<b>ŚREDNIA</b>	<b>16,8</b>	<b>36,7</b>	<b>25,2</b>	<b>10,2</b>	<b>2,5</b>
<b>ZAJĘCIA DYDAKTYCZNE</b>					
	<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	16	39	28	7	1
2. Wielkość grup studenckich	27	43	15	5	1
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	18	34	28	9	3
<b>ŚREDNIA</b>	<b>20,3</b>	<b>38,7</b>	<b>23,7</b>	<b>7</b>	<b>1,7</b>
<b>PRACA BIBLIOTEKI GŁÓWNEJ UR</b>					
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	24	39	24	4	1
2. Dostępność do komputerowych baz danych	27	38	21	4	2
3. Warunki pracy w czytelni	33	40	15	2	2
<b>ŚREDNIA</b>	<b>28,0</b>	<b>39,0</b>	<b>20,0</b>	<b>3,3</b>	<b>1,7</b>
<b>WYDZIAŁOWA PRACOWNIA KOMPUTEROWA</b>					
	<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	21	32	29	8	2
2. Jakość oprogramowania	12	32	31	14	3
3. Dostęp do Internetu	15	29	28	14	6
<b>ŚREDNIA</b>	<b>16</b>	<b>31,0</b>	<b>29,3</b>	<b>12,0</b>	<b>3,7</b>
<b>OCENA OGÓLNA</b>					
<b>W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:</b>					
	<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:	15	47	25	3	1
2. Nawyk do samokształcenia:	13	50	23	3	3
3. Umiejętność pracy w zespole:	26	37	16	9	3

4. Umiejętności praktyczne:	18	36	24	12	1
<b>ŚREDNIA</b>	<b>18,0</b>	<b>42,5</b>	<b>22,0</b>	<b>6,7</b>	<b>2,0</b>

W roku akademickim 2018/2019 łączna liczba ankiet wypełnionych przez absolwentów WTŻ wynosiła 267 (w roku wcześniejszym 250).

Podsumowując, w ujęciu ogólnym:

- ocenę wyróżniającą oraz bardzo dobrą studenci przyznali za pracę Biblioteki Głównej (podobnie jak w roku ubiegłym) oraz pracowni komputerowej;
- studenci mieli zastrzeżenia do: katalogu kursów, oferty elektiwów, obciążenia godzinami poszczególnych semestrów (ocena dostateczna);
- organizacja studiów została oceniona bardzo dobrze.

## 8 HOSPITACJE ZAJĘĆ

Hospitacje zajęć dydaktycznych na Wydziale, zgodnie z *Procedurą przeprowadzania hospitacji zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie*, przeprowadzane były w oparciu o plan sporządzony przez Prodziekana ds. dydaktycznych i studenckich.

W roku akademickim 2018/2019 **udział procentowy przeprowadzonych hospitacji w stosunku do liczby nauczycieli** wynosił 27,3%. Żadna hospitacja nie zakończyła się oceną negatywną.

Hospitujący, podobnie jak w roku ubiegłym, podkreślali:

- wysoki poziom merytoryczny zajęć;
- dobry kontakt prowadzącego ze studentami.

W trakcie hospitacji zwracano także uwagę – w sensie pozytywnym – na punktualność i prawidłowe rozplanowanie czasu zajęć.

## 9 DZIAŁALNOŚĆ KOŁA NAUKOWEGO



Dane dotyczące działalności Koła Naukowego Technologów Żywności w roku akademickim 2018/2019 zestawiono poniżej.

Tabela 25.

Wskaźnik	Liczba
Liczba sekcji Koła Naukowego	21
Liczba wystąpień studentów na konferencjach (bez doktorantów)	12
Liczba prac naukowych opublikowanych z udziałem studentów (bez doktorantów)	8

Koło Naukowe Technologów Żywności w 2019 roku liczyło 21 sekcji (tj. o 2 sekcje więcej niż rok wcześniej).

## 10. WYMIANA STUDENTÓW

Dane dotyczące liczby umów międzynarodowych, liczby studentów wyjeżdżających oraz przyjeżdżających (w ujęciu szczegółowym) w roku akademickim 2018/2019 przedstawiono w Tabeli poniżej:

Tabela 26.

WSKAŹNIK	LICZBA OSÓB
Liczba umów międzynarodowych: 26	-
Liczba studentów wyjeżdżających:	5
○ ERASMUS	5
○ CEEPUS	0
○ MostAR	0
○ Inne	0
Liczba studentów przyjeżdżających:	10
○ ERASMUS	10
○ CEEPUS	0
○ MostAR	0
○ Inne	0

W roku akademickim 2018/2019 na Wydziale prowadzone były działania w obszarze **współpracy i wymiany międzynarodowej**.

Oprócz jednego spotkania, podczas którego uczestnicy wymiany przekazali cenne informacje oraz opowiedzieli o swoich doświadczeniach i wrażeniach, wydziałowy koordynator ds. LPP-Erasmus organizował wielokrotnie konsultacje w ww. zakresie.

Niestety w roku raportowania liczba **studentów wyjeżdżających** była ciągle niewielka i wynosiła 5, w tym 2 osoby na studia, a 3 - na praktyki. Dla porównania w roku akademickim 2017/2018 było to 8 osób.

Podobnie sytuacja wyglądała w przypadku studentów zagranicznych przyjeżdżających na WTŻ, chociaż tu obserwowano tendencję wzrostową w stosunku do wcześniejszego roku akademickiego (10 vs. 7 osób).

Konieczne jest zwiększenie efektywności działań celem intensyfikacji wymiany studentów.

## **11 INNE OSIĄGNIĘCIA STUDENTÓW SŁUŻĄCE REALIZACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**

Zgodnie z zaleceniami Społecznej Rady Konsultacyjnej, Wydział od kilku lat sukcesywnie wykazuje dbałość o **programy stażowe i szkoleniowe** dla studentów.

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. Programy szkoleniowe, co bardzo istotne, mają korzystny wpływ na rozwój kompetencji „miękkich” u studentów, ułatwiając im efektywne wejście na rynek pracy.

W tym miejscu należy wymienić Projekt pn.: „SZANSA NA SUKCES PO UR”, finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach III Osi Priorytetowej „Szkolnictwo wyższe dla gospodarki rozwoju” Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Działanie 3.1 „Kompetencje w szkolnictwie wyższym”.

Realizacja: Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, od 1 kwietnia 2016 roku do 31 stycznia 2019 roku.

Cel główny Projektu: **podniesienie i wzmocnienie kompetencji** zawodowych, komunikacyjnych, informatycznych i w zakresie przedsiębiorczości na VI i VII semestrze studiów stacjonarnych I stopnia.

Projekt skierowany był do 480 studentów UR, w tym do studentów Wydziału Technologii Żywności. W ramach Projektu realizowane były: indywidualne bilanse kompetencji studenckich, jak również certyfikowane szkolenia i zajęcia warsztatowe, czy też zadania praktyczne w formie projektowej. Istotny element Projektu stanowiły także wizyty studyjne (we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym).

Z kolei Projekt pn.: „Program Rozwoju Kompetencji Studentów UR” skierowany był do 390 studentów studiujących w latach 2017 –2020 na przedostatnim (VI) i ostatnim (VII) semestrze studiów stacjonarnych I stopnia UR, którzy w roku akademickim 2016/2017 rozpoczęli studia na III, II i I roku realizując program kształcenia o profilu ogólnoakademickim na poszczególnych Wydziałach Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie

W ramach dbałości o podnoszenie i wzmacnianie szeroko rozumianych kompetencji zawodowych, niezwykle ważne jest **kształtowanie i wspieranie rozwoju kompetencji społecznych**. Studenci dają wyraz swojej empatii angażując się w akcje społeczne o charakterze charytatywnym (np. „Szlachetna Paczka”).

**Doskonalenie systemu wspierania i motywowania studentów** na Wydziale Technologii Żywności w roku akademickim 2018/2019 obejmowało szereg cennych działań, z których przykładowe wymieniono poniżej:

- organizowanie kursów specjalistycznych, a także spotkań z przedstawicielami przemysłu;
- zapraszanie na wykłady profesora wizytującego (wybitnego specjalisty z zakresu prawa żywnościowego);
- powołanie kolejnej sekcji Koła Naukowego (sekcja Kofeina) z udziałem zakładu przemysłu spożywczego;
- studenci obecni na wykładach z przedmiotu Mikrobiologia żywności, gdzie losowo sprawdzano obecność (6-7 razy w trakcie semestru) mają prawo do podejścia do egzaminu w terminie zerowym (poskutkowało kilkukrotnym podniesieniem frekwencji na wykładach i zwiększeniem zdawalności);
- Nagroda im. prof. Nowotnego (co roku) – za najlepszą pracę magisterską i inżynierską o potencjale aplikacyjnym.

## 12 SYSTEMATYCZNE OTWARTE SPOTKANIA ZE STUDENTAMI

Władze Wydziału w pełni rozumieją znaczenie bezpośrednich spotkań ze studentami jako bardzo ważnego czynnika kształtującego relacje społeczne w obrębie społeczności akademickiej WTŻ.

W roku akademickim 2018/2019 odbyły się **3 spotkania Prodziekana ze studentami** w sprawach związanych z procesem studiowania.

Warto zaznaczyć, że studenci są na bieżąco informowani o zmianach w zakresie procesu dydaktycznego, o kwestiach związanych z systemem pomocy materialnej i innych kluczowych sprawach.

Mogą także brać (za pośrednictwem swoich przedstawicieli) czynny udział w kształtowaniu procesu dydaktycznego proponując zmiany lub opiniując zmiany proponowane przez władze Wydziału.

Przepływ informacji na linii Wydział – studenci ułatwiają także media elektroniczne, w tym społecznościowe.

## 13 DZIAŁANIA PROMOCYJNE/INFORMACYJNE

W roku 2018/2019 Wydział prowadził (a w zasadzie kontynuował) aktywną politykę promocyjną, która obejmowała różne formy dostępu do informacji, poprzez wcześniej uruchomione media społecznościowe oraz rozwój funkcjonalności strony internetowej.

Ponadto, pracownicy Wydziału brali po raz kolejny udział w takich wydarzeniach, jak Noc Naukowców, Dni Nauki, Małopolskie Targi Żywności „Zasmakuj z UR” itd.

Bardzo istotną kwestię stanowi **współpraca Wydziału ze szkołami** poprzez:

- organizowanie wakacyjnych staży dla uczniów ostatnich klas szkół średnich,
- patronat nad wybranymi szkołami średnimi z województwa małopolskiego i świętokrzyskiego,
- prezentację oferty dydaktycznej WTŻ na spotkaniach pracowników Wydziału z uczniami.

Działania te mają na celu popularyzację wiedzy, a jednocześnie umożliwiają kreowanie **marki własnej Wydziału jako jednostki głęboko zintegrowanej ze środowiskiem społecznym** Małopolski i województw ościennych.

## **14 DOSTĘPNOŚĆ OPISÓW PRZEDMIOTÓW**

Od grudnia 2016 roku wszystkie opisy przedmiotów dostępne są w wersji papierowej w Dziekanacie WTŻ oraz u koordynatora danego przedmiotu/prowadzących zajęcia. Pełne opisy przedmiotów dostępne są również w systemie USOS. Dostęp z możliwością modyfikacji danych posiada Wydziałowy Koordynator ds. USOS oraz koordynatorzy poszczególnych przedmiotów.

## **15 DOBRE PRAKTYKI**

Na Wydziale Technologii Żywności podejmowane są **działania zmierzające do doskonalenia jakości kształcenia**. Źródłem informacji na temat konieczności podejmowania takich działań są opinie interesariuszy – zarówno wewnętrznych, jak i zewnętrznych.

Do **Dobrych Praktyk na WTŻ** można zaliczyć:

- wypracowanie obszarów współpracy z Biurem Karier i Kształcenia Praktycznego UR;
- działania mające na celu bezpośrednie powiązanie studiów (w ich aspekcie naukowym) z praktyką przemysłową, w tym powołanie kolejnej sekcji Koła Naukowego z udziałem zakładu przemysłu spożywczego (sekcja „Kofeina”);
- działania zmierzające do poszerzenia współpracy międzynarodowej - realizacja programu kształcenia w języku angielskim na kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka/Food Technology and Human Nutrition (studia II st).

**Inne zadania i narzędzia służące poprawie jakości kształcenia to m.in.:**

- dodatkowe zajęcia wyrównawcze prowadzone (nadal) z przedmiotów Chemia ogólna oraz Chemia nieorganiczna;

- inicjatywę prowadzącego wykłady z przedmiotu Chemia I, aby rozdzielić wykłady dla studentów kierunku Browarnictwo i słodownictwo oraz Jakość i bezpieczeństwo żywności od wykładów dla studentów kierunków Dietetyka, a także Technologia żywności i żywienia człowieka (ścieżka Żywnienie człowieka);
- uruchomienie studiów niestacjonarnych II stopnia na kierunku Dietetyka w odpowiedzi na zainteresowanie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych.

## 16. PODSUMOWANIE, REKOMENDACJE

Dane stanowiące podstawę do opracowania niniejszego Raportu zostały przedstawione wszystkim 3 Radom Kierunku(ów) w dniu 9 stycznia 2020 roku.

**Rekomendacje mające na celu dalszą poprawę jakości kształcenia** na wszystkich prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności kierunkach obejmują:

- starania o większe umiędzynarodowienie studiów (studenci i nauczyciele);
- starania o poszerzenie współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w zakresie procesu dydaktycznego oraz badań naukowych,
- intensyfikację współpracy WTŻ z Biurem Karier i Kształcenia Praktycznego UR, przede wszystkim w zakresie kształtowania kompetencji tzw. „miękkich”;
- dbałość o regularne hospitacje osób prowadzących zajęcia dydaktyczne;
- działania mające na celu zwiększenie liczby respondentów biorących udział w badaniach ankietowych.

Co do realizacji rekomendacji z roku akademickiego 2017/2018, stwierdzić należy, iż:

- w żadnym z aspektów podlegających ocenie nie zostały wykazane znaczące zmiany o charakterze negatywnym;
- proponowane działania są na bieżąco realizowane, jednak potrzebna jest ich intensyfikacja.

**Skuteczne działania doskonalące są niezwykle istotne do prawidłowego funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia w Jednostce.**