



Wydział Technologii Żywności

Wewnętrzny System Jakości Kształcenia

Raport roczny za rok akademicki 2017/2018

SPIS TREŚCI

SPIS TREŚCI	2
1. OPIS WEWNĘTRZNEGO SYSTEMU JAKOŚCI KSZTAŁCENIA	4
1.1. Cel	4
1.2. Założenia systemu	4
1.3. Struktura i proces decyzyjny	5
2. MONITOROWANIE PROCESU KSZTAŁCENIA	6
2.1. Ocena zdefiniowanych dla kierunku efektów kształcenia (EKk) pod kątem przydatności rynkowej i trendów światowych (dla kierunku)	6
2.2. Monitorowanie kariery zawodowej absolwentów (dla kierunku)	6
2.3. Weryfikacja osiągania zakładanych efektów kształcenia (dla kierunku)	7
2.3.1. Czy treści przedmiotów (efekty przedmiotowe EKp) realizują założone, kierunkowe efekty kształcenia?	7
2.3.2. Czy przedmiotowym efektom kształcenia odpowiadają formy zajęć	9
2.3.3. Czy przedmiotowym efektom kształcenia odpowiadają formy zaliczenia	9
2.3.4. Liczba przedmiotów/kursów dla których przeprowadzono kontrolę zasad weryfikowania efektów kształcenia (prace semestralne, projekty, egzaminy).....	10
2.3.5. Zmiany wprowadzone w macierzy kompetencji	10
2.3.6. Podsumowanie semestrów	11
2.4. Weryfikacja punktacji ECTS (dla kierunku)	12
2.5. Nowe inicjatywy dydaktyczne	13
2.6. Prace dyplomowe	14
2.6.1. Wykorzystanie systemu antyplagiatowego	14
2.6.2. Ocena prac dyplomowych	15
3. DOSKONALENIE PROCEDUR WYDZIAŁOWEGO SYSTEMU JAKOŚCI KSZTAŁCENIA	16
4. KOMPETENCJE KADRY NAUCZAJĄCEJ	18
4.1. Udokumentowany dorobek w danej dyscyplinie (liczba przedmiotów/kursów prowadzonych przez nauczycieli nie publikujących w danej dyscyplinie/ specjalności)	18
4.2. Obsada pracowników samodzielnych jako kierowników kursów (liczba przedmiotów, których kierownikiem jest pracownik samodzielny).....	19
4.3. Kwalifikacje pedagogiczne i inne związane z procesem kształcenia	19
5. INFRASTRUKTURA - JAKOŚĆ I WARUNKI PROWADZENIA ZAJĘĆ	20
6. ANKIETY OCENY PRZEDMIOTU/NAUCZYCIELA (DLA KIERUNKU).....	21
6.1. Frekwencja	21
6.2. Poziom ocen	21
6.3. Odpowiedzi na pytania otwarte.....	27
6.4. Czy przeprowadzono analizę ankiet.....	27
7. ANKIETY OCENY CAŁEGO TOKU STUDIÓW	29

7.1. Frekwencja.....	29
7.2. Poziom ocen	29
7.3. Czy przeprowadzono analizę.....	42
8. HOSPITACJE ZAJĘĆ	43
9. DZIAŁALNOŚĆ KOŁA NAUKOWEGO	45
10. WYMIANA STUDENTÓW	45
11. INNE OSIĄGNIĘCIA STUDENTÓW SŁUŻĄCE REALIZACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA.....	46
12. SYSTEMATYCZNE OTWARTE SPOTKANIA ZE STUDENTAMI	47
13. DZIAŁANIA PROMOCYJNE/INFORMACYJNE	47
14. DOSTĘPNOŚĆ OPISÓW PRZEDMIOTÓW	48
15. DOBRE PRAKTYKI.....	48
16. PODSUMOWANIE WNIOSKI I REKOMENDACJE	49

1. OPIS WEWNĘTRZNEGO SYSTEMU JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

1.1. Cel

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

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

1.2. Założenia systemu

2. Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności jest spójny z systemem zapewniania jakości w Uniwersytecie Rolniczym im. Hugona Kollątaja w Krakowie. Nadzór nad wdrożeniem i doskonaleniem wewnętrznego systemu Zapewniania jakości kształcenia w Uniwersytecie Rolniczym w Krakowie sprawuje Rektor.
3. Wewnętrzny System Zapewniania Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności odnosi się do wszystkich etapów i aspektów procesu dydaktycznego.

Mając na względzie powyższe WSZJK uwzględnia:

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

Udział interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie określania i weryfikacji zakładanych efektów kształcenia obejmuje: 1/ udział studentów w pracach na rzecz zapewniania

jakości kształcenia polegający m.in. na uczestnictwie w pracach Komisji ds. Dydaktycznych i Studenckich, Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz Radzie Wydziału, 2/ udziale przedstawicieli otoczenia społecznego i gospodarczego w określaniu oraz realizacji efektów kształcenia poprzez włączanie ich w prace Społecznej Rady Konsultacyjnej powołanej przy Wydziale, a także zlecenie prowadzenia wybranych zajęć specjalistom posiadającym doświadczenie zawodowe w zakresie realizowanych treści kształcenia i współpracę w zakresie odbywania praktyk studenckich.

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

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

4. Integralną częścią WSZJK są:

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

1.3. Struktura i proces decyzyjny

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

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego (Dz.U. 1370, 9 października 2014 r.) sprawozdanie takie składa Radzie Wydziału na koniec roku akademickiego.

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

2. MONITOROWANIE PROCESU KSZTAŁCENIA

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

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

Czy EKk były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 25.09.2019 r.	Tak	-

Kierunkowe efekty kształcenia są oceniane dla wszystkich kierunków prowadzonych na Wydziale minimum dwukrotnie w ciągu roku. Ocena za rok 2017/2018 obejmuje interesariuszy wewnętrznych (Rada Wydziału). Efekty kształcenia dyskutowane są także w trakcie posiedzeń rad programowych dla poszczególnych kierunków.

2.2. Monitorowanie kariery zawodowej absolwentów (dla kierunku)

- kierunek Technologia żywności i żywnienie człowieka

Liczba inicjatyw	Wymienić najważniejszą

1	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I i II stopnia w roku akademickim 2017/2018
---	--

- kierunek Towaroznawstwo

Liczba inicjatyw	Wymienić najważniejszą
1	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I stopnia w roku akademickim 2017/2018

- kierunek Dietetyka

Liczba inicjatyw	Wymienić najważniejszą
1	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I stopnia w roku akademickim 2017/2018

-kierunek Jakość i Bezpieczeństwo Żywności

Liczba inicjatyw	Wymienić najważniejszą
1	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I i II stopnia w roku akademickim 2017/2018

Monitorowanie losów zawodowych absolwentów jest realizowane jest za pośrednictwem Biura Karier i Kształcenia Praktycznego UR oraz bezpośrednio poprzez spotkania Władz i pracowników Wydziału z absolwentami kolejnych stopni studiów. W roku akademickim 2017/2018 jedynymi informacjami dotyczącymi losów absolwentów były informacje werbalne zebrane podczas wspomnianych wyżej spotkań. Na tej podstawie wysnuć można jakościowy wniosek na temat losów absolwentów Wydziału, którzy w znacznej liczbie odnajdują się na rynku pracy województwa małopolskiego i województw ościennych znajdując zatrudnienie w firmach z branży spożywczej, dietetycznej i laboratoriach analitycznych. Zarówno absolwenci jak i ich pracodawcy wskazują przy tym na konieczność rozwijania u studentów specyficznego rodzaju umiejętności miękkich, które stanowią, oprócz wiedzy i umiejętności praktycznych, istotny element kształtujący jakościowy profil pracownika. Powtarzające się od kilku lat informacje na ten temat skłoniły władze Wydziału do podjęcia szeregu inicjatyw (m. in. programy szkoleniowe i stażowe), które cieszą się popularnością wśród studentów i znajdują uznanie u pracodawców.

2.3. Weryfikacja osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia (dla kierunku)

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

- kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Czy EKp były przedmiotem	Zespół, osoba odpowiedzialna	Dokument źródłowy:	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami

oceny/dyskusji	np. Komisja ...	np. numer i punkt protokołu		zewnętrznymi
Tak	Rada Programowa Kierunku TŻiŻCz	Protokół z posiedzenia Rady Programowej z dnia 07.12.2018 r.	Tak	Nie
	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 25.09.2019 r.		

- Kierunek: Dietetyka

Czy EKp były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	Rada Programowa Kierunku Dietetyka	Protokół z posiedzenia Rady Programowej z dnia 07.12.2018 r.	Tak	Nie
	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 25.09.2019 r.		

- Kierunek: Jakość i Bezpieczeństwo Żywności

Czy EKp były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	Rada Programowa Kierunku Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	Protokół z posiedzenia Rady Programowej z dnia 07.12.2018 r.	Tak	Nie
	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 25.09.2019 r.		

- Kierunek: Browarstwo i Słodownictwo

Czy EKp były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi

Tak	Rada Programowa Kierunku Browarnictwo i Słodownictwo	Protokół z posiedzenia Rady Programowej z dnia 28.11.2019 r.	Tak	Nie
	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 25.09.2019 r.		

Treści wybranych przedmiotów zanalizowane zostały pod kątem realizacji założonych, kierunkowych efektów kształcenia na posiedzeniach rad programowych kierunków oraz w corocznym sprawozdaniu z realizacji efektów kształcenia poddanemu dyskusji na posiedzeniu Rady Wydziału po zakończeniu roku akademickiego. W trakcie tej analizy stwierdzono, że w większości przypadków treści realizowane w ramach przedmiotów odpowiadają efektom kształcenia. Istnieje jednak, 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. Rada Wydziału zasugerowała w tych przypadkach szczegółowe monitorowanie procesu kształcenia pod kątem poprawy efektywności osiągania Ek.

2.3.2. Czy przedmiotowym efektem kształcenia odpowiadają formy zajęć

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

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

2.3.3. Czy przedmiotowym efektem kształcenia odpowiadają formy zaliczenia

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

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

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

Liczba przedmiotów	Liczba form zaliczeń podlegających kontroli	Liczba przedmiotów/form skontrolowanych
713	5	132/3

Kontrolę weryfikacji efektów kształcenia przeprowadziły Rady Programowe kierunków po zakończeniu roku akademickiego 2017/2018. Na podstawie analizy prac z ocenianych przedmiotów stwierdzono, iż weryfikację zdefiniowanych dla większości przedmiotów efektów kształcenia – zarówno pod względem formalnym, jak i merytorycznym - można ocenić pozytywnie. Spośród blisko sześciuset czterdziestu przedmiotów skontrolowano około 19% wszystkich przedmiotów.

2.3.5. Zmiany wprowadzone w macierzy kompetencji

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

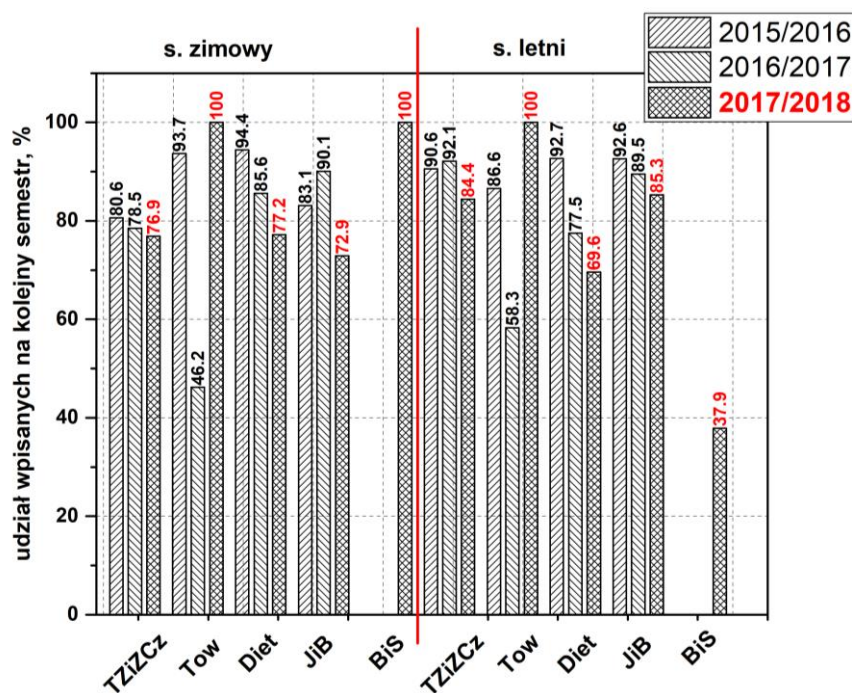
W trakcie roku akademickiego 2017/2018 dokonano nieznacznych korekt programów na prowadzonych kierunkach studiów. Zmiany w dotychczasowych programach nie dotyczyły liczby przedmiotów realizujących efekty kierunkowe. Zmieniono natomiast przyporządkowanie do kierunkowych efektów kształcenia. Zmianie nie uległa liczba efektów kierunkowych

realizowanych przez przedmioty wyrażona w punktach ECTS. Przeprowadzone zmiany były konsekwencją zmian przepisów zewnętrznych i wewnętrznych oraz procesu sukcesywnego porządkowania struktury programów. Dotyczyły one między innymi relokacji przedmiotów pomiędzy odpowiednimi stopniami studiów i w ramach specjalności, przeniesienia przedmiotu pomiędzy poszczególnymi semestrami studiów, wprowadzenia przedmiotów oraz zmiany liczby godzin (w dwudziestu dwóch przypadkach), zmian w punktacji ECTS czy też aktualizacji literatury w sylabusach.

2.3.6. Podsumowanie semestrów

	Udział ¹ wpisanych na kolejny semestr [%]	Czy było przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Czy sformułowano wnioski
Zimowy	Rysunek 1	Tak	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 25.09.2019 r.	Tak
Letni	Rysunek 1	Tak	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 25.09.2019 r.	Tak
¹ udział studentów wpisanych na kolejny semestr w stosunku do przystępujących do sesji					

Podsumowania sesji egzaminacyjnej zimowej/letniej przeprowadzono na posiedzeniu Rady Wydziału. Analizie poddano przyczyny braku zaliczeń, skreśleń, powtarzania, wpisów warunkowych. Stwierdzono, że udział studentów wpisanych na kolejny semestr każdorazowo przekracza dwie trzecie całej populacji. Jednocześnie porównując dane rok do roku (Rysunek 1) stwierdzono, we wszystkich przypadkach spadek liczby studentów wpisywanych na kolejny semestr, zasadniczo niezależnie od kierunku i semestru studiów.



Rysunek 1. Udział wpisanych na kolejny semestr

Ponownie zaobserwowano także większe zmiany, spadek wartości dla semestru zimowego. Ponieważ pierwszy semestr studiów pierwszego stopnia wypada właśnie na semestr zimowy możliwe są rokroczne fluktuacje poziomu kandydatów na studentów i studentów pierwszego roku w zakresie przedmiotów podstawowych, kluczowych dla wszystkich kierunków (chemia, matematyka itp.). Przy względnym niższym poziomie konsekwencją będzie większa liczba skreśleń z listy studentów po pierwszym semestrze. Dodatkowo, obniżenie wartości procentowego udziału osób wpisanych na kolejny semestr wydaje się być także konsekwencją zmian na rynku pracy i w konsekwencji zmian odbioru społecznego studiów wyższych w tym także zmniejszającego się zainteresowania ukończeniem studiów.

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

2.4. Weryfikacja punktacji ECTS (dla kierunku)

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

Na podstawie analizy programu	Na wniosek prowadzącego	Na podstawie analizy ankiet studenckich	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Tak	Nie	Nie	Komisja ds. Dydaktycznych i	Protokół z posiedzenia komisji z dnia 02 lipca

			Studenckich	2018
			Komisja ds. Jakości Kształcenia	Protokół z posiedzenia komisji z dnia 30 czerwca 2018
			Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 04 lipca 2018

W związku z uwagami Polskiej Komisji Akredytacyjnej na Wydziale przeprowadzono, w roku akademickim 2017/2018 zmiany w programach studiów kierunku Jakość i Bezpieczeństwo Żywności.

Wspomniane uwagi dotyczyły między innymi następujących zmian:

- "modyfikacja kierunkowych efektów kształcenia, gdyż w wielu przypadkach są zbyt rozbudowane, wieloaspektowe i zawierają powtarzające się treści"
- "W efektach kształcenia (odniesionych do Polskiej Ramy Kwalifikacji) należy uwzględnić odwołania lub opisy odnoszące się do kategorii opisowych efektów o symbolach P6S_UK, P6S_UO oraz P6S_UU dla studiów pierwszego stopnia oraz symbolach P7S_UK, P7S_UO oraz P7S_UU dla studiów drugiego stopnia"
- "konieczne jest przesunięcie realizacji przedmiotu "Mikrobiologia żywności" na semestr III, równocześnie z przedmiotem "Ogólna technologia żywności", w którym część treści dotyczy utrwalania żywności"

Wszystkie zaproponowane zmiany wprowadzono jednorazowo w lipcu roku 2018 decyzją Rady Wydziału, po pozytywnym zaopiniowaniu ich przez wydziałowe komisje ds. dydaktycznych i studenckich oraz jakości kształcenia.

2.5. Nowe inicjatywy dydaktyczne

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

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

do potrzeb rynkowych. Kluczowym elementem tej polityki w ciągu ostatnich lat są również problemy natury demograficznej. W roku akademickim 2017/2018 w ofercie dydaktycznej Wydziału zaszły kolejne zmiany. Rada Wydziału zatwierdziła plan i program studiów Food Technology and Human Nutrition, które będą prowadzone w ramach projektu „Zintegrowany Program Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kollątaja w Krakowie” (zawierającym m.in. zadanie: Realizacja programu kształcenia w j. angielskim) od roku akademickiego 2018/2019. Inicjatywa stanowi pierwszy krok do internacjonalizacji oferty dydaktycznej Wydziału i będzie systematycznie poszerzana.

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

2.6. Prace dyplomowe

2.6.1. Wykorzystanie systemu antyplagiatowego

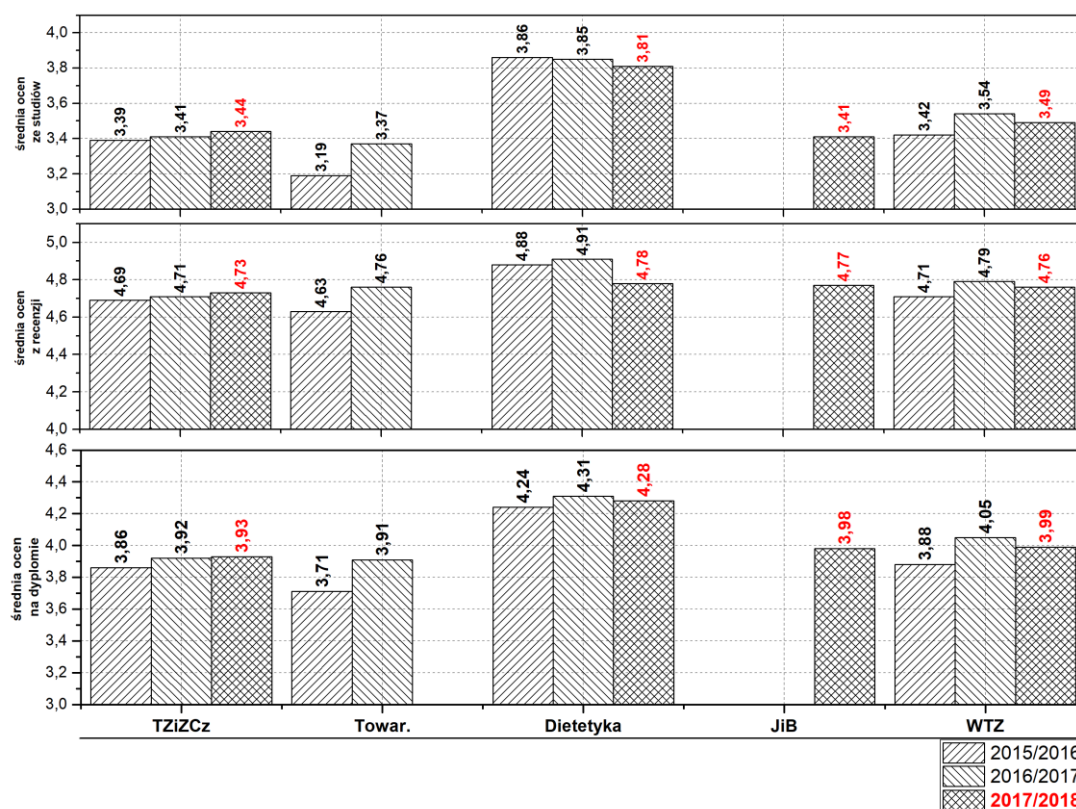
	Liczba złożonych prac	Liczba prac zweryfikowanych	Wynik negatywny nie potwierdzony przez opiekuna	Wynik negatywny
Licencjackie	-	-	-	-
Inżynierskie				
Technologia żywności i żywienie człowieka	211	211	0	0
Dietetyka	43	43	0	0
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	17	17	0	0
Magisterskie				
Technologia żywności i żywienie człowieka	191	191	1	0
Dietetyka	25	25	0	0
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	23	23	0	0

Począwszy od roku akademickiego 2015/2016 wszystkie prace dyplomowe (inżynierskie i magisterskie) broniące na Wydziale podlegają kontroli antyplagiatowej co jest wynikiem zmiany przepisów prawnych. W ocenianym roku akademickim, podobnie jak i w poprzednim, niezależnie

od kierunku nie zanotowano przypadków negatywnych wyników kontroli antyplagiatowej, która przeprowadzona została przy użyciu zakupionego przez uczelnie systemu OSA.

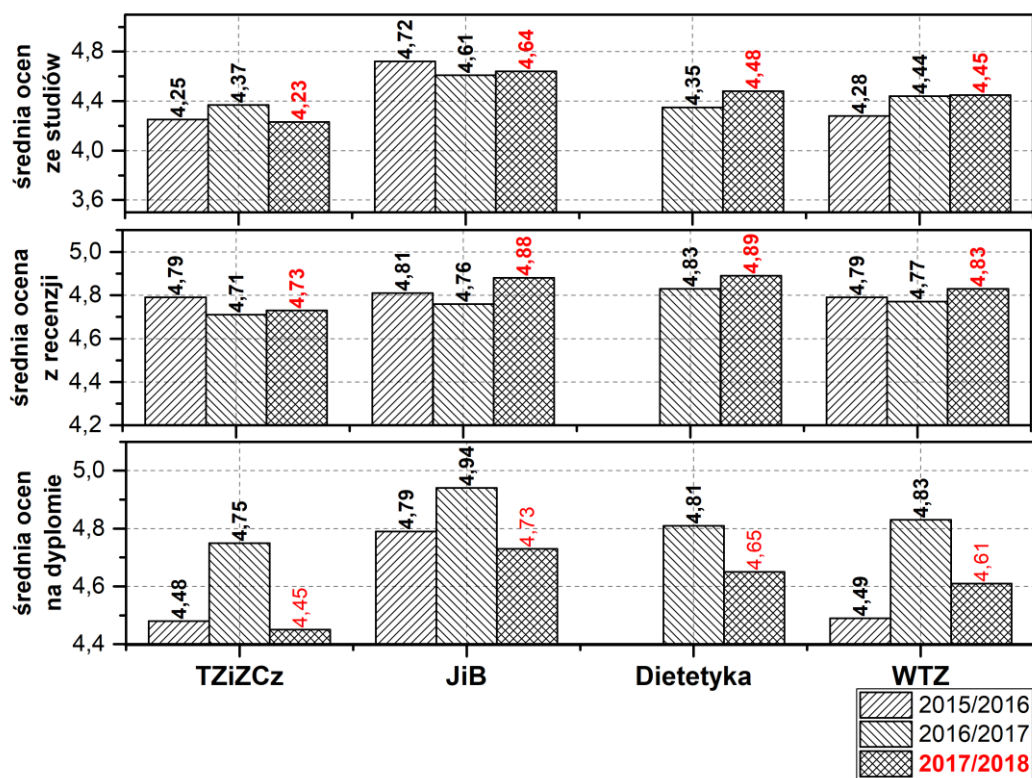
2.6.2. Ocena prac dyplomowych

Prace dyplomowe na wszystkich kierunkach studiów oferowanych przez Wydział obejmują prace inżynierskie oraz magisterskie. Najwyższe oceny prac inżynierskich oraz ich recenzji, w roku akademickim 2017/2018 uzyskali studenci kierunku Dietetyka. Podobnie sytuacja wyglądała w przypadku średniej oceny ze studiów.



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

W tym przypadku jednak poziom ocen (na wszystkich kierunkach) jest znacząco niższy dla ocen samych prac dyplomowych. Porównaniu do poprzedniego roku akademickiego profil ocen nie uległ znaczącym zmianom (Rysunek 2). Najwyższe oceny prac magisterskich oraz ich recenzji, w roku akademickim 2017/2018 uzyskali natomiast studenci kierunku Jakość i Bezpieczeństwo Żywności oraz Dietetyka. W przypadku średniej oceny ze studiów najwyższe wyniki zaobserwowano także dla kierunków Jakość Bezpieczeństwo oraz TŻiZCz. W tym przypadku jednak poziom ocen (na wszystkich kierunkach) jest niższy dla ocen samych prac dyplomowych. W porównaniu do poprzedniego roku akademickiego profil ocen nie uległ znaczącym zmianom (Rysunek 3).



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

3. DOSKONALENIE PROCEDUR WYDZIAŁOWEGO SYSTEMU JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

	Data zatwierdzenia	Data zmian	Dokument źródłowy	Dostępność (do użytku wewnętrznego, strona internetowa, gabłota protokół RW i inne)
regulamin Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia	2013 r./ 2017 r.	-	protokół nr 6/2017 z posiedzenia Rady Wydziału	Strona WWW, do użytku wewnętrznego znajduje się w każdej Katedrze i Dziekanacie Wydziału
regulamin Rad Programowych wszystkich kierunków studiów	2017	-	protokół nr 7/2017 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
przeprowadzania hospitacji zajęć dydaktycznych	2013 r./ 2016 r.	-	protokół nr 7/2016	jw.

<p>prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie</p>			<p>z posiedzenia Rady Wydziału</p>	
<p>zatwierdzania programów szczegółowych nowych przedmiotów, w tym przedmiotów do wyboru dla studentów Wydziału Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie</p>	<p>2013 r./ 2017 r.</p>	-	<p>protokół nr 13/2017 z posiedzenia Rady Wydziału</p>	<p>jw.</p>
<p>oceny jakości kształcenia na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie</p>	<p>2013 r./ 2016 r.</p>	-	<p>protokół nr 7/2016 z posiedzenia Rady Wydziału</p>	<p>jw.</p>
<p>weryfikacji osiągania zakładanych efektów kształcenia na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie</p>	<p>2013 r./ 2016 r.</p>	-	<p>protokół nr 7/2016 z posiedzenia Rady Wydziału</p>	<p>jw.</p>
<p>dyplomowania oraz przygotowywania prac dyplomowych przez studentów Wydziału Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie</p>	<p>2013 r./ 2016 r.</p>	-	<p>protokół nr 7/2016 z posiedzenia Rady Wydziału</p>	<p>jw.</p>
<p>rozwiązywania sytuacji konfliktowych na Wydziale Technologii Żywności</p>	<p>2016 r.</p>	-	<p>protokół nr 7/2016 z</p>	<p>jw.</p>

(WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie			posiedzenia Rady Wydziału	
--	--	--	---------------------------------	--

Wydziałowy system jakości kształcenia w celu skutecznego działania wykorzystuje sześć procedur oraz regulaminy komisji bezpośrednio związanych z systemem. Ze względu na uaktualnienie większości procedur w roku akademickim 2015/2016 w ocenianym okresie nie dokonano aktualizacji tych dokumentów. Proces aktualizacji, w roku akademickim 2017/2018 dotyczył natomiast procedury zatwierdzania programów szczegółowych nowych przedmiotów, w tym przedmiotów do wyboru dla studentów Wydziału Technologii Żywności (WTŻ). W roku akademickim 2017/2018 podjęto również działania zmierzające do aktualizacji procedury dyplomowania oraz przygotowywania prac dyplomowych przez studentów Wydziału Technologii Żywności (WTŻ). Procedura ta przygotowana i pozytywnie zaopiniowana przez Wydziałową Komisję ds. Jakości Kształcenia jednak nie była procedowana na posiedzeniach Rady Wydziału. Wynika to z faktu wprowadzenia nowych regulacji prawnych w zakresie szkolnictwa Wyższego (ustawa – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce), której regulacje w zakresie dotyczącym procedury nie były szczegółowo znane. Dodatkowo, zgodnie z wytycznymi Rady Wydziału z lutego 2017 Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia kontynuowała również przygotowanie procedury audytu wewnętrznego systemu jakości kształcenia.

4. KOMPETENCJE KADRY NAUCZAJĄCEJ

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

Wszyscy nauczyciele WTŻ publikują prace w zakresie technologii żywności i żywienia (wszystkie prowadzone kierunki studiów mają efekty kierunkowe przypisane do tej dyscypliny). Ponadto w przypadku zajęć zleczanych nauczycielom innych wydziałów UR oraz nauczycielom z poza uczelni legitymują się oni dorobkiem związanym z właściwym obszarem kształcenia (obszar nauk rolniczych, leśnych lub weterynaryjnych, obszar nauk społecznych – przedmioty ekonomiczne lub obszar nauk medycznych i nauk o zdrowiu) lub też posiadają znaczący dorobek praktyczny w zakresie prowadzonych zajęć (dotyczy przedmiotów i kursów na kierunku Browarstwo i Słodownictwo – studia o profilu praktycznym).

Według danych umieszczonych w repozytorium prac pracowników Uniwersytetu Rolniczego w latach 2017 i 2018 pracownicy WTŻ opublikowali wyniki swoich badań w 266 publikacjach naukowych, 78 rozdziałach w monografiach oraz 9 pozycjach książkowych.

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

Liczba przedmiotów	Liczba przedmiotów, których kierownikiem jest pracownik samodzielny
Technologia żywności i żywienie człowieka – 448	312 (70%)
Dietetyka – 101	70 (69%)
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności– 82	57 (69%)
Browarnictwo i Słodownictwo –16	8 (50%)

Na wszystkich prowadzonych kierunkach studiów o profilu ogólnoakademickim obsada koordynatorów przedmiotów przekraczała w roku 2017/2018 55%. Nieco mniejszy udział pracowników samodzielnych obserwuje się w przypadku kierunku Browarnictwo i Słodownictwo. Jest to jednak kierunek o profilu praktycznym z dużym udziałem specjalistów związanych bezpośrednio z praktyką przemysłową. Zasadniczo na wszystkich kierunkach procent ten w ciągu ostatniego roku uległ zwiększeniu, co wynika ze skokowego wzrostu (w ostatnich kilku latach) ilości pracowników samodzielnych na Wydziale. Pracownicy samodzielnymi są koordynatorami większości przedmiotów obowiązkowych oraz znacznej części elektywów prowadzonych przez Wydział. Koordynatorzy nie będący pracownikami samodzielnymi stanowią natomiast większość w przypadku zajęć zleczanych poza Wydziałem w tym języków obcych, wychowania fizycznego, przedmiotów humanistycznych itp.

4.3. Kwalifikacje pedagogiczne i inne związane z procesem kształcenia

Pracownicy Wydziału regularnie biorą udział w szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych dotyczących zarówno aspektów naukowych dydaktycznych jak i związanych z kwestiami organizacyjno administracyjnymi, z którymi przyjdzie się zmierzyć w kolejnych latach w związku z e zmianą prawa dotyczącego funkcjonowania uczelni wyższych. Oprócz szkoleń bezpośrednio wzbogacających wiedzę bezpośrednio przydatną w procesie dydaktycznym część nauczycieli brała udział w szkoleniach dotyczących organizacji procesu dydaktycznego w tym jego aspektów prawnych, dotyczących praw autorskich, standardów w administracji publicznej czy też wykorzystywania nowoczesnych środków multimedialnych, baz danych oraz programów specjalistycznych w procesie dydaktycznym. Biorąc pod uwagę ilość szkoleń (34) w których uczestniczyli pracownicy Wydziału w stosunku do całkowitej liczby nauczycieli akademickich

można stwierdzić, że średnio ponad 33% pracowników zdobywało w roku akademickim 2017/2018 dodatkową wiedzę i umiejętności.

5. INFRASTRUKTURA - JAKOŚĆ I WARUNKI PROWADZENIA ZAJĘĆ

Liczba studentów	1636
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
Liczebność grup ćw. laboratoryjnych (projektowych, terenowych)	15/30
Biblioteka (liczba nowych zakupów)	Brak danych

W roku akademickim 2017/2018 infrastruktura Wydziału nie uległa znaczącemu rozszerzeniu i to zarówno w zakresie powierzchni sal przeznaczonych na działalność dydaktyczną jak również drobnego sprzętu, w tym sprzętu multimedialnego. Przy zbliżonej do lat poprzednich liczbie studentów, mimo sporego zagęszczenia zajęć w ciągu semestru posiadana baza logistyczna jest wykorzystywana efektywnie. Oprócz sal czysto dydaktycznych (sale ćwiczeniowe, laboratoria, sale seminaryjne i wykładowe) studenci wszystkich kierunków mają możliwość korzystania z laboratoriów naukowych wyposażonych w nowoczesny sprzęt analityczny obejmujący pełną gamę urządzeń niezbędnych do prowadzenia nowoczesnych i zaawansowanych badań naukowych. Sprzęt ten wykorzystywany jest zarówno do realizacji prac dyplomowych (inżynierskich i magisterskich) jak również działalności kół naukowych. Posiadana infrastruktura oraz przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy ograniczają wielkość grup studenckich na poszczególnych zajęciach do 15 osób w przypadku sal laboratoryjnych do 30 osób (np. ćwiczenia audytoryjne). W sali komputerowej Wydziału studenci mają dostęp do 15 stanowisk komputerowych zaopatrzonych w specjalistyczne oprogramowanie wykorzystywane w procesie dydaktycznym. Studenci mają także dostęp do wielu baz danych literatury naukowej (dostarczanych z pośrednictwem Biblioteki Głównej UR) oraz oprogramowania do analizy statystycznej.

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

6. ANKIETY OCENY PRZEDMIOTU/NAUCZYCIELA (DLA KIERUNKU)

6.1. Frekwencja

Liczba dostępnych ankiet (liczba jednostek nauczyciel/forma zajęć/przedmiot)	14058
Liczba ankiet wypełnionych	4046
Liczba ankiet wypełnionych przez minimum 10 studentów	74

6.2. Poziom ocen

Przedmiot	Średnia ocena	Ilość odpowiedzi
Chemia I	4,97	91
Jakość sensoryczna żywności	6,00	7
Obliczenia chemiczne	4,25	28
Podstawy produkcji surowców roślinnych	5,09	69
Technologia informacyjna	4,74	42
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	4,93	42
Elektyw kierunkowy II: Kształtowanie jakości żywności niskoprzetworzonej i wygodnej	4,57	21
Elektyw kierunkowy III: Nowoczesne techniki wykrywania zafałszowań żywności	5,00	7
Logistyka w łańcuchu żywnościowym	5,50	14
Metody badań eksperymentalnych	5,68	84
Seminarium specjalizacyjne	5,79	14
Standaryzacja, monitoring i atestacja żywności	4,67	49
Systemy zarządzania jakością w laboratoriach badawczych	5,00	7
Biochemia	4,71	63
Chemia I	4,86	49
Chemia żywności	5,16	112
Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	5,38	42
Ekologia i ochrona środowiska	3,48	21
Elektyw humanistyczny 1: Historia sztuki i kultura polska	4,14	7
Elektyw I: Żywieniowe aspekty przetwórstwa węglowodanów	5,44	63
Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka	5,34	56
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych	5,34	196
Elektyw VI: Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw	5,57	42
Elektyw VIII: Surowce i półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych	5,10	42
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	3,64	14

Fizjologia człowieka	5,89	28
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa	5,21	14
Gospodarka wodna i ściekowa	5,27	55
Higiena i toksykologia żywności	5,79	42
Higiena produkcji potraw i żywienia	5,04	48
Kwalifikowana pierwsza pomoc	4,53	49
Mikrobiologia	5,49	77
Obliczenia chemiczne	3,51	35
Opakowania, magazynowanie i transport żywności	4,30	27
Podstawy dietetyki	3,33	63
Podstawy żywienia człowieka	5,02	63
Praca inżynierska	4,29	7
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	5,84	55
Seminarium dyplomowe	5,71	7
Systemy bezpieczeństwa żywności	3,93	14
Technologia informacyjna	4,19	21
Wyposażenie techniczne w produkcji żywności	4,80	98
Żywność niekonwencjonalna	5,26	98
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	5,18	28
Elektyw I z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności: Domowa i przemysłowa produkcja sushi	6,00	21
Elektyw specjalizacyjny I: Alergeny w żywności	5,07	14
Immunologia	5,93	28
Patofizjologia kliniczna	5,71	7
Mikrobiologia	6,00	7
Nauka o materiałach i inżynierii materiałowej	5,00	14
Biochemia	6,00	8
Chemia żywności	5,71	10
Elektyw kierunkowy I - Przetwórstwo Węglowodanów	6,00	1
Grafika inżynierska	5,43	1
Maszynoznawstwo	6,00	4
Mikrobiologia żywności	5,77	6,9
Opracowanie nowych produktów żywnościowych	3,00	1
Projektowanie technologiczne	5,86	2
Seminarium	5,14	1
Metody badań eksperymentalnych	6,00	2

Przedmiot z zakresu bezpieczeństwa państwa: Bezpieczeństwo narodowe	5,93	2
		0
Anatomia człowieka	5,00	4,6
Biochemia	4,99	44,9
Biochemia żywności	4,82	4,0
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej	4,98	12,7
Biologiczne podstawy produkcji zwierzęcej	5,07	22,0
Biotechnologia żywności	4,88	19,6
Chemia 1	5,38	26,1
Chemia I	5,03	21,9
Chemia żywności	5,26	37,9
Ekologia i ochrona środowiska	4,58	13,7
Elektyw 1- Opracowanie nowych artykułów żywnościowych	6,00	3,0
Elektyw 1: Opracowanie nowych artykułów żywnościowych	3,60	6,0
Elektyw 1: Opracowanie nowych artykułów żywnościowych	5,11	10,0
Elektyw 3: Higiena żywienia i żywności	5,00	1,0
Elektyw 4: Żywność funkcjonalna i wygodna	5,93	2,0
Elektyw 5: Podstawy dietetyki	3,86	10,0
Elektyw 6: Łańcuch produkcji i dystrybucji żywności	5,64	2,0
Elektyw 7: Mikrobiologia przemysłowa	4,57	1,0
Elektyw 8: Podstawy żywienia człowieka	4,14	1,0
Elektyw humanistyczny 1: Historia sztuki i kultura polska	6,00	3,0
Elektyw I: Technologia przemysłów węglowodanowych	5,86	1,0
Elektyw I: Technologie wytwarzania nowoczesnych produktów węglowodanowych	5,38	14,6
Elektyw III- Przetwórstwo mleka	5,22	9,3
Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka	5,49	10,6
Elektyw kierunkowy 5: GMO	4,64	2,0
Elektyw ogólny: Żywność wygodna	5,81	8,9
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych	5,31	49,9
Elektyw VII - Chłodnictwo i przechowalnictwo żywności	5,55	9,9
Elektyw VIII: Technologia koncentratów spożywczych	5,43	6,0
Elektyw VI-Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów	5,13	5,7
Enzymologia	3,29	1,0
Fizjologia człowieka	5,66	5,9
Fizykochemia biopolimerów	5,42	3,7
Genetyka ogólna	5,86	1,0
Inżynieria procesowa	4,83	6,9
Maszynoznawstwo	5,51	38,7

Mikrobiologia żywności	5,76	10,9
Obliczenia chemiczne	4,61	24,7
Ochrona własności intelektualnej	4,48	6,0
Ogólna technologia żywności	5,79	14,0
Opakowania, magazynowanie i transport żywności	5,27	10,0
Podstawy żywienia człowieka	5,63	21,3
Prawo żywnościowe	5,25	2,9
Projektowanie procesów technologicznych	5,71	1,0
Przygotowanie pracy dyplomowej	5,37	5,0
Seminarium	5,74	5,0
Technologia informacyjna	5,06	21,7
Toksykologia żywności	4,72	10,7
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności	4,41	16,3
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	4,89	5,0
Elektyw kierunkowy I: Domowa i przemysłowa produkcja sushi	6,00	2,0
Elektyw kierunkowy I: Żywność prozdrowotna	5,00	1,0
Elektyw specjalizacyjny III: Domowy wyrób wędlin	5,90	3,0
Metody badań eksperymentalnych	5,17	6,0
Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności	5,11	15,0
Nutrigenomika	5,29	1,0
Polityka wyżywienia ludności	4,57	3,0
Technologia specjalizacyjna III: Przetwarzanie surowców rzeźnych	4,00	1,0
Technologia specjalizacyjna III: Technologia gastronomiczna II	4,64	2,0
Chemia II	6,00	2,0
Dodatki do żywności	5,18	4,9
Elektyw I: Jakość i bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego	3,62	3,0
Grafika inżynierska	5,43	5,0
Mikrobiologia żywności	5,85	5,9
Prawo żywnościowe	5,00	2,0
Żywienie człowieka z elementami bromatologii	5,14	2,0
		0,0
Informatyka stosowana	6,00	1,0
Technologia specjalizacyjna I: Optyczna i spektroskopowa analiza żywności	5,71	1,0
Analiza i ocena jakości żywności	5,11	12,6
Anatomia człowieka	5,31	6,0

Chemia II	5,70	37,9
Elektyw II: Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych	5,50	2,0
Elektyw IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu człowieka	5,18	4,0
Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta	5,39	7,0
Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji	4,91	14,0
Elektyw X: Bioproceny w produkcji żywności	5,31	9,7
Genetyka	5,43	8,0
Grafika inżynierska	4,99	14,0
Inżynieria procesowa	4,83	5,7
Ogólna technologia żywności	5,21	17,9
Podstawy żywienia człowieka	5,15	5,7
Projektowanie technologiczne procesów produkcji potraw	6,00	1,0
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego	4,14	2,0
Żywnienie sportowców	6,00	1,0
		0,0
Demografia i epidemiologia	5,00	2,0
Diagnostyka laboratoryjna	5,79	2,0
Informatyka stosowana	4,43	3,0
Technologia specjalizacyjna I: Dietetyka II	5,60	5,0
Analiza i ocena jakości żywności	5,32	13,0
Ekologia i ochrona środowiska	5,57	2,0
Elektyw kierunkowy II: Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych	3,57	1,0
Elektyw kierunkowy IV - Technologia przetwórstwa mięsa	4,64	2,0
Elektyw kierunkowy IX: Podstawy technologii gastronomicznej	4,48	3,0
Elektyw kierunkowy VI. Technologiczne podstawy przetwórstwa owoców i warzyw	5,29	1,0
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa	5,87	10,0
Inżynieria procesowa	6,00	4,0
Ogólna technologia żywności	5,88	11,0
Podstawy żywienia człowieka	4,00	1,0
Statystyka	3,29	1,0
Analiza i ocena jakości żywności	5,06	18,0
Biochemia	5,25	4,0
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej	5,29	3,0
Biologiczne podstawy produkcji zwierzęcej	4,89	4,0
Biotechnologia żywności	3,25	4,0

Chemia 2	5,14	6,0
Chemia II	4,60	11,9
Chemiczna analiza instrumentalna	6,00	2,0
Elektyw 10: Toksykologia żywności	5,38	3,0
Elektyw 2: Biotechnologia ochrony środowiska	5,93	2,0
Elektyw 2: Towaroznawstwo produktów spożywczych	5,93	2,0
Elektyw 2: Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności	5,36	2,0
Elektyw I: Przetwórstwo węglowodanów	4,86	1,0
Elektyw II - Technologia Przetwórstwa Zbóż	5,12	7,0
Elektyw II: Bioproceny w przetwórstwie mleka i mięsa	6,00	2,0
Elektyw III: Technologia przemysłów fermentacyjnych	5,86	5,0
Elektyw IV - Przetwórstwo mięsa	5,00	5,0
Elektyw IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu ludzi	4,71	3,0
Elektyw IV: Technologia koncentratów spożywczych i przechowalnictwo żywności	6,00	3,0
Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji	4,33	9,0
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa	4,98	14,0
Grafika inżynierska	5,21	11,0
Inżynieria bioreaktorowa	6,00	1,0
Inżynieria procesowa	4,54	8,0
Mikrobiologia żywności	5,37	27,9
Ogólna technologia żywności	4,78	27,0
Podstawy żywienia człowieka	5,86	2,0
Projektowanie technologiczne	5,31	11,0
Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	5,93	2,0
Toksykologia żywności	5,48	3,0
Elektyw kierunkowy III: Wybrane zagadnienia z enzymologii w przetwórstwie surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	4,95	6,0
Elektyw specjalizacyjny I: Dietoprofilaktyka. Choroby niezakaźne żywieniowo - zależne	5,50	0,9
Elektyw specjalizacyjny II: Dietetyka II	6,00	1,0
Informatyka stosowana	5,29	1,0
Metody badań eksperymentalnych	5,31	10,0
Przedmiot realizowany na innym kierunku studiów: Żywnienie sportowców	4,10	3,0
Przedmiot z zakresu bezpieczeństwa państwa: Bezpieczeństwo narodowe	5,73	18,0
Seminarium specjalizacyjne I	4,43	3,0
Statystyka stosowana	5,50	2,0
Technologia specjalizacyjna I: Bromatologia	5,52	3,0

Technologia specjalizacyjna I: Mleko i koncentraty mleczne	5,62	3,0
Technologia specjalizacyjna II: Technologia produkcji konserw z owoców i warzyw	5,38	1,9
Technologia specjalizacyjna II: Tłuszcz mlekowy, napoje fermentowane i lody	5,24	3,0
Technologia specjalizacyjna II: Toksykologia II	5,19	3,0

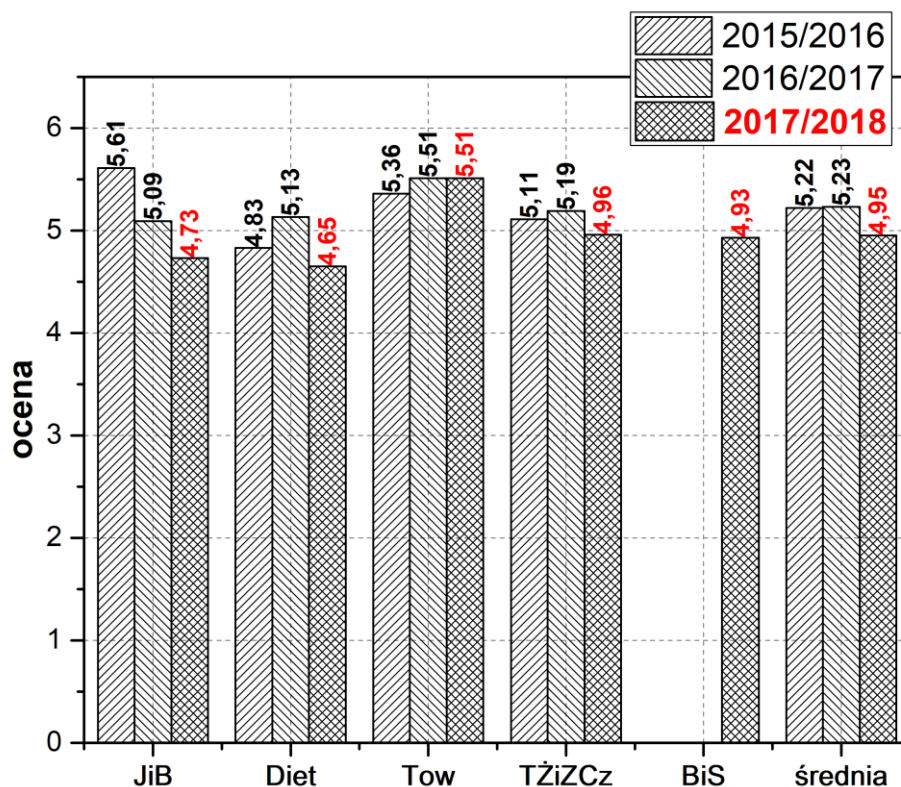
6.3. Odpowiedzi na pytania otwarte

	Pozytywne	Negatywne
Liczba komentarzy	385	144

6.4. Czy przeprowadzono analizę ankiet

Czy była przedmiotem oceny/dyskusji/prezentacji	Forum oceny/dyskusji/prezentacji np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Tak	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 25.09.2019

Studenckie oceny przedmiotu i nauczyciela prowadzone są na Wydziale poprzez system USOS. W roku akademickim 2016/2017 do standardowego zestawu wprowadzone zostało dodatkowe pytanie dotyczące szacunku liczby godzin pracy własnej koniecznej do realizacji/zaliczenia przedmiotu. W analizowanym roku akademickim, z systemu USOS do analizy spłynęło ponad 4000 całkowicie lub częściowo wypełnionych danych. Porównując tą liczbę z rokiem poprzednim obserwuje się znaczący wzrost zwrotności ankiet. Proporcjonalnie zwiększyła się także liczba ankiet wypełnionych przez więcej niż 10 studentów. Oceny jakości prowadzonych w roku 2017/2018 wystawione przez studentów wykazują wartość niższe niż w dwóch poprzednich okresach (lata 2015/2016 i 2016/2017) - Rysunek 4. Sytuacja ta wpływa także na średnią ocen w skali całego wydziału liczonych dla wszystkich prowadzonych kierunków.



Rysunek 4. Wynik ankiet oceny przedmiotu/nauczyciela w roku akademickim 2017/2018

W związku ze zwiększeniem ilości wypełnionych ankiet proporcjonalnemu wzrosła także ilość komentarzy studenckich. W roku akademickim 2017/2018 zanotowano przy tym zwiększenie odsetka komentarzy negatywnych (odpowiednio 21% w poprzednim roku akademickim i 27% w roku ocenianym). Zespół ds. Oceny Jakości Kształcenia zaobserwował także zmniejszenie ilości komentarzy pozamerytorycznych. Warto podkreślić, że komentarze pozytywne otrzymała większość nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na wszystkich kierunkach. Troje spośród tych osób otrzymało więcej niż piętnaście komentarzy. Jeśli chodzi o komentarze negatywne to otrzymało je szesnastu (spadek z dwudziestu) nauczycieli. Jedynie dwie osoby otrzymały zaś więcej niż jeden komentarz negatywny. Zespół ds. Oceny Jakości Kształcenia, w przypadku komentarzy negatywnych bezpośrednio związanych z jakością kształcenia, skierował do Dziekana Wydziału odpowiednie informacje umożliwiające mu wyjaśnienia zaistniałych sytuacji.

Analiza odpowiedzi szacowanej liczby godzin pracy własnej koniecznej do realizacji/zaliczenia przedmiotu wskazuje na bardzo niski odsetek odpowiedzi.

7. ANKIETY OCENY CAŁEGO TOKU STUDIÓW

7.1. Frekwencja

Studia pierwszego stopnia	
Liczba absolwentów	274
Liczba wypełnionych ankiet	212
Procent wypełnionych ankiet	78,8%
Studia drugiego stopnia	
Liczba absolwentów	241
Liczba wypełnionych ankiet	139
Procent wypełnionych ankiet	58,2%

W stosunku do poprzedniego roku akademickiego, przy zbliżonej ilości absolwentów wszystkich kierunków (565 w roku akademickim 2016/2017 oraz 515 w roku 2016/2017) liczba wypełnionych ankiet oscyluje około 70 procent i w chwili obecnej stanowi 68,8% wszystkich dostępnych ankiet. Zwiększenie zwrotności wypełnionych ankiet jest rezultatem zmiany polityki dystrybucji ankiet (zmiany wprowadzone w roku akademickim 2015/2016).

7.2. Poziom ocen

Kierunek - Jakość i Bezpieczeństwo Żywności (studia 2 stopnia)

Organizacja studiów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	5	10	1	1	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	1	7	8	1	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	1	7	8	1	00
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	0	4	6	5	2
5. Praca	9	5	1	1	1

dziekanatu Wydziału/sekr etariatu Studium Doktoranckieg o					
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	3	5	1	6	1
ŚREDNIA	3,8	6,3	4,2	2,5	1,3

Zajęcia dydaktyczne

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

Praca Biblioteki Głównej UR

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	1	10	5	1	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	3	12	1	1	0
3. Warunki pracy w czytelni	6	7	1	3	0
ŚREDNIA	3,3	9,7	2,3	1,7	0,0

Dostęp do komputerów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na	2	9	4	2	0

terenie wydziału					
2. Jakość oprogramowania	1	9	6	1	0
3. Dostęp do Internetu	2	4	6	3	2
ŚREDNIA	1,7	7,3	5,3	2,0	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:	7	8	1	1	1
2. Nawyk do samokształcenia:	5	11	1	0	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	9	8	0	0	0
4. Umiejętności praktyczne:	6	11	0	0	1
ŚREDNIA	6,75	9,5	1	1	1,0

Ilość osób kończących studia w 2018 r. – 23

Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – 18

Procent wypełnienia i zwrotu: **78,3%**

Kierunek - Jakość i Bezpieczeństwo Żywności (studia 1 stopnia)

Organizacja studiów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	3	11	0	1	2
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	1	8	5	1	2
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	2	7	2	4	2
4. Równomierność	1	5	1	7	3

ć obciążenia godzinami poszczególnych semestrów					
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	4	9	2	0	2
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	2	9	1	2	2
ŚREDNIA	2,2	8,2	2,2	3,0	2,2

Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	3	10	2	0	2
2. Wielkość grup studenckich	6	8	1	0	2
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	4	9	2	0	2
ŚREDNIA	4,3	9,0	1,7	0,0	2,0

Praca Biblioteki Głównej UR

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	6	8	1	0	2
2. Dostępność do komputerowych baz danych	7	6	2	0	2
3. Warunki pracy w czytelni	7	7	1	0	2
ŚREDNIA	6,7	7,0	1,3	0,0	2,0

Dostęp do komputerów

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

	wyróżniający	bardzo dobry	dobry	dostateczny	spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	3	7	4	1	2
2. Jakość oprogramowania	2	7	4	1	3
3. Dostęp do Internetu	2	5	5	1	4
ŚREDNIA	2,3	6,3	4,3	1,0	3,0

Ocena ogólna

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	1	13	1	0	2
2. Nawyk do samokształcenia:	2	10	2	0	3
3. Umiejętność pracy w zespole:	3	8	3	0	3
4. Umiejętności praktyczne:	2	7	5	0	3
ŚREDNIA	2	9,5	2,75	0,0	2,75

Ilość osób kończących studia w 2018 r. – 17

Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – 17

Procent wypełnienia i zwrotu: 100%

Kierunek – Dietetyka (studia 1 stopnia)

Organizacja studiów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	8	15	6	0	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	3	8	12	5	1
3. Kolejność		11	13	4	1

przedmiotów w planie studiów					
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	3	11	8	6	1
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	19	7	2	1	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	7	11	11	0	0
ŚREDNIA	8,0	10,5	8,7	4,0	1,0

Zajęcia dydaktyczne

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

Praca Biblioteki Głównej UR

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	6	13	6	4	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	4	17	6	2	1

3. Warunki pracy w czytelnicy	8	14	5	2	1
ŚREDNIA	6,0	14,7	5,7	2,7	1,0

Dostęp do komputerów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	6	10	10	4	0
2. Jakość oprogramowania	5	7	11	7	0
3. Dostęp do Internetu	6	4	13	7	0
ŚREDNIA	5,7	7,0	11,3	6,0	0,0

Ocena ogólna

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	2	15	9	2	2
2. Nawyk do samokształcenia:	9	9	11	1	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	7	15	7	0	1
4. Umiejętności praktyczne:	5	8	14	3	0
ŚREDNIA	5,7	11,7	10,3	2,0	1,5

Ilość osób kończących studia w 2018 r. – 43

Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – 29

Procent wypełnienia i zwrotu: **67,4%**

Kierunek – Dietetyka (studia 2 stopnia)

Organizacja studiów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Informacja o planie i	5	7	3	0	0

programie studiów (katalog kursów)					
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	1	5	6	3	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	1	7	6	1	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	0	5	9	1	0
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	11	4	0	0	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	2	6	6	1	0
ŚREDNIA	4,0	5,7	6,0	1,5	0,0

Zajęcia dydaktyczne

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

Praca Biblioteki Głównej UR

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

	wyróżniający	bardzo dobry	dobry	dostateczny	spełnia kryteriów
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	4	6	3	2	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	5	5	4	1	0
3. Warunki pracy w czytelnicy	5	6	3	1	0
ŚREDNIA	4,7	5,7	3,3	1,3	0,0

Dostęp do komputerów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	4	7	4	0	0
2. Jakość oprogramowania	2	4	6	2	0
3. Dostęp do Internetu	3	6	6	0	2
ŚREDNIA	3,0	5,7	5,3	2,0	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:	7	7	1	0	0
2. Nawyk do samokształcenia:	4	9	1	1	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	4	9	1	1	0
4. Umiejętności praktyczne:	1	6	3	4	1
ŚREDNIA	4	7,75	1,5	2	1

Ilość osób kończących studia w 2018 r. – 25

Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – 15

Procent wypełnienia i zwrotu: 60,0%

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

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)	36	95	26	6	3
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	27	59	52	22	5
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	21	65	48	24	6
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	15	32	54	41	20
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	54	64	34	8	3
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	30	59	49	20	4
ŚREDNIA	30,5	62,3	43,8	20,2	6,8

Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	24	84	44	7	4
2. Wielkość grup studenckich	60	72	25	4	4
3. Dobór zajęć	35	78	37	8	4

praktycznych do kierunków studiów					
ŚREDNIA	39,7	78,0	35,3	6,3	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	47	76	31	8	4
2. Dostępność do komputerowych baz danych	57	62	35	9	3
3. Warunki pracy w czytelniku	68	71	20	3	3
ŚREDNIA	57,3	69,7	28,7	6,7	3,3

Dostęp do komputerów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	50	74	25	12	4
2. Jakość oprogramowania	28	74	53	14	6
3. Dostęp do Internetu	26	65	50	12	14
ŚREDNIA	34,7	71,0	42,7	12,7	8,0

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:	35	93	26	6	5
2. Nawyk do samokształcenia:	43	73	37	11	4
3. Umiejętność pracy w zespole:	53	73	29	6	4
4. Umiejętności praktyczne:	33	78	35	11	7
ŚREDNIA	41	79,2	31,8	8,5	5

Ilość osób kończących studia w 2018 r. – 211

Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – 165

Procent wypełnienia i zwrotu: 78,2%

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

Organizacja studiów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	27	63	13	1	1
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	27	47	21	7	4
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	22	30	36	13	3
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	13	33	39	18	2
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	48	40	9	8	1
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	31	44	24	4	3
ŚREDNIA	28,0	42,8	23,7	8,5	2,3

Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	23	59	18	6	0

2. Wielkość grup studenckich	42	46	13	3	2
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	26	47	27	5	1
ŚREDNIA	30,3	50,7	19,3	4,7	1,5

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	36	48	16	4	2
2. Dostępność do komputerowych baz danych	35	52	14	3	2
3. Warunki pracy w czytelnicy	40	50	10	3	3
ŚREDNIA	37,0	50,0	13,3	3,3	2,3

Dostęp do komputerów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	29	39	28	9	1
2. Jakość oprogramowania	16	50	29	11	0
3. Dostęp do Internetu	23	45	26	9	3
ŚREDNIA	22,7	44,7	27,7	9,7	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:	37	53	11	4	1
2. Nawyk do samokształcenia:	37	52	12	4	1
3. Umiejętność pracy w zespole:	44	47	10	1	3

4. Umiejętności praktyczne:	39	36	20	8	3
ŚREDNIA	39,3	47,0	13,3	4,3	2,0

Ilość osób kończących studia w 2018 r. – **191**

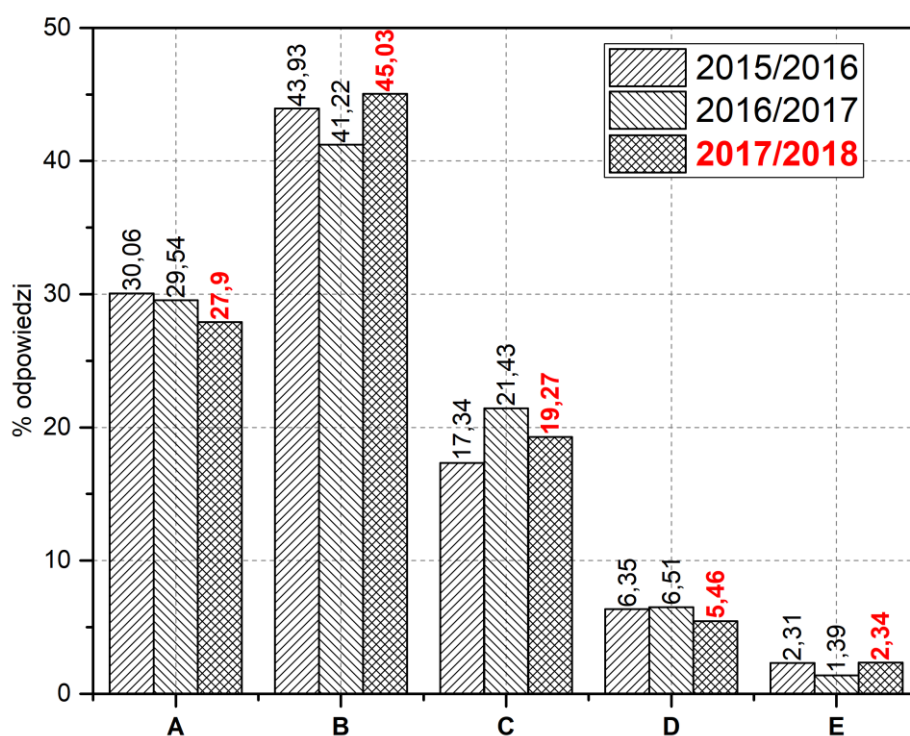
Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – **106**

Procent wypełnienia i zwrotu : **55,4%**

7.3. Czy przeprowadzono analizę

Czy była przedmiotem oceny/dyskusji/prezentacji	Forum oceny/dyskusji/prezentacji np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Nie (Sprawozdanie z oceny jakości kształcenia w roku 2017/2018 przedstawione zostanie na posiedzeniu RW w dniu 25.09.2019 r.)	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 25.09.2019 r

W roku akademickim 2017/2018 na Wydział spłynęło 250 ankiet studiowania absolwentów wszystkich kierunków oferowanych na Wydziale. Oznacza to, że ponad 60% absolwentów oceniło swoje studia niezależnie od kierunku, stopnia i trybu studiów. W stosunku do poprzedniego roku akademickiego (nieco ponad 60%) zaobserwowano ustabilizowanie się odsetka wypełnionych ankiet. Niezależnie od ilości wypełnionych ankiet większość aspektów studiowania oceniana jest przez absolwentów na najwyższym poziomie. Oceny wyróżniające, bardzo dobre i dobre stanowią, podobnie jak w roku poprzednim ponad 90% wszystkich ocen. W najslabiej ocenianej kategorii, jaką jest w dalszym ciągu organizacja studiów suma tych trzech ocen wynosi nieco ponad 80%. Także, podobnie jak poprzednio, absolwenci najwyższymi notami ocenili zajęcia dydaktyczne oraz pracę biblioteki głównej. Warto zauważyć również, że odsetek ocen negatywnych, który dla wszystkich ocenianych kategorii mieści nie przekracza 2,5% utrzymuje się na tym poziomie już od kilku lat. Najmniej negatywnych ocen otrzymała przy tym ponownie kategoria oceniająca proces dydaktyczny i pracę biblioteki a relatywnie największy odsetek negatywnych odpowiedzi zanotowano zaś w przypadku organizacji studiów.



Rysunek 5. Porównanie oceny studiowania w dwóch kolejnych cyklach dydaktycznych (A-wyróżniająca, B - bardzo dobra, C – dobra, D – dostateczna, E - nie spełnia kryteriów)

Porównując wyniki ankiet za rok akademicki 2017/2018 z latami poprzednimi (Rysunek 5) stwierdza się utrzymanie kilkuletniej już tendencji wysokich ocen niezależnie od kierunku studiów i ocenianego aspektu studiowania. Zdecydowana większość wystawionych przez absolwentów ocen to oceny z zakresu wyróżniająca, bardzo dobra i dobra. W stosunku do roku poprzedniego ilość ocen wyróżniających jest nieco mniej- zmiana poniżej 2% w stosunku do roku poprzedniego i 2,2% w stosunku do roku 2015/2016. Obserwuje się przy tym niewielki wzrost ilości ocen bardzo dobrych kosztem spadku ilości ocen dobrych..

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

8. HOSPITACJE ZAJĘĆ

Liczba przeprowadzonych hospitacji	42
------------------------------------	----

	(planowane 104)
Liczba przeprowadzonych powtórnych hospitacji tej samej osoby	1
Liczba hospitacji związanych z niską oceną (komentarzami) w ankiecie studentów	0(0)

	Pozytywne	Negatywne	Dokument źródłowy:
Liczba wniosków dotyczących formy zajęć	42	-	Protokoły z hospitacji
Liczba wniosków dotyczących zgodności z założonymi efektami kształcenia	42	-	Protokoły z hospitacji

Wymienić najmocniejszą stronę hospitowanych zajęć

1. Wysoki poziom merytoryczny zajęć

Wymienić najsłabszą stronę hospitowanych zajęć

1. Zbyt liczne grupy studentów

Hospitacje zajęć dydaktycznych na Wydziale prowadzone są w oparciu o procedurę przeprowadzania hospitacji zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie wprowadzoną w życie w 2016 roku. Zgodnie z tą procedurą hospitacje prowadzone są w cyklach semestralnych na podstawie planów sporządzonych przez prodziekana ds. dydaktycznych i studenckich. W stosunku do roku poprzedniego zanotowano wzrost ilości planowanych hospitacji o 62%. Niestety w trakcie roku akademickiego zrealizowano jedynie niecałe 45% założonych hospitacji. Dane te dotyczą hospitacji zajęć prowadzonych przez pracowników uczelni.. Warto zauważyć, że hospitacje przeprowadzone ze względu na niską ocenę pracowniczą lub wyniki ankietyzacji studentów zmniejszyły się praktycznie do zera a wszystkie protokoły pohospitacyjne w liczbie 42 wskazują na pozytywną ocenę prowadzonych zajęć. Hospitujący, podobnie jak poprzednio, szczególnie często podkreślali wysoki poziom merytoryczny prowadzonych zajęć oraz dobry kontakt prowadzącego ze studentami. Uwagę hospitujących skupiała też wysoka jakość przygotowania materiałów dla studentów, częste wykorzystanie prezentacji multimedialnej do objaśnienia tematu zajęć podnosząca atrakcyjność zajęć oraz wpływająca na zrozumienie tematów przez studenta. W trakcie hospitacji podkreślano także punktualne rozpoczynanie i prawidłowe rozplanowanie zajęć (dotyczy szczególnie ćwiczeń). Negatywne uwagi z przeprowadzonych hospitacji dotyczyły przede wszystkim zbyt dużej liczebności grup studenckich (czynnika de facto niezależnego od prowadzącego zajęcia). Zdecydowanie rzadziej pojawiały się natomiast uwagi

dotyczące niewłaściwego zachowania studentów, przeszkadzającego w prowadzeniu zajęć czy też zbyt rozbudowanego wstępu teoretycznego na ćwiczeniach lub jego całkowitego braku.

9. DZIAŁALNOŚĆ KOŁA NAUKOWEGO

Liczba sekcji	19
Liczba wystąpień na konferencjach	16
wydziałowe	13
uczelniane	1
o szerszym zasięgu	2

W ramach aktywizacji naukowej studentów Wydział prowadzi Koło Naukowe Technologów Żywności w skład, którego, na dzień 30 września 2018 wchodziła niezmienną w stosunku do roku poprzedniego liczbą sekcji - 19 sekcji. W roku akademickim 2017/2018.

Studenci pracujący w poszczególnych sekcjach koła naukowego wykazali się w roku akademickim 2017/2018 przeciętną aktywnością w zakresie prezentacji i publikacji wyników swoich badań naukowych. Oprócz 13 wystąpień na Wydziałowej sesji kół naukowych prezentowali swoje wyniki na szerszym forum naukowym.

Wyniki badań studentów pracujących w kole naukowym opublikowane zostały także w czasopiśmie naukowych z listy A – 3 publikacje.

10. WYMIANA STUDENTÓW

Liczba umów międzynarodowych	27
Liczba studentów wyjeżdżających, nazwa programu:	8
ERASMUS	8
CEEPUS	-
MostAR	-
Inne	-
Liczba studentów przyjmowanych, nazwa programu:	7
ERASMUS	7
CEEPUS	-
MostAR	-
Inne	-
Liczba spotkań na których uczestnicy wymiany przekazali doświadczenia i obserwacje	1

Wydział prowadzi działania w zakresie współpracy i wymiany międzynarodowej studentów oraz pracowników. W roku akademickim 2017/2018 podjęto kolejne działania mające na celu wzmocnienie międzynarodowego potencjału dydaktycznego i naukowego Wydziału. W ramach tych działań podjęto między innymi inicjatywy w zakresie realnego uruchomienia studiów w języku angielskim (Food Technology and Human Nutrition), na które rekrutacja zostanie otwarta w roku akademickim 2018/2019. W ramach realizowanego projektu finansowanego ze środków

europejskich, w pierwszym roku planuje się zrekrutowanie grupy piętnastoosobowej składającej się zarówno ze studentów zagranicznych jak i Polaków. Zajęcia na kierunku prowadzić będą zarówno nauczyciele z Wydziału jak i wykładowca z zagranicy. W roku 2017/2018 wydział po raz kolejny gościł (w ramach tzw. *visiting professor*) wybitnego specjalistę w zakresie technologii żywności i żywienia z uniwersytetu UBC (University of British Columbia, Kanada), profesora J. Zawistowskiego.

Niestety pomimo zwiększonych wysiłków i promocji wśród studentów wymiany międzynarodowej w ramach programu Erasmus nie uzyskano zwiększenia ilości studentów wyjeżdżających na uczelnie zagraniczne w ramach dostępnych programów wymiany (Erasmus+). Bez względu na ilość wyjeżdżających studentów pozostaje na tym samym niskim poziomie od kilku lat.. Podobnie sytuacja wygląda w przypadku studentów zagranicznych przyjeżdżających do Polski. W związku z powyższym konieczne wydaje znaczące zintensyfikowanie działań w kolejnym roku akademickim, które umożliwiłoby poprawę zaistniałej sytuacji lub też przeorientowanie polityki w zakresie brandingu, pozycjonowania wydziału w mediach społecznościowych oraz zmiana podejścia (ułatwienia) w organizacji wyjazdów dla studentów wydziału..

11. INNE OSIĄGNIĘCIA STUDENTÓW SŁUŻĄCE REALIZACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

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

Zgodnie z zaleceniami Społecznej Rady Konsultacyjnej Wydział od kilku lat sukcesywnie uruchamia i realizuje programy stażowe i szkoleniowe dla studentów wszystkich kierunków studiów. Dzięki pozyskaniu środków na ich realizację studenci mają możliwość z jednej strony odbywania staży przemysłowych w wiodących zakładach przetwórstwa spożywczego w Polsce oraz innych krajach UE zapoznając się w praktyce z nowoczesnymi technologiami oraz zasadami działania przedsiębiorstw. Z drugiej strony programy szkoleniowe efektywnie poprawiają kompetencje miękkie studentów ułatwiając im wejście na europejski rynek pracy. W roku akademickim 2017/2018 Wydział realizował program "Staż - pierwszy krok do sukcesu" współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Priorytet III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, działanie 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym. W ramach programów szkoleniowych prowadzone natomiast były programy: "Szansa na sukces po UR" oraz „Program Rozwoju Kompetencji”, których celem jest podniesienie i wzmocnienie kompetencji

zawodowych, komunikacyjnych, informatycznych i w zakresie przedsiębiorczości na VI i VII semestrze studiów stacjonarnych I stopnia.

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

12. SYSTEMATYCZNE OTWARTE SPOTKANIA ZE STUDENTAMI

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

6

W stosunku do poprzednich lat akademickich liczba spotkań władz Wydziału ze studentami (zarówno otwartych jak również spotkań z przedstawicielami WRSS) utrzymuje się na zbliżonym poziomie. Studenci na bieżąco są informowani o zmianach w zakresie procesu dydaktycznego, systemu pomocy materialnych i innych kluczowych informacji. Mogą także brać (za pośrednictwem swoich przedstawicieli) czynny udział w kształtowaniu procesu dydaktycznego proponując jego zmiany lub opiniując zmiany proponowane przez władze Wydziału. Przepływ informacji na linii Wydział – studenci ułatwiają także media elektroniczne, w tym społecznościowe (punkt 13). Wydział docenia znaczenie bezpośrednich spotkań ze studentami jako czynnika kształtującego relacje społeczne w obrębie społeczności akademickiej Wydziału

13. DZIAŁANIA PROMOCYJNE/INFORMACYJNE

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. wakacyjne staże dla uczniów szkół średnich2. bezpośrednie spotkania w szkołach ponadgimnazjalnych pracowników3. wydziału4. współpraca ze szkołami zawodowymi objętymi patronatem5. działalność promocyjna na portalu społecznościowym - facebook6. rozwinięcie funkcjonalności strony Wydziału7. Festiwal Nauki8. Noc Naukowców9. Małopolska Chmura Edukacyjna10. Małopolskie Targi Żywności „Zasmakuj z UR” |
|--|

W roku 2017/2018 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 Noc naukowców, Dni Nauki, Małopolskie Targi Żywności „Zasmakuj z UR” itd. W roku 2017/2018 Wydział współpracował także z placówkami szkolnictwa średniego w zakresie wakacyjnych staży dla uczniów ostatnich klas (Zespół Szkół Chemicznych w Krakowie), obejmował patronatem wybrane szkoły średnie z województwa małopolskiego i świętokrzyskiego a pracownicy Wydziału prezentowali ofertę dydaktyczną na spotkaniach z uczniami. Działania te mają zarówno charakter popularyzatorski jak i umożliwiają kreowanie wśród uczniów szkół średnich i mieszkańców Krakowa marki własnej Wydziału jako jednostki głęboko zintegrowanej ze środowiskiem społecznym małopolski i województw ościennych.

14. DOSTĘPNOŚĆ OPISÓW PRZEDMIOTÓW

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

15. DOBRE PRAKTYKI

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

6. Wprowadzenie i wstępna analiza zasadności wprowadzenia do ankiet studenckich pytania dotyczącego godzin pracy własnej studenta

W ramach dobrych praktyk w zakresie Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności nowe rozwiązania wprowadzane są na bieżąco w ramach potrzeb lub konieczności. Działania z lat poprzednich ulegają przy tym weryfikacji pod kątem przydatności. Zgodnie z tymi zasadami w roku akademickim 2017/2018 Wydział podjął szereg działań doskonalących. Wśród nich wymienić należy przede wszystkim te które zasugerowane zostały podczas wizyty Polskiej Komisji Akredytacyjnej w grudniu 2016 oraz na wiosnę 2018.

Od roku 2017 wydział staraniem władz dziekańskich oraz komisji ds. jakości kształcenia współdziała z Biurem Karier i Kształcenia Praktycznego. Jak do tej pory zaowocowała ona spotkaniami studentów wydziału z przedstawicielem Biura (2017) wskazującymi studentom możliwości skorzystania z usług Biura. Dodatkowo wraz z Biurem Karier zorganizowano dwa wyjazdy studyjne (w grudniu roku 2017) do wiodących zakładów przemysłowych (województwo opolskie).

Wydział podjął także działania mające na celu bezpośrednie powiązanie studiów (w ich aspekcie naukowym) z praktyką przemysłową. Podjęto bowiem prace nad zorganizowaniem pod patronatem znanych firm branży spożywczej międzykatedralnych sekcji koła naukowego (planowane rozpoczęcie działalności 2018 - 2019).

Ważnym elementem dobrej praktyki w rozumieniu efektywnego rozwoju systemu kształcenia na Wydziale jest także współpraca międzynarodowa. Wydział bierze między innymi udział w złożonym przez uczelnię projekcie „Zintegrowany Program Uniwersytetu Rolniczego im. H. Kollątaja w Krakowie” zawierającym m.in. zadanie: Realizacja programu kształcenia w j. angielskim na Kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka (Food Technology and Human Nutrition).

Integralną częścią dobrej praktyki w zakresie jakości kształcenia jest także ciągła współpraca z interesariuszami zewnętrznymi zrzeszonymi w Społecznej Radzie Konsultacyjnej. Podczas spotkań Rady władze Wydziału na bieżąco konsultują posunięcia w zakresie inicjatyw dydaktycznych oraz kompetencji niezbędnych studentom/absolwentom na rynku pracy.

Kraków, 15 września 2019 r.

16. PODSUMOWANIE, WNIOSKI I REKOMENDACJE

Dane dotyczące wszystkich analizowanych aspektów systemu jakości kształcenia na Wydziale Technologii Żywności UR Kraków za rok akademicki 2017/2018 zostały przedstawione Radzie

Wydziału w dniu 25 września 2019 r. Po przeprowadzonej dyskusji Rada wskazała rekomendacje mające na celu dalszą poprawę jakości kształcenia na wszystkich kierunkach. Zgodnie z zaleceniami Rady w roku akademickim 2018/2019 szczególną uwagę należy poświęcić zaktywizowaniu studentów do wymiany międzynarodowej oraz umiędzynarodowieniu studiów (studenci i nauczyciele). Kwestie te w dalszym ciągu wydają się kluczowe dla rozwoju Wydziału we wszystkich aspektach jego działalności. 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.

Rada Wydziału zaleca także poszerzenie współpracy z otoczeniem gospodarczym w zakresie procesu dydaktycznego (zwłaszcza na studiach o profilu praktycznym), w tym włączenie podmiotów gospodarczych do współpracy w zakresie B+R, na przykład w formie wspólnej działalności w ramach Koła Naukowego Technologów Żywności oraz projektów angażujących w badania naukowe studentów wydziału. Ważnym narzędziem poprawy jakości kształcenia jest też dalsze i poszerzone wykorzystanie Biura Karier i Kształcenia Praktycznego UR w procesie kształtowania kompetencji miękkich, wyjazdów studyjnych i pozyskiwania informacji o absolwentach. Wstępne działania w tym zakresie powinny być kontynuowane.

Ważnym aspektem systemu jakości kształcenia są też zdaniem Rady Wydziału terminowe i regularne hospitacje pracowników i doktorantów oraz ankiety oceny przedmiotów/nauczycieli. Rada Wydziału zarekomendowała działania mające na celu zwiększeniu liczby respondentów biorących udział w badaniach ankietowych jakości kształcenia. Ze względu na znaczący spadający odsetek respondentów rekomenduje się między innymi przeprowadzenie akcji informacyjnej wśród studentów oraz zaktywizowanie w tym celu samorządu studentów.

Równocześnie Rada Wydziału oceniła realizację rekomendacji z roku akademickiego 2016/2017. Stwierdzono między innymi, że większa część proponowanych wtedy działań jest realizowana na bieżąco, jednak w kluczowych aspektach powinna być poddana dalszej intensyfikacji. Ze względu jednak na zmieniające się w roku 2018 prawo dotyczące szkolnictwa wyższego i nauki do zmian w zakresie proceduralnym należy podchodzić ostrożnie, gdyż nowe przepisy prawne nie są do końca znane. Dotyczy to przede wszystkim weryfikacji i urealnienia obowiązujących procedur i regulaminów.

Za częściowy sukces uznano także stabilizację liczby respondentów zaobserwowany w obszarze oceny studiowania. Na koniec roku akademickiego 2017/2018 wynosił on bowiem około 60%. Z drugiej strony nastąpił natomiast także wzrost responsywności ankiet

przedmiotów/nauczycieli. Działania prowadzone na pozostałych rekomendowanych polach uznano za dostateczne, ale wymagające dalszych działań.

Rekomendując działania wzmacniające potencjał dydaktyczny i jakość kształcenia, Rada Wydziału równocześnie pozytywnie oceniła działanie systemu jakości kształcenia na Wydziale w roku akademickim 2017/2018. W żadnym z aspektów podlegających ocenie nie stwierdzono bowiem znaczących zmian negatywnych, a w wielu obszarach następuje (rok do roku) sukcesywny progres jakościowy.

Kraków, 25 września 2019 r.