

Wydział Technologii Żywności

Raport roczny za rok akademicki 2015/2016

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

CEL

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

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

ZAŁOŻENIA

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

Mając na względzie powyższe WSZJK uwzględnia:

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

Udział interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w procesie określania i weryfikacji zakładanych efektów kształcenia obejmuje: 1/ udział studentów w pracach na rzecz zapewniania jakości kształcenia polegający m.in. na uczestnictwie w pracach Komisji ds. Dydaktycznych i Studenckich, Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz Radzie Wydziału, 2/ udziale przedstawicieli otoczenia społecznego i gospodarczego w określaniu oraz

realizacji efektów kształcenia poprzez włączanie ich w prace Rad Programowych poszczególnych kierunków oraz Społecznej Rady Konsultacyjnej powołanej przy Wydziale, a także zlecenie prowadzenia wybranych zajęć specjalistom posiadającym doświadczenie zawodowe w zakresie realizowanych treści kształcenia i współpracę w zakresie odbywania praktyk studenckich.

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

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

3. Integralną częścią WSZJK są:

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

STRUKTURA i PROCES DECYZYJNY

1. Wydziałowy System Zapewniania Jakości Kształcenia opiera się o decyzje podejmowane przez Radę Wydziału.
2. Rada Wydziału powołuje, określa i/lub zatwierdza kompetencje wydziałowych komisji wchodzących w skład WSZJK, regulaminy komisji i rad programowych, procedury opracowane ramach WSZJK.
3. Rada Wydziału przynajmniej raz w roku akademickim poświęca jedno ze swoich posiedzeń zagadnieniom związanym z procesem dydaktycznym, w tym doskonaleniem jakości kształcenia, zapoznając się z oceną efektów kształcenia przedstawianą przez Dziekana oraz sprawozdaniami właściwych Komisji Wydziałowych.
4. Ocenę efektów kształcenia (będącą podstawą doskonalenia systemu kształcenia) o której mowa w pkt 3. Dziekan przygotowuje na podstawie opinii zespołu nauczycieli akademickich zaliczonych do minimum kadrowego oraz Rady Programowej danego kierunku studiów. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego (Dz.U. 1370, 9 października 2014 r.) sprawozdanie takie składa Radzie Wydziału na koniec roku akademickiego.
5. Posiedzenia Rady Wydziału są protokołowane.
6. Prodziekan ds. Dydaktycznych i Studenckich raz w roku składa Rektorowi (lub Prorektorowi ds. Dydaktycznych i Studenckich) sprawozdanie z funkcjonowania wewnętrznego systemu zapewniania jakości na Wydziale wraz z oceną jakości kształcenia. Sprawozdanie to jest wstępnie analizowane na posiedzeniu Senackiej Komisji ds. Dydaktycznych i Studenckich.
7. Analizy i oceny funkcjonowania Wydziałowego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia dokonuje Rektor Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie w każdym roku akademickim.
8. Nadzór nad wdrożeniem i doskonaleniem Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności sprawuje Dziekan.

2. Monitorowanie procesu kształcenia

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

- dotyczy wszystkich kierunków (Technologia żywności i żywienie człowieka; Towaroznawstwo; Dietetyka, Jakość i Bezpieczeństwo Żywności)

Czy EKk były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	Spółeczna Rada Konsultacyjna	Protokół z posiedzenia Społecznej Rady Konsultacyjnej 3/2016 z dnia 15.06.2016 r.	-	Tak
Tak	Rada Wydziału	Protokół nr 9/2016 z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 21.09.2016 r.	Tak	-

2.2. Monitorowanie kariery zawodowej absolwentów (dla kierunku)

- kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Liczba inicjatyw	Wymienić najważniejszą
2	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I i II stopnia w roku akademickim 2015/2016 Analiza raportu z badania losów zawodowych absolwentów I i II stopnia 6 m-c po obronie pracy dyplomowej Rocznik 2014

- kierunek Towaroznawstwo

Liczba inicjatyw	Wymienić najważniejszą
2	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I stopnia w roku akademickim 2015/2016 Analiza raportu z badania losów zawodowych absolwentów I i II stopnia 6 m-c po obronie pracy dyplomowej Rocznik 2014

- kierunek Dietetyka

Liczba inicjatyw	Wymienić najważniejszą
1	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I stopnia w roku akademickim 2015/2016

-kierunek Jakość i Bezpieczeństwo Żywności

Liczba inicjatyw	Wymienić najważniejszą
2	Spotkanie z absolwentami kończącymi studia I i II stopnia w roku akademickim 2015/2016 Analiza raportu z badania losów zawodowych absolwentów I i II stopnia 6 m-c po obronie pracy dyplomowej Rocznik 2014

2.3. Weryfikacja osiągania zakładanych efektów kształcenia (dla kierunku)

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

- kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

Czy EKp były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	Rada Programowa Kierunku TŻiŻCz Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 07.07.2016 r. Protokół nr 9/2016 z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 21.09.2016 r.	Tak	Nie

- kierunek Towaroznawstwo

Czy EKp były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	Rada Programowa Kierunku Towaroznawstwo Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 07.07.2016 r. Protokół nr 9/2016 z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 21.09.2016 r.	Tak	Nie

- Kierunek: Dietetyka

Czy EKp były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	Rada Programowa Kierunku Dietetyka Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 07.07.2016 r. Protokół nr 9/2016 z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 21.09.2016 r.	Tak	Nie

- Kierunek: Jakość i Bezpieczeństwo Żywności

Czy EKp były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	Rada Programowa Kierunku Jakość i Bezpieczeństwo Żywności Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 07.07.2016 r. Protokół nr 9/2016 z posiedzenia Rady Wydziału z dnia 21.09.2016 r.	Tak	Nie

2.3.2. Czy przedmiotowym efektem kształcenia odpowiadają formy zajęć

Czy przydatność form zajęć była przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza sylabusów	Wnioski z hospitacji
Tak	Rady Programowe poszczególnych kierunków	Protokół z posiedzeń Rad Programowych z dnia 07.07.2016 r.	Tak	Tak

2.3.3. Czy przedmiotowym efektem kształcenia odpowiadają formy zaliczenia?

Czy formy zaliczenia były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza sylabusów	Wnioski z hospitacji
Tak	Rady Programowe poszczególnych kierunków	Protokoły z posiedzeń Rad Programowych z dnia 07.07.2016 r.	Tak	Nie

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	Wnioski
629	5	63/3	Na podstawie analizy prac z ocenianych przedmiotów stwierdzono, iż weryfikację zdefiniowanych dla większości przedmiotu efektów kształcenia – zarówno pod względem formalnym, jak i merytorycznym - można ocenić pozytywnie.

2.3.4. Zmiany wprowadzone w macierzy kompetencji

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

2.3.5. Podsumowanie semestru

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

	Udział ¹ wpisanych na kolejny semestr [%]	Czy było przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Czy sformułowano wnioski
Zimowy	80,6% (Technologia żywności i żywienie człowieka); 93,7% Towaroznawstwo); 94,4% (Dietetyka) 83,0% (Jakość i Bezpieczeństwo Żywności)	Tak	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 22.02.17 r.	Tak
Letni	90,6% (Technologia żywności i żywienie człowieka); 86,6% Towaroznawstwo); 92,7% (Dietetyka) 92,6% (Jakość i Bezpieczeństwo Żywności)	Tak	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 22.02.17 r.	Tak
¹ udział studentów wpisanych na kolejny semestr w stosunku do przystępujących do sesji					

2.4 Weryfikacja punktacji ECTS (dla kierunku)

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

Na podstawie analizy programu	Na wniosek prowadzącego	Na podstawie analizy ankiet studenckich	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Nie	-	-	-	-

2.5. Nowe inicjatywy dydaktyczne

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

*Wykaz studiów podyplomowych

1. Dyplomowany piwowar – technologia browarnicza z elementami techniki

**Wykaz zajęć wyrównawczych

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

2.6. Prace dyplomowe (dla kierunku)

2.6.1. Wykorzystanie systemu antyplagiatowego

	Liczba złożonych prac	Liczba prac zweryfikowanych	Wynik negatywny nie potwierdzony przez opiekuna	Wynik negatywny
Licencjackie	-	-	-	-
Inżynierskie				
Technologia żywności i żywienie człowieka	215	215	0	0
Towaroznawstwo	38	38	0	0
Dietetyka	34	34	0	0
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	-	-	-	-
Magisterskie				
Technologia żywności i żywienie człowieka	216	216	0	0
Dietetyka	-	-	-	-
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	13	13	0	0

2.6.2. Ocena prac dyplomowych

	Średnia ocen § 27, ust. 1, pkt. 1, Regulaminu Studiów	Średnia z recenzji (promotor + recenzent)	Ocena na dyplom
Licencjackie	-	-	-
Inżynierskie			
Technologia żywności i żywienie człowieka	3,39	4,69	3,86
Towaroznawstwo	3,19	4,63	3,71
Dietetyka	3,86	4,88	4,24
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	-	-	-
Średnia dla wydziału	3,42	4,71	3,88
Magisterskie			
Technologia żywności i żywienie człowieka	4,25	4,79	4,48
Dietetyka	-	-	-
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	4,72	4,81	4,79
Średnia dla wydziału	4,28	4,79	4,49

3. Doskonalenie procedur SJK (dla Wydziału)

	Data zatwierdzenia	Data zmian	Dokument źródłowy	Dostępność (do użytku wewnętrznego, strona internetowa, gablota protokół RW i inne)
regulamin Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia	27.03.2013 r.	-	protokół nr 3/2013 z posiedzenia Rady Wydziału	Strona WWW, do użytku wewnętrznego znajduje się w każdej Katedrze i Dziekanacie Wydziału
przeprowadzania hospitacji zajęć dydaktycznych prowadzonych na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie	27.03.2013 r.	29.06.2016 r.	protokół nr 7/2016 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
zatwierdzania programów szczegółowych nowych przedmiotów, w tym przedmiotów do wyboru dla studentów Wydziału Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie	27.03.2013 r.	-	protokół nr 3/2013 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
oceny jakości kształcenia na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie	27.03.2013 r.	29.06.2016 r.	protokół nr 7/2016 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
weryfikacji osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie	17.04.2013 r.	29.06.2016 r.	protokół nr 7/2016 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
dypłomowania oraz przygotowywania prac dyplomowych przez studentów Wydziału Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie	17.04.2013 r.	29.06.2016 r.	protokół nr 7/2016 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.
rozwiązywania sytuacji konfliktowych na Wydziale Technologii Żywności (WTŻ) Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kołłątaja w Krakowie	27.04.2016 r.		protokół nr 7/2016 z posiedzenia Rady Wydziału	jw.

4. Kompetencje Kadry nauczającej (dla kierunku)

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

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

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 – 521	355
Towaroznawstwo – 46	33
Dietetyka – 74	46
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności– 57	30

4.3. Kwalifikacje pedagogiczne i inne związane z procesem kształcenia

Liczba osób	Odbyty kurs, szkolenie
9	przygotowanie pedagogiczne dla asystentów UR (1); szkolenie Soft Skills and Entrepreneurship (1); szkolenie Training for Trainers (1); szkolenie pt. "Scopus i Mendeley - wsparcie dla naukowców na każdym etapie pracy" (1) szkolenie pt. „Przemysłowe systemy pomiarowe i zarządzanie danymi” (1); szkoleniu LabVIEW Proficiency (1); dwusemestralne studia podyplomowe w zakresie: Uprawa i wykorzystanie roślin zielarskich i alternatywnych (1); warsztaty reologiczne "Pomiary w materii miękkiej (1); szkolenie z zakresu "Zastosowanie analizy termicznej w badaniach materiałów polimerowych" (1)

5. Infrastruktura (dla Wydziału)

5.1. Biblioteka (liczba nowych zakupów)

Brak danych

5.2. Jakość i warunki prowadzenia zajęć

Liczba studentów	1770
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	15
Liczba licencji oprogramowania wykorzystywanego w procesie dydaktycznym	89
Liczebność grup ćw. laboratoryjnych (projektowych, terenowych)	15/30

6. Ankiety oceny przedmiotu/nauczyciela (dla kierunku)

6.1. Frekwencja

Liczba dostępnych ankiet (liczba jednostek nauczyciel/forma zajęć/przedmiot)	17986
Liczba ankiet wypełnionych	3743
Liczba ankiet wypełnionych przez minimum 10 studentów	102

6.2. Poziom ocen

Kierunek Jakość i Bezpieczeństwo żywności

Przedmiot	Rodzaj zajęć*	Średnia ocena
Bezpieczeństwo w pakowaniu, magazynowaniu i transporcie żywności	W	6,00
Chemia fizyczna	Ćw.L.	5,53
Chemia fizyczna	W	5,50
Chemia żywności	Ćw.L.	6,00
Chemia żywności	W	5,00
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	Ćw. P.	5,80
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	W	5,50
Ekologia i ochrona środowiska	Ćw. T.	5,75
Ekologia i ochrona środowiska	W	5,69
Informatyka stosowana	Ćw.L.	6,00
Logistyka w łańcuchu żywnościowym	W	6,00
Metody badań eksperymentalnych	Ćw.L.	4,75
Obliczenia chemiczne	Ćw.A.	5,40
Ogólna technologia żywności	Ćw.L.	5,40
Ogólna technologia żywności	W	5,00
Podstawy produkcji surowców roślinnych	Ćw.L.	6,00
Podstawy produkcji surowców roślinnych	W	5,90
Technologia informacyjna	Ćw.L.	5,80

Kierunek Dietetyka

Przedmiot	Rodzaj zajęć	Średnia ocena
Analiza i ocena jakości żywności	Ćw.L.	5,73
Analiza i ocena jakości żywności	W	6,00
Anatomia człowieka	Ćw.L.	3,71
Anatomia człowieka	W	4,77
Biochemia	Ćw.L.	4,96
Biochemia	W	5,53
Chemia II	Ćw.L.	4,74
Chemia żywności	Ćw.L.	5,51
Chemia żywności	W	5,38
Dietetyka geriatryczna	Ćw.L.	3,85
Dietetyka geriatryczna	W	3,77
Dietetyka pediatryczna	Ćw.L.	4,07
Dietetyka pediatryczna	W	3,92
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	Ćw. P.	5,29
Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	Ćw. P.	5,33
Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	W	5,30
Ekologia i ochrona środowiska	Ćw. T.	4,49
Ekologia i ochrona środowiska	W	4,45
Elektyw I: Żywieniowe aspekty przetwórstwa węglowodanów	Ćw.L.	5,17
Elektyw I: Żywieniowe aspekty przetwórstwa węglowodanów	W	5,23
Elektyw II: Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych	Ćw.L.	5,30
Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka	Ćw.L.	5,41

Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka	W	5,05
Elektyw IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu człowieka	Ćw.L.	4,83
Elektyw IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu człowieka	W	4,33
Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta	W	5,71
Elektyw kierunkowy z zakresu dietetyki: Proteomika i metabolomika w dietetyce	Ćw.L.	6,00
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych	Ćw.L.	5,23
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych	W	3,39
Elektyw VI: Surowce i technologie stosowane w przetwórstwie owoców i warzyw	Ćw.L.	4,66
Elektyw VI: Surowce i technologie stosowane w przetwórstwie owoców i warzyw	W	4,98
Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji	Ćw.L.	5,00
Elektyw VIII: Surowce i półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych	Ćw.L.	4,33
Elektyw VIII: Surowce i półprodukty w przemyśle koncentratów spożywczych	W	4,73
Elektyw X: Biotechnologia żywności	Ćw.L.	5,61
Elektyw X: Biotechnologia żywności	W	5,00
Elektyw humanistyczny I: Historia sztuki i kultura polska	W	6,00
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	W	4,90
Fizjologia człowieka	Ćw.L.	5,06
Fizjologia człowieka	W	4,36
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa	Ćw.L.	4,43
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa	W	2,85
Grafika inżynierska	Ćw. P.	4,61
Grafika inżynierska	W	4,38
Higiena i toksykologia żywności	Ćw.L.	5,11
Higiena i toksykologia żywności	W	4,04
Higiena produkcji potraw i żywienia	Ćw. T.	4,80
Higiena produkcji potraw i żywienia	W	4,82
Informatyka stosowana	Ćw.L.	5,29
Kwalifikowana pierwsza pomoc	Ćw.L.	5,52
Kwalifikowana pierwsza pomoc	W	5,31
Mikrobiologia	Ćw.L.	5,69
Mikrobiologia	W	4,35
Obliczenia chemiczne	Ćw.A.	3,57
Ogólna technologia żywności	Ćw.L.	5,78
Opakowania, magazynowanie i transport żywności	W	5,53
Parazytologia	Ćw.L.	4,83
Parazytologia	W	4,67
Podstawy dietetyki	Ćw.L.	4,11
Podstawy dietetyki	W	4,52
Podstawy żywienia człowieka	Ćw.L.	3,46
Podstawy żywienia człowieka	W	5,48
Praca inżynierska	Ćw.L.	5,60
Projektowanie technologiczne	Ćw. P.	5,00
Projektowanie technologiczne	W	5,00
Seminarium dyplomowe	Seminarium	4,00
Systemy bezpieczeństwa żywności	W	3,50
Systemy zarządzania jakością żywności	W	3,80
Technologia informacyjna	Ćw.L.	4,97
Wyposażenie techniczne w produkcji żywności	Ćw. P.	4,89
Wyposażenie techniczne w produkcji żywności	W	4,97
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego	Ćw. P.	4,50
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego	W	5,00
Żywienie kliniczne	Ćw.L.	5,71
Żywienie sportowców	W	4,67

Żywność niekonwencjonalna	Ćw.L.	5,43
Żywność niekonwencjonalna	W	4,93

Kierunek Towaroznawstwo

Przedmiot	Rodzaj zajęć	Średnia ocena
Bromatologia	Ćw.L.	5,95
Bromatologia	W	5,93
Elektyw II: Towaroznawstwo produktów zbożowych	Ćw.L.	6,00
Elektyw IV: Towaroznawstwo produktów mięsnych	Ćw.L.	5,96
Elektyw IV: Towaroznawstwo produktów mięsnych	W	6,00
Elektyw ogólny I: Produkcja lodów	W	6,00
Elektyw V: Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych	Ćw.L.	5,57
Elektyw V: Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych	W	5,69
Elektyw VI: Towaroznawcza ocena konserw i przetworów z owoców i warzyw	Ćw.L.	5,83
Elektyw VI: Towaroznawcza ocena konserw i przetworów z owoców i warzyw	W	5,90
Elektyw VIII: Towaroznawstwo koncentratów spożywczych	Ćw.L.	5,51
Elektyw VIII: Towaroznawstwo koncentratów spożywczych	W	5,60
Elementy prawa	W	3,90
Magazynowanie i opakowalnictwo z elementami logistyki	Ćw.L.	5,89
Magazynowanie i opakowalnictwo z elementami logistyki	W	5,90
Nadzór weterynaryjny nad towarami pochodzenia zwierzęcego	Ćw.L.	5,43
Nadzór weterynaryjny nad towarami pochodzenia zwierzęcego	W	5,20
Obliczenia chemiczne	Ćw.A.	4,80
Ochrona własności intelektualnej	W	4,00
Przygotowanie pracy dyplomowej	Ćw.L.	4,94
Seminarium inżynierskie	Seminarium	5,43
Technologia informacyjna	Ćw.L.	4,00
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Analiza towaroznawcza i właściwości fizykochemiczne miodów	Ćw.L.	5,75
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Towaroznawstwo dietetycznych środków spożywczych	Ćw.L.	5,85
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Towaroznawstwo dietetycznych środków spożywczych	W	5,92
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Towaroznawstwo wyrobów tytoniowych	W	6,00
Zasady opracowania nowych wyrobów	Ćw.L.	5,20
Zasady opracowania nowych wyrobów	W	2,00

Kierunek Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

Przedmiot	Rodzaj zajęć	Średnia ocena
Analiza i ocena jakości żywności	Ćw.L.	4,53
Analiza i ocena jakości żywności	W	4,19
Anatomia człowieka	Ćw.L.	4,56
Anatomia człowieka	W	4,60
Biochemia	Ćw.L.	5,31
Biochemia	W	4,78
Biochemia żywności	Ćw.L.	4,33
Biochemia żywności	W	5,05
Biologia komórki	Ćw.L.	4,80
Biologia komórki	W	5,15
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej	Ćw.L.	5,12
Biologiczne podstawy produkcji roślinnej	W	5,46
Biologiczne podstawy produkcji zwierzęcej	Ćw.L.	5,49
Biologiczne podstawy produkcji zwierzęcej	W	5,63
Biotechnologia żywności	Ćw.L.	5,12

Biotechnologia żywności	W	4,84
Chemia 2	Ćw.L.	5,43
Chemia 2	W	5,00
Chemia II	Ćw.L.	5,56
Chemia II	W	5,21
Chemia organiczna	Ćw.L.	5,97
Chemia organiczna	W	6,00
Chemia żywności	Ćw.L.	4,56
Chemia żywności	W	5,34
Chemiczna analiza instrumentalna	Ćw.L.	5,51
Chemiczna analiza instrumentalna	W	4,93
Ćwiczenia terenowe	Ćw. T.	6,00
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	Ćw. P.	5,30
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	W	5,21
Ekologia i ochrona środowiska	Ćw. T.	4,19
Ekologia i ochrona środowiska	W	4,76
Elektyw 1: Opracowanie nowych artykułów żywnościowych	Ćw.L.	4,26
Elektyw 1: Opracowanie nowych artykułów żywnościowych	W	3,09
Elektyw 1: Podstawy biotechnologii przemysłowej	Ćw.L.	6,00
Elektyw 1: Podstawy biotechnologii przemysłowej	W	5,43
Elektyw 1: Zasady tworzenia nowych produktów spożywczych	Ćw.L.	4,00
Elektyw 1: Zasady tworzenia nowych produktów spożywczych	W	3,10
Elektyw 10: Higiena żywności	Ćw.L.	5,00
Elektyw 2: Biotechnologia ochrony środowiska	Ćw.L.	6,00
Elektyw 2: Biotechnologia ochrony środowiska	W	5,86
Elektyw 3: Higiena w zakładach żywienia zbiorowego	Ćw. T.	4,22
Elektyw 3: Higiena w zakładach żywienia zbiorowego	W	4,20
Elektyw 3: Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności	W	4,88
Elektyw 3: Biotransformacja, bioremediacja i bioindykacja	Ćw.L.	5,71
Elektyw 4: Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności	W	5,04
Elektyw 4: Żywność funkcjonalna i wygodna	Ćw.L.	5,20
Elektyw 4: Żywność funkcjonalna i wygodna	W	5,27
Elektyw 5: Dodatki do żywności	W	5,65
Elektyw 5: Podstawy dietyki wieku rozwojowego	Ćw.L.	4,20
Elektyw 5: Podstawy dietyki wieku rozwojowego	W	4,00
Elektyw 6: Gospodarka żywnościowa	W	5,33
Elektyw 7: Mikrobiologia przemysłowa	Ćw.L.	5,67
Elektyw 7: Mikrobiologia przemysłowa	W	5,90
Elektyw 8: Żywnienie człowieka z elementami bromatologii	Ćw.L.	5,76
Elektyw 8: Żywnienie człowieka z elementami bromatologii	W	5,65
Elektyw 9: Higiena produkcji	W	4,70
Elektyw I: Technologia przemysłów węglowodanowych	Ćw.L.	4,35
Elektyw I: Technologia przemysłów węglowodanowych	W	5,41
Elektyw I: Przetwórstwo węglowodanów	Ćw.L.	5,25
Elektyw I: Przetwórstwo węglowodanów	W	4,50
Elektyw II: Technologia Przetwórstwa Zbóż	Ćw.L.	5,28
Elektyw II: Bioproceny w przetwórstwie mleka i mięsa	Ćw.L.	5,00
Elektyw II: Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych	Ćw.L.	4,43
Elektyw II: Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych	W	4,67
Elektyw III: Przetwórstwo mleka	Ćw.L.	5,73
Elektyw III: Przetwórstwo mleka	W	4,81
Elektyw III: Jakość i bezpieczeństwo mleka i produktów mleczarskich	Ćw.L.	6,00
Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka	Ćw.L.	5,71
Elektyw III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka	W	4,99
Elektyw III: Technologia przemysłów fermentacyjnych	Ćw.L.	4,50
Elektyw IV: Przetwórstwo mięsa	Ćw.L.	5,17
Elektyw IV: Jakość i bezpieczeństwo mięsa i produktów mięsnych	Ćw.L.	5,00

Elektyw IV: Jakość i bezpieczeństwo mięsa i produktów mięsnych	W	4,40
Elektyw IV: Chłodnictwo żywności i koncentraty spożywcze	Ćw.L.	5,77
Elektyw IV: Przetwórstwo mięsa	W	3,86
Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej	W	4,43
Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta	Ćw.L.	5,15
Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta	W	4,80
Elektyw IX: Technologia gastronomiczna z elementami planowania produkcji i kalkulacji cen w zakładach gastronomicznych	Ćw.L.	5,36
Elektyw IX: Technologia gastronomiczna z elementami planowania produkcji i kalkulacji cen w zakładach gastronomicznych	W	5,47
Elektyw kierunkowy 5: GMO	Ćw.L.	5,53
Elektyw kierunkowy 5: GMO	W	5,67
Elektyw kierunkowy I: Rośliny przyprawowe	Ćw.L.	5,48
Elektyw kierunkowy I: Rośliny przyprawowe	W	5,16
Elektyw kierunkowy I: Żywność prozdrowotna	Ćw.L.	5,60
Elektyw kierunkowy I: Żywność prozdrowotna	W	5,70
Elektyw kierunkowy II: Produkty spożywcze o obniżonej kaloryczności	W	5,28
Elektyw kierunkowy III: Wybrane zagadnienia z enzymologii w przetwórstwie surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	Ćw.L.	5,19
Elektyw kierunkowy III: Wybrane zagadnienia z enzymologii w przetwórstwie surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	W	4,86
Elektyw kierunkowy III: Zastosowanie preparatów enzymatycznych w technologii żywności (ZET)	Ćw.L.	6,00
Elektyw kierunkowy V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych	Ćw.L.	5,68
Elektyw kierunkowy V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych	W	5,69
Elektyw kierunkowy V: Technologia przemysłów fermentacyjnych	Ćw.L.	5,60
Elektyw kierunkowy V: Technologia przemysłów fermentacyjnych	W	5,50
Elektyw kierunkowy VII: Chłodnictwo i przechwalnictwo żywności	Ćw.L.	4,25
Elektyw kierunkowy VII: Chłodnictwo i przechwalnictwo żywności	W	4,60
Elektyw kierunkowy VIII: Technologia koncentratów spożywczych	W	5,67
Elektyw ogólny: Pieczywo bezglutenowe - technologia produkcji, wartość odżywcza, rola w leczeniu celiakii	W	5,54
Elektyw ogólny: Żywność wygodna	W	5,37
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych	Ćw.L.	5,29
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych	W	4,40
Elektyw V: Surowce i technologie stosowane w przetwórstwie owoców i warzyw	Ćw.L.	5,45
Elektyw V: Surowce i technologie stosowane w przetwórstwie owoców i warzyw	W	4,55
Elektyw VI: Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów	Ćw.L.	4,86
Elektyw VI: Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów	W	5,13
Elektyw VI: Podstawy technologii gastronomicznej	W	5,00
Elektyw VI: Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw	Ćw.L.	5,14
Elektyw VI: Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw	W	4,00
Elektyw VI: Przetwórstwo owocowo-warzywne - technologie i produkty	W	5,43
Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji	Ćw.L.	5,22
Elektyw VII: Zastosowanie niskich temperatur w produkcji żywności nowej generacji	W	4,20
Elektyw VII: Chłodnictwo i przechwalnictwo żywności	Ćw.L.	4,43
Elektyw VIII: Technologia koncentratów spożywczych	Ćw.L.	5,17
Elektyw VIII: Technologia koncentratów spożywczych	W	5,35
Elektyw humanistyczny 1: Historia sztuki i kultura polska	W	5,78
Elektyw humanistyczny 2: Historia sztuki i kultura polska	W	5,05
Elektyw kierunkowy II: Zdobywanie atrakcyjnego zatrudnienia	W	5,31
Elektyw specjalizacyjny I: Pozażywniowe wykorzystanie składników mleka	W	6,00
Elektyw specjalizacyjny I: Produkty i odpady spożywcze jako alternatywne, odnawialne surowce chemiczne	W	6,00
Elektyw specjalizacyjny I: Wprowadzenie do technik manipulacji DNA	W	5,00
Elektyw specjalizacyjny I: Żywność specjalnego przeznaczenia	W	5,71

Elektyw specjalizacyjny II: Elementy dynamiki procesów	Ćw.L.	6,00
Elektyw specjalizacyjny II: Elementy dynamiki procesów	W	6,00
Elektyw specjalizacyjny II: Metody wzbogacania żywności w witaminy	Ćw.L.	5,00
Elektyw specjalizacyjny II: Metody wzbogacania żywności w witaminy	W	5,00
Elektyw specjalizacyjny II: Naturalne środki słodzące	W	5,57
Elektyw specjalizacyjny II: Związki bioaktywne w żywności - korzyści i zagrożenia	W	6,00
Elektyw specjalizacyjny III: Alergie pokarmowe	Ćw.L.	5,60
Elektyw specjalizacyjny III: Alergie pokarmowe	W	5,00
Elektyw specjalizacyjny III: Analityczne techniki wspomagające w inżynierii żywności	Ćw.L.	5,86
Elektyw specjalizacyjny III: Analityczne techniki wspomagające w inżynierii żywności	W	6,00
Elektyw specjalizacyjny III: Bakterie i grzyby strzępkowe w tradycyjnych fermentacjach w podłożu stałym	Ćw.L.	5,40
Elektyw specjalizacyjny III: Bakterie i grzyby strzępkowe w tradycyjnych fermentacjach w podłożu stałym	W	5,00
Elektyw specjalizacyjny III: Domowy wyrób wędlin	Ćw.L.	6,00
Elektyw specjalizacyjny III: Domowy wyrób wędlin	W	5,67
Elektyw specjalizacyjny III: Linie technologiczne w zakładach przemysłu spożywczego	Ćw.L.	5,00
Elektyw specjalizacyjny III: Linie technologiczne w zakładach przemysłu spożywczego	W	5,00
Elektyw specjalizacyjny III: Nowoczesne metody kulinarne w dietetyce	Ćw.L.	5,20
Elektyw specjalizacyjny III: Nowoczesne metody kulinarne w dietetyce	W	5,20
Elektyw specjalizacyjny III: Pieczywo bezglutenowa - technologia produkcji, wartość odżywcza, rola w leczeniu celiakii	Ćw.L.	5,40
Elektyw specjalizacyjny III: Pieczywo bezglutenowa - technologia produkcji, wartość odżywcza, rola w leczeniu celiakii	W	6,00
Elektyw specjalizacyjny III: Podstawy biofizyki żywności	Ćw.L.	4,60
Elektyw specjalizacyjny III: Podstawy biofizyki żywności	W	4,67
Elektyw specjalizacyjny III: Polisacharydy - nowoczesne składniki żywności	Ćw.L.	5,32
Elektyw specjalizacyjny III: Polisacharydy - nowoczesne składniki żywności	W	5,22
Elektyw specjalizacyjny III: Spektroskopowa ocena jakości żywności	Ćw.L.	6,00
Elektyw specjalizacyjny III: Spektroskopowa ocena jakości żywności	W	6,00
Enzymologia	Ćw.L.	4,50
Enzymologia	W	4,00
Fizjologia człowieka	Ćw.L.	5,27
Fizjologia człowieka	W	4,99
Fizykochemia biopolimerów	Ćw.L.	5,20
Fizykochemia biopolimerów	W	5,00
Genetyka ogólna	W	5,28
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa	Ćw.L.	4,53
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa	W	3,55
Grafika inżynierska	Ćw. P.	5,49
Grafika inżynierska	W	5,10
Higiena produkcji	W	4,10
Informatyka stosowana	Ćw.L.	5,29
Inżynieria procesowa	Ćw.L.	4,96
Inżynieria procesowa	W	4,31
Inżynieria bioreaktorowa	Ćw.L.	5,00
Inżynieria bioreaktorowa	W	5,00
Jakość sensoryczna żywności	Ćw.L.	4,98
Jakość sensoryczna żywności	W	4,69
Kontrola weterynaryjna żywności	W	5,57
Maszynoznawstwo	Ćw. P.	5,36
Maszynoznawstwo	W	5,15
Metody badań eksperymentalnych II	Ćw.L.	5,00
Metody badań eksperymentalnych III	Ćw.L.	5,00
Metody badań eksperymentalnych	Ćw.L.	5,53

Mikrobiologia żywności	Ćw.L.	5,32
Mikrobiologia żywności	W	5,33
Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności	Ćw.L.	5,51
Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności	W	5,37
Nutrigenomika	W	5,16
Obliczenia chemiczne	Ćw.A.	5,43
Ochrona własności intelektualnej	W	4,53
Ogólna Technologia Żywności	Ćw.L.	4,88
Ogólna Technologia Żywności	W	5,36
Opakowania, magazynowanie i transport żywności	W	4,99
Opracowanie nowych produktów żywnościowych	Ćw.L.	4,80
Opracowanie nowych produktów żywnościowych	W	2,00
Podstawy żywienia człowieka	Ćw.L.	5,41
Podstawy żywienia człowieka	W	4,42
Polityka wyżywienia ludności	W	5,80
Prawo i etyka w biotechnologii	W	5,10
Prawo żywnościowe	W	5,58
Projektowanie technologiczne	Ćw. P.	5,12
Projektowanie technologiczne	W	4,65
Przygotowanie pracy dyplomowej	Ćw.L.	5,41
Rachunkowość	W	4,90
Seminarium	Seminarium	5,13
Seminarium specjalizacyjne I	Seminarium	4,00
Seminarium dyplomowe	Seminarium	5,20
Seminarium dyplomowe i praca magisterska	Seminarium	5,59
Seminarium specjalizacyjne II	Seminarium	5,63
Seminarium specjalizacyjne w języku obcym	Seminarium	5,37
Standardy Unii Europejskiej	Ćw. P.	4,15
Standardy Unii Europejskiej	W	5,60
Standaryzacja, monitoring i atestacja żywności	Ćw.L.	3,98
Standaryzacja, monitoring i atestacja żywności	W	5,17
Statystyka	Ćw. P.	5,95
Statystyka	W	5,71
Statystyka stosowana	Ćw. P.	6,00
Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności	Ćw. P.	2,00
Systemy zarządzania jakością w laboratoriach badawczych	W	4,77
Systemy zarządzania jakością żywności	Ćw.L.	4,50
Systemy zarządzania jakością żywności	W	4,80
Technologia informacyjna	Ćw.L.	5,60
Technologia specjalizacyjna I: Elementy termodynamiki i kinetyki procesowej	Ćw.L.	5,00
Technologia specjalizacyjna I: Przemysł skrobiowy i cukrowniczy	Ćw.L.	5,57
Technologia specjalizacyjna I: Przemysł skrobiowy i cukrowniczy	W	4,71
Technologia specjalizacyjna II: Technologia cukiernictwa	Ćw.L.	5,86
Technologia specjalizacyjna II: Technologia cukiernictwa	W	5,00
Technologia specjalizacyjna II: Technologia produkcji konserw z owoców i warzyw	W	6,00
Technologia specjalizacyjna III: Dietoprofilaktyka	Ćw.L.	6,00
Technologia specjalizacyjna III: Dietoprofilaktyka	W	6,00
Technologia specjalizacyjna III: Enzymy żywności i ich analityka	Ćw.L.	5,00
Technologia specjalizacyjna III: Enzymy żywności i ich analityka	W	5,00
Technologia specjalizacyjna III: Przetwarzanie surowców rzeźnych	Ćw.L.	5,97
Technologia specjalizacyjna III: Przetwarzanie surowców rzeźnych	W	5,30
Technologia specjalizacyjna III: Współczesne trendy w analizie i ocenie jakości żywności	W	4,94
Technologia specjalizacyjna III: Wybrane zagadnienia z inżynierii żywności produktów na bazie surowców białkowych	Ćw.L.	6,00
Technologia specjalizacyjna III: Wybrane zagadnienia z inżynierii żywności produktów na bazie surowców białkowych	W	6,00
Toksykologia żywności	Ćw.L.	5,28

Toksykologia żywności	W	4,47
Wyposażenie technologiczne z elementami techniki	Ćw.L.	3,87
Wyposażenie technologiczne z elementami techniki	W	5,64
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności	Ćw. P.	3,94
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności	W	5,07

*W - Wykład

Ćw.L. – Ćwiczenia laboratoryjne

Ćw. P. – Ćwiczenia projektowe

Ćw. T. – Ćwiczenia terenowe

Ćw. A. – Ćwiczenia audytoryjne

6.3. Odpowiedzi na pytania otwarte

	Pozytywne	Negatywne
Liczba komentarzy	203	55

6.4. Czy przeprowadzono analizę ankiet

Czy była przedmiotem oceny/dyskusji/prezentacji	Forum oceny/dyskusji/prezentacji np. Rada Wydziału	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu
Tak (dotyczy semestru zimowego; sprawozdanie zbiorcze z oceny jakości kształcenia w roku 2015/2016 przedstawione zostanie na posiedzeniu RW w dniu 22.02.2017 r.)	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 22.02.2017

7. Ankiety oceny całego toku studiów

7.1. Frekwencja

Liczba absolwentów	523
Liczba wypełnionych ankiet	189

7.2. Poziom ocen

Kierunek Jakość i Bezpieczeństwo Żywności

II. Organizacja studiów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	7	8	5	1	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	1	10	7	1	2

3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	2	10	7	2	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	0	2	12	6	0
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	9	6	3	1	2
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	3	7	9	1	0
ŚREDNIA	4	7	7	2	1

III. Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	4	12	3	2	0
2. Wielkość grup studenckich	9	5	5	1	1
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	2	10	5	2	2
ŚREDNIA	5	9	4	2	1

IV. Praca Biblioteki Głównej UR

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	7	7	5	1	1
2. Dostępność do komputerowych baz danych	7	9	3	1	1
3. Warunki pracy w czytelni	10	5	3	2	1
ŚREDNIA	8	77	4	1	1

V. Dostęp do komputerów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na	4	6	3	2	1

terenie wydziału					
2. Jakość oprogramowania	1	4	7	2	2
3. Dostęp do Internetu	2	5	3	4	2
ŚREDNIA	2	5	4	3	2

VI. Ocena ogólna

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

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

Ilość osób kończących studia w 2016 r. – 40

Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – 21

Procent wypełnienia i zwrotu : 52,50%

Kierunek Dietetyka

II. Organizacja studiów

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

III. Zajęcia dydaktyczne

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

IV. Praca Biblioteki Głównej UR

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

V. Dostęp do komputerów

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

VI. Ocena ogólna

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	2	6	4	2	0
2. Nawyk do samokształcenia:	3	6	4	1	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	4	5	4	1	0

4. Umiejętności praktyczne:	2	7	2	1	2
ŚREDNIA	3	6	3	1	1

Ilość osób kończących studia w 2016 r. - **34**

Ilość wypełnionych i oddanych ankiet - **14**

Procent wypełnienia i zwrotu : **41,18%**

Kierunek Towaroznawstwo

II. Organizacja studiów

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

III. Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	4	10	5	2	0
2. Wielkość grup studenckich	6	11	3	1	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	5	8	6	2	0
ŚREDNIA	5	10	5	2	0

IV. Praca Biblioteki Głównej UR

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Dostępność literatury	6	9	5	0	1

potrzebnej do zajęć					
2. Dostępność do komputerowych baz danych	7	7	6	0	0
3. Warunki pracy w czytelni	9	7	2	2	0
ŚREDNIA	7	8	4	1	0

V. Dostęp do komputerów

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

VI. Ocena ogólna

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	5	6	6	1	0
2. Nawyk do samokształcenia:	6	6	5	1	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	8	5	5	0	0
4. Umiejętności praktyczne:	6	4	8	0	0
ŚREDNIA	6	5	6	1	0

Ilość osób kończących studia w 2013 r. - **38**

Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – **21**

Procent wypełnienia i zwrotu : **55,26%**

Kierunek Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

II. Organizacja studiów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Informacja o planie i programie studiów (katalog kursów)	39	62	20	11	1
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów	29	43	33	23	5

(elektywów)					
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	27	50	38	13	5
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	19	34	49	26	5
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	63	38	20	9	3
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	33	49	39	7	5
ŚREDNIA	35	46	33	15	4

III. Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	37	64	22	9	1
2. Wielkość grup studenckich	58	55	11	3	6
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	31	60	31	8	3
ŚREDNIA	42	60	21	7	3

IV. Praca Biblioteki Głównej UR

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Dostępność literatury potrzebnej do zajęć	52	49	26	4	1
2. Dostępność do komputerowych baz danych	58	41	19	10	4
3. Warunki pracy w czytelnicy	76	38	12	4	2
ŚREDNIA	62	43	19	6	2

V. Dostęp do komputerów

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	42	31	36	8	7
2. Jakość	18	43	39	20	3

oprogramowania					
3. Dostęp do Internetu	31	33	29	21	9
ŚREDNIA	30	36	35	16	6

VI. Ocena ogólna

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	40	60	18	5	1
2. Nawyk do samokształcenia:	36	61	18	8	1
3. Umiejętność pracy w zespole:	49	59	8	4	4
4. Umiejętności praktyczne:	30	52	27	14	1
ŚREDNIA	39	58	18	8	2

Ilość osób kończących studia w 2016 r. – **411**

Ilość wypełnionych i oddanych ankiet – **133**

Procent wypełnienia i zwrotu : **32,4%**

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 2015/2016 przedstawione zostanie na posiedzeniu RW w dniu 22.02.2017 r.)	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 22.02.2017

8. Hospitacje zajęć

Liczba przeprowadzonych hospitacji	44 (planowane 53)
Liczba przeprowadzonych powtórnych hospitacji tej samej osoby	3
Liczba hospitacji związanych z niską oceną (komentarzami) w ankiecie studentów	0

8.2. Podsumowania, wnioski

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

Wymienić najmocniejszą stronę hospitowanych zajęć

Wysoki poziom merytoryczny zajęć

Wymienić najslabszą stronę hospitowanych zajęć

Zbyt liczne grupy studentów

9. Działalność Koła Naukowego

Liczba sekcji	17
Liczba wystąpień na konferencjach wydziałowe	19
uczelniane	12
o szerszym zasięgu	3
	4

10. Wymiana studentów

Liczba umów międzynarodowych	91
Liczba studentów wyjeżdżających, nazwa programu:	8
ERASMUS	8
CEEPUS	-
MostAR	-
Inne	-
Liczba studentów przyjmowanych, nazwa programu:	6
ERASMUS	6
CEEPUS	-
MostAR	-
Inne	-
Liczba spotkań na których uczestnicy wymiany przekazali doświadczenia i obserwacje	Brak danych

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

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

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

5

13. Działania promocyjne/informacyjne (wymienić najbardziej skuteczne)

1. Bezpośrednie spotkania w szkołach ponadgimnazjalnych pracowników wydziału
2. Podpisanie umów patronackich z 2 szkołami zawodowymi (woj. małopolskie i świętokrzyskie)
3. Utworzenie fanpage'a na portalu społecznościowym - facebook

14. Dostępność opisów przedmiotów

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

15. Dobre praktyki (pytanie otwarte)

1. Spotkania z członkami Społecznej Rady Konsultacyjnej (Interesariusze zewnętrzni)
2. Wprowadzenie ankiet służących do oceny zajęć terenowych
3. Wręczanie ankiet dotyczących oceny studiowania po zakończonym egzaminie dyplomowym (poprzednie metody skutkowały niską liczbą wypełnionych ankiet)
4. Wprowadzenie do ankiet studenckich pytań dotyczących godzin pracy własnej studenta