

Wydział Technologii Żywności

Raport roczny za rok akademicki 2014/2015

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, 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

Spółecznej 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.

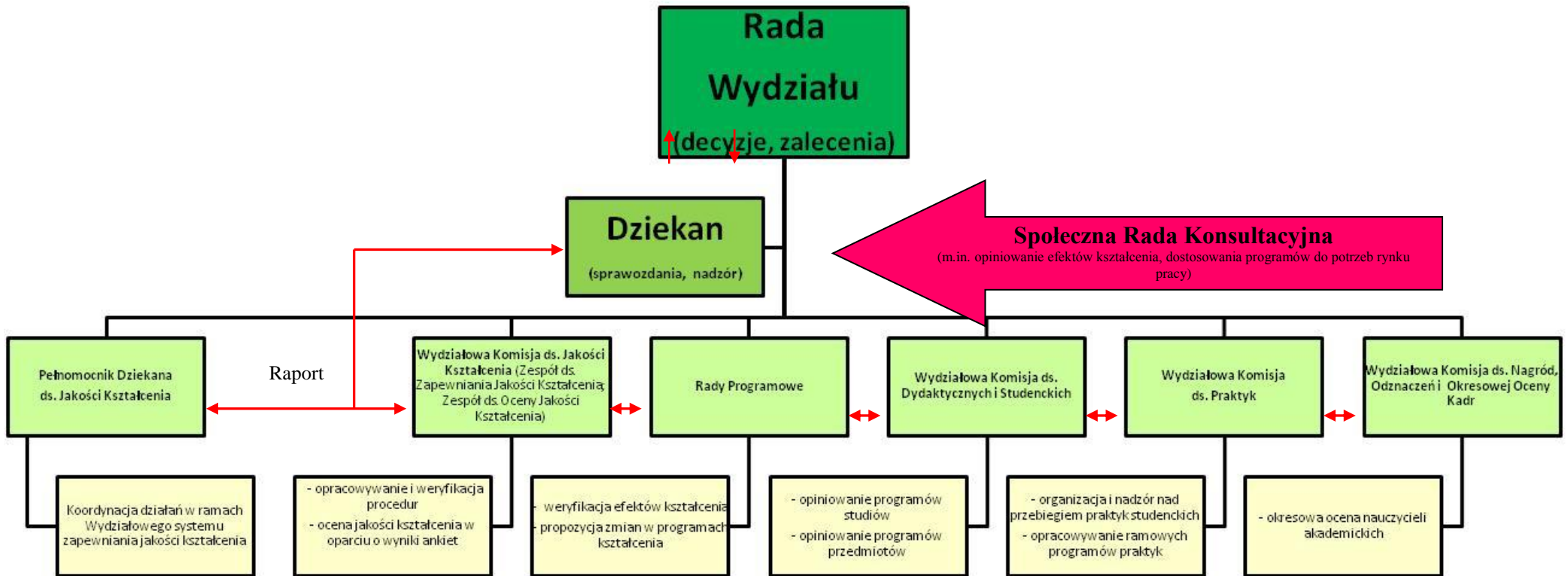
Istotnym elementem w ocenie prawidłowości realizowanych programów kształcenia jest uzyskiwanie informacji podczas badania losów zawodowych absolwentów. Za prowadzenie ww. badań odpowiedzialne jest Biuro Karier UR. Analiza wyników badań przekazywana przez Biuro w formie sprawozdania podlega analizie zgodnie z „*Procedurą badania losów zawodowych absolwentów Wydziału Technologii Żywności*”.

3. 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.

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 z dnia 5 października 2011 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.

Schemat organizacyjny Wydziałowego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia na Wydziale Technologii Żywności, Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie



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)

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 Programowa Kierunku	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 10.06.2015 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 II stopnia w roku akademickim 2014/2015 kierunek Technologia żywności i żywienie człowieka

- kierunek Towaroznawstwo

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: Technologia Żywności i żywienie człowieka	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 10.06.2015 r. Protokół nr 9/2015 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 23.09.2015	Tak	

- 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	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 10.06.2015 r. Protokół nr 9/2015 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 23.09.2015	Tak	

- 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	1. Rada Programowa Kierunku Dietetyka 2. Wydziałowa Komisja ds. Dydaktycznych i Studenckich	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 10.06.2015 r. Protokół nr 9/2015 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 23.09.2015	Tak	
-----	--	--	-----	--

- Kierunek: Jakość i Bezpieczeństwo Żywności

Czy EKp były przedmiotem oceny/dyskusji	Zespół, osoba odpowiedzialna np. Komisja ...	Dokument źródłowy: np. numer i punkt protokołu	Analiza własna	Konsultacje z interesariuszami zewnętrznymi
Tak	Rada Programowa Kierunku Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	Protokół z posiedzenia Rady Programowej w dniu 10.06.2015 r. Protokół nr 9/2015 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 23.09.2015	Tak	

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 posiedzenia Rad Programowych w dniu 10.06.2015 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	Protokół z posiedzenia Rad Programowych w dniu 10.06.2015 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
390	5	12/3	1. Na podstawie analizy prac z ocenianych przedmiotów stwierdzono, iż weryfikację zdefiniowanych dla 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	Zmiana liczby efektów kierunkowych realizowanych	Usunięto powtarzające się treści przedmiotów	Zmieniono efekty przedmiotowe	Połączono przedmioty w moduły	Zlikwidowano przedmioty	Powołano nowe przedmioty

kierunkowe wyrażona w punktach ECTS	przez przedmioty wyrażona w punktach ECTS					
Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Nie	Tak

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	97,%(Technologia żywności i żywienie człowieka); 87,5% (Towaroznawstwo); 100% (Dietetyka) 100% (Jakość i bezpieczeństwo żywności)	Tak	Komisja ds. Jakości Kształcenia Rada Wydziału	Protokół nr 9/2015 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 23.09.2015-	Tak
Letni	96,4%(Technologia żywności i żywienie człowieka); 76,2% (Towaroznawstwo); 94,6% (Dietetyka) 80,8% (Jakość i Bezpieczeństwo Żywności)	Tak	Komisja ds. Jakości Kształcenia Rada Wydziału	Protokół nr 9/2015 z posiedzenia Rady Wydziału w dniu 23.09.2015	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: 13 - dotyczy kierunku Towaroznawstwo

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

*Wykaz powołanych kierunków studiów

1. Jakość i bezpieczeństwo żywności – II stopnia
2. Dietetyka – studia II stopnia
3. Food Technology and Human Nutrition (studia w j. angielskim)

**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
Prace dyplomowe (inżynierskie i magisterskie)	489	141	6	0

3.6.2. Ocena prac dyplomowych

	Średnia ocen § 24, ust. 3, pkt. a), Regulaminu Studiów	Średnia z recenzji (promotor+recenzent)	Ocena na dyplom
Licencjackie	-	-	-
Inżynierskie	3,41	4,74	3,93
Magisterskie	4,26	4,83	4,88

3. Kompetencje Kadry nauczającej (dla kierunku)

3.1. 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 lub obszar nauk społecznych – przedmioty ekonomiczne).

3.2. 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 - 497	240
Towaroznawstwo - 45	24
Dietetyka - 41	20
Jakość i Bezpieczeństwo żywności - 17	6

3.3. Kwalifikacje pedagogiczne i inne związane z procesem kształcenia

Liczba osób	Odbyty kurs, szkolenie
4	m.in. Szkolenie w zakresie obsługi oraz zasad bezpieczeństwa i higieny pracy podczas eksploatacji autoklawu przeprowadzone 5 listopada 2014r. przez pracownika Zakładów Techniki Medycznej w Krakowie "Analiza kwasów tłuszczowych we krwi ludzkiej metodą chromatografii gazowej". Warsztaty pn. „Aktywizujące metody nauczania z wykorzystaniem narzędzi informatycznych” w ramach projektu „Wzmocnienie potencjału dydaktycznego Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie”, 7-9 listopada 2014r.

4. Infrastruktura (dla Wydziału)

4.1. Jakość i warunki prowadzenia zajęć

Liczba studentów	1744
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

5. Ankiety oceny przedmiotu/nauczyciela (dla kierunku)

5.1. Frekwencja

Liczba dostępnych ankiet (liczba jednostek nauczyciel/forma zajęć/przedmiot)	1003
Liczba ankiet wypełnionych	1003
Liczba ankiet wypełnionych przez minimum 11 studentów	105

5.2. Poziom ocen

Analiza i Oceny Jakości żywności - CW	4,82
Analiza i Oceny Jakości żywności - W	5,18
Analiza Sensoryczna - CW	4,70
Analiza Sensoryczna - W	6,00
Anatomia człowieka CW	5,28
Anatomia człowieka - W	5,25
Biochemia - CW	5,18
Biochemia - W	5,05
Biochemia żywności - CW	4,68
Biochemia żywności - W	4,37
Biologia komórki - CW	3,27
Biologia komórki - W	4,60
Biologiczne Podstawy produkcji roślinnej - CW	4,83
Biologiczne Podstawy produkcji roślinnej - W	5,35
Biologiczne Podstawy produkcji zwierzęcej - CW	4,99
Biologiczne Podstawy produkcji zwierzęcej - W	5,01
Biotechnologia witamin - CW	6,00
Biotechnologia witamin - W	6,00
Biotechnologia wody i ścieków - W	4,28
Biotechnologia żywności - CW	4,81
Biotechnologia żywności - W	4,93
Biotechnologiczne aspekty produkcji słoju i piwa - CW	6,00
Biotechnologiczne aspekty produkcji słoju i piwa - W	6,00
Biotechnologia w produkcji witamin - CW	5,08
Biotechnologia w produkcji witamin - W	5,50
Bromatologia - CW	4,05
Bromatologia - W	5,70
Broń biologiczna i bioterroryzm - W	5,64
Chemia żywności - CW	4,81
Chemia żywności - W	5,07
Chemiczna analiza instrumentalna - CW	4,61
Chemiczna analiza instrumentalna - W	4,42
Ćwiczenia terenowe - CW	5,74
Diagnostyka mikrobiologiczna chorób człowieka - W	6,00
Diagnostyka procesów fermentacyjnych i napojów - CW	5,48
Diagnostyka procesów fermentacyjnych i napojów - W	3,70
Diagnostyka szczepów przemysłowych drożdży - CW	5,39
Diagnostyka szczepów przemysłowych drożdży - W	5,24
Dietetyka geriatryczna - CW	6,00
Dietetyka geriatryczna - W	6,00
Dietetyka pediatriczna - CW	4,50
Dietetyka pediatriczna - W	2,60
Doświadczalnictwo i analiza danych - CW	5,38
Doświadczalnictwo i analiza danych - W	5,19
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych - CW	5,93
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych - W	6,00
Drobnoustroje chorobotwórcze - zagrożenia i bezpieczeństwo żywności - CW	4,94
Drobnoustroje chorobotwórcze - zagrożenia i bezpieczeństwo żywności - W	4,92
E III - Zastosowanie prep. enzymat. w tech. żyw.- CW	5,47
E III - Zastosowanie prep. enzymat. w tech. żyw.- W	6,00
Ekologia i ochrona środowiska - CW	5,42

Ekologia i ochrona środowiska - W	5,29
El III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka - CW	5,06
El III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka - W	5,00
El. III: Kształtowania jakości produktów mleczarskich - CW	5,84
El. III: Kształtowania jakości produktów mleczarskich - W	5,70
El. kierunkowy 4: Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności - W	4,24
El. kierunkowy 9: Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności - W	5,00
El. kierunkowy I. Analiza mikrobiologiczna w przemyśle spożywczym - CW	6,00
El. kierunkowy I. Analiza mikrobiologiczna w przemyśle spożywczym - W	6,00
El. kierunkowy II. Bioprocesy w przetwórstwie mleka i mięsa - CW	5,10
El. kierunkowy II. Bioprocesy w przetwórstwie mleka i mięsa - W	4,85
El. kierunkowy III: Jakość i bezp. Mleka i prod. Mleczarskich - CW	5,35
El. kierunkowy III: Jakość i bezp. mleka i prod. mleczarskich - W	5,67
El. kierunkowy 2 Kształtowanie jakości produktów spożywczych - W	5,33
El. kierunkowy 2 Kształtowanie jakości produktów spożywczych - CW	4,88
El. ogólny: Produkcja lodów - W	5,26
EL. specjalizacyjny III. Domowy Wyrób Wędlin - CW	6,00
El. kierunkowy III: Mleko i produkty mleczarskie w żywieniu człowieka - W	4,67
El. specjalizacyjny II: Pozażywniowe wykorzystanie składników mleka - W	6,00
Elekt. Kier. 2 Produkty spożywcze o obniżonej kaloryczności - W	5,15
Elekt. Ogólny Tajemnica ziół i przypraw stos. w kuchni -W	4,75
Elekt. Ogólny Żywność Wygodna -W	5,80
Elekt. Specjalizacyjny 1 Podst. Biofizyki - CW	3,20
Elekt. Specjalizacyjny 3 Podst. Biofizyki żywności - CW	5,27
Elekt. Sp 3 Podst. Biofizyki żywności - W	5,80
Elektyw 1: Opracowanie nowych artykułów żywnościowych - CW	4,86
Elektyw 1: Opracowanie nowych artykułów żywnościowych - W	4,73
Elektyw 2 Kształtowanie jakości produktów spożywczych - W	4,84
Elektyw 3. Warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności - W	5,20
Elektyw 3: Psychologia zachowań żywieniowych - W	3,00
Elektyw 4 Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia -W	6,00
Elektyw 4: Żywność funkcjonalna i wygodna - CW	5,25
Elektyw 4: Żywność funkcjonalna i wygodna - W	5,25
Elektyw 5 Dodatki do żywności - W	5,60
Elektyw 5 Podstawy dietetyki - CW	3,93
Elektyw 6 Łańcuch produkcji i dystrybucji żywności - W	5,18
Elektyw I Przetwórstwo Węglowodanów - CW	4,15
Elektyw I Przetwórstwo Węglowodanów - W	3,85
Elektyw I Technologie otrzymywania produktów węglowodanowych - CW	4,74
Elektyw I Technologie otrzymywania produktów węglowodanowych - W	4,44
Elektyw I Towaroznawcza analiza artykułów otrzymanych z surowców węglowodanowych, czekolady i trwałego pieczywa cukierniczego - CW	5,45
Elektyw I Żywniowe aspekty przetwórstwa węglowodanów - CW	4,68
Elektyw I Żywniowe aspekty przetwórstwa węglowodanów - W	4,84
Elektyw II Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych - CW	4,53
Elektyw II Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych - W	5,02
Elektyw III. Technologia mleczarstwa - W	5,02
Elektyw III: Przetwórstwo mleka - W	5,00
Elektyw III: Technologia mleczarstwa - CW	5,13
Elektyw IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu człowieka - W	5,67
Elektyw IV: Mięso i produkty mięsne w żywieniu człowieka - CW	6,00

Elektyw IV: Przetwórstwo mięsa - CW	4,59
Elektyw IV: Przetwórstwo mięsa - W	5,47
Elektyw IX: Technologia gastronomiczna z elementami obsługi konsumenta - CW	4,19
Elektyw IX: Technologia gastronomiczna z elementami obsługi konsumenta - W	4,44
Elektyw kierun. 2: Kształtowanie jakości produktów spożywczych - W	5,24
Elektyw kierun. 2: Kształtowanie jakości produktów spożywczych - CW	4,77
Elektyw kierun. IV-Biologiczne podstawy technologii mięsa - CW	5,04
Elektyw kierun. IV-Biologiczne podstawy technologii mięsa - W	5,27
Elektyw kierunkowy 1: Podstawy bioprocessów w przemyśle spożywczym - CW	5,60
Elektyw kierunkowy 1: Podstawy bioprocessów w przemyśle spożywczym - W	6,00
Elektyw kierunkowy 10. Higiena żywności - CW	4,33
Elektyw kierunkowy 10 Higiena żywności - W	3,90
Elektyw kierunkowy 2: Biotechnologia wody i ścieków - CW	4,71
Elektyw kierunkowy 2: Biotechnologia wody i ścieków - W	3,80
Elektyw kierunkowy 3: Biotechnologiczne metody przetwarzania odpadów - CW	5,00
Elektyw kierunkowy 3: Biotechnologiczne metody przetwarzania odpadów - W	5,42
Elektyw kierunkowy 8: Podstawy żywienia człowieka - CW	5,40
Elektyw kierunkowy 8: Podstawy żywienia człowieka - W	5,40
Elektyw kierunkowy I Chromatograficzne metody analizy produktów piekarskich i ciastkarskich - CW	5,20
Elektyw kierunkowy I Chromatograficzne metody analizy produktów piekarskich i ciastkarskich - W	5,00
Elektyw kierunkowy I Produkcja i znaczenie żywieniowe czekolady - CW	5,76
Elektyw kierunkowy I Produkcja i znaczenie żywieniowe czekolady - W	5,29
Elektyw kierunkowy I Technologia przetwórstwa zbóż - CW	4,52
Elektyw kierunkowy I Technologia przetwórstwa zbóż - W	5,20
Elektyw kierunkowy I Technologie wytwarzania nowoczesnych produktów węglowodanowych - CW	5,35
Elektyw kierunkowy I Technologie wytwarzania nowoczesnych produktów węglowodanowych - W	4,44
Elektyw kierunkowy I: Żywność prozdrowotna - CW	5,03
Elektyw kierunkowy I: Żywność prozdrowotna - W	5,04
Elektyw kierunkowy II Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych - CW	5,00
Elektyw kierunkowy II Technologia produkcji tradycyjnych i nowoczesnych artykułów zbożowo-mącznych - W	5,10
Elektyw kierunkowy II Zdobywanie atrakcyjnego zatrudnienia - W	5,80
Elektyw kierunkowy III: Technologia przemysłów fermentacyjnych - CW	5,33
Elektyw kierunkowy III: Technologia przemysłów fermentacyjnych - W	4,70
Elektyw kierunkowy IX. Produkcja olejów i tłuszczów stałych - W	4,90
Elektyw kierunkowy IX: Podstawy technologii gastronomicznej - CW	4,40
Elektyw kierunkowy IX: Podstawy technologii gastronomicznej - W	5,20
Elektyw kierunkowy IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta - CW	4,95
Elektyw kierunkowy IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta - W	4,71
Elektyw kierunkowy V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych - CW	5,12
Elektyw kierunkowy V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych - W	4,91
Elektyw kierunkowy V: Podstawy przetwórstwa owoców i warzyw - CW	5,40
Elektyw kierunkowy V: Podstawy przetwórstwa owoców i warzyw - W	4,60
Elektyw kierunkowy V: Technologia przemysłów fermentacyjnych - CW	5,30
Elektyw kierunkowy V: Technologia przemysłów fermentacyjnych - W	5,55
Elektyw kierunkowy VI. Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw - CW	3,80
Elektyw kierunkowy VI. Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw W	4,20
Elektyw kierunkowy VI. Przetwórstwo owocowo-warzywne - technologie i produkty - W	5,57
Elektyw kierunkowy VI. Technologiczne Podstawy przetwórstwa owoców i warzyw - W	5,10
Elektyw kierunkowy VI: Technologia gastronomiczna z elementami obsługi konsumenta - W	5,33
Elektyw ogólny 1.Produkcja lodów - W	5,80

Elektyw specj.I: Technologia produktów do smarowania pieczywa - W	6,00
Elektyw specjalizacyjny III: Falszowanie żywności -W	5,70
Elektyw specjalizacyjny I Technologia produkcji wyrobów ciastkarskich - CW	6,00
Elektyw specjalizacyjny I Technologia produkcji wyrobów ciastkarskich - W	5,70
Elektyw specjalizacyjny I: Dietoprofilaktyka. Choroby niezakaźne żywieniowo-zależne - W	5,50
Elektyw specjalizacyjny I: Żywienia a zdrowie. Przewlekłe choroby niezakaźne - W	5,13
Elektyw specjalizacyjny II Aspekty profilaktyczne zbóż i ich przetworów - CW	5,00
Elektyw specjalizacyjny II Aspekty profilaktyczne zbóż i ich przetworów - W	5,00
Elektyw specjalizacyjny II Hodowle komórkowe w badaniach żywieniowych - CW	5,00
Elektyw specjalizacyjny II Hodowle komórkowe w badaniach żywieniowych - W	3,80
Elektyw specjalizacyjny II Nowoczesne metody kulinarne w dietetyce - CW	5,10
Elektyw specjalizacyjny II Nowoczesne metody kulinarne w dietetyce - W	5,10
Elektyw Specjalizacyjny II: Produkcja lodów - W	6,00
Elektyw specjalizacyjny III Normy żywienia - CW	4,72
Elektyw specjalizacyjny III Normy żywienia - W	5,34
Elektyw specjalizacyjny III Nowoczesne metody kulinarne w dietetyce - CW	3,00
Elektyw specjalizacyjny III Nowoczesne metody kulinarne w dietetyce - W	4,20
Elektyw specjalizacyjny III Pieczywo bezglutenowe - technologia produkcji, wartość odżywcza, rola w leczeniu celakii - CW	5,00
Elektyw specjalizacyjny III Pieczywo bezglutenowe - technologia produkcji, wartość odżywcza, rola w leczeniu celakii - W	5,00
Elektyw specjalizacyjny III Polisacharydy - Nowoczesne składniki żywności - CW	5,33
Elektyw specjalizacyjny III Polisacharydy - Nowoczesne składniki żywności - W	5,53
Elektyw specjalizacyjny III- Rośliny lecznicze i przyprawy jako składniki żywności prozdrowotnej - CW	6,00
Elektyw specjalizacyjny III- Rośliny lecznicze i przyprawy jako składniki żywności prozdrowotnej - W	5,60
Elektyw specjalizacyjny III: Domowy wyrób wędlin - W	5,97
Elektyw specjalizacyjny III: Organizacja i ekonomika produkcji w zakładach gastronomicznych - CW	5,93
Elektyw specjalizacyjny III: Organizacja i ekonomika produkcji w zakładach gastronomicznych - W	5,93
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych - CW	5,66
Elektyw V: Podstawy produkcji napojów alkoholowych - W	3,41
Elektyw V: Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych - CW	5,46
Elektyw V: Towaroznawstwo napojów alkoholowych i bezalkoholowych - W	4,67
Elektyw VI - Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów - CW	5,29
Elektyw VI - Przetwórstwo owoców, warzyw i grzybów - W	4,97
Elektyw VI: Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw - CW	4,80
Elektyw VI: Podstawy technologii przetwórstwa owoców i warzyw - W	5,04
Elementy prawa - W	5,45
Enzymologia - CW	4,43
Enzymologia - W	4,40
Enzymy żywności i ich analityka - CW	5,07
Enzymy żywności i ich analityka - W	4,78
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa - W	5,13
Fizjologia człowieka - CW	4,68
Fizjologia człowieka - W	4,68
Fizjologia komórki - CW	5,60
Fizjologia komórki - W	5,60
Fizjologia komórki roślinnej i zwierzęcej - CW	5,26
Fizyka - CW	5,44
Fizyka - W	4,80
Fizykochemia biopolimerów - CW	5,80
Fizykochemia biopolimerów - W	5,22
Genetyka ogólna - W	5,23

Genetyka - W	4,74
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa - CW	4,72
Gospodarka energetyczna, wodna i ściekowa - W	4,35
Grafika inżynierska - CW	5,08
Grafika inżynierska - W	4,97
Handel artykułami żywnościowymi i nieżywnościowymi - CW	6,00
Handel artykułami żywnościowymi i nieżywnościowymi - W	6,00
Higiena i toksykologia żywności - CW	5,32
Higiena i toksykologia żywności - W	5,05
Higiena produkcji potraw i żywienia - CW	4,74
Higiena produkcji potraw i żywienia - W	4,81
Higiena produkcji - W	4,60
Informatyka stosowana - CW	5,63
Informatyka stosowana - W	5,70
Inżynieria bioprosesowa - CW	4,17
Inżynieria bioprosesowa - W	3,58
Inżynieria bioreaktorów - W	4,87
Inżynieria bioreaktorów -CW	4,33
Inżynieria genetyczna w produkcji żywności - W	3,50
Inżynieria procesowa - CW	4,66
Inżynieria procesowa - W	4,26
Inżynieria procesowa I - W	4,16
Inżynieria procesowa II - CW	5,75
Inżynieria procesowa II - CW	3,94
Inżynieria procesowa II - W	4,40
Jakość i bezpieczeństwo mięsa i produktów mięsnych - CW	4,44
Jakość sensoryczna żywności - CW	4,03
Jakość sensoryczna żywności - W	4,05
Kliniczny zarys chorób - W	5,00
Kontrola weterynaryjna żywności - W	5,45
Kwalifikowana pierwsza pomoc - CW	5,60
Kwalifikowana pierwsza pomoc - W	5,54
Maszynoznawstwo - CW	5,08
Maszynoznawstwo - W	5,25
Metody badań eksperymentalnych - CW	5,65
Metody oceny jakości produktów - CW	3,67
Metody oceny jakości produktów - W	5,43
Mikrobiologia - CW	5,62
Mikrobiologia - W	4,63
Mikrobiologia przemysłowa - CW	5,11
Mikrobiologia przemysłowa - W	3,80
Mikrobiologia żywności- CW	5,66
Mikrobiologia żywności - W	4,95
Molekularne mechanizmy powstawania nowotworów - W	2,90
Nadzór weterynaryjny nad tow. poch. zwierz. - W	5,63
Nadzór weterynaryjny nad tow. poch. zwierz. - CW	4,75
Narkotyki i halucynogeny - problemy uzależnień - W	5,13
Nauka o materiałach i inżynierii materiałowej - CW	5,50
Nauka o materiałach i inżynierii materiałowej - W	6,00
Nowoczesne techniki analityczne - CW	5,25
Nowoczesne techniki analityczne - W	5,25

Nutrigenomika - W	5,43
Obliczenia chemiczne - CW	5,27
Ocena jakości żywności - CW	5,15
Ocena jakości żywności - W	4,69
Ochrona środowiska - CW	5,39
Ochrona środowiska - W	4,76
Ochrona Własności intelektualnej - CW	3,00
Ochrona Własności intelektualnej - W	4,76
Opakowalnictwo - W	5,00
Opakowania, magazynowanie i transport żywności - CW	5,36
Opakowania, magazynowanie i transport żywności - W	5,25
Opracowanie nowych artykułów żywnościowych - CW	6,00
Opracowanie nowych artykułów żywnościowych - W	5,00
Optional subject IV: Meat processing - W	6,00
Parazytologia - CW	2,40
Parazytologia - W	3,70
Podstawy biotechnologii przemysłowej - CW	5,57
Podstawy biotechnologii przemysłowej - W	4,09
Podstawy dietetyki - CW	4,18
Podstawy dietetyki - W	4,85
Podstawy żywienia człowieka - CW	4,92
Podstawy żywienia człowieka - W	4,94
Polityka wyżywienia ludności - W	5,76
Pracownia magisterska - CW	5,15
Praktyka - CW	4,64
Praktyka produkcyjna - CW	5,00
Praktyka technologiczna - CW	4,30
Prawo żywnościowe - W	5,50
Projektowanie procesów technologicznych - CW	4,60
Projektowanie technologiczne - CW	5,16
Projektowanie technologiczne - W	5,13
Przetwórstwo mleka - CW	5,20
Przygotowanie pracy dyplomowej - CW	5,70
Przygotowanie pracy magisterskiej - CW	4,89
Psychologia ogólna - W	4,58
Seminarium - CW	5,31
Seminarium Doktoranckie - CW	5,73
Seminarium III - CW	5,60
Seminarium inżynierskie - CW	5,50
Seminarium specjalizacyjne - CW	5,59
Seminarium specjalizacyjne w języku obcym - CW	5,08
Standardy Unii Europejskiej - CW	6,00
Standardy Unii Europejskiej - W	6,00
Standaryzacja, monitoring i atestacja żywności - CW	4,10
Standaryzacja, monitoring i atestacja żywności - W	4,19
Statystyczna kontrola jakości - W	5,50
Statystyka - CW	2,00
Statystyka - CW	4,30
Statystyka matematyczna - CW	4,67
Statystyka Stosowana - CW	5,77
Statystyka Stosowana - W	5,55

Systemy Zarządzania jakością w laboratoriach badawczych - W	3,08
Systemy Zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności - CW	3,80
Systemy Zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności - CW	3,85
Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności - CW	3,48
Systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności - W	4,20
Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności - CW	4,26
Systemy zarządzania bezpieczeństwem i jakością żywności - W	4,55
Tech. Sp. 1 Optyczna spektroskopowa analiza żywności - CW	6,00
Tech. Sp. 1 Optyczna spektroskopowa analiza żywności - W	6,00
Tech. Sp. 2 Jakość i bezp. żywności - CW	5,48
Tech. Sp. 2 Jakość i bezp. żywności - W	2,00
Tech. Sp. 2 Wzbogacanie żywności w skł. bioaktywne - CW	5,50
Tech. Sp. 2 Wzbogacanie żywności w skł. bioaktywne - W	5,50
Tech.Sp.1 Analiza Sensoryczna w badaniach jakości żywn. - CW	4,55
Tech.Sp.1 Analiza Sensoryczna w badaniach jakości żywn. - W	5,35
Tech.Sp.2 Wsp. trendy w analizie i ocenie jakości żywn - W	6,00
Tech.Sp.2 Wsp. trendy w analizie i ocenie jakości żywn -CW	6,00
Technologia Informacyjna - CW	4,50
Technologia Informacyjna - W	4,93
Technologia spec III: Przetwarzanie surowców rzeźnych - W	5,50
Technologia spec III: Przetwarzanie surowców rzeźnych - CW	3,20
Technologia specjalizacja III Przetwórstwo ziemniaczane - CW	6,00
Technologia specjalizacja III Przetwórstwo ziemniaczane - W	5,33
Technologia specjalizacyjna I Przemysł skrobiowy i cukrowniczy - CW	6,00
Technologia specjalizacyjna I Przemysł skrobiowy i cukrowniczy - W	6,00
Technologia specjalizacyjna I: Elementy termodynamiki i kinetyki procesowej - W	5,70
Technologia specjalizacyjna II Technologia cukiernictwa - CW	6,00
Technologia specjalizacyjna II Technologia cukiernictwa - W	6,00
Technologia specjalizacyjna II: Właściwości fizykochemiczne surowców i produktów spożywczych - CW	5,90
Technologia specjalizacyjna II: Właściwości fizykochemiczne surowców i produktów spożywczych - W	5,70
Technologia specjalizacyjna II: Żywnienie w agroturystyce - CW	5,40
Technologia specjalizacyjna II: Żywnienie w agroturystyce - W	4,80
Technologia specjalizacyjna II: Żywność specjalnego przeznaczenia - CW	5,50
Technologia specjalizacyjna II: Żywność specjalnego przeznaczenia - W	5,50
Technologia specjalizacyjna III Przetwórstwo ziemniaczane - CW	5,60
Technologia specjalizacyjna III Przetwórstwo ziemniaczane - W	5,96
Technologia specjalizacyjna III Technologia piekarstwa - CW	5,00
Technologia specjalizacyjna III Technologia piekarstwa - W	5,00
Technologia specjalizacyjna III: Dietoprofilaktyka - CW	5,90
Technologia specjalizacyjna III: Dietoprofilaktyka - W	5,60
Technologia specjalizacyjna III: Technologia napojów alkoholowych i bezalkoholowych - CW	5,60
Technologia specjalizacyjna III: Technologia napojów alkoholowych i bezalkoholowych - W	6,00
Technologia specjalizacyjna III: Technologia serów - CW	5,00
Technologia specjalizacyjna III: Technologia serów - W	6,00
Technologie przemysłów fermentacyjnych - CW	5,39
Technologie przemysłów fermentacyjnych - W	4,86
Toksykologia żywności - CW	4,76
Toksykologia żywności - W	4,89
Towaroznawcza charakterystyka produktów regionalnych - W	6,00
Towaroznawstwo produktów mięsnych - W	5,20

Towaroznawstwo produktów mięsnych - CW	4,63
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Towaroznawstwo wyrobów tytoniowych - W	5,40
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Analiza towaroznawcza i właściwości fizykochemiczne miodów - CW	5,54
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Towaroznawstwo dietetycznych środków spożywczych - CW	4,80
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Towaroznawstwo dietetycznych środków spożywczych - W	4,67
Towaroznawstwo produktów spożywczych: Towaroznawstwo fermentowanych produktów pochodzenia roślinnego - CW	5,20
Tradycyjne fermentacje Afryki i Dal. Wschodu - CW	5,20
Tradycyjne fermentacje Afryki i Dal. Wschodu - W	5,50
Wybrane techniki biologii molekularnej - CW	5,76
Wybrane zagadnienia z enzymologii - W	5,06
Wybrane zagadnienia z enzymologii w przetwórstwie - CW	5,02
Wyposażenie technologiczne z elementami techniki - CW	4,12
Wyposażenie technologiczne z elementami techniki - W	5,53
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności - CW	4,90
Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności - W	5,27
Zarządzanie jakością w biotechnologii - W	4,08
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego - CW	2,00
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego zamkniętego - W	5,00
Zasady opracowania nowych wyrobów - CW	4,93
Zasady opracowania nowych wyrobów - W	3,88
Żywnie a choroby cywilizacyjne - W	5,33
Żywnie sportowców - W	3,00
Żywnie, a choroby cywilizacyjne - W	5,80
Żywność funkcjonalna -W	4,88
Żywność niekonwencjonalna - CW	4,81
Żywność niekonwencjonalna - W	5,06
Żywność specjalnego przeznaczenia - CW	5,25

5.3. Odpowiedzi na pytania otwarte

	Pozytywne	Negatywne
Liczba komentarzy	80	35

5.4. 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 2014/2015 przedstawione zostanie na posiedzeniu RW w dniu 10.02.2016 r.)	Rada Wydziału	Protokół z posiedzenia Rady Wydziału

6. Ankiety oceny całego toku studiów

6.1. Frekwencja

Liczba absolwentów	489
Liczba wypełnionych ankiet	71

6.2. Poziom ocen

Kierunek : Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Specjalność: Technologia Żywności
UR Kraków

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)	13	21	9	0	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	6	12	22	4	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	6	13	20	4	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	8	4	22	9	0
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	14	16	10	1	2
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	4	18	15	6	0
ŚREDNIA	8,5	14	16,3	4	0,3

III. Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Aktualność treści kursów	10	18	11	2	1
2. Wielkość grup studenckich	14	20	2	2	2
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	8	17	10	6	0
ŚREDNIA	10,6	18,3	7,6	3,3	1

IV. 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	12	20	7	2	1
2. Dostępność do komputerowych baz danych	17	14	7	2	2
3. Warunki pracy w czytelniku	17	16	6	1	2
ŚREDNIA	15,3	16,6	6,6	1,6	1,6

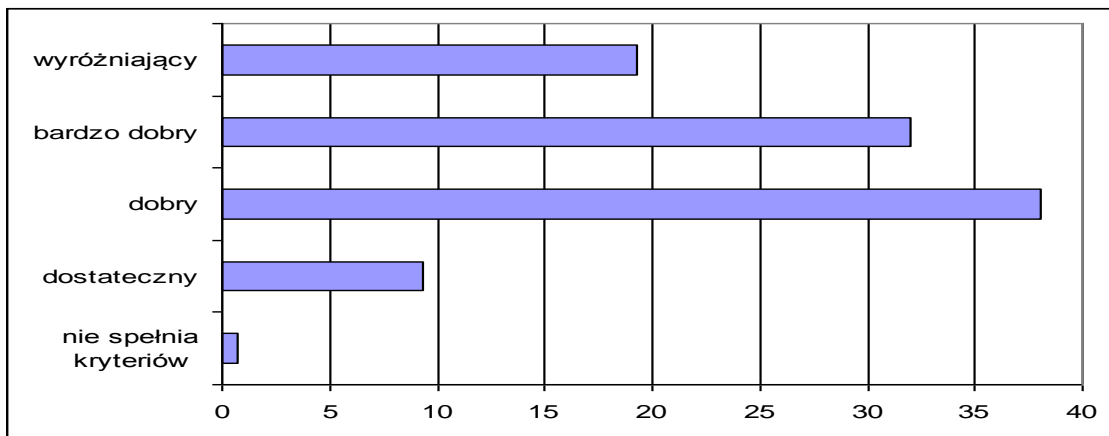
V. Dostęp do komputerów

	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	11	10	13	5	2
2. Jakość oprogramowania	7	13	12	7	1
3. Dostęp do Internetu	9	14	10	6	1
ŚREDNIA	9	12,3	11,6	6	1,3

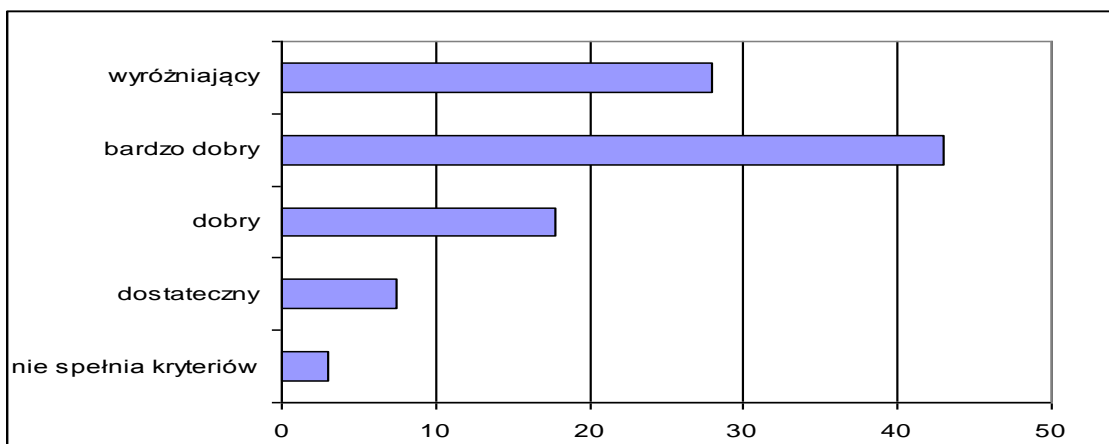
VI. Ocena ogólna

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

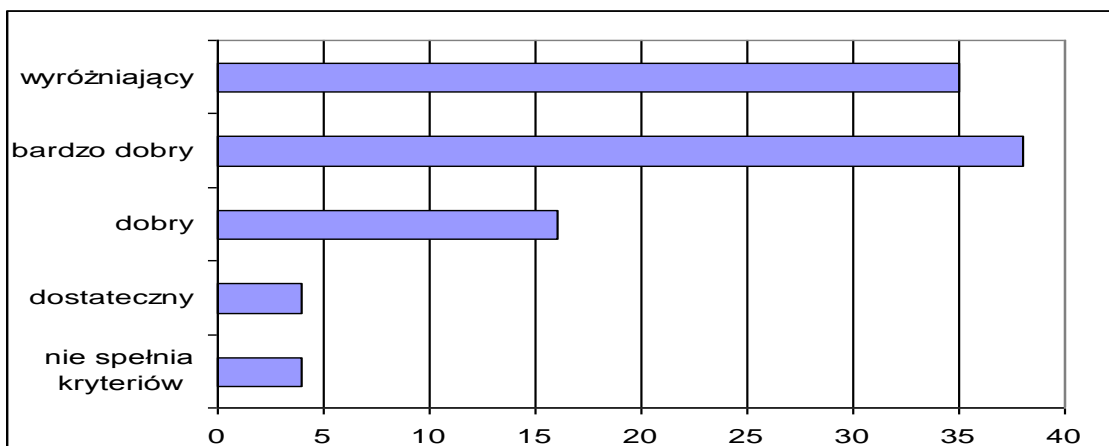
	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	8	24	6	3	0
2. Nawyk do samokształcenia:	7	17	16	2	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	10	21	9	0	1
4. Umiejętności praktyczne:	7	17	12	5	0
ŚREDNIA	8	19,7	10,7	2,5	0,25



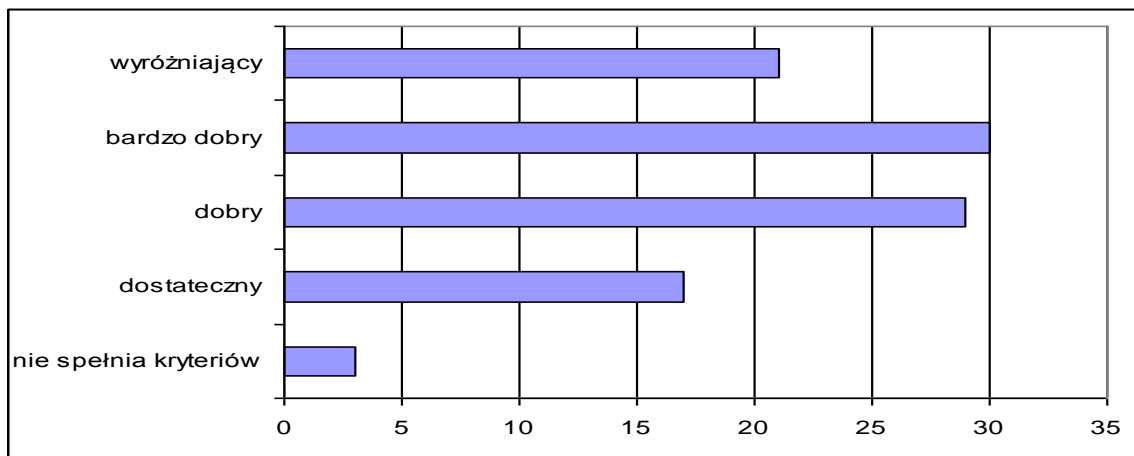
Ryc. 1. Procentowy udział oceny - Organizacji studiów, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



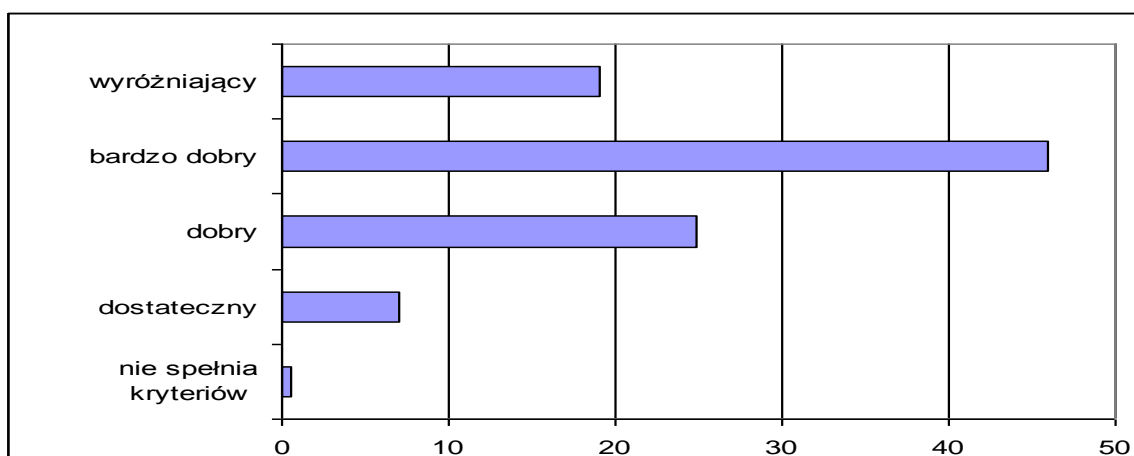
Ryc. 2. Procentowy udział oceny - Zajęć dydaktycznych, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 3. Procentowy udział oceny - Pracy Biblioteki Głównej UR, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 4. Procentowy udział oceny - Dostępu do komputerów, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 5. Procentowy udział oceny - **OCENY OGÓLNEJ**, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.

Kierunek : Technologia Żywności i Żywnienie człowieka
Specjalność: Żywnienie człowieka
UR Kraków

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	4	0	1	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	2	5	2	0	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	2	1	5	1	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	1	3	4	1	0

5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	5	3	0	1	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	2	2	3	1	0
ŚREDNIA	2,8	3	2	1	0

III. Zajęcia dydaktyczne

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

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	1	1	2	0	3
2. Jakość oprogramowania	1	1	2	3	0
3. Dostęp do Internetu	0	2	2	3	0

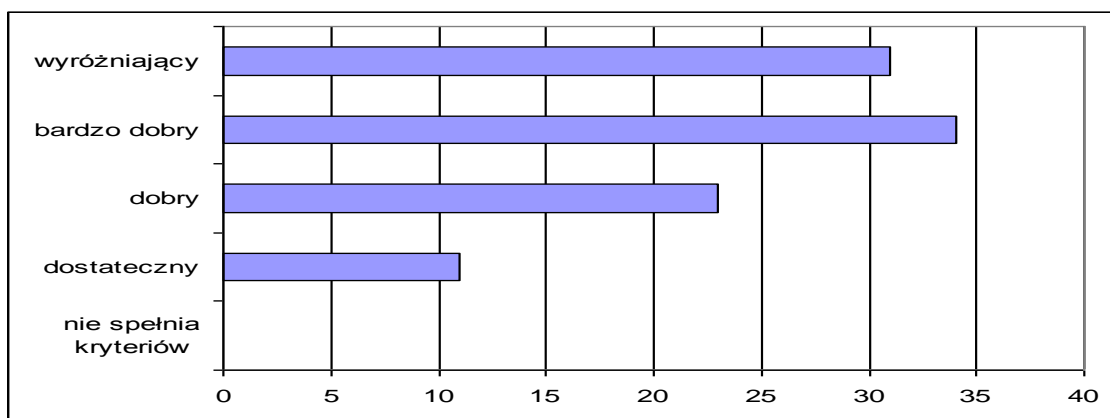
ŚREDNIA	0,66	1,33	2	2	1
---------	------	------	---	---	---

2

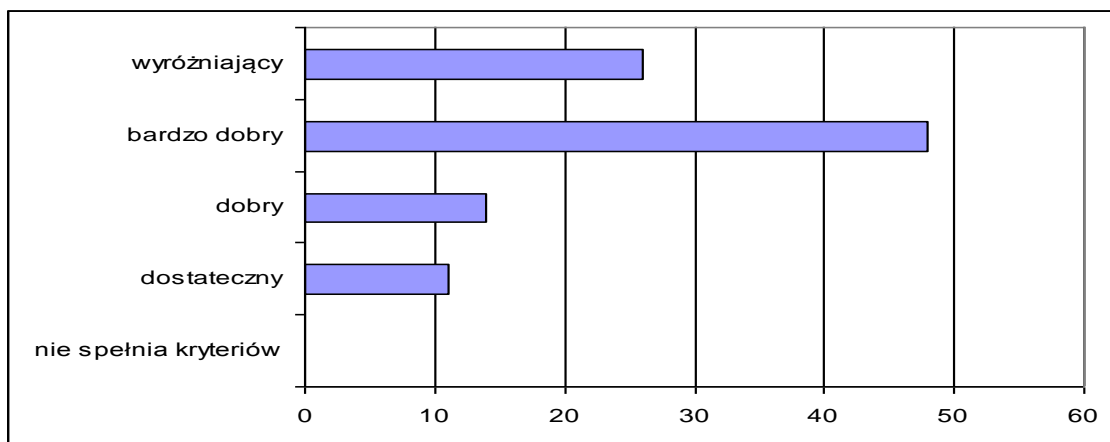
VI. Ocena ogólna

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

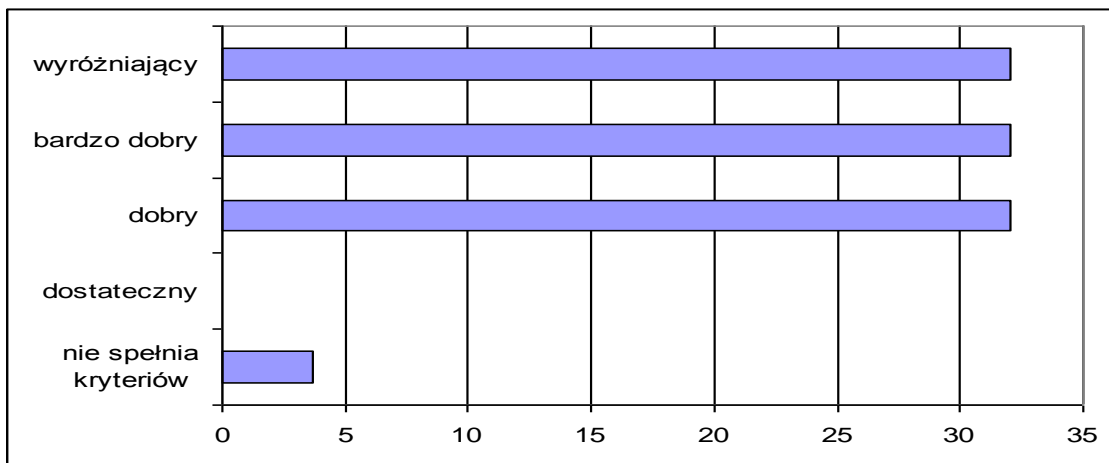
	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	2	5	0	0	0
2. Nawyki do samokształcenia:	1	2	4	0	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	3	2	2	0	0
4. Umiejętności praktyczne:	2	3	2	0	0
ŚREDNIA	2	3	2	0	0



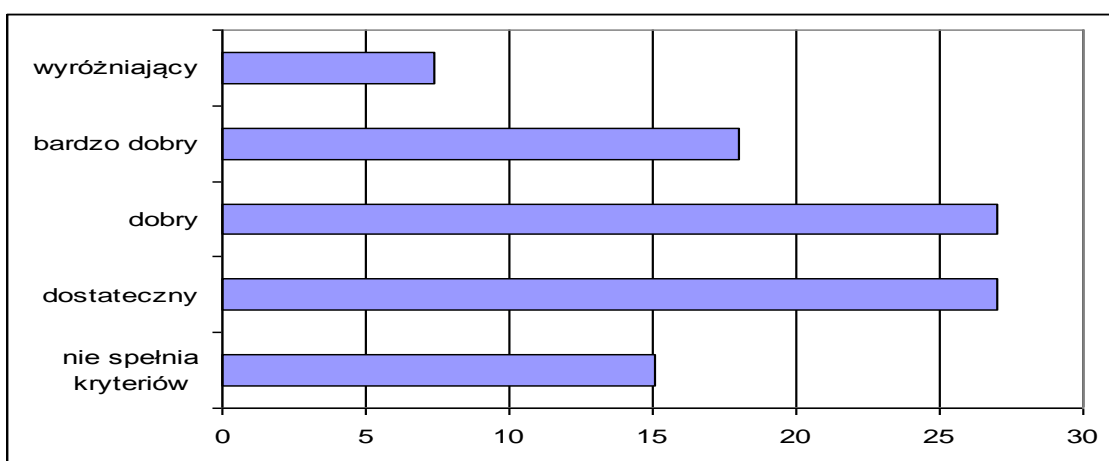
Ryc. 1. Procentowy udział oceny - Organizacji studiów, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



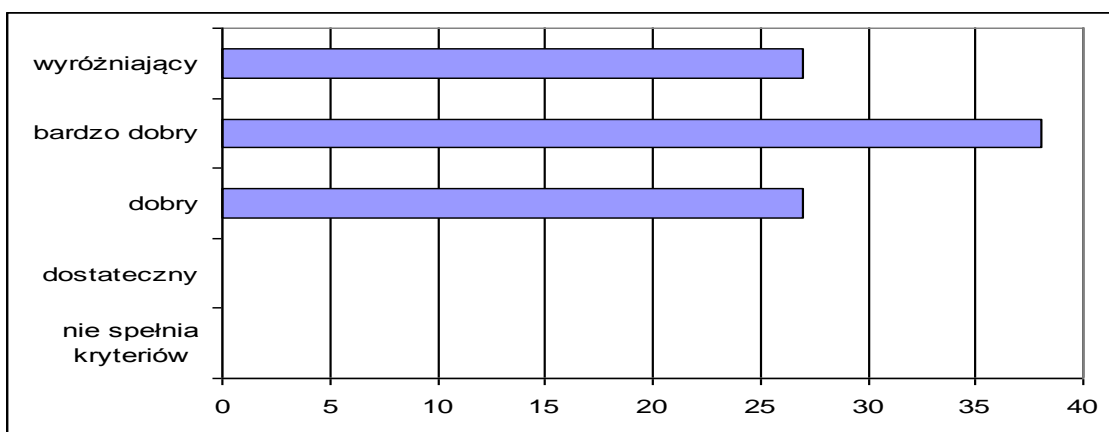
Ryc. 2. Procentowy udział oceny - Zajęć dydaktycznych, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 3. Procentowy udział oceny - Pracy Biblioteki Głównej UR, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 4. Procentowy udział oceny - Dostępu do komputerów, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 5. Procentowy udział oceny - **OCENY OGÓLNEJ**, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.

***Kierunek : Technologia Żywności Żywnienie Człowieka
Specjalność: Jakość i Bezpieczeństwo Żywności
UR Kraków***

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	10	2	0	0
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	0	10	2	0	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	1	0	5	5	1
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	0	1	4	2	4
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	2	6	3	0	1
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	2	3	7	0	0
ŚREDNIA	0,66	5	3,5	1,16	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	1	7	5	0	0
2. Wielkość grup studenckich	3	4	4	0	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	1	5	5	0	0
ŚREDNIA	1,67	5,33	4,66	0	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 potrzebnej do zajęć	6	3	4	0	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	4	7	1	1	0
3. Warunki pracy w czytelni	3	7	2	1	0

ŚREDNIA	4,3	5,66	2,33	0,66	0
---------	-----	------	------	------	---

V. Dostęp do komputerów

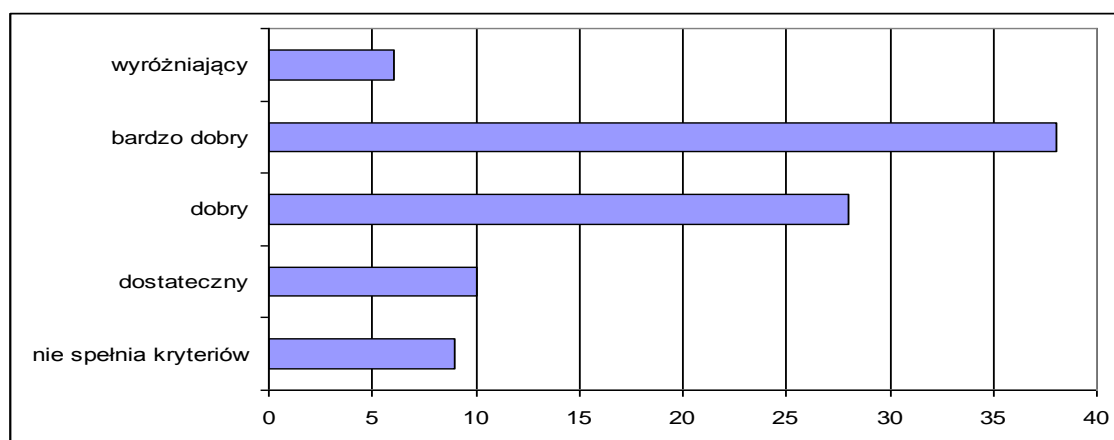
	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	3	2	2	4	0
2. Jakość oprogramowania	1	3	4	4	0
3. Dostęp do Internetu	2	3	3	3	1
ŚREDNIA	2	2,66	3	3,66	0,33

2

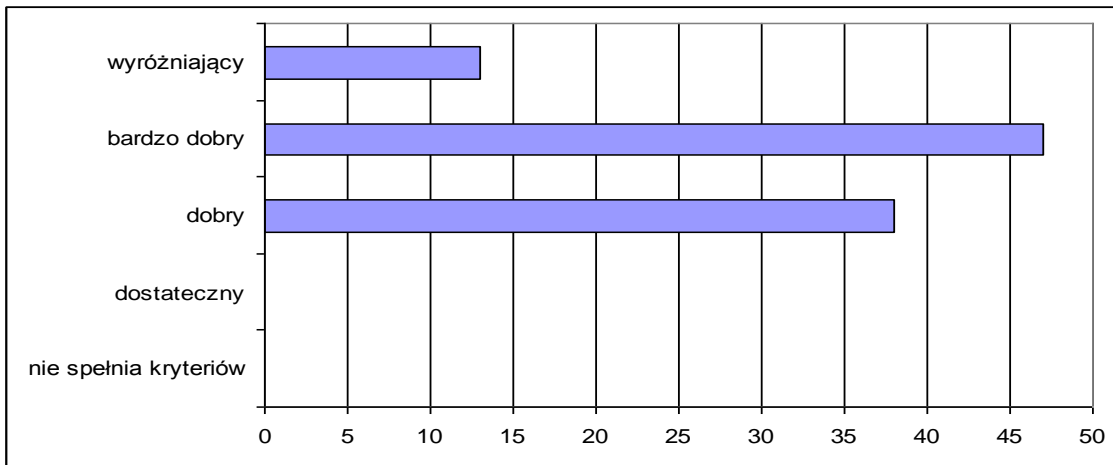
VI. Ocena ogólna

W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

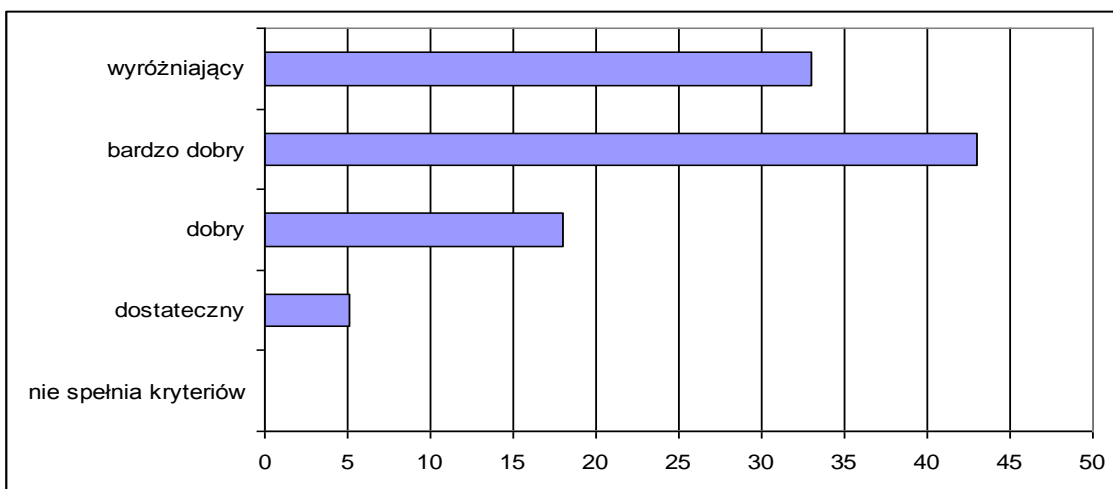
	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Wiedzę specjalizacyjną:	1	9	2	0	0
2. Nawyk do samokształcenia:	0	7	5	0	0
3. Umiejętność pracy w zespole:	4	6	1	0	0
4. Umiejętności praktyczne:	1	7	3	0	0
ŚREDNIA	1,5	7,25	2,75	0	0



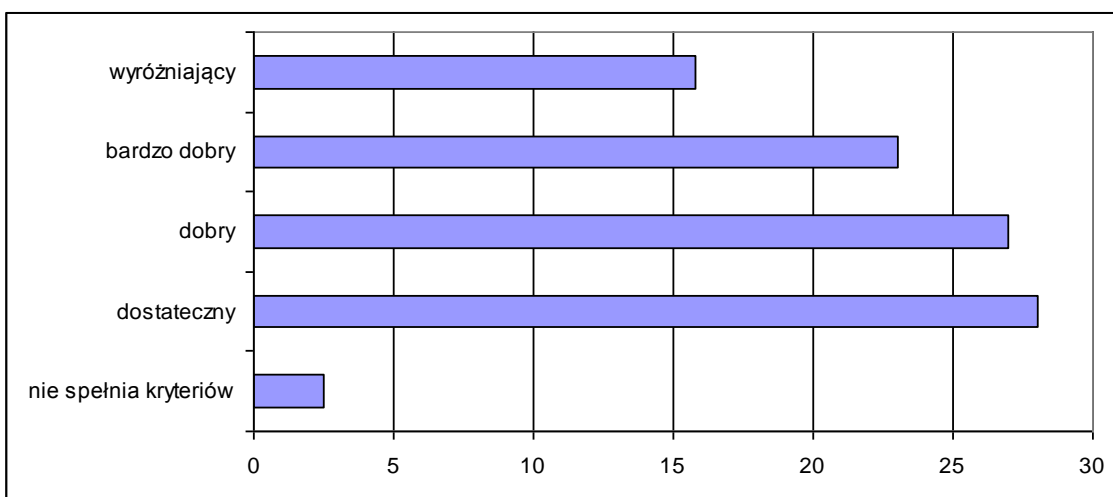
Ryc. 1. Procentowy udział oceny - Organizacji studiów, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



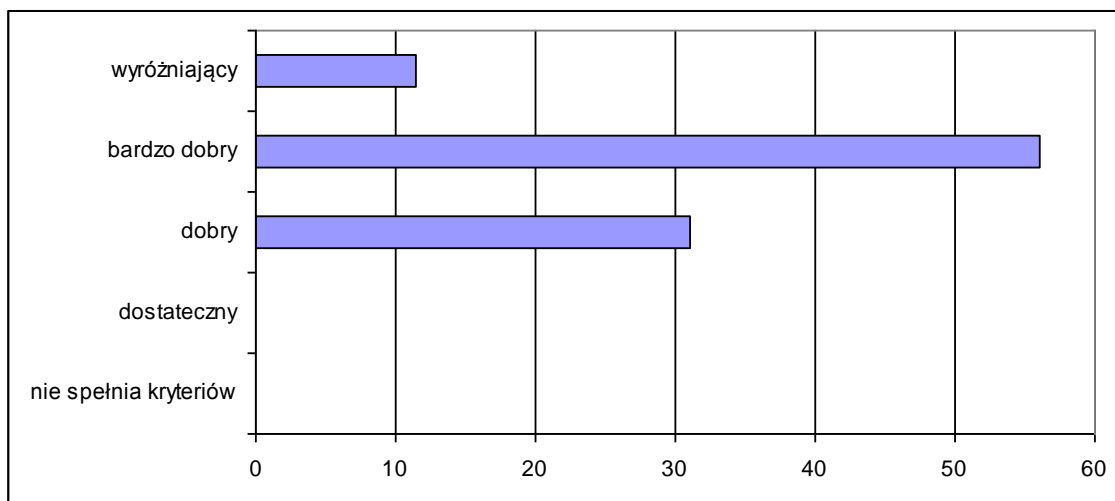
Ryc. 2. Procentowy udział oceny - Zajęć dydaktycznych, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 3. Procentowy udział oceny - Pracy Biblioteki Głównej UR, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 4. Procentowy udział oceny - Dostępu do komputerów, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 5. Procentowy udział oceny - **OCENY OGÓLNEJ**, z uwzględnieniem poszczególnych stopni

Kierunek : Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Specjalność: Dietetyka Ogólna
UR Kraków

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)	2	2	0	0	1
2. Oferta przedmiotów do wyboru przez studentów (elektywów)	1	2	1	1	0
3. Kolejność przedmiotów w planie studiów	1	2	1	1	0
4. Równomierność obciążenia godzinami poszczególnych semestrów	0	1	2	1	1
5. Praca dziekanatu Wydziału/sekretariatu Studium Doktoranckiego	2	2	0	1	0
6. Możliwości rozwoju i pracy w kołach naukowych	1	2	2	0	0
ŚREDNIA	1,16	1,85	1	0,66	0,33

III. Zajęcia dydaktyczne

	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów

1. Aktualność treści kursów	2	2	1	0	0
2. Wielkość grup studenckich	1	3	1	0	0
3. Dobór zajęć praktycznych do kierunków studiów	2	2	1	0	0
ŚREDNIA	1,7	2,66	1	0	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 potrzebnej do zajęć	1	4	0	0	0
2. Dostępność do komputerowych baz danych	1	3	1	0	0
3. Warunki pracy w czytelniku	2	0	3	0	0
ŚREDNIA	1,33	2,33	1,33	0	0

V. Dostęp do komputerów

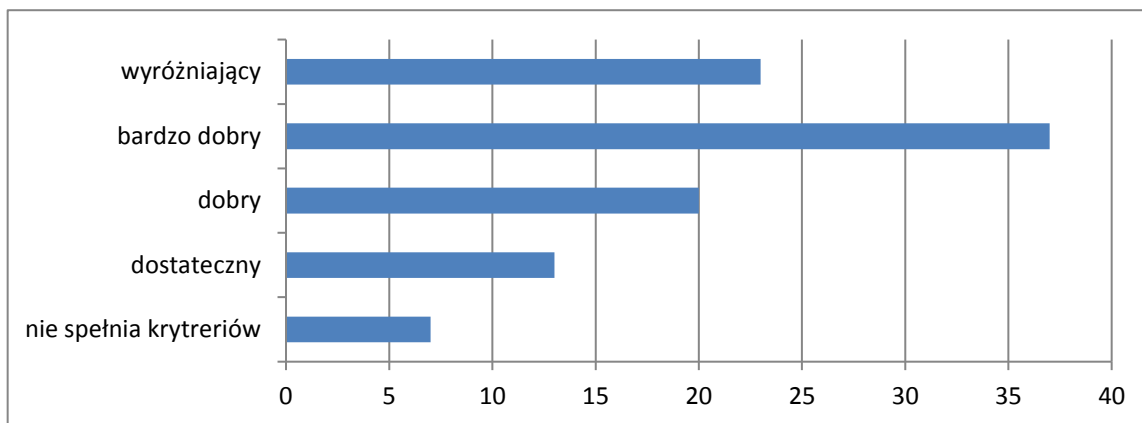
	A - stopień wyróżniający	B - stopień bardzo dobry	C - stopień dobry	D - stopień dostateczny	E - nie spełnia kryteriów
1. Możliwość korzystania z komputera na terenie wydziału	1	1	2	0	0
2. Jakość oprogramowania	1	2	2	0	1
3. Dostęp do Internetu	1	1	0	2	1
ŚREDNIA	1	1,33	1,33	0,66	0,66

VI. Ocena ogólna

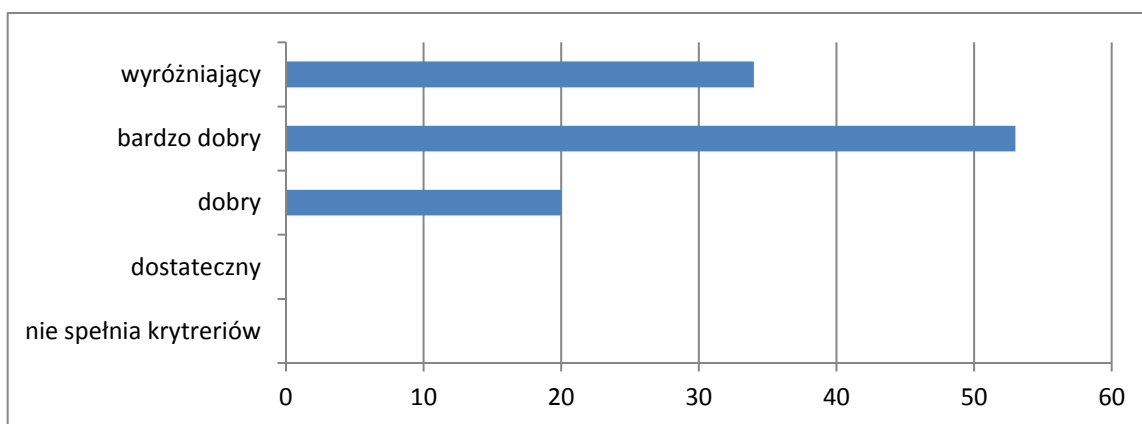
W jakim stopniu studia w Uniwersytecie Rolniczym rozwinęły w Tobie:

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

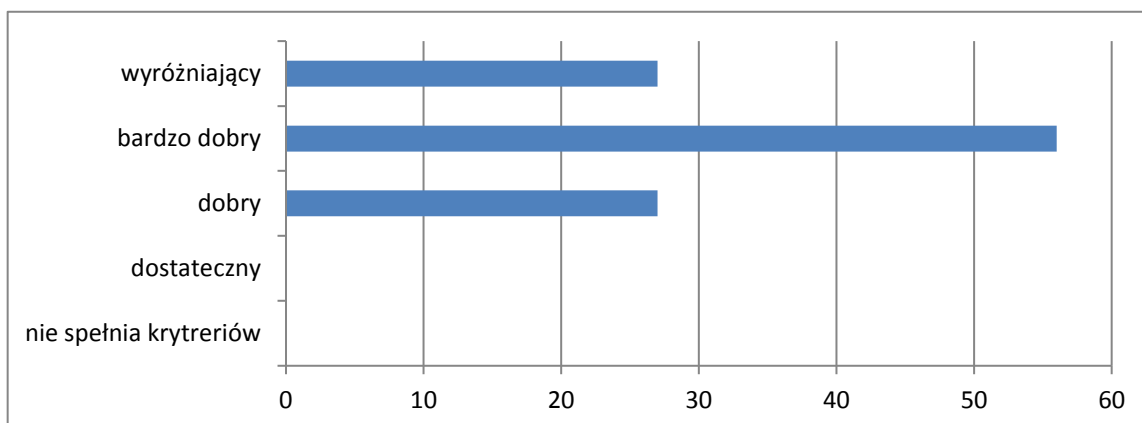
pracy w zespole:					
4. Umiejętności praktyczne:	1	2	1	0	0
ŚREDNIA	1,75	1,75	1,33	0,6	0



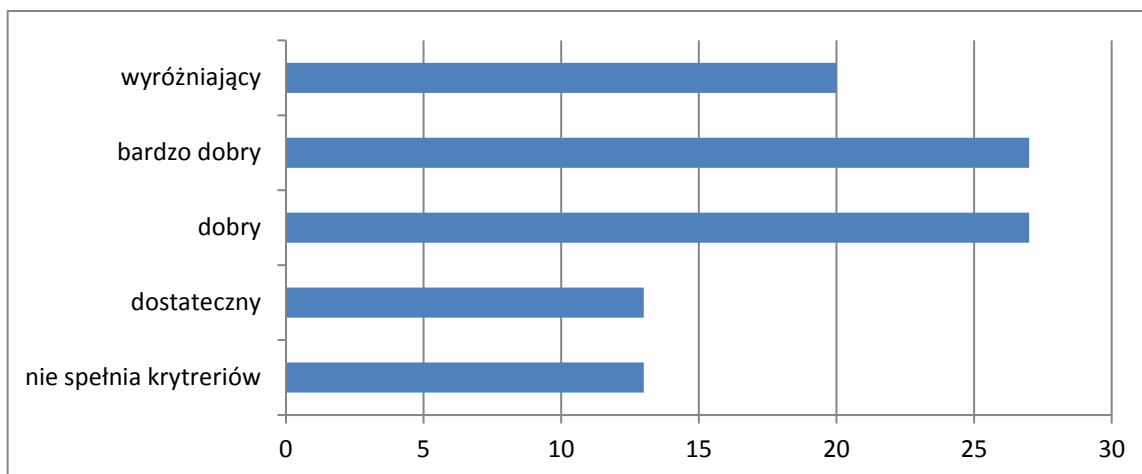
Ryc. 1. Procentowy udział oceny - Organizacji studiów, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



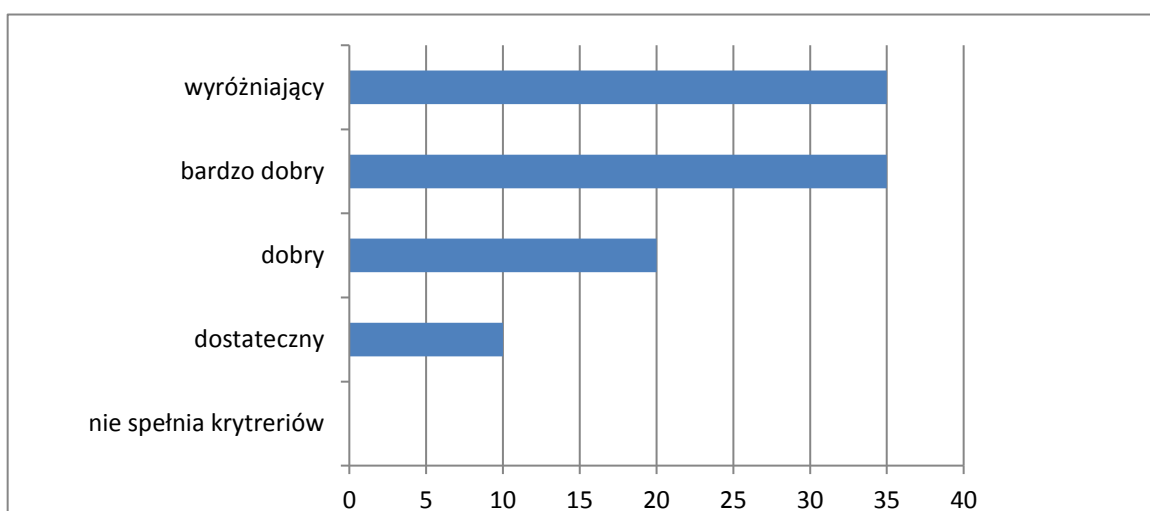
Ryc. 2. Procentowy udział oceny - Zajęć dydaktycznych, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 3. Procentowy udział oceny - Pracy Biblioteki Głównej UR, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 4. Procentowy udział oceny - Dostępu do komputerów, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.



Ryc. 5. Procentowy udział oceny - **OCENY OGÓLNEJ**, z uwzględnieniem poszczególnych stopni.

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 2014/2015 przedstawione zostanie na posiedzeniu RW w dniu 10.02.2016 r.)	Rada Wydziału	-

8. Hospitacje zajęć

Liczba przeprowadzonych hospitacji	46 (planowane 60)
Liczba przeprowadzonych powtórnych hospitacji tej samej osoby	0

Liczba hospitaacji związanych z niską oceną (komentarzami) w ankiecie studentów	1
---	---

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 najsłabszą stronę hospitowanych zajęć

Zbyt liczne grupy studentów

9. Działalność Koła Naukowego

Liczba sekcji	17
Liczba wystąpień na konferencjach wydziałowe	21
uczelniane	15
o szerszym zasięgu	3
	3

10. Wymiana studentów

Liczba umów międzynarodowych	13
Liczba studentów wyjeżdżających, nazwa programu:	13
ERASMUS	4
CEEPUS	-
MostAR	-
Inne	-
Liczba studentów przyjmowanych, nazwa programu:	15
ERASMUS	12
CEEPUS	-
MostAR	0
Inne	3
Liczba spotkań na których uczestnicy wymiany przekazali doświadczenia i obserwacje	Brak danych

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

Nagroda dla studentki Wydziału w konkursie Królowa Mleka

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
2. Podpisanie umów patronackich ze szkołami zawodowymi
Organizacja dni otwartych

14. Dostępność opisów przedmiotów

Liczba przedmiotów	100% - dostępne w formie papierowej w Dziekanacie i na zajęciach
Liczba pełnych opisów w USOS (skrócony opis, pełny opis, literatura, efekty uczenia, kryteria oceniania)	40%

15. Dobre praktyki (pytanie otwarte)

1. Spotkania z członkami Społecznej Rady Konsultacyjnej (Interesariusze zewnętrzni)
2. Wprowadzenie ankiet służących do oceny zajęć terenowych
3. Wręczenie ankiet dotyczących oceny studiowania po zakończonym egzaminie dyplomowym (poprzednie metody skutkowały niską liczbą wypełnionych ankiet)