Wydział Technologii Żywności

SPRAWOZDANIE Z OCENY OSIĄGANIA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA W ROKU AKADEMICKIM 2018/2019

Podstawa:
Procedura weryfikacji osiągania zakładanych efektów kształcenia na WTŻ nr 2 z 29.06.2016 r.
Regulamin Rad Programowych kierunku studiów, wydanie nr 2, z 21.06.2017 r.

Rok akademicki 2018/2019

stan na 1.10.2018/stan na 31.12.2018 do Polonu
(w nawiasach stan w poprzednim roku akademickim)

Ogólna liczba studentów: ***1581/1419*** *(1636)*

W tym studiujących na kierunku:

- *Technologia Żywności i Żywienie Człowieka –* ***1145/1027*** *(1235) , z tego:*

  - st. st. I stopnia – 799/720 (861)

  - st. st. II stopnia – 172/141 (202)

  - st. ns. I stopnia – 113/106 (128)

  - st. ns. II stopnia – 61/60 (44)

Rok akademicki 2018/2019

stan na 1.10.2018/stan na 31.12.2018 do Polonu

(w nawiasach stan w poprzednim roku akademickim)

- *Dietetyka – **249/ 226** (222); w tym:*

  - st. st. I stopnia – 183/170 (191)

  - st. st. II stopnia - 33/28 (31)

  - st. nst. II stopnia – 33/28
- *Jakość i Bezpieczeństwo Żywności – **130/118** (140), w tym:*

  - st. st. I stopnia – 104/ 96 (114)

  - st. st. II stopnia – 26/ 22 (26)
- *Browarnictwo i Słodownictwo – **50/41** (31)*

Studenci I roku - studia I° (inżynierskie)

(w nawiasach stan w poprzednim roku akademickim)

Kierunek	Specjalność	Studenci rozpoczynający naukę (stan na 1.10. 2018)	Osoby skreślone z listy studentów w ciągu I roku	
			ogółem	rezygnacja
Technologia Żywności i Żywienie Człowieka	Technologia żywności	**152** (186)	**77** (66)	**6** (18)
	Żywienie człowieka	**57** (59)	**35** (15)	**12** (2)
	Biotechnologia żywności	**32** (0)	**10** (2)	**2** (0)
Technologia Żywności i Żywienie Człowieka – studia niestacjonarne	Technologia żywności	**31** (34)	**9** (17)	**5** (10)
Dietetyka	Dietetyka	**64** (65)	**27** (27)	**5** (5)
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	Jakość i bezpieczeństwo żywności	**36** (32)	**23** (20)	1 (5)
Browarnictwo i Słodownictwo	Browarnictwo i Słodownictwo	**32** (31)	**20** (13)	**1** (1)
	Razem	**404** (407)	**201** (118)	**32** (32)

Studenci I roku - studia II° (magisterskie)

(w nawiasach stan w poprzednim roku akademickim)

Kierunek	***Specjalność***	***Studenci rozpoczynający naukę (stan na 11.03.2019 i 1.10.2018)***	***Osoby skreślone z listy studentów na I roku***	
			ogółem	***rezygnacja***
Technologia Żywności i Żywienie Człowieka	*Technologia żywności*	***92*** *(117)*	***14*** *(17)*	***5*** *(4)*
	Żywienie człowieka z dietetyką	***37*** *(37)*	***8*** *(2)*	***0*** *(0)*
Technologia Żywności i Żywienie Człowieka - studia niestacjonarne	*Technologia żywności*	***32*** *(26)*	***1*** *(2)*	***6*** *(1)*
Dietetyka	*Dietetyka*	***30*** *(33)*	***4*** *(3)*	***0*** *(2)*
Dietetyka – st. niestacjonarne	*Dietetyka*	***33*** *(0)*	***7*** *(0)*	***6*** *(0)*
Jakość i Bezpieczeństwo Żywności	*Jakość i Bezpieczeństwo Żywności*	***23*** *(26)*	***4*** *(2)*	***0*** *(0)*
	Razem	***260*** *(239)*	***38*** *(26)*	***17*** *(7)*

Przedmioty sprawiające studentom największe trudności:

Gospodarka Energetyczna, Wodna i Ściekowa

Biochemia

Chemia żywności

Prawo żywnościowe

Mikrobiologia żywności

Fizyka

Analiza i ocena jakości żywności

Kierunek: Jakość i bezpieczeństwo żywności

I stopień – oceniano II rok

semestr 3

Biochemia
Chemia żywności
Chemia fizyczna
Bezpieczeństwo w pakowaniu, magazynowaniu i transporcie żywności
Ekologia i ochrona środowiska
Ogólna technologia żywności
Standardy bezpieczeństwa w produkcji surowców pierwotnych

semestr 4

Analiza i ocena jakości żywności
Kontrola weterynaryjna i sanitarna żywności
Żywienie człowieka z elementami bromatologii
Mikrobiologia żywności
Elektyw I: Jakość i bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego
Praktyka (2 tygodnie)

❖ *Przedmioty, które wszyscy zaliczyli w I terminie.*

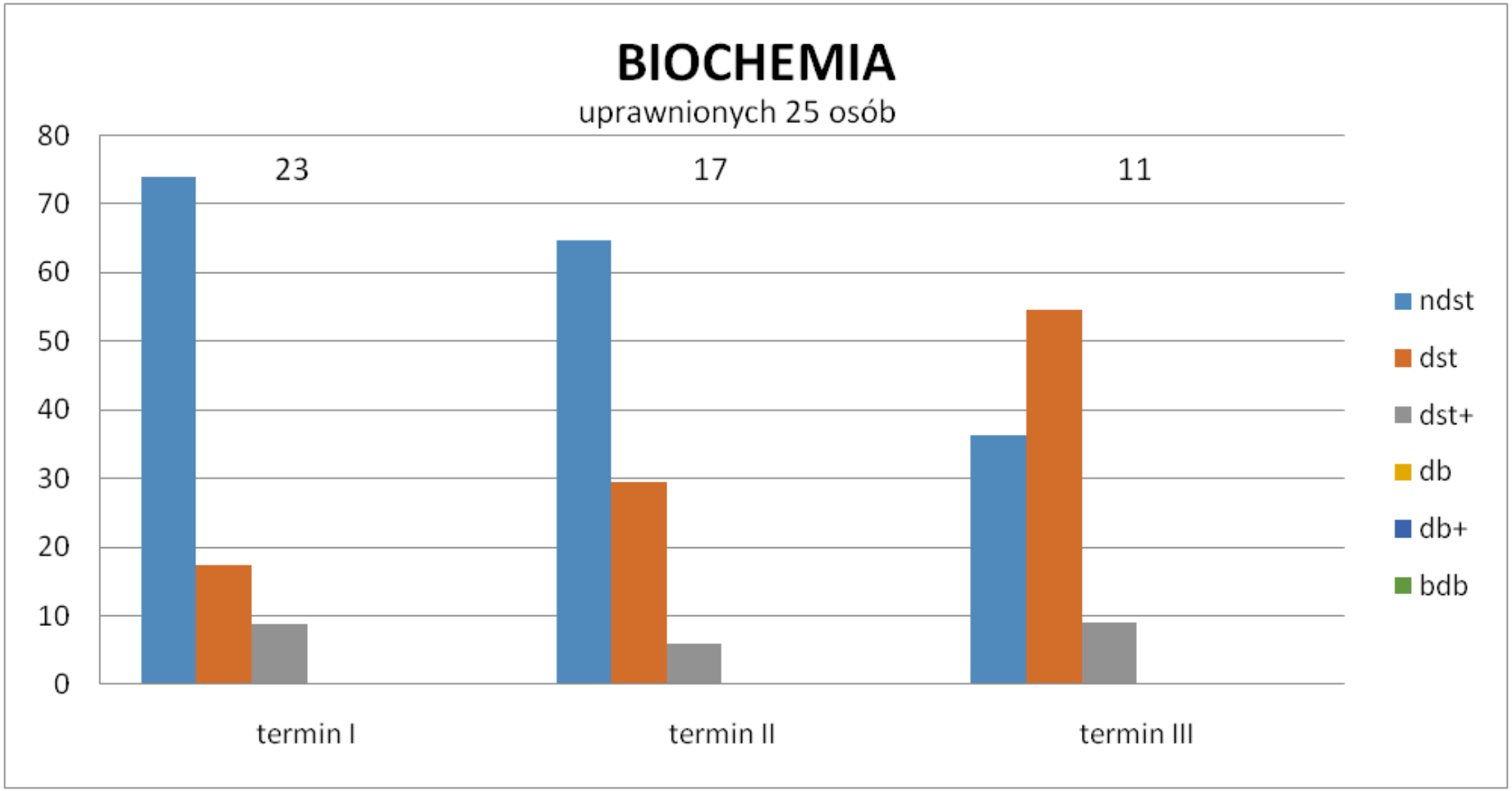
- *Bezpieczeństwo w pakowaniu, magazynowaniu i transporcie żywności*
- *Ekologia i ochrona środowiska*
- *Standardy bezpieczeństwa w produkcji surowców pierwotnych*
- *Kontrola weterynaryjna i sanitarna żywności*
- *Elektyw I: Jakość i bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego*

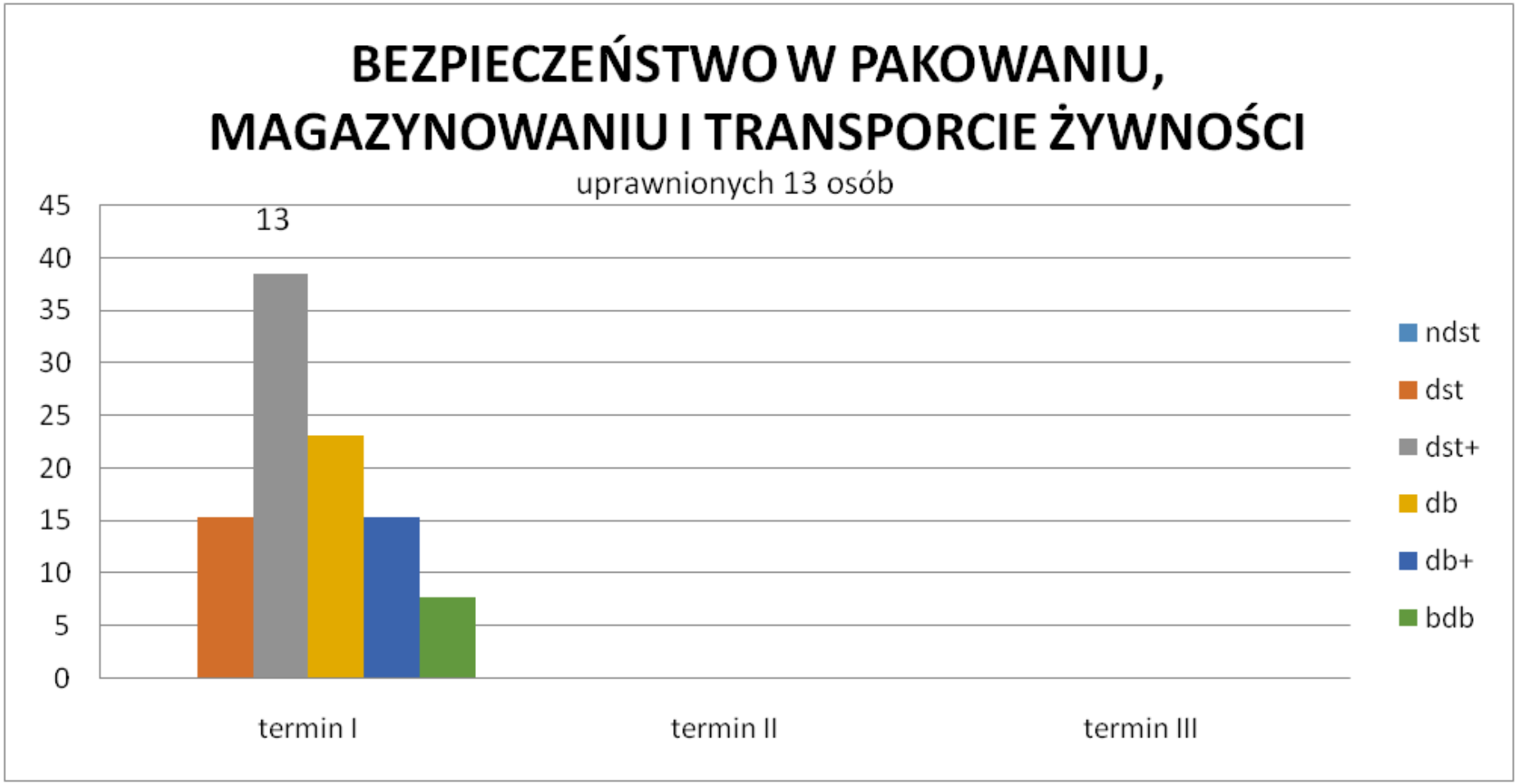
❖ *Przedmioty z 100% bdb w I terminie*

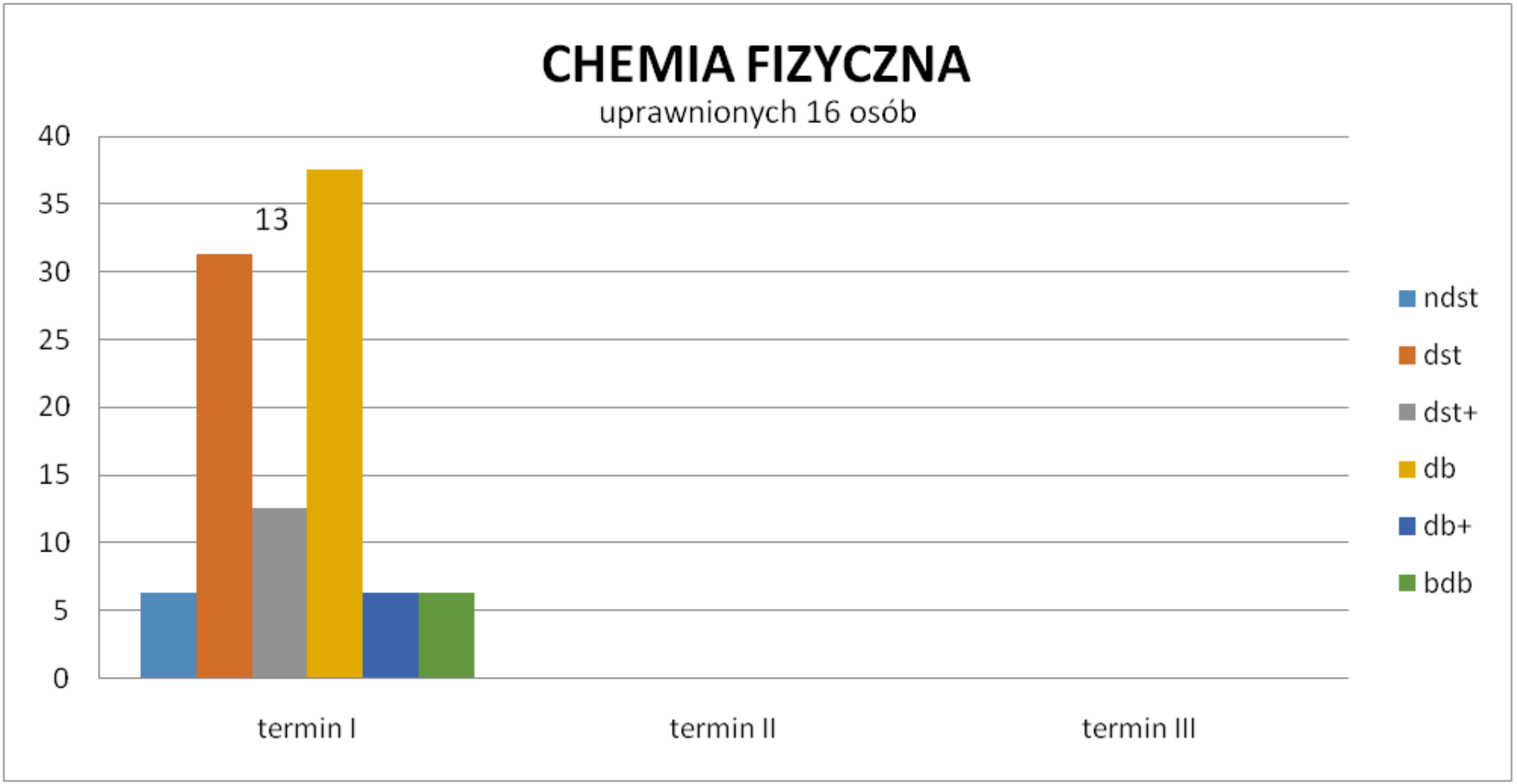
- *brak*

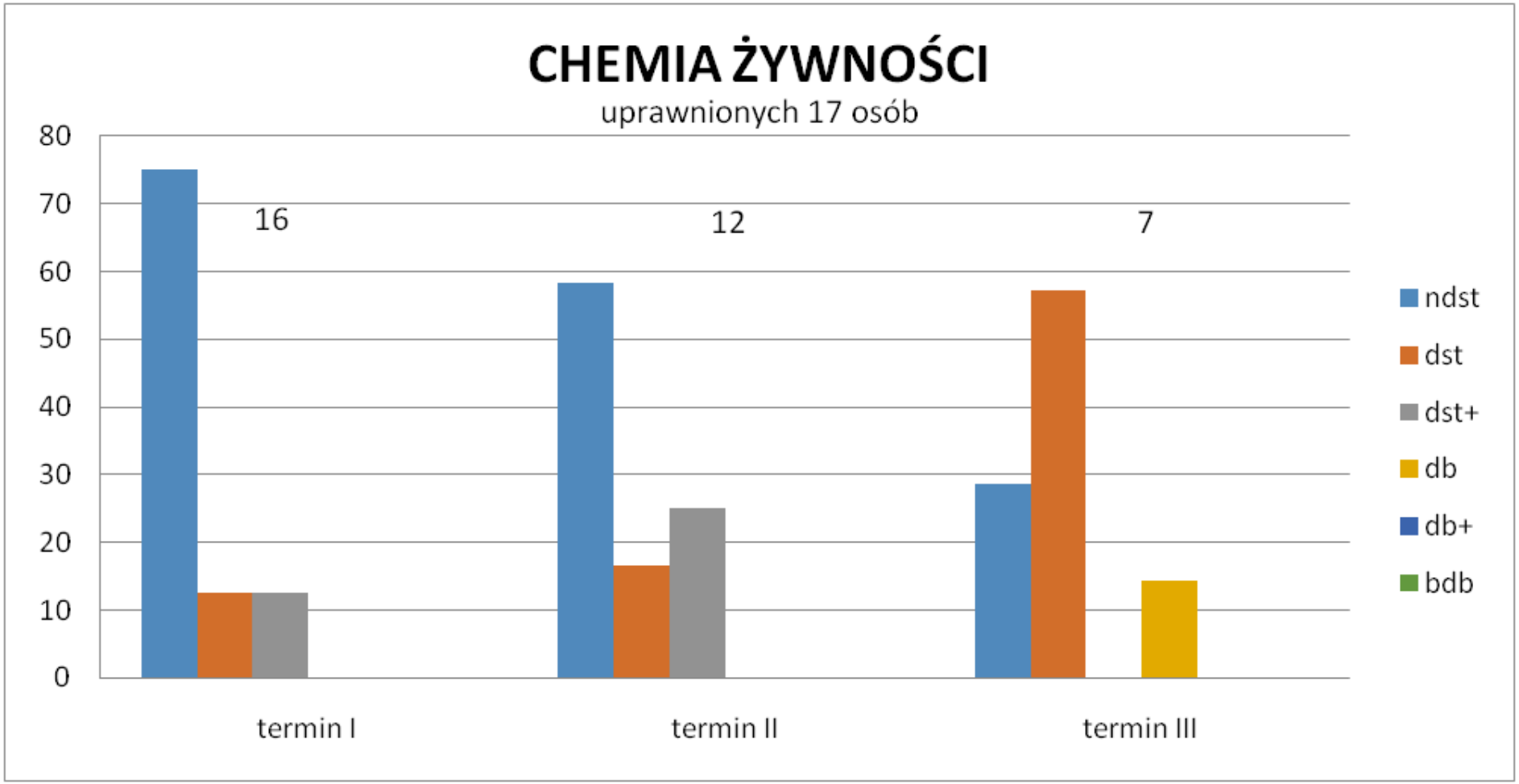
❖ *Największe kłopoty z zaliczeniem*

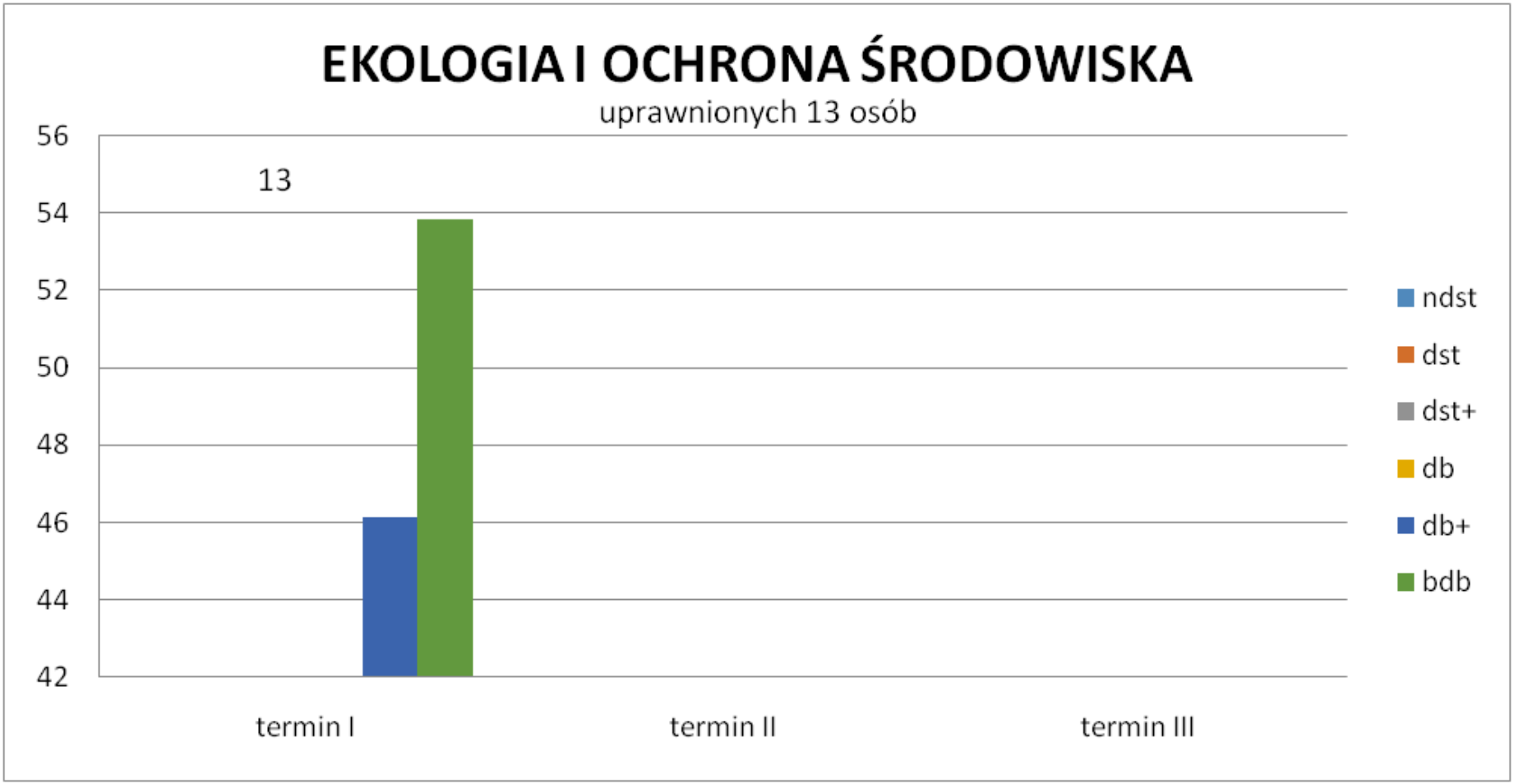
- *Biochemia (74% ocen ndst w I terminie)*
- *Chemia żywności (75% ocen ndst w I terminie)*
- *Analiza i ocena jakości żywności (47% ocen ndst w I terminie)*

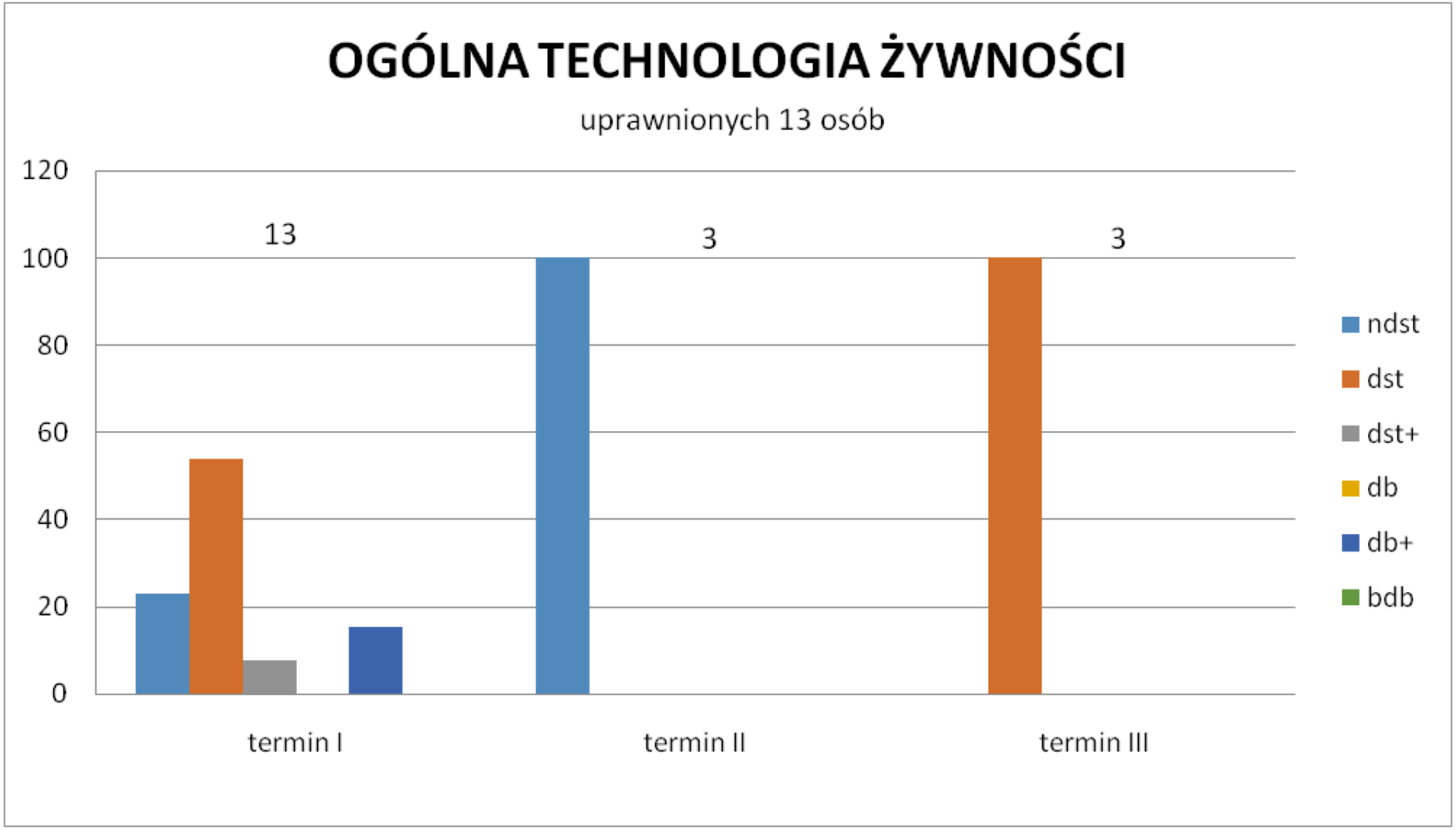

BIOCHEMIA
uprawnionych 25 osób
80
70
60
50
40
30
20
10
0
23
17
11
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

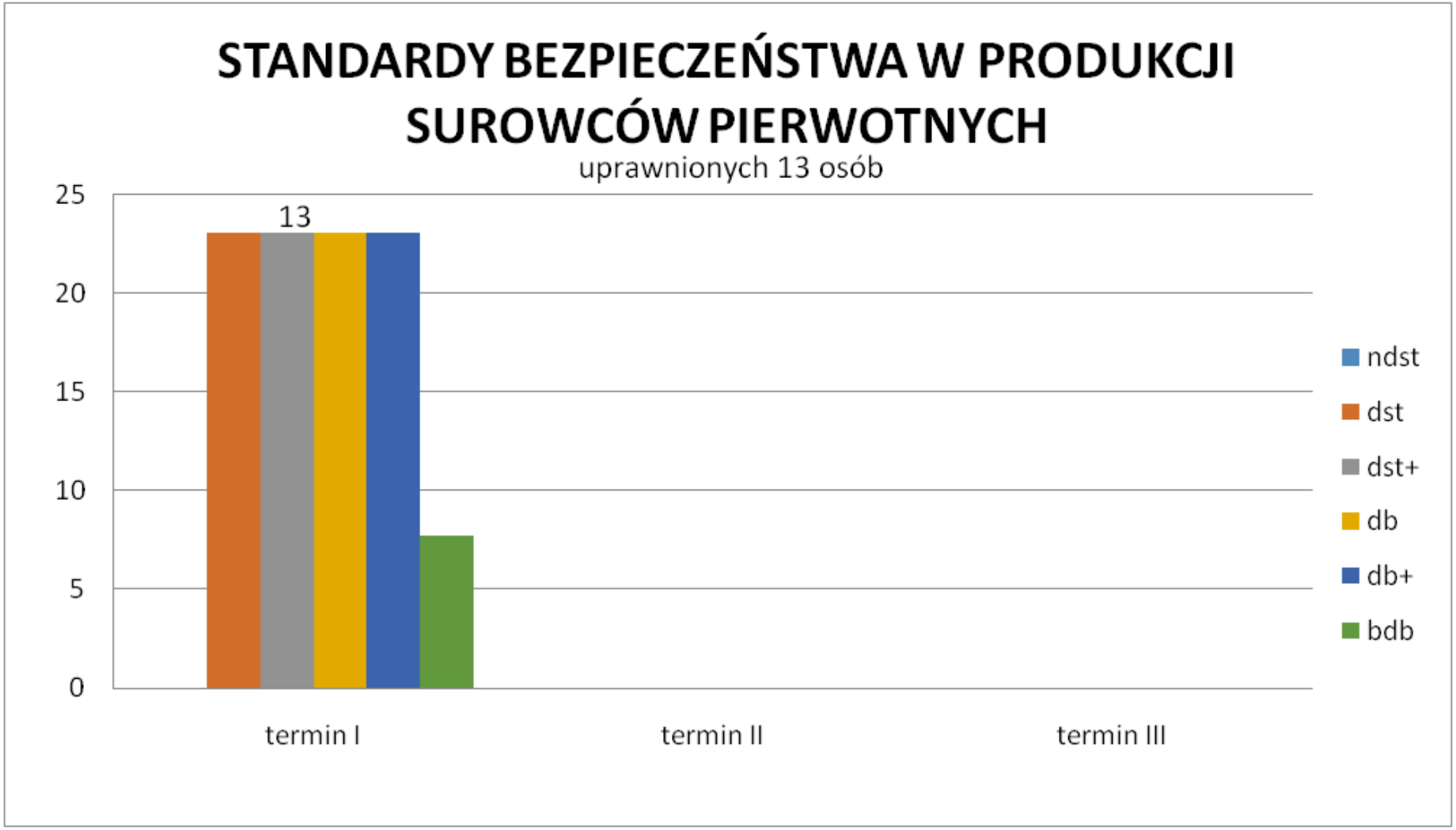

BEZPIECZEŃSTWO W PAKOWANIU, MAGAZYNOWANIU I TRANSPORCIE ŻYWNOŚCI
uprawnionych 13 osób
45
40
35
30
25
20
15
10
5
0
13
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

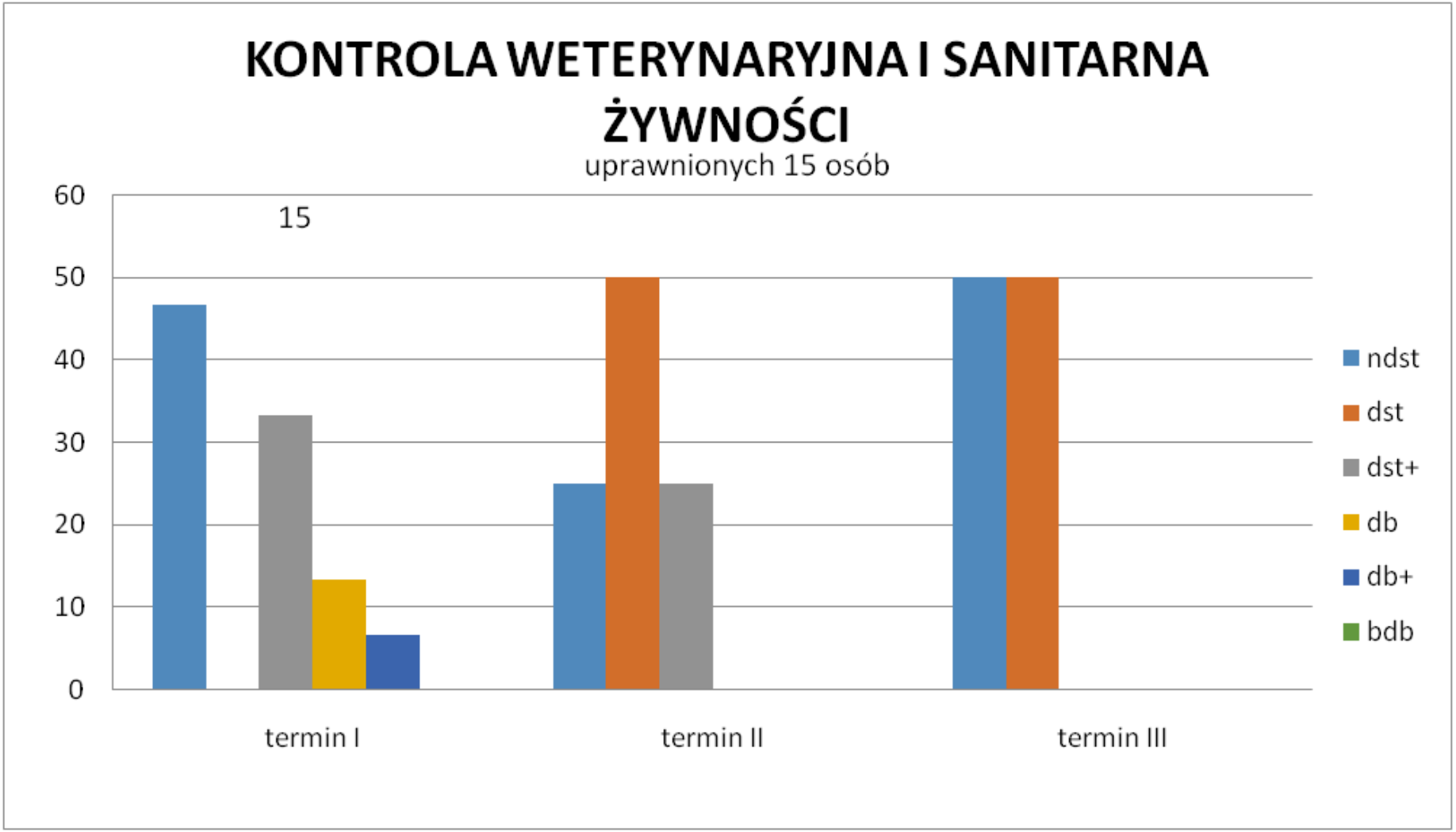

CHEMIA FIZYCZNA
uprawnionych 16 osób
40
35
30
25
20
15
10
5
0
13
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

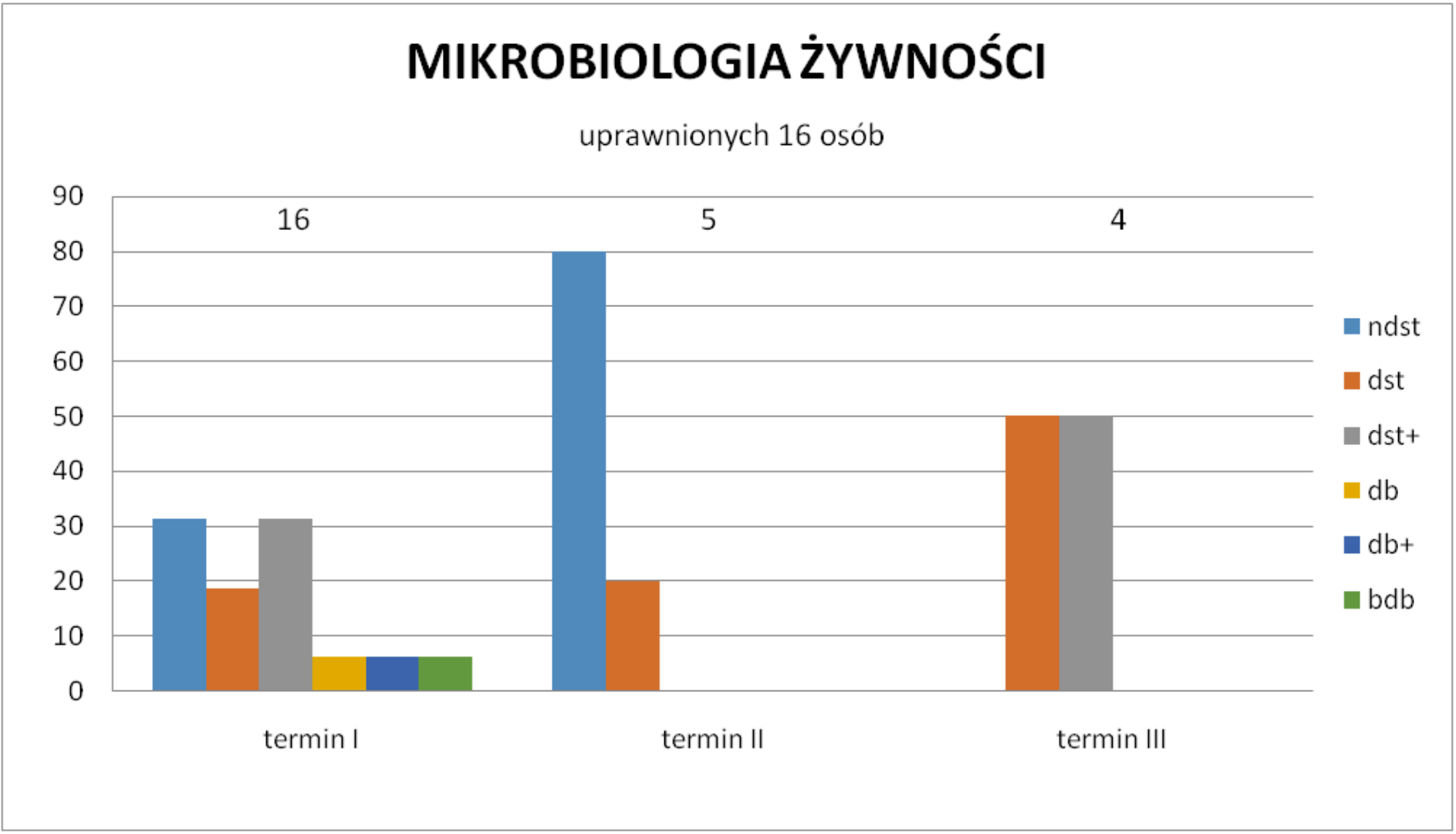

CHEMIA ŻYWNOŚCI
uprawnionych 17 osób
80
70
60
50
40
30
20
10
0
16
12
7
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

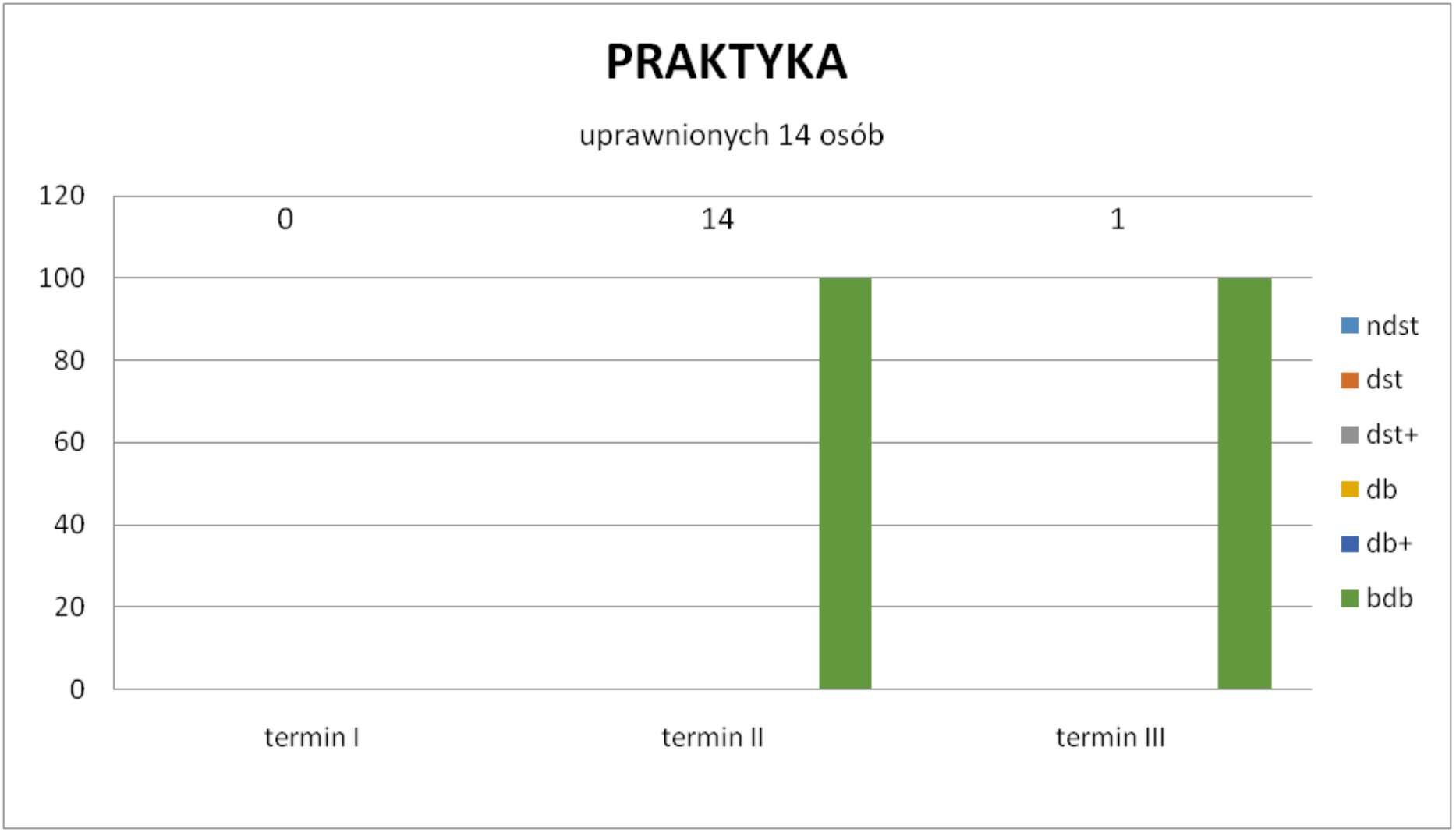

EKOLOGIA I OCHRONA ŚRODOWISKA
uprawnionych 13 osób
56
54
52
50
48
46
44
42
13
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

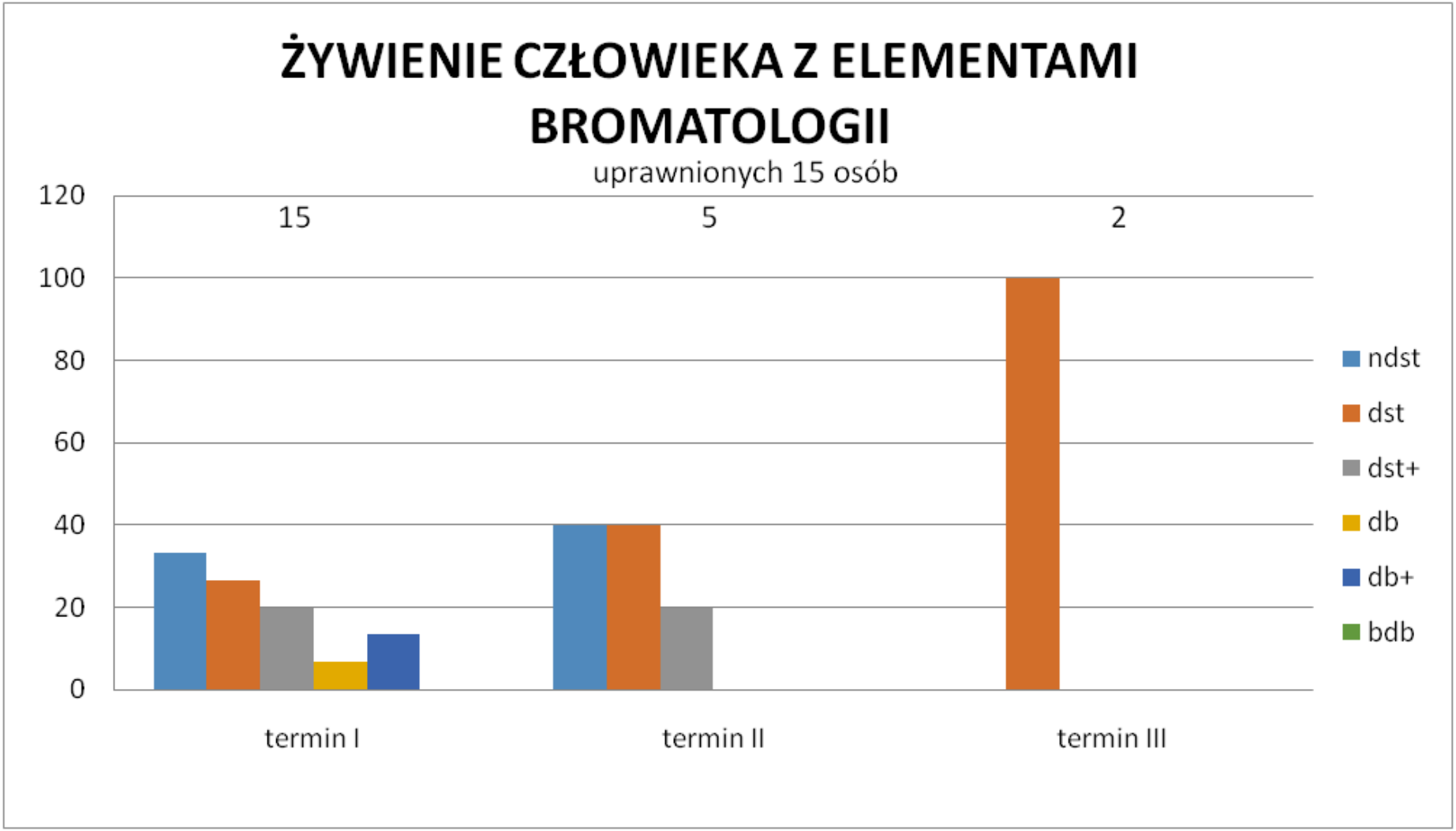

OGÓLNA TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI
uprawnionych 13 osób
120
100
80
60
40
20
0
13
3
3
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

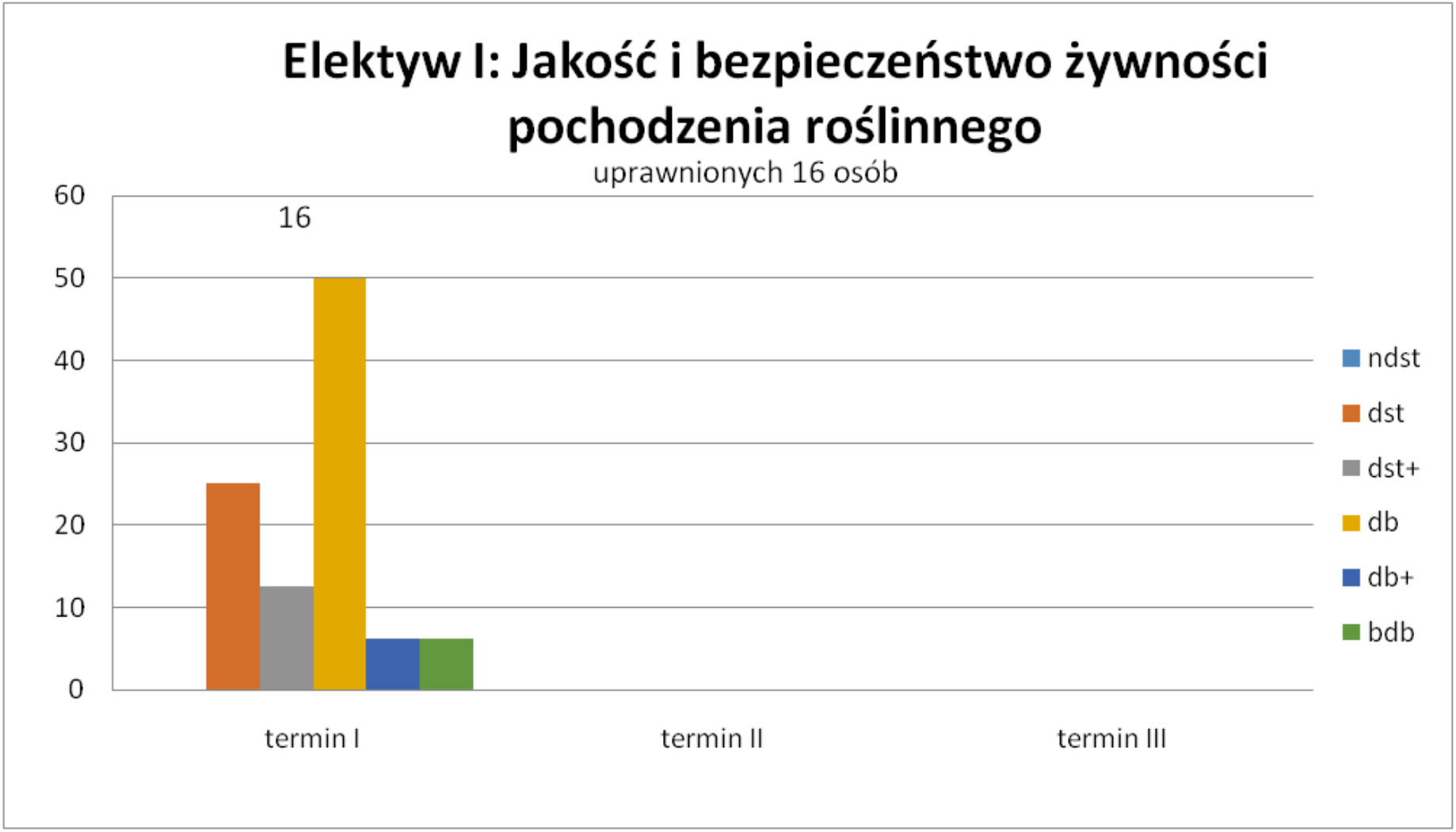

STANDARDY BEZPIECZEŃSTWA W PRODUKCJI SUROWCÓW PIERWOTNYCH
uprawnionych 13 osób
25
20
15
10
5
0
13
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


KONTROLA WETERYNARYJNA I SANITARNA ŻYWNOŚCI
uprawnionych 15 osób
60
50
40
30
20
10
0
15
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


MIKROBIOLOGIA ŻYWNOŚCI
uprawnionych 16 osób
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
16
5
4
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


PRAKTYKA
uprawnionych 14 osób
120
100
80
60
40
20
0
0
14
1
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


ŻYWIENIE CZŁOWIEKA Z ELEMENTAMI BROMATOLOGII
uprawnionych 15 osób
120
100
80
60
40
20
0
15
5
2
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Elektyw I: Jakość i bezpieczeństwo żywności pochodzenia roślinnego
uprawnionych 16 osób
60
50
40
30
20
10
0
16
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

Egzaminy inżynierskie (JiBŻ)

- St. Stacjonarne (23 osoby)

Ocena	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
Pracy	0	0	3	0	20
Egzaminu	0	1	2	1	19
Na dyplomie	1	3	15	3	1

II stopień – oceniano I rok

semestr 1

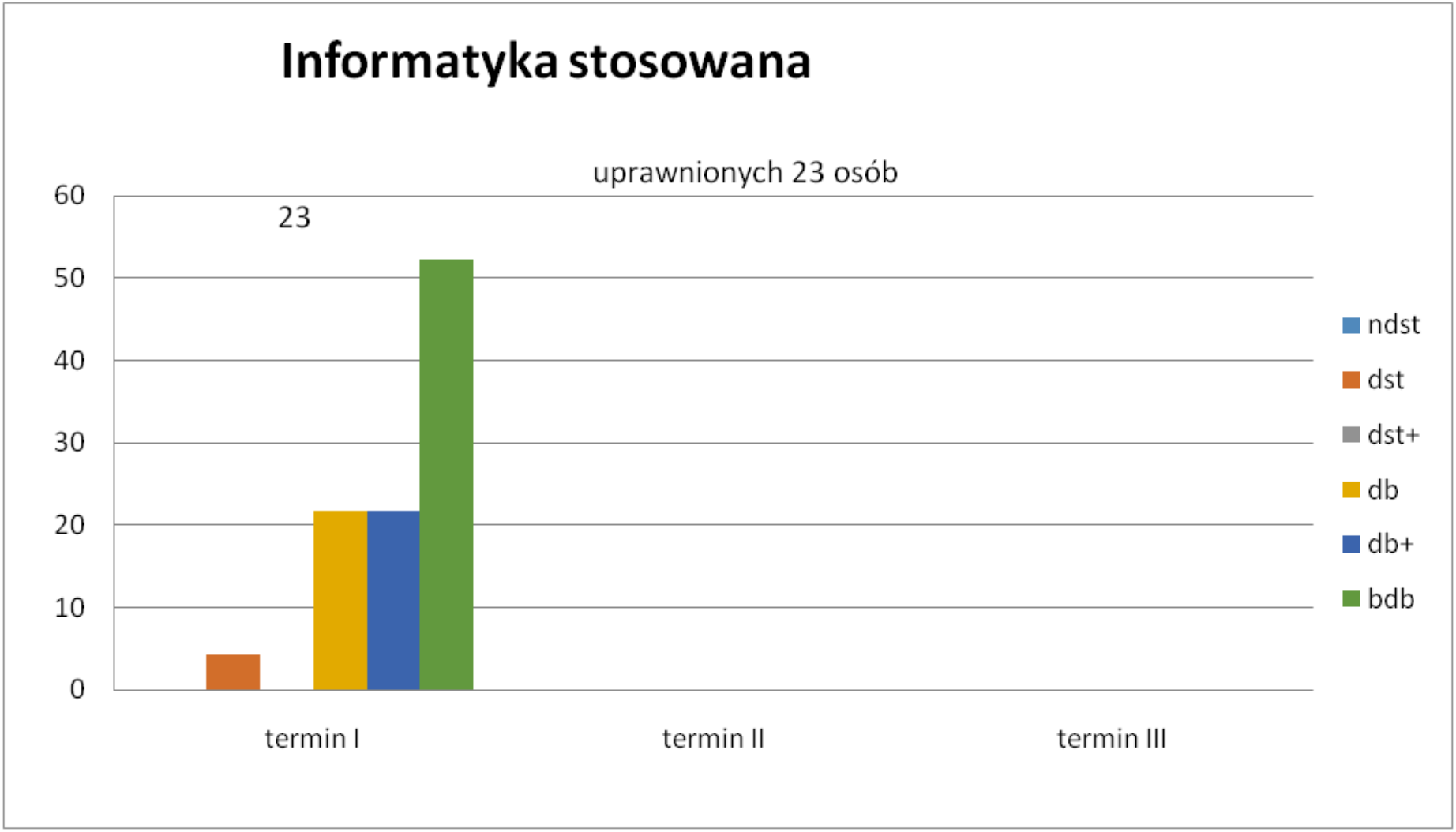
Technologia specjalizacyjna I: Optyczna i spektroskopowa analiza żywności/ Kształtowanie i ochrona jakości w przemyśle skrobiowym i cukrowniczym oraz produkcji artykułów ciastkarskich i cukierniczych
Technologia specjalizacyjna II: Wzbogacanie żywności w związki bioaktywne / Kształtowanie i ochrona jakości w produkcji artykułów zbożowo-mącznych
Język obcy
Metody badań eksperymentalnych
Seminarium specjalizacyjne:
Elektyw specjalizacyjny I: Wybrane metody badania jakości żywności / Pieczywo bezglutenowe - technologia produkcji, wartość odżywcza, rola w leczeniu celiakii
Informatyka stosowana
Rolnictwo zintegrowane, ekologiczne i biodynamiczne a bezpieczeństwo żywności
Praktyka dyplomowa (4 tygodnie tj. ok. 160h)

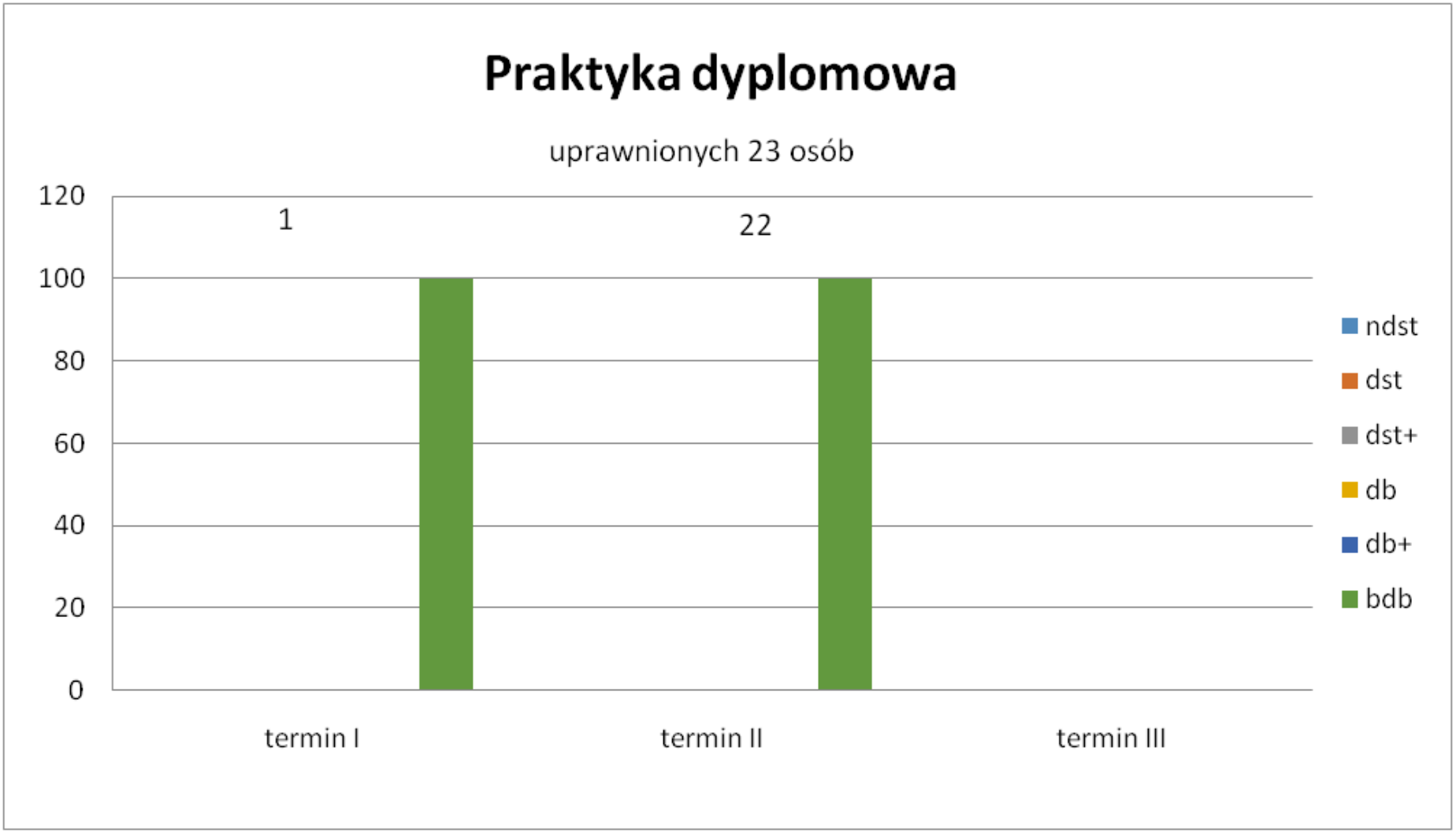
❖ *Przedmioty, które wszyscy zaliczyli w I terminie.*

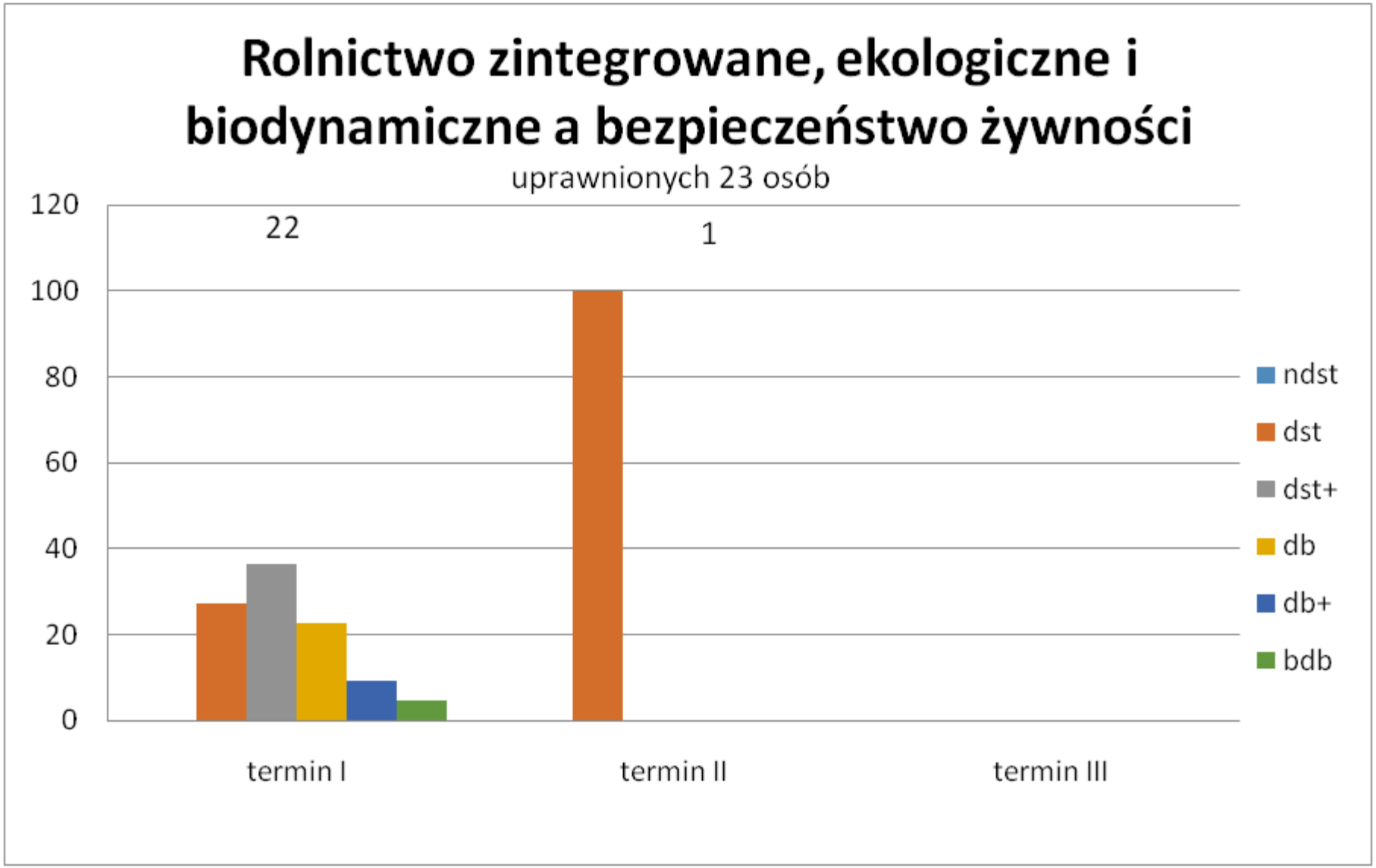
- *Informatyka stosowana*
- *Seminarium specjalizacyjne „Analiza” i „Węglowodany”*
- *Technologia specjalizacyjna I: Kształtowanie i ochrona jakości w przemyśle skrobiowym i cukrowniczym oraz produkcji artykułów ciastkarskich i cukierniczych*
- *Elektyw specjalizacyjny I: Wybrane metody badania jakości żywności*

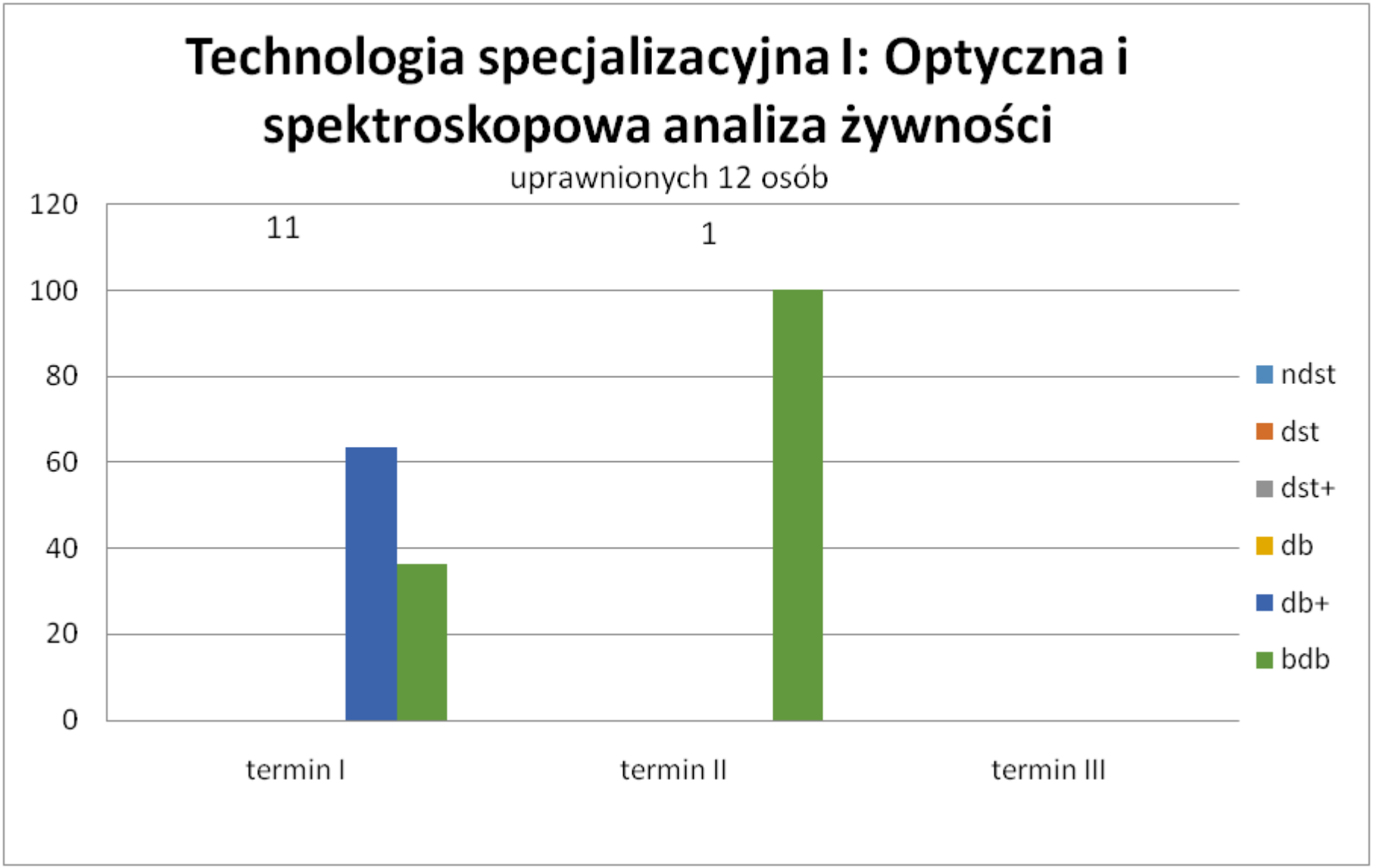
❖ *Przedmioty z 100% bdb w I terminie*

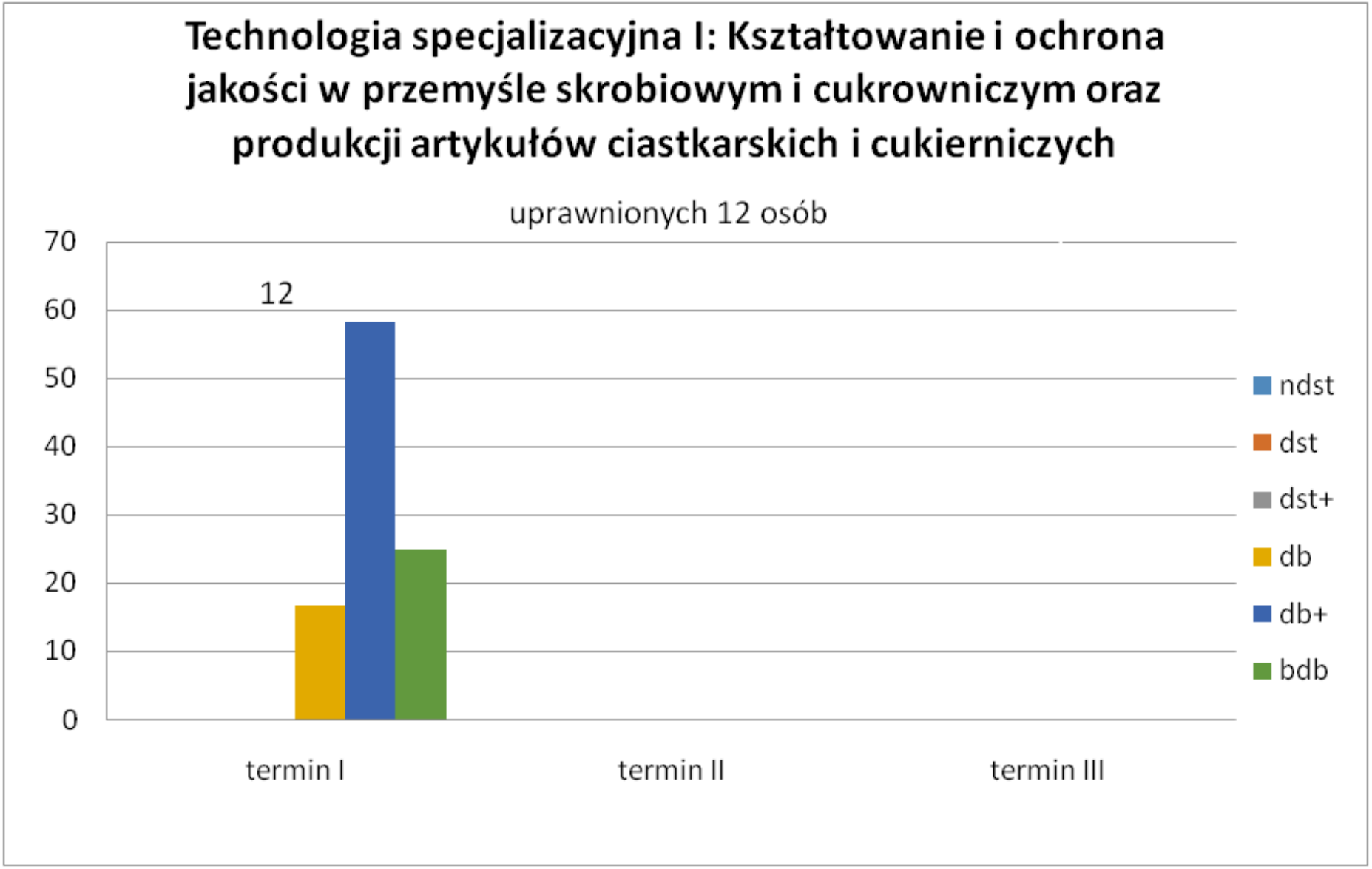
- *Seminarium specjalizacyjne „Analiza” (I termin)*
- *Praktyka dyplomowa (w I i II terminie)*

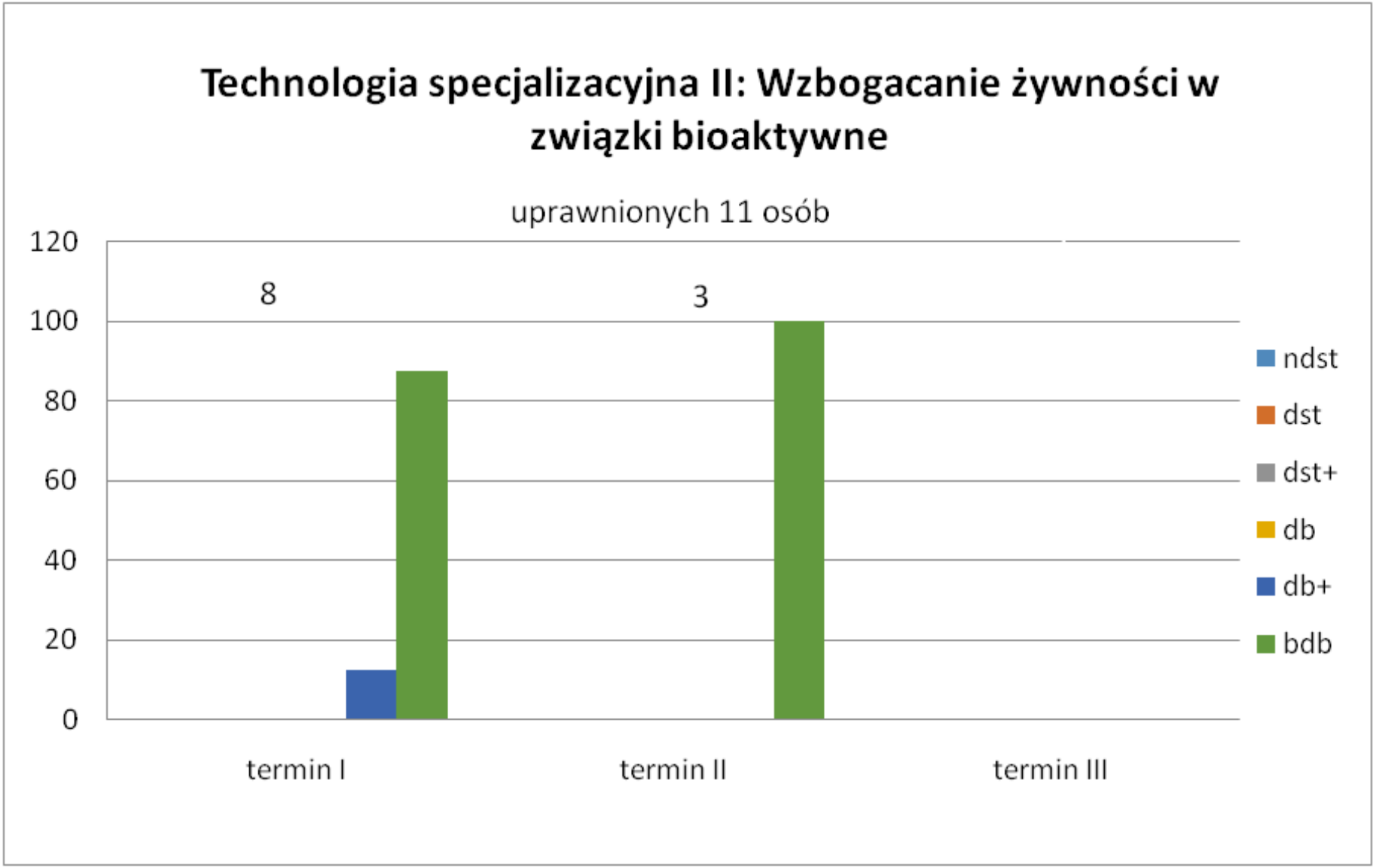

Informatyka stosowana
uprawnionych 23 osób
23
60
50
40
30
20
10
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

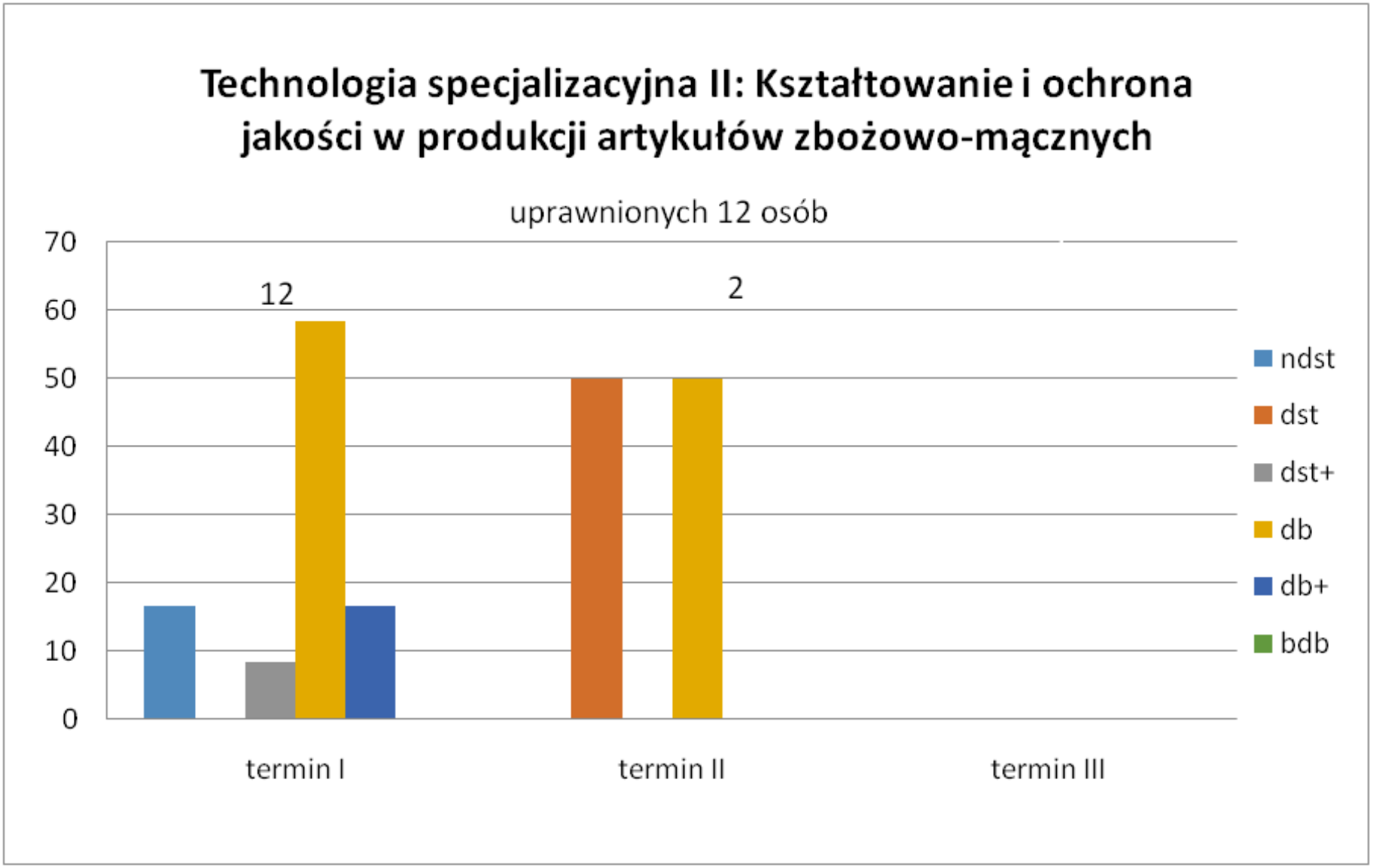

Praktyka dyplomowa
uprawnionych 23 osób
120
100
80
60
40
20
0
1
22
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

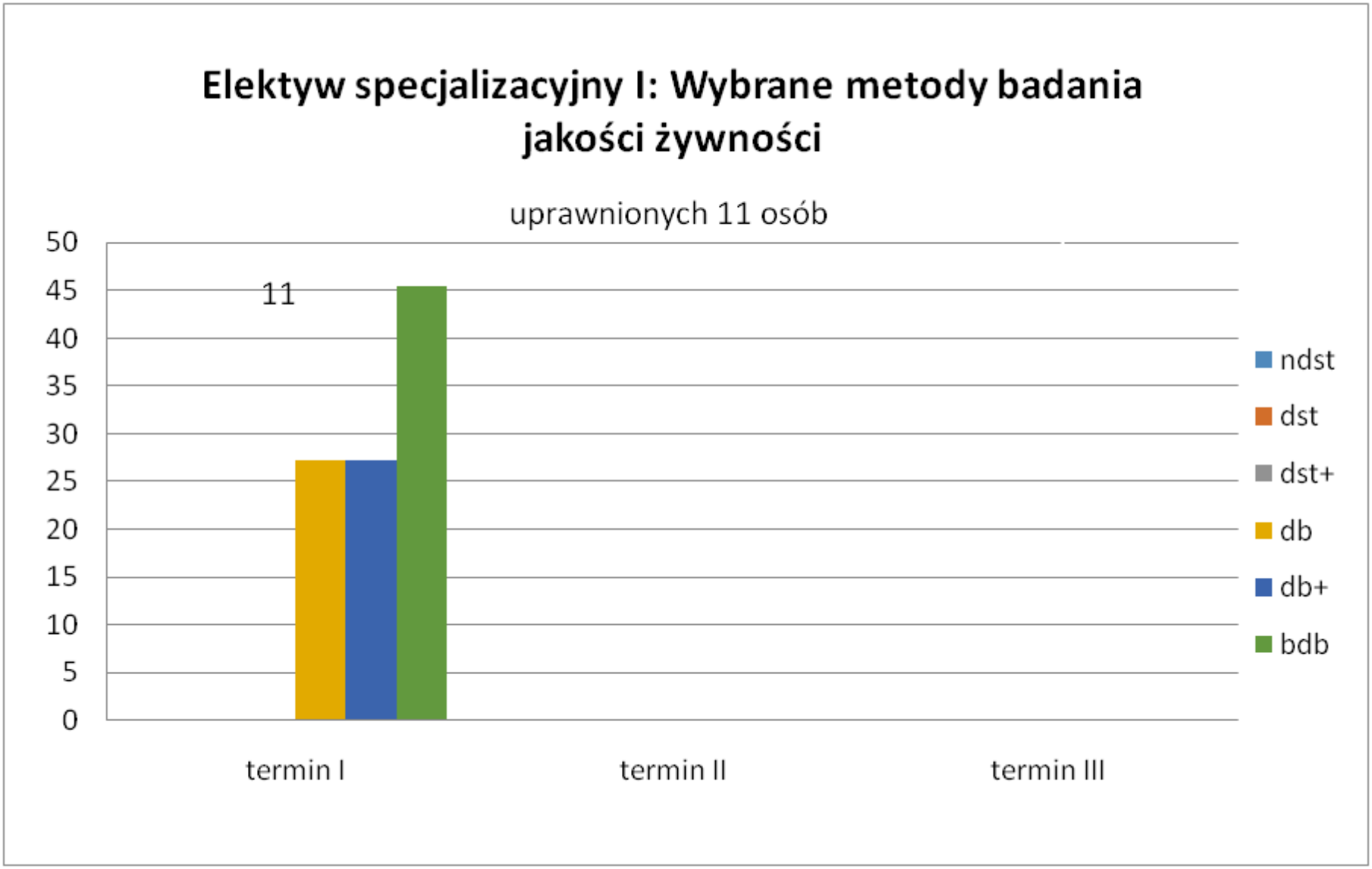

Rolnictwo zintegrowane, ekologiczne i biodynamiczne a bezpieczeństwo żywności
uprawnionych 23 osób
120
100
80
60
40
20
0
22
1
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

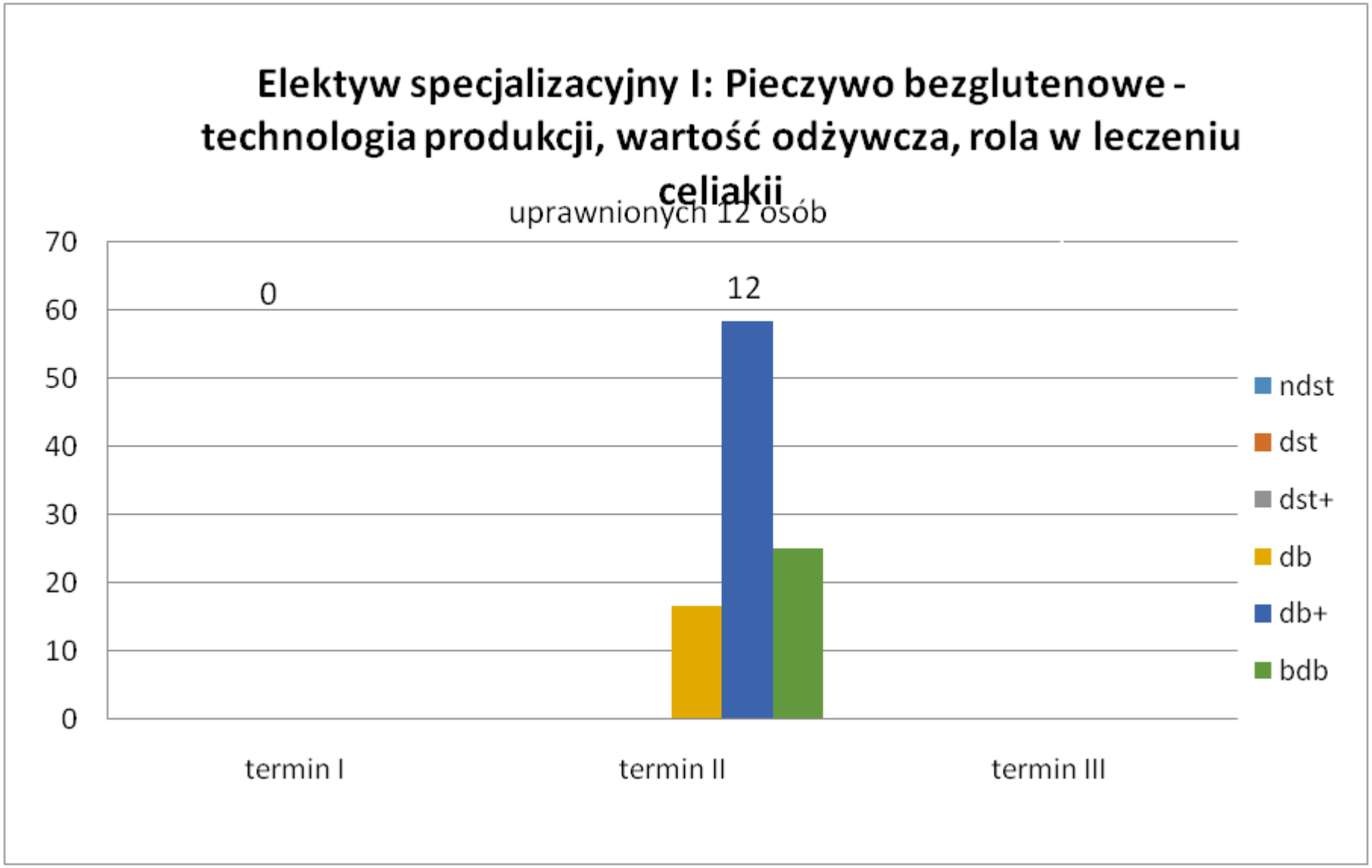

Technologia specjalizacyjna I: Optyczna i spektroskopowa analiza żywności
uprawnionych 12 osób
120
100
80
60
40
20
0
11
1
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Technologia specjalizacyjna I: Kształtowanie i ochrona jakości w przemyśle skrobiowym i cukrowniczym oraz produkcji artykułów ciastkarskich i cukierniczych
uprawnionych 12 osób
70
60
50
40
30
20
10
0
12
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Technologia specjalizacyjna II: Wzbogacanie żywności w związki bioaktywne
uprawnionych 11 osób
120
100
80
60
40
20
0
8
3
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Technologia specjalizacyjna II: Kształtowanie i ochrona jakości w produkcji artykułów zbożowo-mącznych
uprawnionych 12 osób
70
60
50
40
30
20
10
0
12
2
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Elektyw specjalizacyjny I: Wybrane metody badania jakości żywności
uprawnionych 11 osób
50
45
40
35
30
25
20
15
10
5
0
11
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Elektyw specjalizacyjny I: Pieczywo bezglutenowe - technologia produkcji, wartość odżywcza, rola w leczeniu celiakii
uprawnionych 12 osób
70
60
50
40
30
20
10
0
0
12
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

Egzaminy magisterskie (JiBŻ)

- St. stacjonarne (21 osób)

Ocena	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
Pracy	0	1	2	3	15
Egzaminu	0	0	1	3	17
Na dyplomie	0	0	0	4	17

Kierunek: Browarnictwo i słodownictwo

I stopień – oceniano II rok

semestr 3

Biochemia
Chemia żywności
Inżynieria procesowa
Mikrobiologia żywności
Podstawy żywienia człowieka
Elektyw 2: Enzymy w browarnictwie
Elektyw II: Wykorzystanie niskich temperatur w procesach technologicznych
Moduł kierunkowy 3: Procesy warzelni

semestr 4

Analiza i ocena jakości żywności
Ergonomia i bezpieczeństwo pracy
Ogólna technologia żywności
Elektyw 3: Mikrobiologia browarnicza
Elektyw 4: Właściwości i zastosowanie skrobi
Elektyw 6: Aspekty zdrowotne piwa
Elektyw 7: Style piwne
Elektyw III: Surowce i technologie w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów
Elektyw VIII: Podstawy produkcji wina
Moduł kierunkowy 4: Fermentacja i dojrzewanie piwa
Praktyka zawodowa II

❖ *Przedmioty, które wszyscy zaliczyli w I terminie.*

- *Elektyw 6: Aspekty zdrowotne piwa*
- *Elektyw III: Surowce i technologie w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów*
- ***Inżynieria bioprocesowa!!! (na Diet1 83% ndst w I terminie)***
- *Elektyw II: Wykorzystanie niskich temperatur w procesach technologicznych*

❖ *Przedmioty z 100% bdb w I lub I i II terminie*

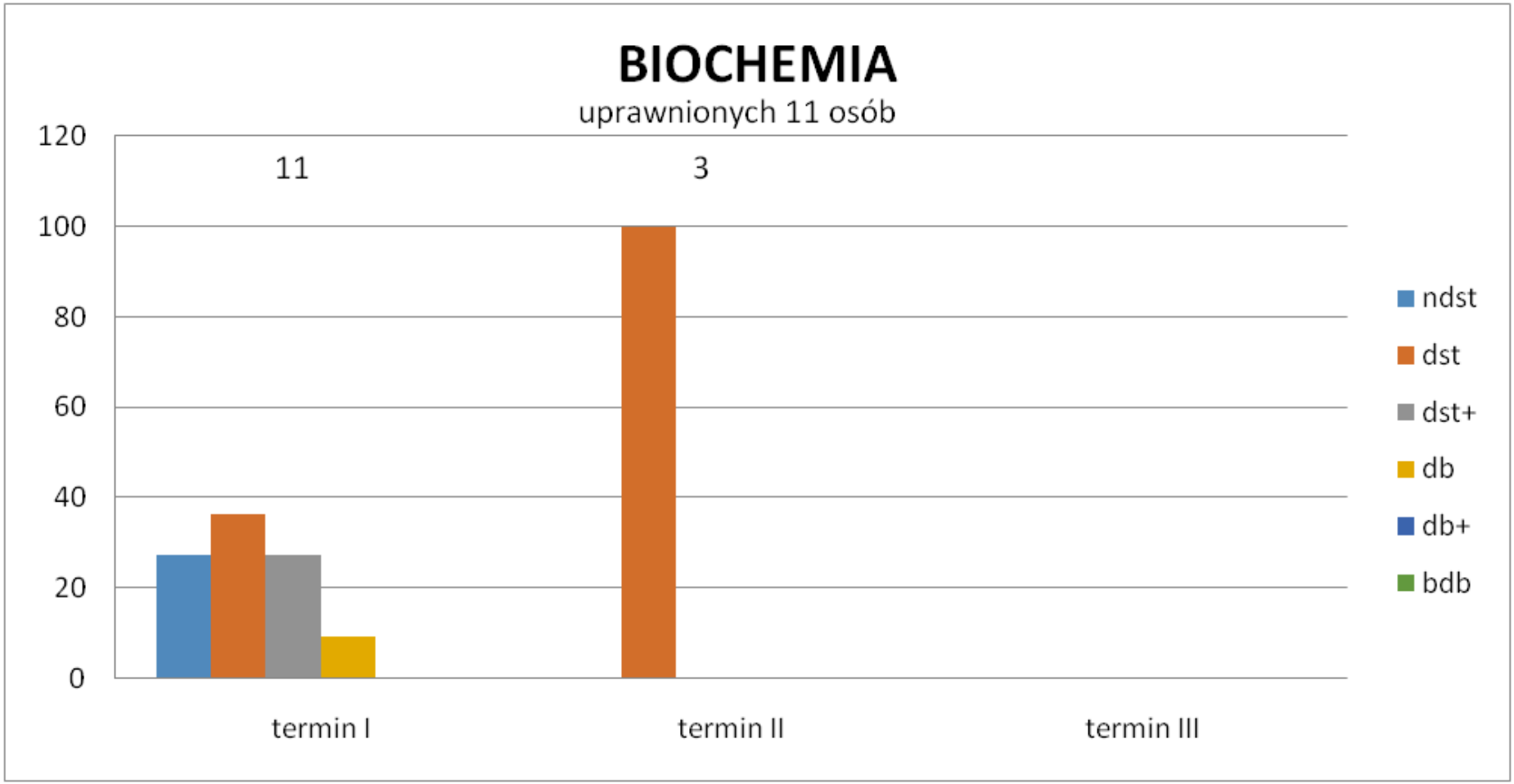
- *brak*

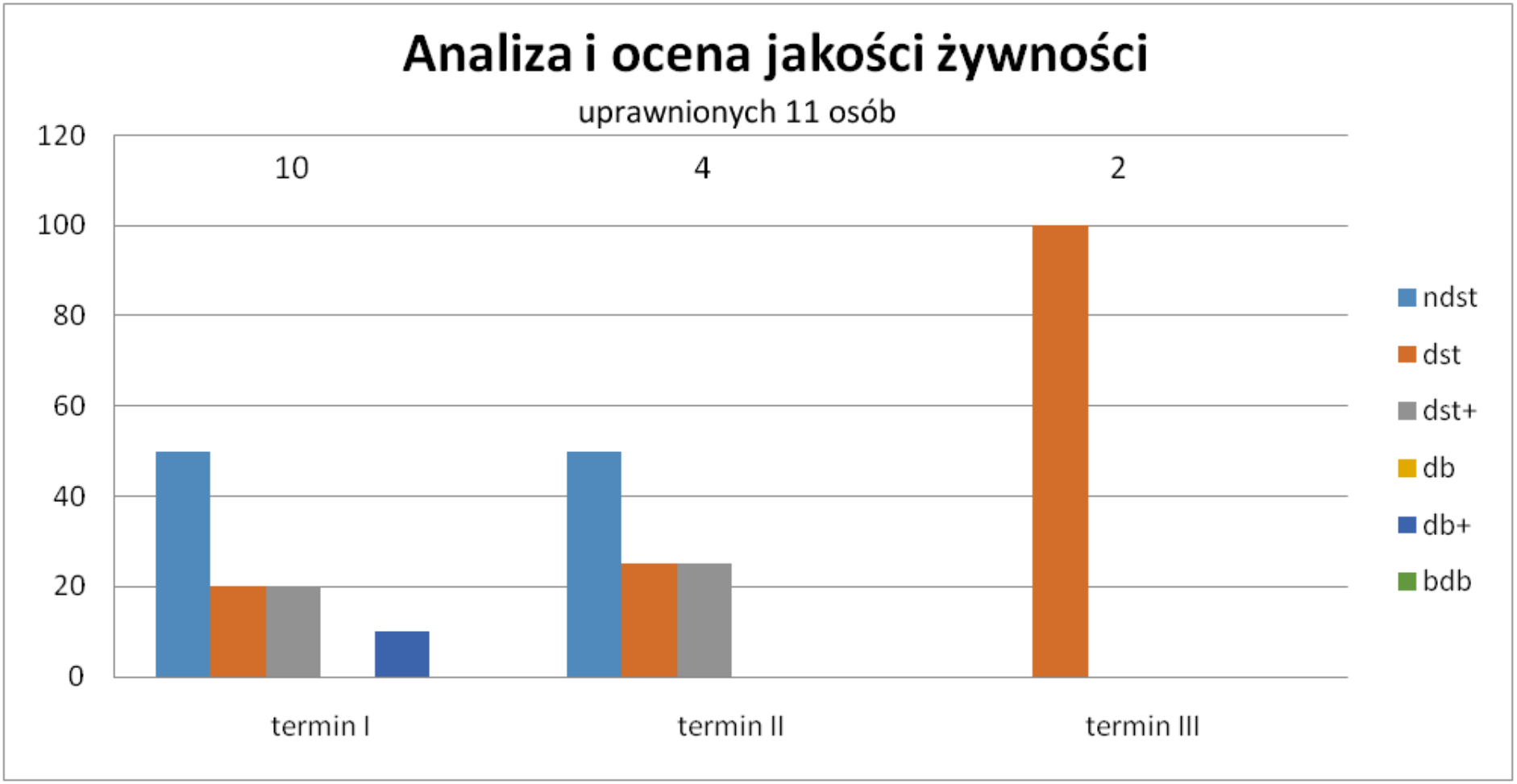
❖ *Największe kłopoty z zaliczeniem*

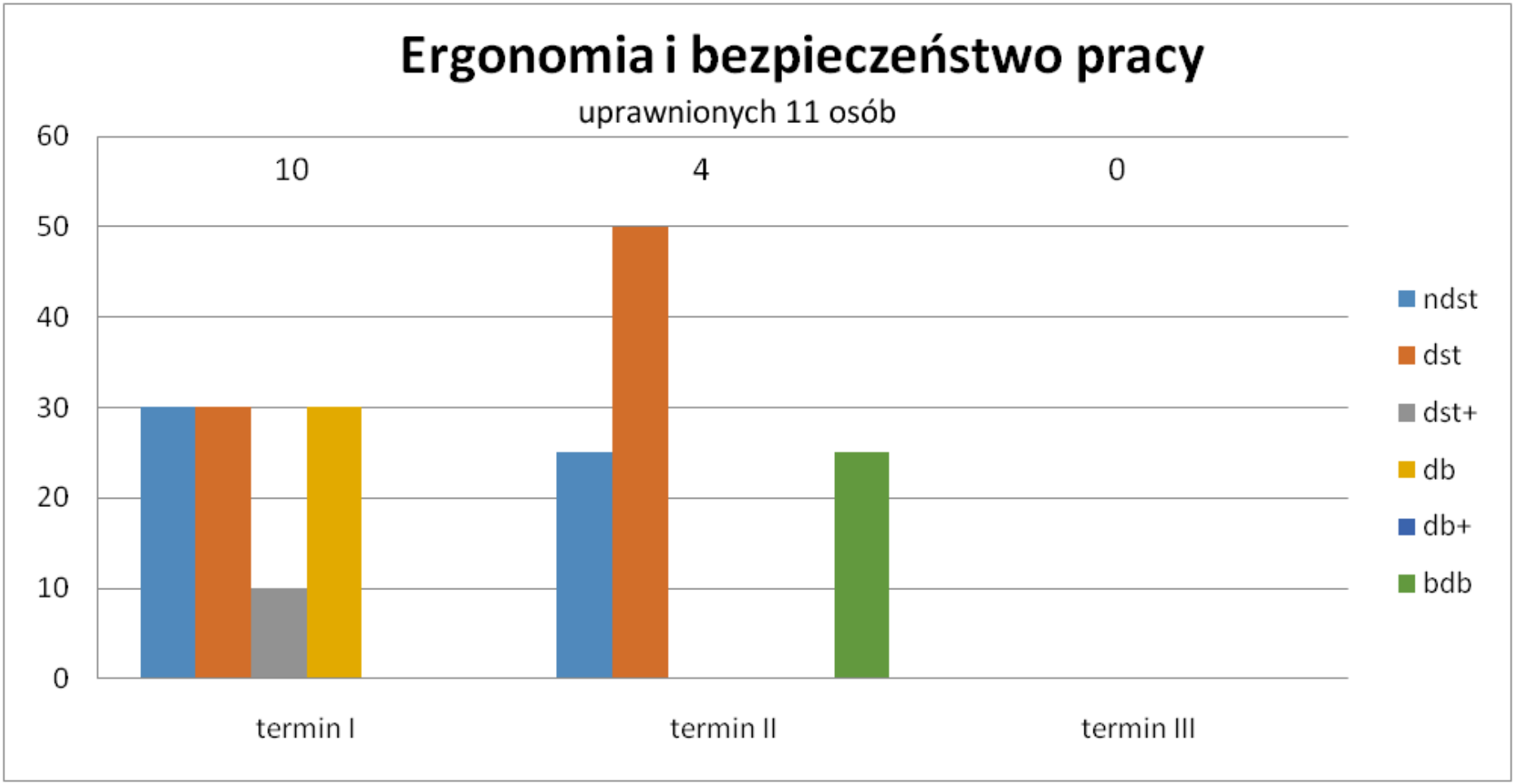
- *Podstawy żywienia człowieka (prawie 64% ocen ndst w I terminie)*
- *Elektyw VIII: Podstawy produkcji wina (54% ocen ndst w I terminie)*
- *Analiza i ocena jakości żywności (50% ocen ndst w I terminie)*

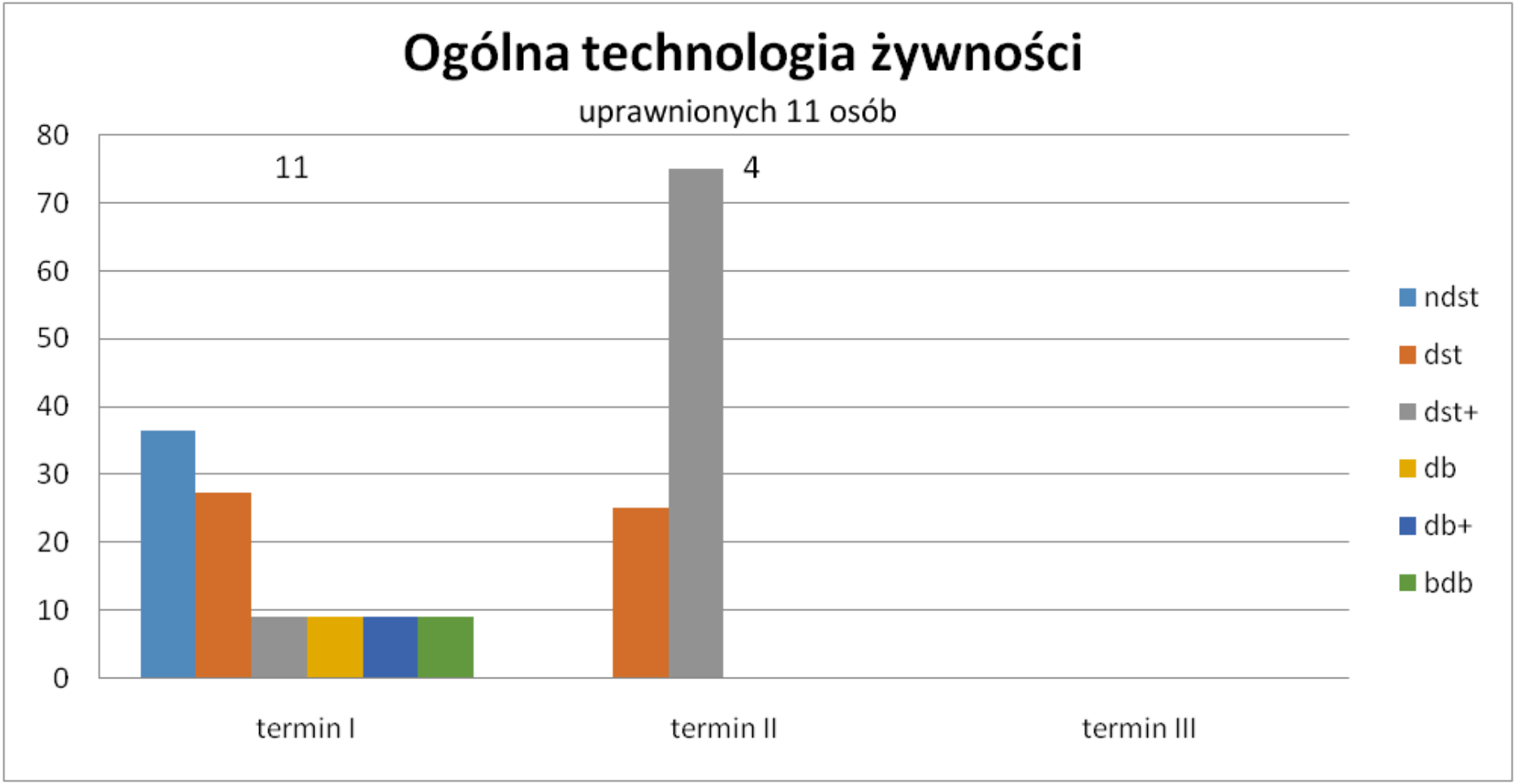
Czasami lepiej niż na innych kierunkach!!!

- *Ogólna technologia żywności (36% ocen ndst w I terminie, Diet 74%, JiBŻ 23%)*
- *Chemia żywności (27% , Diet1 22%, JiBŻ 75% w I terminie))*
- ***Biochemia (tylko 27%, Diet1 36%., JiBŻ 74%)***

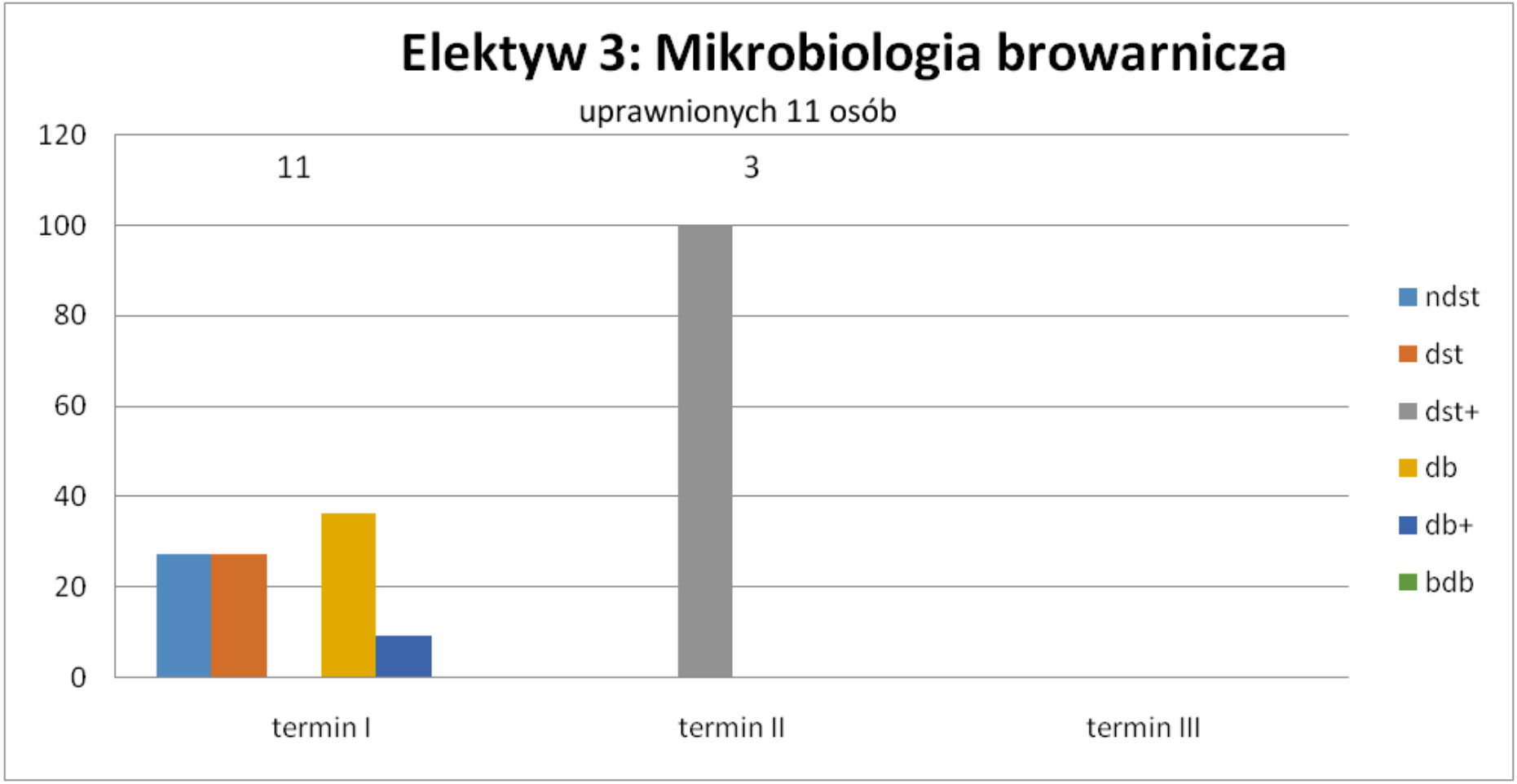

BIOCHEMIA
uprawnionych 11 osób
120
100
80
60
40
20
0
11
3
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

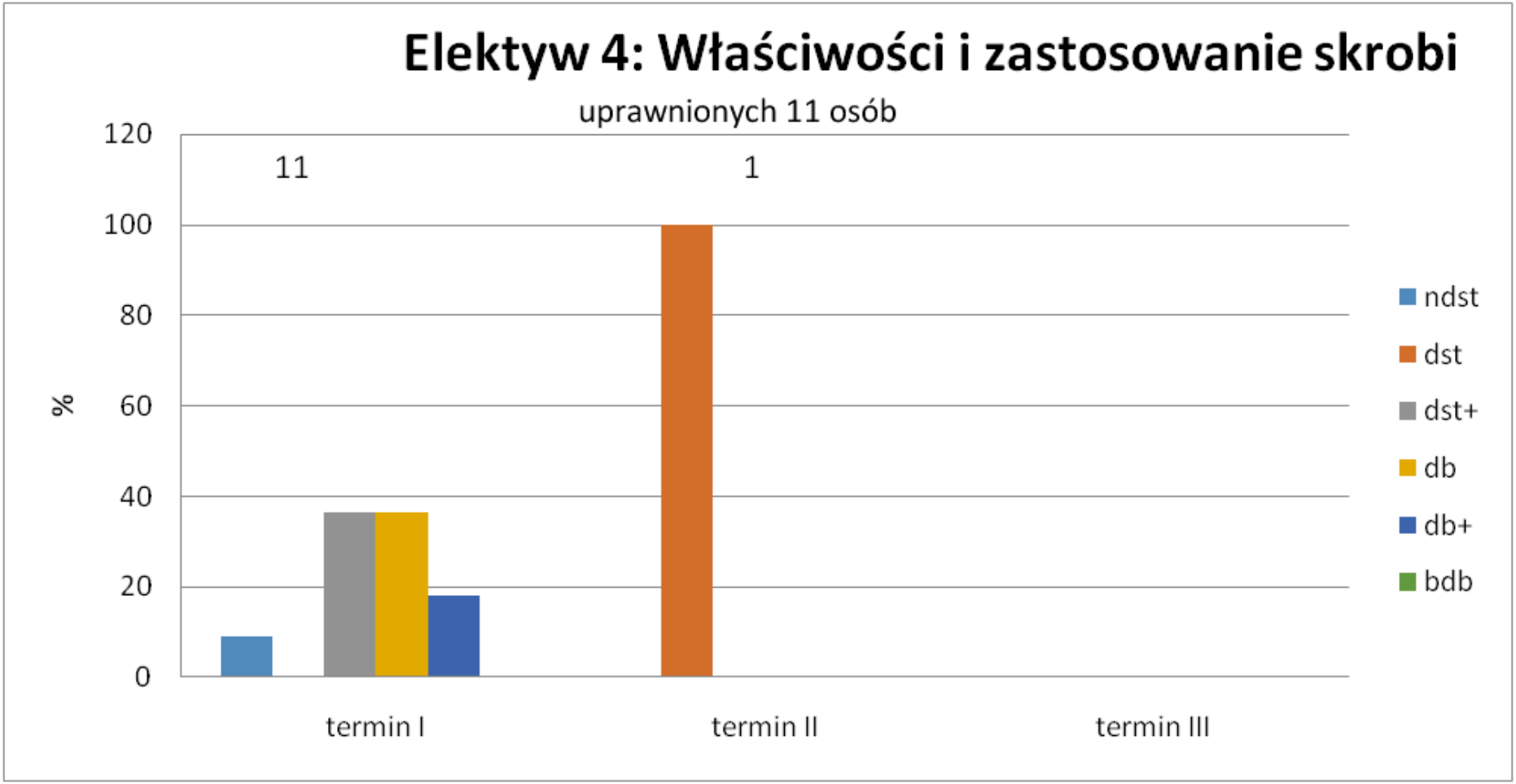

Analiza i ocena jakości żywności
uprawnionych 11 osób
120
100
80
60
40
20
0
10
4
2
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

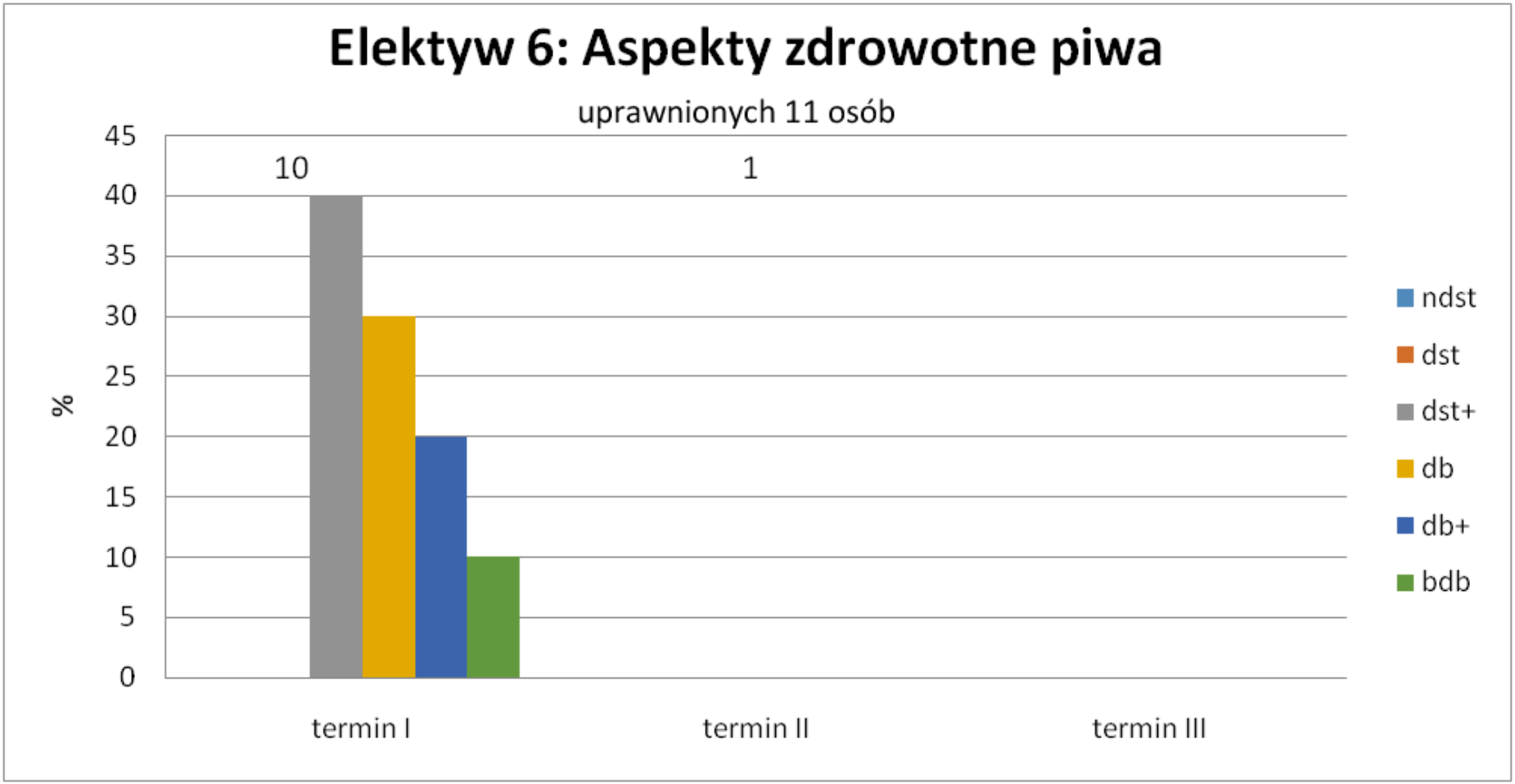

Ergonomia i bezpieczeństwo pracy
uprawnionych 11 osób
60
50
40
30
20
10
0
10
4
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

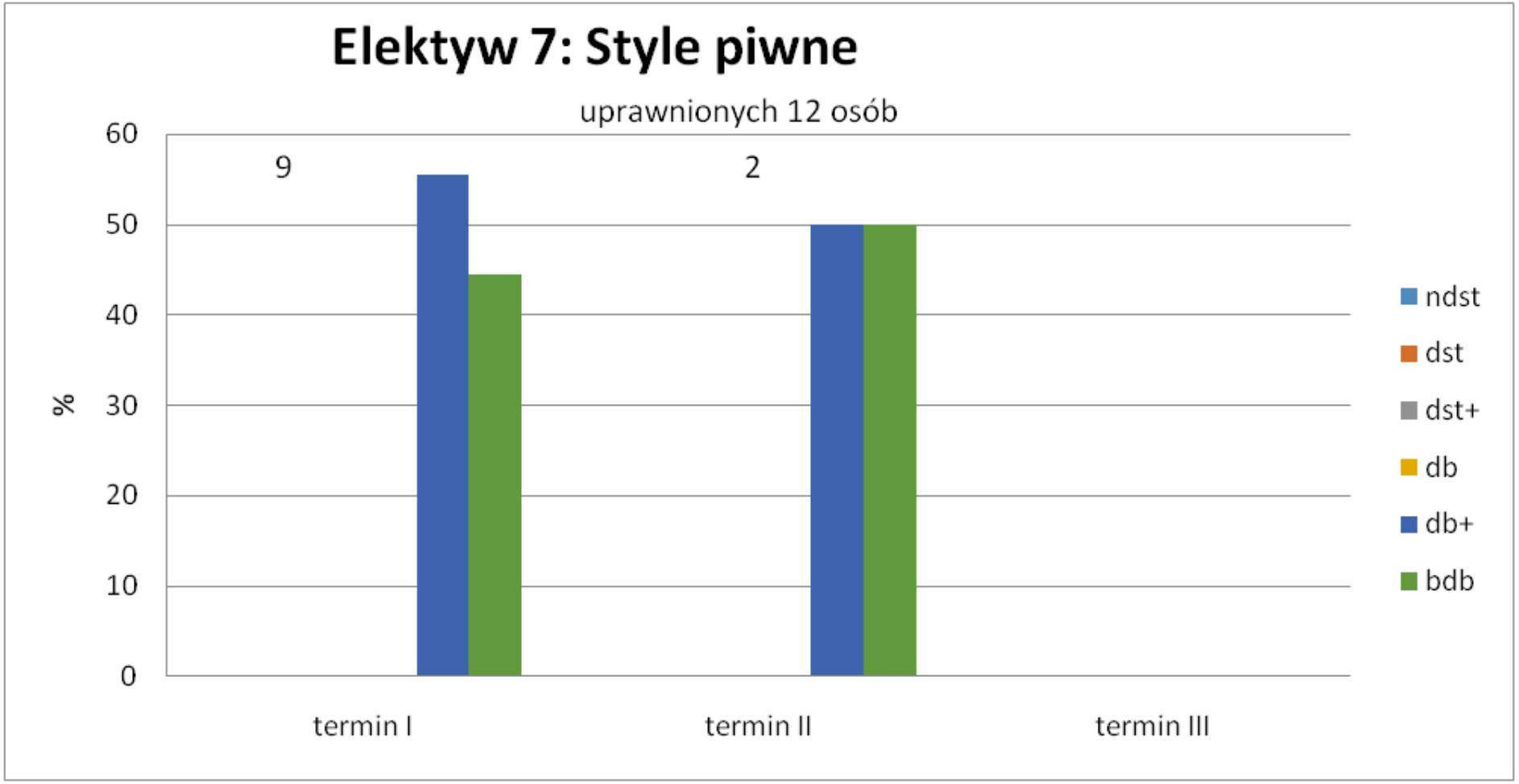

Ogólna technologia żywności
uprawnionych 11 osób
80
70
60
50
40
30
20
10
0
11
4
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

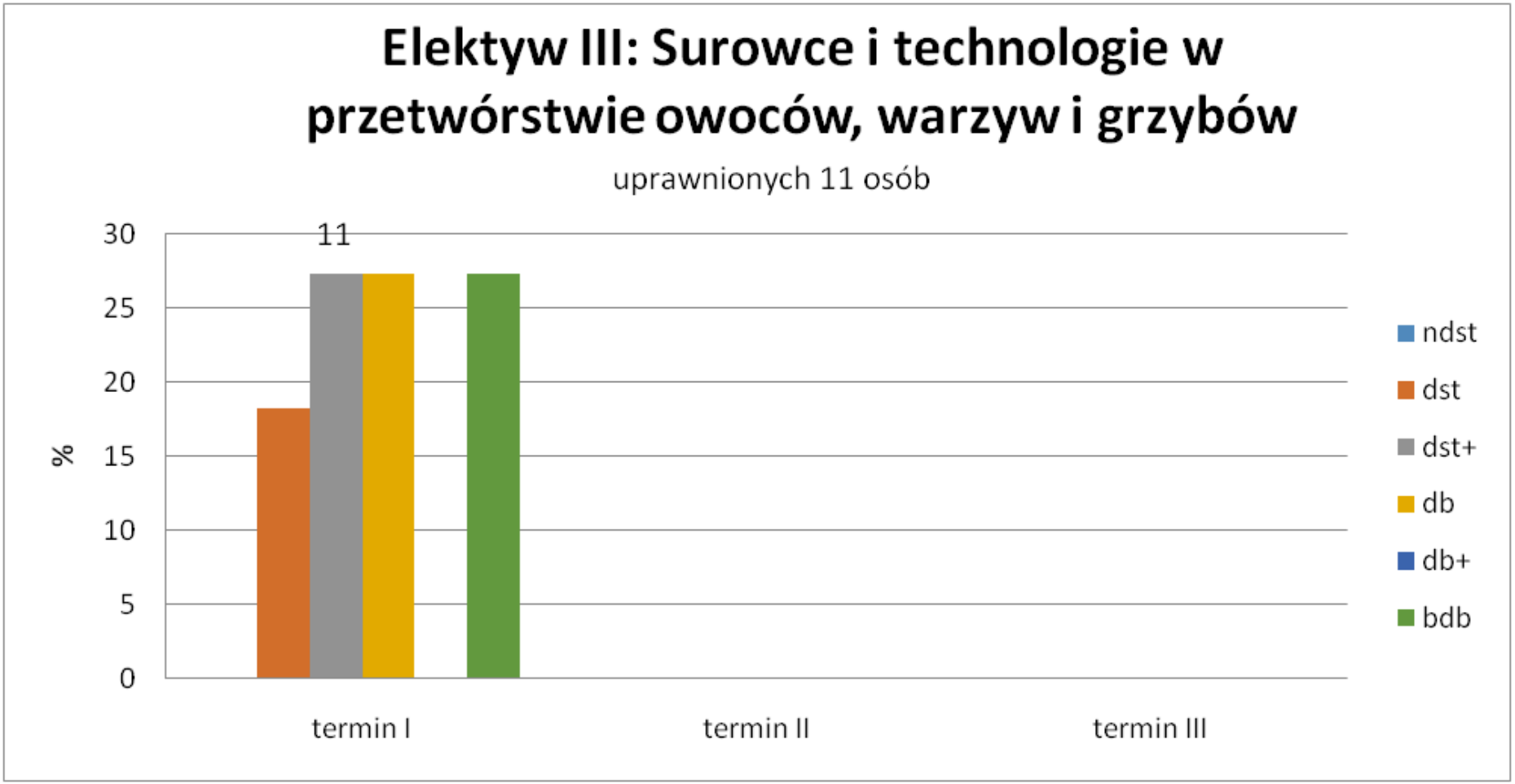
Praktyka zawodowa II
uprawnionych 11 osób
120
100
80
60
40
20
0
6
5
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

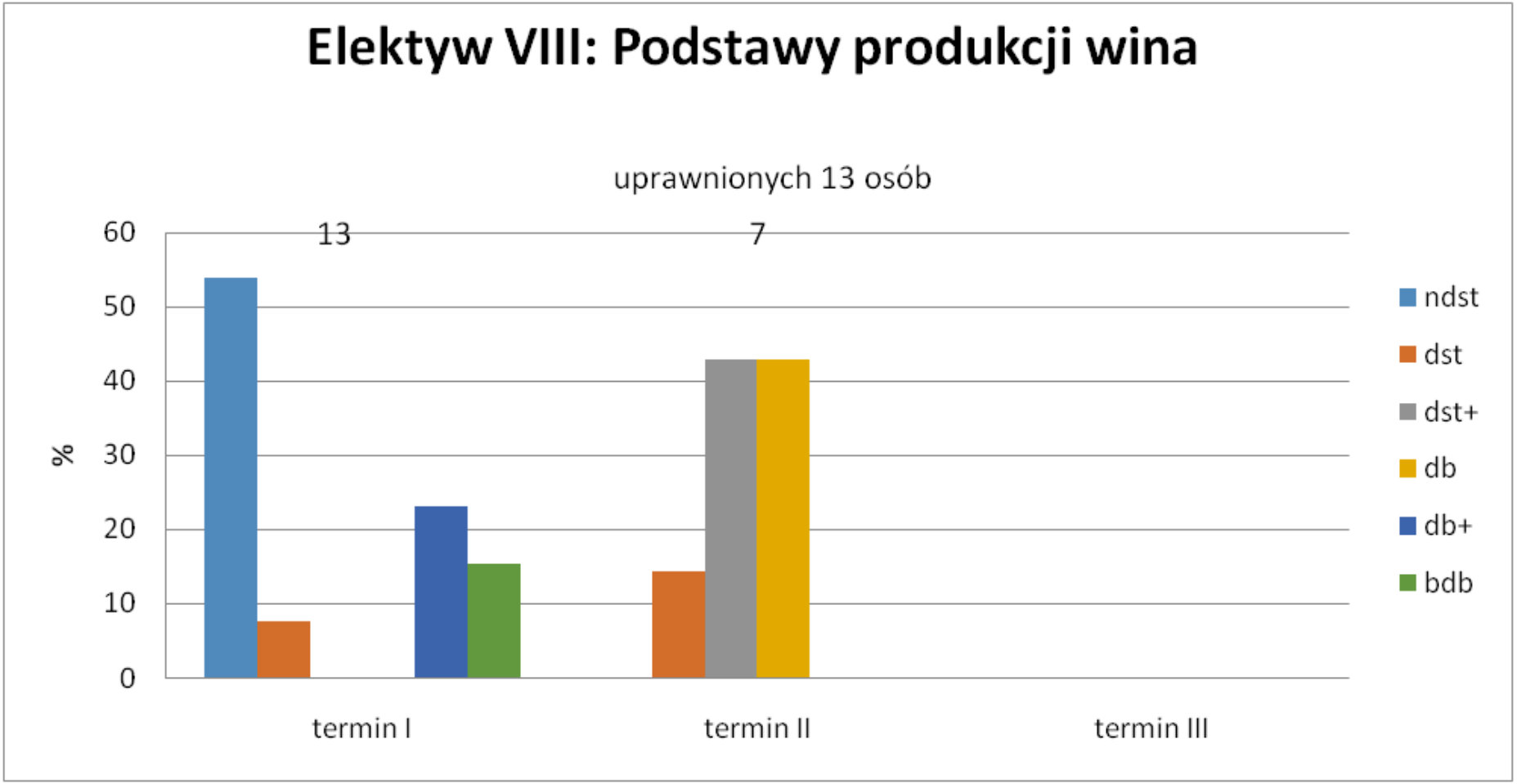

Elektyw 3: Mikrobiologia browarnicza
uprawnionych 11 osób
120
100
80
60
40
20
0
11
3
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

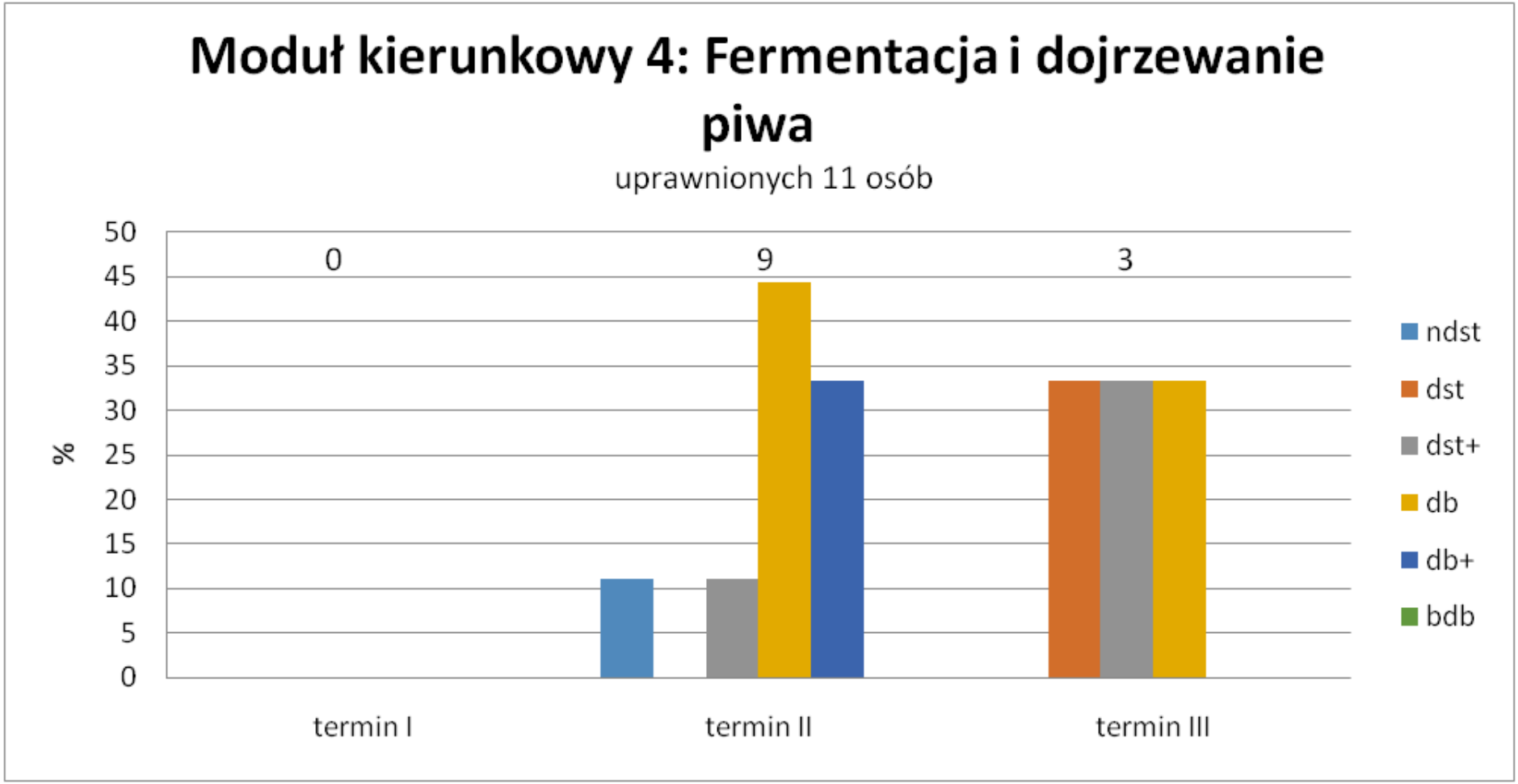

Elektyw 4: Właściwości i zastosowanie skrobi
uprawnionych 11 osób
120
100
80
60
40
20
0
%
11
1
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

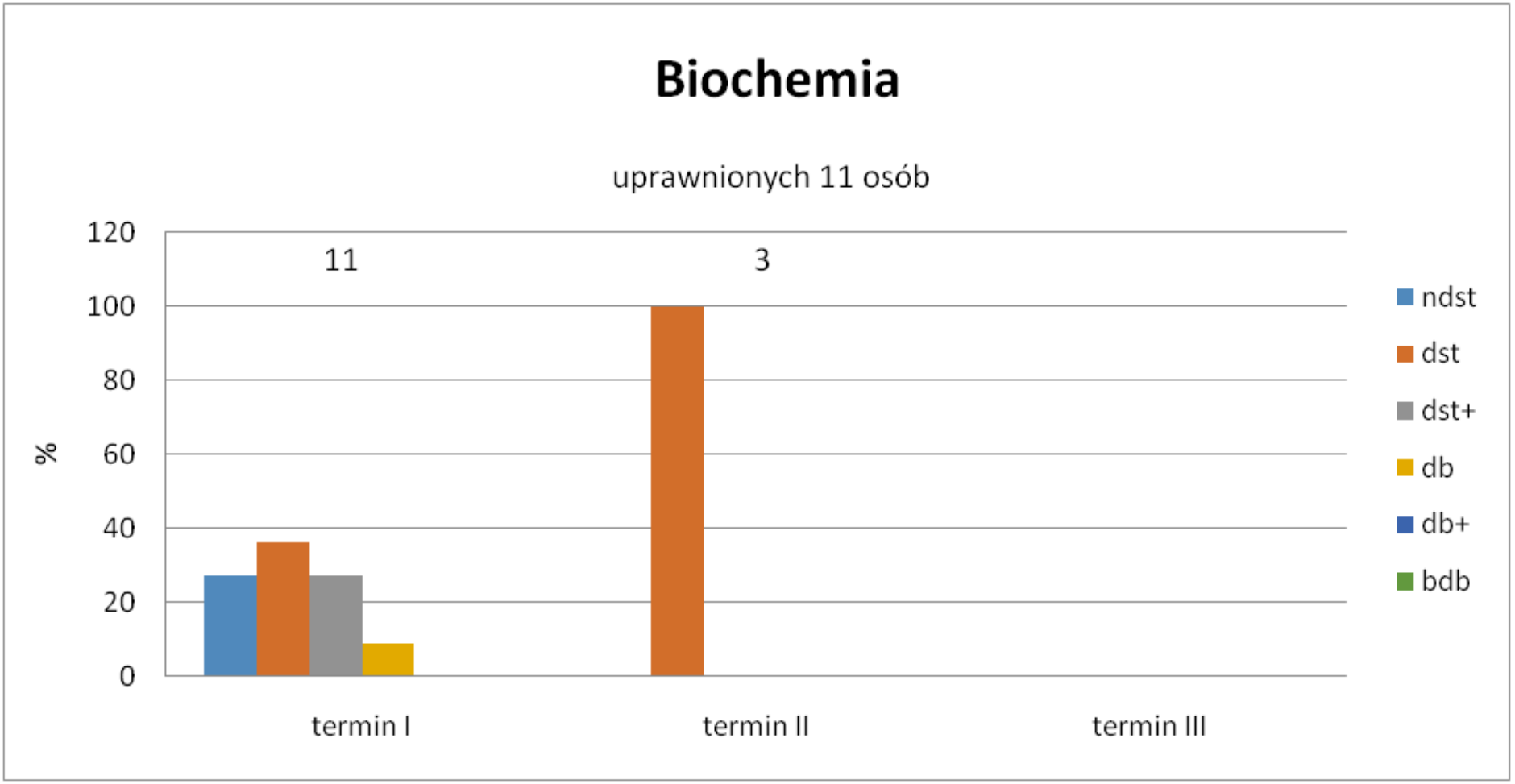

Elektyw 6: Aspekty zdrowotne piwa
uprawnionych 11 osób
45
40
35
30
25
20
15
10
5
0
%
10
1
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

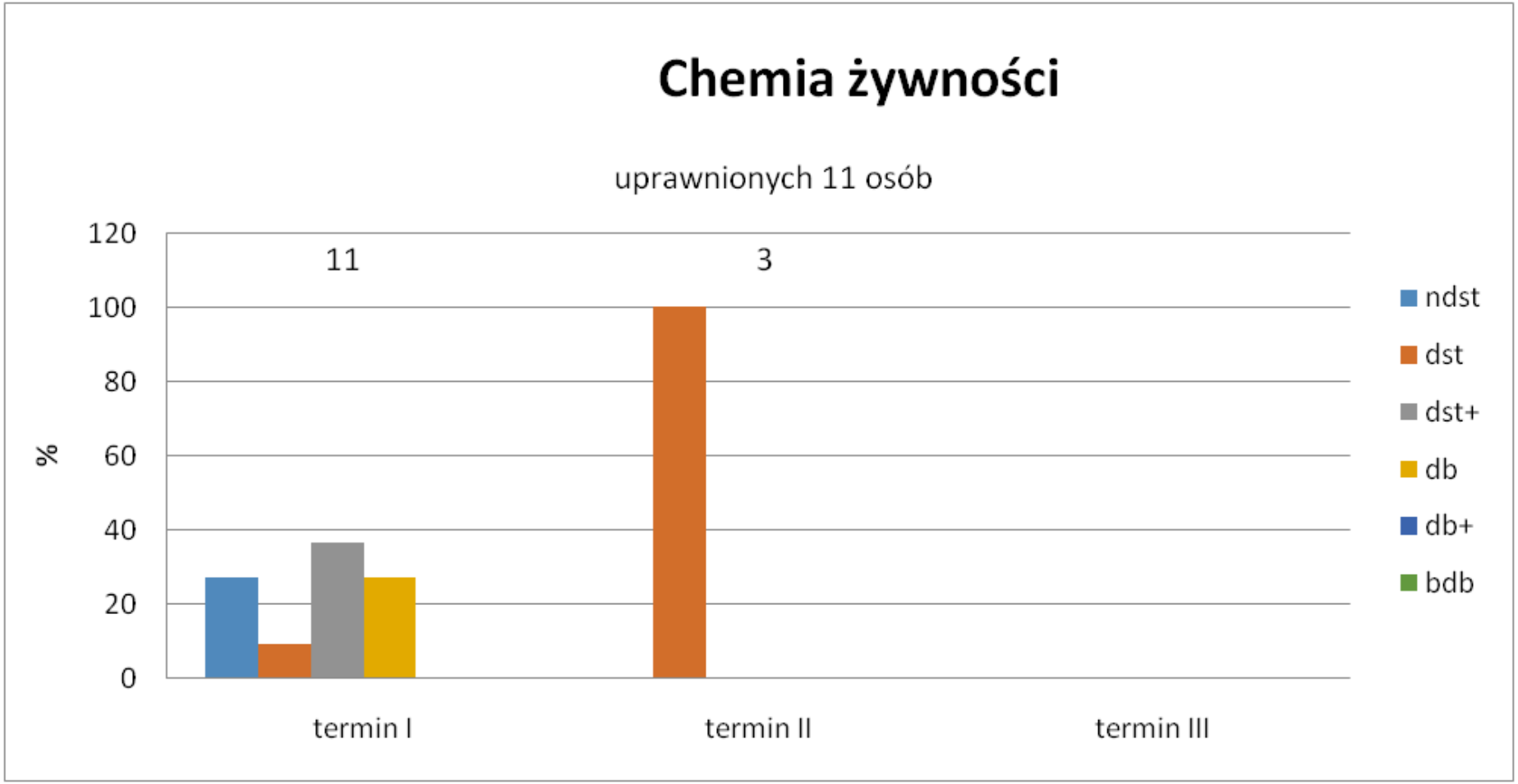

Elektyw 7: Style piwne
uprawnionych 12 osób
60
50
40
30
20
10
0
%
9
2
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

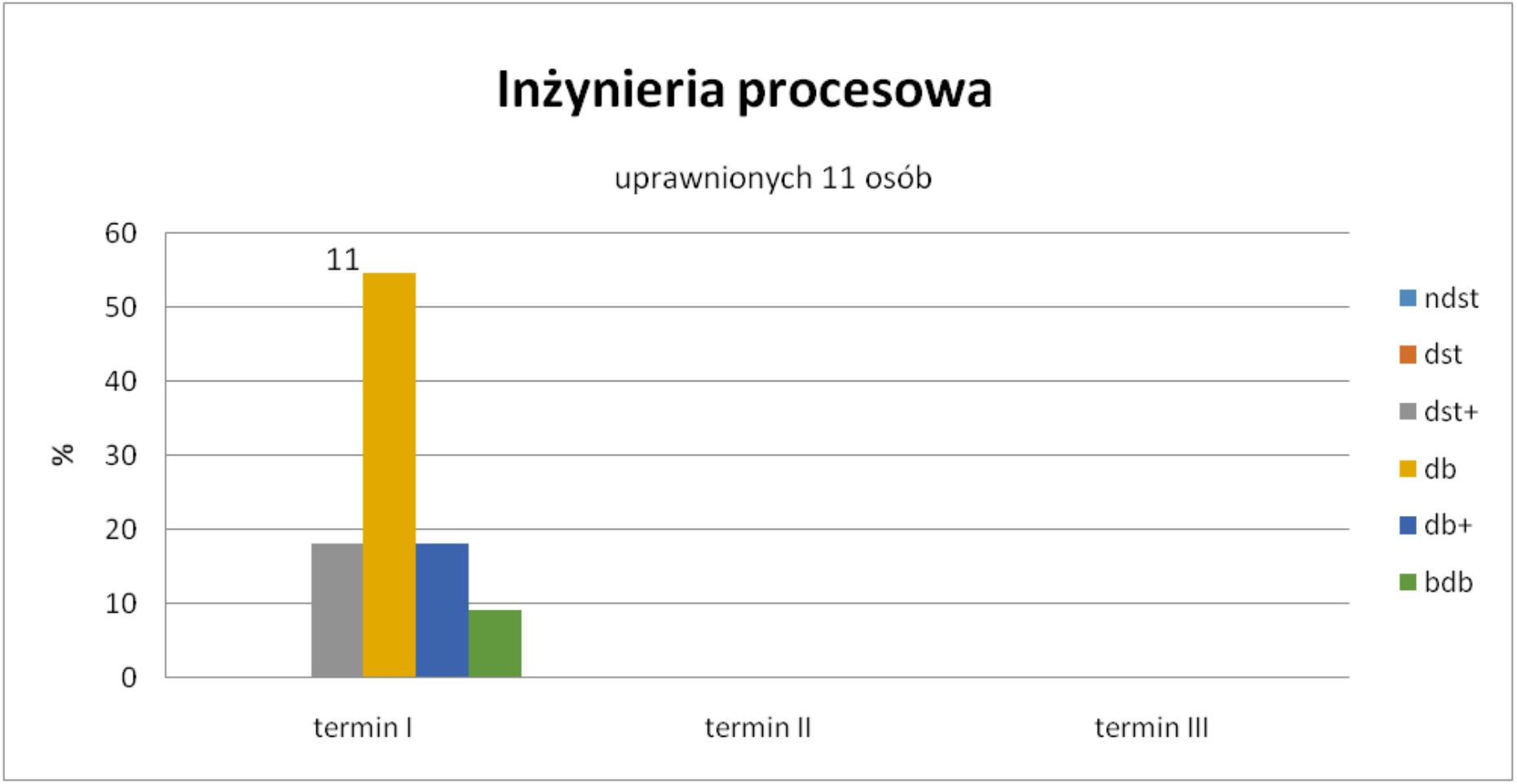

Elektyw III: Surowce i technologie w przetwórstwie owoców, warzyw i grzybów
uprawnionych 11 osób
30
25
20
15
10
5
0
%
11
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

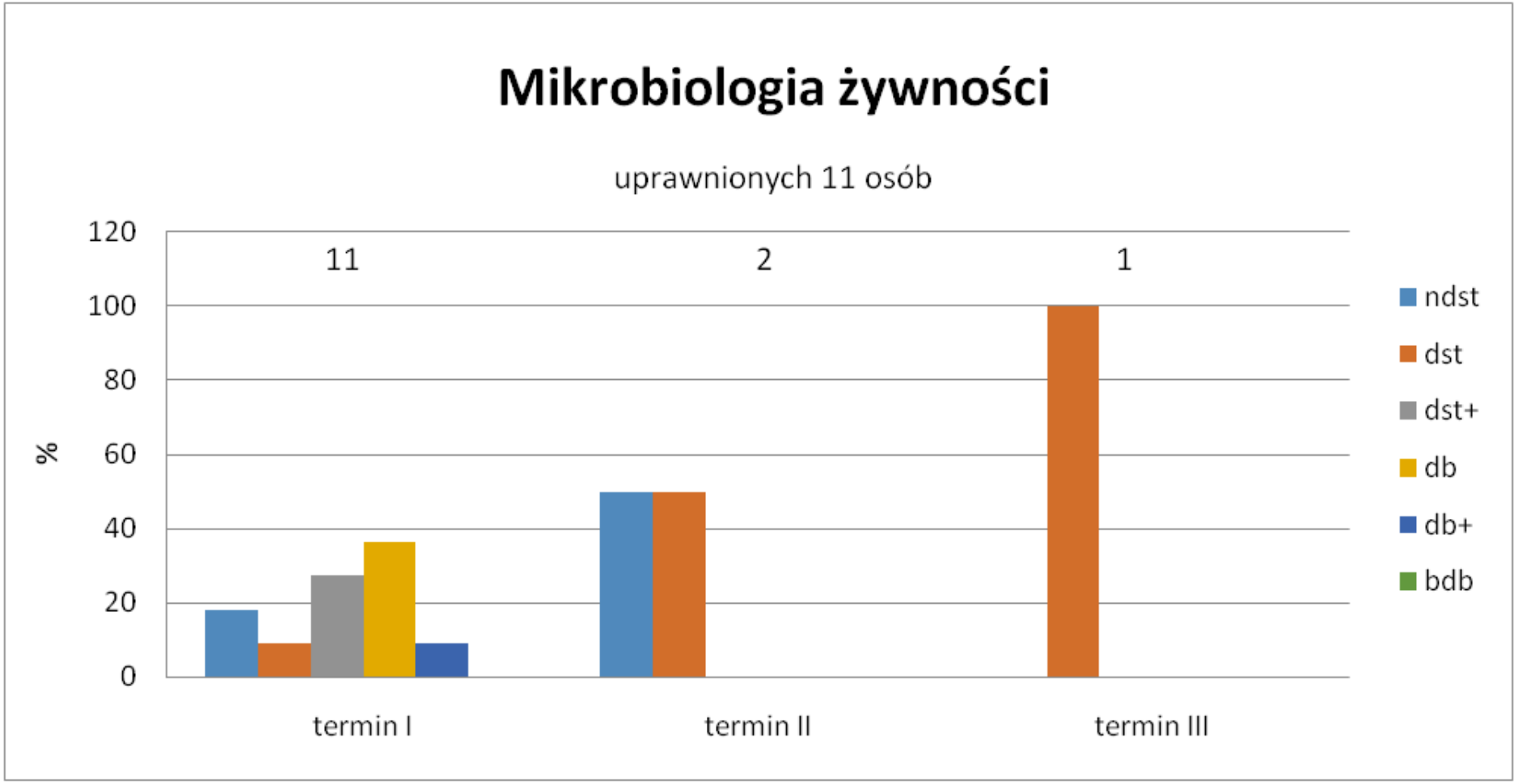

Elektyw VIII: Podstawy produkcji wina
uprawnionych 13 osób
13
7
60
50
40
30
20
10
0
%
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

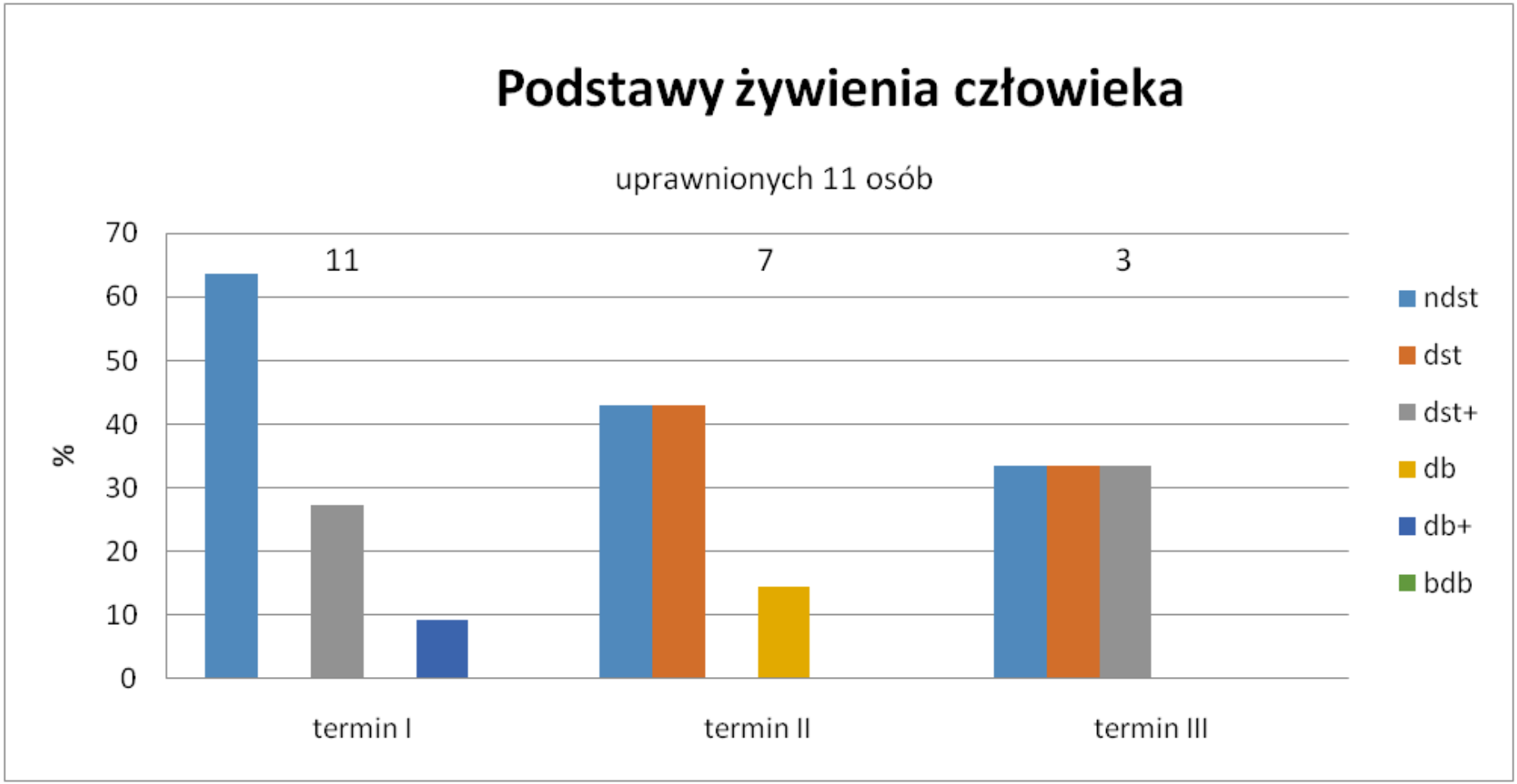

Moduł kierunkowy 4: Fermentacja i dojrzewanie piwa
uprawnionych 11 osób
%
50
45
40
35
30
25
20
15
10
5
0
0
9
3
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

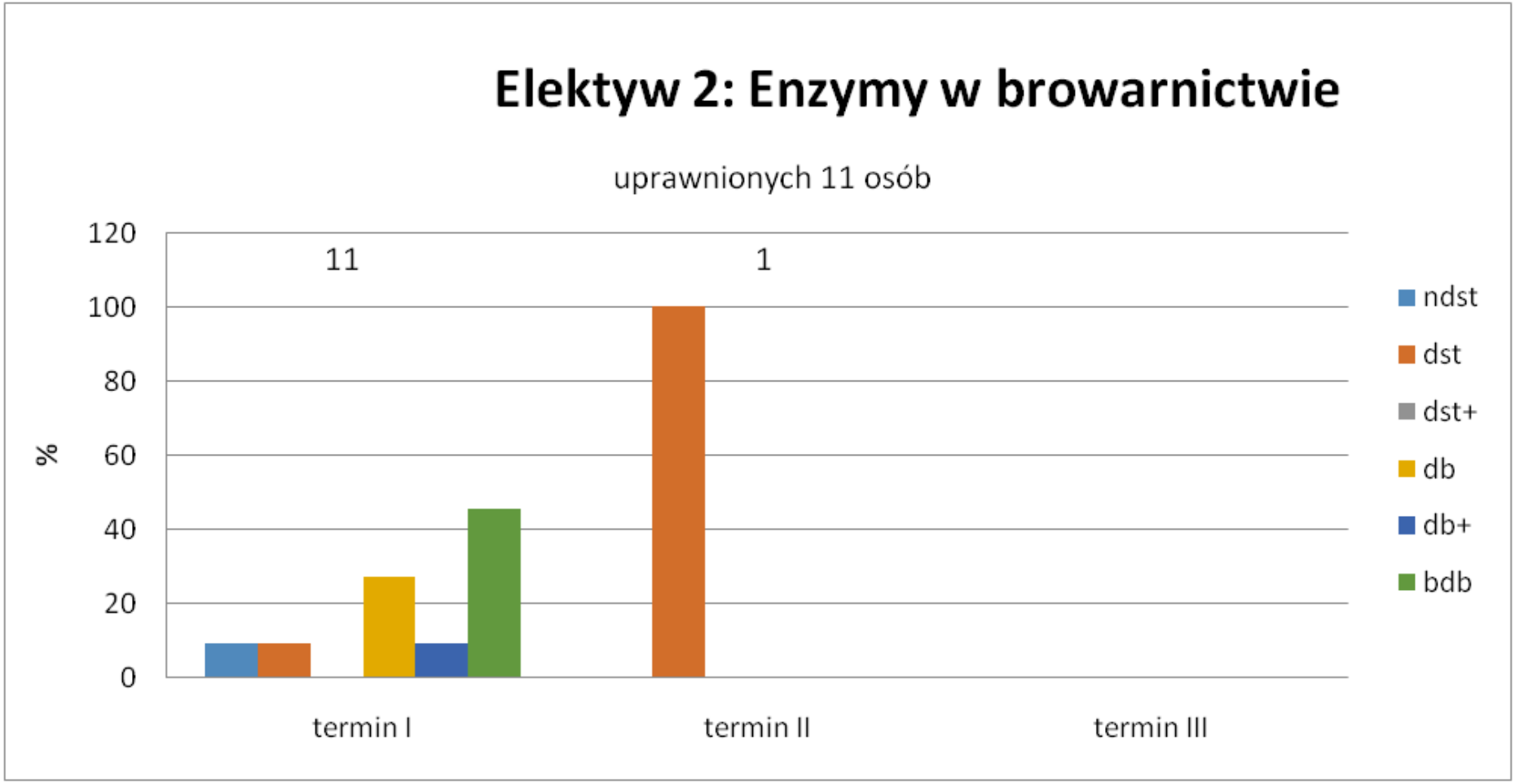

Biochemia
uprawnionych 11 osób
120
100
80
60
40
20
0
%
11
3
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

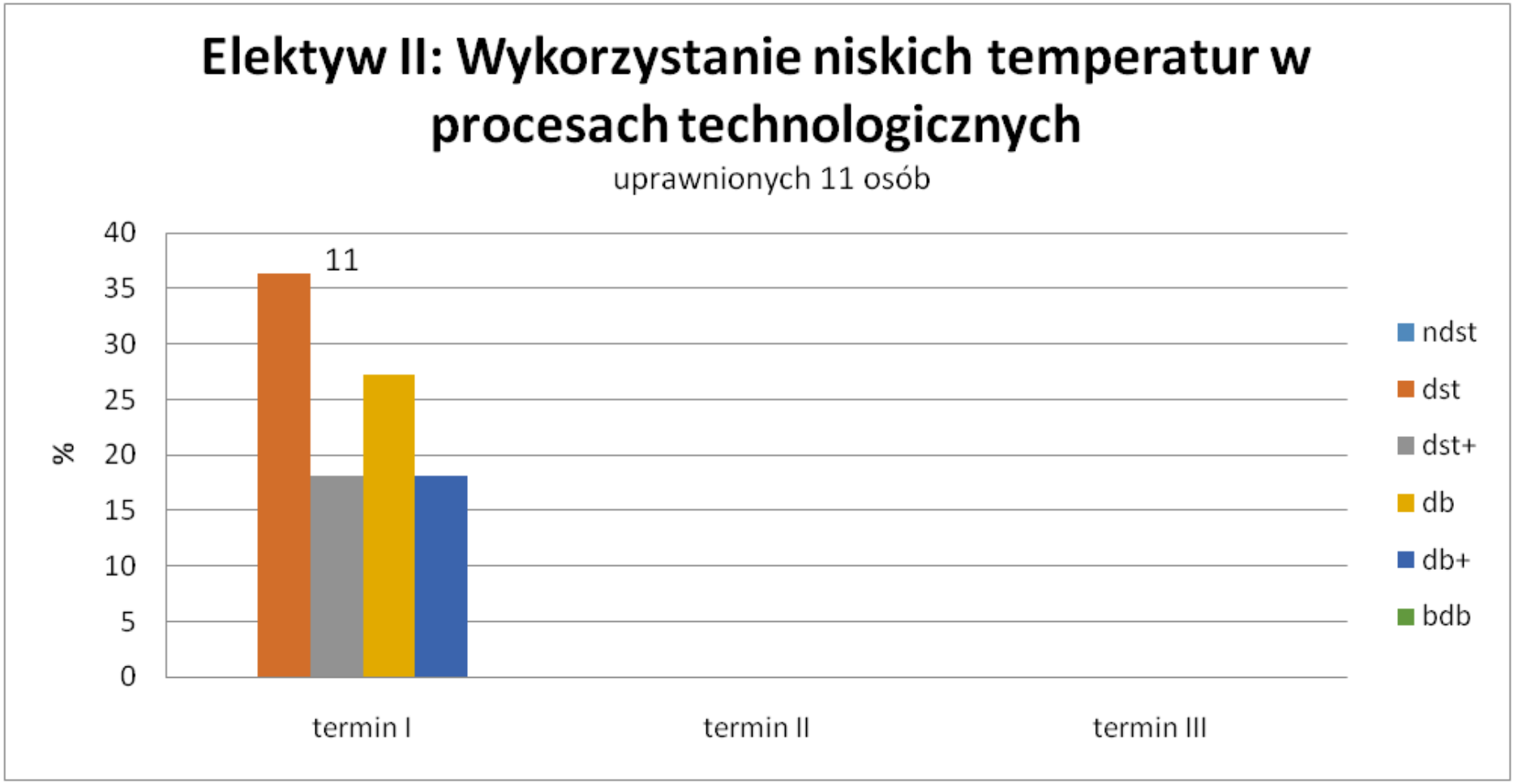

Chemia żywności
uprawnionych 11 osób
120
100
80
60
40
20
0
%
11
3
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

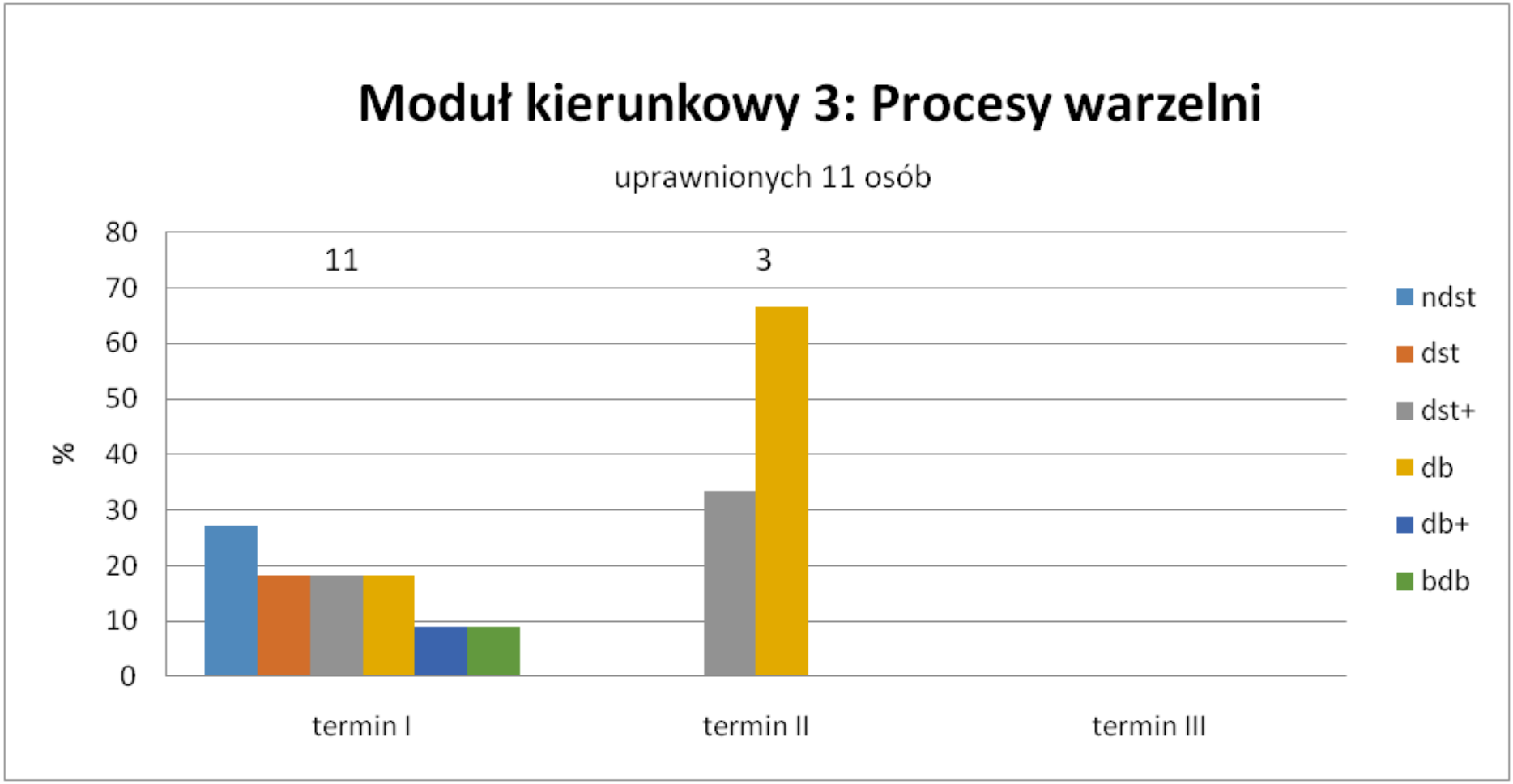

Inżynieria procesowa
uprawnionych 11 osób
60
50
40
30
20
10
0
%
11
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Mikrobiologia żywności
uprawnionych 11 osób
120
100
80
60
40
20
0
%
11
2
1
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Podstawy żywienia człowieka
uprawnionych 11 osób
70
60
50
40
30
20
10
0
%
11
7
3
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Elektyw 2: Enzymy w browarnictwie
uprawnionych 11 osób
120
100
80
60
40
20
0
%
11
1
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Elektyw II: Wykorzystanie niskich temperatur w procesach technologicznych
uprawnionych 11 osób
40
35
30
25
20
15
10
5
0
%
11
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Moduł kierunkowy 3: Procesy warzelni
uprawnionych 11 osób
%
80
70
60
50
40
30
20
10
0
11
3
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

Kierunek: Dietetyka

I stopień – oceniano II rok

semestr 3

Biochemia
Chemia żywności
Mikrobiologia
Opakowania, magazynowanie i transport żywności
Podstawy żywienia człowieka
Wyposażenie techniczne w produkcji żywności
Żywność niekonwencjonalna

semestr 4

Analiza i ocena jakości żywności
Genetyka
Inżynieria procesowa
Ogólna technologia żywności
Podstawy żywienia człowieka
Praktyka
Elektyw X: Biotechnologia żywności
Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta

❖ *Przedmioty, które wszyscy zaliczyli w I terminie.*

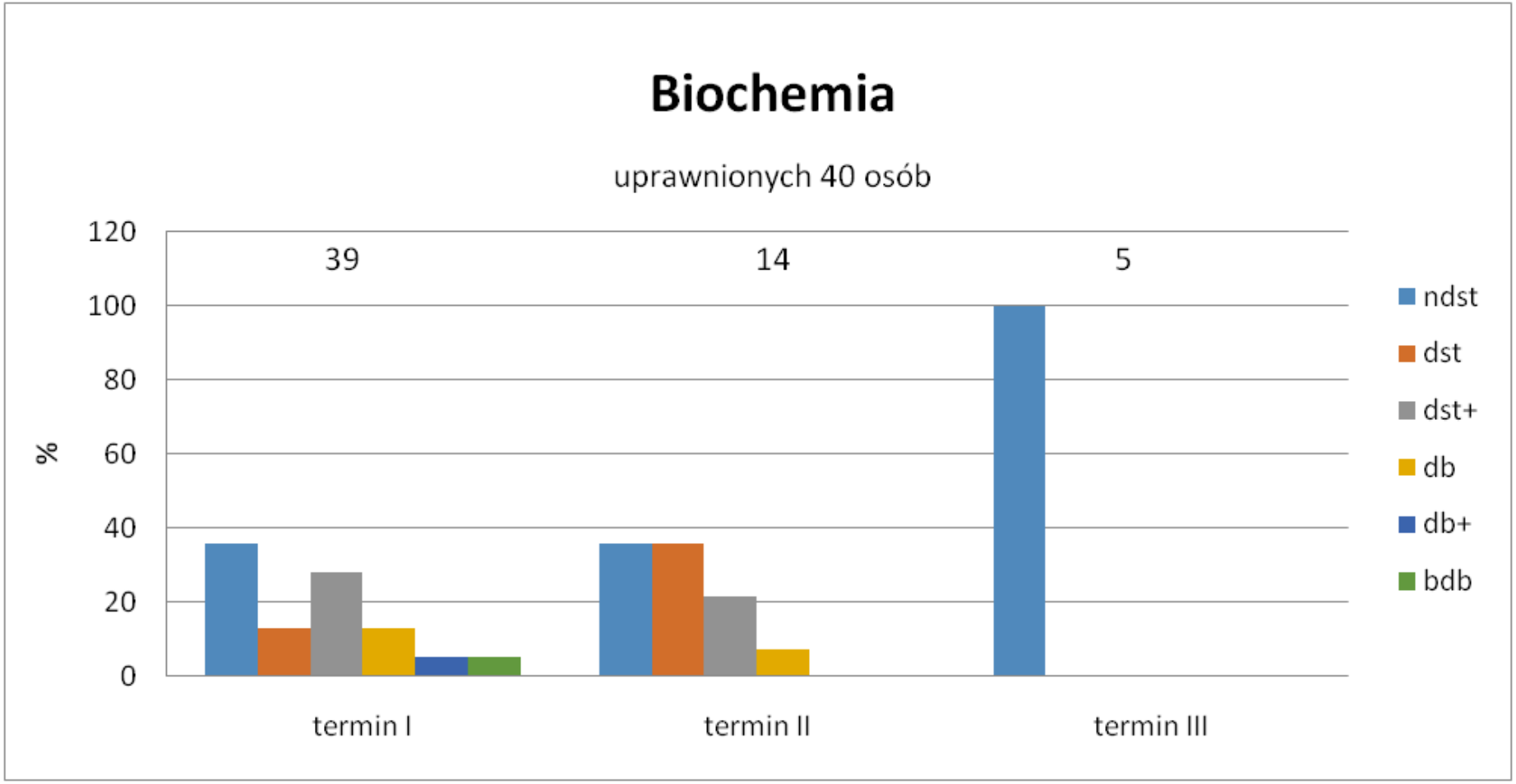
- *Opakowania, magazynowanie i transport żywności*
- *Żywność niekonwencjonalna*

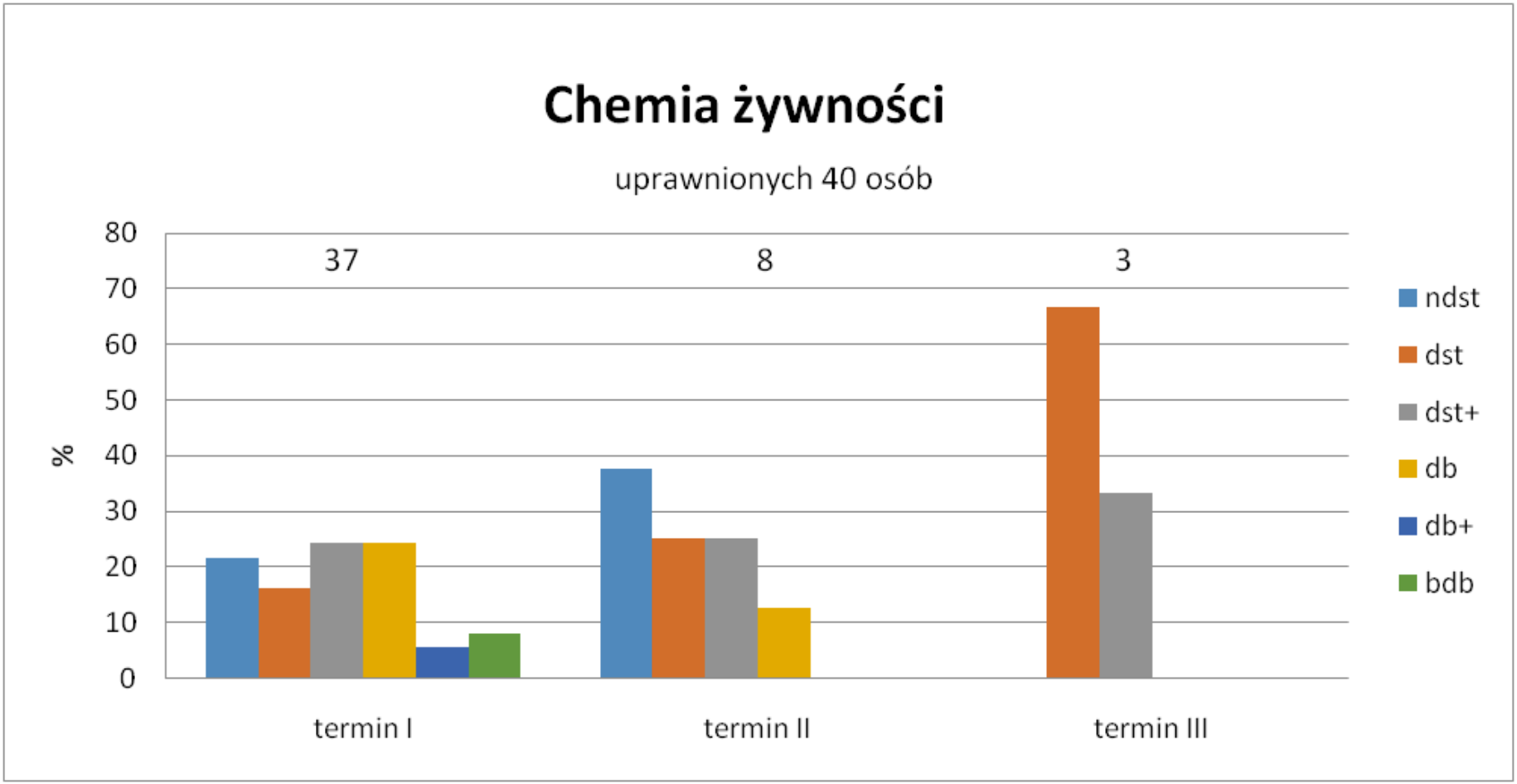
❖ *Przedmioty z 100% bdb w I lub I i II terminie*

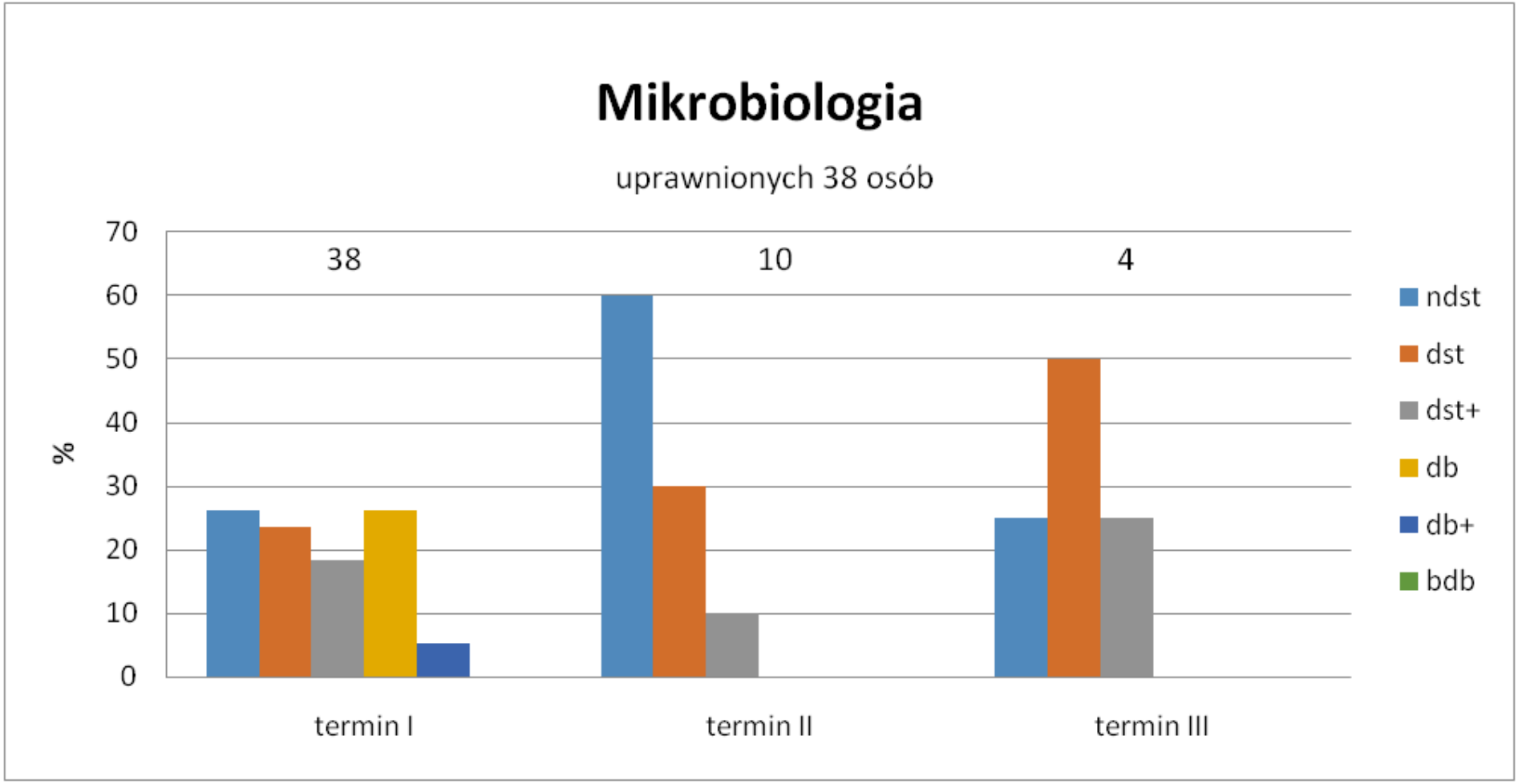
- *brak*

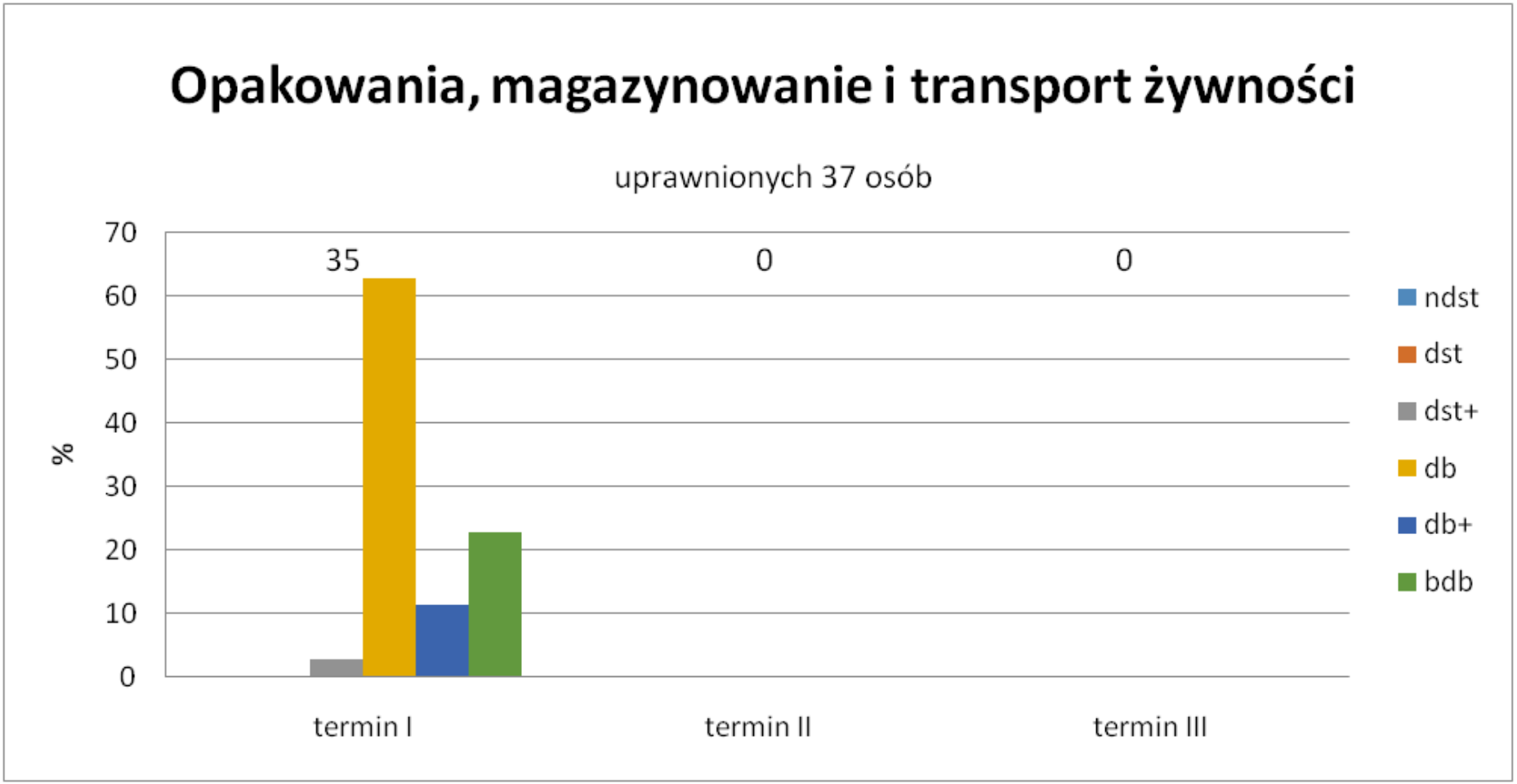
❖ *Największe kłopoty z zaliczeniem*

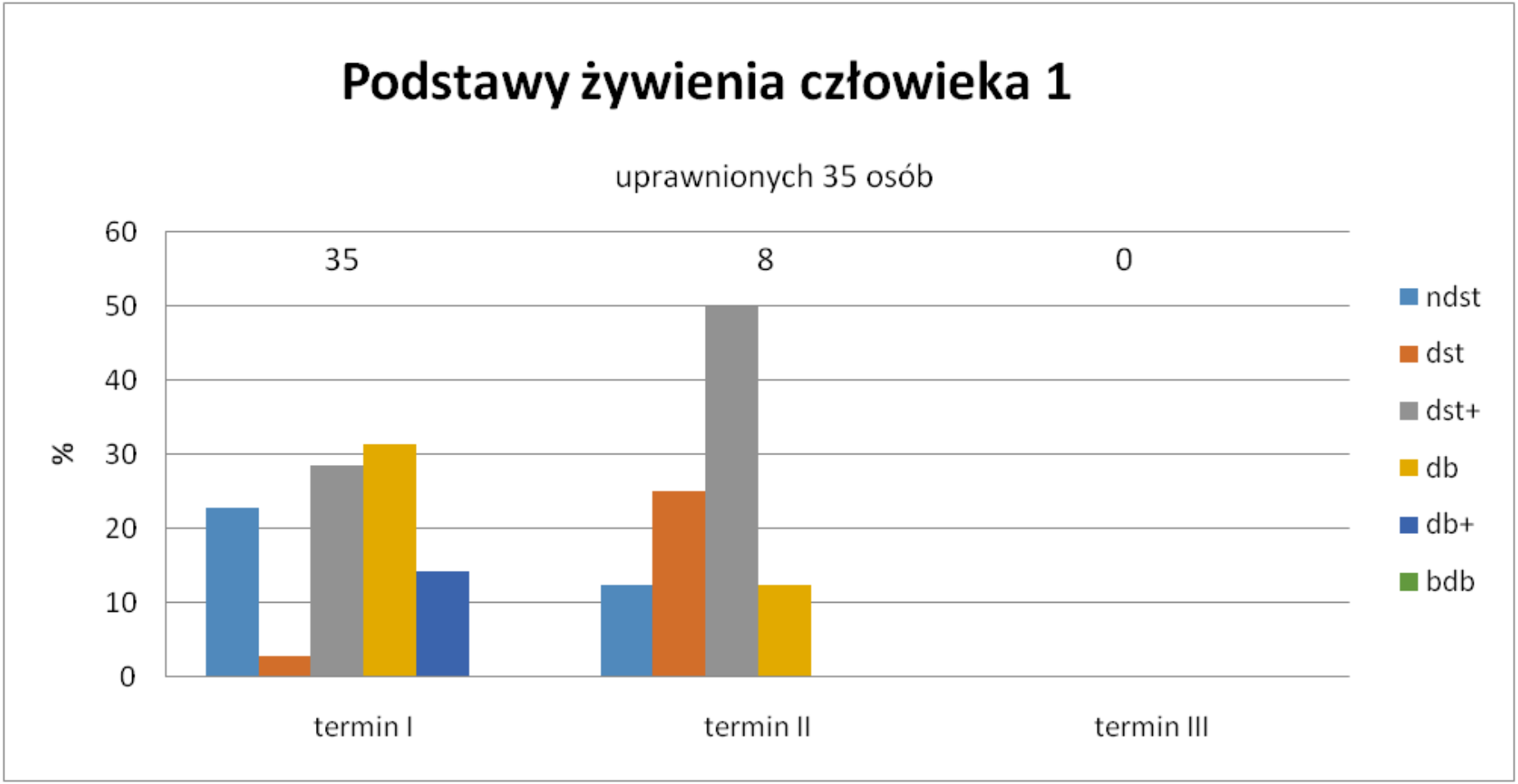
- *Inżynieria procesowa (83% ocen ndst w I terminie)*
- *Ogólna technologia żywności (74% ocen ndst w I terminie)*
- *Genetyka (47% ocen ndst w I terminie)*

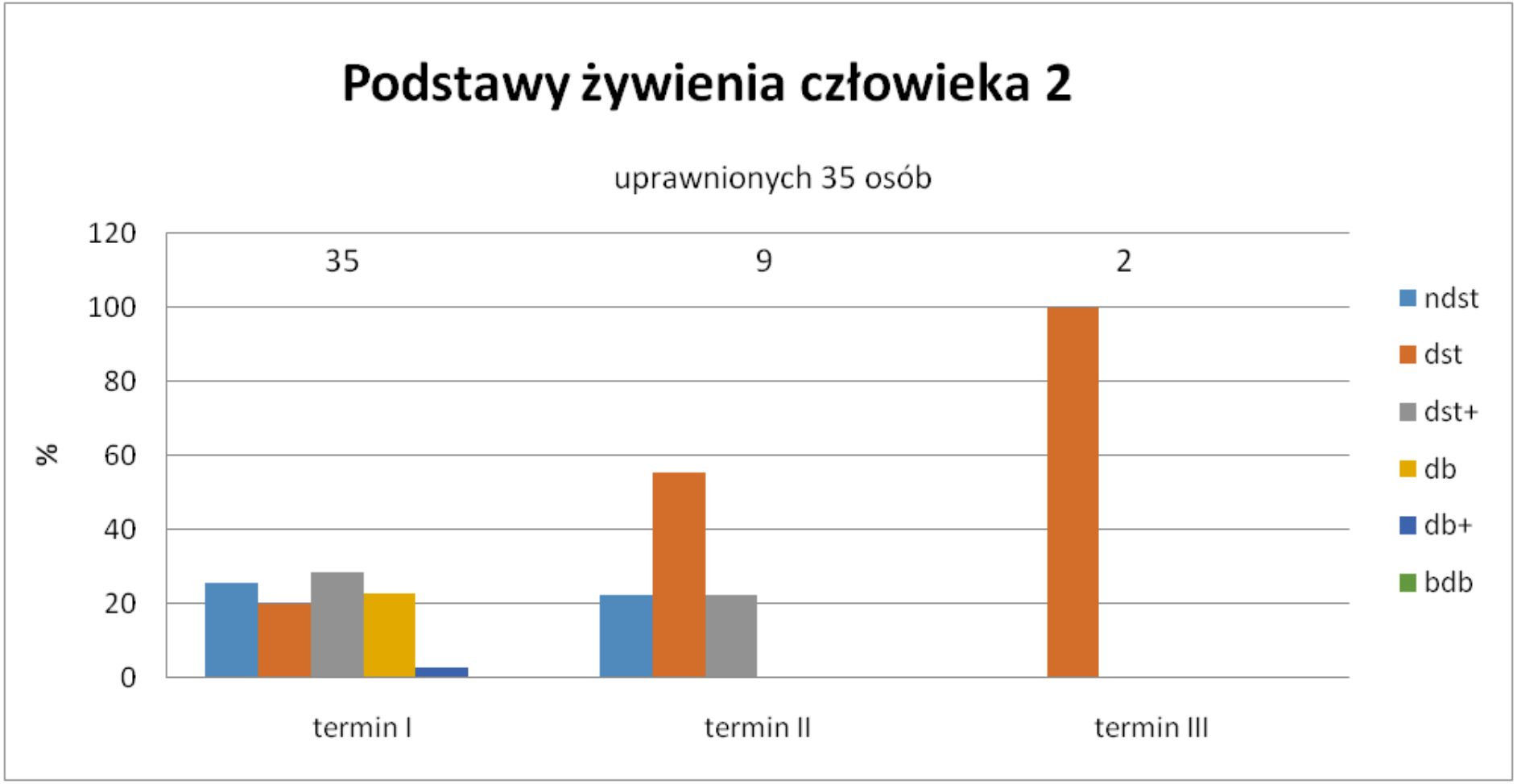

Biochemia
uprawnionych 40 osób
120
100
80
60
40
20
0
%
39
14
5
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

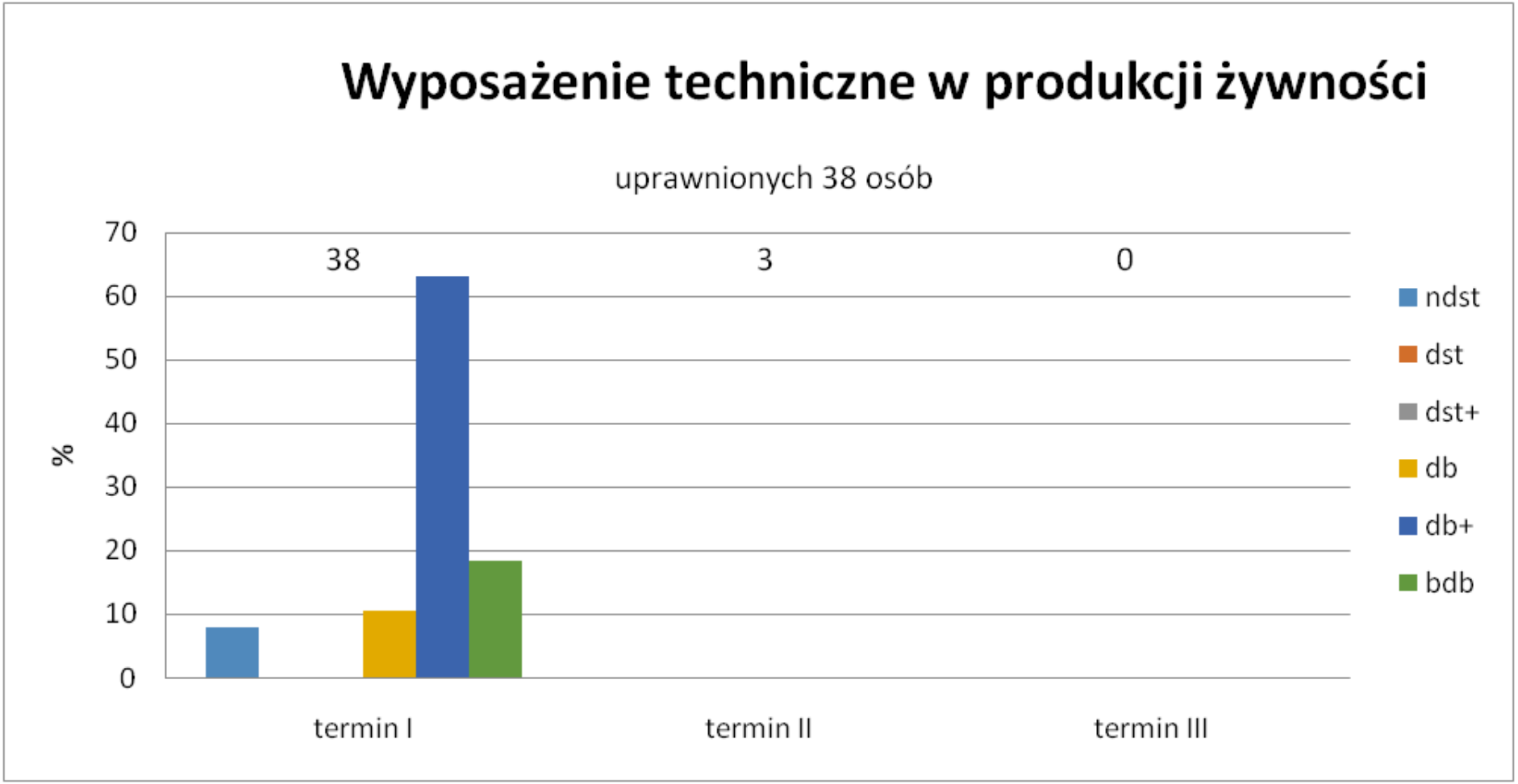

Chemia żywności
uprawnionych 40 osób
80
70
60
50
40
30
20
10
0
%
37
8
3
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

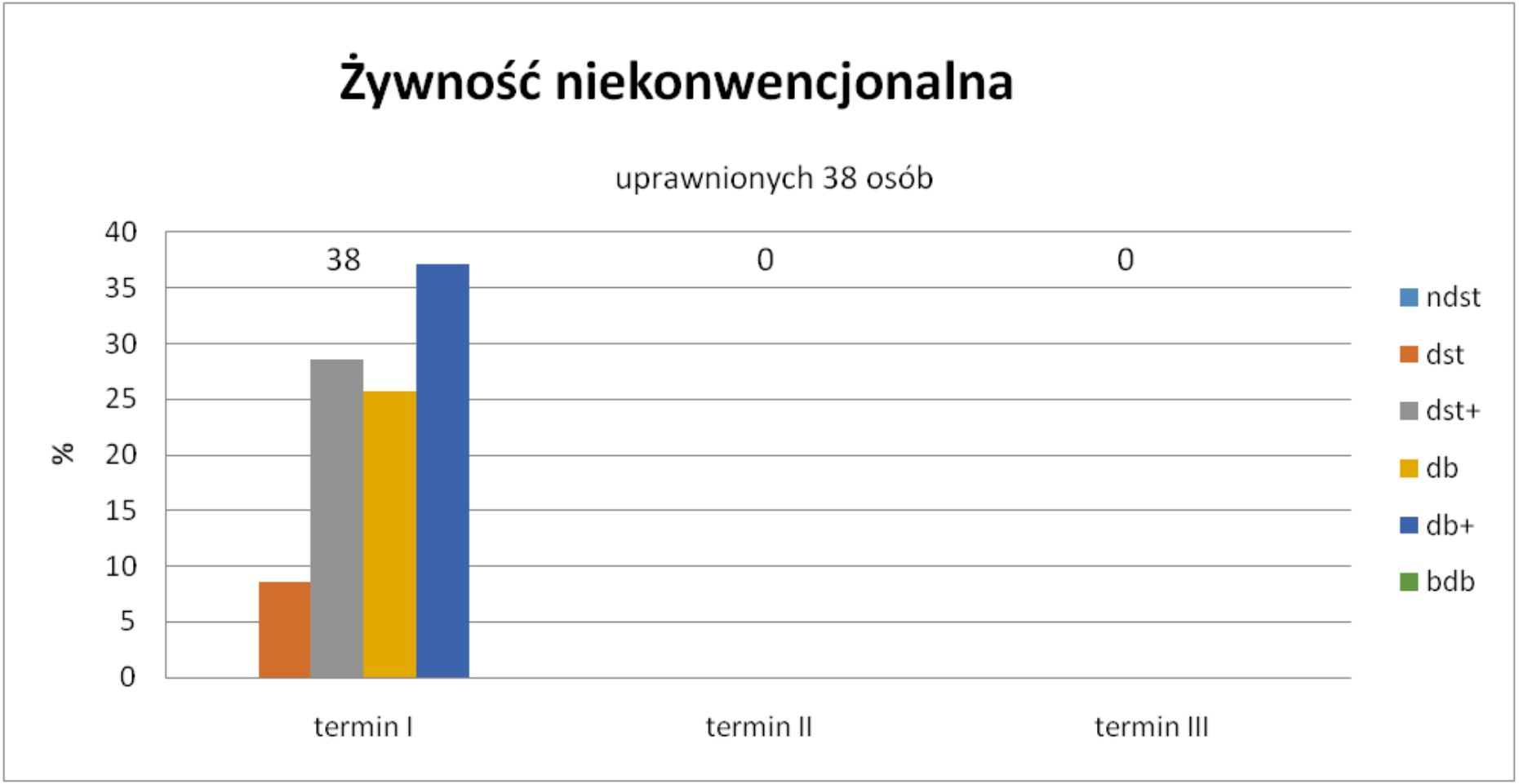

Mikrobiologia
uprawnionych 38 osób
70
60
50
40
30
20
10
0
%
38
10
4
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

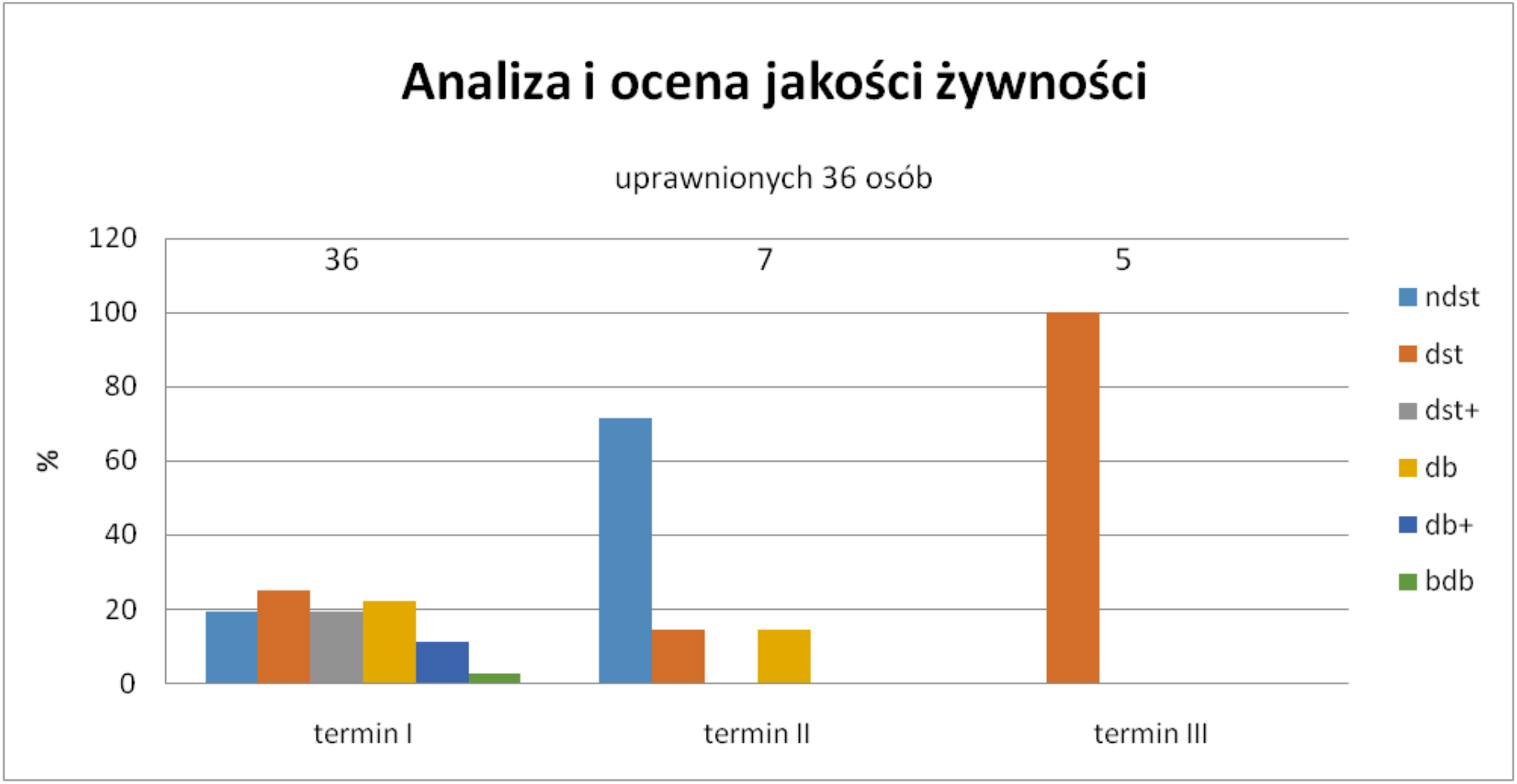

Opakowania, magazynowanie i transport żywności
uprawnionych 37 osób
70
60
50
40
30
20
10
0
%
35
0
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

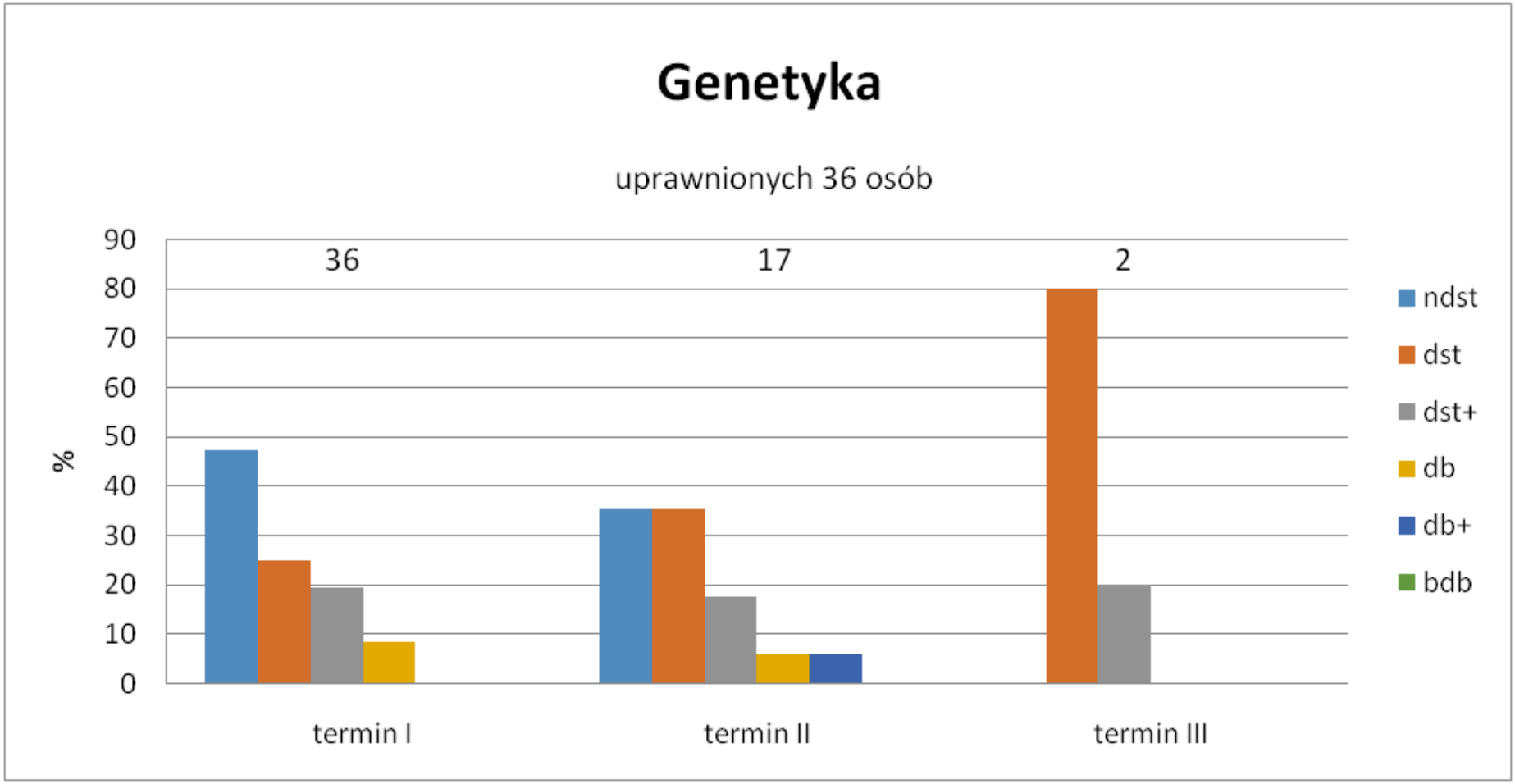

Podstawy żywienia człowieka 1
uprawnionych 35 osób
60
50
40
30
20
10
0
%
35
8
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

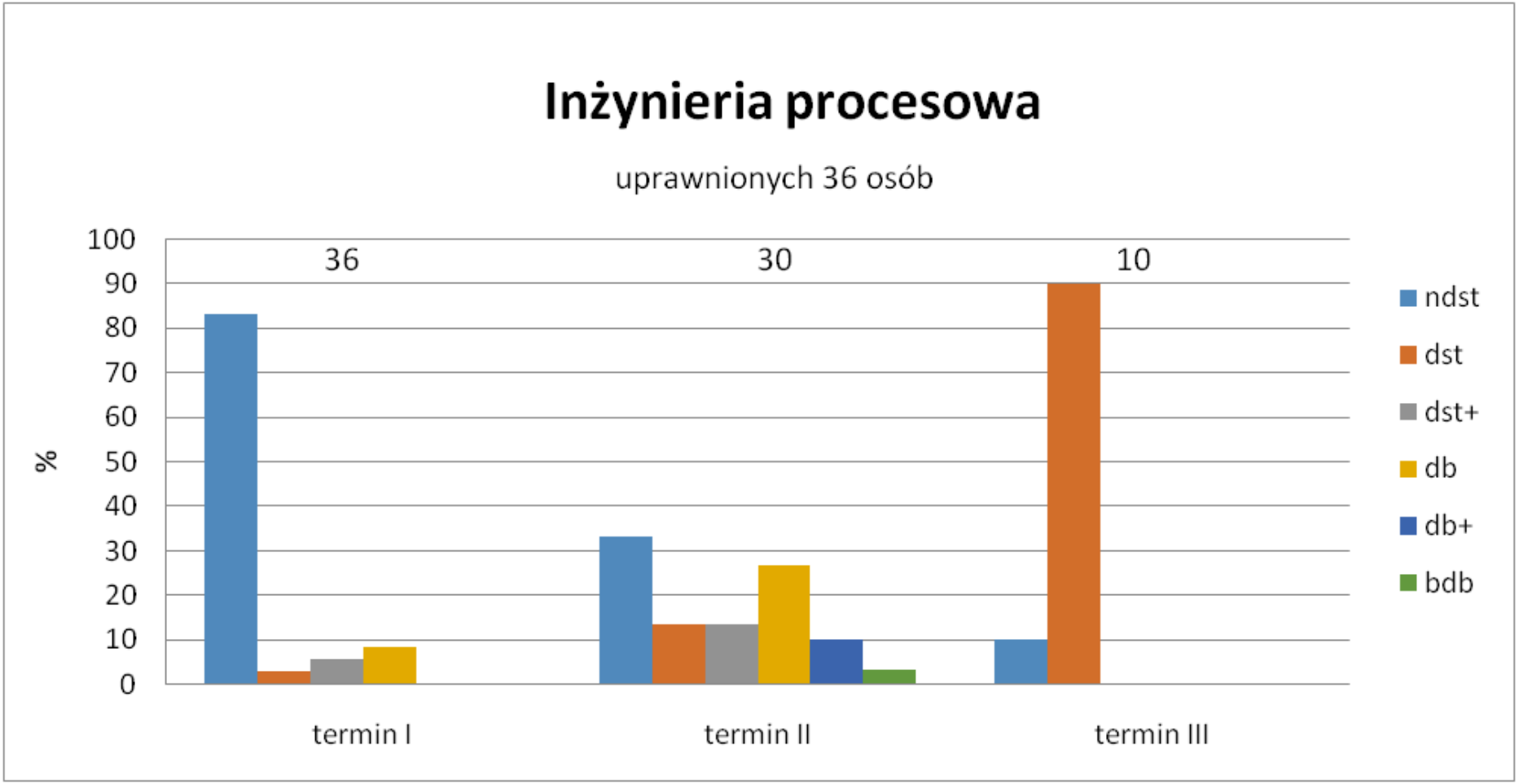

Podstawy żywienia człowieka 2
uprawnionych 35 osób
120
100
80
60
40
20
0
%
35
9
2
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

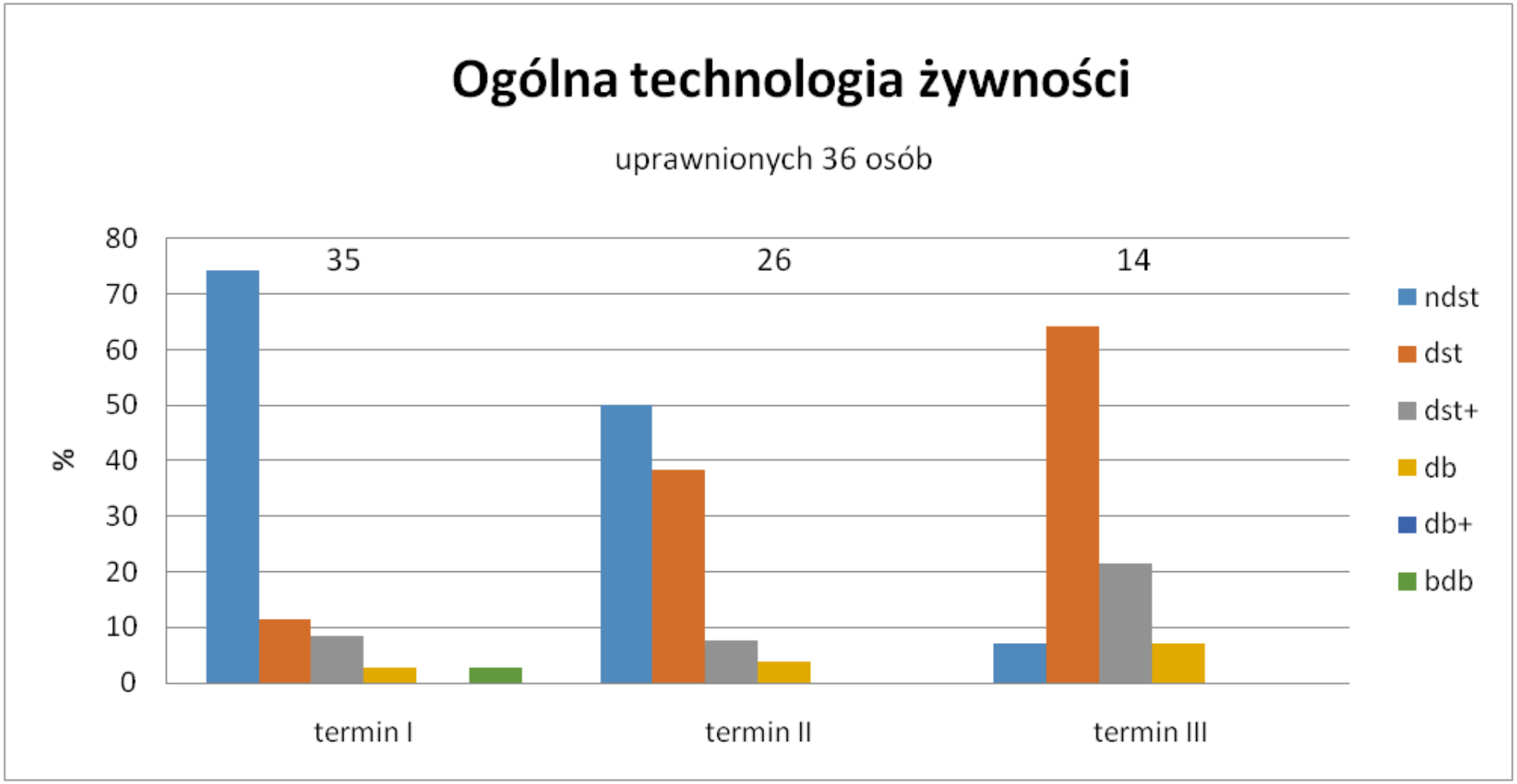

Wyposażenie techniczne w produkcji żywności
uprawnionych 38 osób
70
60
50
40
30
20
10
0
%
38
3
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

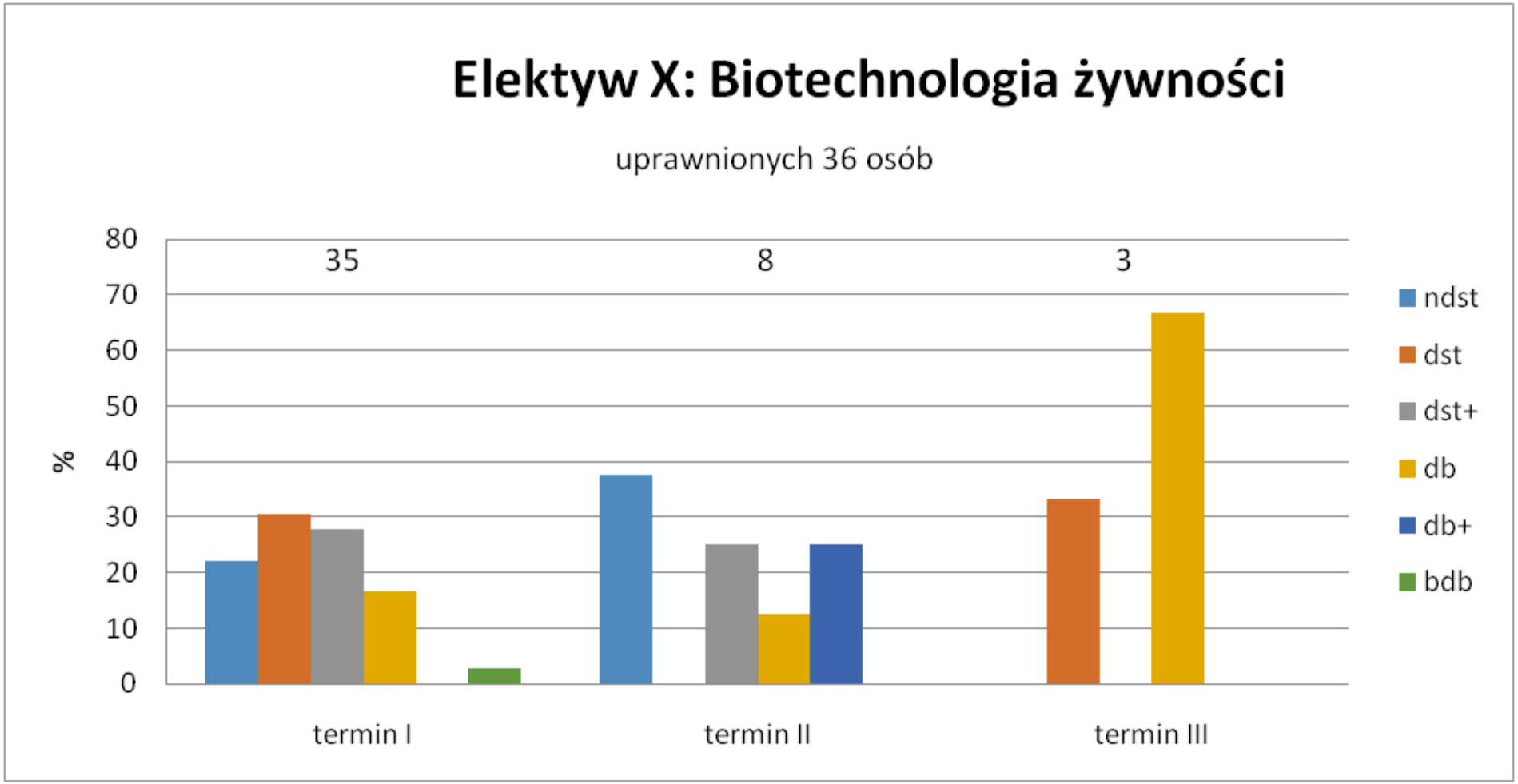

Żywność niekonwencjonalna
uprawnionych 38 osób
40
35
30
25
20
15
10
5
0
%
38
0
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

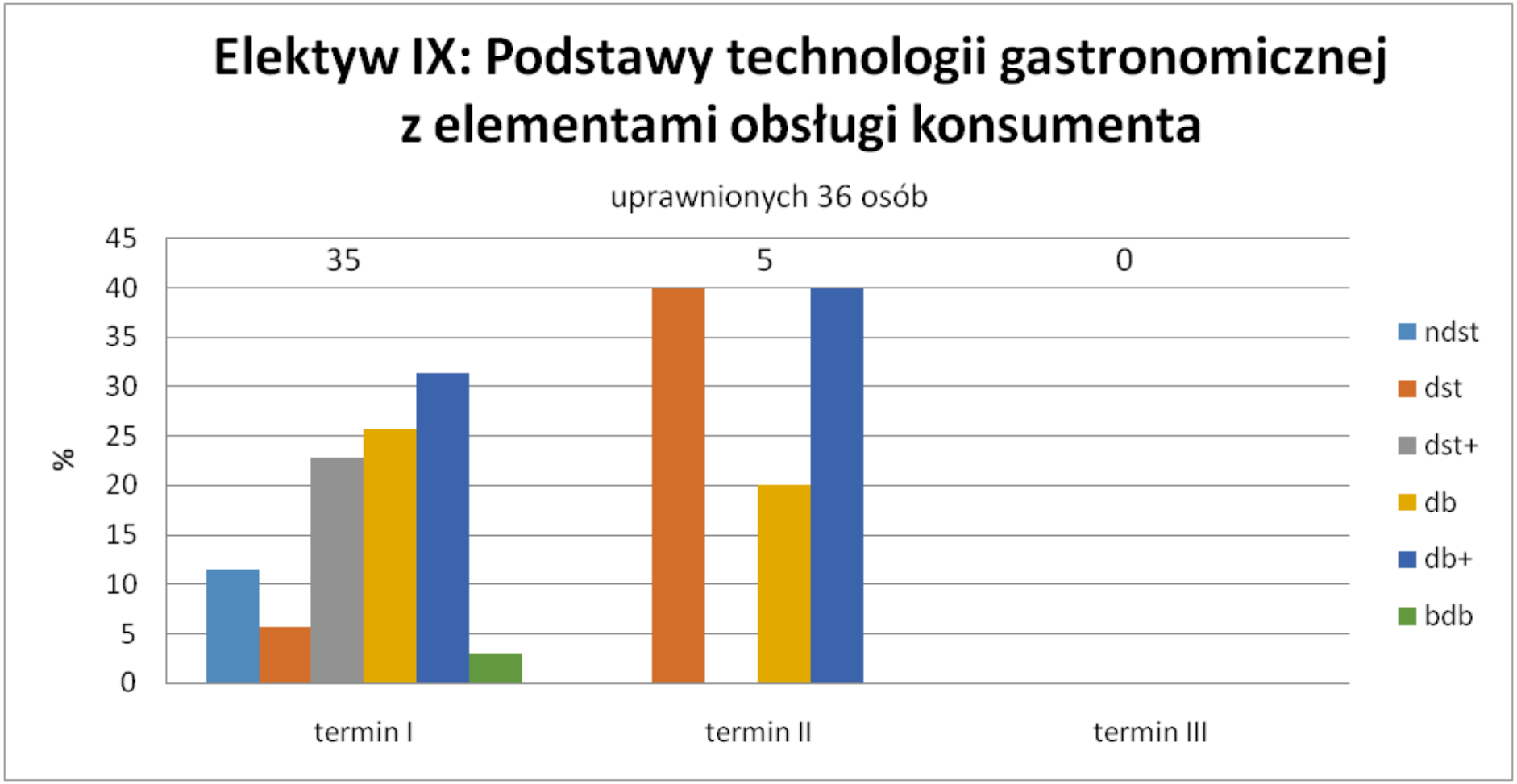

Analiza i ocena jakości żywności
uprawnionych 36 osób
120
100
80
60
40
20
0
%
36
7
5
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Genetyka
uprawnionych 36 osób
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
%
36
17
2
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Inżynieria procesowa
uprawnionych 36 osób
100
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
%
36
30
10
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Ogólna technologia żywności
uprawnionych 36 osób
80
70
60
50
40
30
20
10
0
%
35
26
14
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Elektyw X: Biotechnologia żywności
uprawnionych 36 osób
80
70
60
50
40
30
20
10
0
%
35
8
3
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Elektyw IX: Podstawy technologii gastronomicznej z elementami obsługi konsumenta
uprawnionych 36 osób
%
45
40
35
30
25
20
15
10
5
0
35
5
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

Praktyka
uprawnionych 37 osób
120
100
80
60
40
20
0
%
0
35
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

Egzaminy inżynierskie (Dietetyka)

- St. stacjonarne (36 osób)

Ocena	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
Pracy	0	0	2	2	32
Egzaminu	0	1	3	4	28
Na dyplomie	0	0	21	8	7

II stopień – oceniano I rok

semestr 1

Demografia i epidemiologia
Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych
Informatyka stosowana
Praktyka dyplomowa
Technologia specjalizacyjna I: Dietetyka II
Technologia specjalizacyjna I: Produkty funkcjonalne w żywieniu dietetycznym
Technologia specjalizacyjna II: Żywność specjalnego przeznaczenia
Technologia specjalizacyjna II: Wybrane aspekty higieny i bezpieczeństwa żywności
Żywienie kliniczne
Elektyw kierunkowy z zakresu dietetyki: Leczenie żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych

❖ *Przedmioty, które wszyscy zaliczyli w I terminie.*

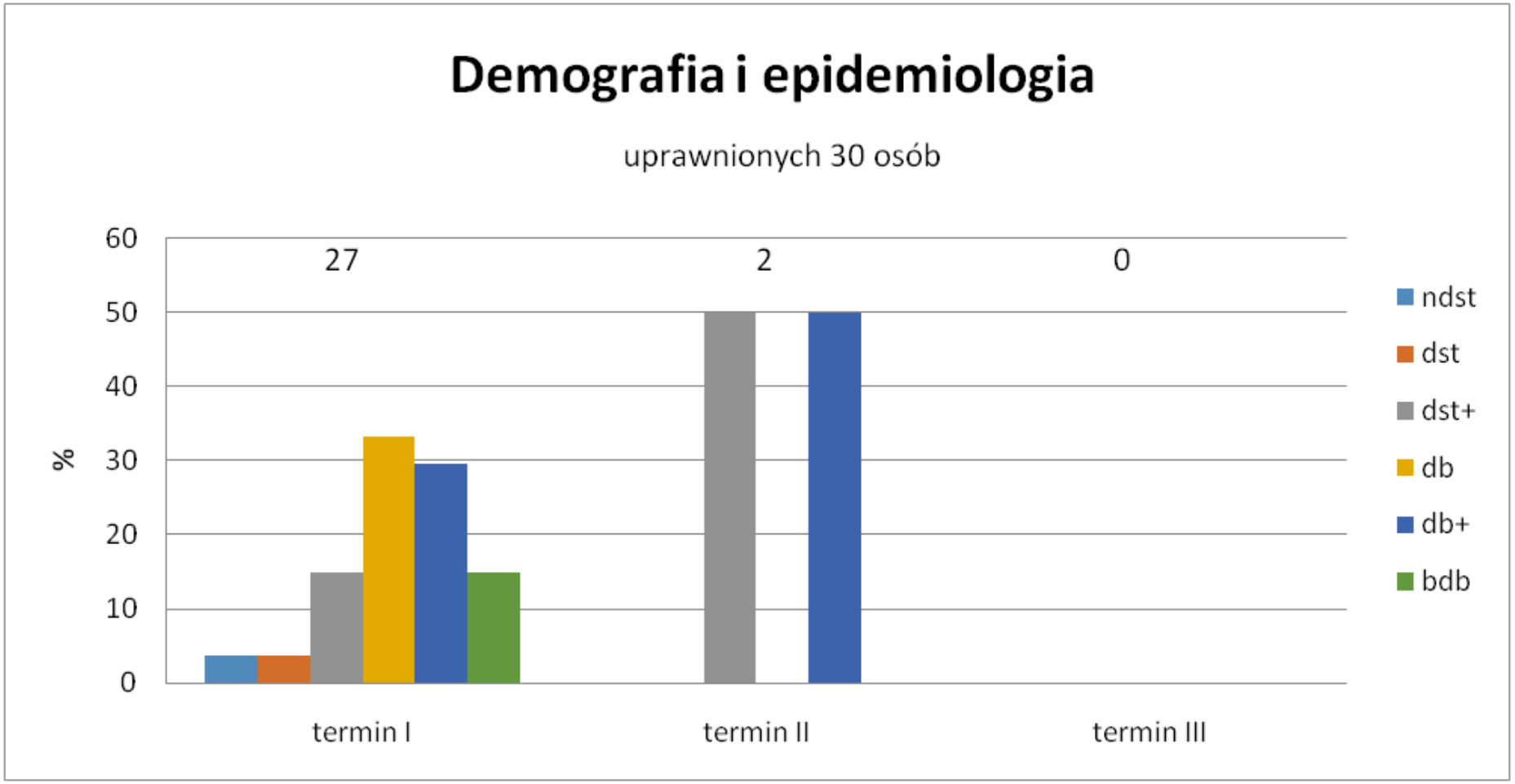
- *Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych*
- *Informatyka stosowana*
- *Technologia specjalizacyjna I: Dietetyka II*
- *Technologia specjalizacyjna II: Żywność specjalnego przeznaczenia*
- *Technologia specjalizacyjna II: Wybrane aspekty higieny i bezpieczeństwa żywności*
- *Elektyw kierunkowy z zakresu dietetyki: Leczenie żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych*

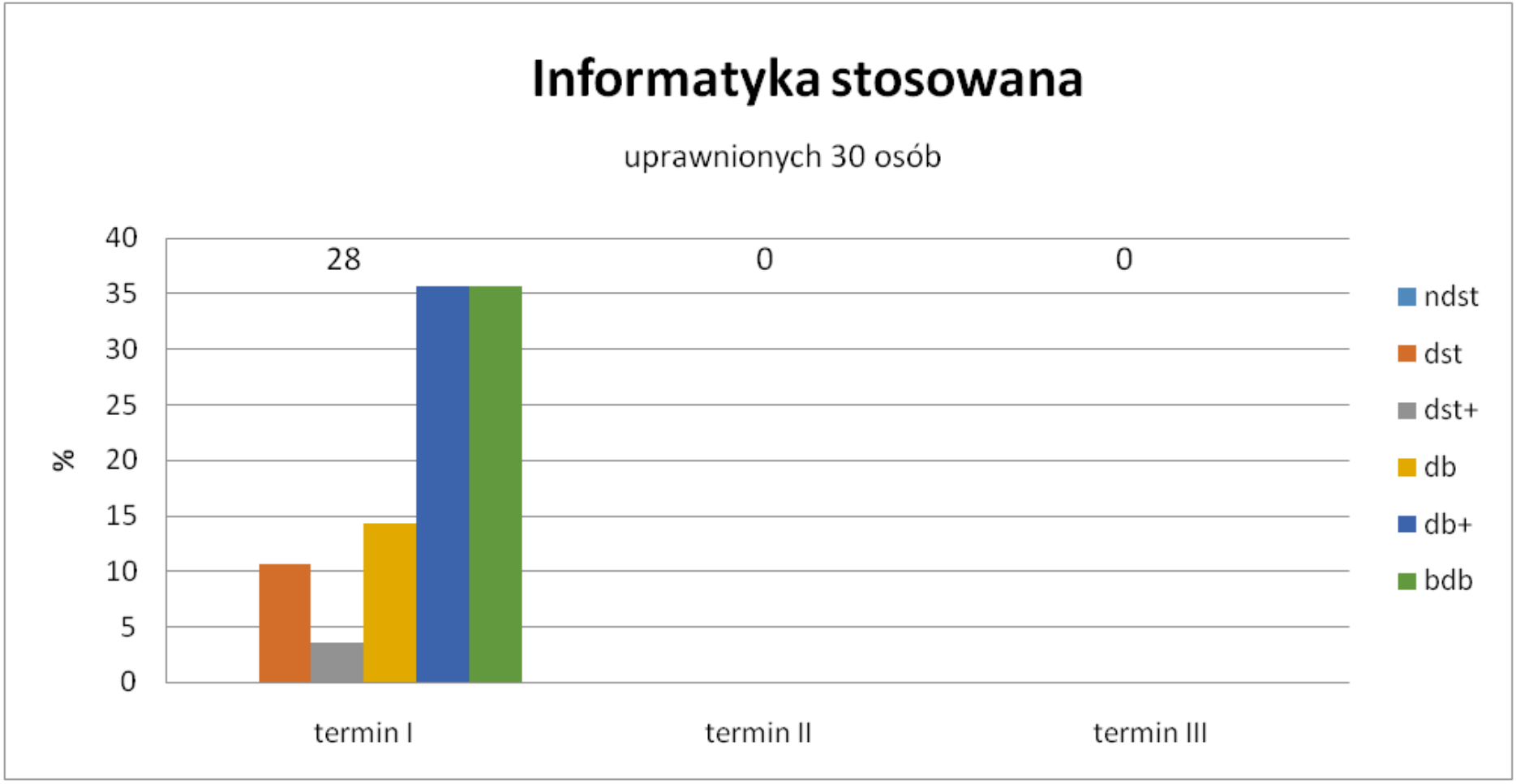
❖ *Przedmioty z 100% bdb w II lub III terminie*

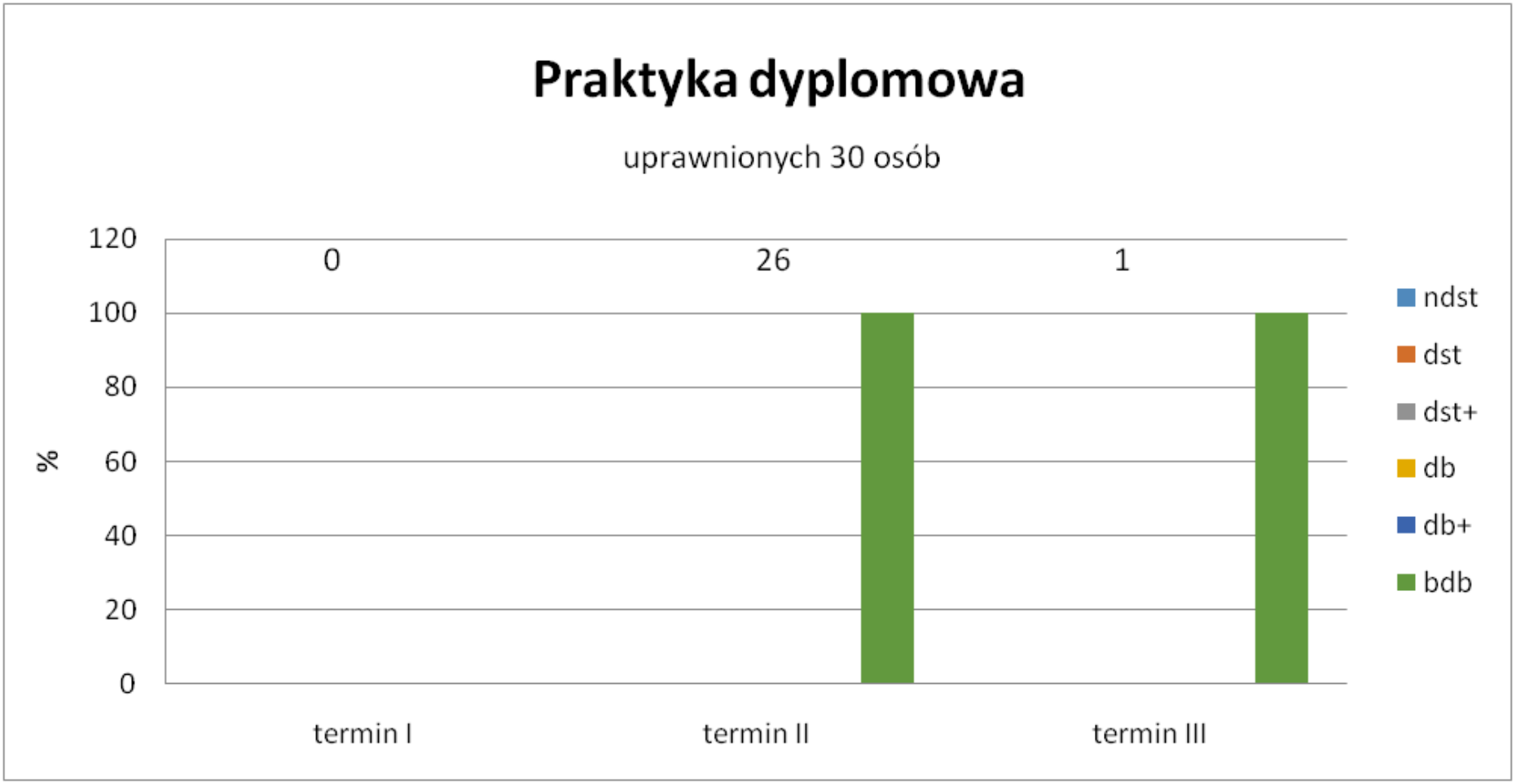
- *Praktyka dyplomowa*

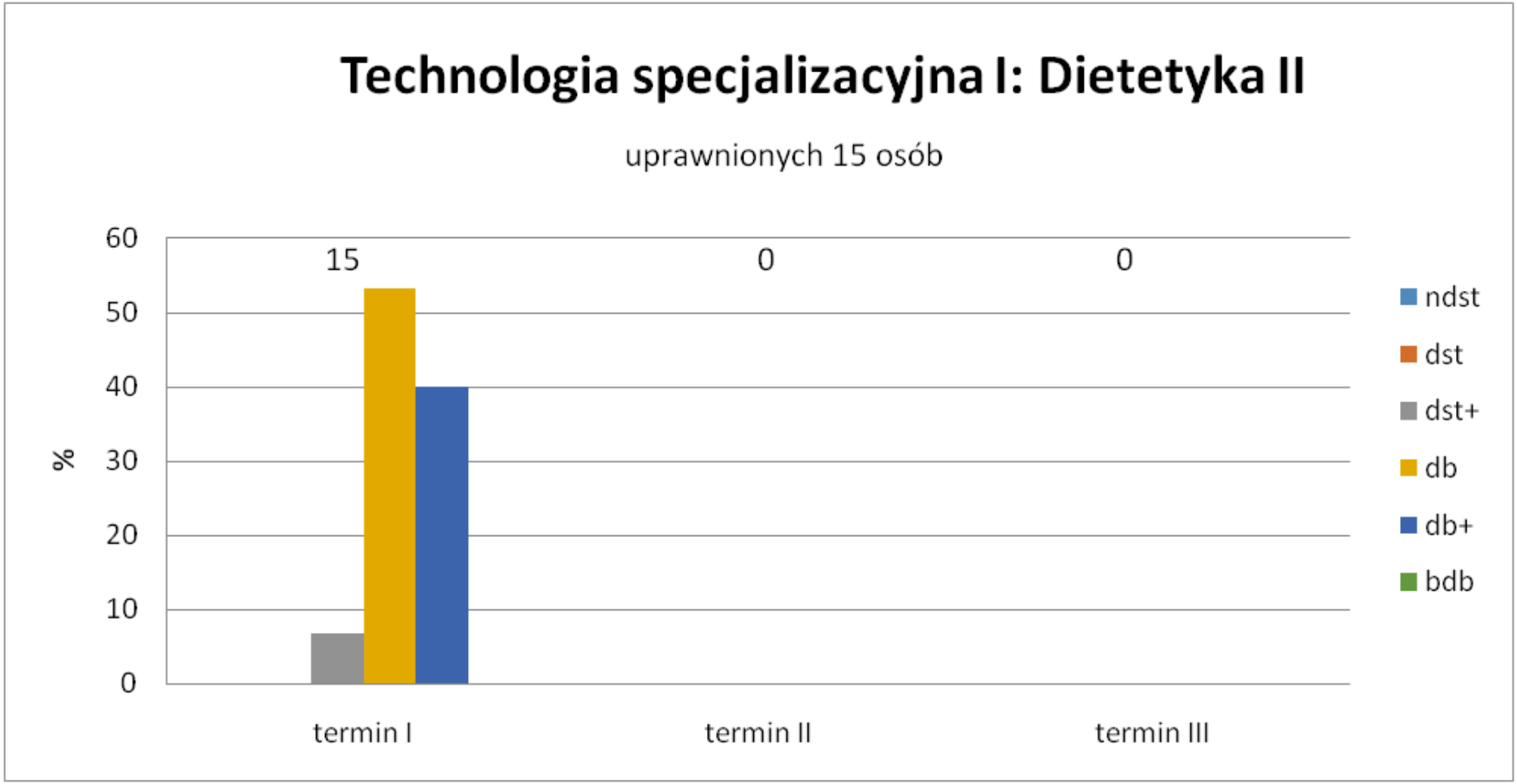
❖ *Największe kłopoty z zaliczeniem*

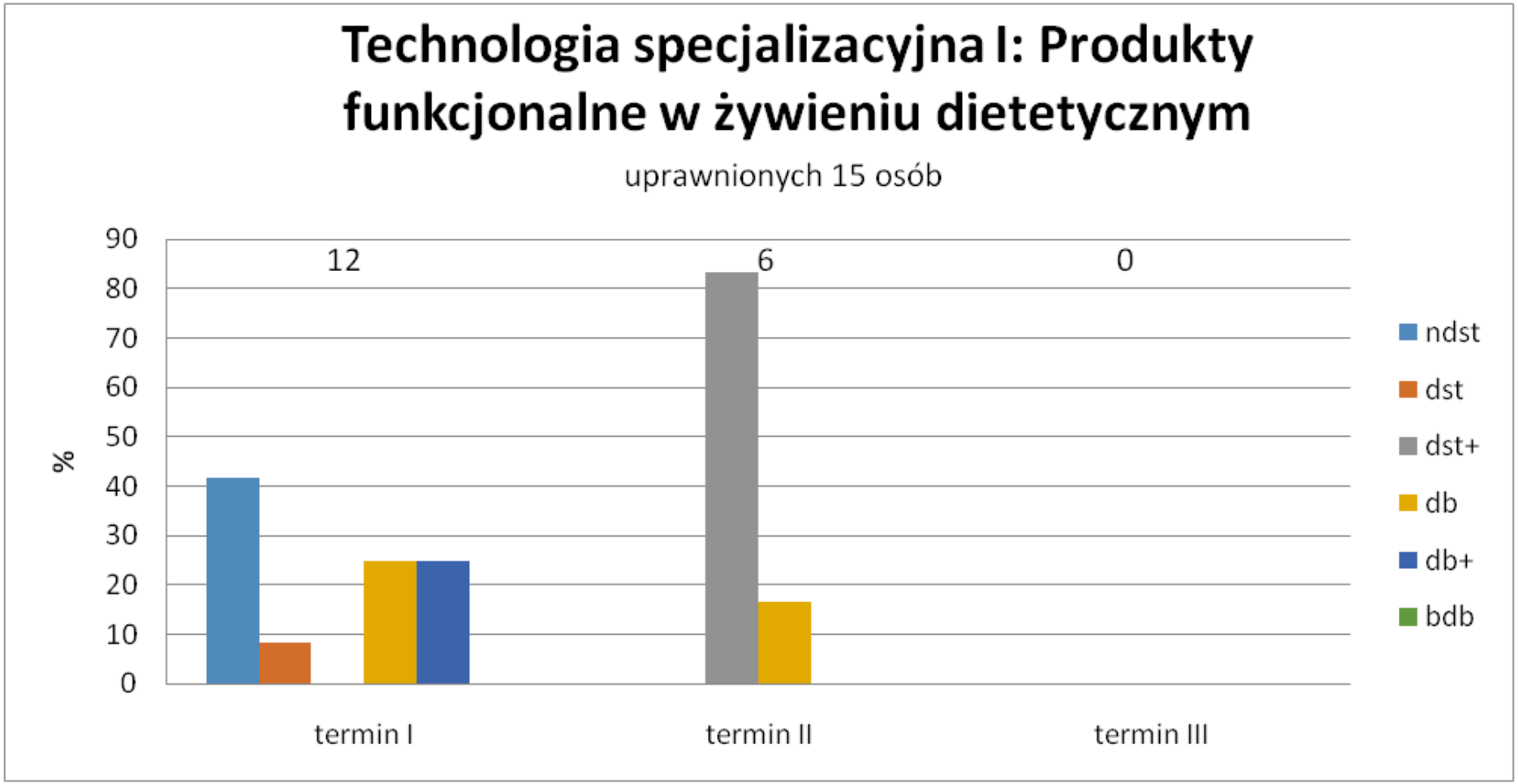
- *Technologia specjalizacyjna I: Produkty funkcjonalne w żywieniu dietetycznym (42% ocen ndst w I terminie)*

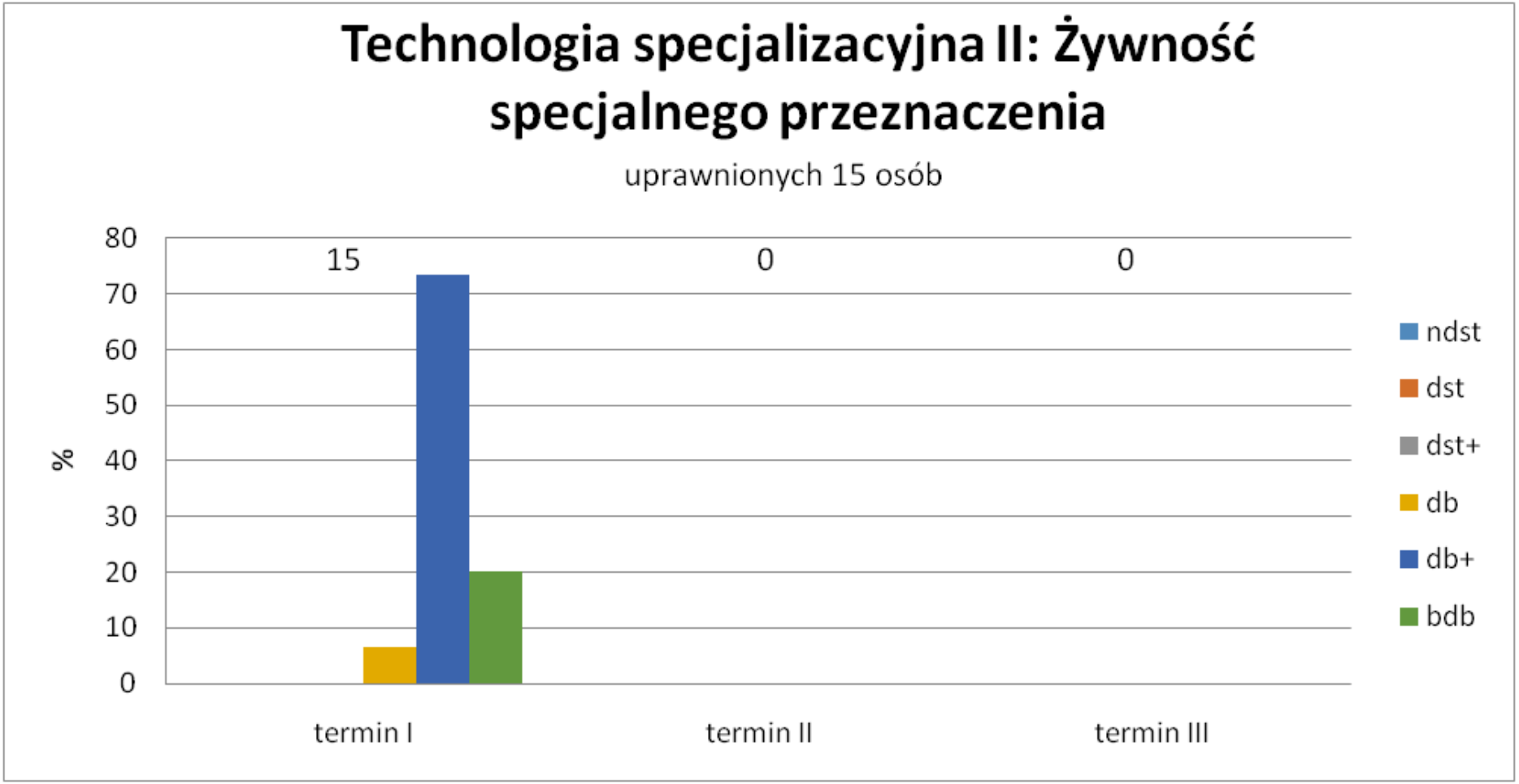

Demografia i epidemiologia
uprawnionych 30 osób
60
50
40
30
20
10
0
%
27
2
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

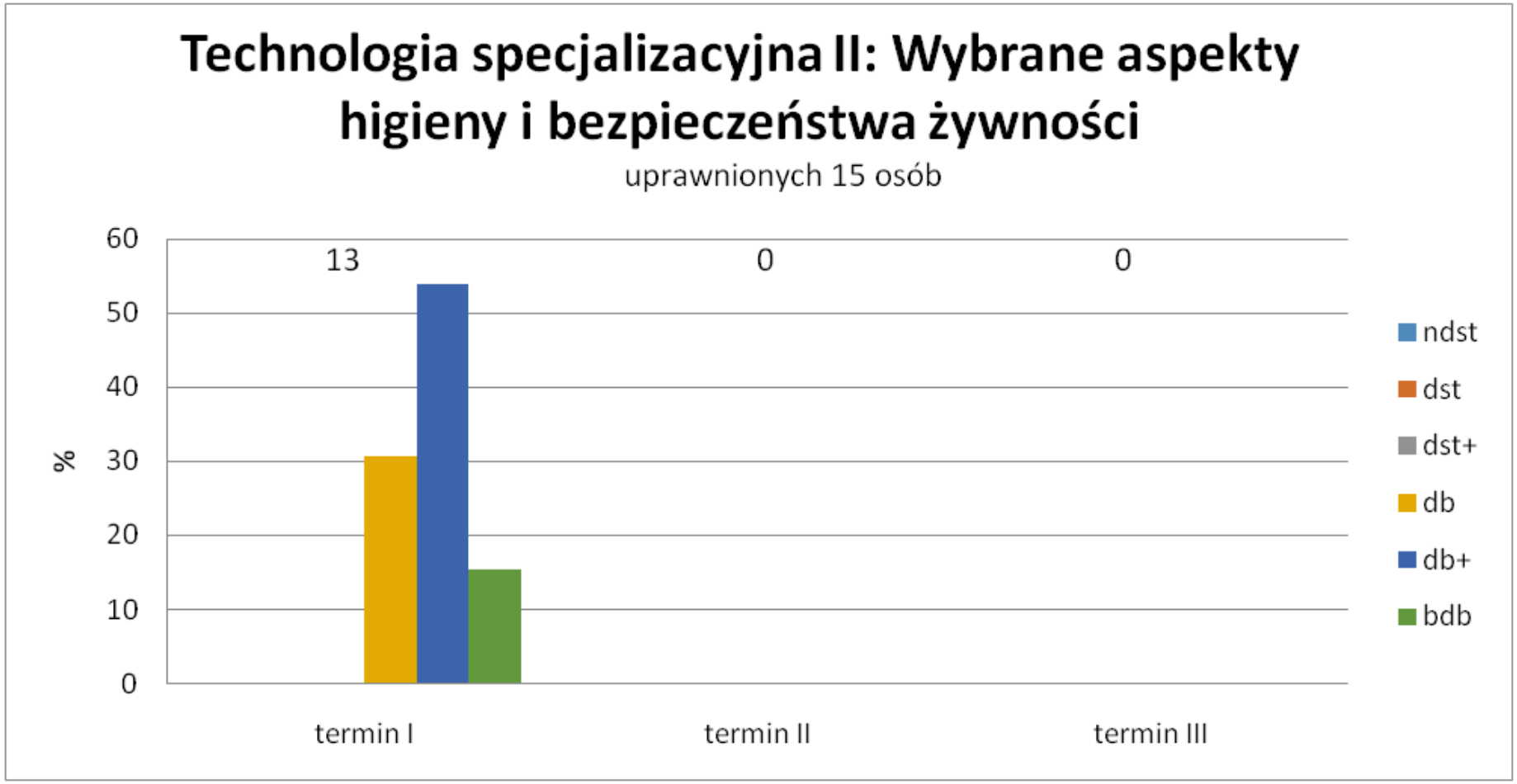

Informatyka stosowana
uprawnionych 30 osób
40
35
30
25
20
15
10
5
0
%
28
0
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

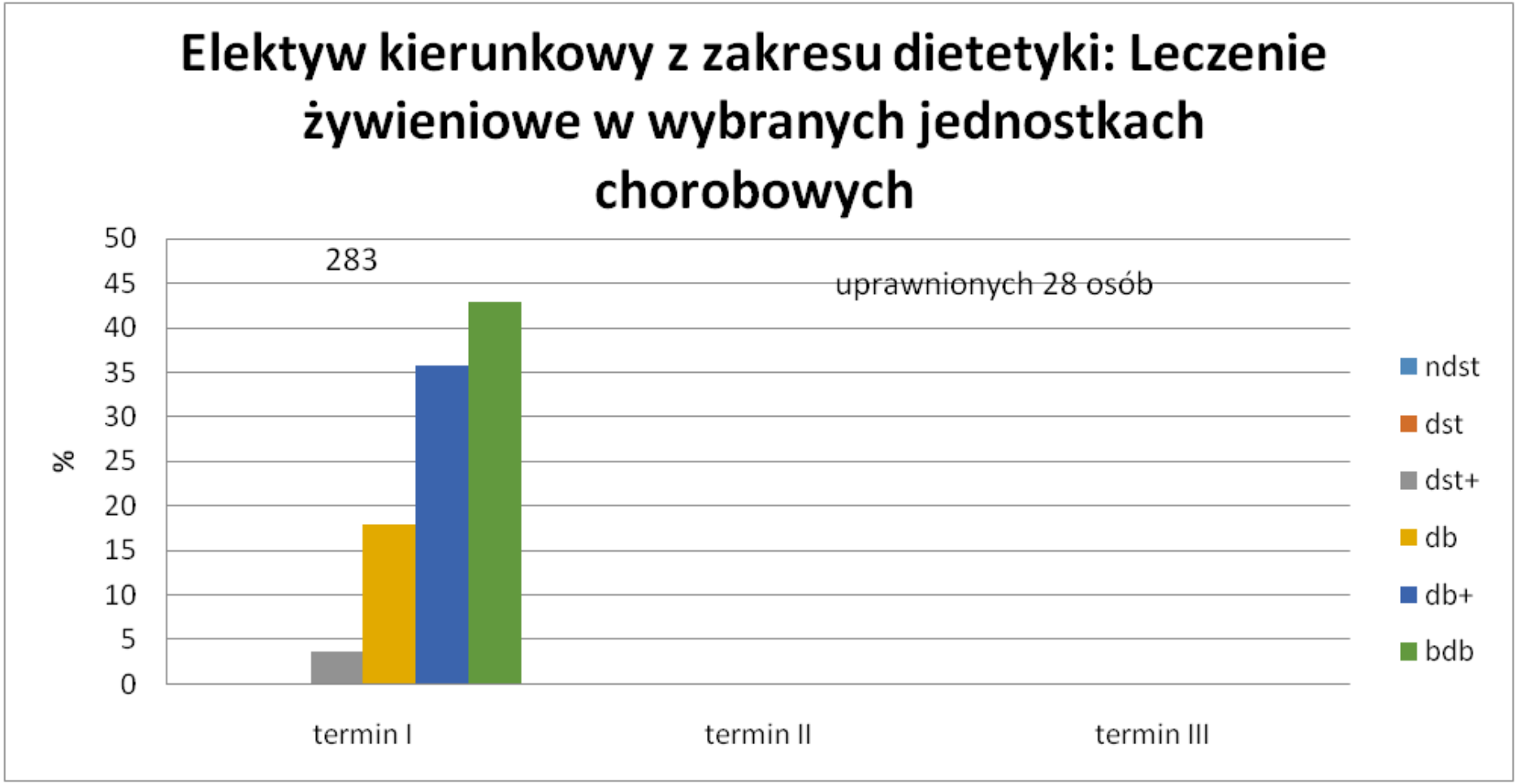

Praktyka dyplomowa
uprawnionych 30 osób
120
100
80
60
40
20
0
%
0
26
1
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

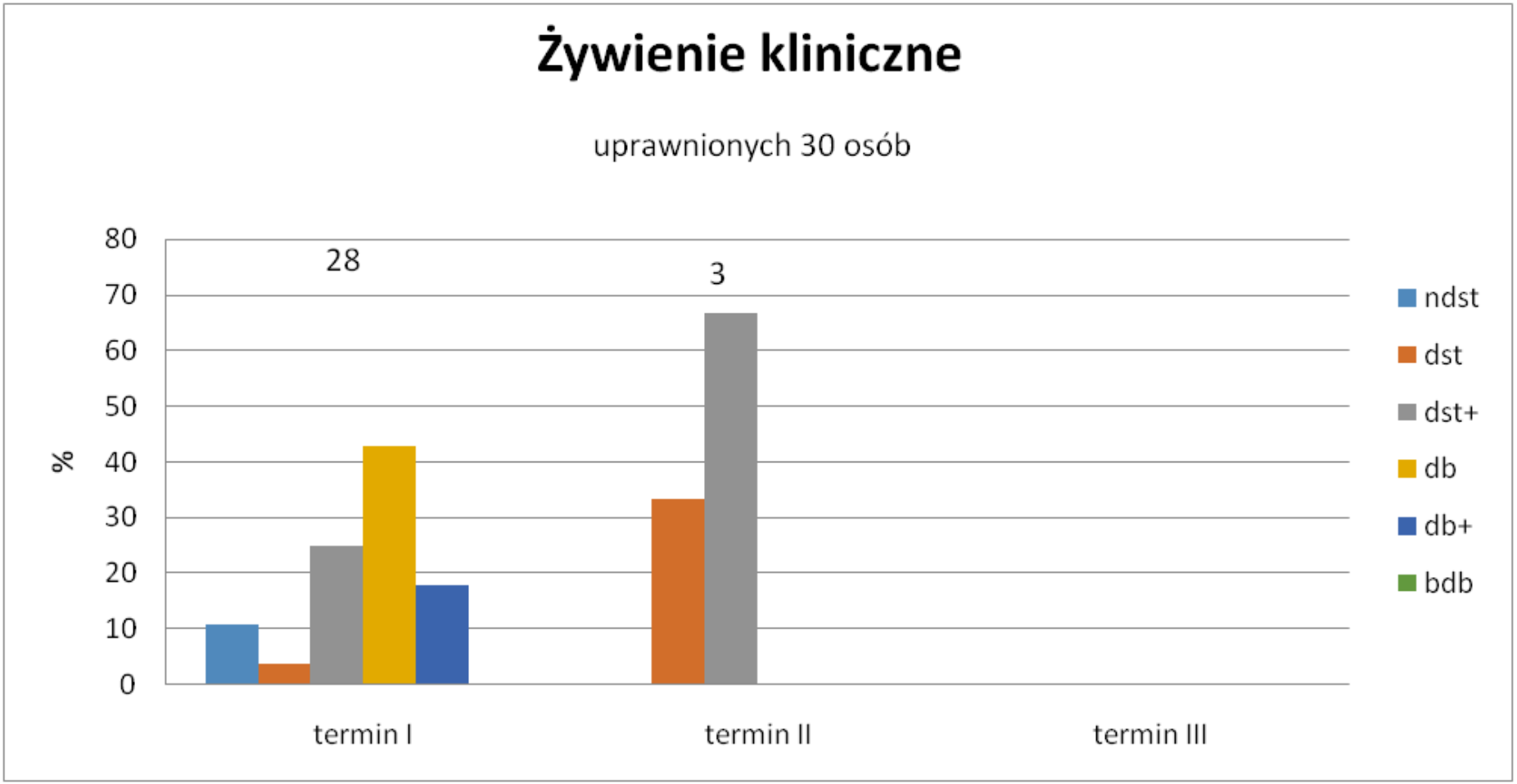

Technologia specjalizacyjna I: Dietetyka II
uprawnionych 15 osób
60
50
40
30
20
10
0
%
15
0
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Technologia specjalizacyjna I: Produkty funkcjonalne w żywieniu dietetycznym
uprawnionych 15 osób
%
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
12
6
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Technologia specjalizacyjna II: Żywność specjalnego przeznaczenia
uprawnionych 15 osób
80
70
60
50
40
30
20
10
0
%
15
0
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Technologia specjalizacyjna II: Wybrane aspekty higieny i bezpieczeństwa żywności
uprawnionych 15 osób
60
50
40
30
20
10
0
%
13
0
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Elektyw kierunkowy z zakresu dietetyki: Leczenie żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych
283
uprawnionych 28 osób
%
50
45
40
35
30
25
20
15
10
5
0
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb


Żywienie kliniczne
uprawnionych 30 osób
80
70
60
50
40
30
20
10
0
%
28
3
termin I
termin II
termin III
ndst
dst
dst+
db
db+
bdb

Egzaminy magisterskie (Dietetyka)

- St. stacjonarne (29 osób)

Ocena	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
Pracy	0	0	3	4	22
Egzaminu	0	0	0	1	28
Na dyplomie	0	0	1	11	17

Kierunek: Technologia żywności i żywienie człowieka

I stopień – analizowano II rok

II stopień – analizowano II semestr

Przedmioty sprawiające studentom największe trudności:

Gospodarka Energetyczna, Wodna i Ściekowa

Biochemia

Chemia żywności

Prawo żywnościowe

Mikrobiologia żywności

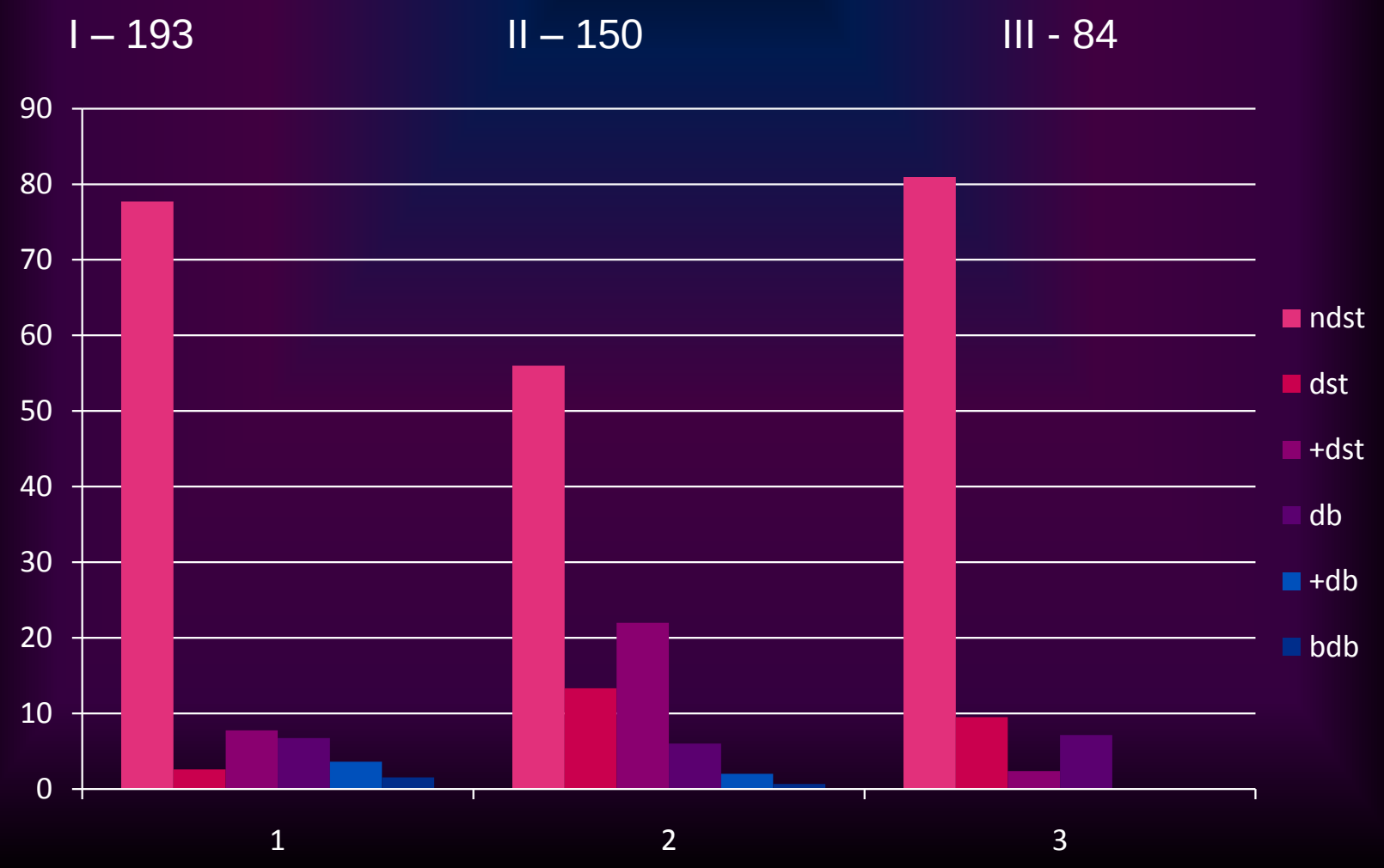
Fizyka

Analiza i ocena jakości żywności

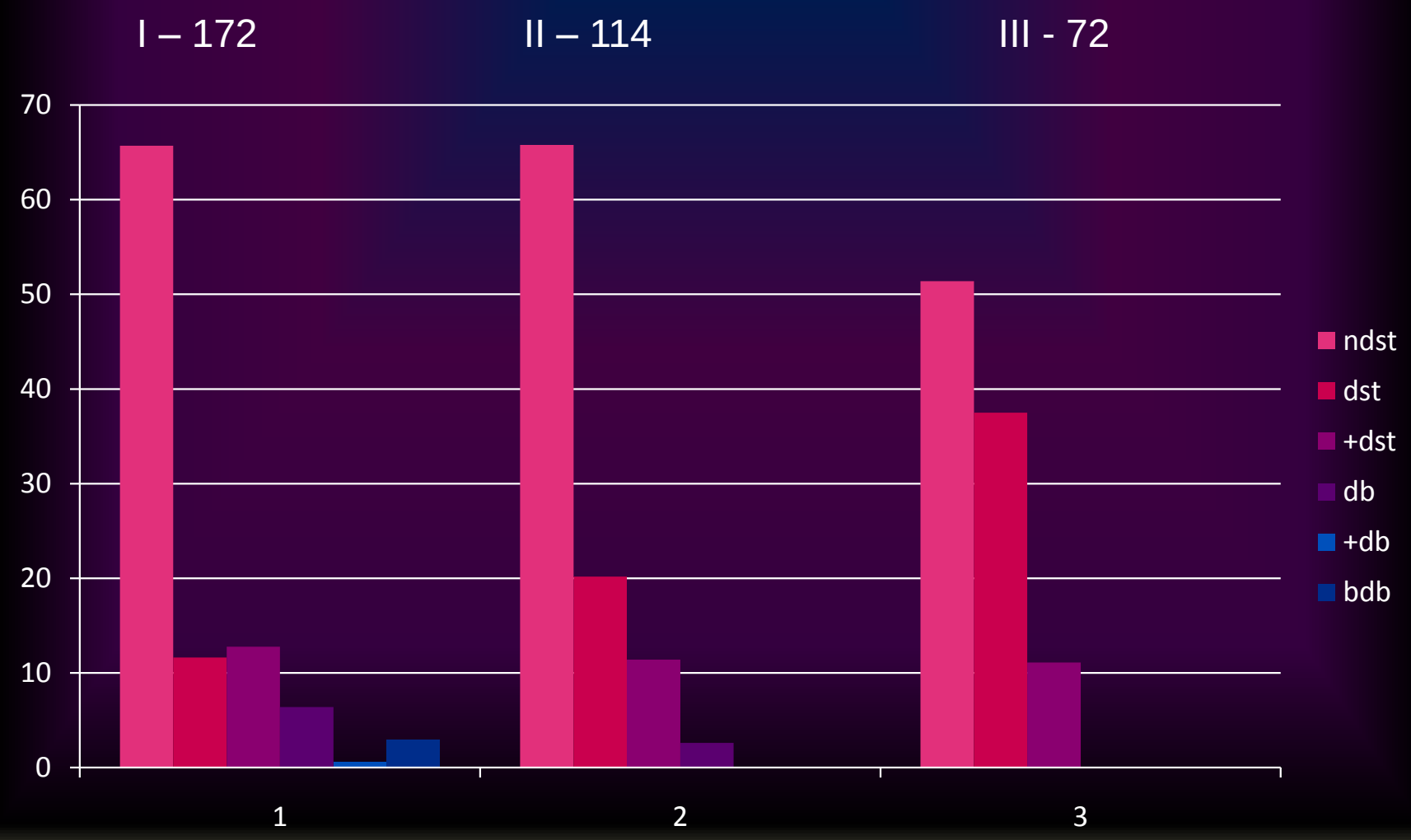
Przedmioty zaliczone w I lub II terminie:

- *Maszynoznawstwo*
- *Opakowania, magazynowanie i transport żywności*
- *Elektyw 6: Gospodarka żywnościowa*
- *Podstawy elektroniki i automatyki*
- *Wyposażenie technologiczne z elementami techniki (Żywienie człowieka)*
- *Ćwiczenia terenowe*

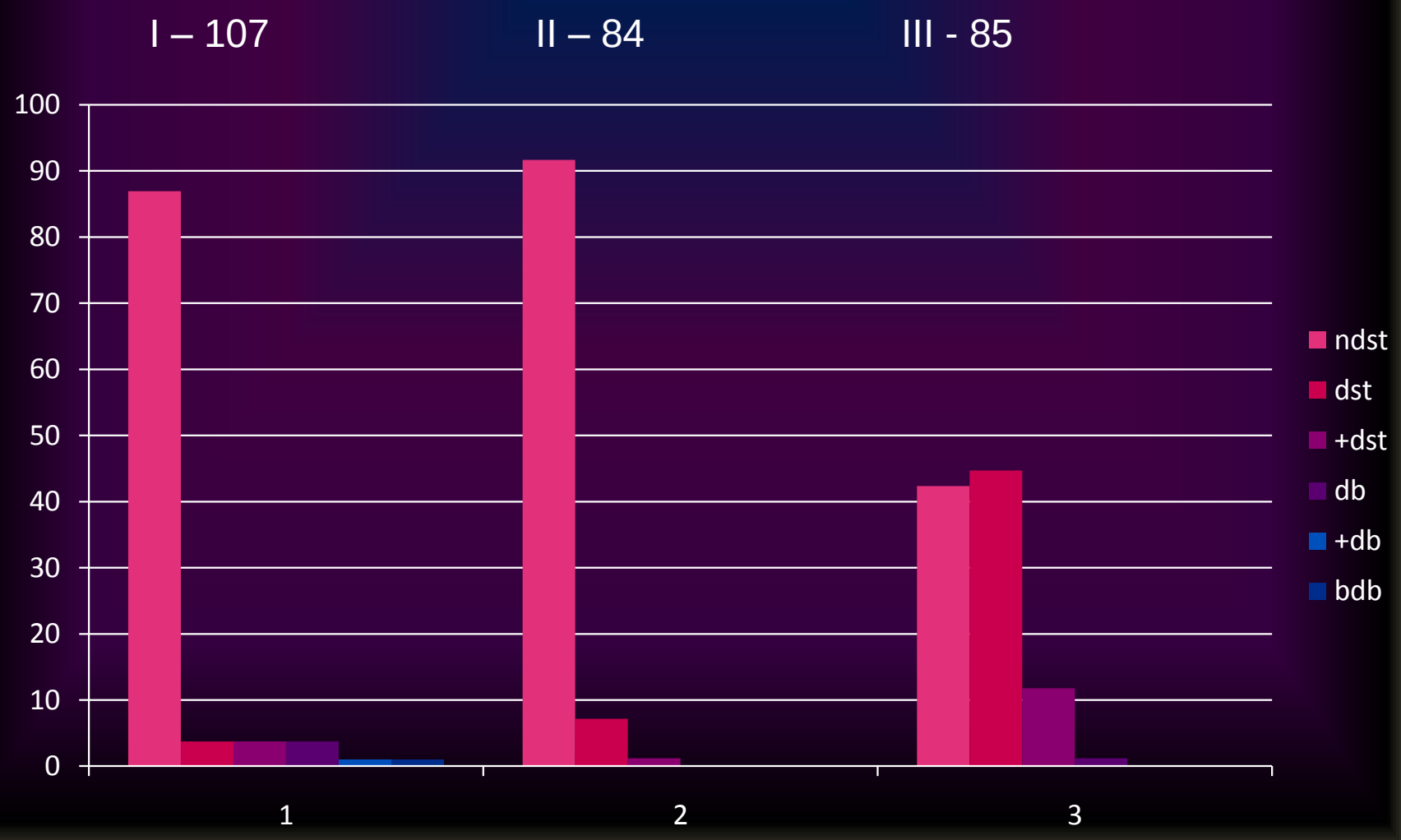
Biochemia -TŻ



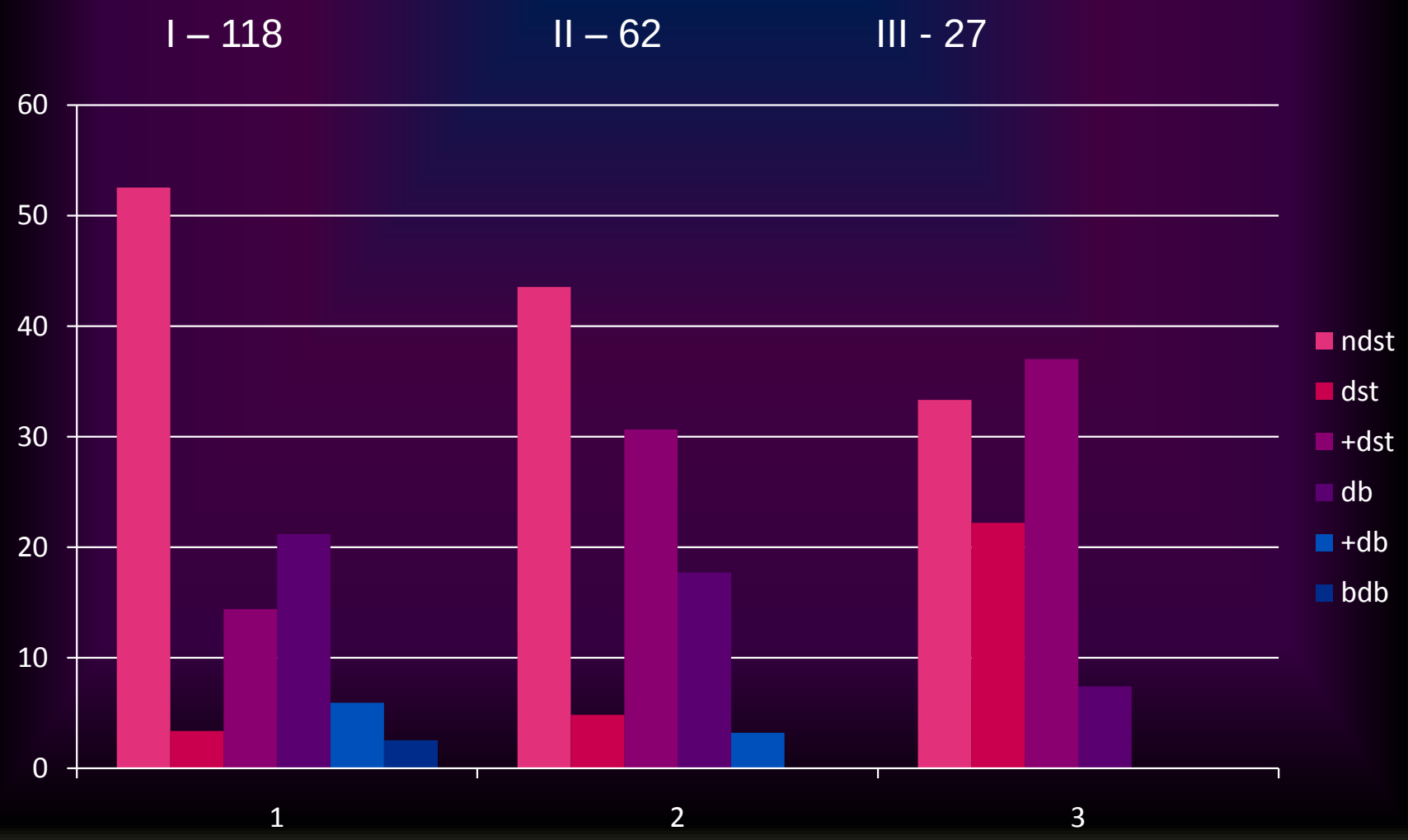
Chemia żywności - TŻ



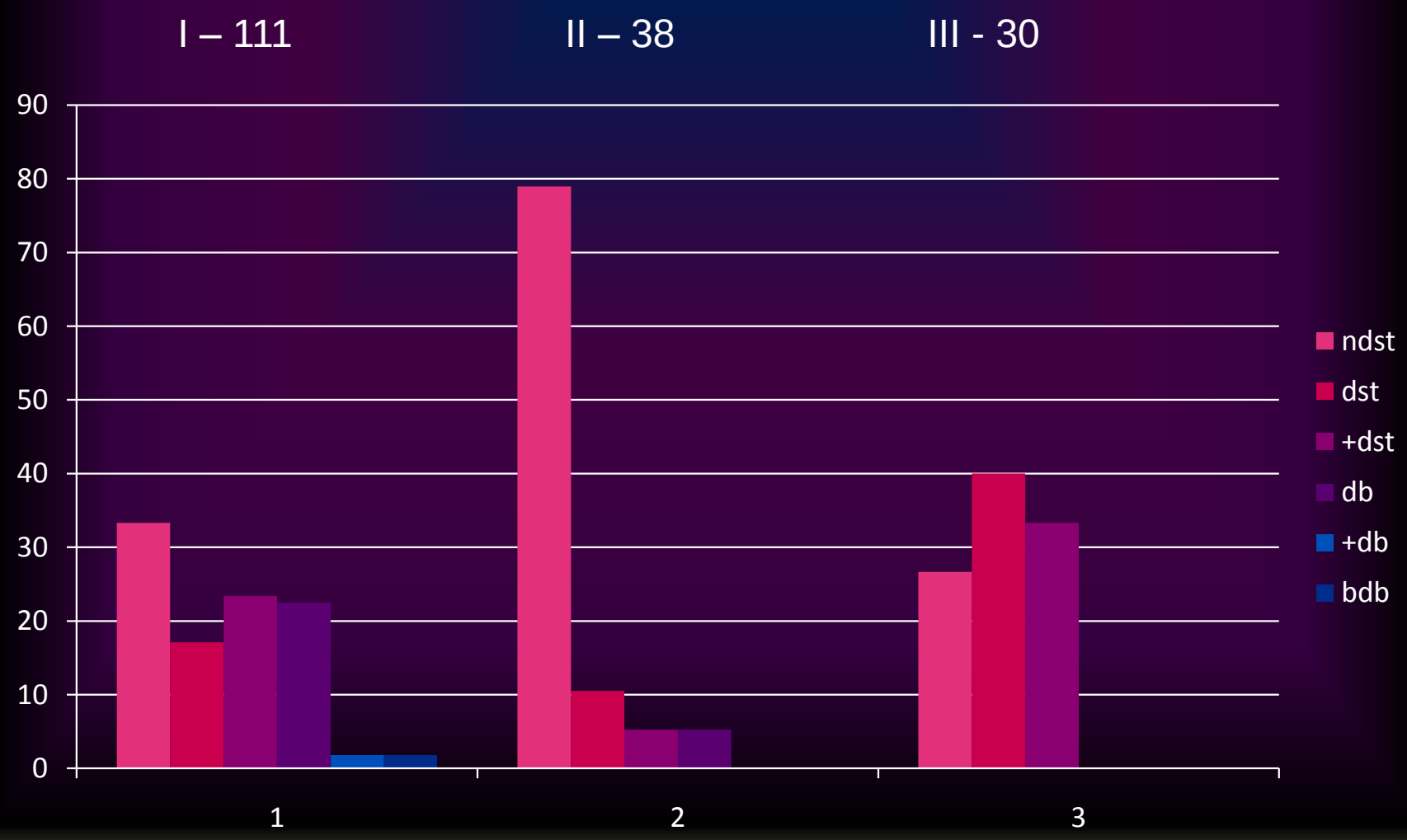
GEWiŚ - TŻ


I – 107
II – 84
III - 85
100
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
1
2
3
ndst
dst
+dst
db
+db
bdb

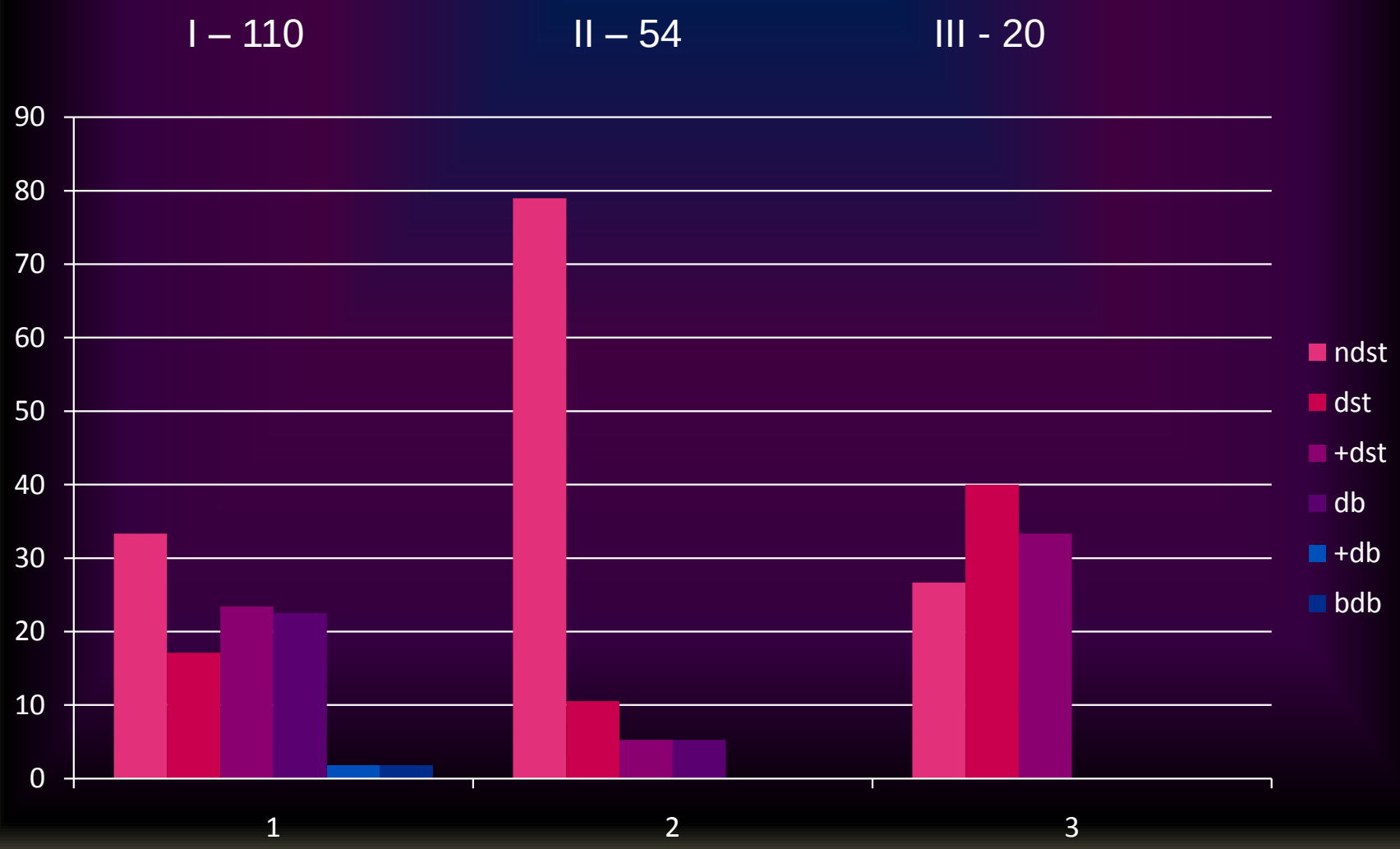
Podstawy żywienia człowieka - TŻ



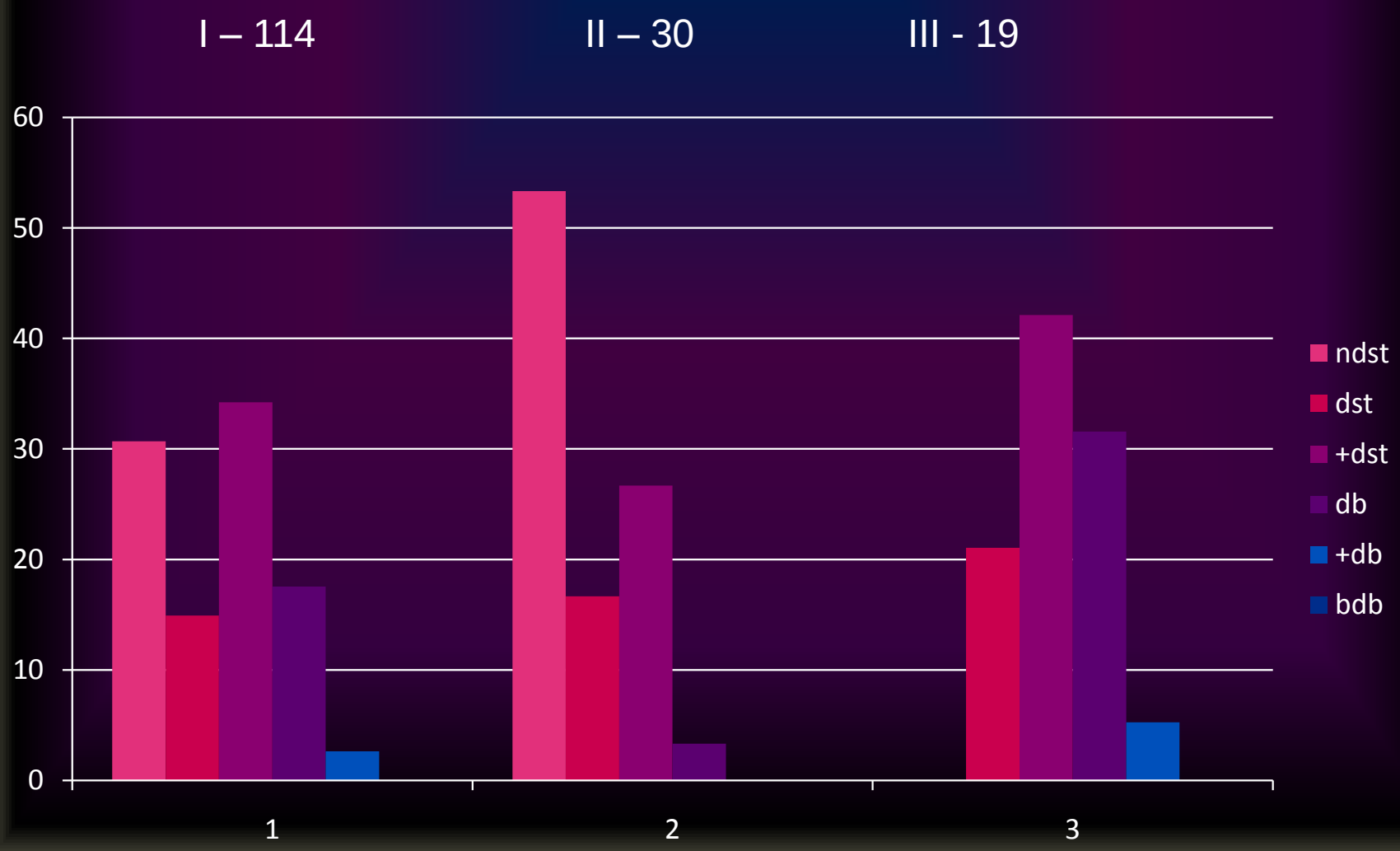
Mikrobiologia żywności - TŻ



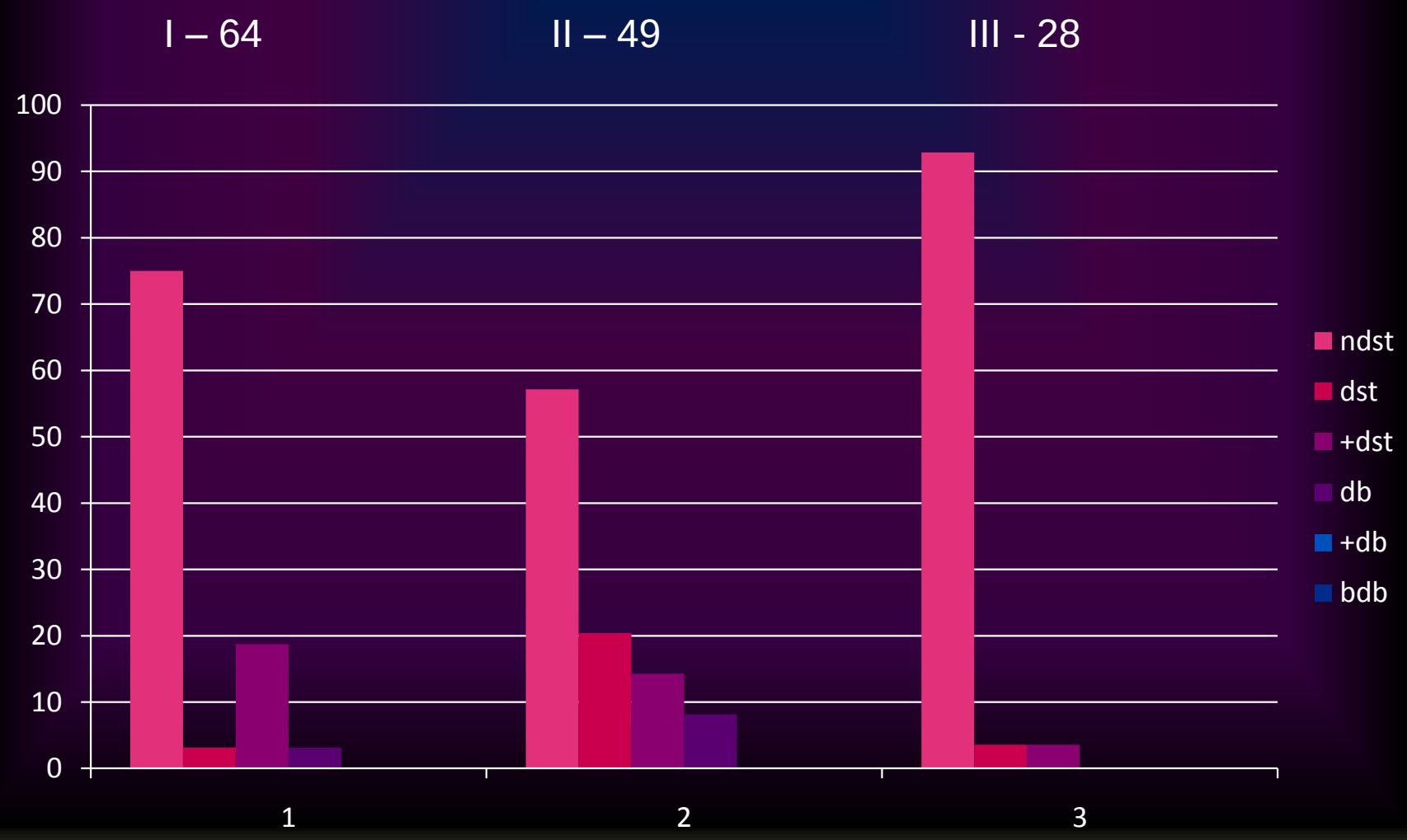
Ogólna technologia żywności - TŻ



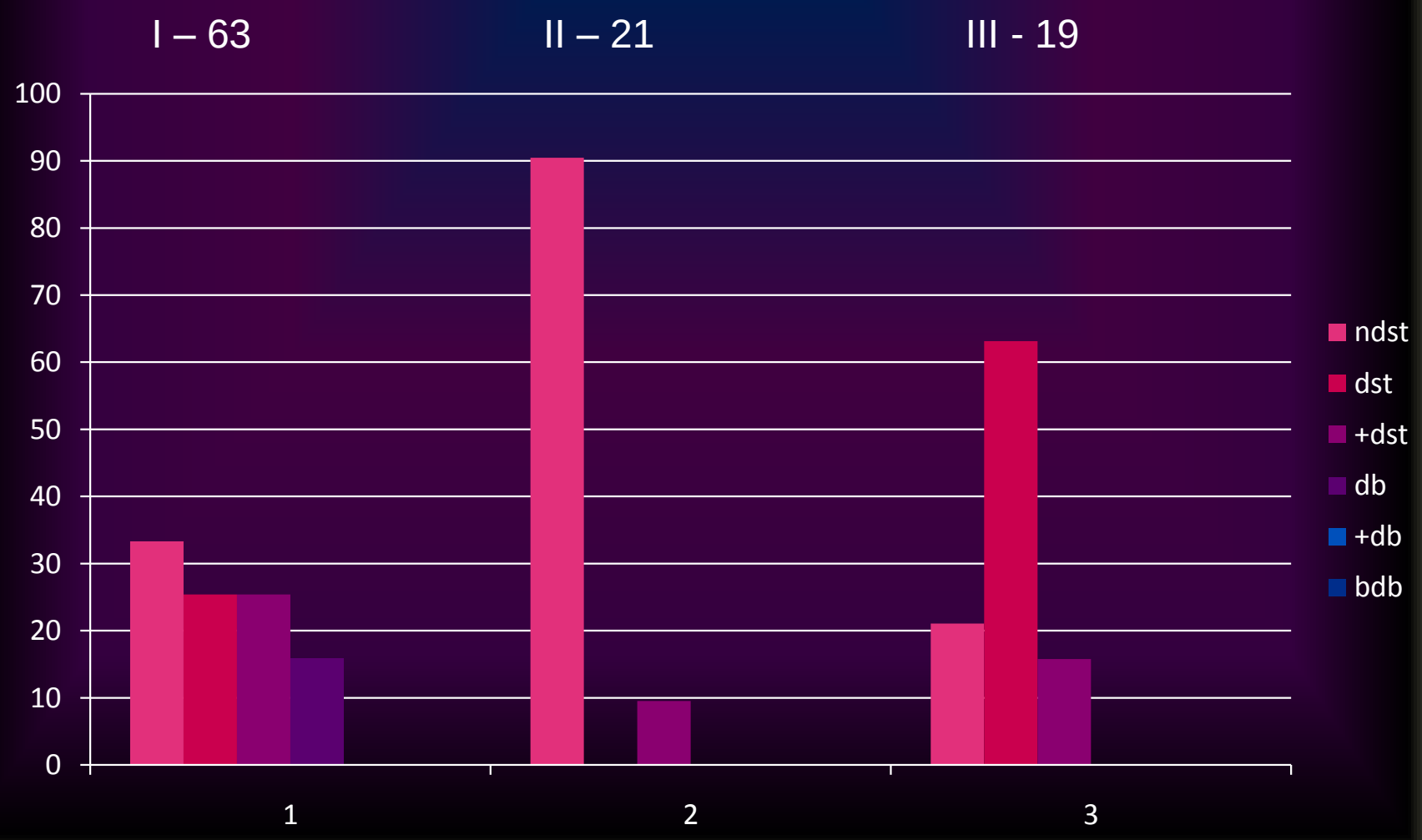
Analiza i ocena jakości żywności - TŻ



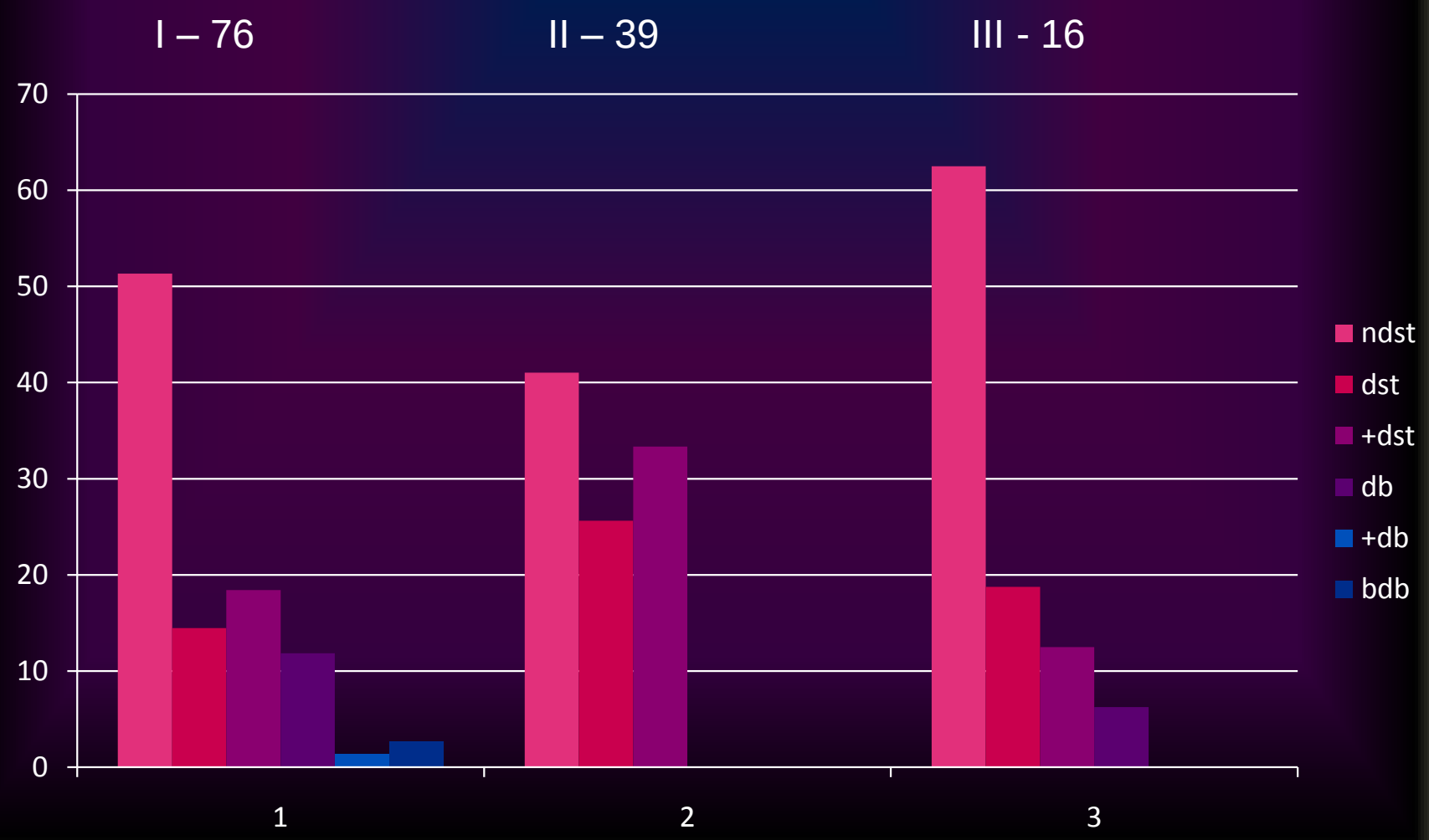
GEWiŚ - ŻCz


I – 64
II – 49
III - 28
100
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
1
2
3
ndst
dst
+dst
db
+db
bdb

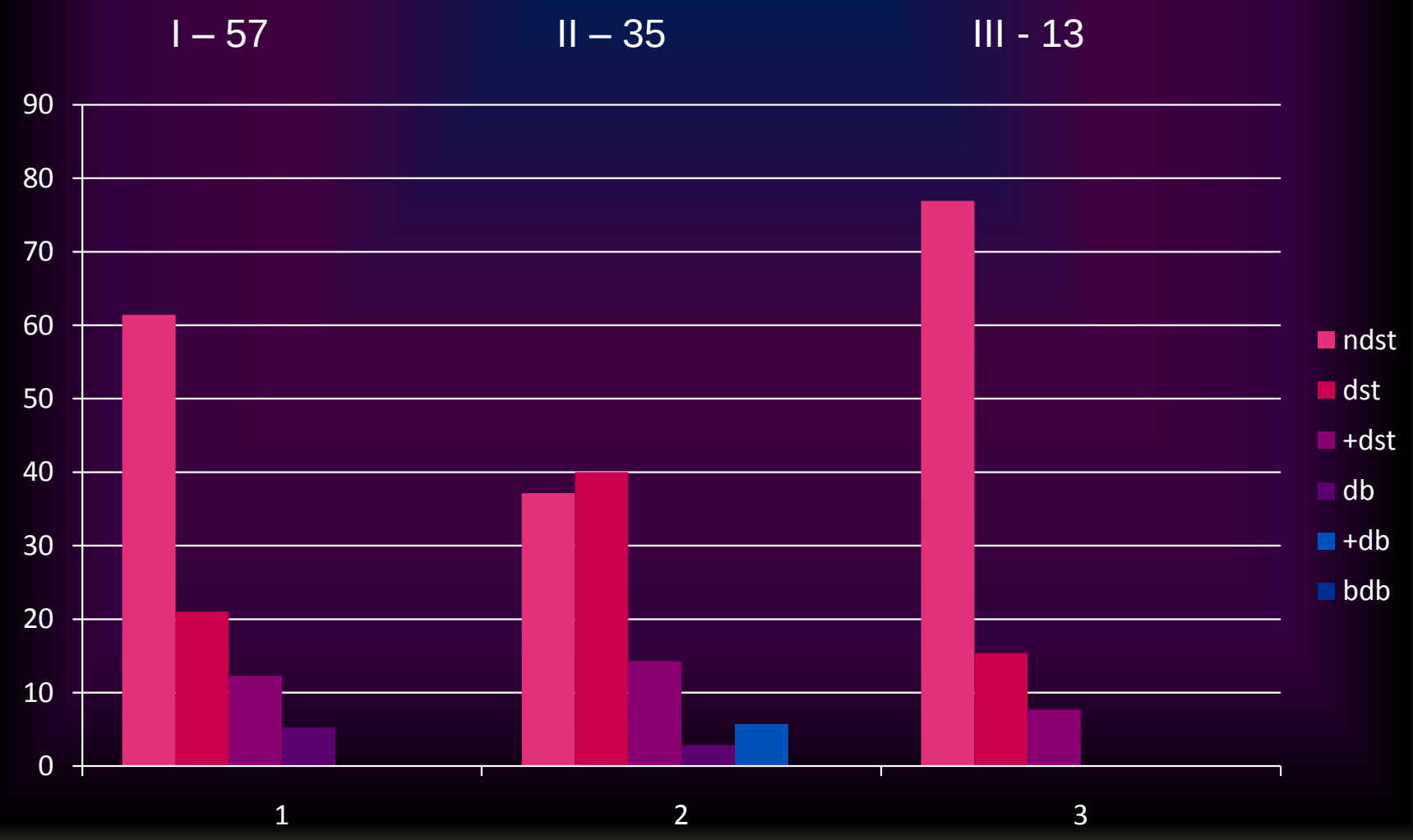
Mikrobiologia żywności - ŻCz



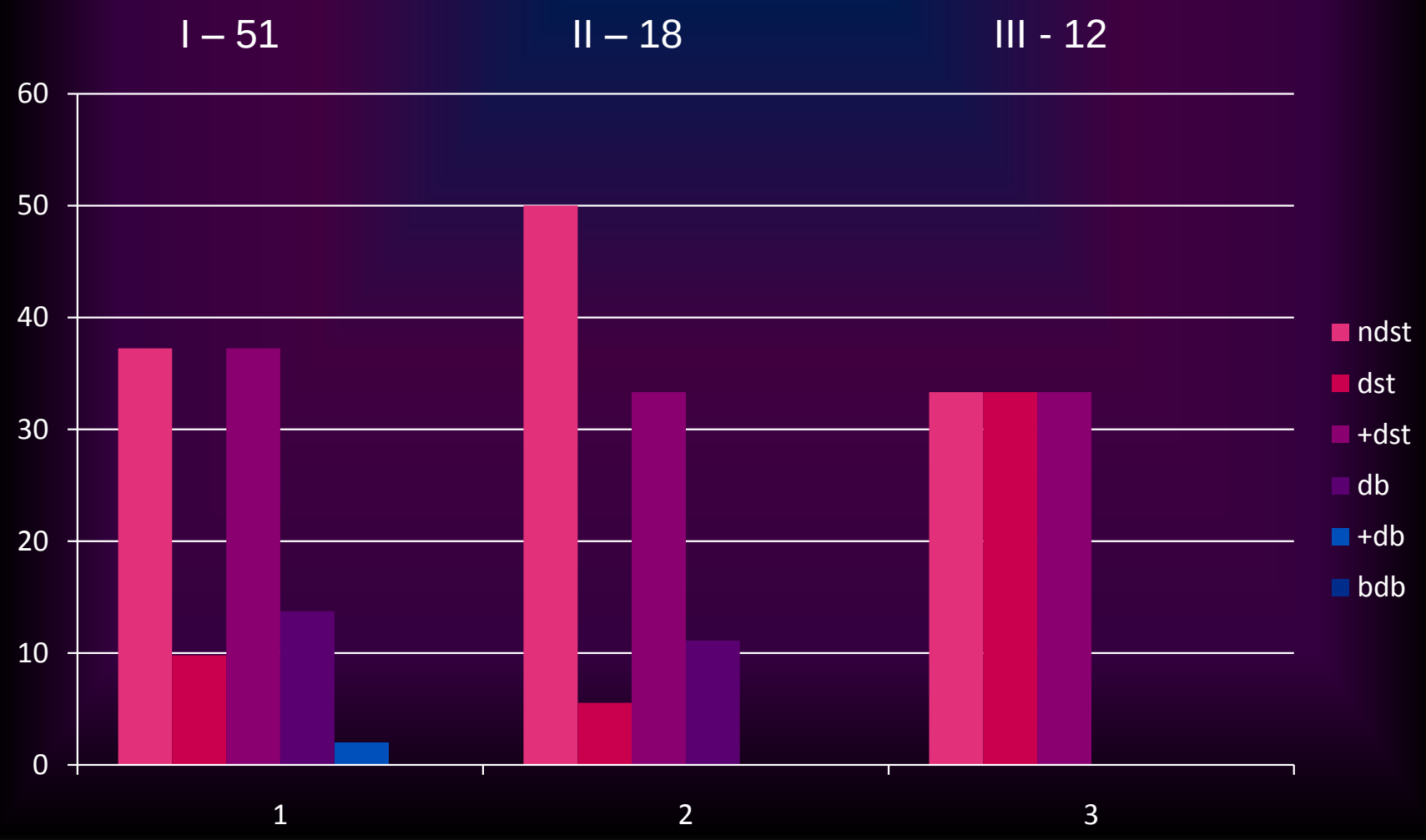
Chemia żywności - ŻCz



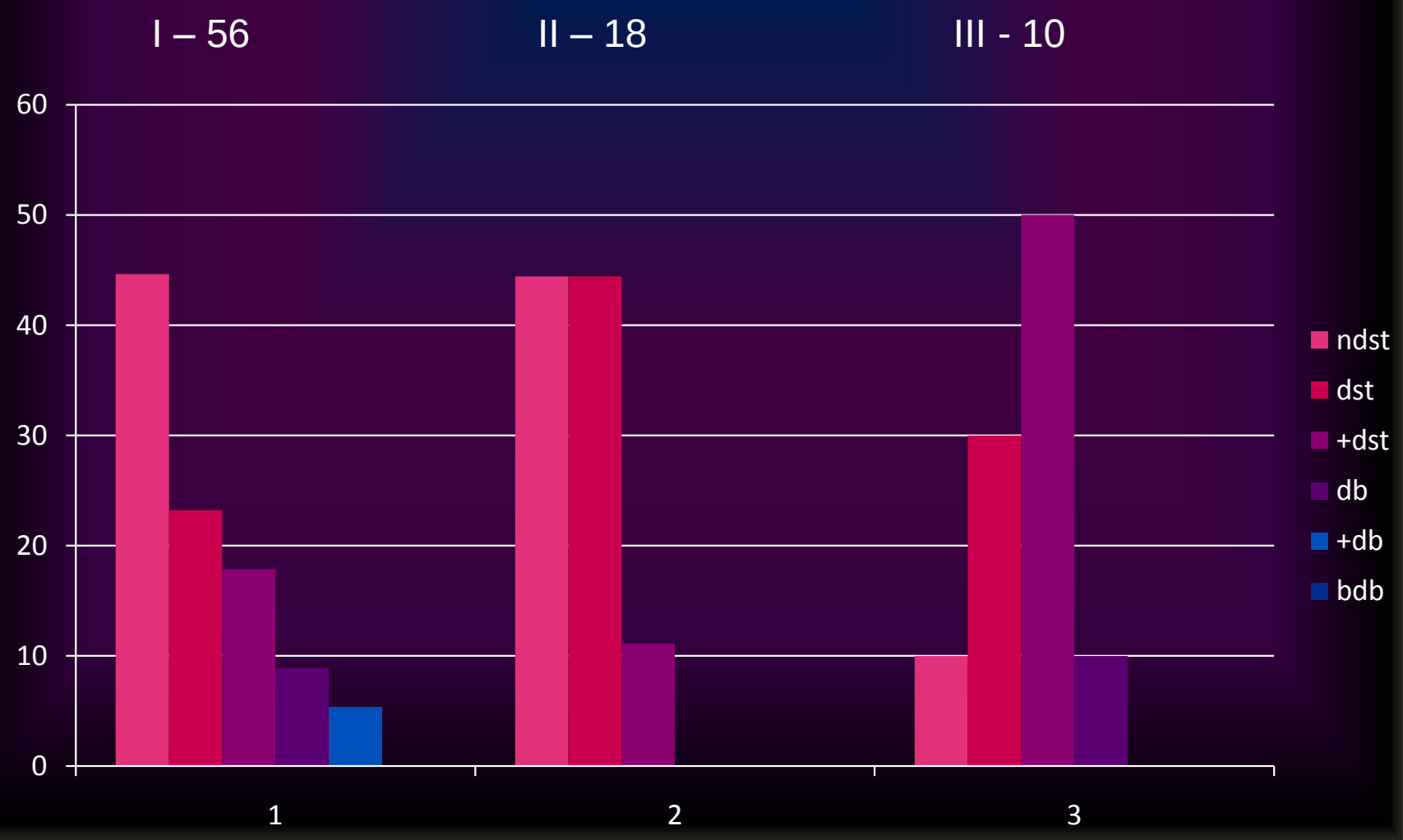
Biochemia - ŻCz



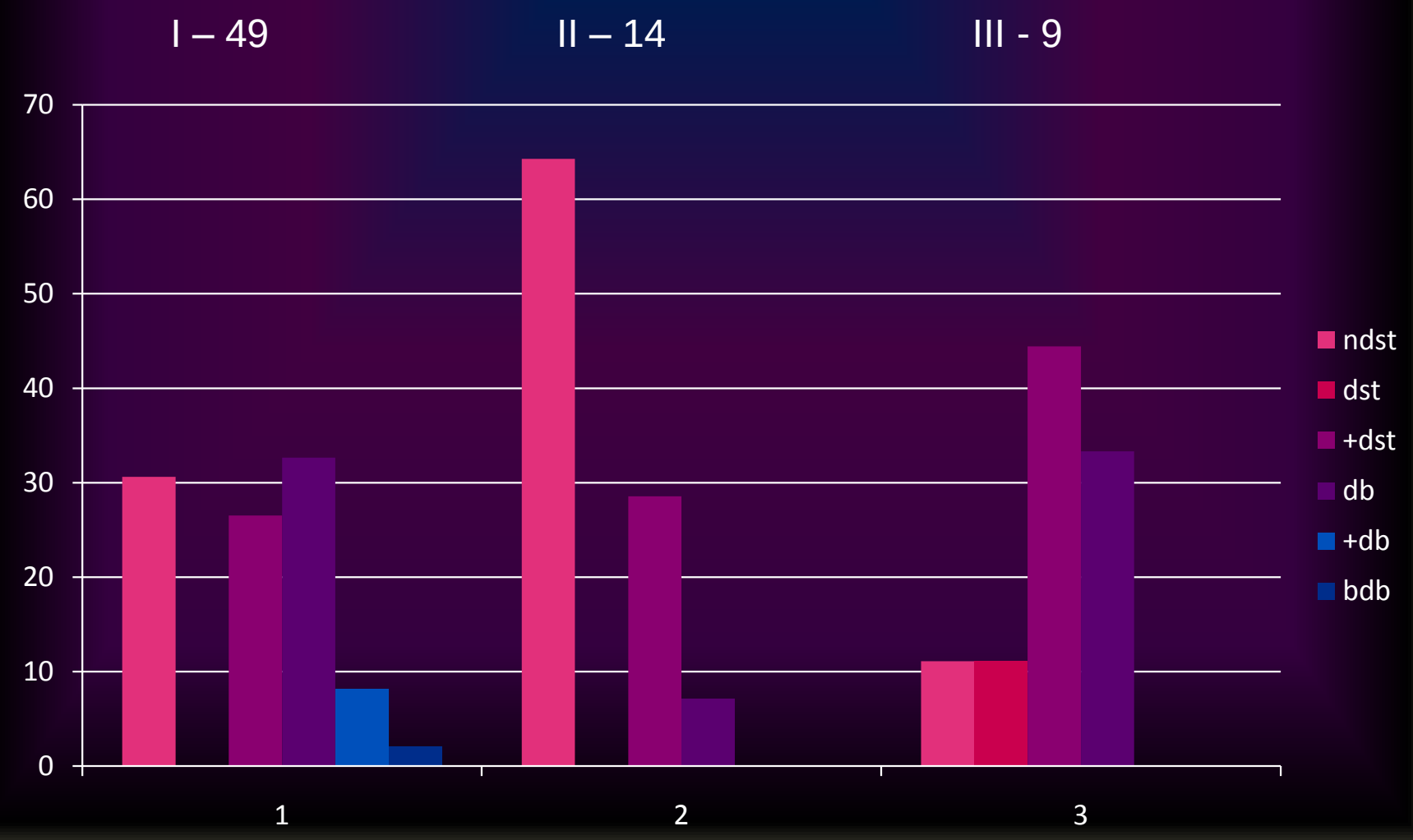
Podstawy żywienia człowieka - ŻCz



Analiza i ocena jakości żywności - ŻCz



Anatomia człowieka - ŻCz

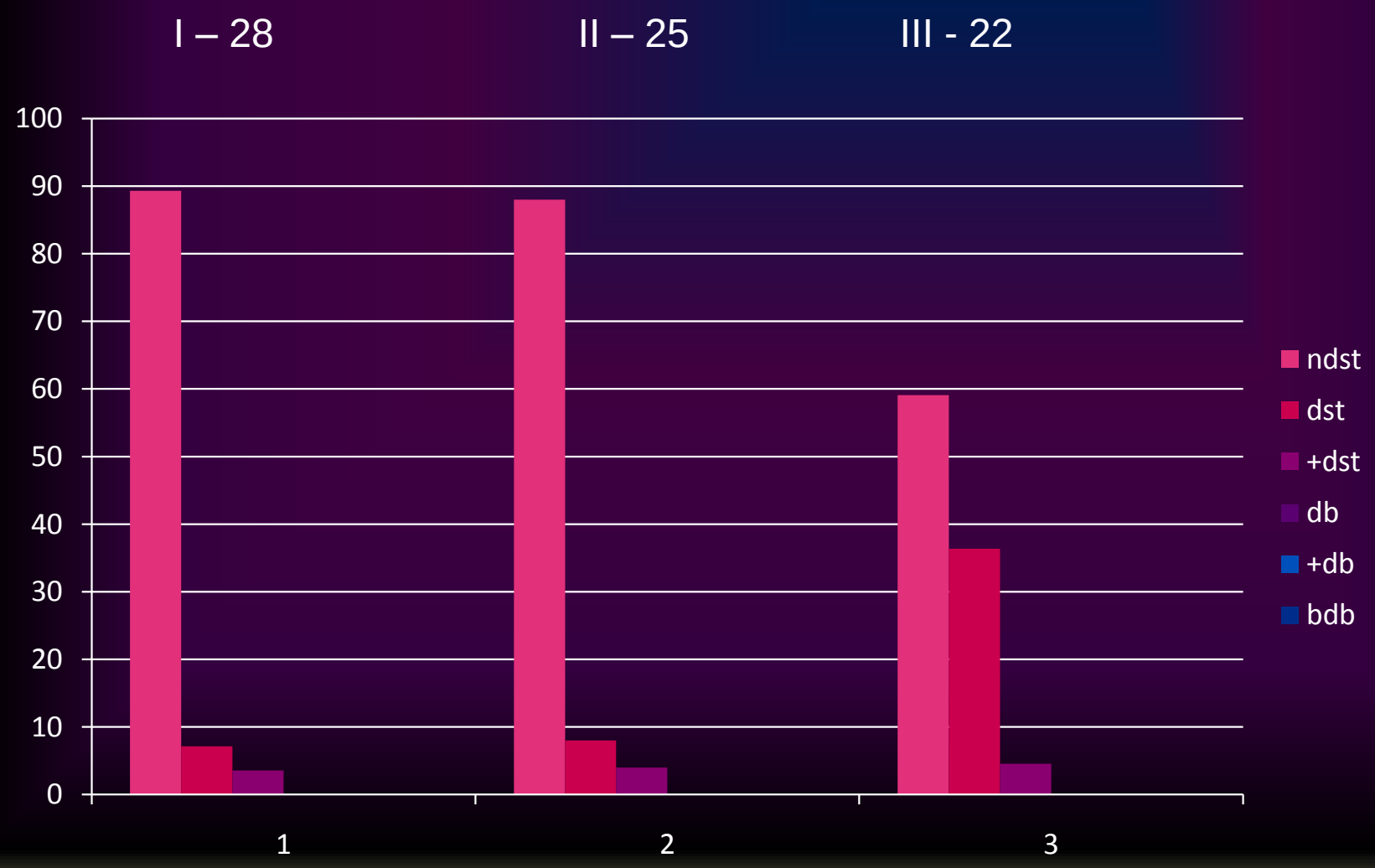


Technologia żywności (st. niest. I°)

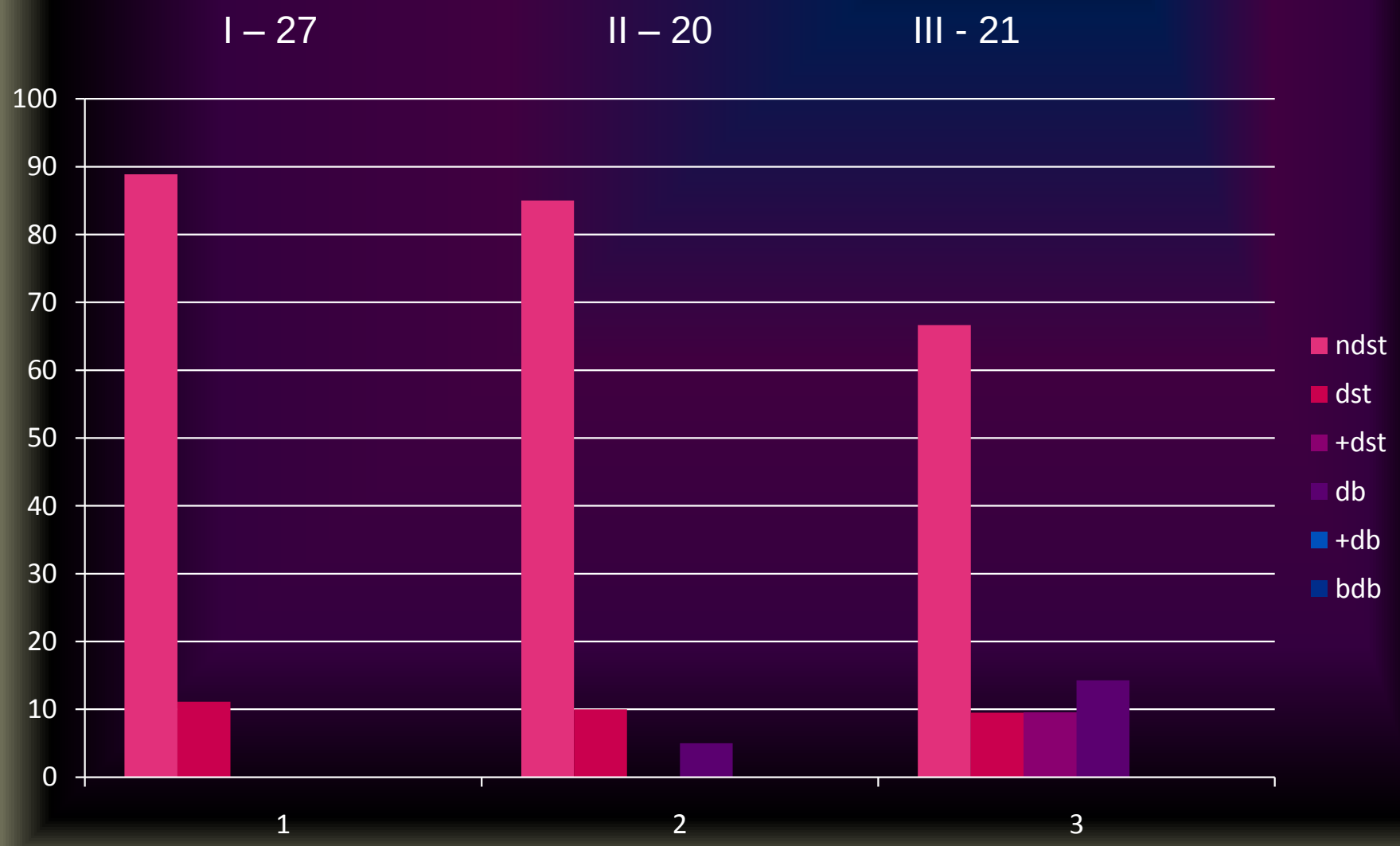
<u>Przedmioty zaliczane w I lub II terminie:</u>

- *Maszynoznawstwo*
- *Opakowania, magazynowanie i transport żywności*
- *Organizacja i zarządzanie*
- *Ekonomia*
- *Praktyka*

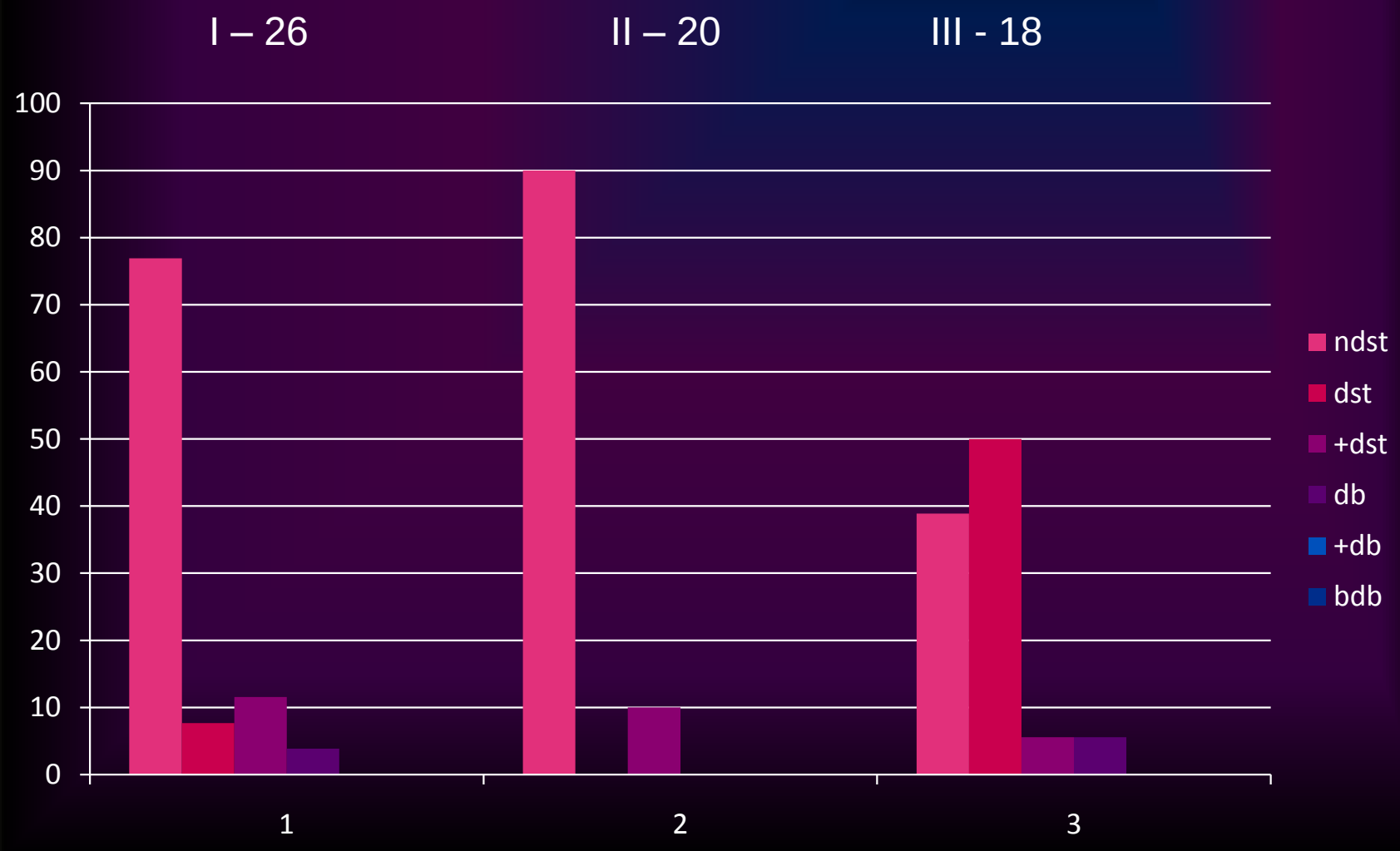
Biochemia


I – 28
II – 25
III - 22
100
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
1
2
3
ndst
dst
+dst
db
+db
bdb

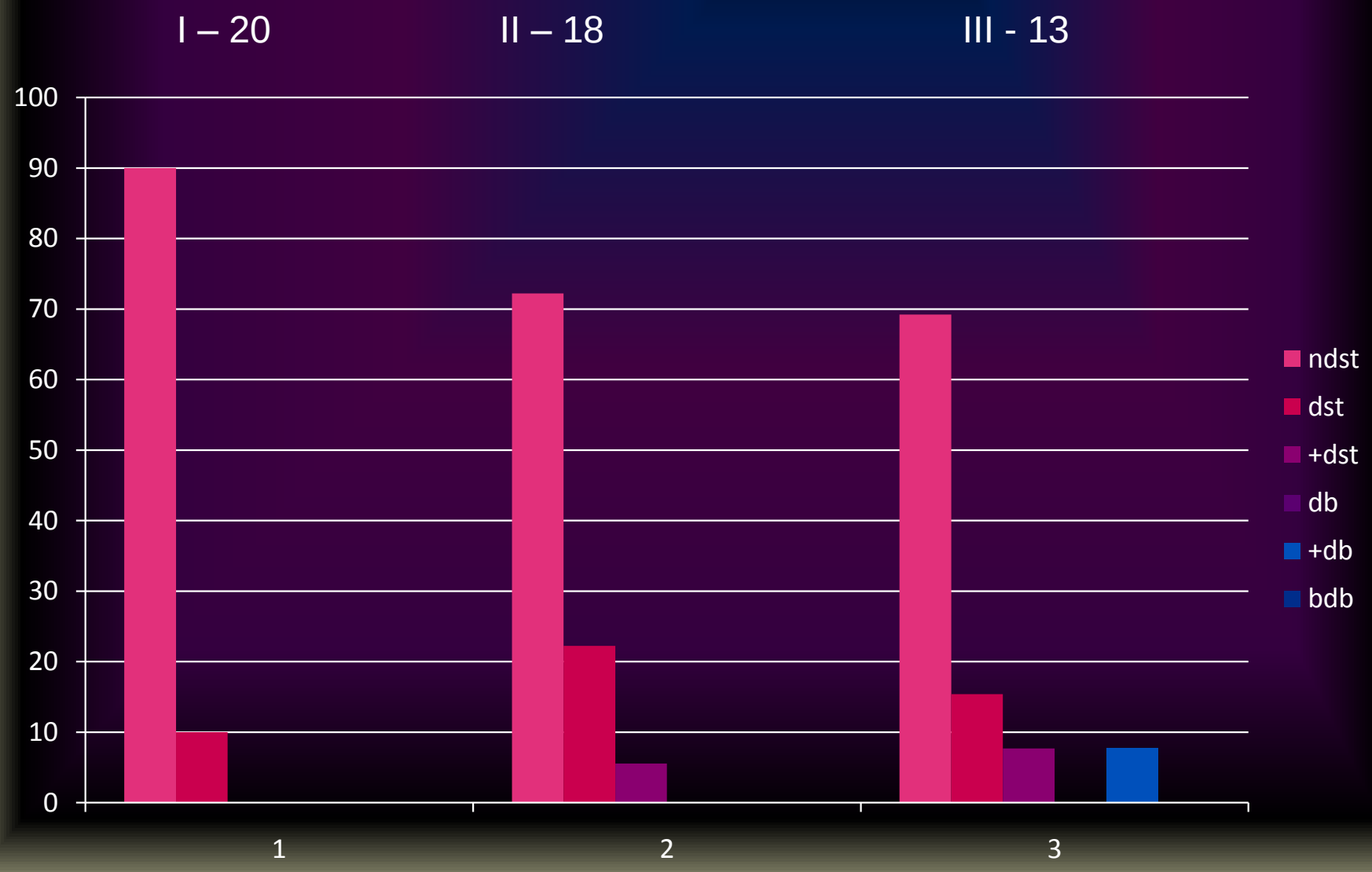
Mikrobiologia żywności



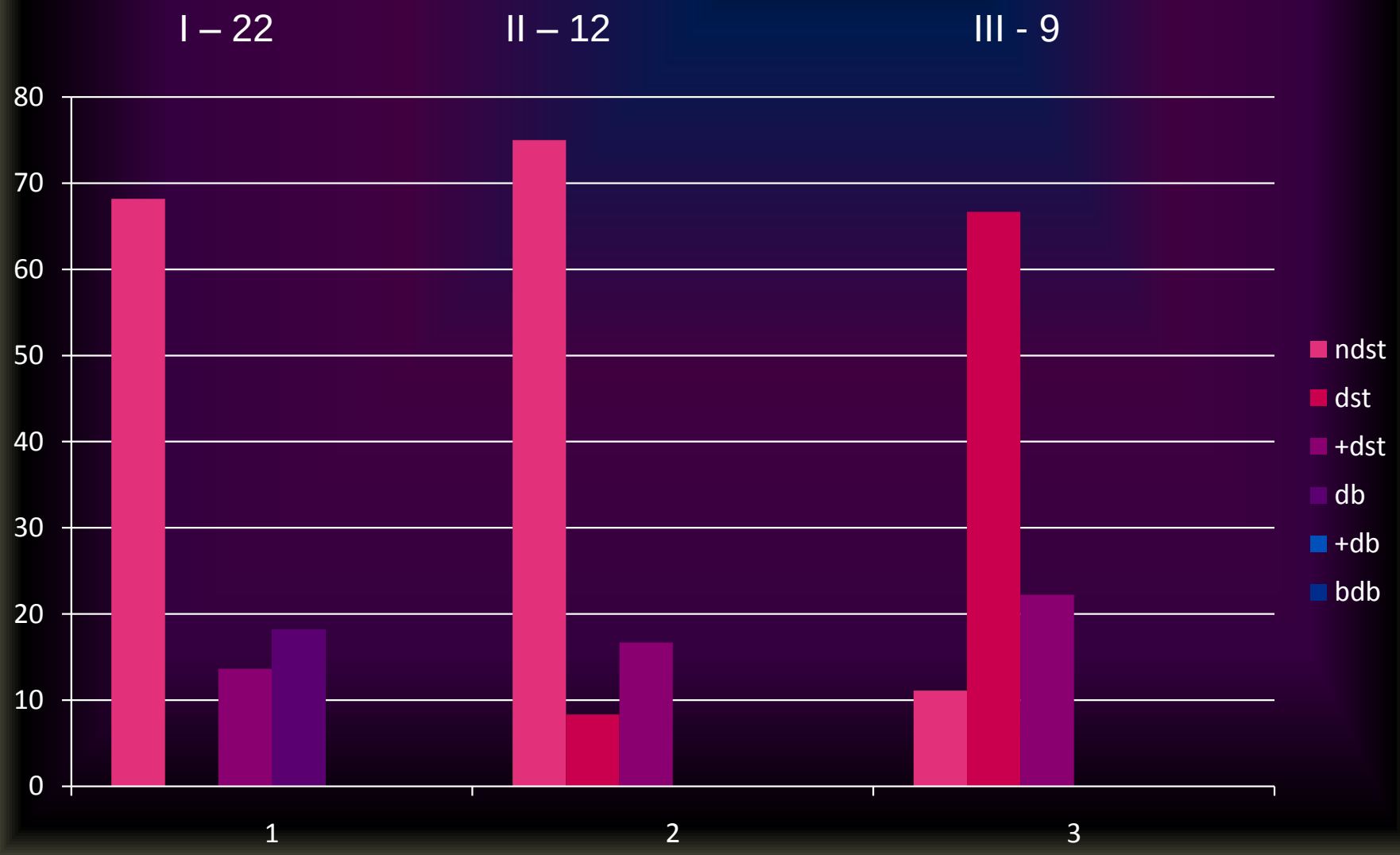
Chemia żywności



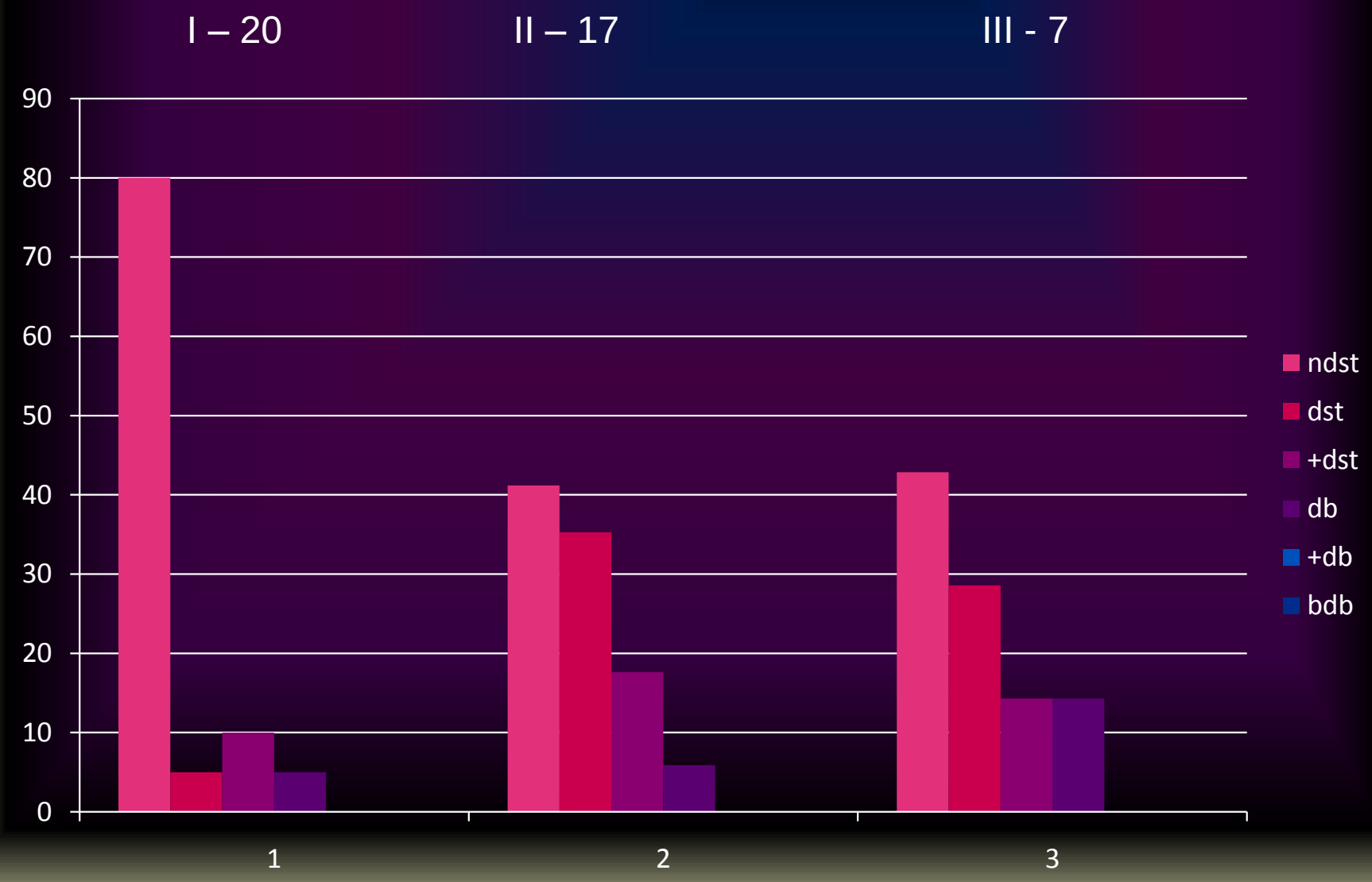
Ogólna technologia żywności



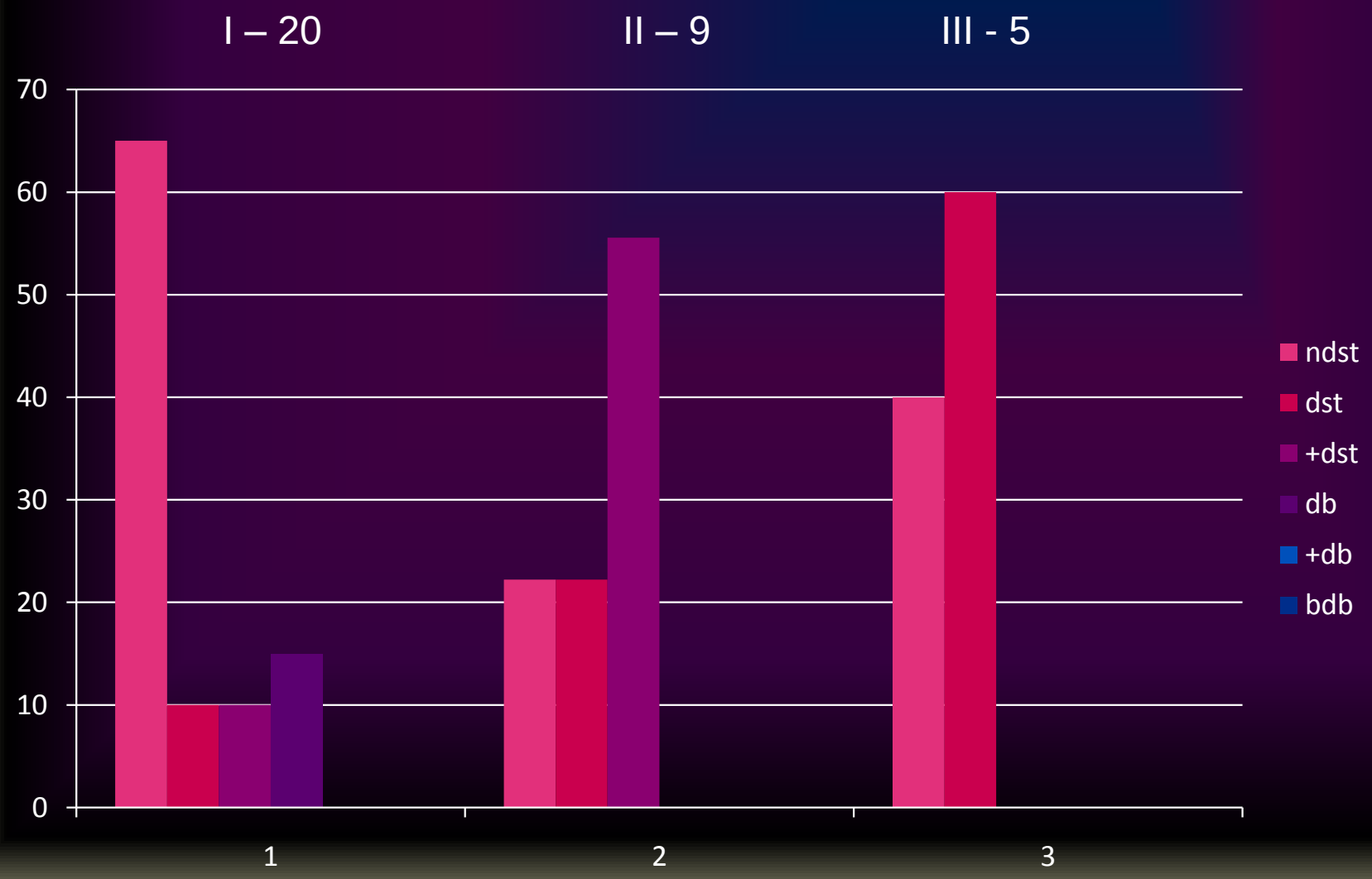
Inżynieria procesowa



GEWiŚ


I – 20
II – 17
III - 7
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
1
2
3
ndst
dst
+dst
db
+db
bdb

Analiza i ocena jakości żywności



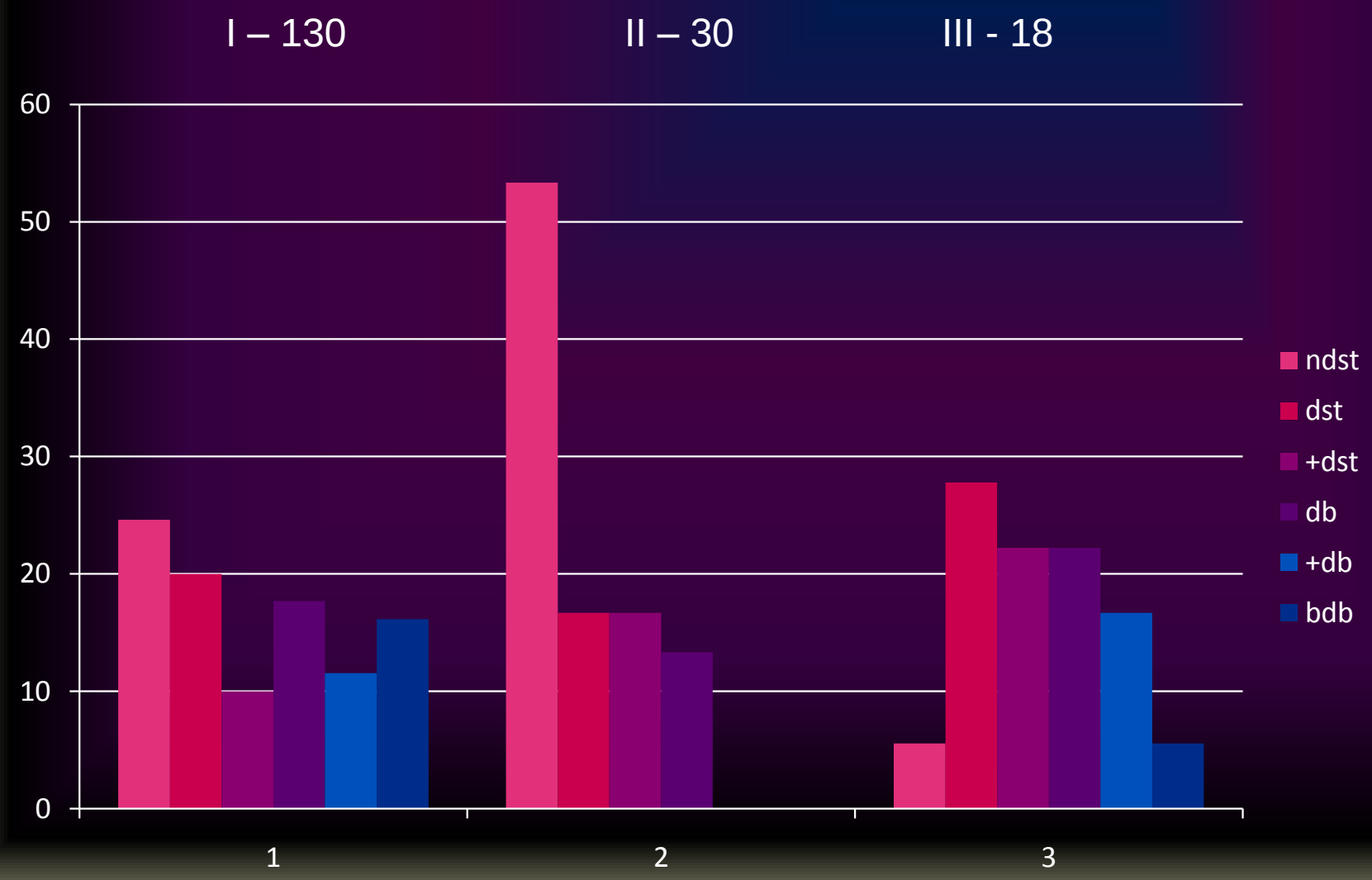
Studia stacjonarne II stopnia – sem. II

- *<u>Przedmioty zaliczane w I lub II terminie:</u>*

- Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych

- *Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności*
- *Polityka wyżywienia ludności*
- *Seminarium specjalizacyjne II (oprócz Techn. Ferment.)*
- *Technologia specjalizacyjna III (oprócz: Przetw. drobiu, jaj i ryb oraz Oceny żywienia)*
- *Elektyw kierunkowy I*
- *Elektyw kierunkowy II*
- *Elektyw specjalizacyjny III*

Nutrigenomika



Studia niestacjonarne II stopnia – sem. II

- *<u>Przedmioty zaliczane w I lub II terminie:</u>*

- Nowe trendy w przetwórstwie i utrwalaniu żywności

- Polityka wyżywienia ludności

- Seminarium specjalizacyjne

-Technologia specjalizacyjna III

- Elektyw kierunkowy I

- Elektyw kierunkowy II

- Elektyw specjalizacyjny I

Egzaminy inżynierskie (TŻiŻCz)

- St. Stacjonarne (157 osób)

Ocena	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
Pracy	2	7	14	16	118
Egzaminu	5	15	23	35	79
Na dyplomie	6	48	67	26	10

- St. niestacjonarne (35 osób)

Ocena	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
Pracy	1	1	4	8	21
Egzaminu	6	4	7	7	11
Na dyplomie	5	17	10	3	0

Egzaminy magisterskie (TŻiŻCz)

- St. stacjonarne (127 osób)

Ocena	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
Pracy	3	6	15	12	91
Egzaminu	1	1	6	8	111
Na dyplomie	0	2	16	27	82

- St. niestacjonarne (24 osób)

Ocena	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0
Pracy	0	0	6	3	15
Egzaminu	0	1	3	3	17
Na dyplomie	0	1	5	11	7

Liczba osób, które nie podeszły do obrony prac dyplomowych

<u>Prace inżynierskie:</u>

St. stacjonarne - 34 osoby

St. niestacjonarne – 10 osób

<u>Prace magisterskie:</u>

St. stacjonarne – 19 osób

St. niestacjonarne - 6 osób

Weryfikacja efektów - głosowanie

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

Podsumowanie + zalecenia

- ***S**pada poziom kandydatów, ale też studentów – także na dietetyce!*
- ***Z** każdym rokiem zostaje coraz mniej studentów, co generuje mniej liczne kierunki i koszty dla Wydziałów*
- ***O**becnie aktualizacja sylabusów pociąga za sobą konieczność zmiany Uchwały Senatu i wprowadzenie nowej w ciągu 14 dni na BiP. Zmiany powinny być „hurtowe” dla danego kierunku i przemyślane*
- ***N**adal konieczne jest jak najszybsze zgłaszanie do dziekanatu nieobecności (3 kolejne zajęcia) studenta, szczególnie na I roku – mamy b. liczne rezygnacje, „plastikowi” studenci*
- ***K**ażdy efekt zdefiniowany dla przedmiotu musi być weryfikowany (w postaci oceny formującej albo podsumowującej).*

Podsumowanie + zalecenia

- ***T**ematy prac dyplomowych muszą być zgodne ze studiowanym kierunkiem studiów, a tematyka prac inżynierskich zgodna z wytycznymi i zaleceniami PKA – rodzaje prac są wypisane w Zarządzeniu Rektora*
- ***O**cena pracy w JSA! Duża rola promotora w decyzji co jest a co nie jest plagiatem.*
- ***N**ie zawyżać ocen z prac dyplomowych (praca bez opracowania statystycznego nie jest bdb) – po raz kolejny*
- ***Przypomnienie:** pracownik dydaktyczny ma 4h konsultacji w tygodniu. Jeśli prowadzi zajęcia dla studentów niestacjonarnych powinien być dostępny także w weekendy.*
- ***Z**achęcanie studentów do korzystania z godzin konsultacji (szczególnie dla przedmiotów sprawiających trudności).*
- ***Motywować studentów do udziału w wykładach!***