



**UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY**
w Lublinie

**WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOSCI
I BIOTECHNOLOGII**

Raport Wydziałowej Komisji
ds. Jakości Kształcenia na
Wydziale Nauk o Żywności i
Biotechnologii Uniwersytetu
Przyrodniczego w Lublinie z
doskonalenia jakości
kształcenia w roku
akademickim 2015/2016

Wydział Nauk o Żywności i
Biotechnologii

Grudzień 2016



W ZAKRESIE ZAPEWNIANIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

W analizowanych „Opiniach nauczycieli akademickich na temat realizacji efektów kształcenia” zwrócono uwagę na duży odsetek studentów, którzy nie zdobyli zakładanych efektów kształcenia z powodu nie przybycia na trzeci termin zaliczenia/egzaminu zwłaszcza na kierunku Gastronomia i sztuka kulinarna. Odsetek studentów, którzy otrzymali oceny niedostateczne w trzecim terminie egzaminu/zaliczenia na żadnym kierunku studiów nie przekroczył 30%. W uwagach jakie zgłaszali nauczyciele akademicy, a które mogły mieć wpływ na trudności w osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia przez studentów wymieniano:

- liczebność osób w grupach laboratoryjnych, która nie powinna przekraczać 15 z uwagi na przepisy BHP i ilość stanowisk w sali ćwiczeń,
- niewystarczającą liczbę godzin ćwiczeń laboratoryjnych,
- niewystarczającą ilość środków dydaktycznych oraz braki w wyposażeniu laboratoriów ćwiczeniowych,
- rezygnację z obowiązku zaliczenia ćwiczeń ze stopniem, przed dopuszczeniem studenta do egzaminu,
- niską frekwencje na wykładach.

Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia zwraca uwagę na konieczność podniesienia nakładów finansowych na potrzeby dydaktyki oraz proponuje podjęcie odpowiednich działań mających na celu zwiększenie znaczenia zaangażowania nauczycieli akademickich w proces dydaktyczny przy okresowej ocenie pracownika. W ramach doskonalenia obsługi administracyjnej procesu dydaktycznego Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia ponownie proponuje uproszczenie sposobu dokumentowania przebiegu studiów przez likwidację tradycyjnie wypełnianego indeksu i protokołu egzaminacyjnego i zastąpienie ich formami elektronicznymi.

W celu podnoszenia jakości kadry dydaktycznej Komisja zaleca kierownikom jednostek Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii zwrócenie większej uwagi na potrzebę uczestnictwa pracowników w szkoleniach i konferencjach podnoszących ich kwalifikacje związane z procesem dydaktycznym.

W roku akademickim 2015/2016 nauczyciele akademicy zatrudnieni na WNoŻiB, uczestniczyli w różnych kursach oraz specjalistycznych szkoleniach podnosząc swoje kwalifikacje dydaktyczne. Uczestniczono m. in. w takich kursach i szkoleniach jak:

- StartUp Mixer – czas na biznes. Lublin
- Start Up. Alfa School. Lublin
- Szkolenie dotyczące baz oraz narzędzi bibliograficznych Thomson Reuters. Lublin
- Seminarium Naukowe: Ekstrakcja i oczyszczanie białek. Lublin
- Szkolenie z obsługi atoklawu Tuttnauer model ELARA 11-D
- Szkolenie: Jak z sukcesem przygotować wniosek o grant i pokonać wszelkie wymagania formalne przy jego realizacji. Lublin
- Seminarium naukowe: Wspomaganie statystycznej analizy wyników badań empirycznych w programie Statistica. Lublin
- Jak z sukcesem przygotować wniosek o grant i pokonać wszelkie wymagania formalne przy jego realizacji 2016-02-15, Poznań .
- Nie tylko LC/MS/MS w analizie ilościowej i jakościowej. Lublin
- II Zjazd Naukowy Polskiego Towarzystwa Biologii Medycznej i XI Konferencja Naukowo-Szkoleniowa Sekcji Immunotoksykologii i Immunomodulacji PTIDiK
- konferencja szkoleniowa - Osiągnięcia i wyzwania gastroenterologii dziecięcej. Najnowsze wytyczne. Lublin 20 VI 2015 (organizator Polskie Towarzystwo Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci)

- konferencja szkoleniowa - Standardy medyczne w praktyce pediatrycznej. Warszawa 7 XI 2015. (organizator Standardy medyczne)
- kurs - Kurs leczenia żywieniowego w warunkach szpitalnych i domowych. Serock 12-14 V 2016. (organizator Polskie Towarzystwo Żywienia Klinicznego Dzieci)
- konferencja szkoleniowa - Standardy leczenia dietetycznego 2016. Warszawa 1 X 2016 (organizator Polskie Towarzystwo Dietetyki).
- Praktyczna interpretacja wyników badań w gabinecie dietetyka, Warszawa 23.04.2016
- „Projektowanie starterów i sond do PCR i qPCR. Ocena sekwencji DNA”, szkolenie zorganizowane przez MBS-Szkolenia, Konferencje, Usługi Sp. z o.o.: Warszawa 03.12.2015- 04.12.2015
- kurs doskonalący: „Techniki biologii molekularnej zorganizowany przez Centrum Medyczne Kształcenia Podyplomowego w Warszawie, Studium Kliniczno-Dydaktyczne, Zakład Cytologii Klinicznej " 04.04.2016-07.04.2016
- Kwalifikacyjny Kurs Zawodowy T.6 Sporządzanie potraw i napojów posiadanie kwalifikacji zawodowych w obrębie zawodu kucharz, (kod zawodu: 512001) 08.10.2015- 01,12,2016. Lublin
- Szkolenie – Obsługa klienta w gastronomii – 27-28.09.2016
- Kurs obsługi spektrometrów ESI-MS w Katedrze Biochemii i Neurobiologii, Wydziału Inżynierii Materiałowej i Ceramiki, Akademii Górniczo-Hutniczej im. Stanisława Staszica w Krakowie, 11-12.07.2016
- II Ogólnopolska Konferencja Naukowo-Szkoleniowa "Standardy leczenia dietetycznego 2016" 1.10.2016 Warszawa Organizator: Polskie Stowarzyszenie Dietetyki
- Webinar, Automated Digital Microscopy for Cellular Research Contrast Enhancement for cells, 3D structures, tissue sections and small organisms. Seminarium on-line, Zautomatyzowana mikroskopia cyfrowa w badaniach komórkowych. 06 maja 2015, Lublin.
- Szkolenie naukowe z cyklu „Techniki mikroskopowe w badaniu próbek biologicznych – teoria i praktyka – praca na mikroskopach Leica”. 20-21 czerwca 2016, Lublin.
- Szkolenie „Jak z sukcesem przygotować wniosek o grant i pokonać wszelkie wymagania formalne przy jego realizacji”, Instytut PWN, 11 grudnia 2015, Kraków.
- Systemy Biolog – przełomowa technologia identyfikacji i fenotypowania mikroorganizmów oraz komórek ssaczy. BioMaxima, Instytut Agrofizyki PAN, 31 marca 2015, Lublin.

Ponadto, uczestnicy studiów doktoranckich brali udział w kursach i szkoleniach takich jak :

- Obsługa serwisu informacyjnego Emerging Markets Information Service Intelligence- 2016-01-15, Lublin
- Jak skutecznie aplikować o środki w ramach grantów dla młodych naukowców – czyli praktyczne aspekty wypełniania wniosków 2015-11-30, Lublin
- Obsługa serwisu Oxford University Press, 2016-03-01, Lublin
- Seminarium Naukowe: Ekstrakcja i oczyszczanie białek. Lublin

W ZAKRESIE OCENY JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

W roku akademickim 2015/2016 zgodnie z Systemem Zapewnienia Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, poddano hospitacji doktorantów z Katedry Biochemii i Chemii Żywności, Katedry Chemii, Katedry Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów, Katedry Biotechnologii, Żywienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności, Katedry Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością, Katedry Zastosowań Matematyki i Informatyki (Wydział Inżynierii Produkcji)

oraz Studiów Podyplomowych: Żywnienie Człowieka i Dietetyka. Hospitacje przeprowadzono zgodnie z planem, podczas zajęć realizowanych przez doktorantów wykonujących prace dyplomowe w jednostkach, w obu semestrach.

Wszystkie osoby hospitowane (21 doktorantów) z przeprowadzanych hospitacji uzyskały oceny pozytywne. Arkusze hospitacyjne zawierały uwagi hospitujących, które zostały przekazane doktorantom. Uwagi te dotyczyły m. in. niewielkiego stopnia wykorzystania materiałów i pomocy dydaktycznych przez prowadzących zajęcia, zbyt szczegółowo omawianego wprowadzenia do ćwiczeń laboratoryjnych, co powodowało opóźnienia w wykonaniu zadań przez studentów. Zalecono hospitowanym zwrócenie większej uwagi na organizację poszczególnych etapów ćwiczeń, bardziej zrozumiałe przedstawianie studentom celu zajęć oraz położenie większego nacisku na prezentację wyników oraz omawianie wniosków.

Cele hospitowanych zajęć były dobrze sprecyzowane, a treści realizowane na ocenianych zajęciach były zgodne z programami nauczania przedmiotów, a brak pewności w relacjach ze studentami i umiejętności szybkiej oceny ich wiedzy może wynikać z niewielkiego doświadczenia dydaktycznego doktorantów.

W roku akademickim 2015/2016 przeprowadzono hospitacje na pozostałych przedmiotach prowadzonych na studiach podyplomowych, na których nie przeprowadzono hospitacji w poprzedniej edycji studiów podyplomowych.

Wyniki hospitacji wskazują na duży profesjonalizm prowadzących, odpowiednie przygotowanie merytoryczne oraz duże zaangażowanie w prowadzeniu zajęć.

ANALIZA ANKIET DYPLOMANTÓW

Komisja przeanalizowała Ankiety Dyplomanta wypełnione przez absolwentów studiów I i II stopnia, prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Ankieta była składana anonimowo. Otrzymane odpowiedzi zostały poddane szczegółowej analizie ilościowej.

Celem ankiety było poznanie opinii absolwentów na temat spełnienia jego oczekiwań odnośnie przebytych studiów, programu kształcenia postawy nauczycieli i promotora oraz pracy dziekanatu.

Opracowanie wyników zostało podzielone według kierunków studiów respondentów, oraz został sporządzony raport ogólny.

W badaniu wzięło udział 193 osoby, w tym:

- Dietetyka I stopień, studia stacjonarne 33 osoby
- Dietetyka I stopień, studia niestacjonarne 14 osób
- Żywnie Człowieka i Dietetyka II stopień, studia niestacjonarne 18 osób
- Technologia Żywności i Żywienia Człowieka I stopień, stacjonarne 40 osób
- Technologia Żywności i Żywienia Człowieka II stopień, stacjonarne 35 osób
- Biotechnologia I stopień, studia stacjonarne 26 osób
- Biotechnologia II stopień, studia stacjonarne 27 osób

Opracowanie wyników dla wszystkich kierunków studiów

Poniżej zamieszczone tabele zawierają wyniki procentowe odpowiedzi absolwentów.

Legenda

	0
	0,1-25,0%
	25,1-50,0%
	50,1-75,0%
	75,1-100,0%

1. W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania związane z wybranym kierunkiem studiów ?						
			bardzo dobrze	dobrze	dostatecznie	niedostatecznie
stacjonarne	I st.	biotechnologia	19,2	57,7	23,1	0,0
		dietetyka	3,0	42,4	48,5	6,1
		technologia żywności	22,5	65,0	12,5	0,0
	II st.	biotechnologia	18,5	55,6	18,5	7,4
		technologia żywności	20,0	54,3	25,7	0,0
		żywienie człowieka i dietetyka	11,1	5,6	27,8	33,3
niestacjonarne	I st.	dietetyka	21,4	42,9	28,6	7,1

Najwięcej absolwentów z kierunku **Technologia żywności** było zadowolonych z odbytych studiów, 87,5 % osób określiło swoje spełnienie oczekiwań związane z kierunkiem studiów jako **dobre, i bardzo dobre**. Na drugim miejscu pod tym względem uplasował się kierunek **biotechnologia I stopnia**, a na trzecim- **Technologia żywności II stopień**.

2. Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany ?						
			bardzo dobrze	dobrze	dostatecznie	niedostatecznie
stacjonarne	I st.	biotechnologia	7,7	46,2	42,3	3,8
		dietetyka	0,0	33,3	63,6	3,0
		technologia żywności	22,5	55,0	22,5	0,0
	II st.	biotechnologia	11,1	40,7	44,4	3,7
		technologia żywności	8,6	62,9	25,7	2,9
		żywienie człowieka i dietetyka	5,6	11,1	22,2	38,9
niestacjonarne	I st.	dietetyka	14,3	64,3	14,3	7,1

Kierunek **Żywienie człowieka i dietetyka II stopień**, miał najwięcej studentów **najbardziej niezadowolonych** z odbytych studiów, aż 61,1% odpowiedziało na to pytanie **dostatecznie i niedostatecznie**. Studenci **dietetyki I stopnia** również byli niezadowoleni z odbytych studiów, ponad połowa wypowiedziała się negatywnie aż 54,5%.

Absolwenci kierunku **dietetyka I stopnia studia niestacjonarne** byli **najbardziej zadowoleni z programu kształcenia** -78,6%, na drugim miejscu plasuje się **technologia żywności I stopnia**-77,5% oraz **technologia żywności II stopnia**-71,4%.

Najwięcej niezadowolonych absolwentów było na kierunku **dietetyka I stopnia** – 66,7%, oraz na kierunku **żywienie człowieka i dietetyka II stopnia**, -61,1%.

3. Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?						
			bardzo dobrze	dobrze	dostatecznie	niedostatecznie
stacjonarne	I st.	biotechnologia	26,9	42,3	23,1	3,8
		dietetyka	9,1	36,4	39,4	15,2
		technologia żywności	57,5	27,5	10,0	2,5
	II st.	biotechnologia	33,3	33,3	29,6	3,7
		technologia żywności	40,0	45,7	14,3	0,0
		żywienie człowieka i dietetyka	16,7	33,3	11,1	16,7
niestacjonarne	I st.	dietetyka	64,3	21,4	7,1	7,1

Absolwenci kierunków **technologia żywności II stopień, studia stacjonarne** oraz **dietetyka I stopień studia niestacjonarne** byli **najbardziej zadowoleni z odbytych praktyk** -85,7 %

pozytywnych odpowiedzi. W następnej kolejności absolwentami zadowolonymi z praktyk byli studenci **technologii żywności I stopnia** -85%.

Najbardziej niezadowoloną grupą badaną byli absolwenci kierunku **dietetyka I stopnia**-54,5%, w przypadku pozostałych kierunków studiów procent niezadowolonych absolwentów nie przekraczał połowy.

4. Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej ?						
			bardzo dobrze	dobrze	dostatecznie	niedostatecznie
stacjonarne	I st.	biotechnologia	69,2	23,1	7,7	0,0
		dietetyka	57,6	27,3	9,1	6,1
		technologia żywności	72,5	12,5	12,5	0,0
	II st.	biotechnologia	70,4	25,9	0,0	3,7
		technologia żywności	74,3	17,1	2,9	5,7
		żywienie człowieka i dietetyka	33,3	44,4	5,6	0,0
niestacjonarne	I st.	dietetyka	92,9	7,1	0,0	0,0

Najbardziej zadowoleni studenci z opieki promotora ukończyli kierunek **dietetyka I stopnia, studiów niestacjonarnych**, gdzie 100% studentów wypowiedziało się na ten temat pozytywnie. Następnie plasuje się **biotechnologia II stopnia** 96,3% zadowolonych absolwentów, oraz **biotechnologia I stopnia** 92,3%.

Najmniej zadowoleni ze wszystkich kierunków byli studenci **dietetyki I stopnia** gdzie 15% osób wypowiedziało się negatywnie. Jednakże na żadnym kierunku poziom niezadowolenia nie przekroczył 20%.

5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów ?						
			bardzo dobrze	dobrze	dostatecznie	niedostatecznie
stacjonarne	I st.	biotechnologia	26,9	57,7	15,4	0,0
		dietetyka	30,3	57,6	9,1	0,0
		technologia żywności	17,5	77,5	5,0	0,0
	II st.	biotechnologia	14,8	74,1	11,1	0,0
		technologia żywności	22,9	65,7	11,4	0,0
		żywienie człowieka i dietetyka	11,1	27,8	33,3	5,6
niestacjonarne	I st.	dietetyka	57,1	35,7	7,1	0,0

Stosunek i postawę nauczycieli akademickich najwyżej ocenili studenci kierunku **Technologia żywności I stopnia**-95%, następnie **Dietetyki I stopnia, studiów niestacjonarnych** -92,9% pozytywnych odpowiedzi. Równie zadowoleni byli studenci **Biotechnologii II stopnia** 88,9%.

Najwięcej procentowo niezadowolonych absolwentów ukończyło kierunek **Żywienie człowieka i dietetyka** 38,9%. Na pozostałych kierunkach negatywne opinie nie przekraczały 16% całości grupy badanej.

6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?						
			bardzo dobrze	dobrze	dostatecznie	niedostatecznie
stacjonarne	I st.	biotechnologia	19,2	19,2	34,6	26,9
		dietetyka	21,2	60,6	18,2	0,0
		technologia żywności	42,5	30,0	27,5	0,0
	II st.	biotechnologia	18,5	37,0	40,7	3,7
		technologia żywności	22,9	51,4	22,9	0,0
		żywienie człowieka i dietetyka	5,6	27,8	22,2	22,2
niestacjonarne	I st.	dietetyka	42,9	42,9	7,1	0,0

Przeływ informacji dla studentów na Uczelni najbardziej docenili studenci kierunku **Dietetyka I stopnia, studiów niestacjonarnych** z wynikiem 85,7%, następnie **Dietetyka I stopnia studiów stacjonarnych** -81,8% oraz studenci **Technologii żywności II stopnia** -74,3%.

Negatywnie przeływ informacji ocenili studenci **Biotechnologii I stopnia** - 61,5%. Równie niezadowoleni byli studenci **Biotechnologii II stopnia** - 44,4% jak i studenci kierunku **Żywnienie człowieka i dietetyka** 44,4%.

7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie ?						
			bardzo dobrze	dobrze	dostatecznie	niedostatecznie
stacjonarne	I st.	biotechnologia	26,9	38,5	30,8	3,8
		dietetyka	36,4	48,5	15,2	0,0
		technologia żywności	57,5	35,0	5,0	2,5
	II st.	biotechnologia	33,3	44,4	22,2	0,0
		technologia żywności	37,1	60,0	2,9	0,0
	żywnienie człowieka i dietetyka	38,9	33,3	5,6	0,0	
niestacjonarne	I st.	dietetyka	71,4	28,6	0,0	0,0

Wszyscy studenci **Dietetyki I stopnia studiów niestacjonarnych** byli zadowoleni z pracy dziekanatu. Wysokie oceny dziekanat otrzymał od studentów z kierunku **Technologia żywności II stopnia** -97,1%, oraz **I stopnia** -92,5%.

Najwięcej niepocholebnych opinii wystawili studenci **Biotechnologii I stopnia** -34,6% i **II stopnia** - 22,2%

8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich ?						
			bardzo dobrze	dobrze	dostatecznie	niedostatecznie
stacjonarne	I st.	biotechnologia	65,4	23,1	3,8	3,8
		dietetyka	57,6	36,4	3,0	0,0
		technologia żywności	75,0	20,0	2,5	0,0
	II st.	biotechnologia	55,6	25,9	14,8	0,0
		technologia żywności	68,6	31,4	0,0	0,0
	żywnienie człowieka i dietetyka	27,8	27,8	16,7	5,6	
niestacjonarne	I st.	dietetyka	71,4	28,6	0,0	0,0

Na kierunku **Technologia żywności II stopień** oraz **Dietetyka I stopnia, studiów niestacjonarnych** było 100% zadowolonych studentów z obsługi Działu Spraw Socjalnych i domów akademickich.

Najwięcej niezadowolonych studentów było na kierunku **Żywnienie człowieka i dietetyka II stopnia** - 22,2%.

9. Jak oceniasz możliwości dostępu do literatury i bazy danych?						
			bardzo dobrze	dobrze	dostatecznie	niedostatecznie
stacjonarne	I st.	biotechnologia	69,2	30,8	0,0	0,0
		dietetyka	45,5	48,5	6,1	0,0
		technologia żywności	85,0	17,5	0,0	0,0
	II st.	biotechnologia	55,6	37,0	7,4	0,0
		technologia żywności	62,9	31,4	2,9	2,9
	żywnienie człowieka i dietetyka	16,7	44,4	5,6	11,1	
niestacjonarne	I st.	dietetyka	57,1	28,6	14,3	0,0

Absolwenci ocenili dostęp do bazy danych i literatury **bardzo dobrze**, 100% pozytywnych opinii wpłynęło od studentów kierunku **Biotechnologia I stopnia** i **Technologia żywności I stopnia**.

Na kierunku **Żywnienie człowieka i dietetyka II stopnia** był największy odsetek niezadowolonych absolwentów.

10. Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?						
			bardzo dobrze	dobrze	dostatecznie	niedostatecznie
stacjonarne	I st.	biotechnologia	34,6	42,3	23,1	0,0
		dietetyka	21,2	57,6	21,2	0,0
		technologia żywności	40,0	45,0	12,5	0,0
	II st.	biotechnologia	37,0	55,6	7,4	0,0
		technologia żywności	22,9	54,3	22,9	0,0
		żywienie człowieka i dietetyka	5,6	33,3	16,7	16,7
niestacjonarne	I st.	dietetyka	42,9	50,0	0,0	7,1

Absolwenci kierunku **Biotechnologia II stopnia, dietetyka I stopnia studiów niestacjonarnych** oceniają bazę materialną i warunki socjalno-bytowe najlepiej ze wszystkich kierunków (92,6%, 92,9%). Natomiast najwięcej negatywnych opinii bo 33,3% pochodziło od studentów z kierunku **żywienie człowieka i dietetyka**.

11. Jak oceniasz warunki w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?						
			bardzo dobrze	dobrze	dostatecznie	niedostatecznie
stacjonarne	I st.	biotechnologia	42,3	26,9	30,8	0,0
		dietetyka	24,2	48,5	27,3	0,0
		technologia żywności	47,5	45,0	7,5	0,0
	II st.	biotechnologia	33,3	51,9	14,8	0,0
		technologia żywności	34,3	51,4	14,3	0,0
		żywienie człowieka i dietetyka	5,6	33,3	16,7	16,7
niestacjonarne	I st.	dietetyka	42,9	50,0	0,0	7,1

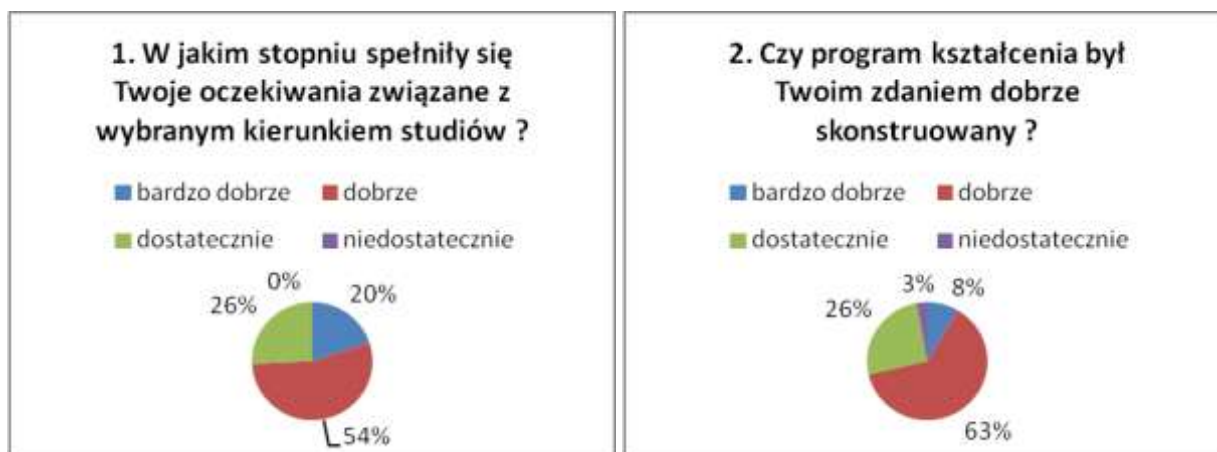
Warunki umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny na Uczelni najbardziej docenili studenci kierunku **dietetyka I stopnia, studiów niestacjonarnych** oraz **technologia żywności I stopnia**. Najmniej zadowoleni z warunków umożliwiających rozwój na Uczelni byli absolwenci kierunków są **żywienia człowieka i dietetyki 33,3%** oraz **biotechnologia I stopnia** z 30,8% negatywnych opinii.

Studia stacjonarne I stopień

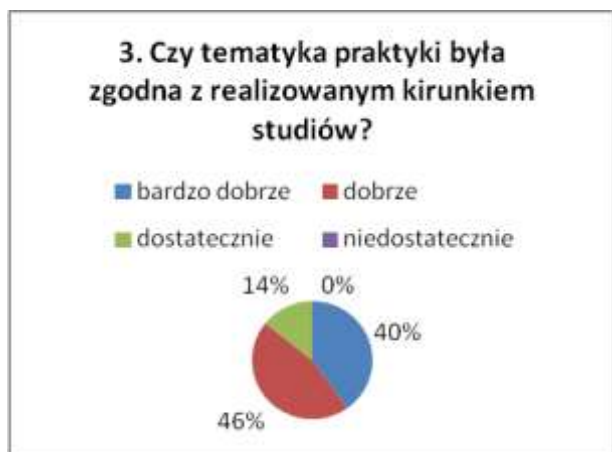
Biotechnologia I stopień, studia stacjonarne

W badaniu wzięło udział 26 osób.

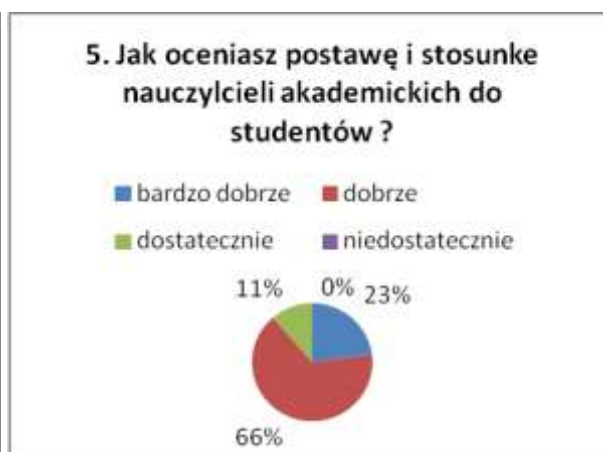
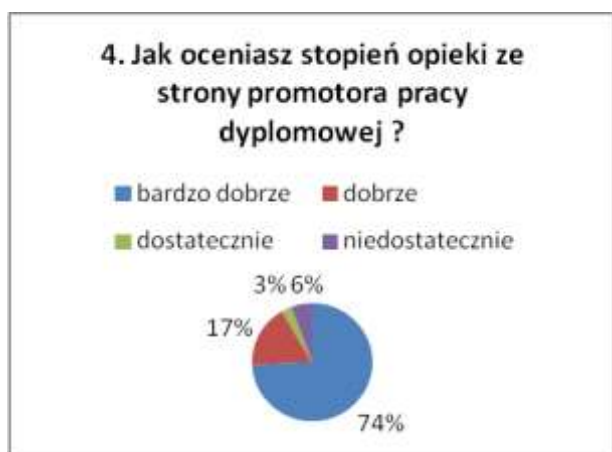
Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.



Studenci **biotechnologii** są zadowoleni w stopniu **dobrym** z odbytych studiów oraz tak samo oceniają **program kształcenia**. 26% studentów którzy ocenili **program kształcenia dostatecznie** w ten sam sposób wypowiedzieli się odnośnie spełnienia swoich oczekiwań. Respondenci którzy na pytanie pierwsze odpowiedzieli –**dostatecznie** w większości tak samo ocenili program kształcenia. Dalsze korelacje pozwoliły stwierdzić iż negatywne oceny u tych studentów wynikać mogą z **niedostatecznym** przepływem informacji dla studentów w Uczelni, **dostateczną** obsługą w dziekanacie, **dostateczne** warunki socjalno-bytowe oraz **dostateczne** warunki umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny.



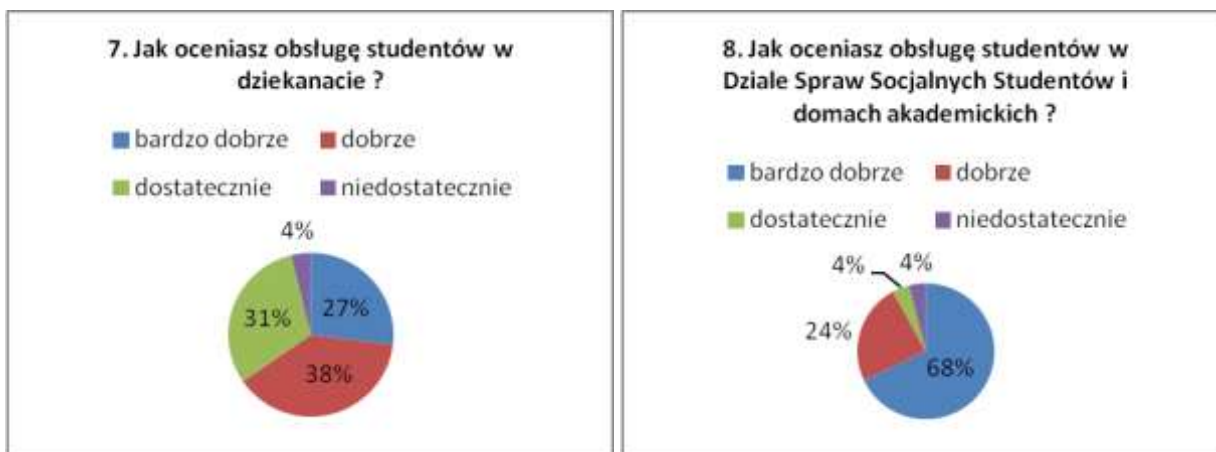
Respondenci praktyki oceniają **dobrze** i bardzo dobrze. Osoby które nie są zadowolone z studiów i programu kształcenia oceniając je **dostatecznie**, są **bardzo** zadowolone z odbytych praktyk.



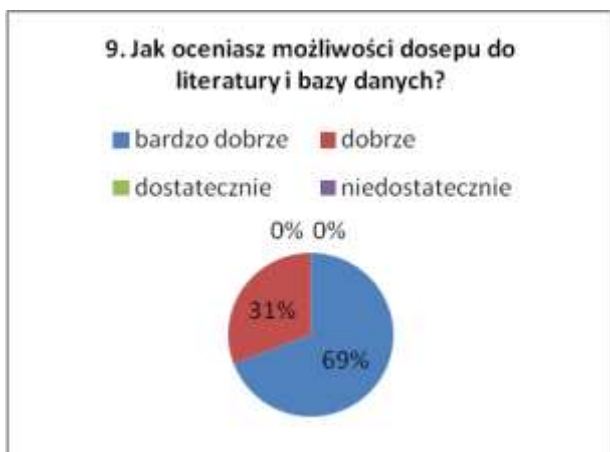
Studenci **biotechnologii** współpracę z promotorem oceniają **bardzo dobrze**, również kadra nauczycieli wypadła w oczach studentów **dobrze** i **bardzo dobrze**. Osoby które stopień opieki promotora oceniły najniżej odpowiadały na większość pytań dostatecznie, co oznacza że są ogólnie niezadowolone ze studiów.



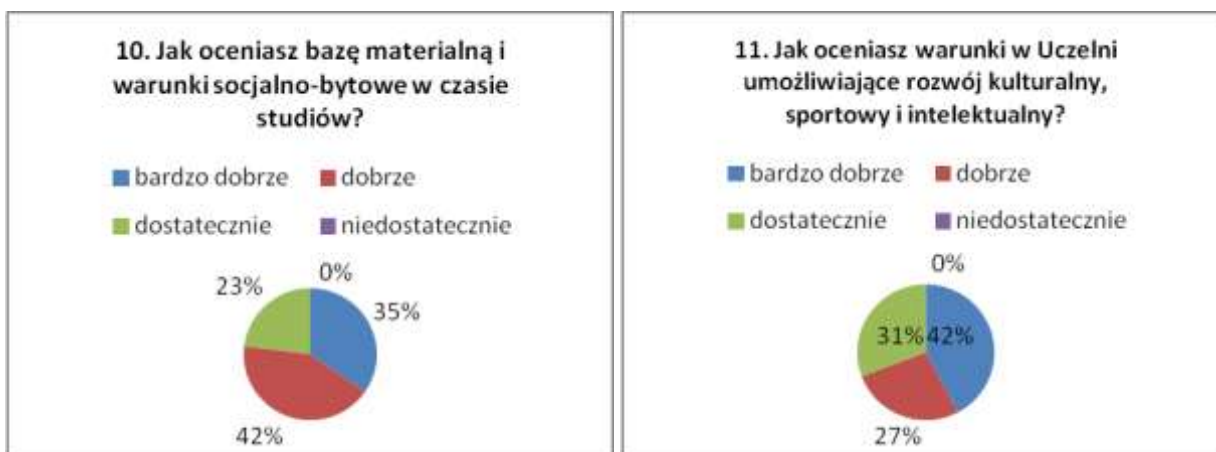
Przebieg informacji na Uczelni studenci oceniają **dobrze**.



Studenci biotechnologii I stopnia lepiej oceniają pracę Działu Spraw Socjalnych niż pracę dziekanatu. Dziekanat został oceniony **dobrze**, jednakże jest to kierunek gdzie jest **najwięcej osób niezadowolonych** z pracy dziekanatu. Dział Spraw Socjalnych i domy akademickie są ocenione w stopniu **bardzo dobrym**.



Kierunek ten jest **drugim najbardziej zadowolonym** kierunkiem pod względem dostępności literatury i bazy danych. Biotechnologia ocenia bibliotekę w stopniu **bardzo dobrym**.

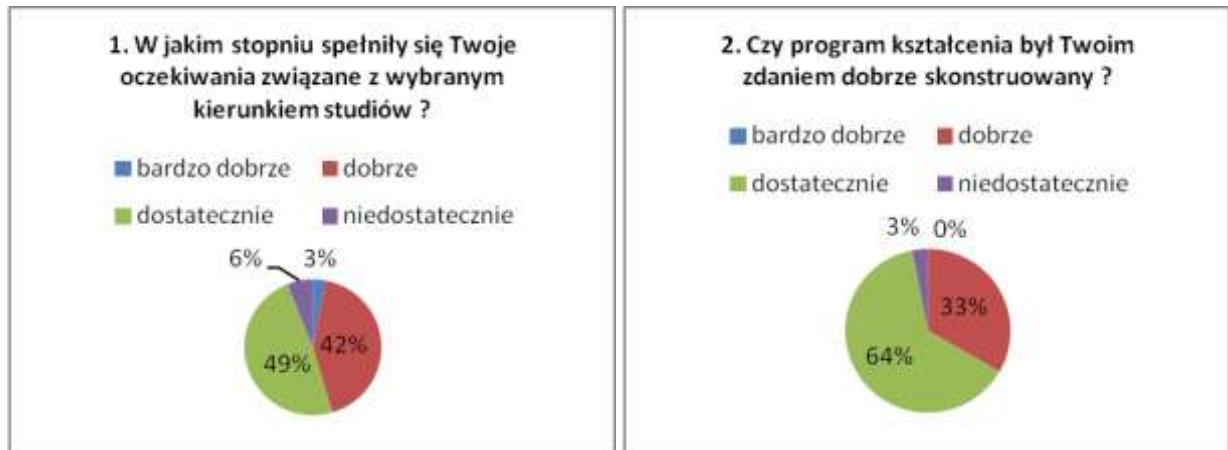


Baza materialna i warunki socjalno-bytowe zostały ocenione **dobrze**, lepiej bo w stopniu **bardzo dobrym** wypadły możliwości rozwoju na Uczelni. W obu przypadkach brak ocen niedostatecznych.

Dietetyka I stopień, studia stacjonarne

W badaniu wzięło udział 33 osoby na

Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.

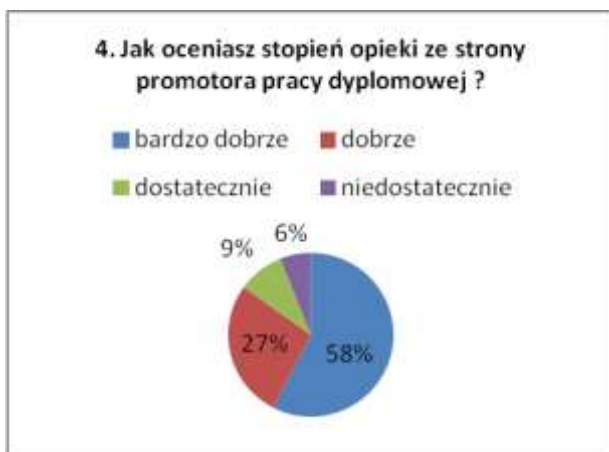


Oczekiwania większości studentów **dietetyki I stopnia studiów stacjonarnych** spełniły się w stopniu **dostatecznym**, co dodatkowo potwierdza skorelowane pytanie 2. dotyczące programu kształcenia. W przypadku programu studenci są bardziej niezadowoleni, ponieważ więcej studentów wyraziło się o nim niechętnie, bo aż 64% ocenia go **dostatecznie**.



Studenci **dietetyki** są **dostatecznie** zadowoleni z realizowanych praktyk.

Dodatkowo 100% osób które praktyki oceniły **nieдостatecznie** również są niezadowolone z odbytych studiów. Natomiast wszystkie osoby które oceniły swoje praktyki **bardzo dobrze**, również **dobrze lub bardzo dobrze** oceniały studia i program kształcenia.



Studenci są **bardzo zadowoleni** z stopnia opieki ze strony **promotora**, jest to również poparte **dobrą** oceną postawy **nauczycieli** akademickich.

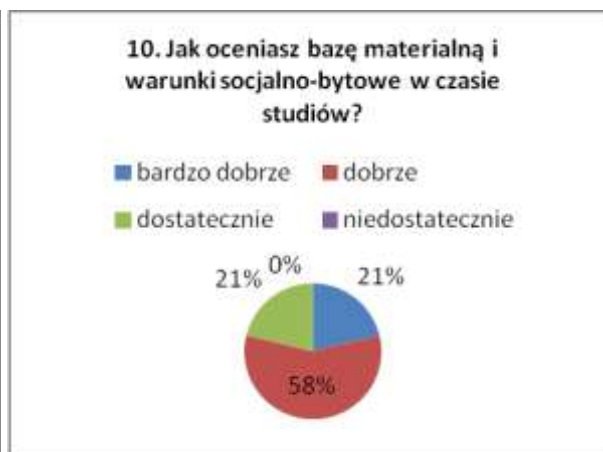
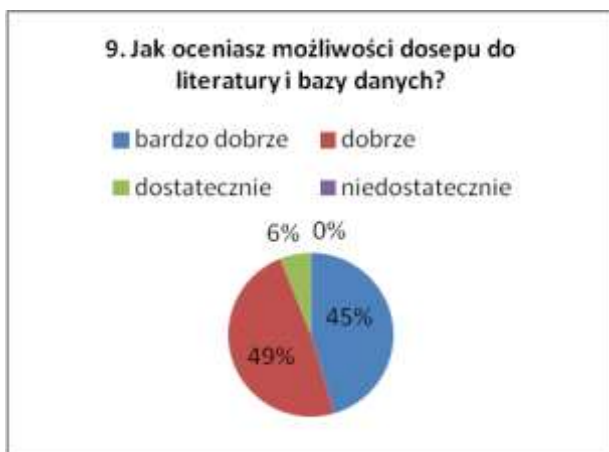
Osoby które oceniły swoich promotorów **niedostatecznie**, są **zadowoleni** ze studiów i wystawiły **dobre** oceny nauczycielom akademickim. Studenci dietetyki którzy **bardzo dobrze** ocenili **promotora** w większości dobrze ocenili studia oraz program kształcenia.



Respondenci są zadowoleni w stopniu **dobrym** z przepływu informacji na Uczelni.



Obsługa w dziekanacie została oceniona **dobrze i bardzo dobrze**, tak samo jak obsługa w Dziale Spraw Socjalnych. Brak odpowiedzi niedostatecznie.



Dostęp do literatury i baz danych respondenci ocenili **dobrze**, tak samo jak warunki socjalno-bytowe i możliwości rozwoju kulturalnego sportowego i intelektualnego. **Brak** odpowiedzi **niedostatecznej**.

Technologia żywności i żywienia człowieka, I stopień, stacjonarne

W badaniu wzięło udział 40 osób.

Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.



Studenci **Technologii żywności** są zadowoleni z odbytych studiów w stopniu **dobrym**. Program kształcenia również został oceniony w stopniu **dobrym**.

Osoby które oceniły swój stopień **oczekiwań związanych ze studiami** w stopniu **dostatecznym**, również w tym samym stopniu wypowiedziały się o **programie kształcenia**. Niespełnienie oczekiwań tych studentów jest związane z **niedostatecznie** dobrze skonstruowanym **programem kształcenia**, lub tylko **dostatecznym przepływie informacji dla studentów**. W pozostałych pytaniach, w większości, nie padają już u tych respondentów negatywne oceny. **Pojedyncze negatywne** odpowiedzi, które mogą tłumaczyć ogólne niezadowolenie to –**niedostatecznie** dobrze dobrana tematyka praktyk, **dostateczna** opieka ze strony promotora, czy też **dostateczne** warunki umożliwiające rozwój kulturalny intelektualny i sportowy.



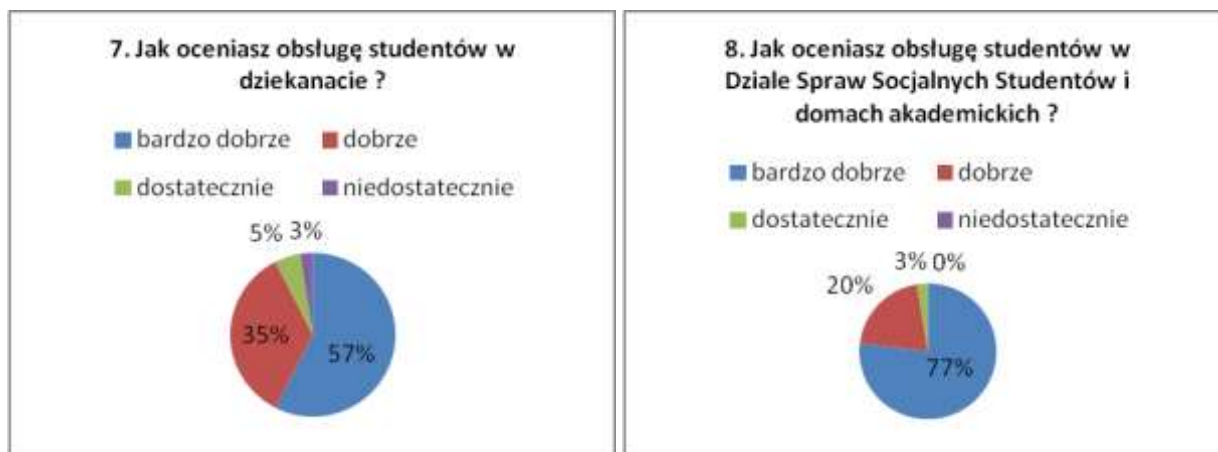
Około 59% respondentów ocenia tematykę praktyk w stopniu **bardzo dobrym**.



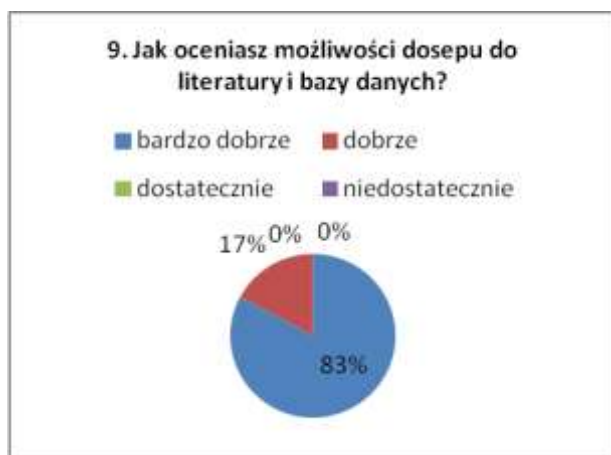
Studenci Technologii żywności stopień opieki **promotora** oceniają w stopniu **bardzo dobrym**. **Postawa nauczycieli** akademickich oceniona została w stopniu **dobrym**. Respondenci którzy ocenili promotora **dostatecznie** w 99% nie przełożyły swojego niezadowolenia na ocenę postawy nauczycieli akademickich, oceniając ich **dobrze**.



Przeływ informacji na Uczelni został oceniony **bardzo dobrze**. Jednakże w przypadku tego kierunku stosunkowo dużo osób bo aż 28% wybrało odpowiedź **dostatecznie**.



Większość respondentów ocenia pracę dziekanatu i Działu Spraw Socjalnych w stopniu **bardzo dobrym**. Jest to kierunek w którym najwięcej osób oceniło najwyżej pytanie nr 8, czyniąc Technologię żywności **najbardziej zadowolonym kierunkiem** z pracy Działu Spraw Socjalnych i domów akademickich.



Technologia żywności ocenia dostęp do literatury **bardzo dobrze**, jest to kierunek który **najbardziej** ze wszystkich **docenił** możliwości dostępu do literatury i bazy danych.



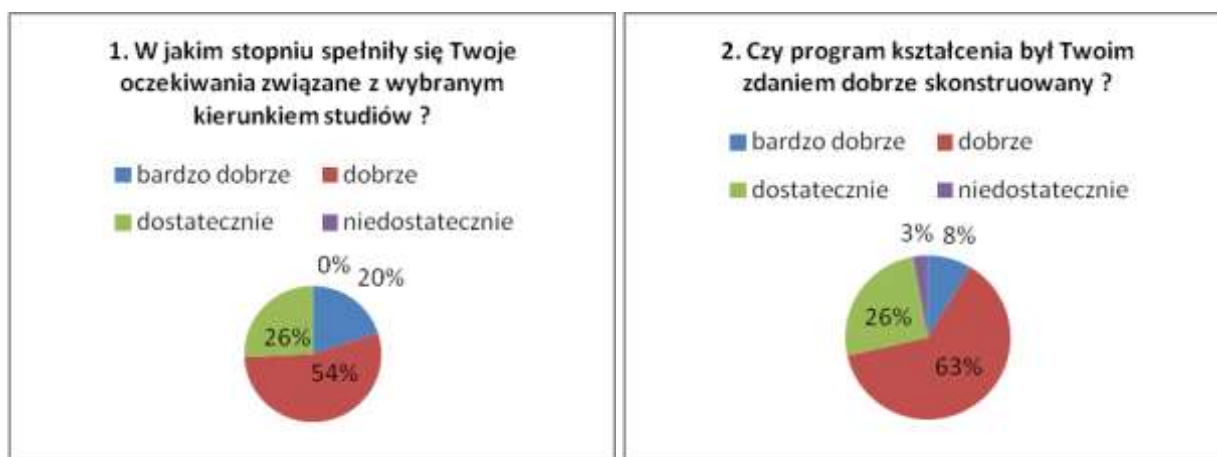
Respondenci oceniają bazę materialną i warunki socjalno-bytowe **dobrze**, lepiej wypadają warunki umożliwiające rozwój, ponieważ zostały docenione w stopniu **bardzo dobrym**.

Osoby które oceniły warunki na Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny **dostatecznie**, tak samo oceniały promotora, nauczycieli, program kształcenia oraz stopień zadowolenia ze studiów.

II stopień

Technologia żywności i żywienia człowieka, II stopień, stacjonarne

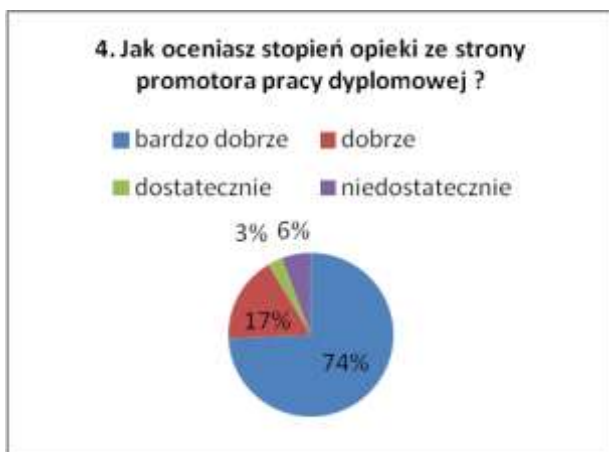
W badaniu wzięło udział 35 osób. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.



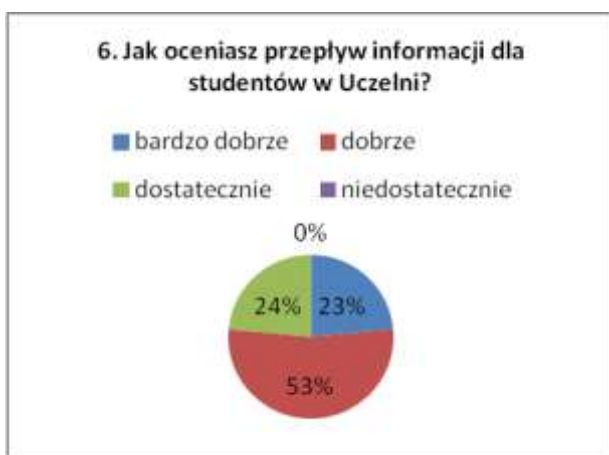
Studia na kierunku Technologii żywności i żywienia człowieka spełniły w stopniu **dobrym** oczekiwania większości respondentów. Co zostało potwierdzone opinią o programie kształcenia, która również została oceniona **dobrze**. **Brak ocen niedostatecznych** w pytaniu dotyczącym spełnienia oczekiwań.



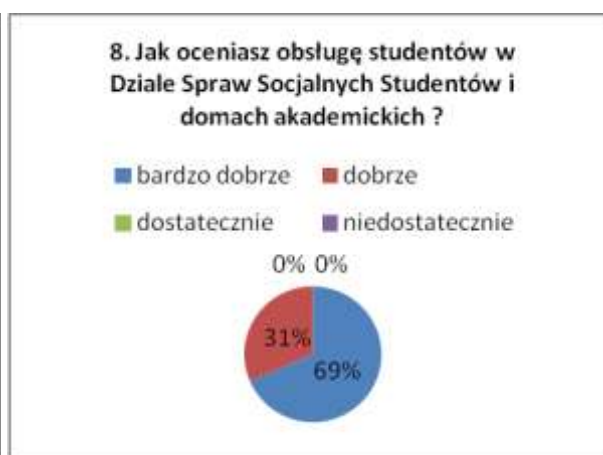
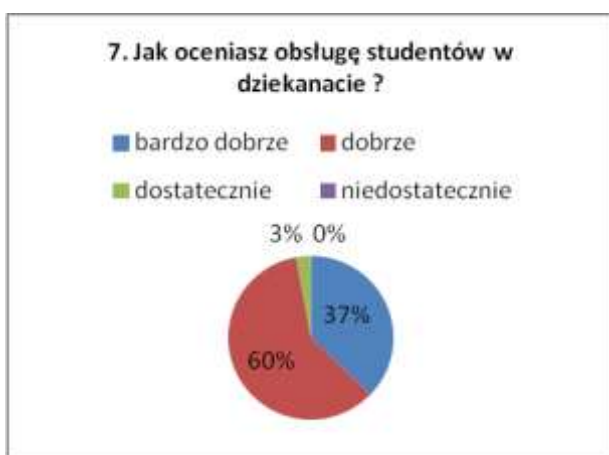
Większość oceniła praktyki **dobrze**, lub **bardzo dobrze**. Natomiast osoby które oceniły **praktyki dostatecznie**, również tak samo oceniają **program kształcenia -dostatecznie**, co ciekawe w stopniu **dobrym** oceniły spełnienie oczekiwań związanych z kierunkiem.



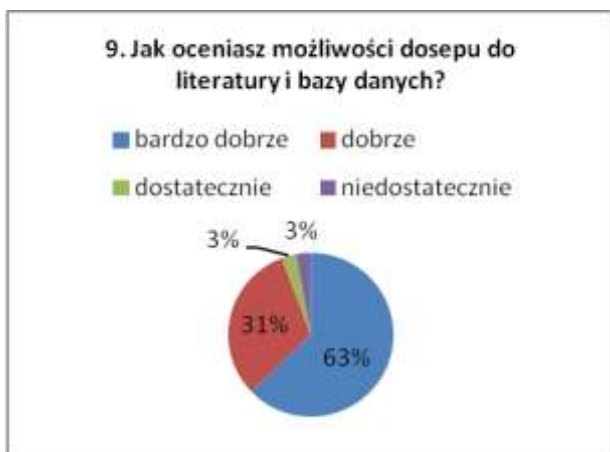
Studenci ocenili opiekę promotora najlepiej –**bardzo dobrze**. Przekłada się to także na ogólną ocenę postawy nauczycieli akademickich, gdzie najczęstszą odpowiedzią jest **dobrze** i **bardzo dobrze**. Osoby które oceniły współpracę z promotorem **niedostatecznie**.



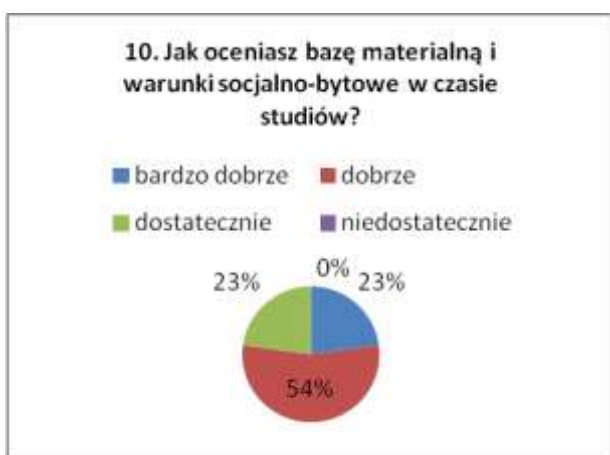
Przepływ informacji studenci oceniają **dobrze**.



Z dziekanatu studenci drugiego stopnia technologii żywności są zadowoleni w stopniu **dobrym**, natomiast Dział Spraw Socjalnych oraz domy akademickie oceniają **bardzo dobrze**.



Bazy i dostęp do literatury respondenci ocenili najwyżej –**bardzo dobrze**.



Zarówno baza materialna, warunki socjalno-bytowe jak i możliwości Uczelni w sprawach rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego studenci oceniają **dobrze**. Brak negatywnych opinii.

Żywnienie człowieka i dietetyka, II stopień, stacjonarne

W badaniu wzięło udział 18 osób. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.



Studenci Żywienia człowieka i dietetyki oczekiwania związane z studiami oceniają **niedostatecznie**. Jest to kierunek **najbardziej niezadowolony** z odbytych studiów. Tak samo w przypadku programu kształcenia został on **najgorzej oceniony**, żaden inny kierunek studiów nie wyraził się tak niepocholebnie o programie kształcenia. Pomimo ilościowego charakteru ankiet w przypadku tego kierunku pojawiały się również dopisane odpowiedzi, głównie dotyczące niezadowolenia z programu kształcenia.



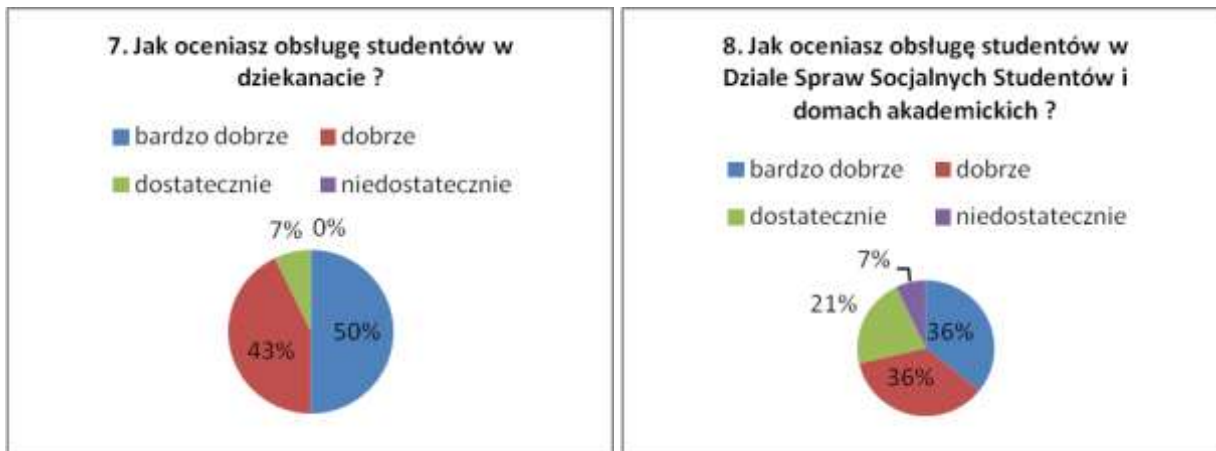
Większość respondentów jest zadowolona z **praktyk** w stopniu **dobrym**. Osoby zadowolone z praktyk są również zadowolone z kierunku i programu kształcenia. Respondenci którzy ocenili swoje praktyki w stopniu **niedostatecznym** tak samo oceniali tylko program i ogólne zadowolenie z kierunku, na pozostałe pytania odpowiadali w większości pozytywnie.



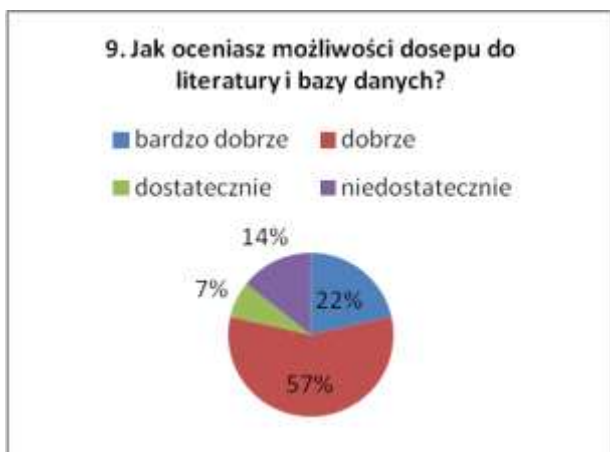
Pomimo iż studenci ocenili stopień opieki promotora **dobrze**, to rozkład tych odpowiedzi w tym pytaniu jest **najslabszy** na Uczelni. Co ciekawe jest to kierunek który najniżej ocenił postawę i stosunek nauczycieli akademickich – **dostatecznie**, i tylko u tych respondentów pojawiły się też odpowiedzi **niedostatecznie**.



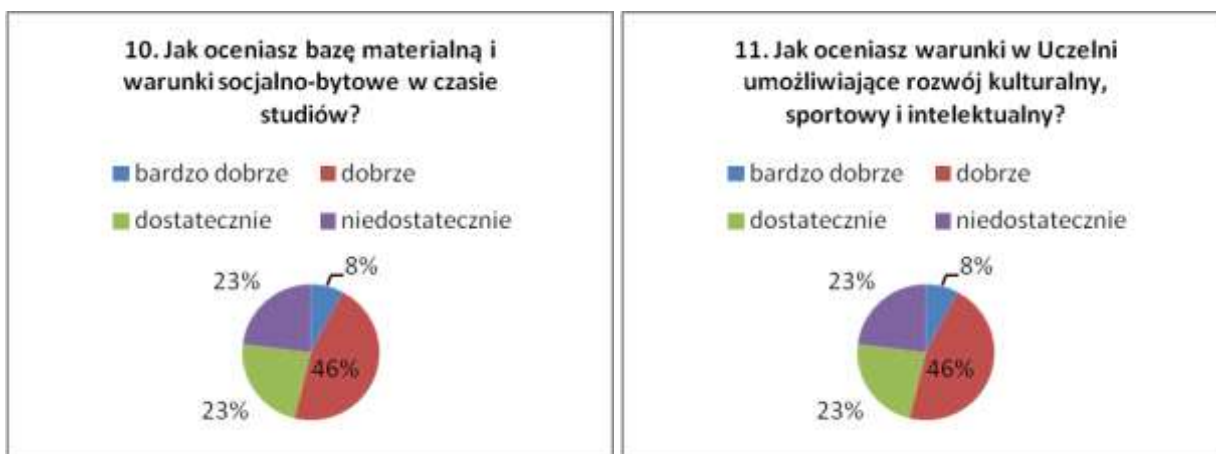
Przeływ informacji dla studentów ankieterzy ocenili w stopniu **dobrym**. Jedyna korelacja tego pytania pojawia się w przypadku pytania o nauczycieli akademickich. Osoby oceniające **dostatecznie** przeływ informacji, tak samo oceniały nauczycieli akademickich.



Bardzo dobrze została oceniona praca dziekanatu oraz Dział Spraw Socjalnych.



Możliwości dostępu do literatury i bazy danych studenci ocenili w stopniu **dobrym**. Jednakże tylko w przypadku tego kierunku pojawiły się oceny **niedostateczne**, sprawiając że na tym kierunku studenci **najniżej** ze wszystkich ocenili bibliotekę.



Baza materialna i warunki socjalno-bytowe przez studentów Żywnienie człowieka i dietyki została oceniona w stopni **dobrym**, tak samo jak warunki umożliwiające rozwój. Ponownie tylko w przypadku tego kierunku pojawiły się niepochebne odpowiedzi na te pytania.

Studia niestacjonarne

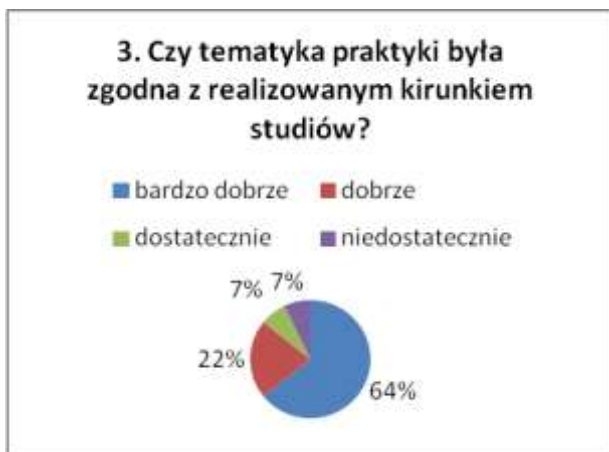
Dietetyka, I stopień, studia niestacjonarne

W badaniu wzięło udział 14 osób. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.



Studenci **studiów niestacjonarnych dietetyki I stopnia** są zadowoleni z odbytych studiów w stopniu **dobrym**. Tak samo został oceniony program kształcenia.

Osoby które na pytanie o spełnieniu oczekiwań zaznaczyły opcję **niedostatecznie**, tak samo nisko oceniały pozostałe pytania oprócz pytań o pomoc ze strony promotora, pracy dziekanatu i Działu spraw socjalnych. Respondenci którzy na pytanie o stopień spełnienia oczekiwań z odbytych studiów oceniają **dostatecznie**, tak samo oceniają program kształcenia.



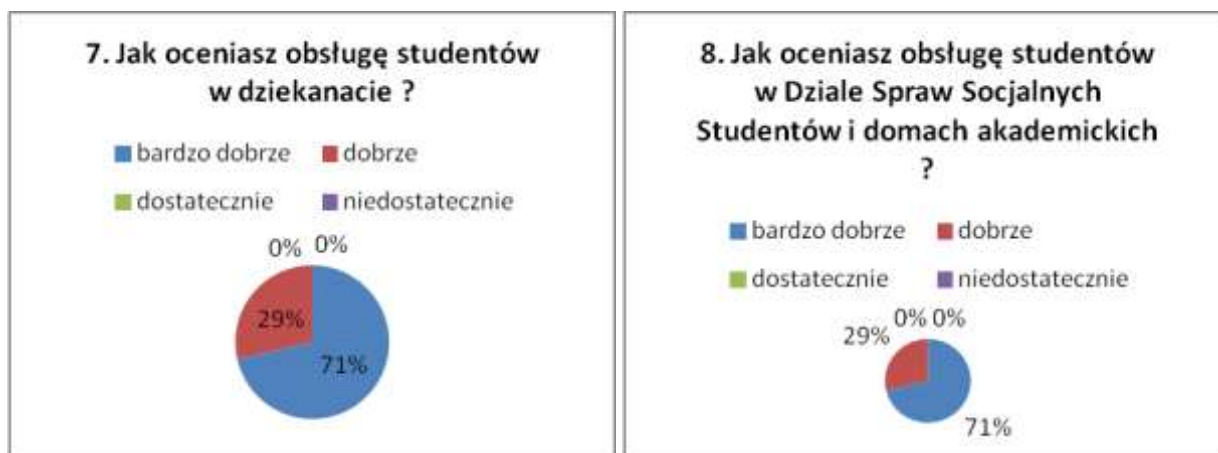
Praktyki przez studentów **dietetyki studiów niestacjonarnych** zostały ocenione **bardzo dobrze**.



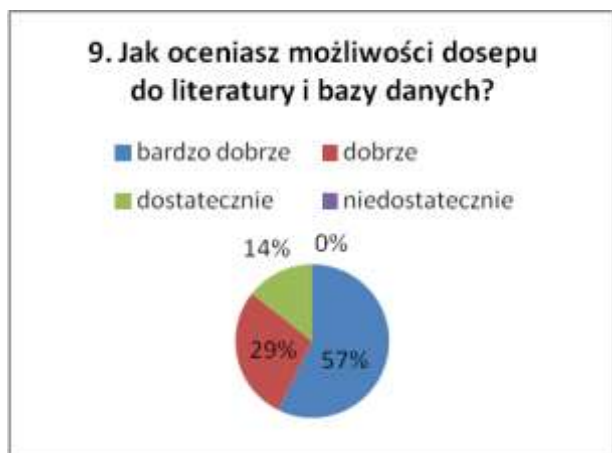
Aż 93% respondentów oceniło stopień opieki promotora **bardzo dobrze**, co stanowi 100% pozytywnych ocen. Kierunek ten najwyżej ocenił to pytanie ze wszystkich badanych kierunków na uniwersytecie. Stosunek i postawa nauczycieli akademickich również pozostawia dobre wrażenie na studentach dietetyki, większość ocenia go **bardzo dobrze**. W podsumowaniu wszystkich kierunków pod względem pytania o nauczycieli, dietetyka studiów niestacjonarnych również jest kierunkiem który ocenił ich najwyżej. Respondenci którzy stanowią 7%, odpowiadając na to pytanie **dostatecznie** są również niezadowoleni z odbytych studiów, i programu kształcenia.



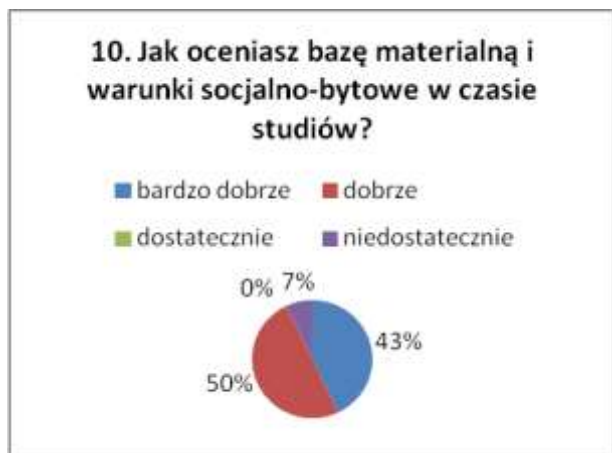
Studenci dietetyki oceniają przepływ informacji dla studentów w Uczelni, w stopniu **dobrym i bardzo dobrym**. Respondenci którzy zaznaczyli opcję **dostatecznie**, również są niezadowoleni z dostępu do literatury bazy danych, warunków socjalno-bytowych czy możliwości rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego.



Kierunek **dietetyka I stopnia, studiów niestacjonarnych** w 100% pozytywnie wspomina obsługę w dziekanacie, aż 71% odpowiedzi to –**bardzo dobrze**. Tak samo został oceniony Dział Spraw Socjalnych Studentów i domy akademickie. Studenci **dietetyki** najlepiej ocenili te dwa pytania ze wszystkich kierunków na Uczelni.



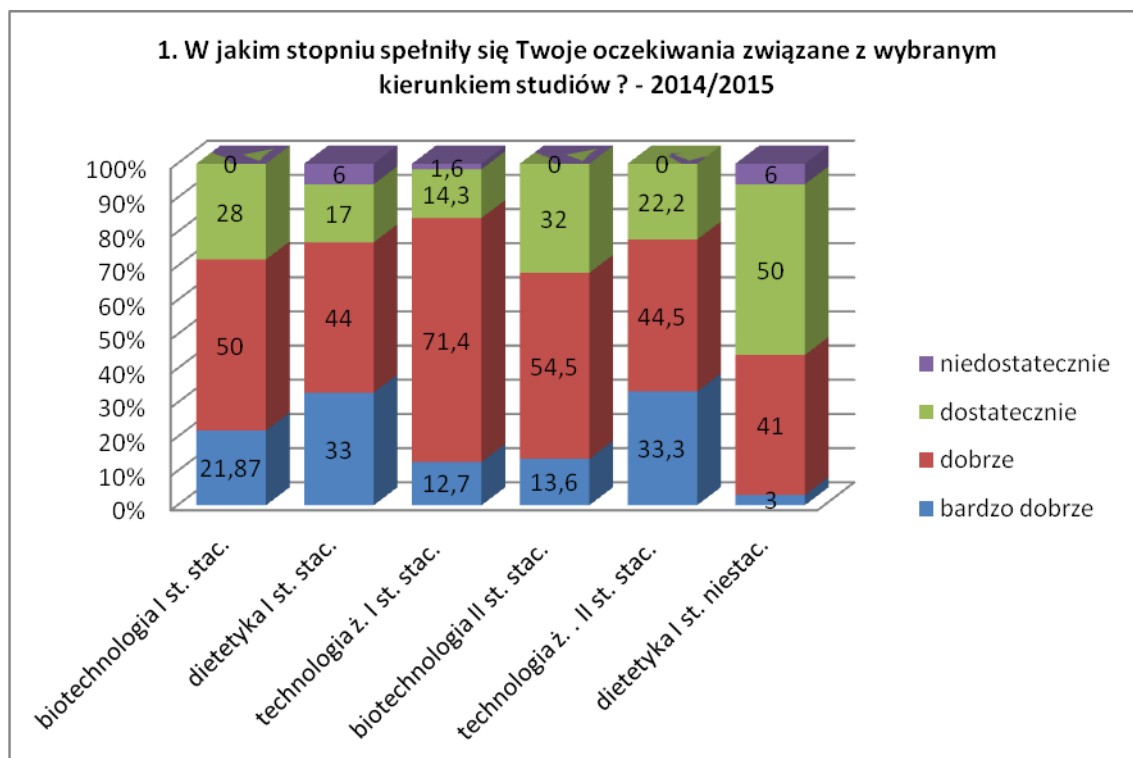
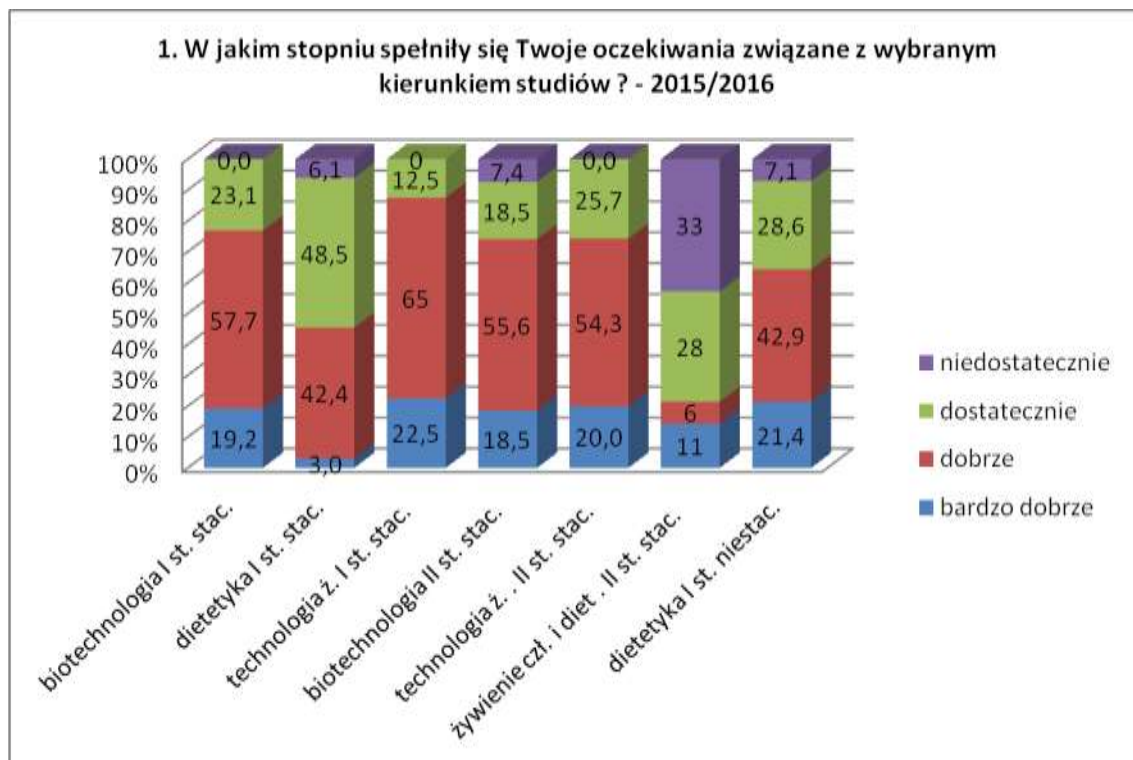
Możliwości dostępu do literatury oraz baz danych studenci tego kierunku oceniają **bardzo dobrze**. Natomiast 50% z tych respondentów którzy odpowiedzieli **dostatecznie** jest zadowolona z odbytych studiów i programu natomiast druga połowa na każde pytanie odpowiadała negatywnie z wyjątkiem pytania o dziekanat, Dział Spraw Socjalnych Studentów oraz promotora.



Z odpowiedzi studentów tego kierunku można wnioskować że baza materialna i warunki socjalno-bytowe były **dobrze** lub **bardzo dobrze**. Identycznie studenci ocenili pytanie 11. na temat warunków umożliwiających rozwój 50% odpowiedzi **dobrze**.

Porównanie wyników ankiety w rokiem poprzednim 2014/2015

Pytanie 1



Pytanie 1

	bardzo dobrze + dobrze 2015/2016	bardzo dobrze + dobrze 2014/2015	dostatecznie + niedostatecznie 2015/2016	dostatecznie + niedostatecznie 2014/2015
biotechnologia I st. stac.	76,9	71,9	23,1	28,0
dietetyka I st. stac.	45,5	77,0	54,5	23,0
technologia ż. I st. stac.	87,5	84,1	12,5	15,9
biotechnologia II st. stac.	74,1	68,1	25,9	32,0
technologia ż. . II st. stac.	74,3	77,8	25,7	22,2
dietetyka I st. niestac.	64,3	44,0	35,7	56,0

Spełnienie oczekiwań związanych z wybranym kierunkiem studiów w porównaniu z poprzednim rokiem **poprawiło się** / pogorszyło się w przypadku:

-Biotechnologia I stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia stacjonarne

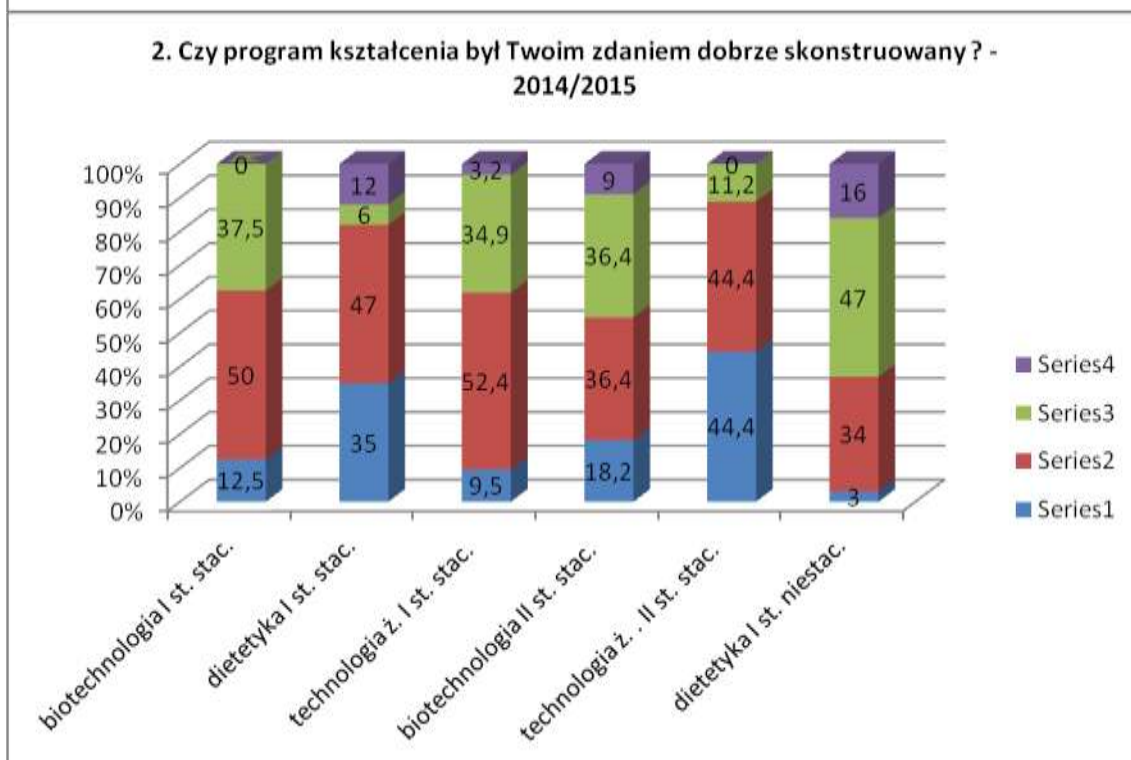
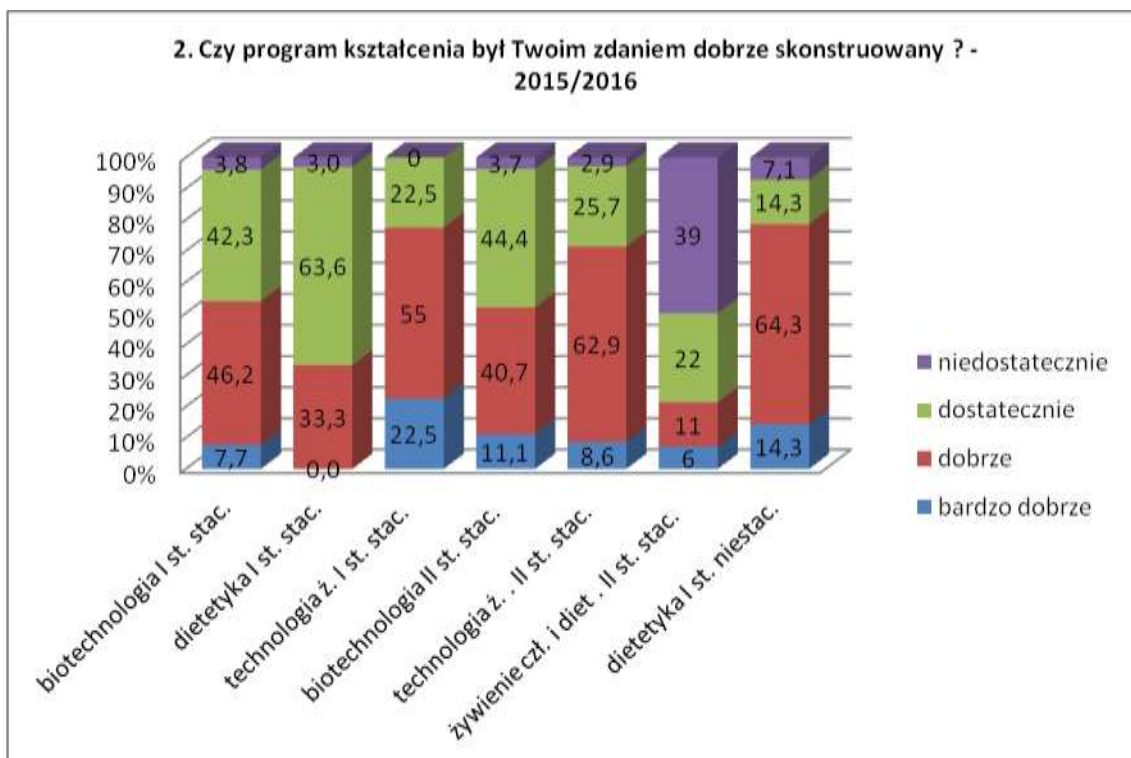
-Technologii żywności I stopnia, studia stacjonarne

-Biotechnologia II stopnia, studia stacjonarne

-Technologia żywności II stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia niestacjonarne

Pytanie 2



Pytanie 2

	bardzo dobrze + dobrze 2015/2016	bardzo dobrze + dobrze 2014/2015	dostatecznie + niedostatecznie 2015/2016	dostatecznie + niedostatecznie 2014/2015
biotechnologia I st. stac.	53,8	62,5	46,2	37,5
dietetyka I st. stac.	33,3	82,0	66,7	18,0
technologia ż. I st. stac.	77,5	61,9	22,5	38,1
biotechnologia II st. stac.	51,9	54,6	48,1	45,4
technologia ż. . II st. stac.	71,4	88,8	28,6	11,2
dietetyka I st. niestac.	78,6	37,0	21,4	63,0

Spełnienie oczekiwań związanych z wybranym kierunkiem studiów w porównaniu z poprzednim rokiem **poprawiło się** / pogorszyło się w przypadku:

-Biotechnologia I stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia stacjonarne

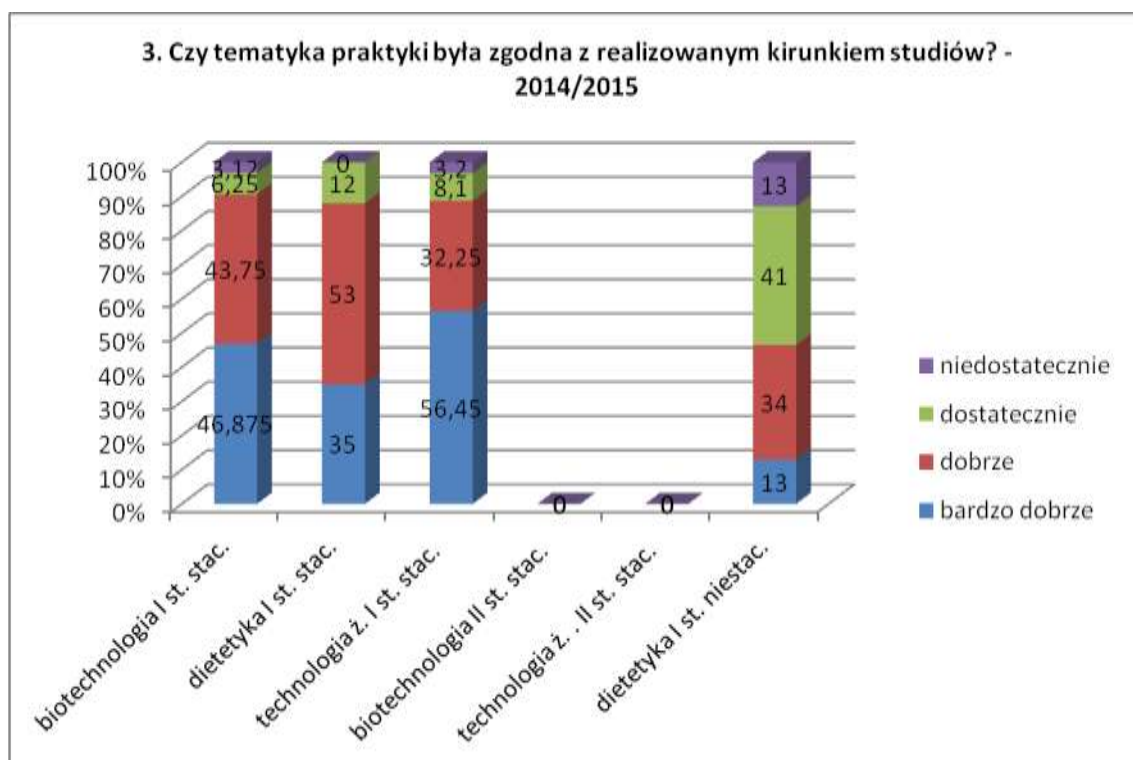
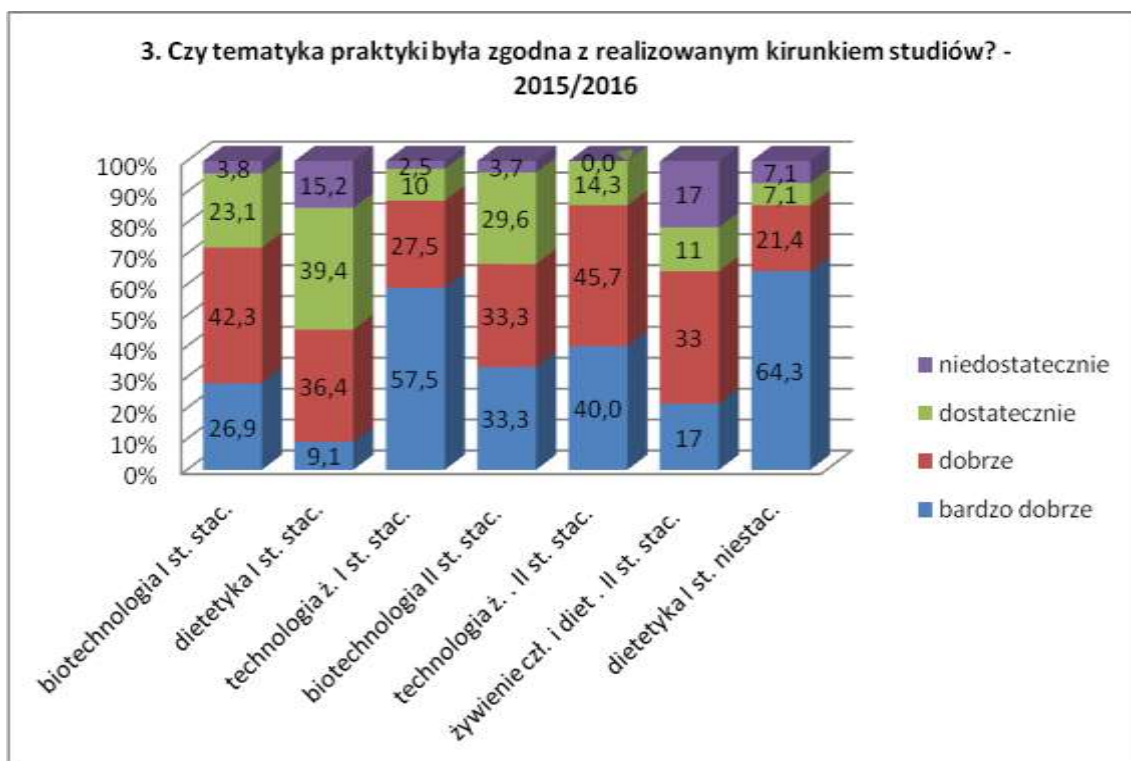
-Technologii żywności I stopnia, studia stacjonarne

-Biotechnologia II stopnia, studia stacjonarne

-Technologia żywności II stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia niestacjonarne

Pytanie 3



Pytanie 3

	bardzo dobrze + dobrze 2015/2016	bardzo dobrze + dobrze 2014/2015	dostatecznie + niedostatecznie 2015/2016	dostatecznie + niedostatecznie 2014/2015
biotechnologia I st. stac.	69,2	90,6	26,9	9,4
dietetyka I st. stac.	45,5	88,0	54,5	12,0
technologia ż. I st. stac.	85,0	88,7	12,5	11,3
biotechnologia II st. stac.	66,7	0,0	33,3	0,0
technologia ż. . II st. stac.	85,7	0,0	14,3	0,0
dietetyka I st. niestac.	85,7	47,0	14,3	54,0

Spełnienie oczekiwań związanych z wybranym kierunkiem studiów w porównaniu z poprzednim rokiem **poprawiło się** / pogorszyło się w przypadku:

-Biotechnologia I stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia stacjonarne

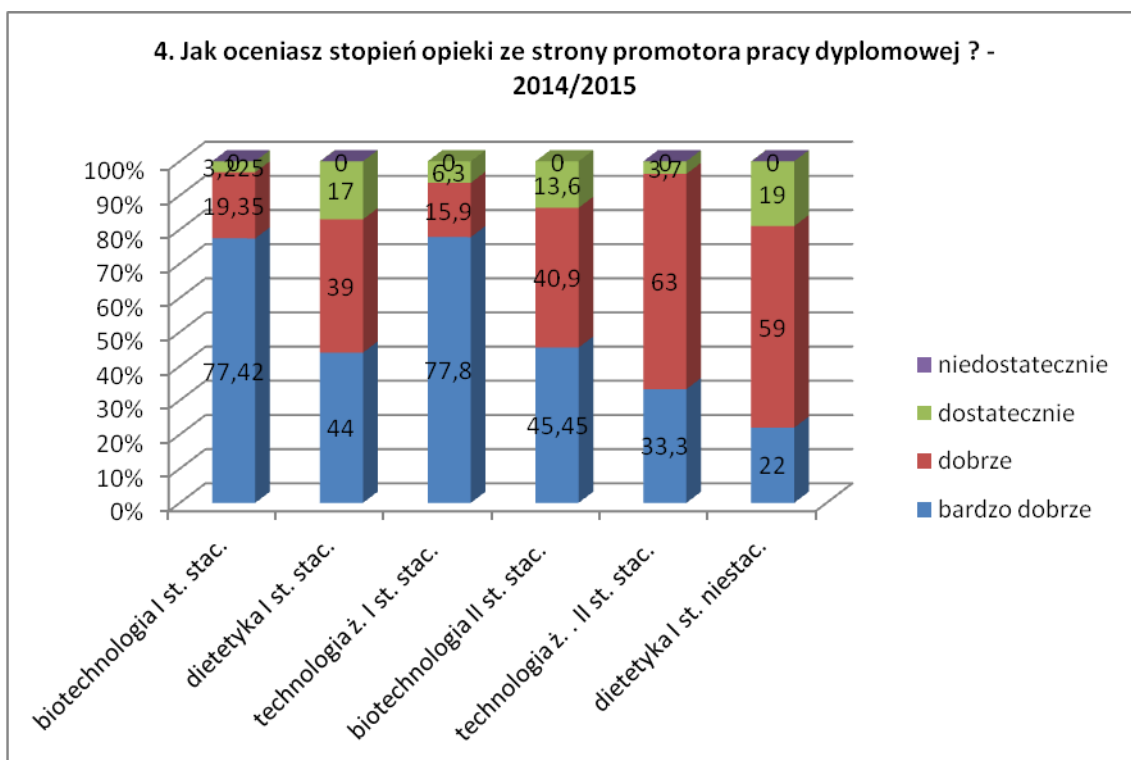
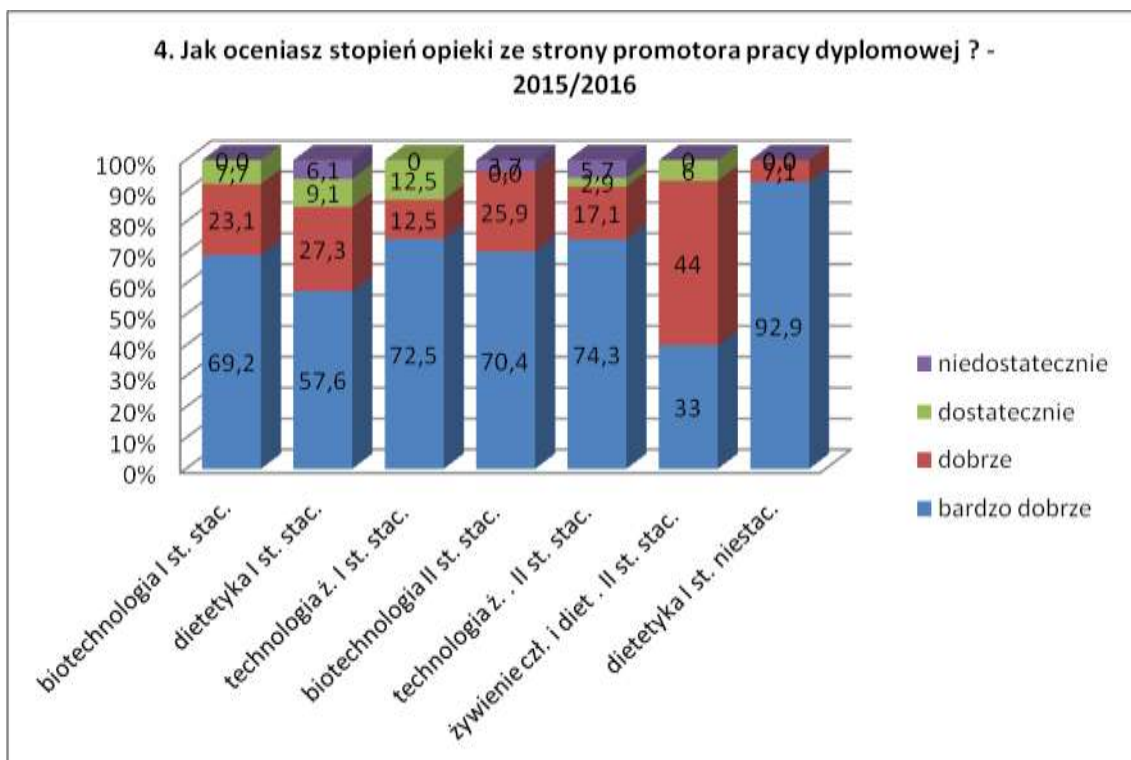
-Technologii żywności I stopnia, studia stacjonarne

-Biotechnologia II stopnia, studia stacjonarne – *brak danych

-Technologia żywności II stopnia, studia stacjonarne –*brak danych

-Dietetyka I stopnia, studia niestacjonarne

Pytanie 4



Pytanie 4

	bardzo dobrze + dobrze 2015/2016	bardzo dobrze + dobrze 2014/2015	dostatecznie + niedostatecznie 2015/2016	dostatecznie + niedostatecznie 2014/2015
biotechnologia I st. stac.	92,3	96,8	7,7	3,2
dietetyka I st. stac.	84,8	83,0	15,2	17,0
technologia ż. I st. stac.	85,0	93,7	12,5	6,3
biotechnologia II st. stac.	96,3	86,4	3,7	13,6
technologia ż. . II st. stac.	91,4	96,3	8,6	3,7
dietetyka I st. niestac.	100,0	81,0	0,0	19,0

Spełnienie oczekiwań związanych z wybranym kierunkiem studiów w porównaniu z poprzednim rokiem
poprawiło się / pogorszyło się w przypadku:

-Biotechnologia I stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia stacjonarne

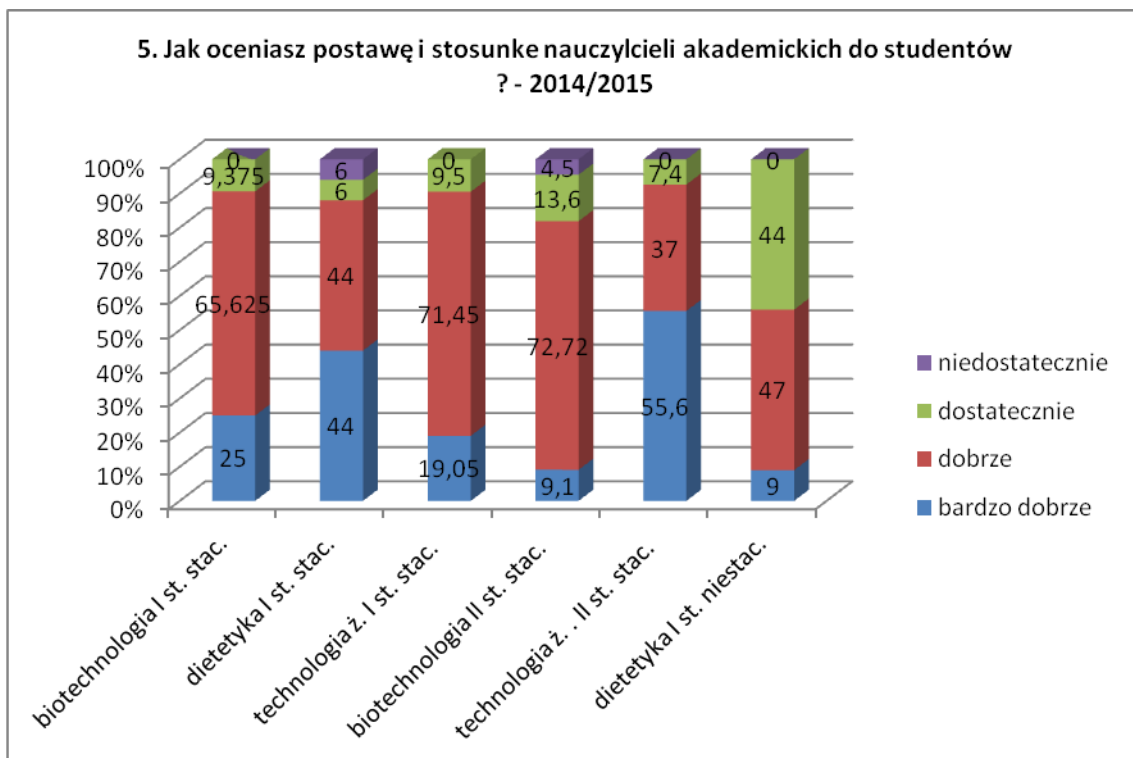
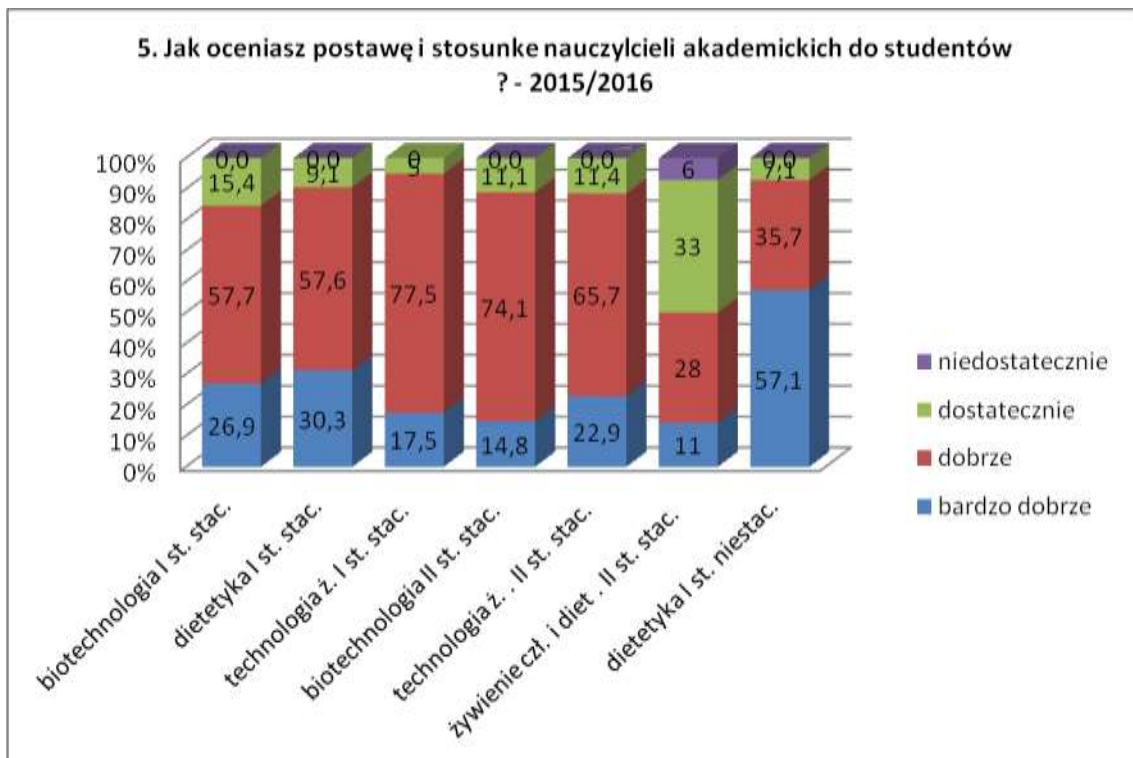
-Technologii żywności I stopnia, studia stacjonarne

-Biotechnologia II stopnia, studia stacjonarne

-Technologia żywności II stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia niestacjonarne

Pytanie 5



Pytanie 5

	bardzo dobrze + dobrze 2015/2016	bardzo dobrze + dobrze 2014/2015	dostatecznie + niedostatecznie 2015/2016	dostatecznie + niedostatecznie 2014/2015
biotechnologia I st. stac.	84,6	90,6	15,4	9,4
dietetyka I st. stac.	87,9	88,0	9,1	12,0
technologia ż. I st. stac.	95,0	90,5	5,0	9,5
biotechnologia II st. stac.	88,9	81,8	11,1	18,1
technologia ż. . II st. stac.	88,6	92,6	11,4	7,4
dietetyka I st. niestac.	92,9	56,0	7,1	44,0

Spełnienie oczekiwań związanych z wybranym kierunkiem studiów w porównaniu z poprzednim rokiem **poprawiło się** / pogorszyło się w przypadku:

-Biotechnologia I stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia stacjonarne

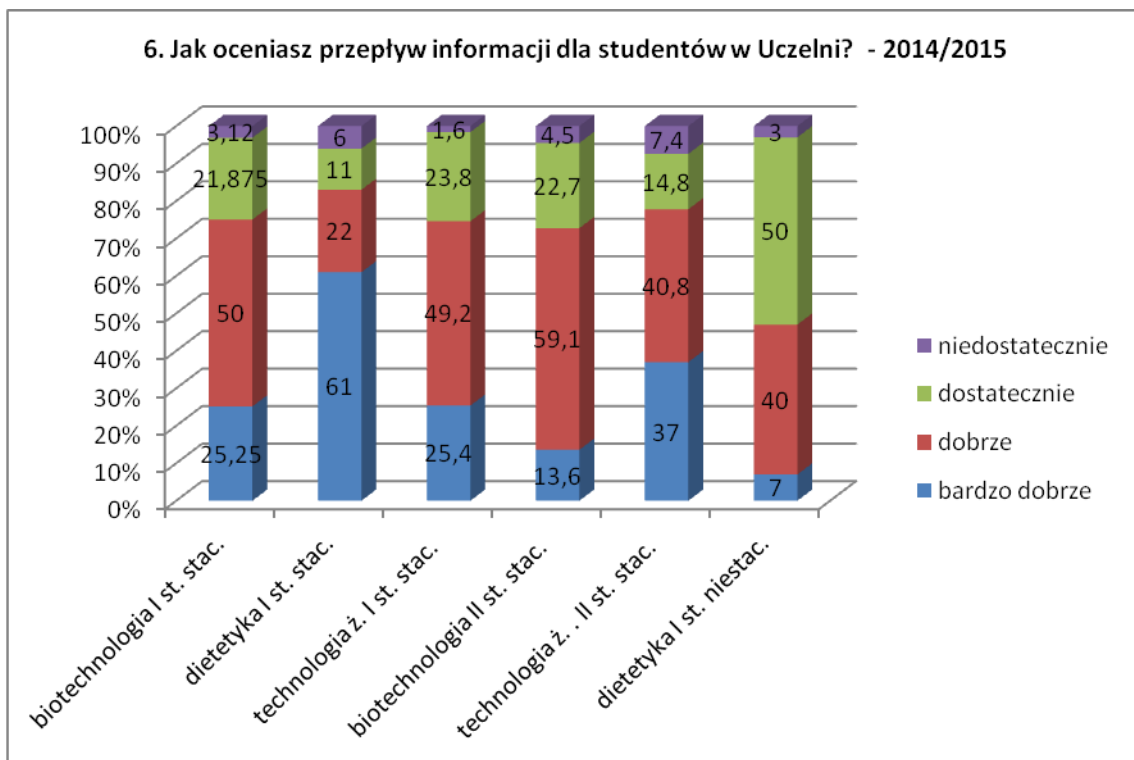
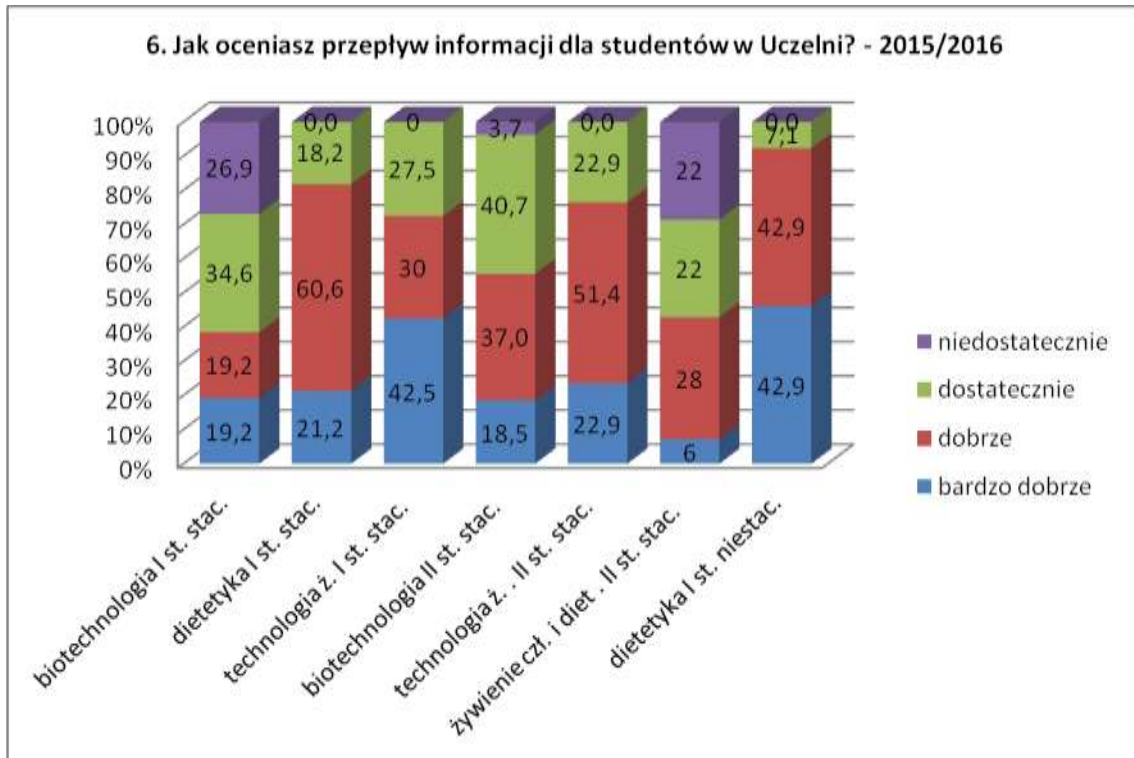
-Technologii żywności I stopnia, studia stacjonarne

-Biotechnologia II stopnia, studia stacjonarne

-Technologia żywności II stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia niestacjonarne

Pytanie 6



Pytanie 6

	bardzo dobrze + dobrze 2015/2016	bardzo dobrze + dobrze 2014/2015	dostatecznie + niedostatecznie 2015/2016	dostatecznie + niedostatecznie 2014/2015
biotechnologia I st. stac.	38,5	75,3	61,5	25,0
dietetyka I st. stac.	81,8	83,0	18,2	17,0
technologia ż. I st. stac.	72,5	74,6	27,5	25,4
biotechnologia II st. stac.	55,6	72,7	44,4	27,2
technologia ż. . II st. stac.	74,3	77,8	22,9	22,2
dietetyka I st. niestac.	85,7	47,0	7,1	53,0

Spełnienie oczekiwań związanych z wybranym kierunkiem studiów w porównaniu z poprzednim rokiem **poprawiło się** / pogorszyło się w przypadku:

-Biotechnologia I stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia stacjonarne

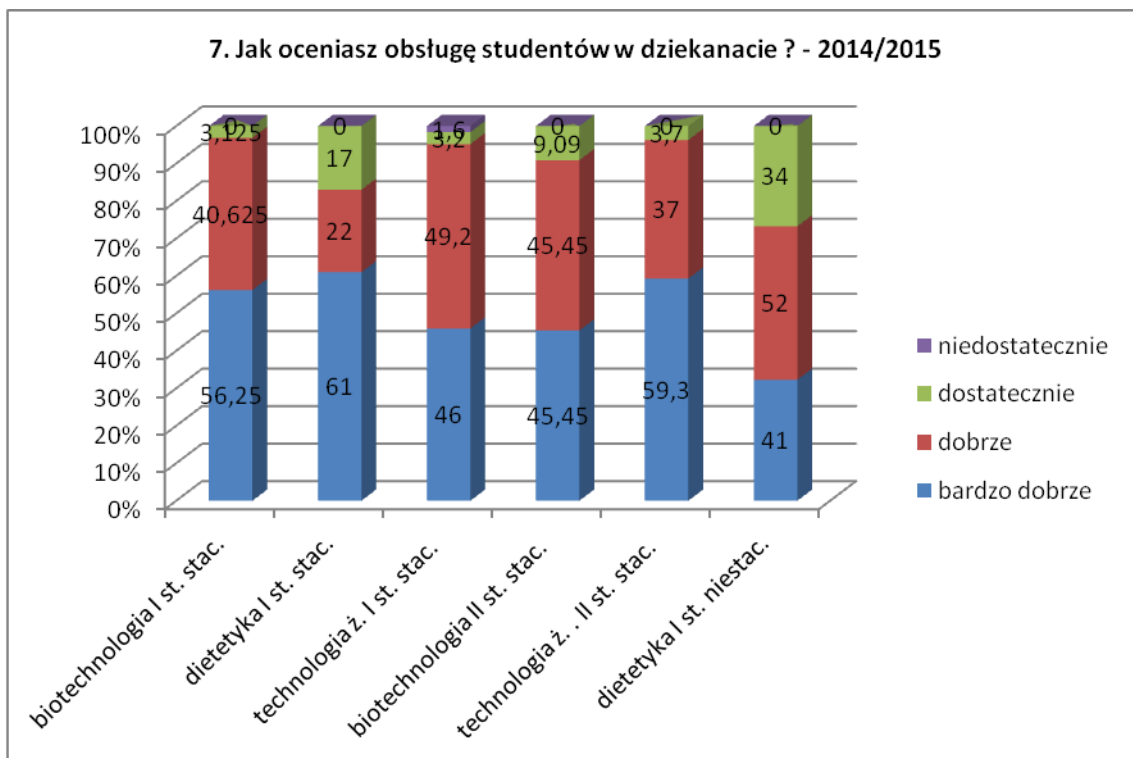
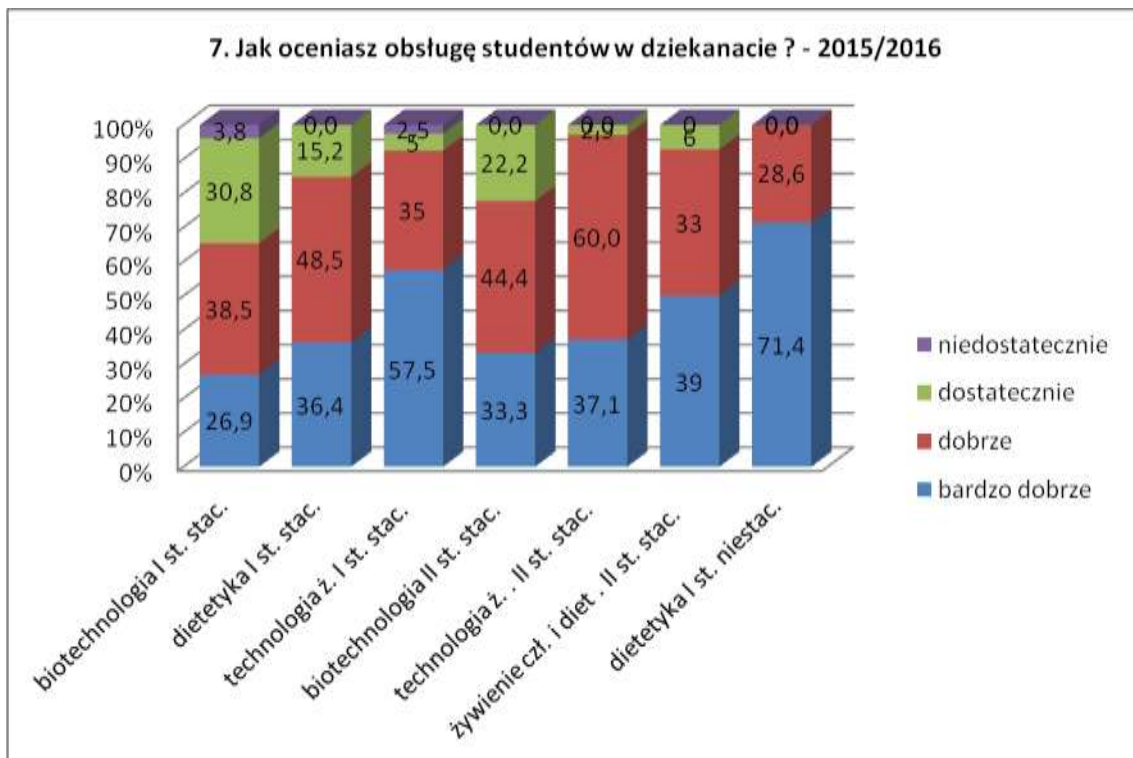
-Technologii żywności I stopnia, studia stacjonarne

-Biotechnologia II stopnia, studia stacjonarne

-Technologia żywności II stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia niestacjonarne

Pytanie 7



Pytanie 7

	bardzo dobrze + dobrze 2015/2016	bardzo dobrze + dobrze 2014/2015	dostatecznie + niedostatecznie 2015/2016	dostatecznie + niedostatecznie 2014/2015
biotechnologia I st. stac.	65,4	96,9	34,6	3,1
dietetyka I st. stac.	84,8	83,0	15,2	17,0
technologia ż. I st. stac.	92,5	95,2	7,5	4,8
biotechnologia II st. stac.	77,8	90,9	22,2	9,1
technologia ż. . II st. stac.	97,1	96,3	2,9	3,7
dietetyka I st. niestac.	100,0	93,0	0,0	34,0

Spełnienie oczekiwań związanych z wybranym kierunkiem studiów w porównaniu z poprzednim rokiem **poprawiło się** / pogorszyło się w przypadku:

-Biotechnologia I stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia stacjonarne

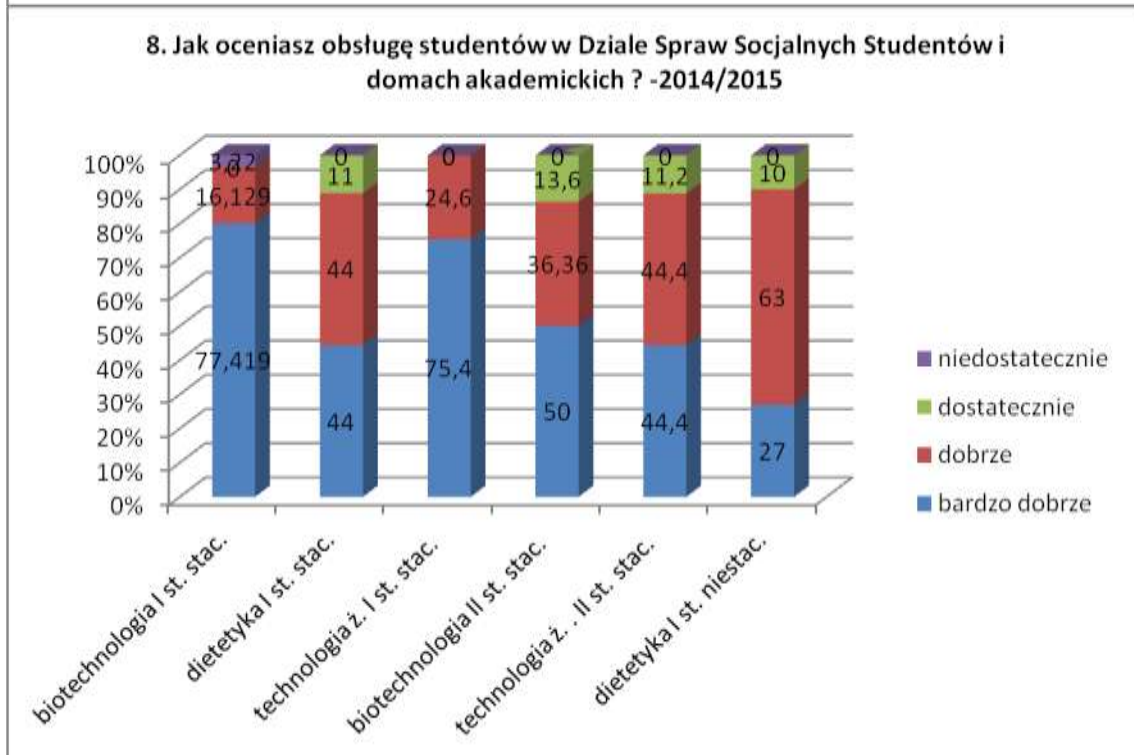
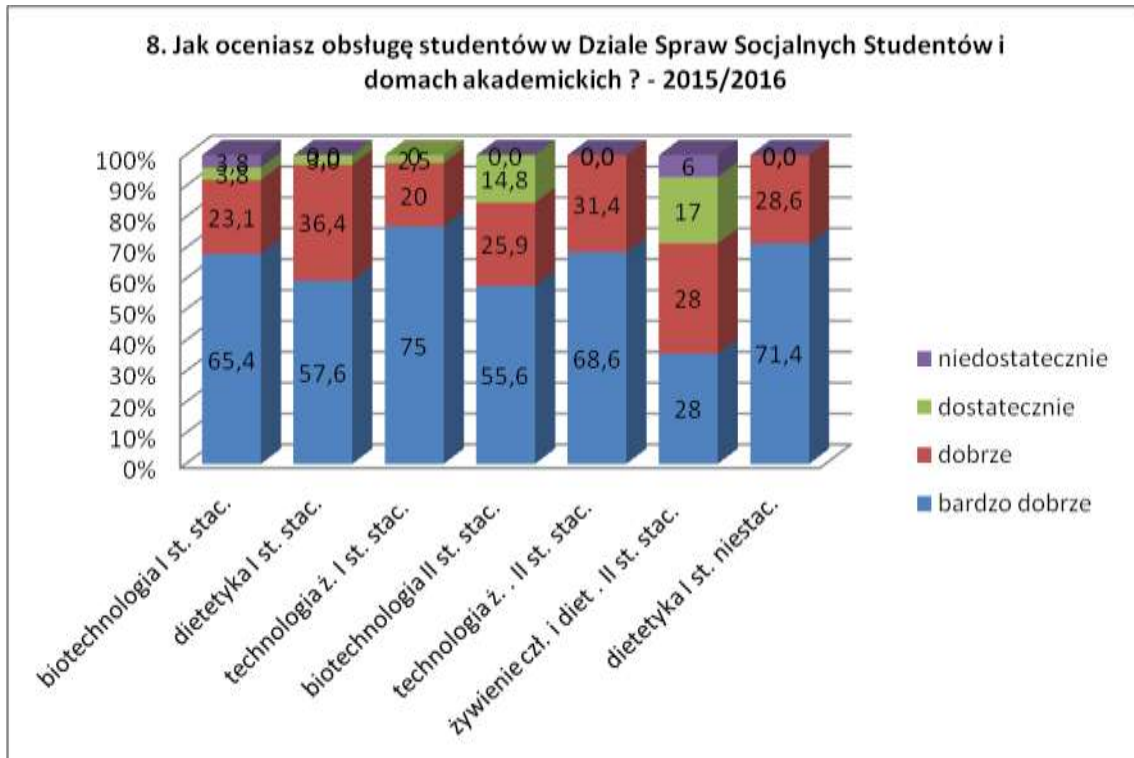
-Technologii żywności I stopnia, studia stacjonarne

-Biotechnologia II stopnia, studia stacjonarne

-Technologia żywności II stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia niestacjonarne

Pytanie 8



Pytanie 8

	bardzo dobrze + dobrze 2015/2016	bardzo dobrze + dobrze 2014/2015	dostatecznie + niedostatecznie 2015/2016	dostatecznie + niedostatecznie 2014/2015
biotechnologia I st. stac.	88,5	93,5	7,7	3,2
dietetyka I st. stac.	93,9	88,0	3,0	11,0
technologia ż. I st. stac.	95,0	100,0	2,5	0,0
biotechnologia II st. stac.	81,5	86,4	14,8	13,6
technologia ż. . II st. stac.	100,0	88,8	0,0	11,2
dietetyka I st. niestac.	100,0	90,0	0,0	10,0

Spełnienie oczekiwań związanych z wybranym kierunkiem studiów w porównaniu z poprzednim rokiem **poprawiło się** / pogorszyło się w przypadku:

-Biotechnologia I stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia stacjonarne

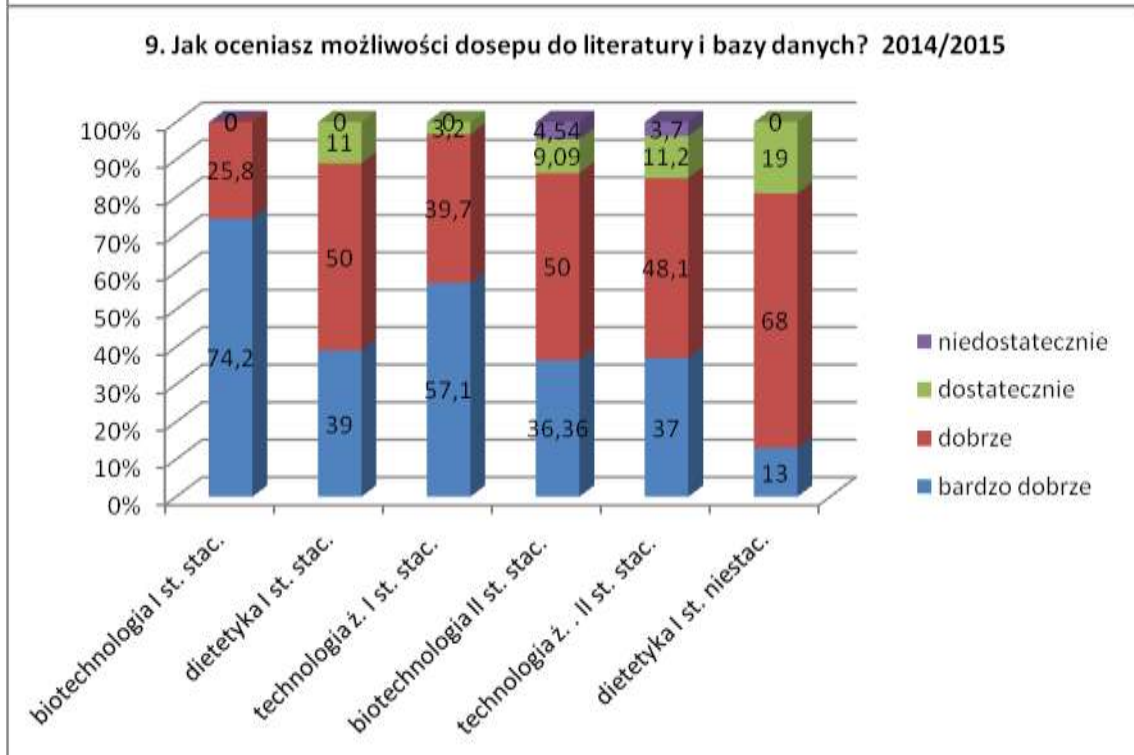
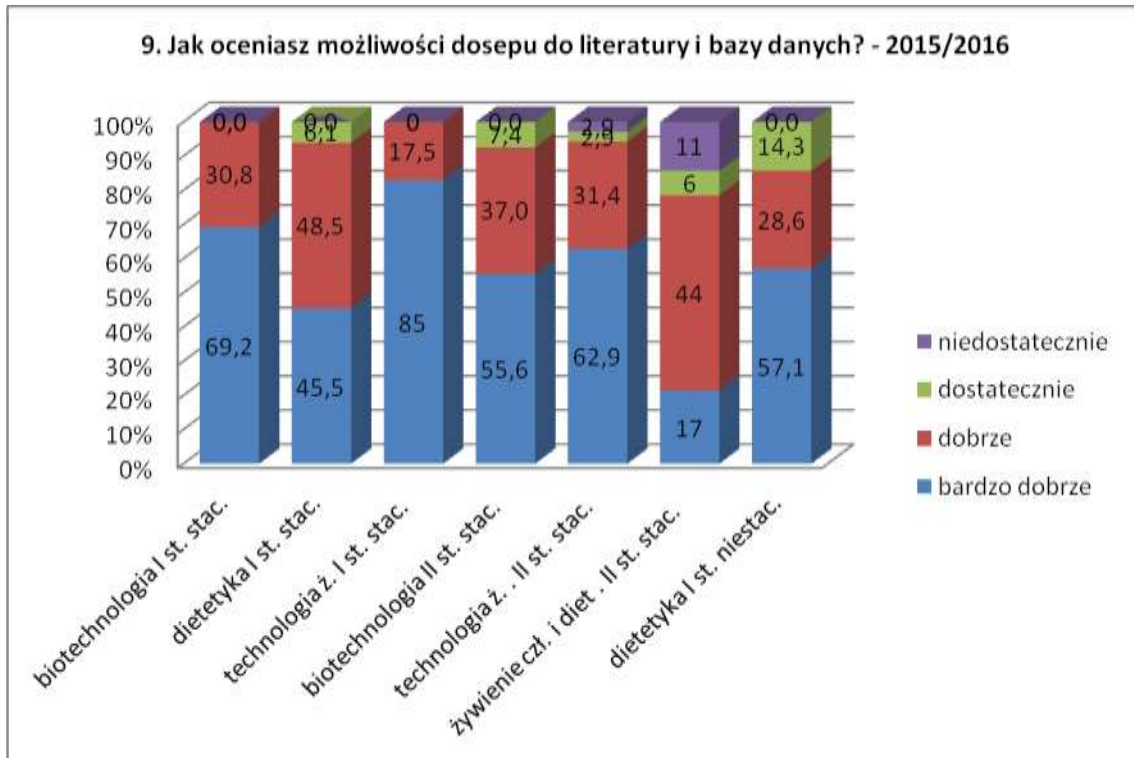
-Technologii żywności I stopnia, studia stacjonarne

-Biotechnologia II stopnia, studia stacjonarne

-Technologia żywności II stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia niestacjonarne

Pytanie 9



Pytanie 9

	bardzo dobrze + dobrze 2015/2016	bardzo dobrze + dobrze 2014/2015	dostatecznie + niedostatecznie 2015/2016	dostatecznie + niedostatecznie 2014/2015
biotechnologia I st. stac.	100,0	100,0	0,0	0,0
dietetyka I st. stac.	93,9	89,0	6,1	11,0
technologia ż. I st. stac.	100,5	96,8	0,0	3,2
biotechnologia II st. stac.	92,6	86,4	7,4	13,6
technologia ż. . II st. stac.	94,3	85,1	5,7	14,9
dietetyka I st. niestac.	85,7	81,0	14,3	19,0

Spełnienie oczekiwań związanych z wybranym kierunkiem studiów w porównaniu z poprzednim rokiem **poprawiło się** / **pogorszyło się** w przypadku:

-Biotechnologia I stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia stacjonarne

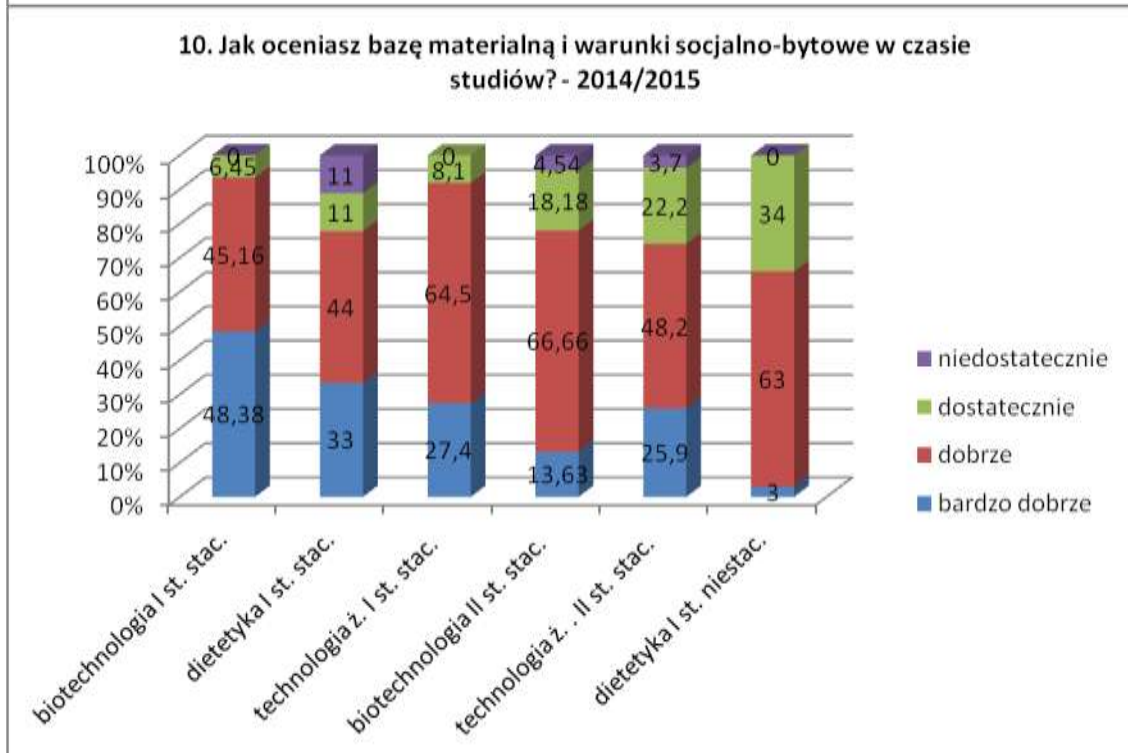
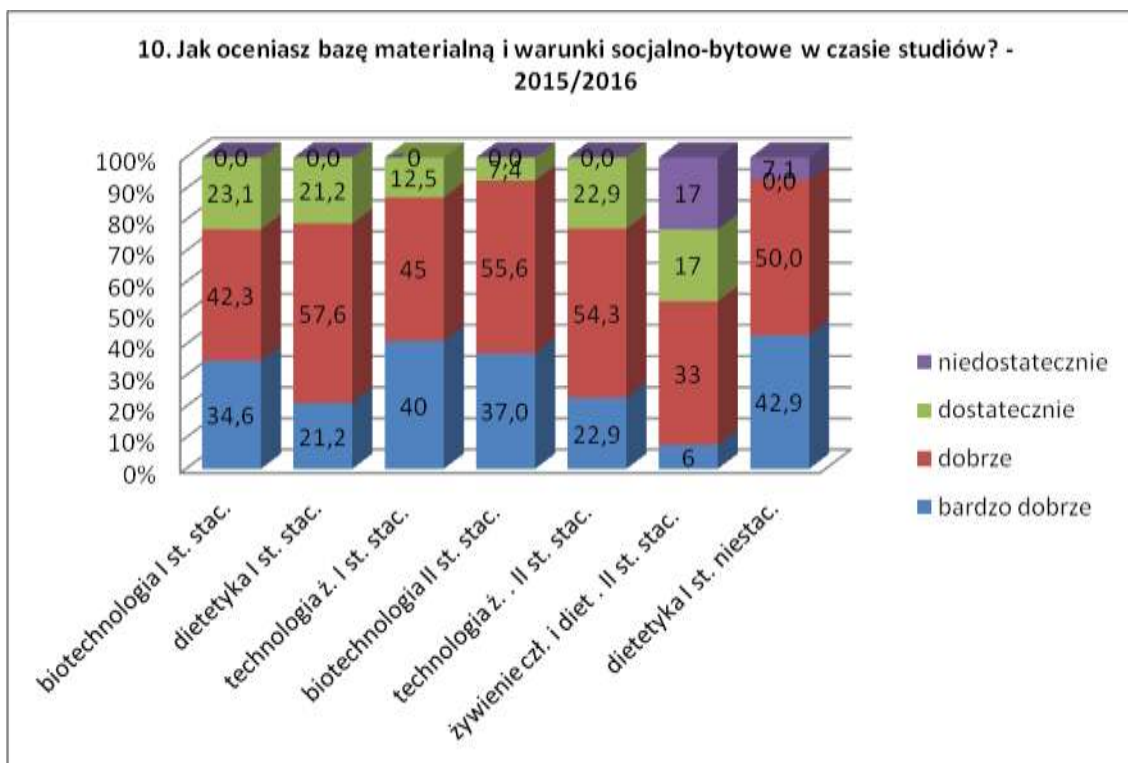
-Technologii żywności I stopnia, studia stacjonarne

-Biotechnologia II stopnia, studia stacjonarne

-Technologia żywności II stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia niestacjonarne

Pytanie 10



Pytanie 10

	bardzo dobrze + dobrze 2015/2016	bardzo dobrze + dobrze 2014/2015	dostatecznie + niedostatecznie 2015/2016	dostatecznie + niedostatecznie 2014/2015
biotechnologia I st. stac.	76,9	93,5	23,1	6,5
dietetyka I st. stac.	78,8	77,0	21,2	22,0
technologia ż. I st. stac.	85,0	91,9	12,5	8,1
biotechnologia II st. stac.	92,6	80,3	7,4	22,7
technologia ż. . II st. stac.	77,1	74,1	22,9	25,9
dietetyka I st. niestac.	92,9	66,0	7,1	34,0

Spełnienie oczekiwań związanych z wybranym kierunkiem studiów w porównaniu z poprzednim rokiem **poprawiło się** / pogorszyło się w przypadku:

-Biotechnologia I stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia stacjonarne

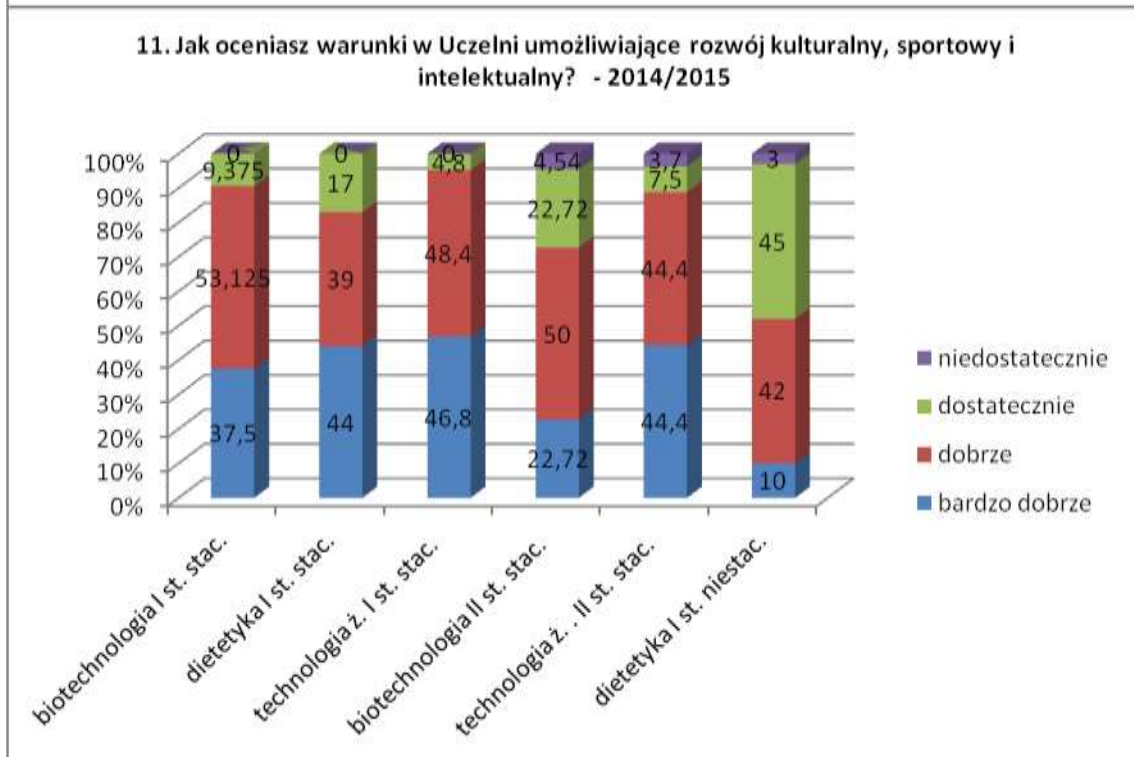
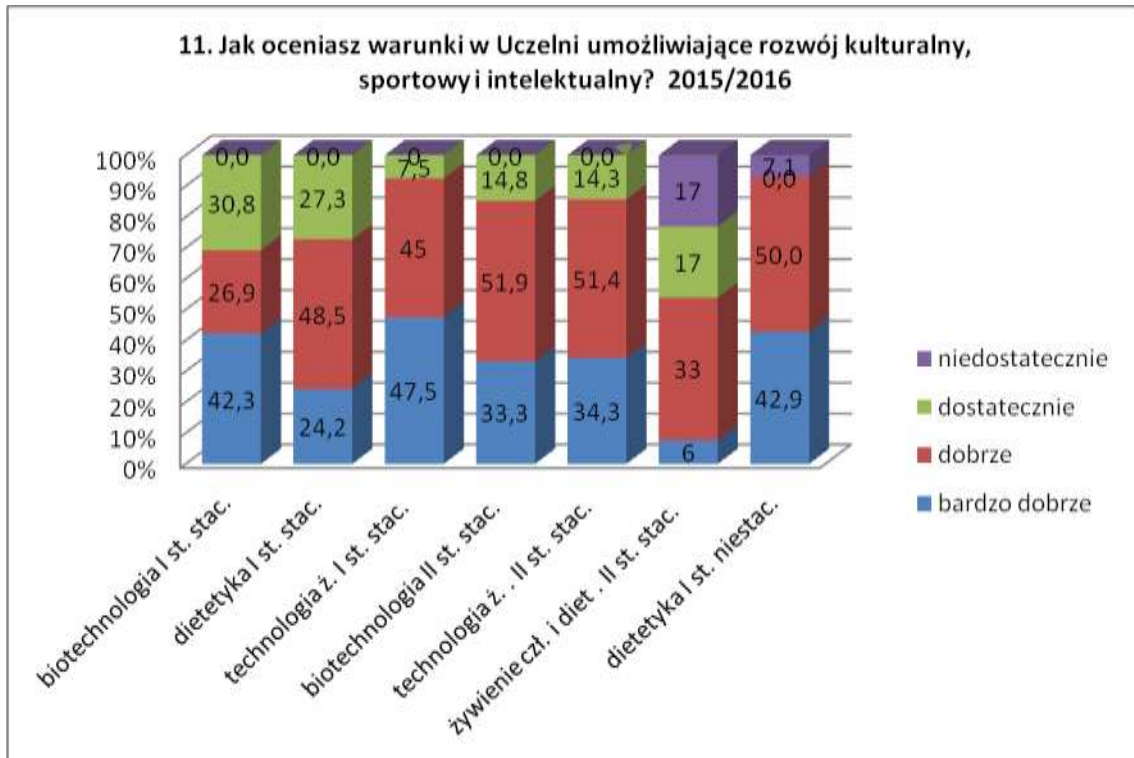
-Technologii żywności I stopnia, studia stacjonarne

-Biotechnologia II stopnia, studia stacjonarne

-Technologia żywności II stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia niestacjonarne

Pytanie 11



Pytanie 11

	bardzo dobrze + dobrze 2015/2016	bardzo dobrze + dobrze 2014/2015	dostatecznie + niedostatecznie 2015/2016	dostatecznie + niedostatecznie 2014/2015
biotechnologia I st. stac.	69,2	90,6	30,8	9,4
dietetyka I st. stac.	72,7	83,0	27,3	17,0
technologia ż. I st. stac.	92,5	95,2	7,5	4,8
biotechnologia II st. stac.	85,2	72,7	14,8	27,3
technologia ż. . II st. stac.	85,7	88,8	14,3	11,2
dietetyka I st. niestac.	92,9	52,0	7,1	48,0

Spełnienie oczekiwań związanych z wybranym kierunkiem studiów w porównaniu z poprzednim rokiem **poprawiło się** / pogorszyło się w przypadku:

-Biotechnologia I stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia stacjonarne

-Technologii żywności I stopnia, studia stacjonarne

-Biotechnologia II stopnia, studia stacjonarne

-Technologia żywności II stopnia, studia stacjonarne

-Dietetyka I stopnia, studia niestacjonarne

Wnioski

1. Sugeruje się wprowadzenie zmian w ankiecie dyplomanta. Obecnie zastosowana skala może ujemnie lub dodatnio fałszować otrzymane dane. Rozwiązaniem może być użycie skali Likerta, która efektywniej uzyskuje informacje o stopniu zadowolenia czy akceptacji danego poglądu, ponieważ posiada nieparzystą ilość odpowiedzi. Przykładowe warianty opisane na skali: 1.– zdecydowanie nie zgadzam się, 2.– raczej się nie zgadzam, 3.– nie mam zdania, 4.– raczej się zgadzam, 5.– zdecydowanie się zgadzam. Zastosowanie takiej skali pozwala wyeliminować błąd, oraz określić paradygmat zbiorowości. Ponadto dodatek metryki w ankiecie pozwoliłby lepiej identyfikować przyczyny problemów niezadowolenia studentów, oraz ułatwiłoby określenie grupy docelowej.
2. Najmniej zadowoleni z ukończonych studiów są absolwenci kierunku **Żywnienie człowieka i dietetyka II stopnia, studiów stacjonarnych** oraz **Dietetyki I stopnia, studiów stacjonarnych**. W przypadku tego ostatniego kierunku wyniki z ankiet 2015/2016 są gorsze niż w ubiegłych latach. Zaleca się prowadzenie dalszych badań opinii, szczególnie pod względem programu kształcenia.
3. W porównaniu z poprzednimi latami nastąpiła znaczna poprawa ogólnego zadowolenia studentów na kierunku **Dietetyka I stopnia, studiów niestacjonarnych**.
4. Ogólnie studenci Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii są zadowoleni z opieki promotorów, stosunku i postawy nauczycieli akademickich oraz z pracy dziekanatu. Jedyne kierunek **Biotechnologii** obu stopni w przypadku oceny obsługi w dziekanacie, wybija się z ogólnie pozytywnej tendencji.

5. Wyraźnie jest także zadowolenie studentów z dostępu do literatury i baz danych, jednak występują tutaj pewne sprzeczności. Możliwe jest iż negatywne opinie nie wynikają z braku zasobów, lecz z braku umiejętności z zakresu przeszukiwania baz danych. Zważywszy na to iż Uniwersytet Przyrodniczy posiada bardzo dobrą bibliotekę, sugeruje się zwracanie szczególnej uwagi studentom na możliwość uzyskania szkoleń bibliotecznych oraz indywidualnej pomocy.
6. Przeprowadzona ankieta pozwoliła na uzyskanie wielu cennych informacji, jednakże byłoby stosowne uzyskanie większej ilości respondentów.

Analiza ankiet satysfakcji studenta

Po przeanalizowaniu wyników ankiety za lata 2015-2016 (semestr zimowy/letni) Komisja ds. Oceny i Jakości Kształcenia ma następujące uwagi:

1. Komisja nie otrzymała kompletu ankiet - brak m.in.:
 - a. Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka I st. stacjonarne: w-f za semestr letni
 - b. Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka II st. stacjonarne: w-f za semestr zimowy
 - c. Biotechnologia I st. stacjonarne: języki semestr letni, w-f semestr letni
 - d. Biotechnologia II st. stacjonarne: języki- semestr zimowy i letnie, w-f semestr zimowy
 - e. Żywnienie Człowieka i Dietetyka II st. niestacjonarne: przedmioty ogólne –semestr letni, języki semestr letni i zimowy
 - f. Żywnienie Człowieka i Dietetyka II st. stacjonarne: języki semestr letni, w-f semestr zimowy
 - g. Gastronomia i Sztuka Kulinarna I st. stacjonarne: brak ankiet za semestr letni
 - h. Gastronomia i Sztuka Kulinarna I st. niestacjonarne: brak ankiet za semestr letni
 - i. Ponadto w dostarczonych ankietach za poszczególne semestry brak wszystkich przedmiotów
2. Nie we wszystkich przypadkach do poszczególnych modułów przypisane są wszystkie osoby prowadzące ćwiczenia. W większości przypisana jest tylko osoba odpowiedzialna za przedmiot.
3. W wynikach ankiet nadal brak rozróżnienia pomiędzy wykładami a ćwiczeniami. Należy zwrócić uwagę na fakt, że wielokrotnie wykłady i ćwiczenia prowadzone są przez różne osoby.
4. Opisany w pkt. 2 i 3 problem może powodować, że Studenci w celu uzyskania informacji o ocenie będą wypełniali ankietę i oceniali prowadzącego, pomimo, że nie uczestniczyli w danym typie zajęć (np. wykłady) lub mieli zajęcia z innym prowadzącym.
5. Należy podkreślić konieczność zapoznania Studentów z poszczególnymi pytaniami i ich celem oraz wskazania Studentom roli ankiety w systemie zapewnienia jakości kształcenia – Komisja nie dysponuje informacją aby takie spotkanie ze Studentami miało miejsce - należy postawić pytanie kto powinien takie informacje studentom przekazać, kiedy i w jakiej formie (możliwa propozycja –opiekunowie poszczególnych lat).
6. Ilość osób oceniających poszczególne moduły jest bardzo zróżnicowana, a w niektórych przypadkach zbyt niska, aby wyniki oceny uznać za obiektywne.
7. W przypadku studiów zaocznych prowadzony jest przedmiot kultura fizyczna jednak pytania ankietowe w ocenie są takie same jak w przypadku wychowania fizycznego, co wydaje się być merytorycznie nieuzasadnione (dotyczy to w szczególności pytania 4 i 5 – w których studenci mają ocenić stan przygotowania obiektu i sprzętu do zajęć, aktywizowanie studentów oraz umiejętność oceny predyspozycji sprawnościowych studenta).
8. Pytania są kilkuczłonowe co uniemożliwia ich poprawną analizę (pyt. nr 2, 3 dla przedmiotów ogólnych; pyt. nr 3 dla w-f; pyt. nr 2 dla języków) Każde pytanie powinno być zamknięte i dotyczyć tylko pojedynczego zagadnienia.
9. W tabeli nr 1 przedstawiono podsumowanie wyników ankiet dla poszczególnych kierunków studiów prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii:

- a. podano wartości średnie uzyskane za poszczególne pytania oraz średnią ze wszystkich pytań,
 - b. wskazano liczbę modułów w których uzyskano ocenę łączną za wszystkie pytania poniżej 3 pkt. Nie uwzględniono modułów, w których liczba osób oceniających dany moduł była niższa niż 5.
 - c. Informacje o modułach, o których mowa w punkcie 8a. zostaną (zostały) przekazane bezpośrednio kierownikom jednostek, w których te moduły są realizowane.
 - d. Wykaz stosowanych pytań przy ocenie języków, wychowania fizycznego i przedmiotów ogólnych oraz specjalizacyjnych został zamieszczony pod tabelą.
10. Moduły ze średnią łączną oceną poniżej 3 pkt:
1. Diety alternatywne - Żywnienie człowieka i dietetyka - II stopień studia stacjonarne – Ilość studentów oceniających w tym wypadku wynosi 7 osób, co nie jest miarodajną próbą.

Tabela 1. Wyniki studenckiej oceny ankietowej modułów przeprowadzonej na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii

Kierunek studiów	Stopień i rodzaj studiów	Grupa przedmiotów	Średnia ocen za poszczególne pytania							Średnia za wszystkie pytania	Liczba modułów z oceną średnią poniżej 3
			1	2	3	4	5	6	7		
Technologia Żywności i Żywnie Człowieka	I stopień studia stacjonarne	Języki obce	4,56±0,3	4,45±0,35	4,51±0,32	4,57±0,3	4,49±0,35	4,47±0,41	4,61±0,32	4,52±0,3	-
		Wychowanie fizyczne	4,25±0,39	4,19±0,25	4,31±0,37	4,25±0,5	4,11±0,61			4,22±0,42	-
		Przedmioty ogólne i specj.	4,22±0,35	4,2±0,36	4,25±0,32	4,1±0,38	4,16±0,36			4,19±0,34	-
Technologia Żywności i Żywnie Człowieka	II stopień studia stacjonarne	Języki obce	4,81±0,1	4,79±0,16	4,78±0,13	4,78±0,11	4,85±0,09	4,85±0,13	4,83±0,12	4,81±0,11	-
		Wychowanie fizyczne	4,89±0	4,86±0	4,86±0	4,64±0	4,72±0			4,79±0	-
		Przedmioty ogólne i specj.	4,37±0,33	4,48±0,36	4,45±0,36	4,21±0,4	4,3±0,38			4,36±0,34	-
Biotechnologia	I stopień studia stacjonarne	Języki obce	4,76±0,46	4,68±0,46	4,58±0,51	4,78±0,46	4,76±0,33	4,75±0,3	4,57±0,34	4,7±0,36	-
		Wychowanie fizyczne	4,7±0,21	4,83±0,13	4,75±0,03	4,73±0,12	4,78±0,26			4,76±0,15	-
		Przedmioty ogólne i specj.	4,38±0,41	4,38±0,42	4,42±0,37	4,15±0,39	4,21±0,41			4,31±0,36	-
Biotechnologia	II stopień studia stacjonarne	Języki obce									-
		Wychowanie fizyczne	4,71±0	4,57±0	4,57±0	4,33±0	4,57±0			4,55±0	-
		Przedmioty ogólne i specj.	4,37±0,52	4,42±0,46	4,4±0,46	4,19±0,5	4,27±0,52			4,33±0,47	-
Dietetyka	I stopień studia stacjonarne	Języki obce	4,68±0,27	4,63±0,31	4,72±0,26	4,76±0,21	4,63±0,31	4,77±0,2	4,73±0,25	4,7±0,22	-
		Wychowanie fizyczne	4,59±0,39	4,62±0,35	4,57±0,41	4,46±0,61	4,48±0,51			4,54±0,45	-
		Przedmioty ogólne i specj.	4,32±0,35	4,34±0,35	4,37±0,32	4,13±0,38	4,28±0,35			4,29±0,32	-
Dietetyka	I stopień studia niestacjonarne	Języki obce	4,74±0,23	4,6±0,41	4,54±0,53	4,7±0,34	4,58±0,44	4,75±0,24	4,72±0,22	4,66±0,31	-
		Kultura fizyczna									-
		Przedmioty ogólne i specj.	4,3±0,25	4,35±0,22	4,39±0,19	4,22±0,25	4,28±0,22			4,31±0,2	-
Żywnie człowieka i dietetyka	II stopień studia stacjonarne	Języki obce	4,33±0,41	4,59±0,46	4,53±0,49	4,62±0,48	4,58±0,42	4,89±0,23	4,9±0,16	4,64±0,29	-
		Wychowanie fizyczne	4,43±2,84	4±2,51	4±2,48	4±2,49	4,43±2,83			4,17±2,79	-
		Przedmioty ogólne i specj.	4,06±0,55	4,14±0,52	4,17±0,48	3,83±0,61	4,01±0,54			4,04±0,48	1
Żywnie człowieka i dietetyka	II stopień studia niestacjonarne	Języki obce									-
		Wychowanie fizyczne									-
		Przedmioty ogólne i specj.	4,56±0,44	4,43±0,49	4,55±0,43	4,16±0,73	4,41±0,58			4,42±0,49	-
Gastronomia i sztuka kulinarna	I stopień studia stacjonarne	Języki obce	4,61±0,35	4,53±0,7	4,56±0,4	4,63±0,34	4,72±0,3	4,68±0,35	4,78±0,28	4,65±0,27	-
		Wychowanie fizyczne	4,5±0,63	4,44±0,57	4,49±0,5	4,47±0,62	4,39±0,76			4,46±0,62	-
		Przedmioty ogólne i specj.	4,23±0,23	4,22±0,28	4,32±0,15	3,99±0,3	4,07±0,27			4,17±0,22	-
Gastronomia i sztuka kulinarna	I stopień studia niestacjonarne	Języki obce	4,5±0	4,62±0	4,62±0	4,88±0	4,5±0	4,88±0	4,75±0	4,68±0	-
		Wychowanie fizyczne									-
		Przedmioty ogólne i specj.	4,46±0,06	4,48±0,05	4,44±0,07	4,32±0,17	4,33±0,17			4,4±0,06	-

DOSTOSOWYWANIE EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DO WYMOGÓW RYNKU PRACY

W roku akademickim 2015/2016 przeprowadzono konsultacje z następującymi przedstawicielami otoczenia społeczno gospodarczego: Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego Lublin, Zespół Obsługi Szkół i Przedszkoli w Łęcznej, Firma **ARPOS Sp. J.**, Vitagenum Sp. z o. o., Nexbio Sp. z o. o. Przedstawiciele w/w firm nie mieli zastrzeżeń do programu studiów, jak również wiedzy teoretycznej absolwentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Zwracają jednak uwagę na:

- braki w umiejętnościach praktycznych,
- potrzebę poszerzenia wiedzy dotyczącej systemów zarządzania jakością (HACCP, GMP, GHP),
- zwracanie szczególnej uwagi studentom na jakość i bezpieczeństwo żywności
- możliwość udoskonalenia umiejętności poprzez zwiększenie ilości praktyk
- wybieranie takich tematów prac dyplomowych które zajmują się konkretnymi problemami zakładów produkcyjnych
- inicjatywy umożliwiające bezpośredni kontakt przemysłu z nauką.

OCENA JAKOŚCI PRAC DYPLOMOWYCH

Biotechnologia

Spośród absolwentów studiów stacjonarnych I stopnia kierunku Biotechnologia 50% prac inżynierskich zostało ocenionych na ocenę bardzo dobrą, zaś najniższą – dostateczny plus – 2,9% (rys. 1). Lepsze oceny odnotowano dla prac magisterskich. Odsetek prac ocenionych najwyżej (ocena 5) wynosił 67,5%, zaś z najniższą oceną – 4,5 – 17,5% (rys. 2).

Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

Oceny prac inżynierskich studentów stacjonarnych kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka kształcących się w latach 2015-2016 były wyższe w porównaniu do studentów studiów niestacjonarnych (rys. 3). 51% prac oceniono na bardzo dobry, 28% - 4,75 i 2,85% - 3,75. Spośród prac przygotowanych przez studentów studiów niestacjonarnych odsetek ten kształtował się następująco: 40% - 5; 40% - 4,75; 10% - 4,5 oraz 10% - 4. Nieco lepiej zostały ocenione prace magisterskie studentów studiów stacjonarnych tego kierunku, 66% uzyskało ocenę bardzo dobrą, tylko 1,45 % prac uzyskało ocenę poniżej 4. (rys. 4.).

Dietetyka

Oceny prac dyplomowych studentów studiów stacjonarnych I stopnia kierunku Dietetyka były zróżnicowane, 54% studentów uzyskało ocenę bardzo dobrą, 23,9% -4,75. 4.35% prac została oceniona poniżej 4. Nieco niższe oceny odnotowano dla prac studentów studiów niestacjonarnych, wśród których na ocenę bardzo dobrą oceniono 35% prac (rys. 5.).

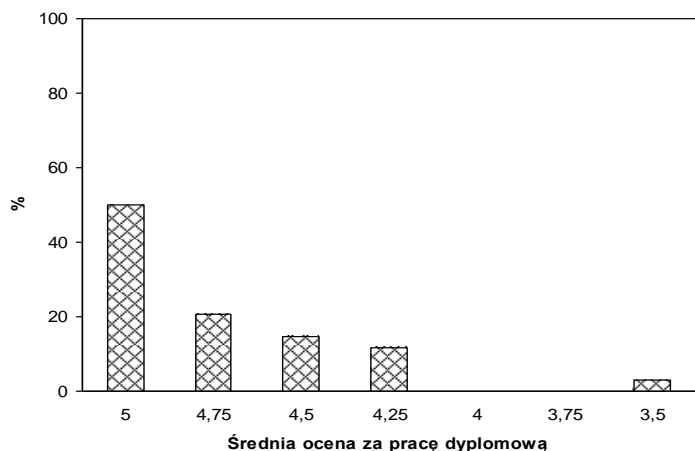
Żywnienie Człowieka i Dietetyka

Prace magisterskie studentów kierunku Żywnienie Człowieka i Dietetyka zostały wysoko ocenione 47% prac zostało ocenionych na 5. Żadna praca nie została oceniona poniżej 4 (rys.6).

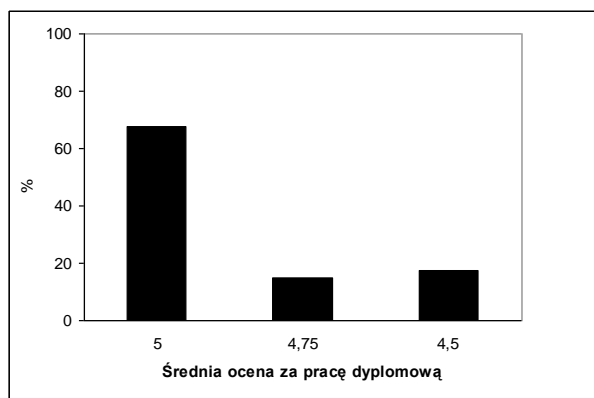
Wniosek:

Prace dyplomowe studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii można uznać za prace wysokiej jakości, o czym świadczy odsetek ocen bardzo dobrych w przypadku studiów stacjonarnych wynosi on ponad 50%, a przypadku studiów niestacjonarnych ponad 30% oraz fakt, iż tylko 6 prac na wszystkich

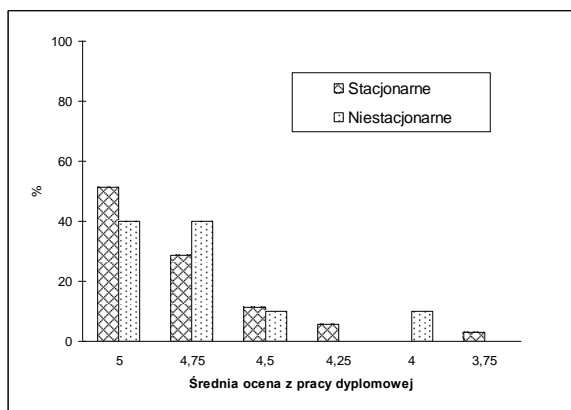
kierunkach zostało ocenione poniżej oceny dobrej. Należy zwrócić jednak uwagę na wyraźnie niższą jakość prac studentów studiów niestacjonarnych, którą należy poprawić.



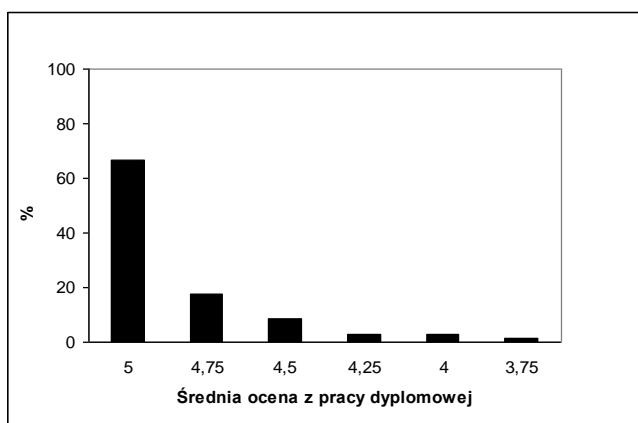
Rys. 1. Procentowy udział poszczególnych ocen prac inżynierskich studentów Biotechnologii.



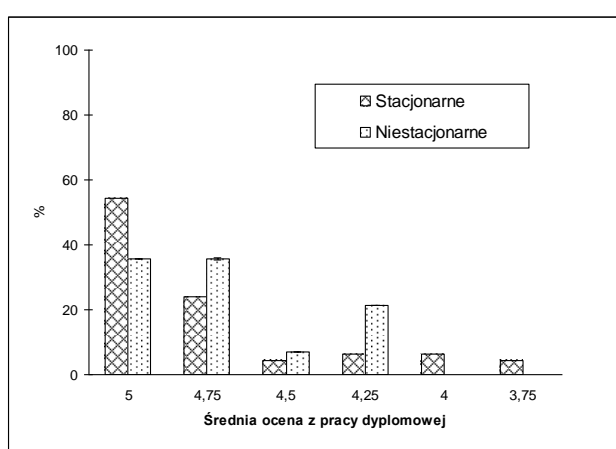
Rys. 2. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów Biotechnologii.



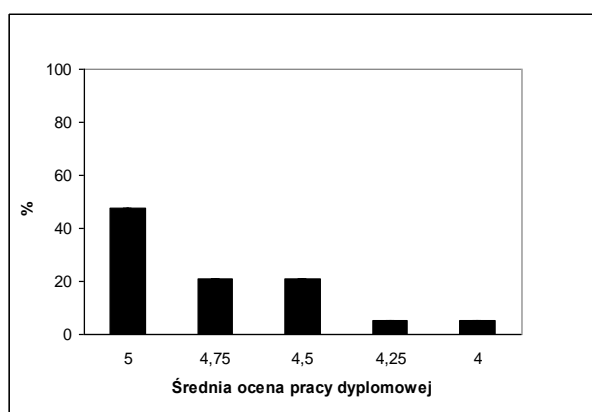
Rys. 3. Procentowy udział poszczególnych ocen prac inżynierskich studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka.



Rys. 4. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka.



Rys. 5. Procentowy udział poszczególnych ocen prac licencjackich studentów kierunku Dietetyka.



Rys. 6. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów kierunku Żywnienie człowieka i dietetyka.

Analiza jakości prac dyplomowych pod względem oryginalności, na podstawie raportów podobieństwa w systemie Plagiat.pl w roku akademickim 2015/2016

Biotechnologia

Spośród absolwentów studiów stacjonarnych I stopnia kierunku Biotechnologia 56% prac inżynierskich uzyskało współczynnik podobieństwa 1 poniżej 5, 1 osoba powyżej 10, 41 % prac uzyskało współczynnik w zakresie od 5-10. Współczynnik podobieństwa 2: równy 0 otrzymało 23 % prac; 32% prac poniżej 1%, 12% prac uzyskało współczynnik w zakresie 2-3. 62 % prac magisterskich uzyskało współczynnik podobieństwa 1 poniżej 5, 10% prac powyżej 10, 27% prac uzyskało współczynnik 1 w granicach od 5-10. Współczynnik podobieństwa 2: 50% prac magisterskich uzyskało poniżej 1, 47% prac w zakresie od 1-5, najwyższy współczynnik 6.2 uzyskała 1 praca.

Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka

Oceny oryginalności prac inżynierskich studentów stacjonarnych kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka kształcących się w latach 2015-2016 biorąc pod uwagę współczynnik podobieństwa 1 kształtowały się następująco: 63% prac uzyskało współczynnik poniżej 5, 10% prac powyżej 10, w 27% prac współczynnik zmieścił się w granicach 5-10. Jeżeli chodzi o współczynnik podobieństwa 2: 60% prac uzyskało współczynnik poniżej 1, 38% prac zmieściło się w granicach od 1-5, jedna praca co stanowi 1,4 % wszystkich prac uzyskała najwyższy współczynnik 5.2. Spośród prac inżynierskich przygotowanych przez studentów studiów niestacjonarnych odsetek ten kształtował się następująco: współczynnik podobieństwa 1: 70% poniżej 5, 30 % prac w zakresie od 5-11, natomiast współczynnik podobieństwa 2: 40% prac poniżej 1 zaś 60% prac w zakresie 1-5. Nieco lepiej zostały ocenione prace magisterskie studentów studiów stacjonarnych tego kierunku, 67% otrzymało współczynnik podobieństwa 1 poniżej 5; 6% prac otrzymało współczynnik powyżej 10, natomiast współczynnik w zakresie od 5-10 otrzymało 27% prac. Wyniki oceny dotyczące współczynnika podobieństwa 2 przedstawiają się następująco: poniżej 1 otrzymało 72% prac, w zakresie od 1-5 26% prac, tylko jedna praca co stanowi 1,5% otrzymała współczynnik powyżej 5.

Dietetyka

Oceny oryginalności prac dyplomowych studentów studiów stacjonarnych I stopnia kierunku Dietetyka były najmniej zróżnicowane współczynnik podobieństwa 1 poniżej 5 uzyskało aż 93% prac, tylko 7% prac uzyskało ten współczynnik powyżej 5. Współczynnik podobieństwa 2: 63% prac uzyskało poniżej 1, pozostałe prace (37%) uzyskały współczynnik w zakresie od 1-5. Nieco niższe oceny oryginalności odnotowano dla prac studentów studiów niestacjonarnych, wśród których współczynnik podobieństwa 1: poniżej 5 uzyskało 43% prac, powyżej 10 – 1 praca (7%), pozostałe prace (50%) uzyskało współczynnik w zakresie od 5-10. Współczynnik podobieństwa 2: 64 % prac uzyskało poniżej 1, pozostałe 36 % prac zmieściło się w granicy 1-5.

Żywnienie Człowieka i Dietetyka

Prace magisterskie studentów kierunku Żywnienie Człowieka i Dietetyka pod względem oryginalności zostały ocenione następująco: współczynnik podobieństwa 1 poniżej 5 otrzymało 63% prac, powyżej 10 - 10 % prac, a 26 % prac otrzymało współczynnik w granicach od 5-10. Współczynnik podobieństwa 2: poniżej 1 uzyskało 58% prac, powyżej 5- 5% prac, pozostałe prace które stanowiły 37% uzyskały współczynnik pomiędzy 1-5.

Raport został przygotowany na podstawie:

- Opinii nauczycieli akademickich na temat realizacji efektów kształcenia w roku 2015/2016
- Raportu kierownika studiów podyplomowych „Żywność człowieka i dietetyka” dotyczącego jakości kształcenia w roku 2015/2016
- Analizy i oceny wyników ankiet dyplomantów
- Analizy i oceny wyników ankiet wewnętrznej oceny jakości kształcenia
- Raportów jednostek Wydziału z realizacji planu hospitacji
- Sprawozdań z konsultacji z przedstawicielami otoczenia społeczno – gospodarczego

Wnioski i zalecenia

1. W roku akademickim 2015/2016 nauczyciele akademicy oraz uczestnicy studiów doktoranckich WNoŻiB podnosili swoje kwalifikacje dydaktyczne uczestnicząc w wielu kursach oraz specjalistycznych szkoleniach. Wyniki hospitacji wskazują na duży profesjonalizm prowadzących, odpowiednie przygotowanie merytoryczne oraz duże zaangażowanie w prowadzeniu zajęć.
2. Komisja podkreśla znaczenie działalności dydaktycznej pracowników uczelni i proponuje podjęcie działań mających na celu wprowadzenie systemu motywującego dla kadry dydaktycznej i doceniającego wysiłek wkładany w proces kształcenia studentów np. poprzez większe znaczenie działalności dydaktycznej w ankiecie okresowej oceny nauczyciela akademickiego.
3. Komisja apeluje o ograniczenie obowiązków nauczycieli akademickich związanych z realizacją procesu dydaktycznego np. poprzez zlikwidowanie konieczności wypełniania indeksu i protokołów w formie drukowanej.
4. Wyniki ankiety studenckiej oceny modułów są pozytywne a średnia ocena za wszystkie pytania dla zdecydowanej większości modułów przekracza wartość 4,0.
5. Ogólnie studenci Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii są zadowoleni z opieki promotorów, stosunku i postawy nauczycieli akademickich, pracy dziekanatu oraz z dostępu do literatury i baz danych. Wyniki ankiety dyplomanta wskazują na znaczną poprawę ogólnego zadowolenia studentów na kierunku Dietetyka I stopnia, studiów niestacjonarnych porównaniu z poprzednimi latami.
6. Rady Programowe powinny przeprowadzić analizę programów i planów studiów ze szczególnym uwzględnieniem eliminowania powtarzalności treści programowych, a w uzasadnionych sytuacjach zaproponować zmiany w programie studiów w celu podniesienia jakości kształcenia studentów. Dotyczy to szczególnie kierunku Biotechnologia I i II stopnia studiów stacjonarnych, Żywność człowieka i dietetyka II stopnia, studiów stacjonarnych oraz Dietetyki I stopnia, studiów stacjonarnych, co wynika z analizy ankiet dyplomanta. Zaleca się prowadzenie dalszych badań opinii, szczególnie pod względem programu kształcenia.
7. WKdsJK podejmie działania mające na celu zmodyfikowanie formy ankiety satysfakcji studenta. Ankieta prowadzona w obecnej formie nie daje pożądanych informacji. Ankietę wypełnia zbyt mało studentów lub też wypełniają ją w sposób przypadkowy.
8. Prace dyplomowe absolwentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii w roku akademickim 2015/2016 były oceniane bardzo wysoko o czym świadczy odsetek ocen bardzo dobrych - powyżej

50%. W przypadku prac dyplomowych studentów studiów niestacjonarnych dominowały oceny dobre i dostateczne.

9. Przedstawiciele otoczenia społeczno gospodarczego pozytywnie ocenili program studiów i wiedzę teoretyczną absolwentów WNoŻiB.

Przewodniczący
Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia

dr hab. Magdalena Polak-Berecka