



Raport Wydziałowej Komisji
ds. Jakości Kształcenia na
Wydziale Nauk o Żywności i
Biotechnologii Uniwersytetu
Przyrodniczego w Lublinie z
doskonalenia jakości
kształcenia w roku
akademickim 2018/2019

Wydział Nauk o Żywności
i Biotechnologii

Grudzień 2019

W ZAKRESIE ZAPEWNIANIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

Na podstawie przeprowadzonej analizy „Opinii nauczycieli akademickich na temat realizacji efektów kształcenia” na kierunkach Biotechnologia studia stacjonarne I i II stopnia, Dietetyka studia stacjonarne i niestacjonarne I i II stopnia, Technologia żywności i żywienie człowieka studia stacjonarne I i II stopnia oraz Gastronomia i sztuka kulinarna studia stacjonarne i niestacjonarne I stopnia prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii UP w Lublinie stwierdzono, że tylko w przypadku 1 modułu: Projektowanie zakładów gastronomicznych, studenci uzyskali więcej niż 30% ocen niedostatecznych w drugim terminie poprawkowym ponieważ nie zgłosili się na zaliczenie projektu technologicznego w kolejnych wyznaczonych przez prowadzącego terminach. Wszyscy nauczyciele akademicy prowadzący poszczególne moduły potwierdzili osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych przez studentów którzy uzyskali ocenę dostateczną z modułu.

W uwagach jakie zgłaszali nauczyciele akademicy, a które mogły mieć wpływ na trudności w osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia przez studentów wymieniano:

- zbyt dużą liczebność osób w grupach laboratoryjnych,
- niewystarczającą liczbę godzin ćwiczeń laboratoryjnych,
- późną porę prowadzenia zajęć,
- niską frekwencję na wykładach

Na podstawie analizy osiągalności efektów kształcenia stwierdzono, że proces kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii w analizowanym okresie przebiegał prawidłowo. Uzyskano bardzo wysoką i wysoką osiągalność efektów kształcenia z obszaru wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

W roku akademickim 2018/2019 nauczyciele akademicy zatrudnieni na WNoŻiB, uczestniczyli w różnych kursach oraz specjalistycznych szkoleniach podnosząc swoje kwalifikacje dydaktyczne. Uczestniczano m. in. w takich kursach i szkoleniach jak:

Data	Kursy
2019	„Bilansowanie diet wegetariańskich”
31.05.2019	„Dieta w dysfagii szyta na miarę, czyli rzecz o konsystencji”
2019	„Dietetyka kliniczna” (Akademia Dietetycznie Poprawni)
31.05.2019	„Dietetyk do zadań specjalnych, czyli jak dobrać żywność medyczną u



	pacjentów z wielochorobowością”
2019	„General English Language Course at C1 level”
31. 05. 2019	„Tajniki motywowania pacjenta do podejmowania zachowań prozdrowotnych”
	„Wykorzystanie multimediiów w efektywnym prowadzeniu zajęć dydaktycznych”
31. 05. 2019	„Żywienie kobiet w ciąży i karmiących piersią” (Akademia Dietetyki), Warszawa
30.03.2019	„Żywienie osób starszych”, Warszawski Uniwersytet Medyczny, Warszawa,
	kurs języka angielskiego poziom B2
1.03.2019 - obecnie	kurs języka angielskiego poziom C1
10-24.09.2019	kurs języka angielskiego poziom C1 organizowany przez UP Lublin, w ramach udziału w projekcie Mistrzowie dydaktyki
11.01.2019	„kurs wprowadzający w świat win”, Ashanti Międzynarodowa Szkoła Sztuki Kulinarnej w Łodzi
01.2019	online „Psychodietetyka”, Instytut Dietetyki i Promocji Zdrowia, Centrum Kształcenia Ustawicznego, Mysłowice
	Staż naukowo-szkoleniowy
04.12.2018 - 03.03.2019	staż naukowo-szkoleniowy - Zakład Genetyki Klinicznej Katedry Genetyki Medycznej, I Wydziału Lekarskiego z Oddziałem Stomatologicznym
	Studia podyplomowe
(trwają do lutego 2020 roku)	studia podyplomowe „Nowoczesna Organizacja i Zarządzanie w Gastronomii” na SGGW w Warszawie
09.2018-02.2020	studia podyplomowe „Przygotowanie pedagogiczne”
	studia podyplomowe z analizy danych na UMCS
	Szkolenia
9.10.2019	„Analiza sensoryczna żywności – od utworzenia zespołu sensorycznego



	do akredytacji”
23-24.10.2018	„Barista I stopień” (prowadzący Robert Solis)
15.09.2018	„Choroby autoimmunizacyjne – dieta, diagnostyka, suplementacja”, Akademia Ajwen, Warszawa
23.02.2019	„Dietetyka kliniczna przez przypadki: Hashimoto, RZS, insulinooporność”, Lublin
03.2019	„Drożdże do zadań specjalnych”- Szkoła Artystyczna Wiesław Kucia Lublin
27-29.09.2019	„Komercjalizacja wyników badań i pozyskiwanie grantów na badania”
19.11.2018	„Mendeley” na UP Lublin
05/06.2019, 2 tygodnie, 120 h	„Mistrzowie dydaktyki”, Aarhus, Dania
08.12.2018	„The tastes of America” Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii UP w Lublinie
08-16.03.2019	Campabosso, Italy STAFF MOBILITY FOR TEACHING ASSIGNMENTS (STA) PROGRAM ERASMUS+ 2018/2019 University of Molise (Universita Degli Studi del Molise, I CAMPOBA01)
	szkolenie Łączone dla Osób Wykonujących Czynności z Wykorzystaniem Zwierząt do Celów Naukowych lub Edukacyjnych - UP Lublin
23-25.09.2019	szkolenie z zakresu produkcji pieczywa organizowane przez firmę DEBAG
2018	szkolenie, warsztaty "Kreatywne metody w edukacji na poziomie wyższym”
	Warsztaty
18.10.2018	warsztaty kulinarne organizowane w ramach Pizza Forum przez Hendi Polska Sp. z o.o w zakresie techniki wyrobu pizzy –Lublin, k. Panieńszczyzna
31.05.2019	warsztaty pt. „Dietetyk do zadań specjalnych, czyli jak dobrać żywność medyczną u pacjentów z wielochorobowością”
20.12.2018	warsztaty „Sushi”, Ashanti Międzynarodowa Szkoła Sztuki Kulinarnej w Łodzi



	Konferencje
2018	„Jakość a Wykorzystanie Ziarna Zbóż”, Puławy
	„Żywienie dziecka wczoraj i dziś”, IV konferencja naukowo-szkoleniowa
2018	„Prawdy i mity na temat glutenu”, Warszawa
29.11.2018	„V Akademia Sokowa”, Politechnika Łódzka
31.05.2019	XII Konferencja Technologów Przetwórstwa Owoców i Warzyw w Łodzi

W ZAKRESIE OCENY JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

W roku akademickim 2018/2019 zgodnie z Systemem Zapewnienia Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, poddano hospitacji pracowników naukowo-dydaktycznych, dydaktycznych oraz doktorantów z Katedry Analizy i Oceny Jakości Żywności, Katedry Biochemii i Chemii Żywności, Katedry Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka, Katedry Chemii, Katedry Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii, Katedry Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego. Hospitacje przeprowadzono zgodnie z planem, podczas zajęć realizowanych przez doktorantów wykonujących prace dyplomowe w jednostkach, w obu semestrach. Wszystkie osoby hospitowane (10 doktorantów i 18 pracowników naukowo-dydaktycznych) z przeprowadzanych hospitacji uzyskały oceny pozytywne. Zajęcia dydaktyczne były prowadzone z dużym zaangażowaniem i właściwym przygotowaniem materiałów dydaktycznych. Prowadzący wykorzystywali projekcję multimedialną i inne pomoce dydaktyczne. Zajęcia rozpoczynały się i kończyły w zaplanowanym terminie. Arkusze hospitacyjne zawierały uwagi hospitujących, które zostały przekazane doktorantom. Uwagi te dotyczyły m. in. drobnych niedociągnięć wynikających z braku doświadczenia Osoby hospitowanej. Wyniki hospitacji wskazują na duży profesjonalizm prowadzących, odpowiednie przygotowanie merytoryczne, duże zaangażowanie w prowadzeniu zajęć.

ANALIZA ANKIET DYPLOMANTÓW SEMESTR LETNI



Celem przeprowadzonej ankiety było poznanie opinii dyplomantów na temat odbytych studiów na Uniwersytecie Przyrodniczym pod kątem spełnienia jego oczekiwań odnośnie przebytych studiów, programu kształcenia postawy nauczycieli i promotora.

W badaniu wzięły udział 123 osoby, w tym:

Biotechnologia I stopień, studia stacjonarne – 39 osób

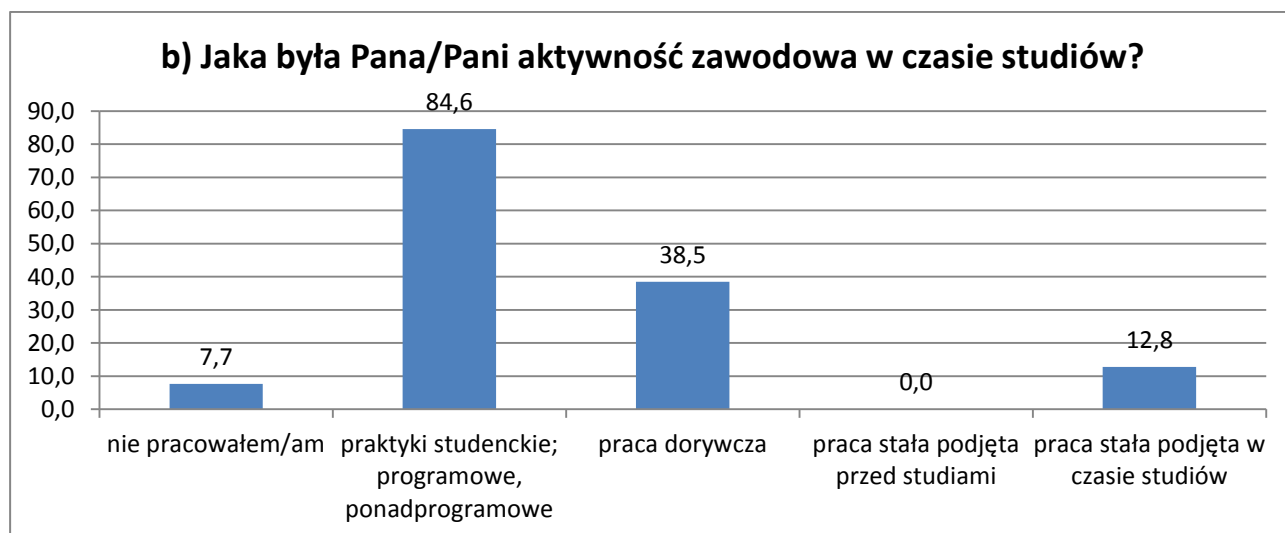
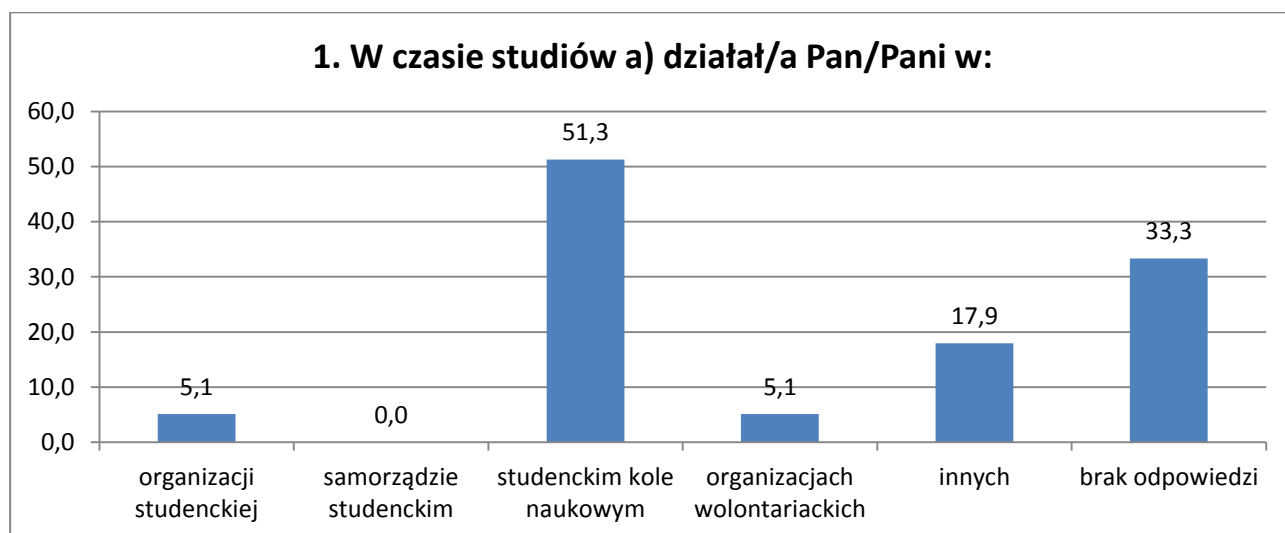
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka I stopień, studia stacjonarne – 45 osób

Gastronomia i Sztuka Kulinarna I stopień, studia stacjonarne – 23 osoby

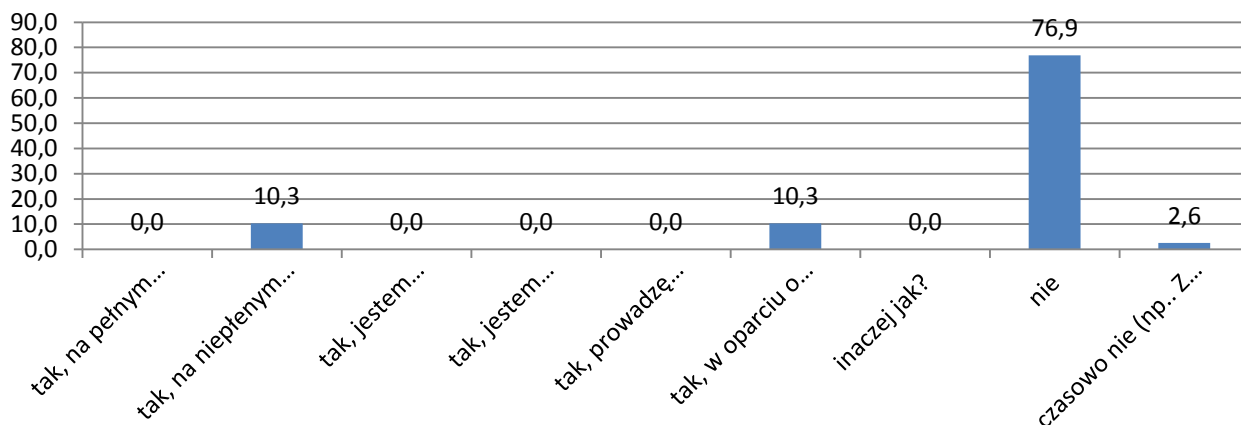
Dietetyka II stopień, studia niestacjonarne – 16 osób

Biotechnologia I stopień, studia stacjonarne

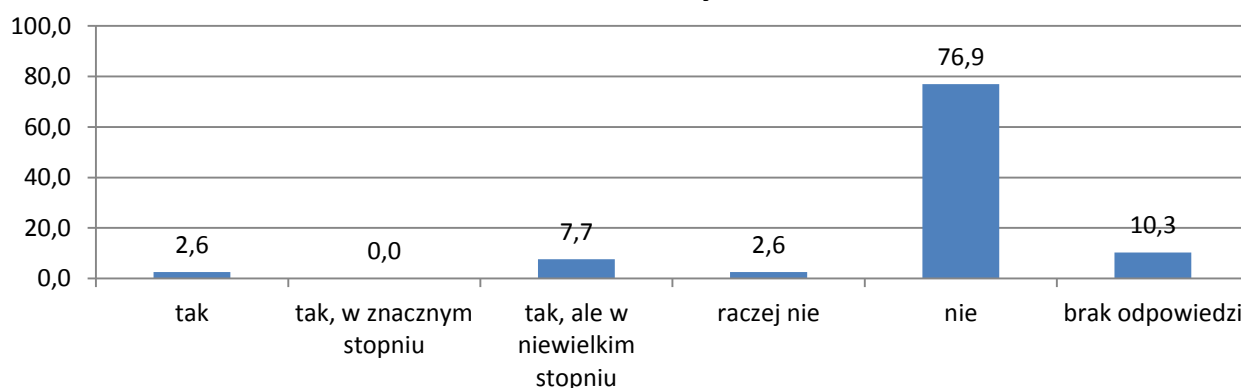
W badaniu wzięło udział 39 osób z czego 20,51% ankietowanych to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.



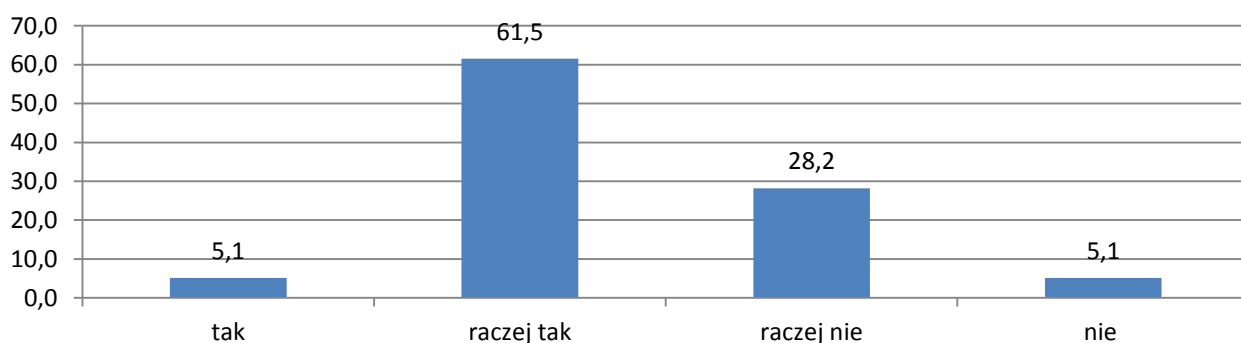
2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?



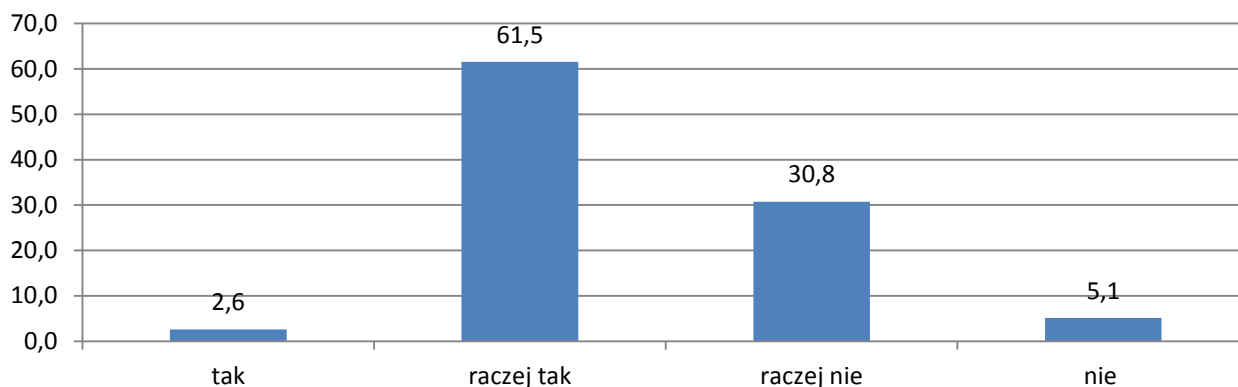
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



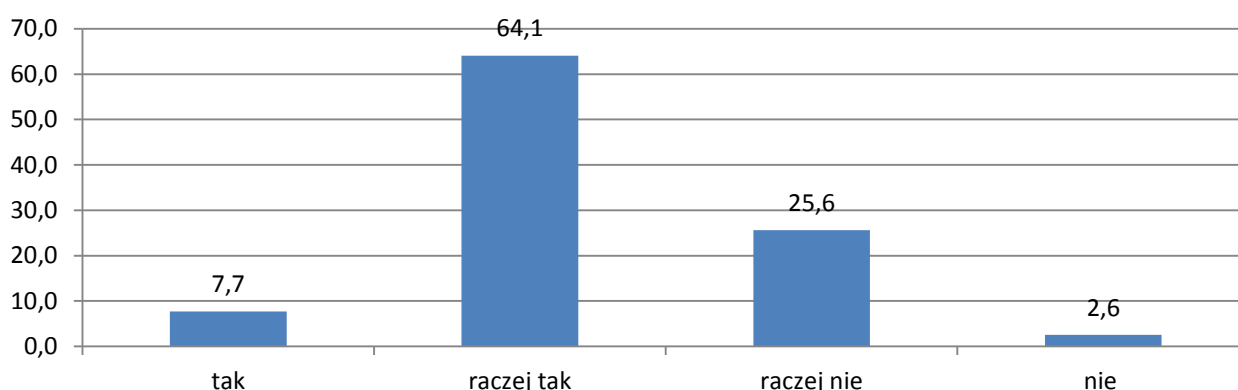
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



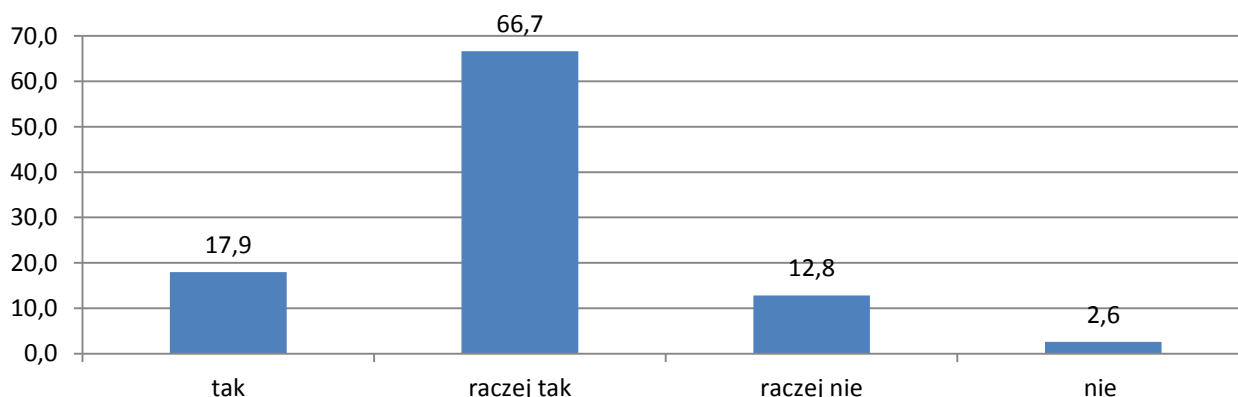
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



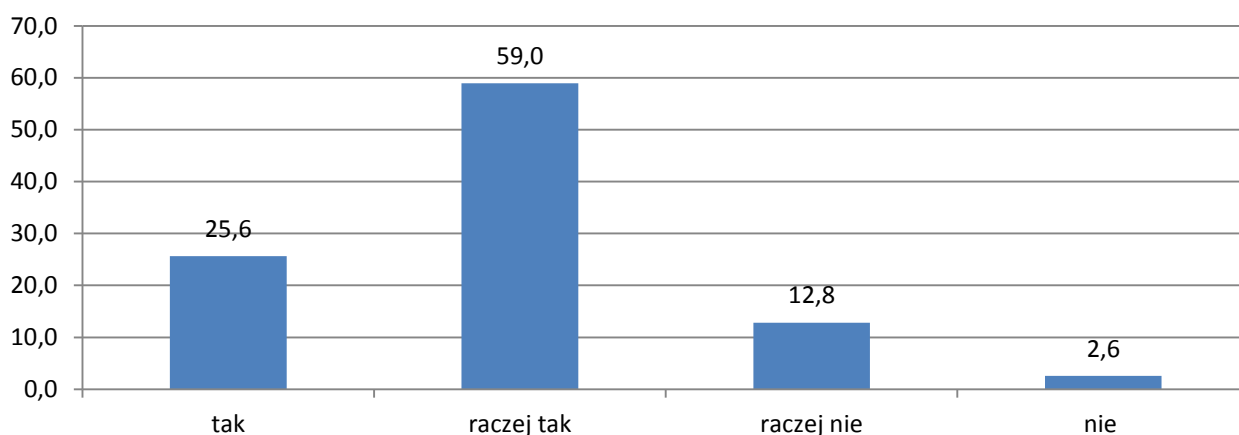
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



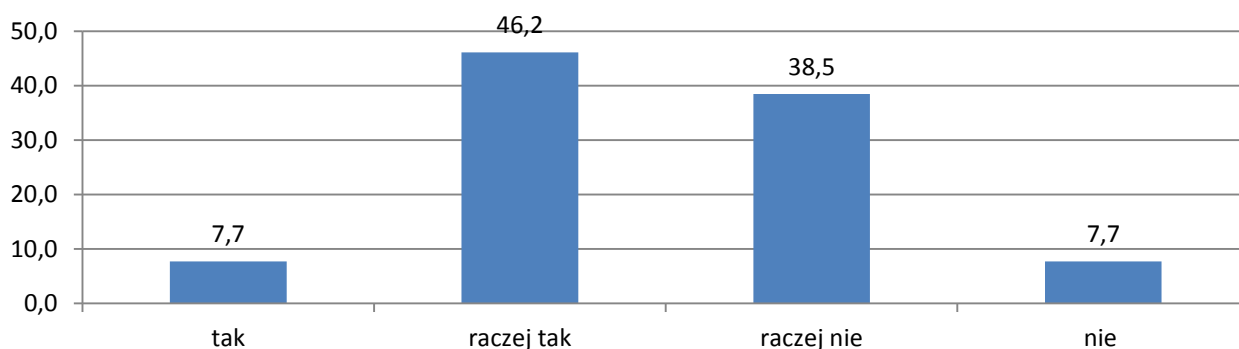
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



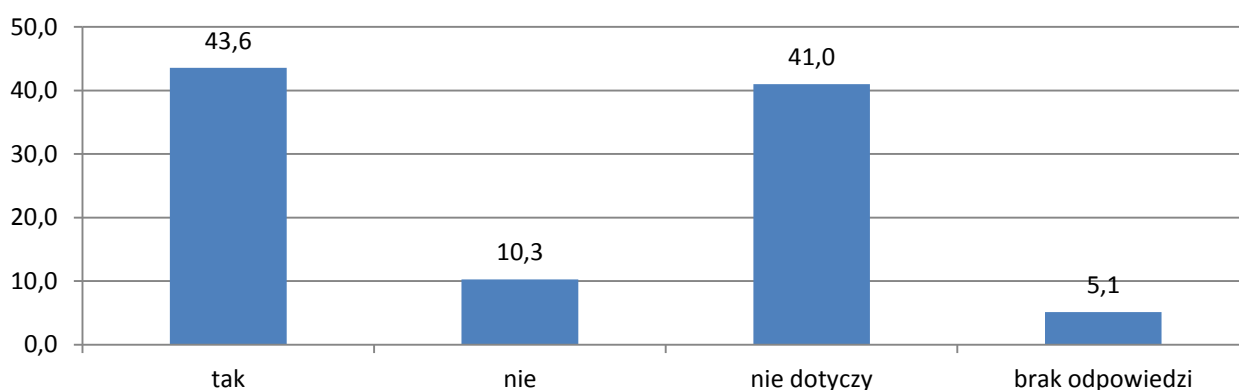
b) kierunku studiów ?



6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?

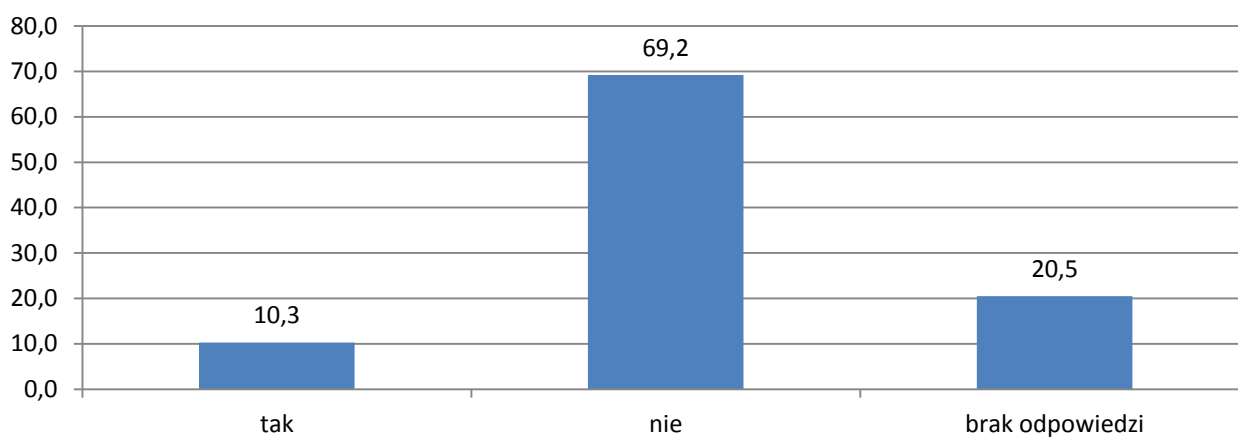


7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia

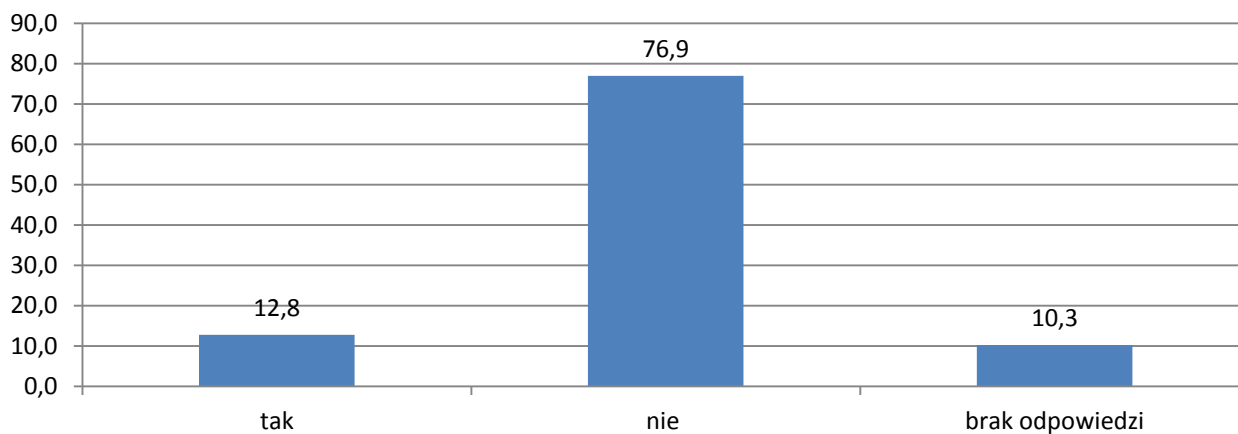




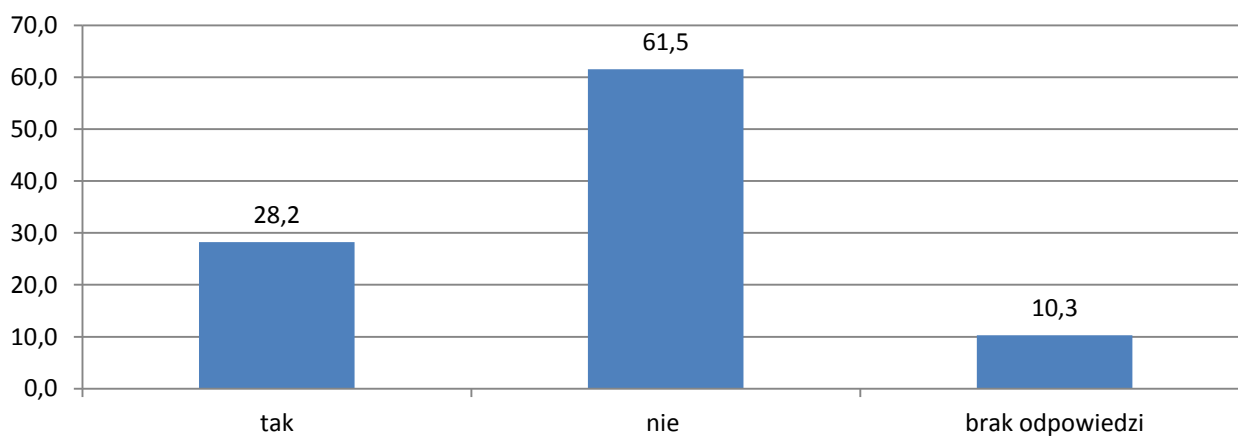
b) studia doktoranckie



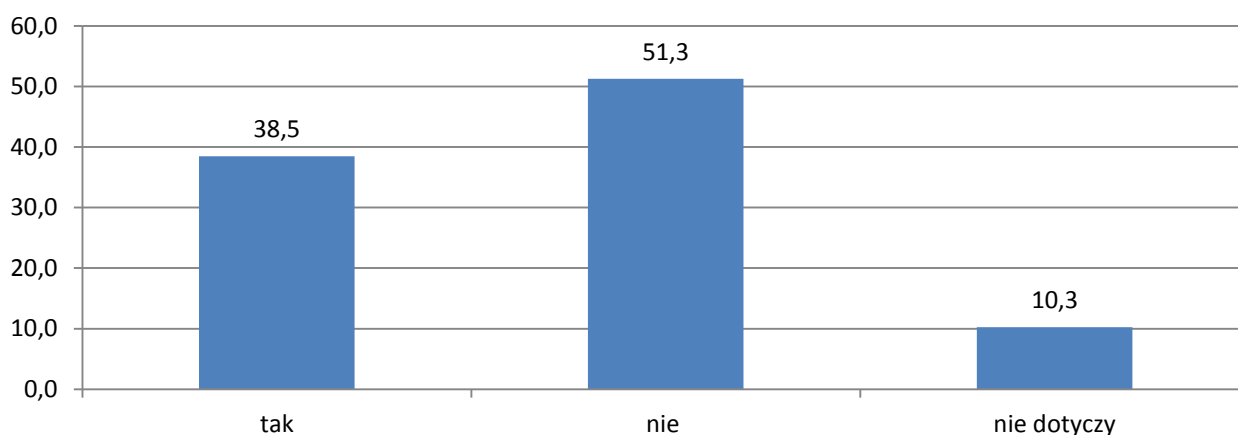
c) studia podyplomowe



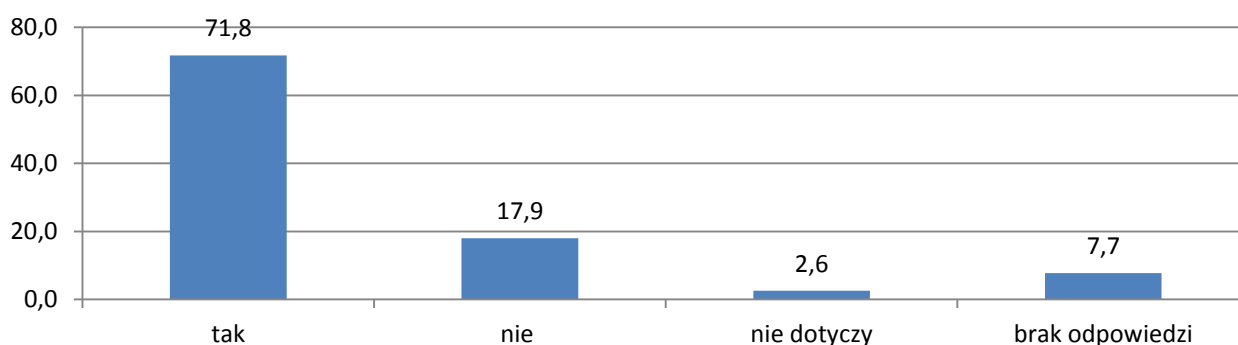
d) kursy językowe



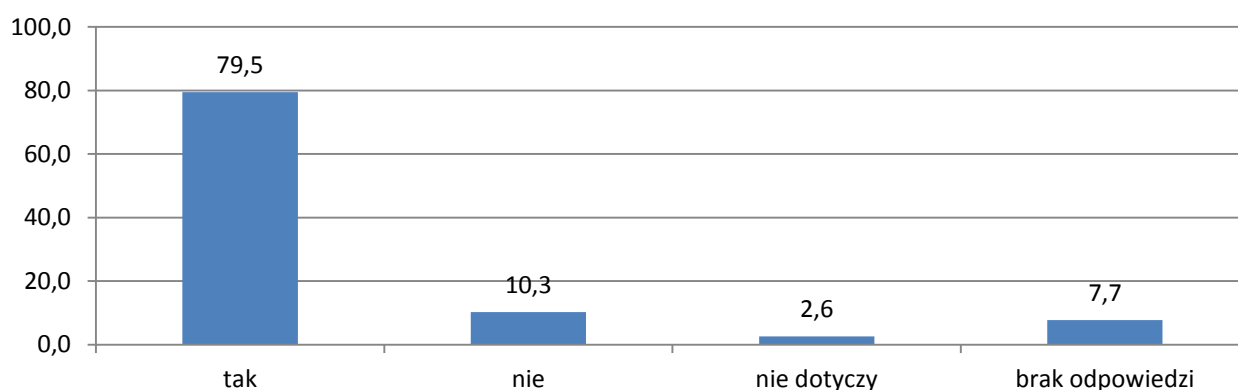
e) kursy i szkolenia zawodowe



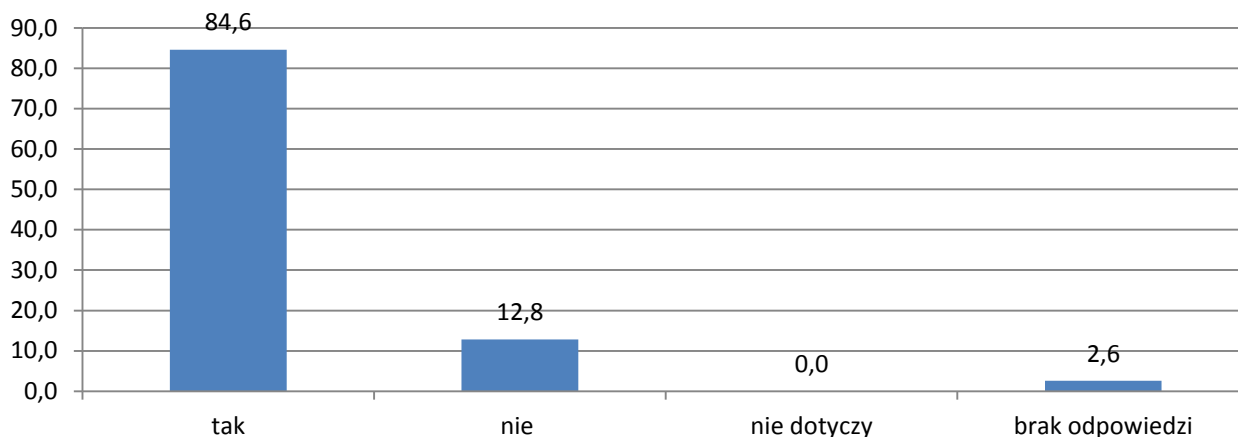
8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych



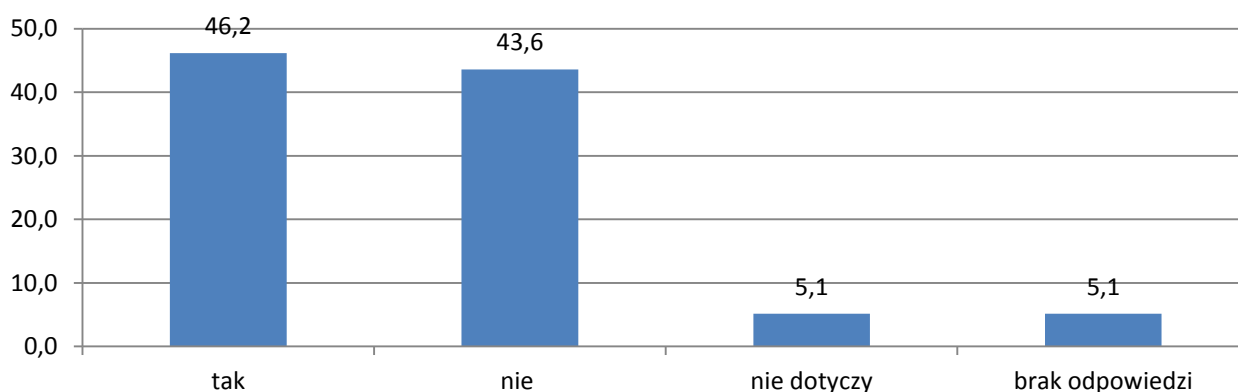
b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego



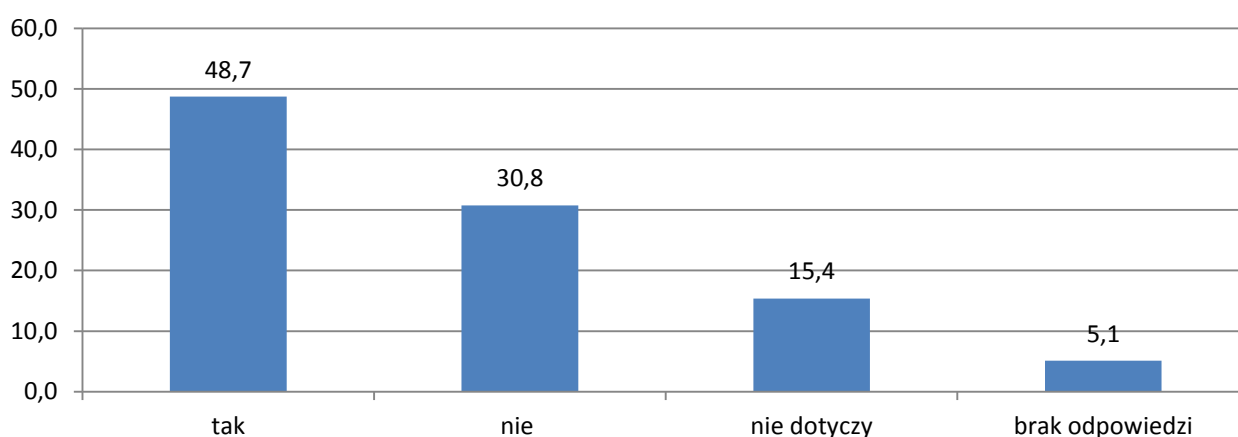
c) więcej kształcenia praktycznego



d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..

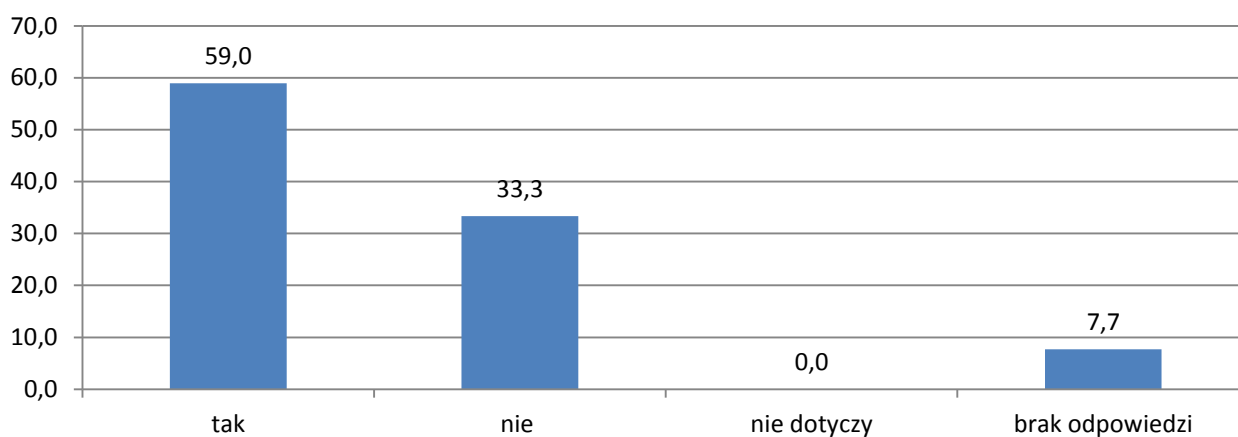


e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej

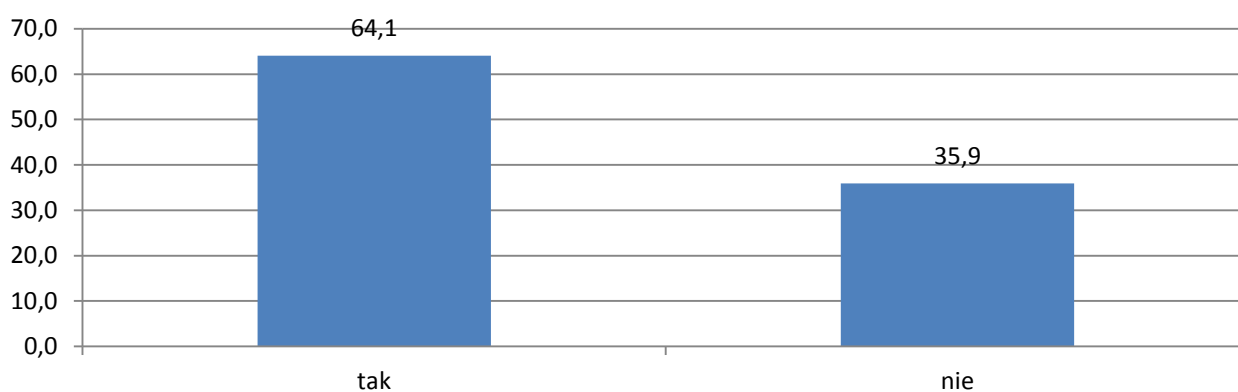




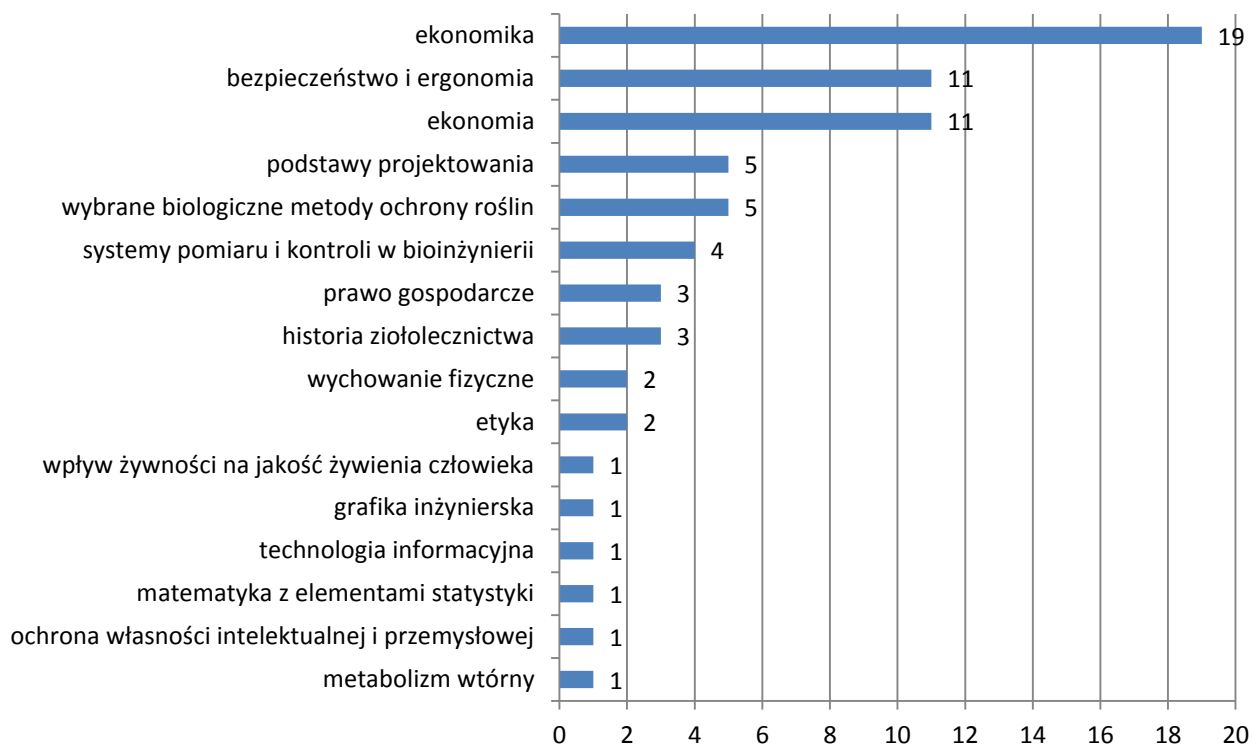
f) więcej zajęć rozwijających kreatywność



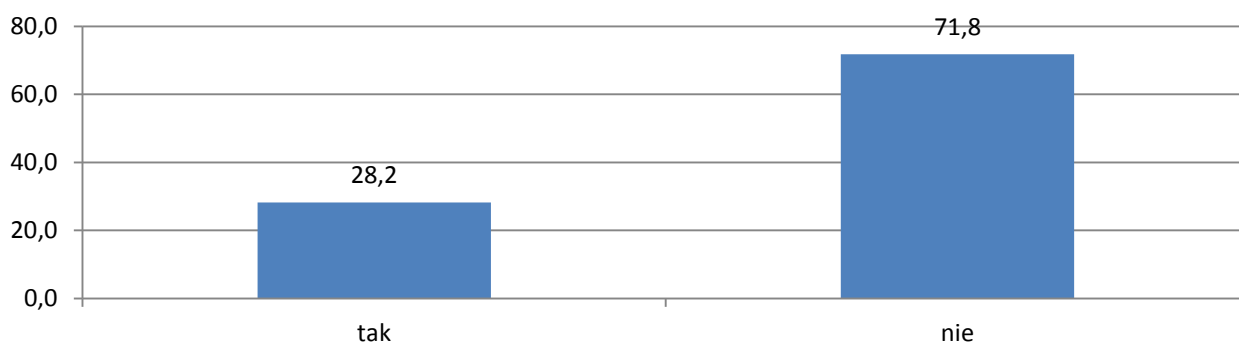
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



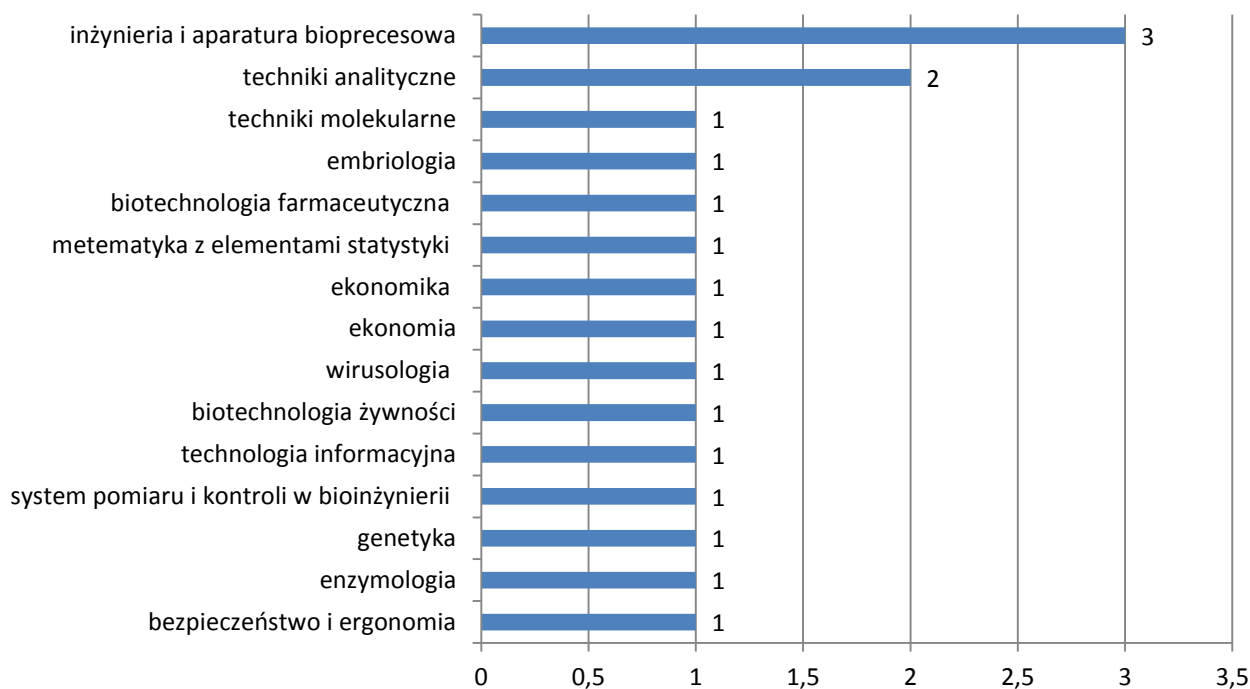
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



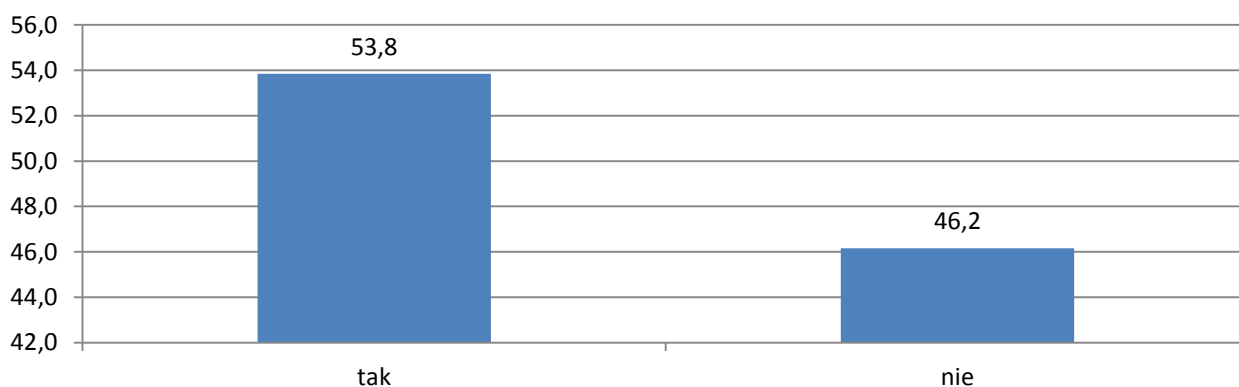
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić?



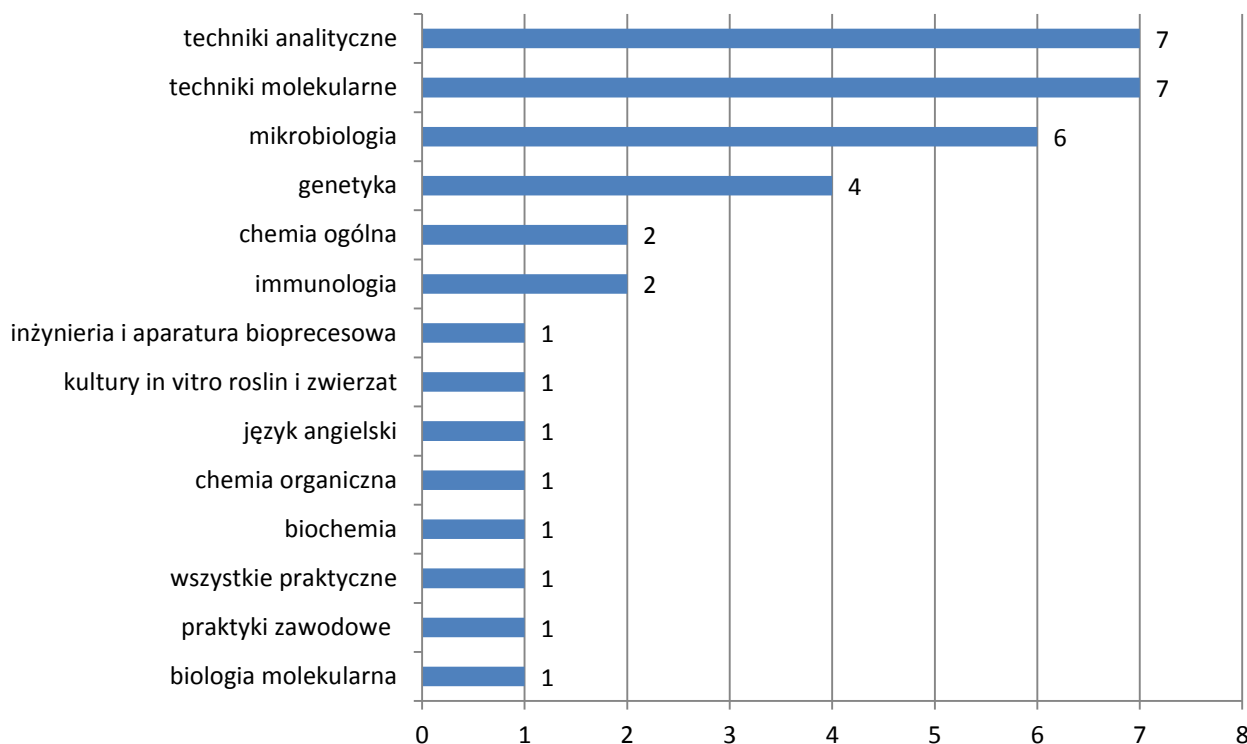
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?

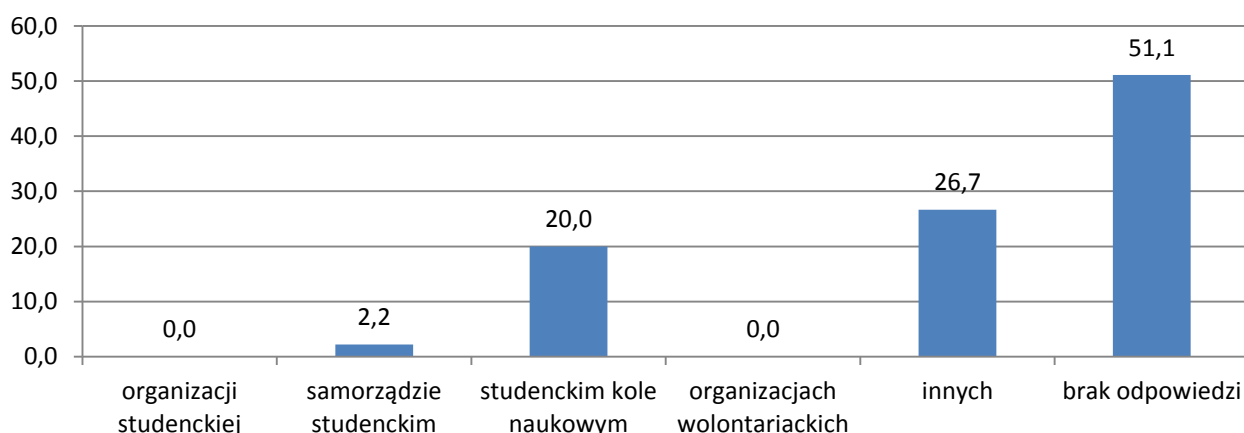


Pytanie 12 miało charakter otwarty i studenci **biotechnologii I stopnia** sugerowali zwiększenie liczby godzin zajęć praktycznych.

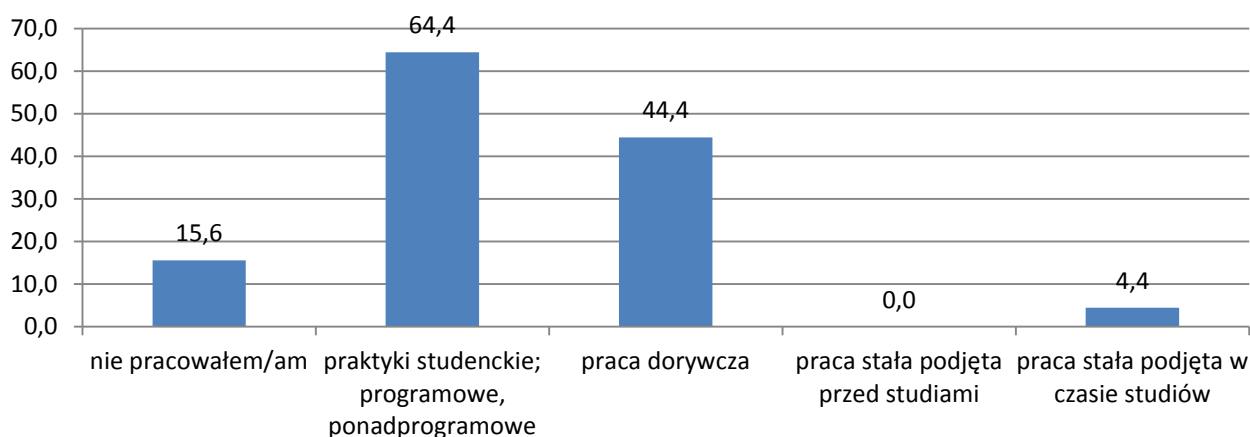
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka I stopień, studia stacjonarne

W badaniu wzięło udział 45 osób z czego 15,55 % ankietowanych to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.

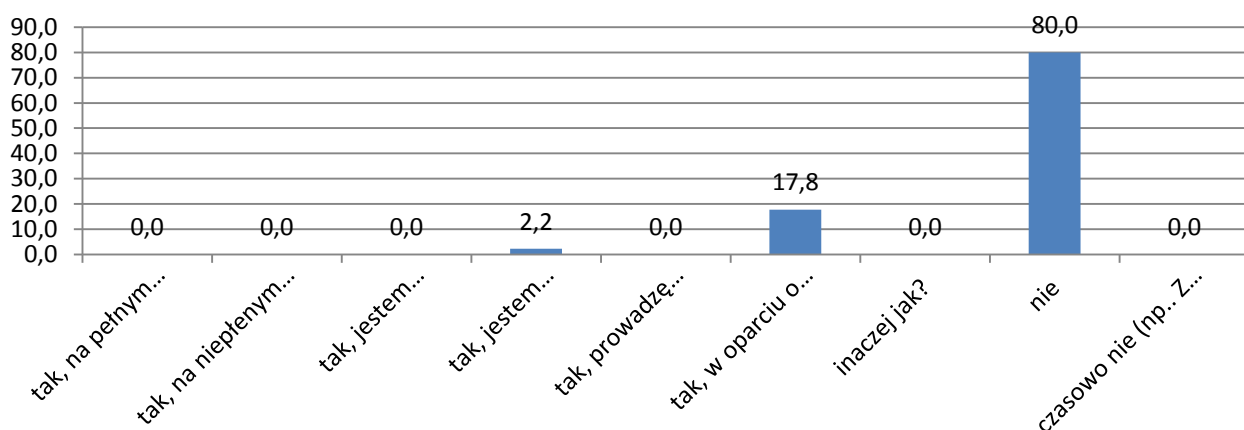
1. W czasie studiów a) działał/a Pan/Pani w:



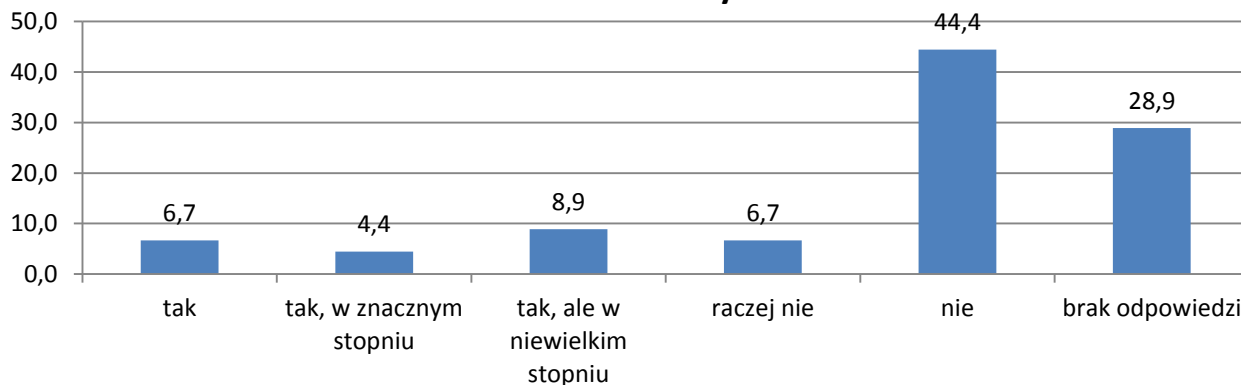
b) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?



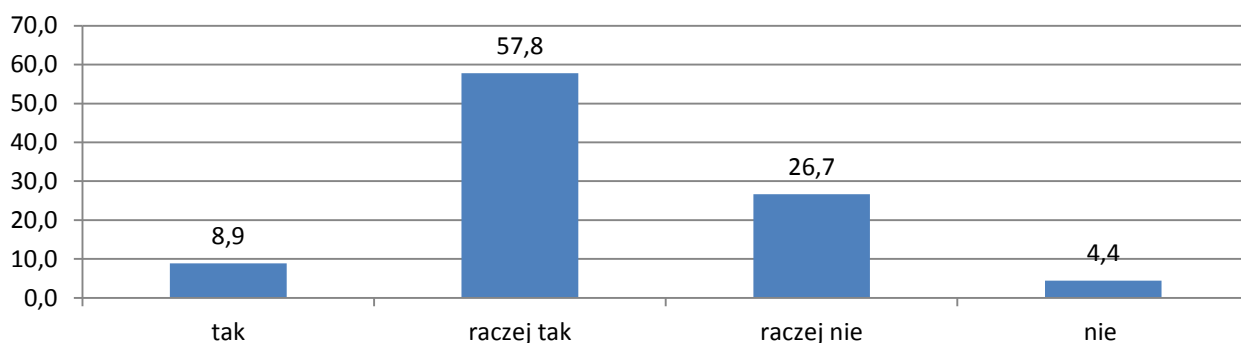
2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?



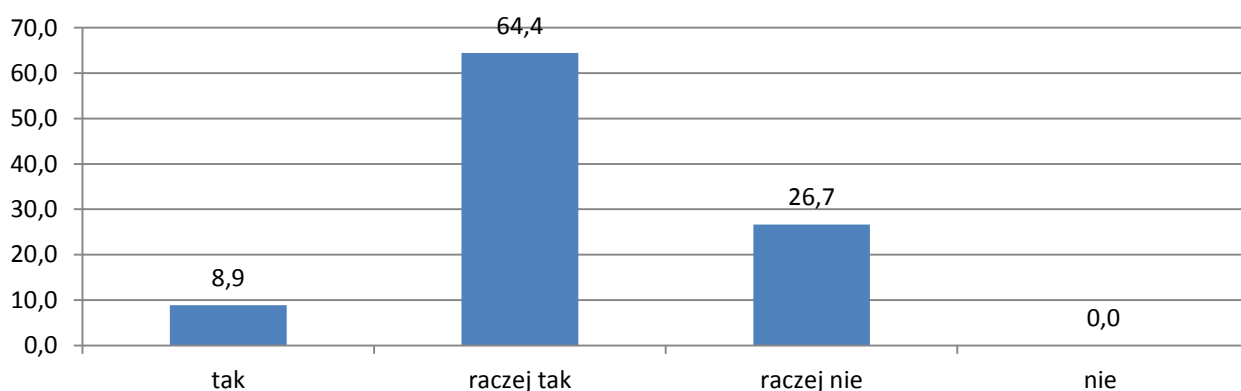
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



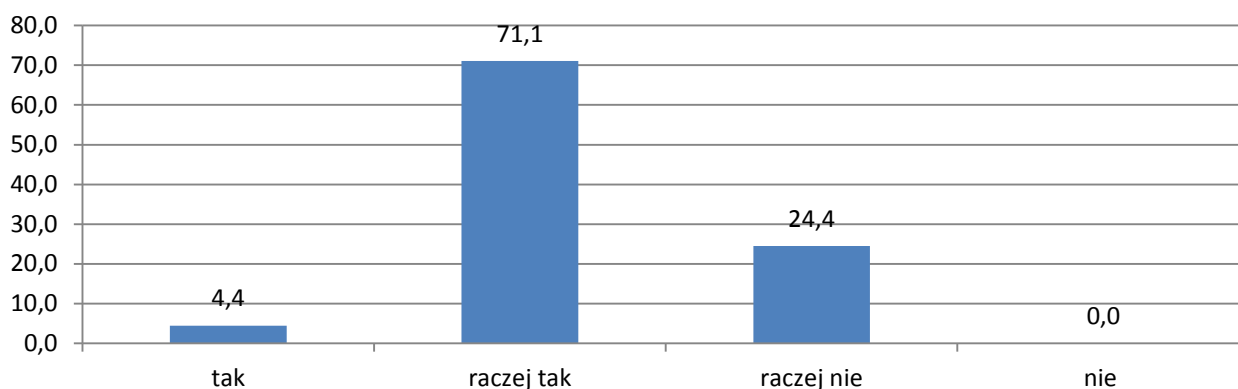
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



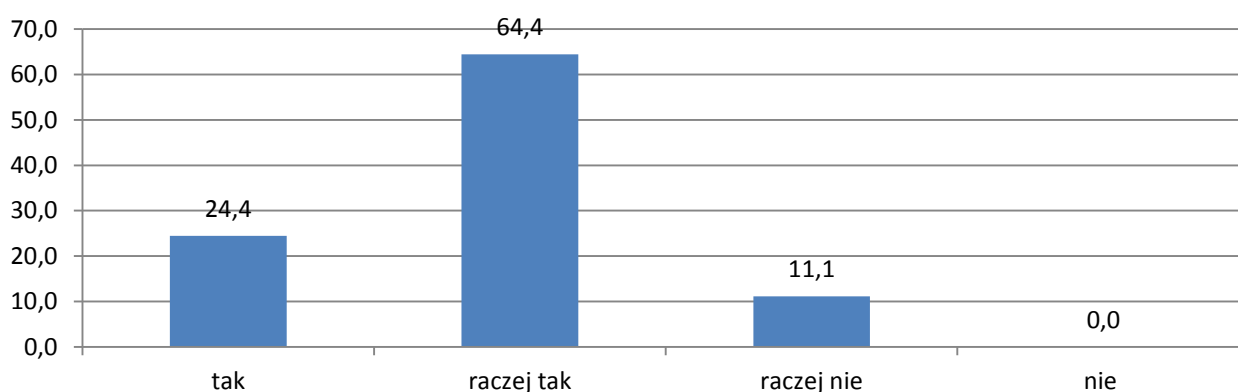
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



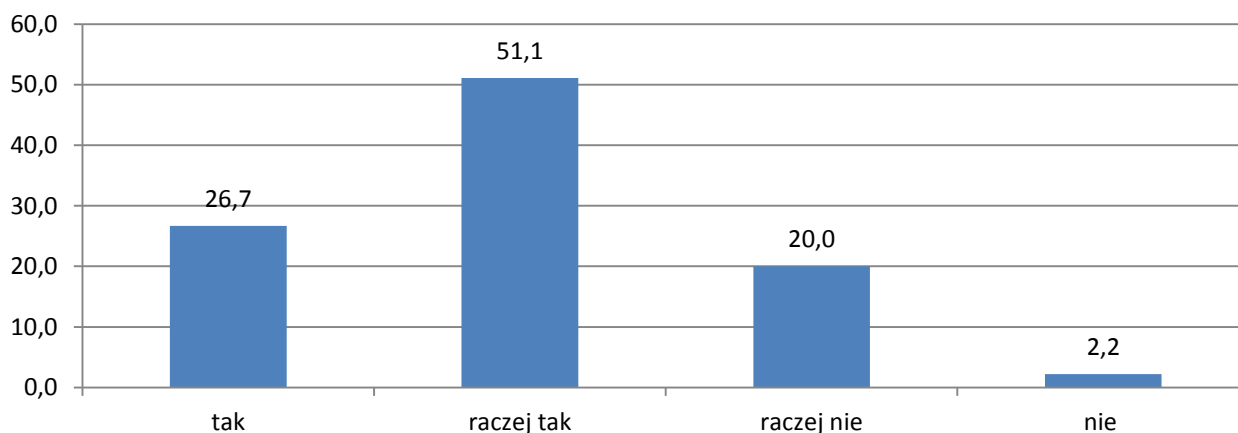
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



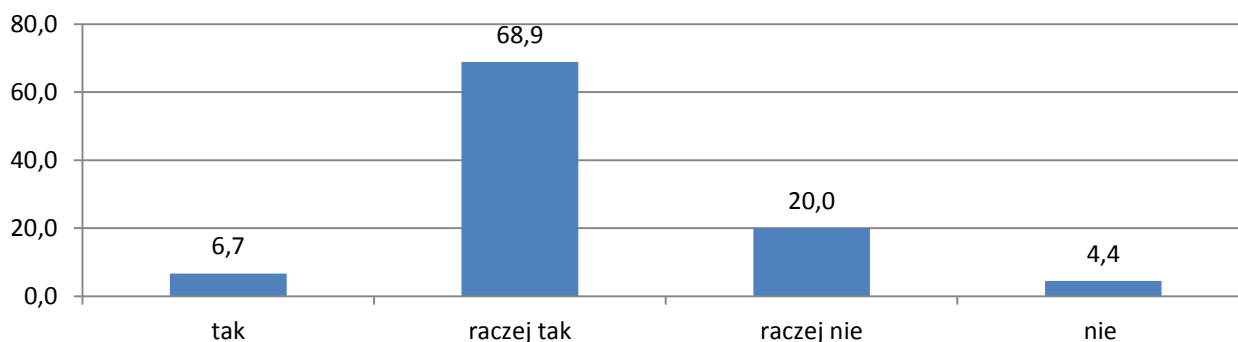
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



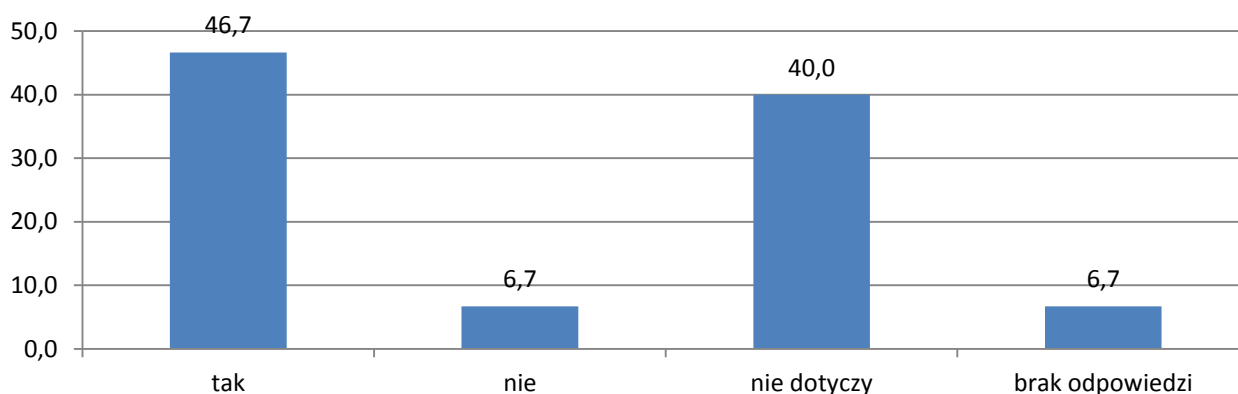
b) kierunku studiów ?



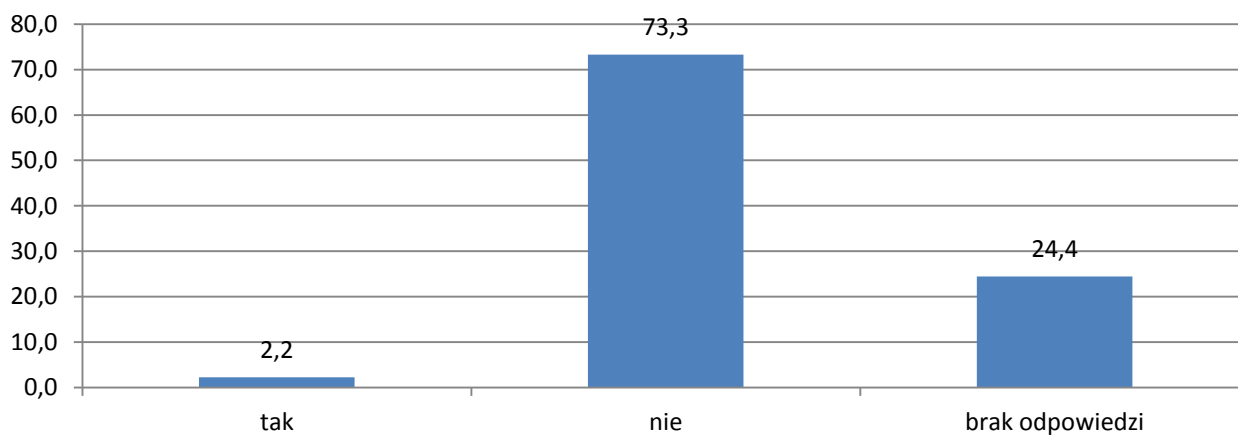
6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?



7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia

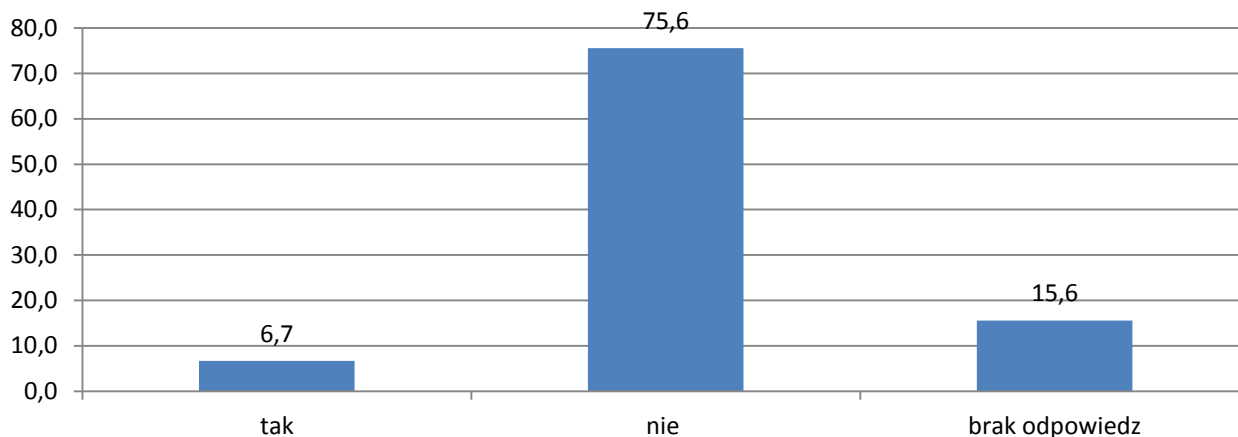


b) studia doktoranckie

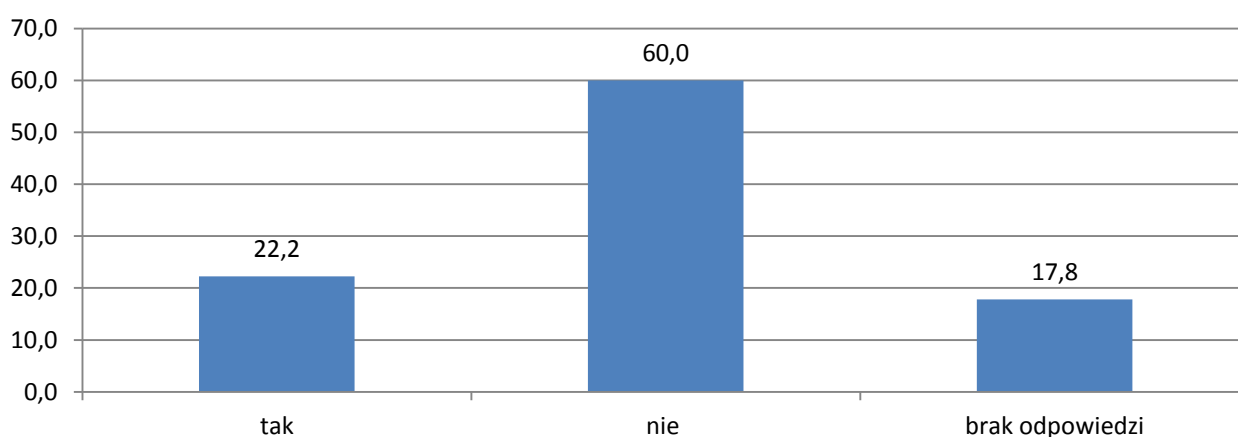




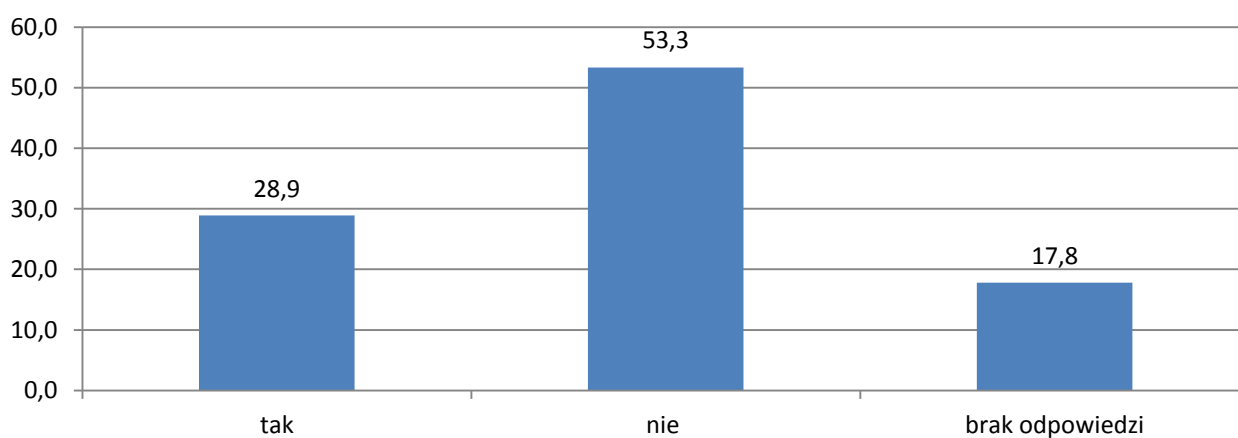
c) studia podyplomowe



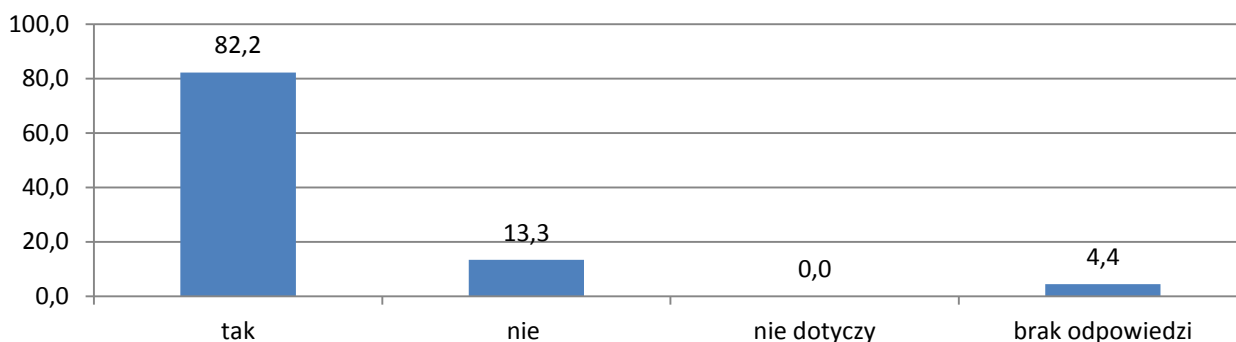
d) kursy językowe



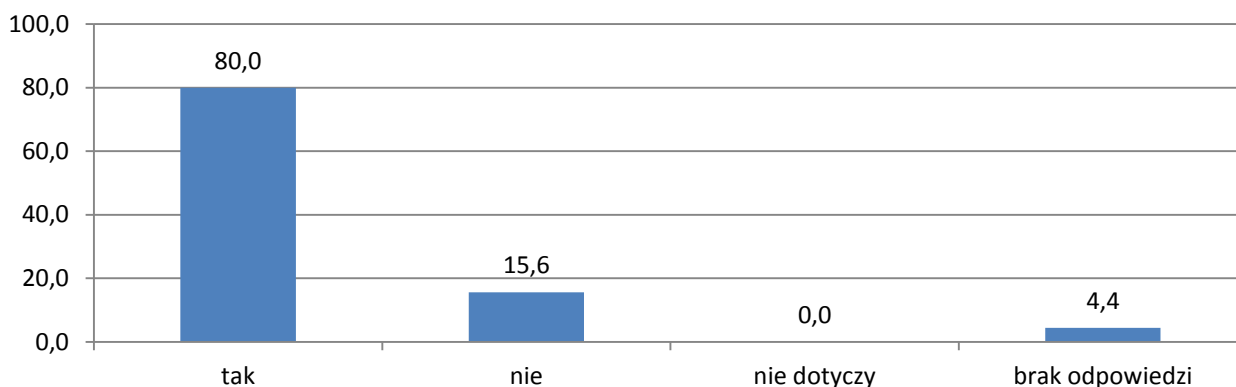
e) kursy i szkolenia zawodowe



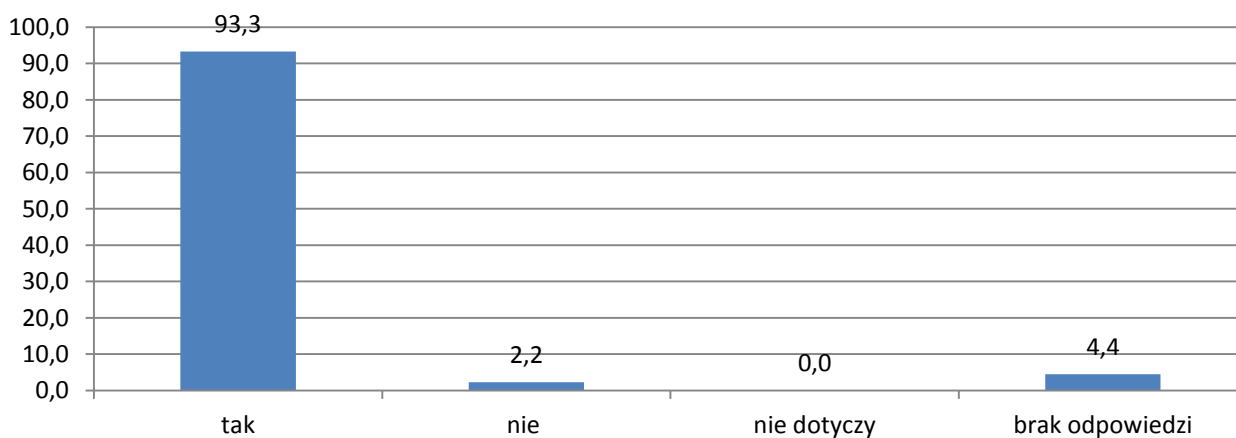
8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych



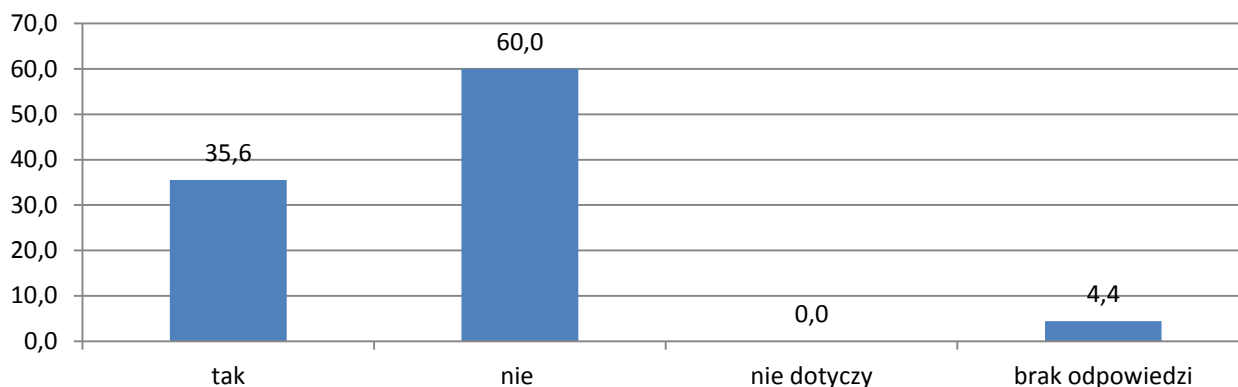
b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego



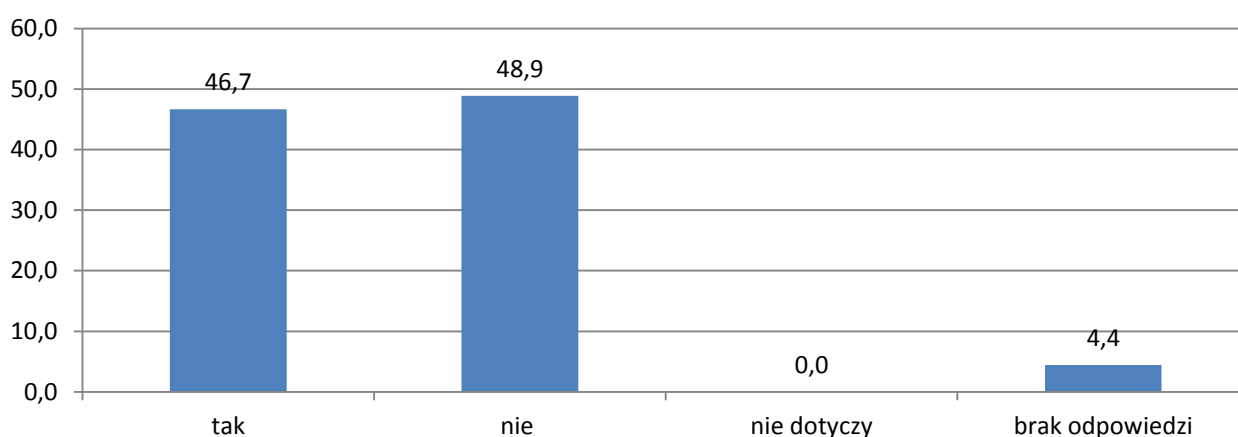
c) więcej kształcenia praktycznego



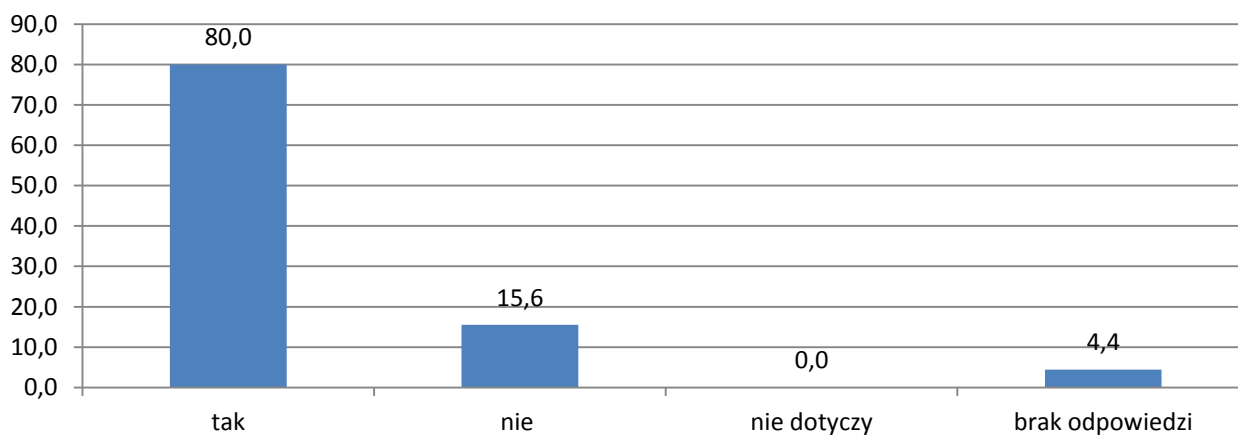
d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..



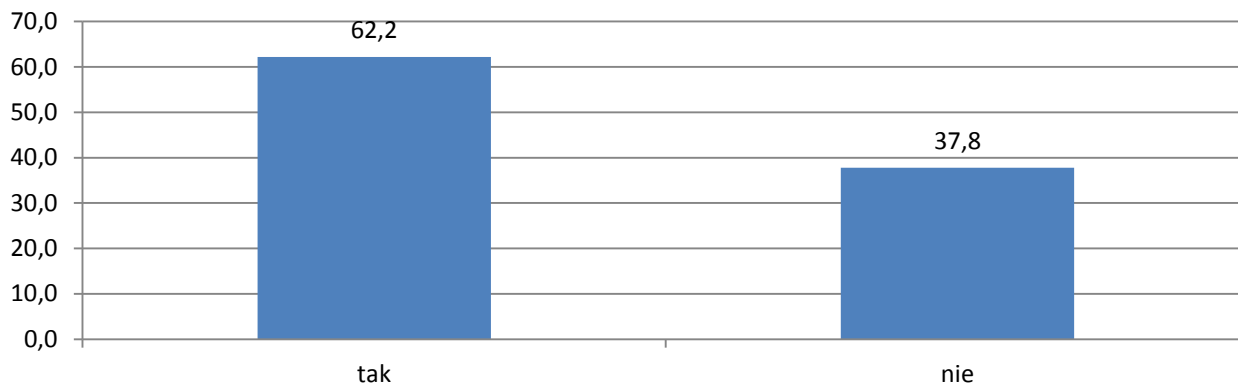
e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej



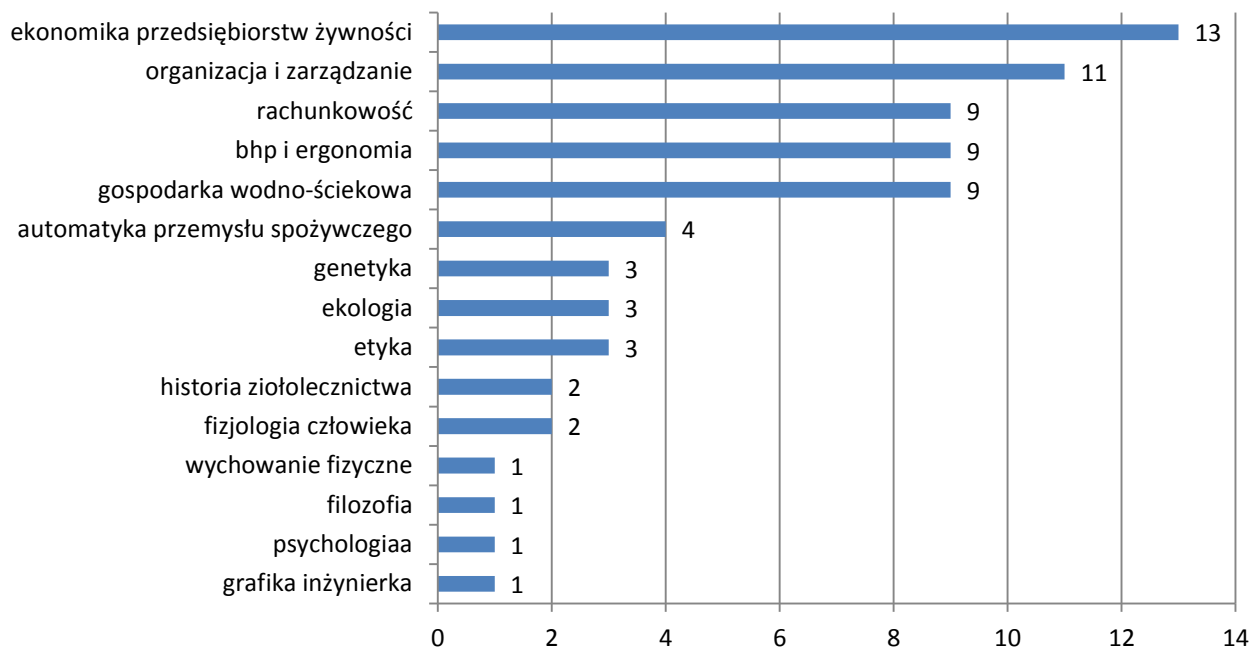
f) więcej zajęć rozwijających kreatywność



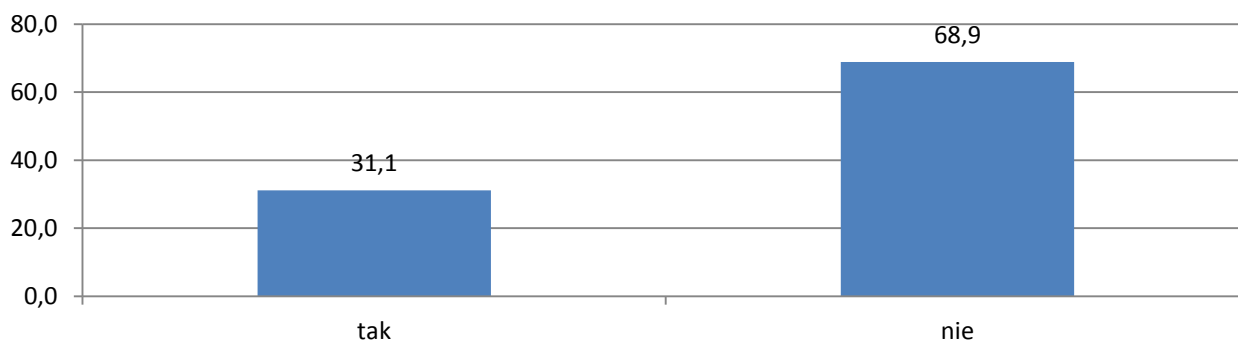
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



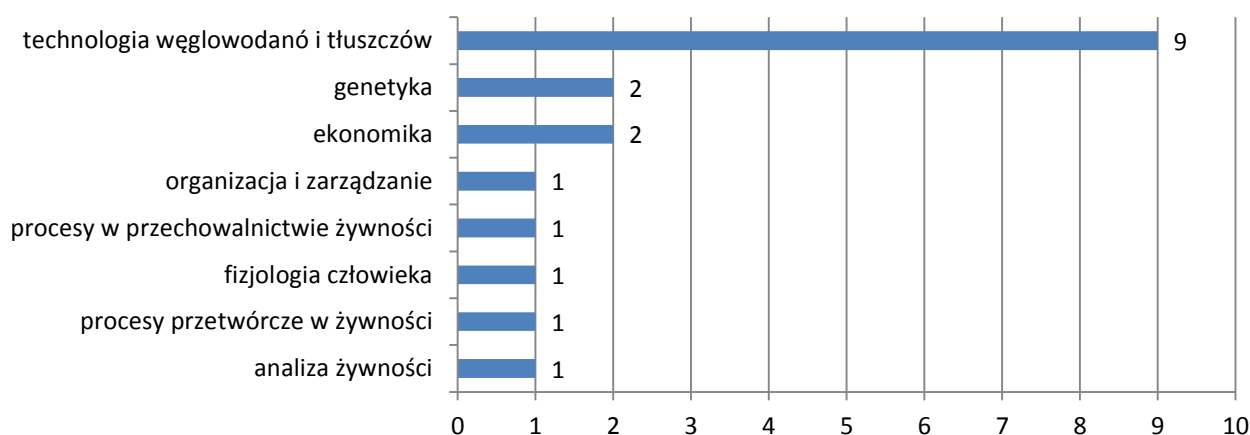
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



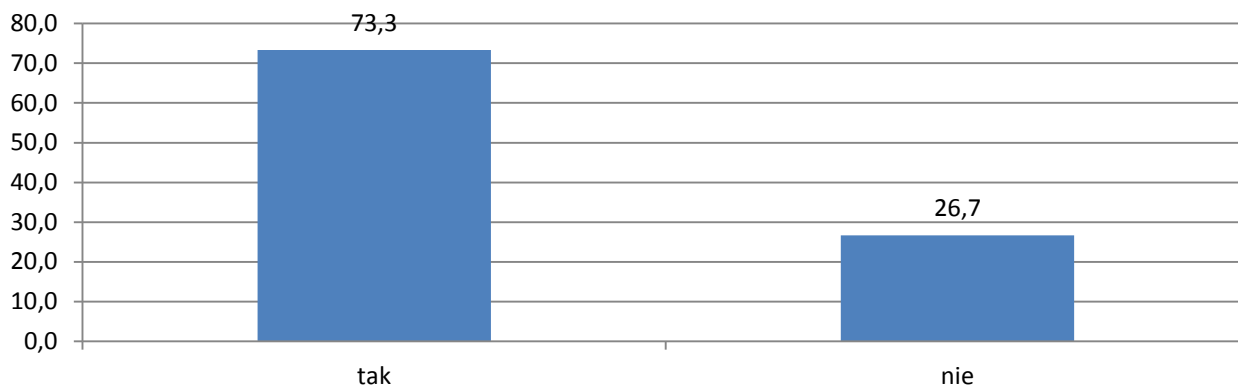
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



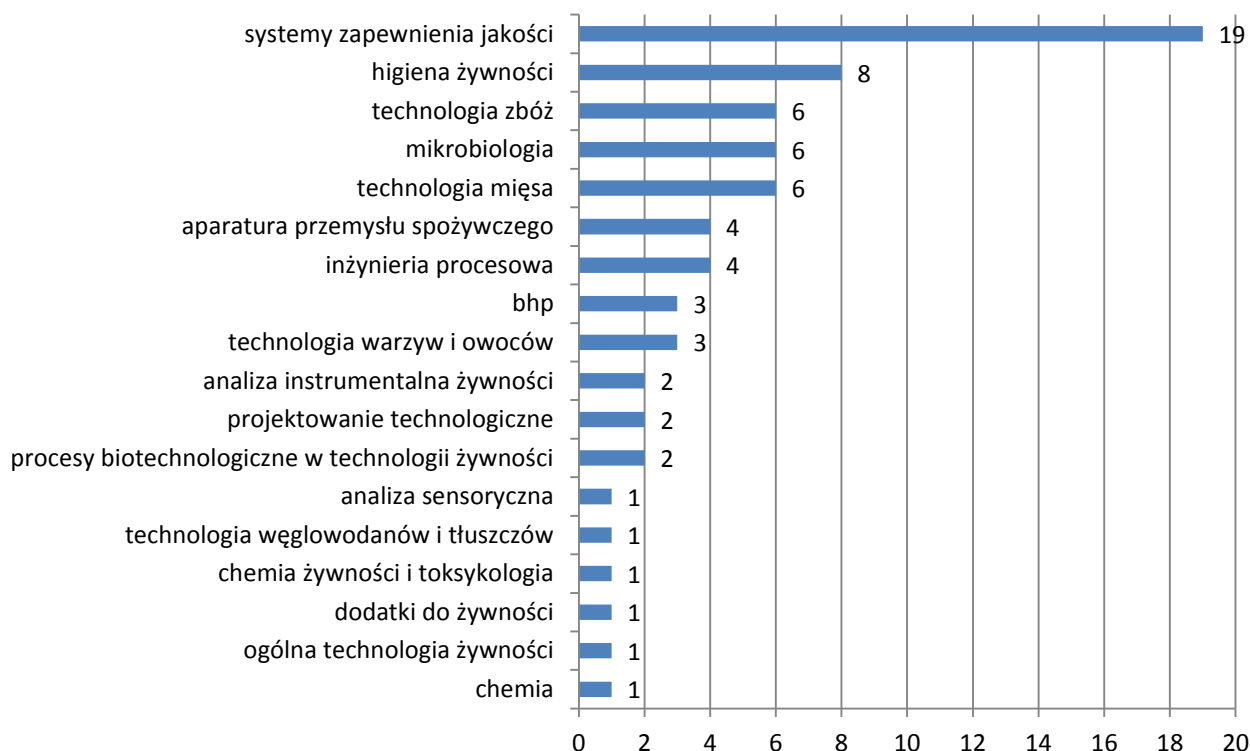
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?

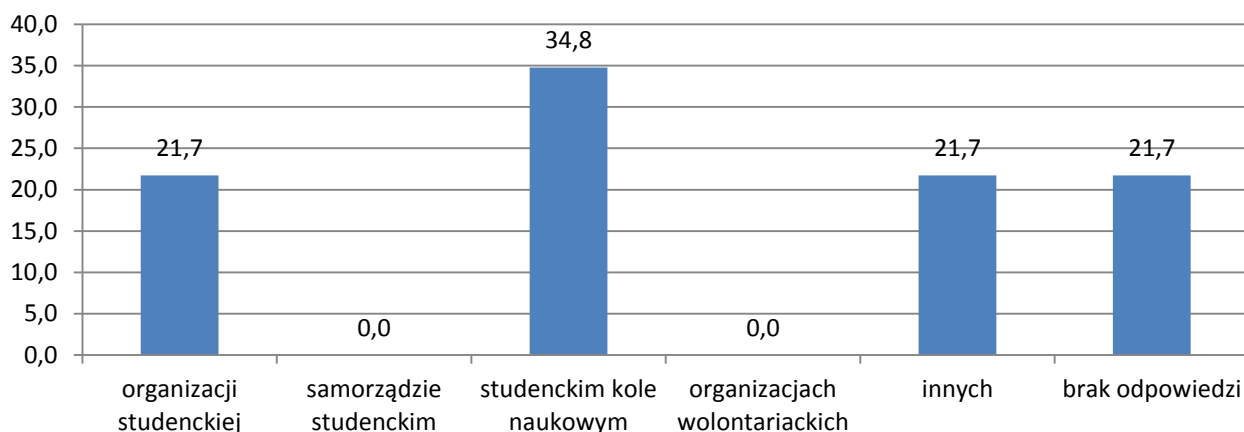


Pytanie 12 miało charakter otwarty i studenci technologii żywności I stopnia sugerowali: zwiększenie liczby godzin zajęć praktycznych przygotowujących do pracy w zawodzie, ograniczenie liczby przedmiotów podstawowych, rozbięcie przedmiotów technologicznych na różne semestry, większą ilość zajęć terenowych w lubelskich zakładach przemysłowych.

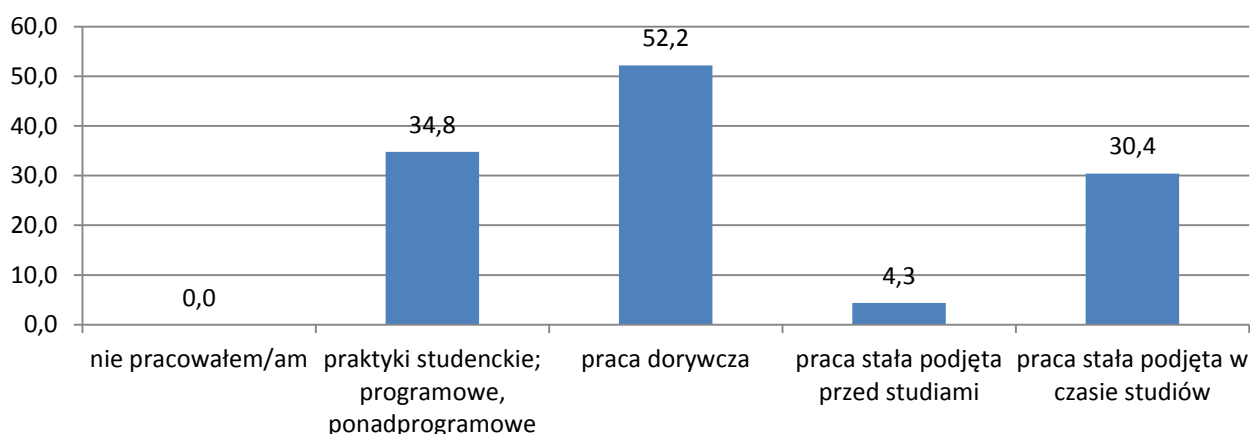
Gastronomia i Sztuka Kulinarna, I stopień, stacjonarne

W badaniu wzięło udział 23 osoby, z czego 30,43 % respondentów to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.

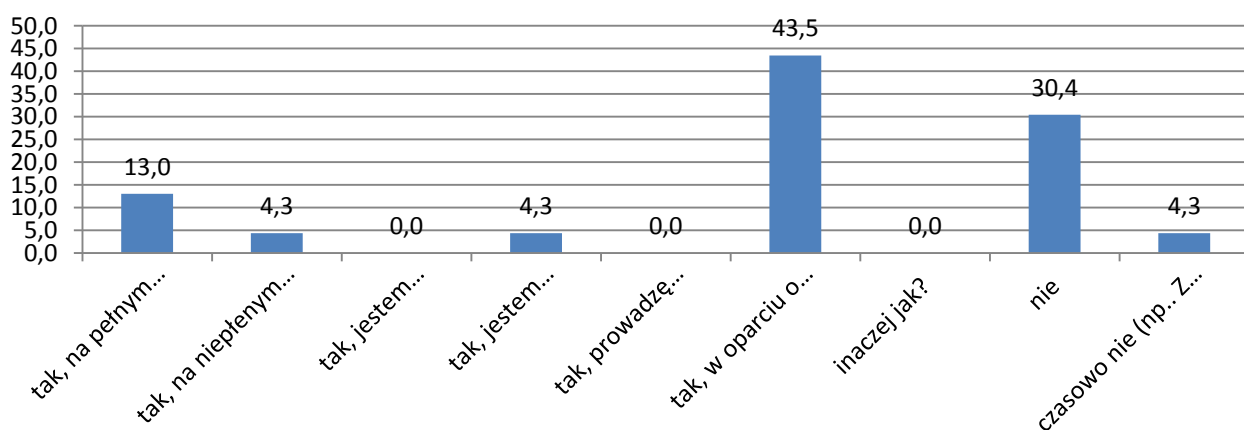
1. W czasie studiów a) działał/a Pan/Pani w:



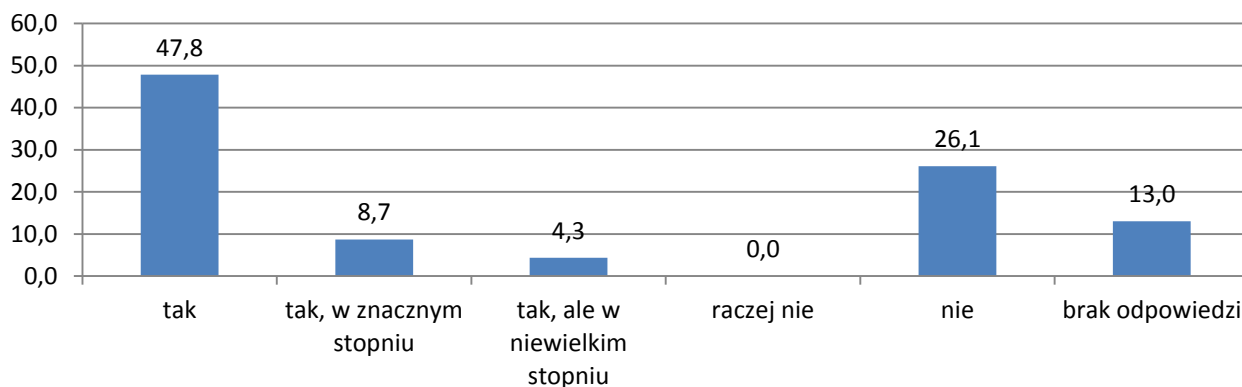
b) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?



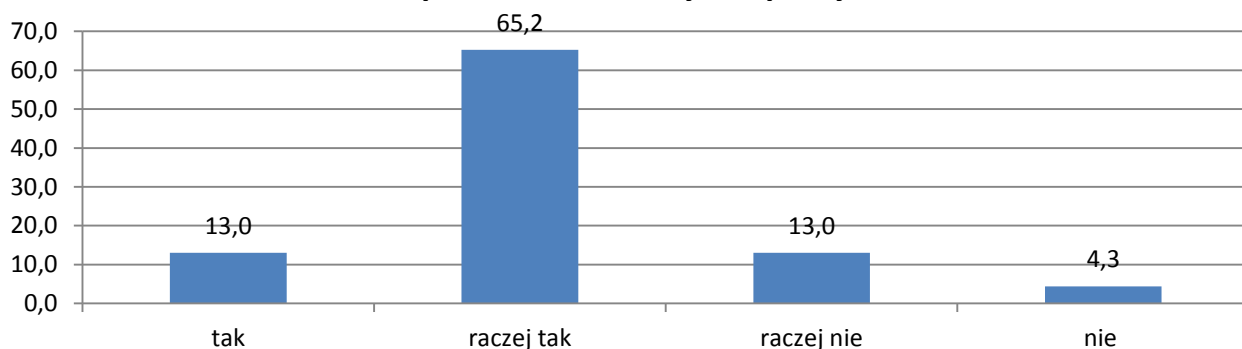
2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?



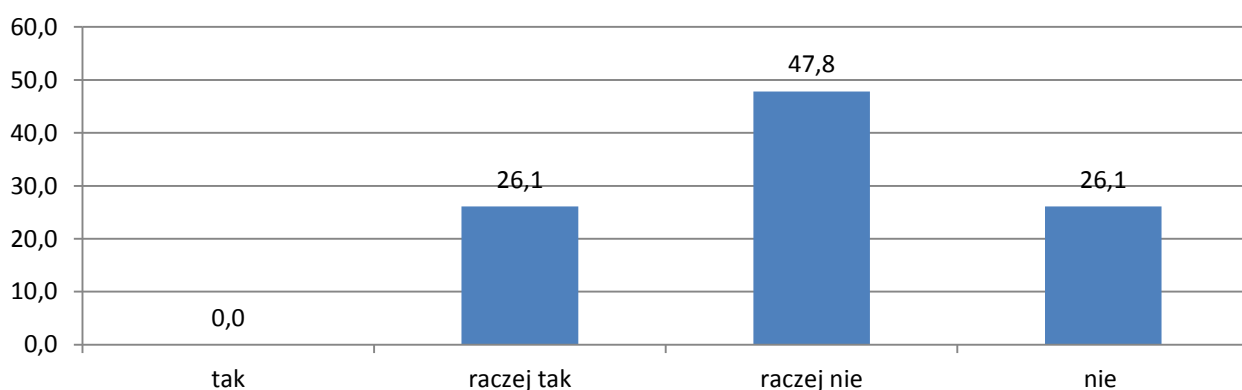
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



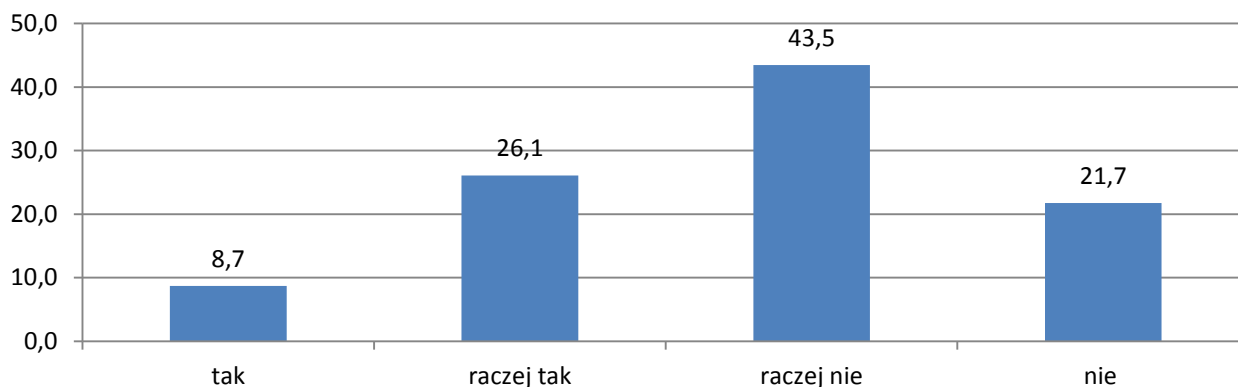
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



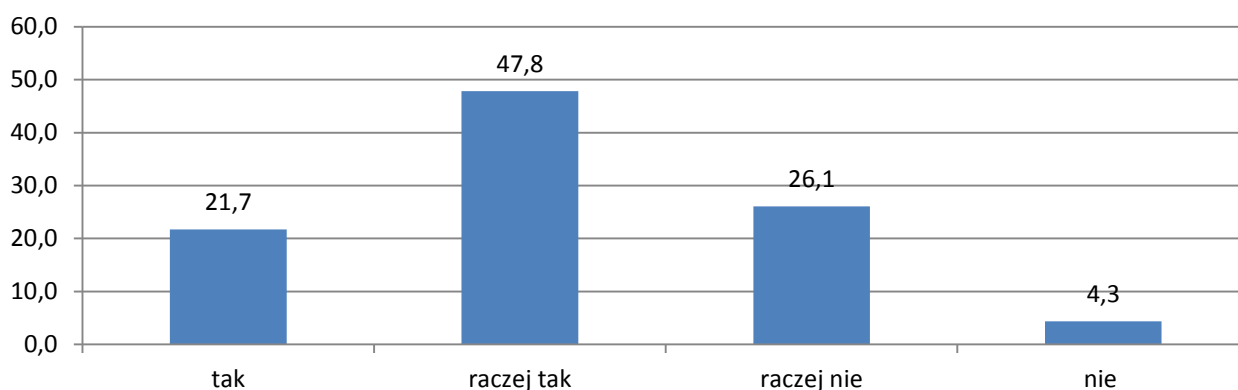
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



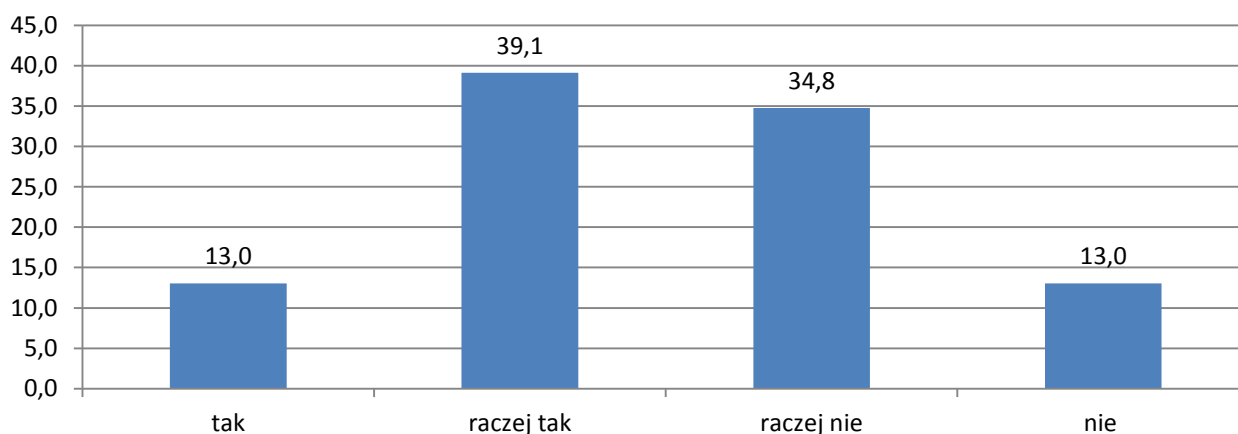
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



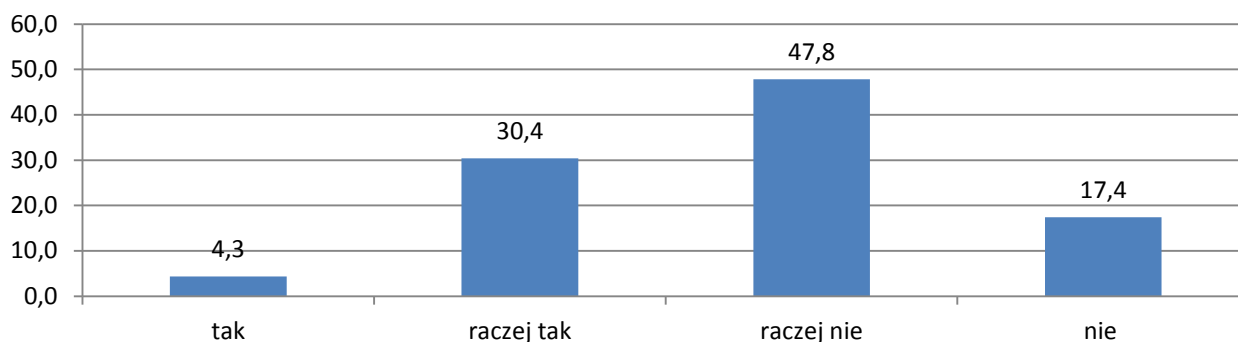
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



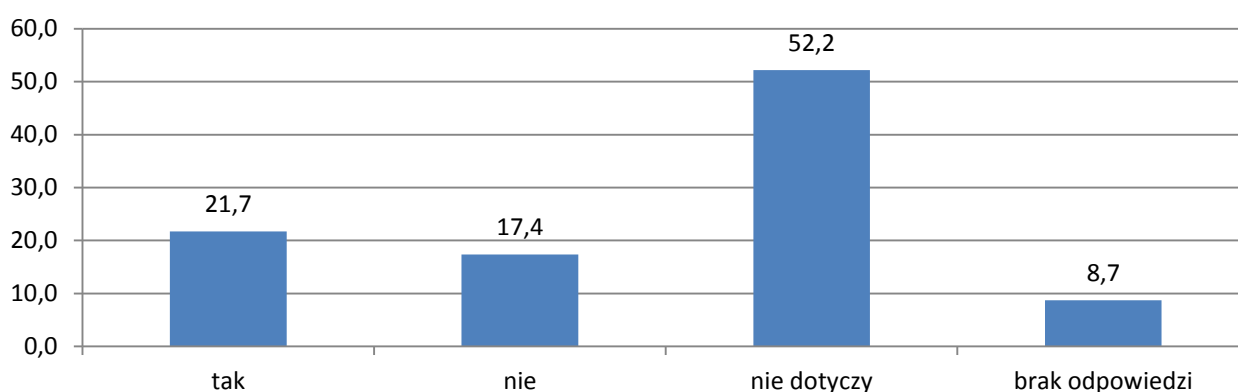
b) kierunku studiów ?



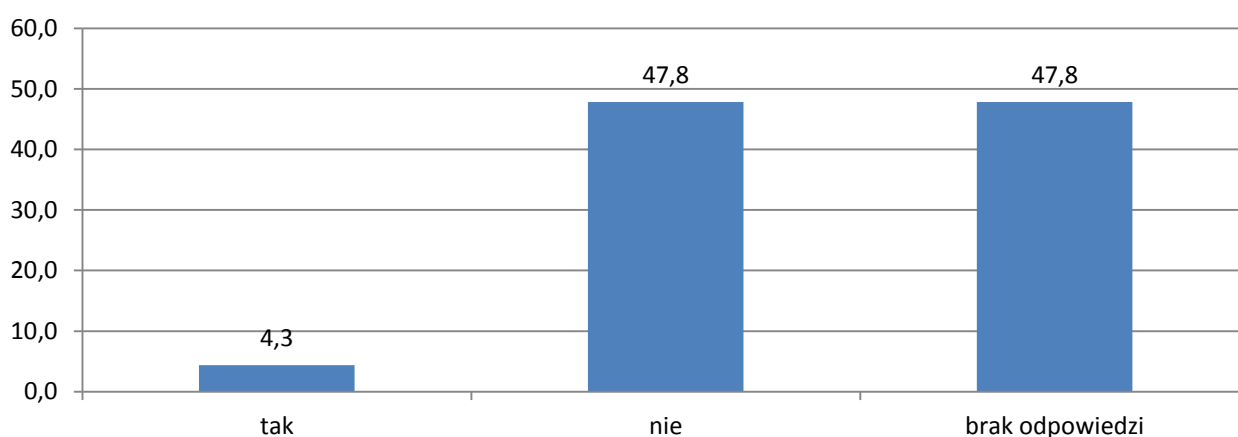
6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?



7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia

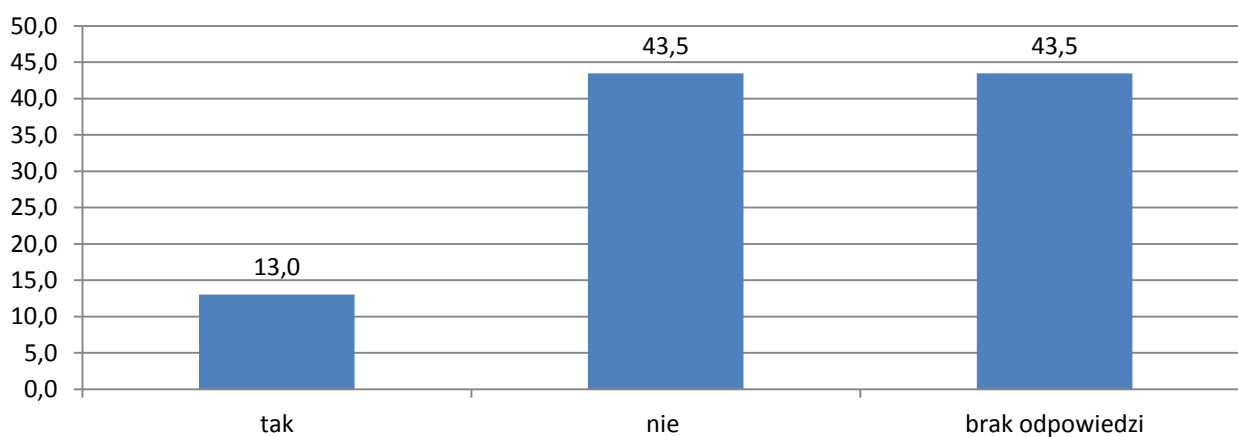


b) studia doktoranckie

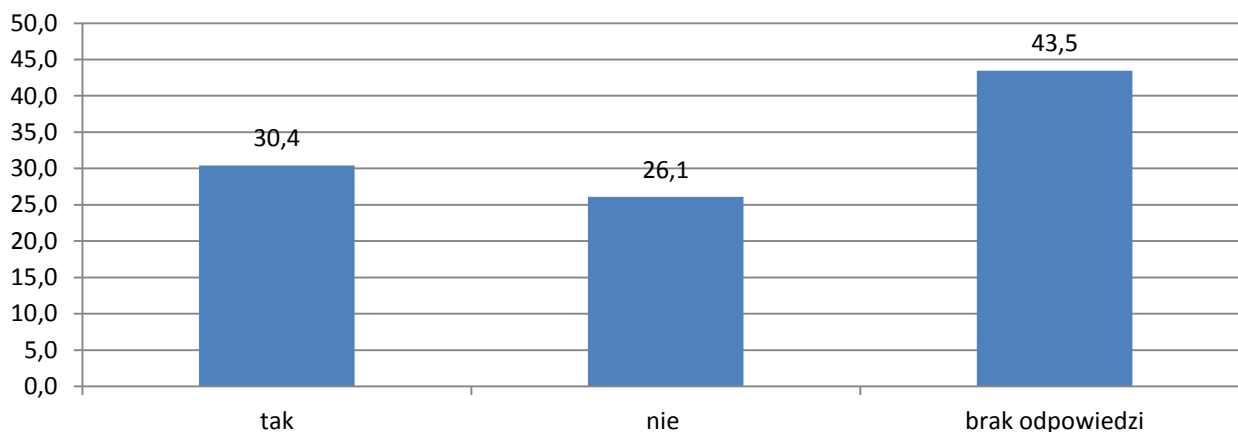




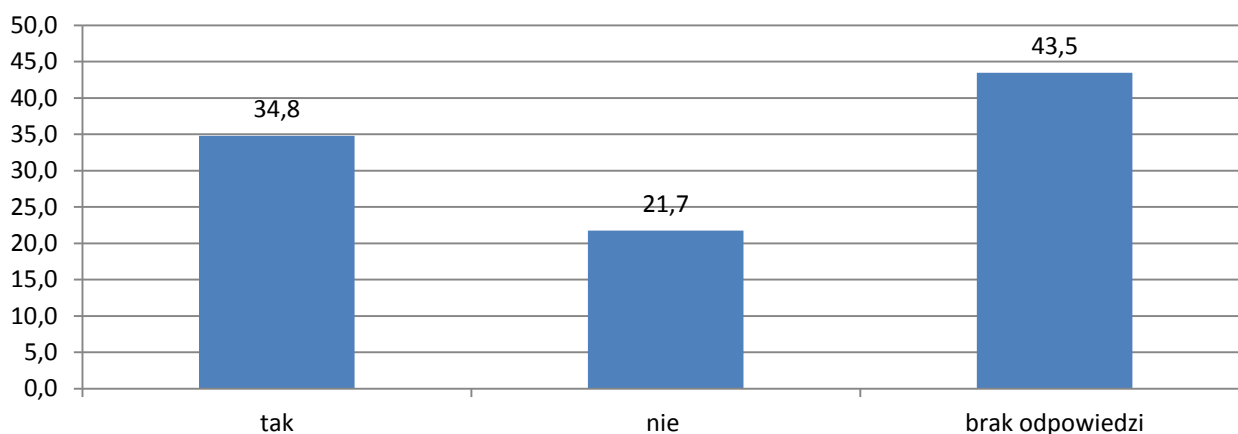
c) studia podyplomowe



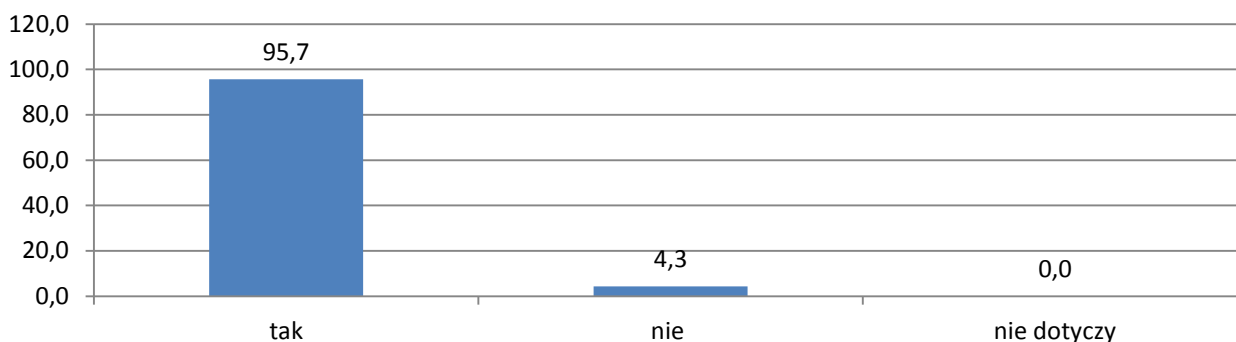
d) kursy językowe



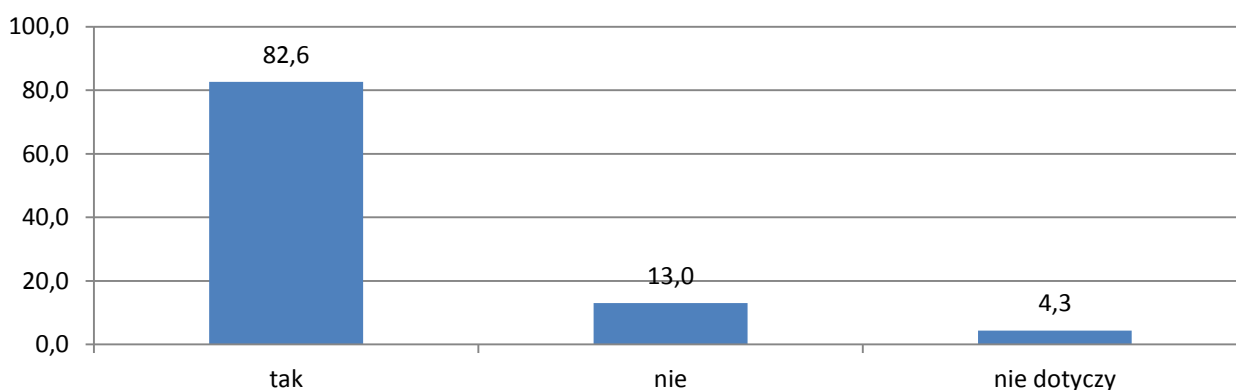
e) kursy i szkolenia zawodowe



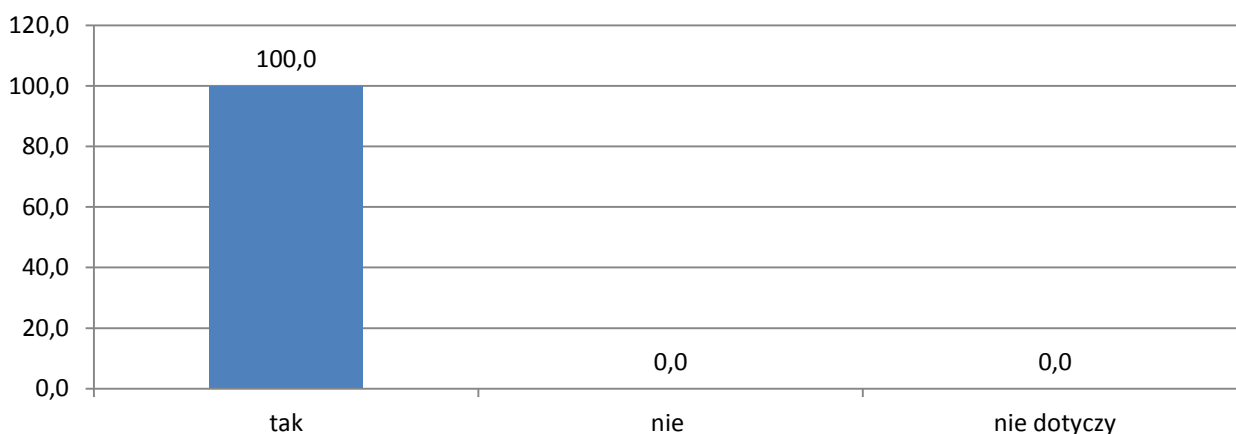
8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych



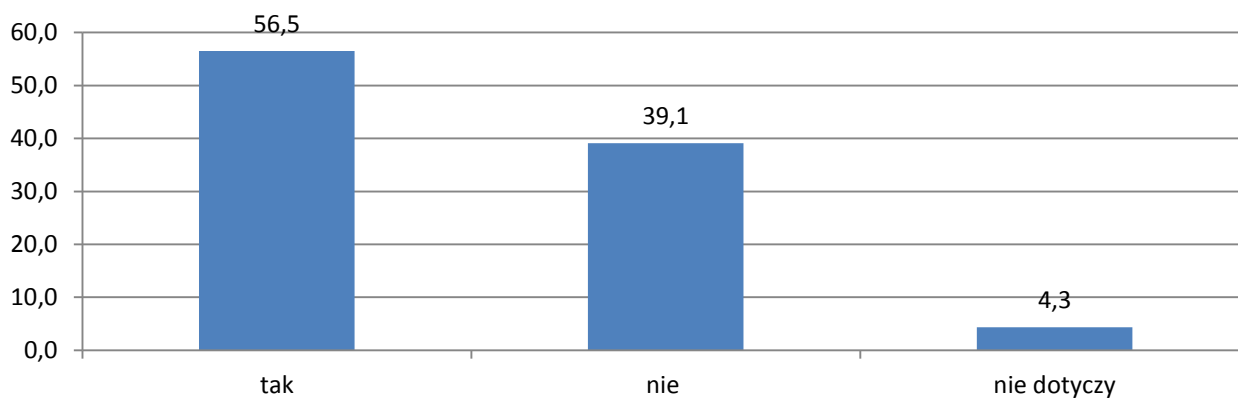
b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego



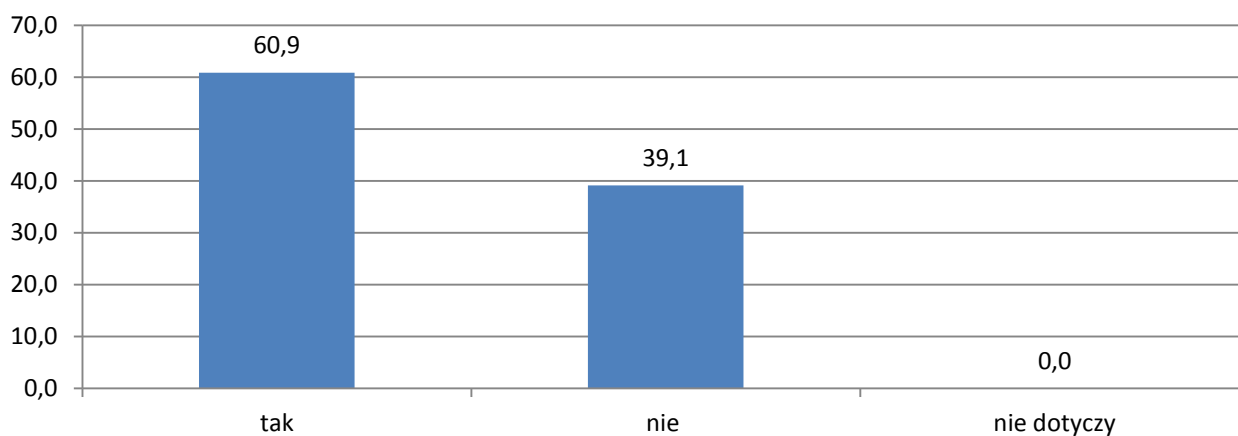
c) więcej kształcenia praktycznego



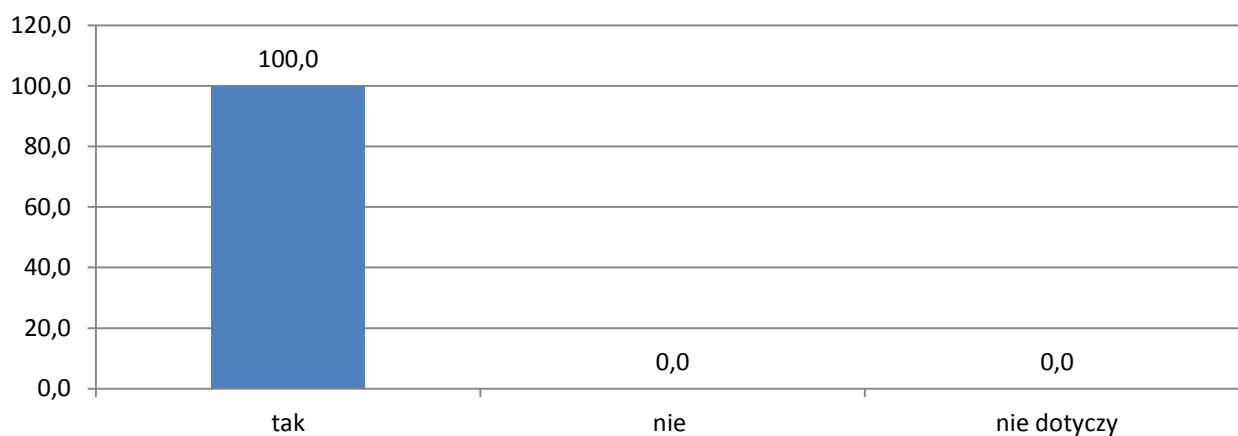
d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..



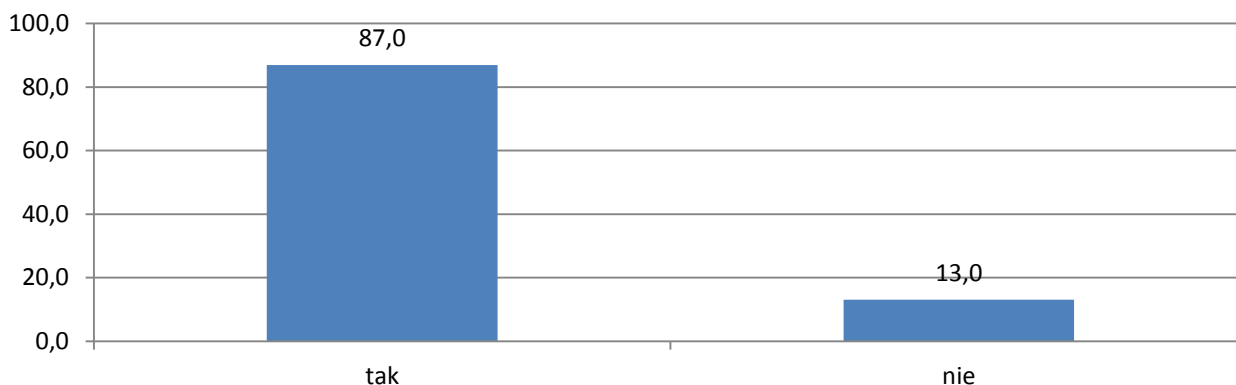
e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej



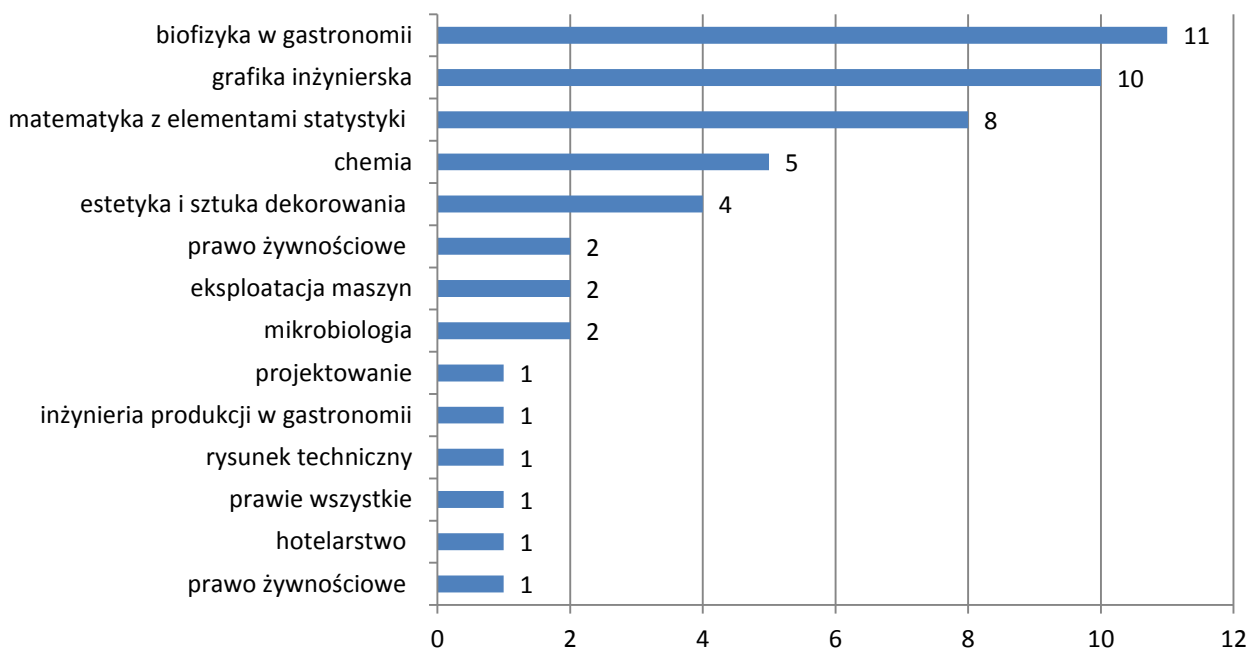
f) więcej zajęć rozwijających kreatywność



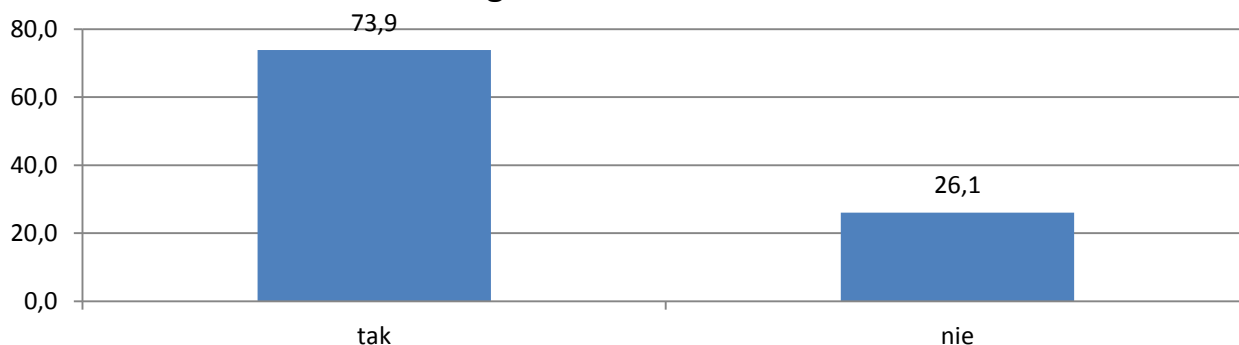
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



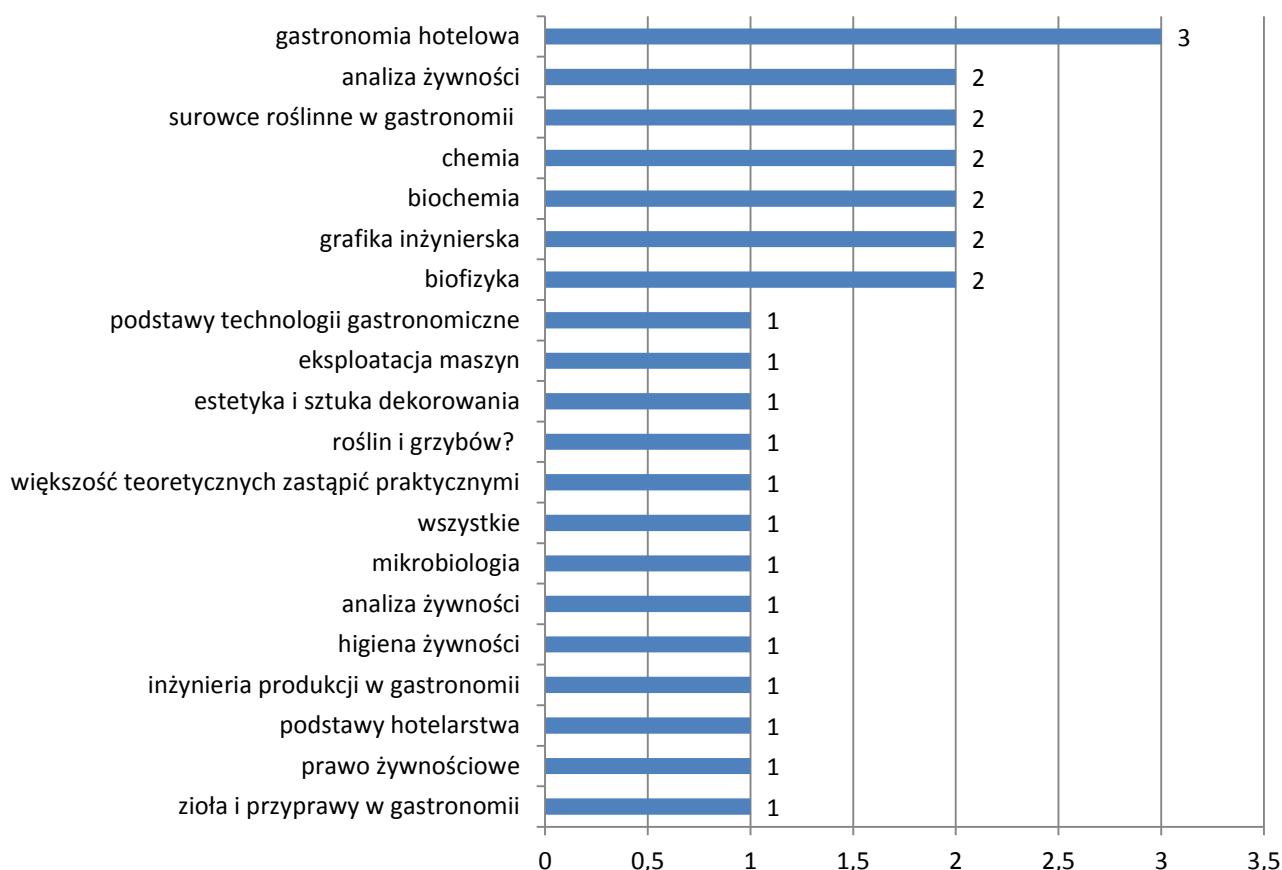
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



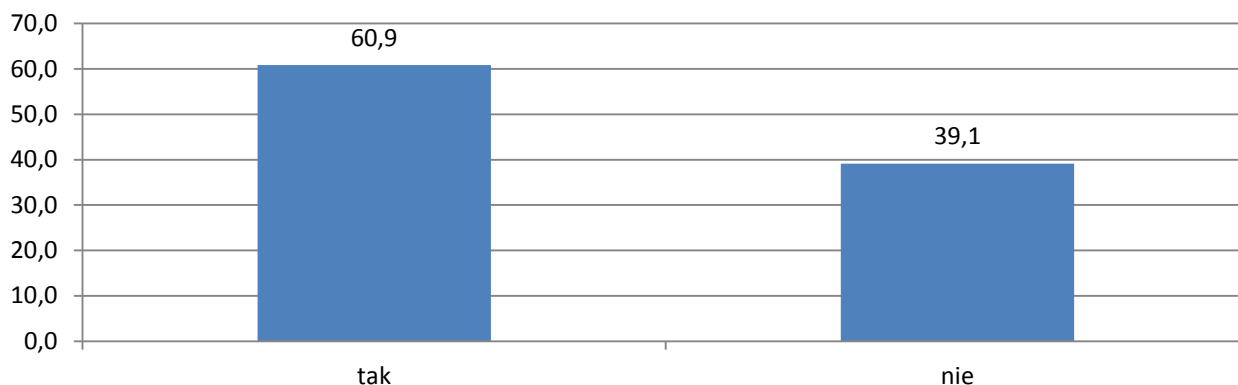
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



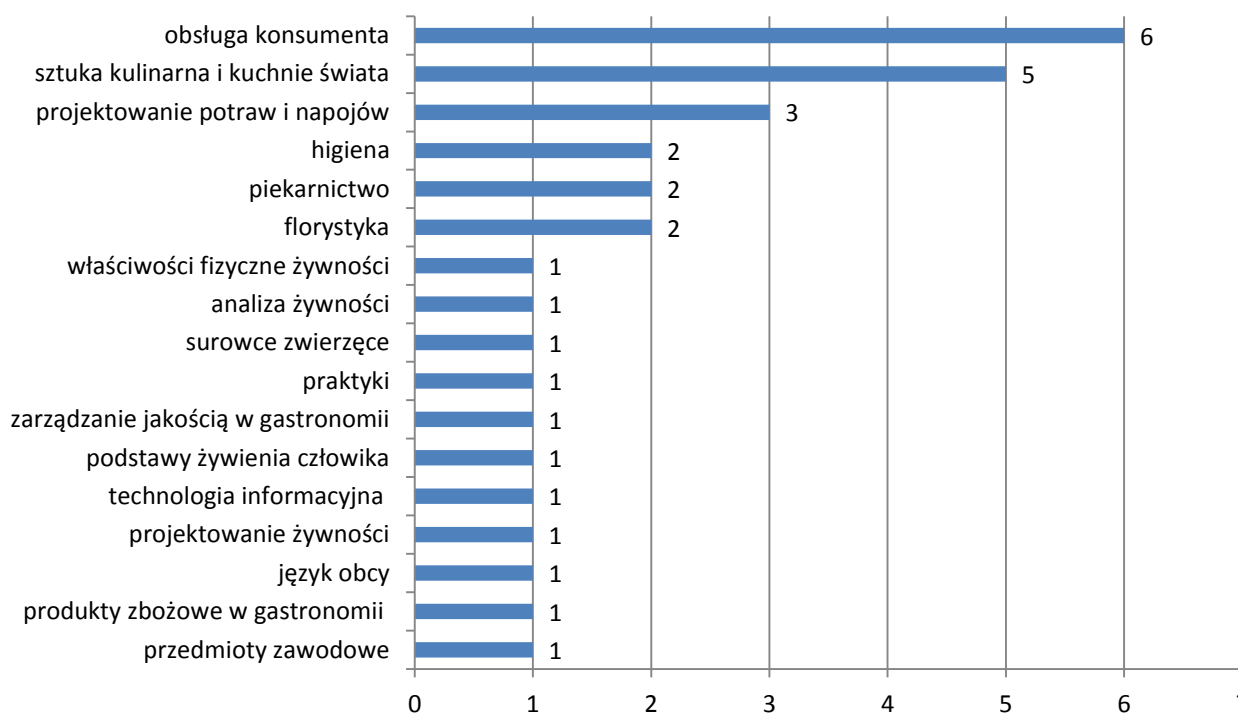
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?



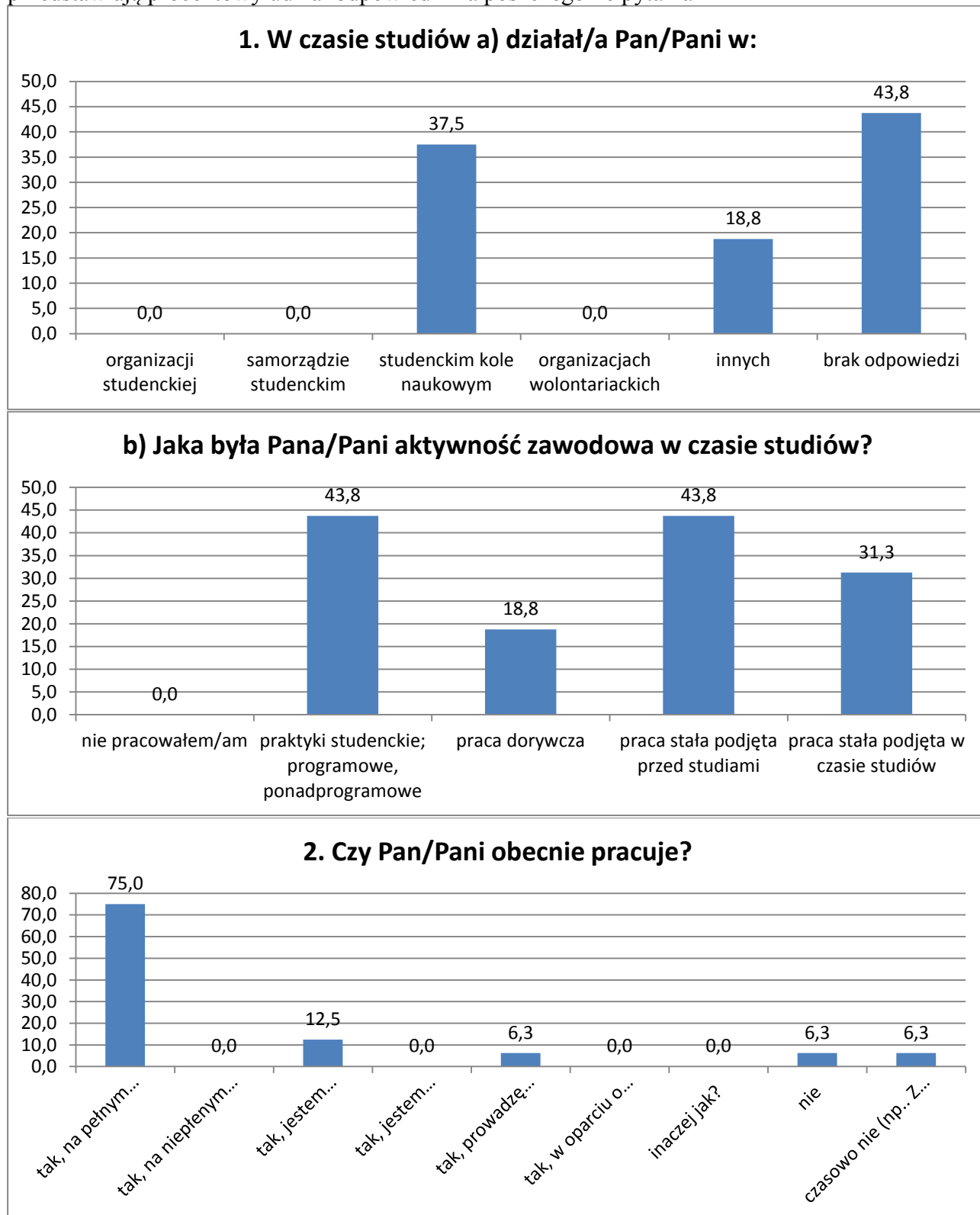
11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?



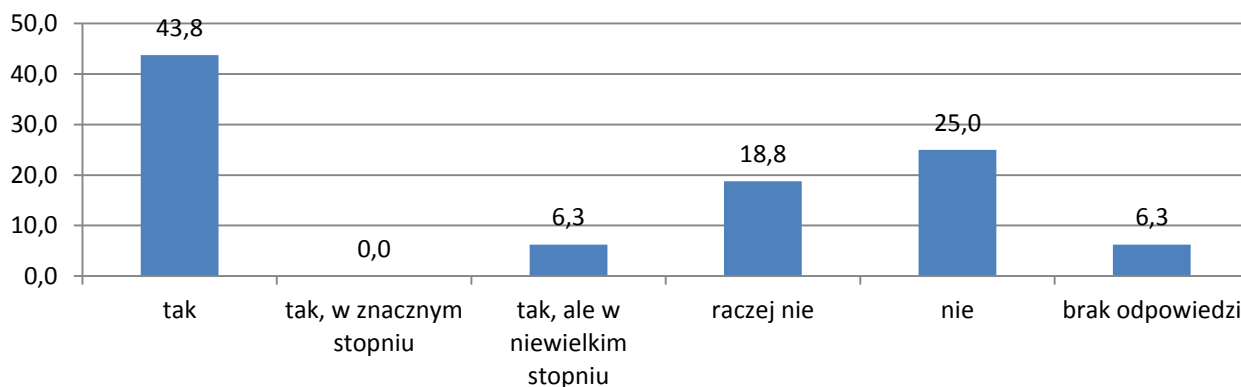
Pytanie 12 miało charakter otwarty i studenci gastronomii i sztuki kulinarnej II stopnia sugerowali: więcej godzin zajęć praktycznych, większą liczbę przedmiotów zawodowych oraz zajęć praktycznych przygotowujących do zawodu, wprowadzenie specjalizacji np. cukiernictwo.

Dietetyka II stopień, studia niestacjonarne

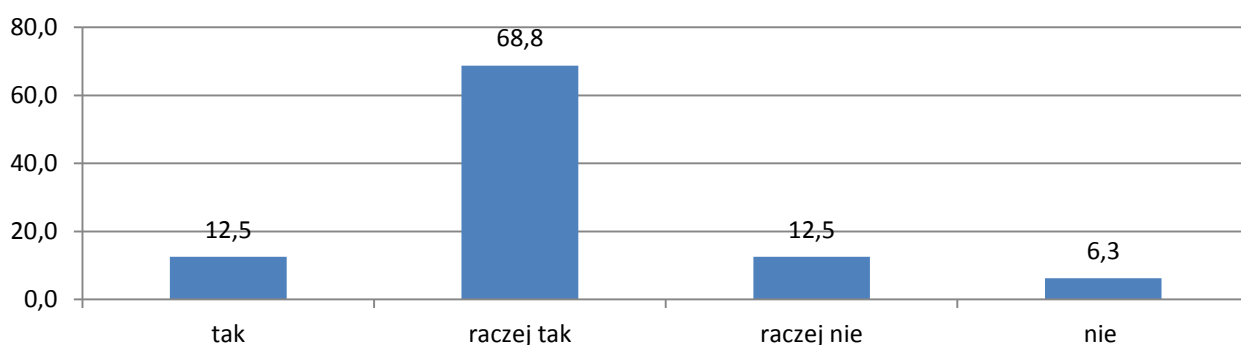
W badaniu wzięło udział 16 osób, z czego 100 % respondentów to kobiety. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania



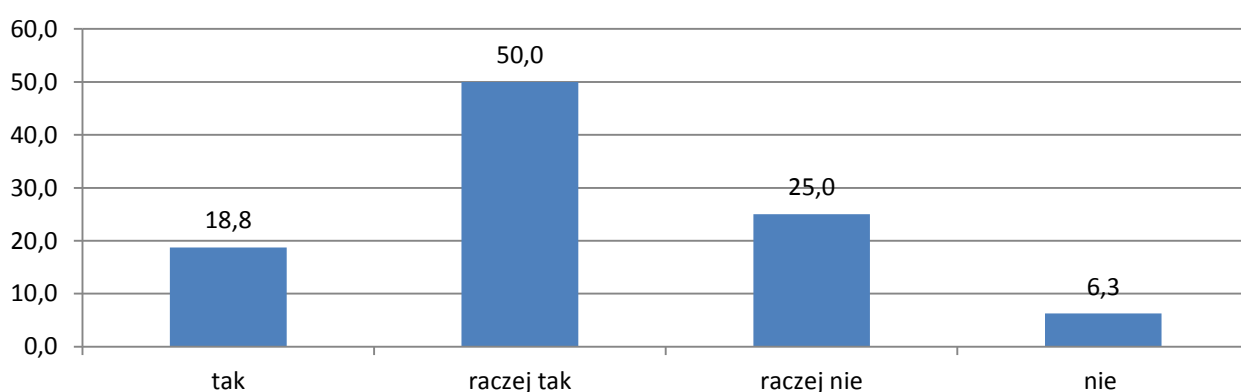
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



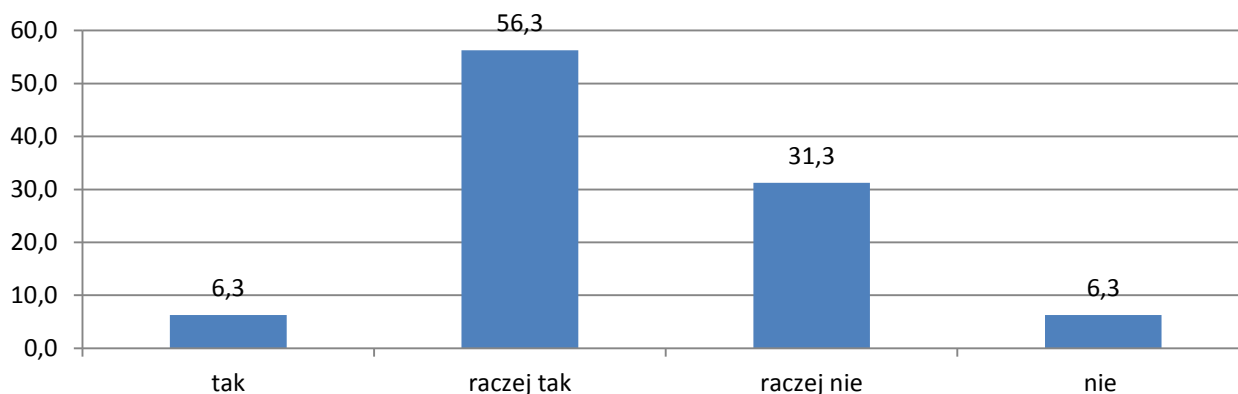
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



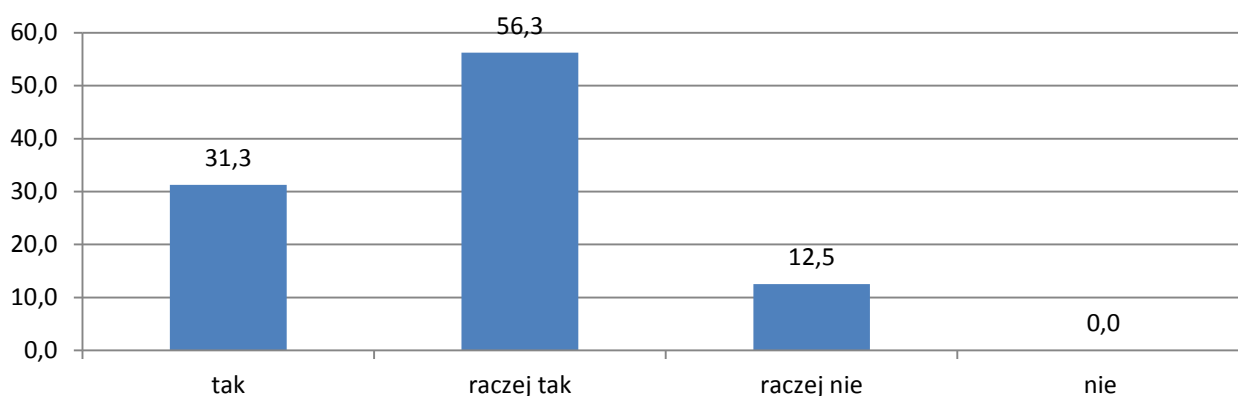
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



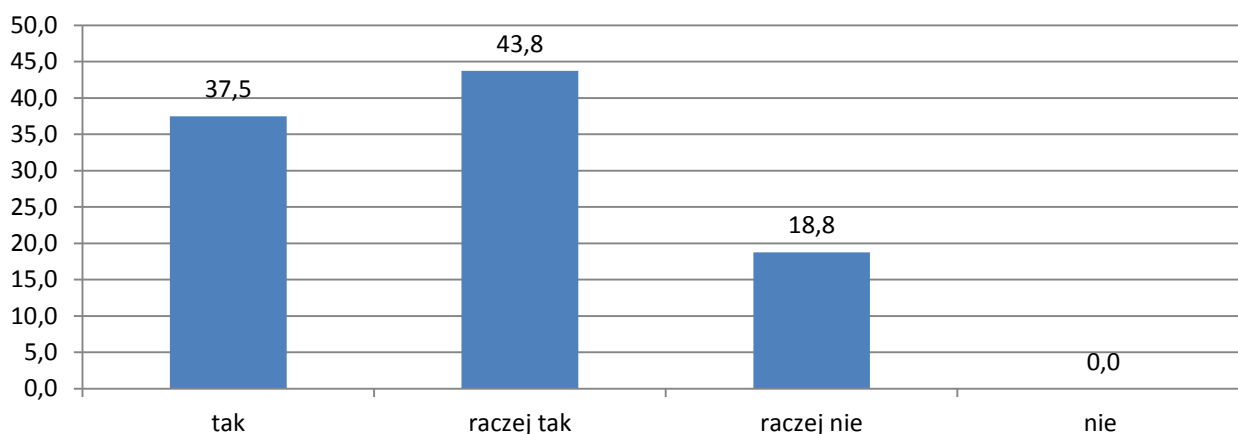
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



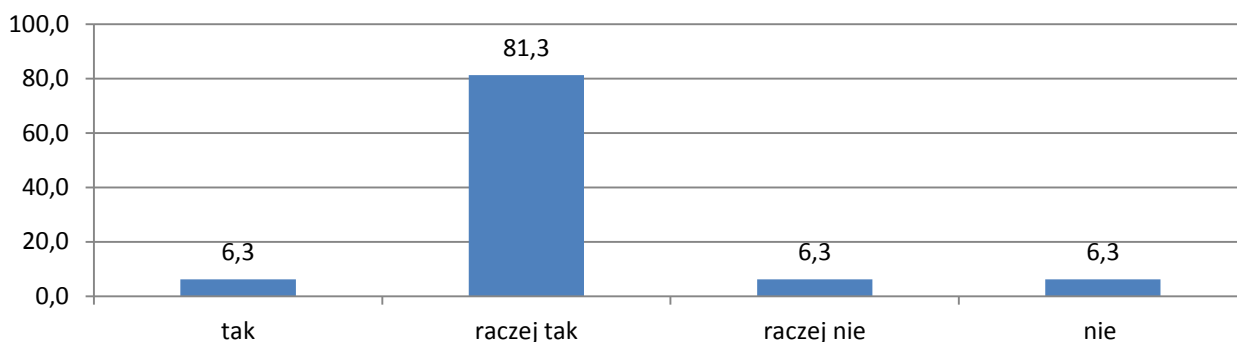
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



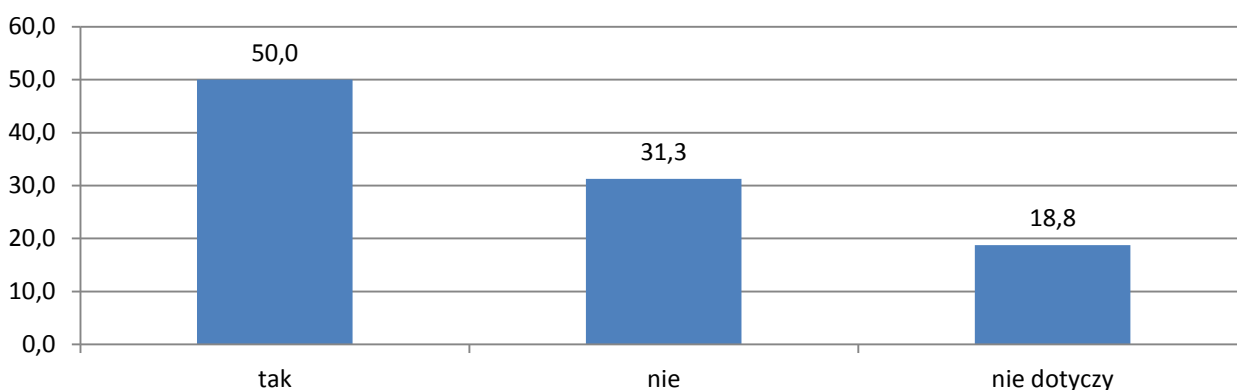
b) kierunku studiów ?



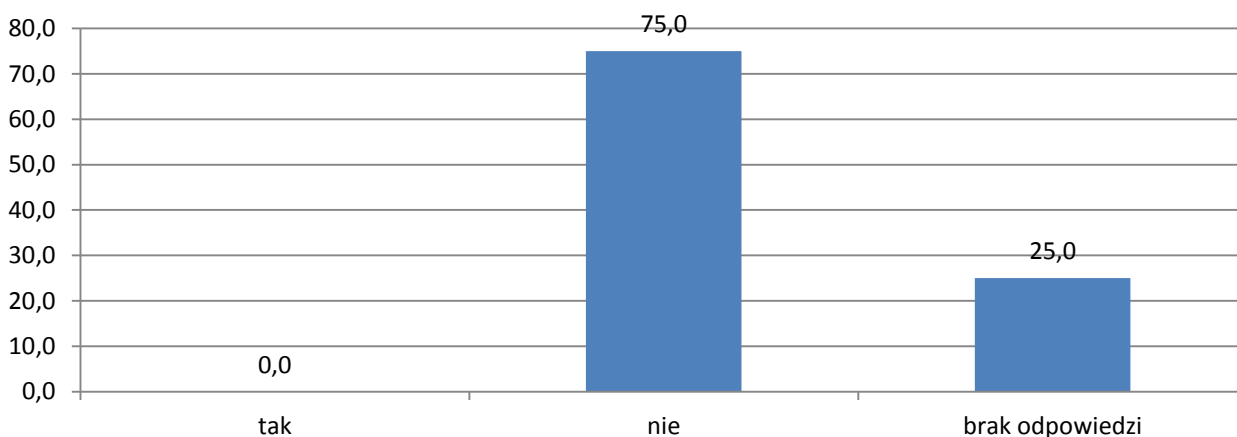
6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?



7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia

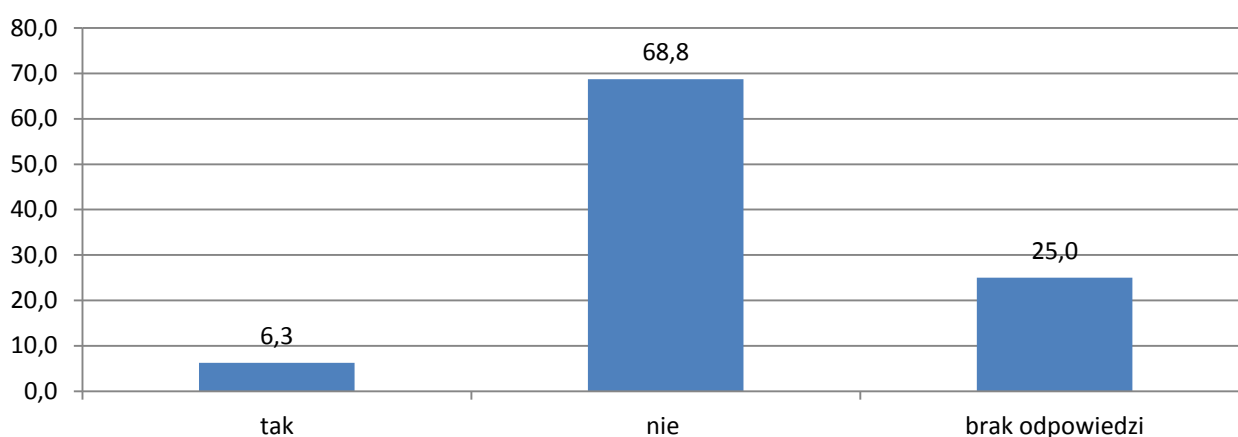


b) studia doktoranckie

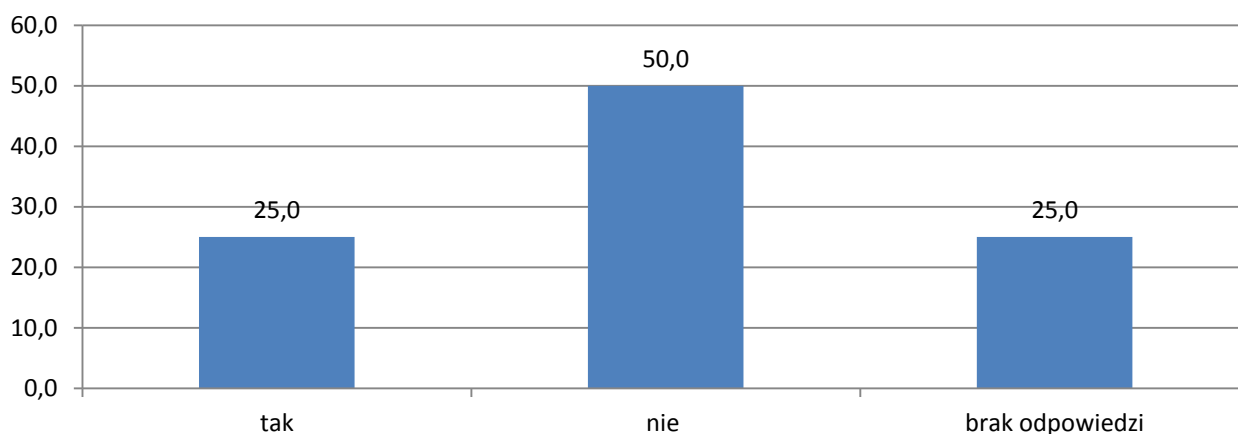




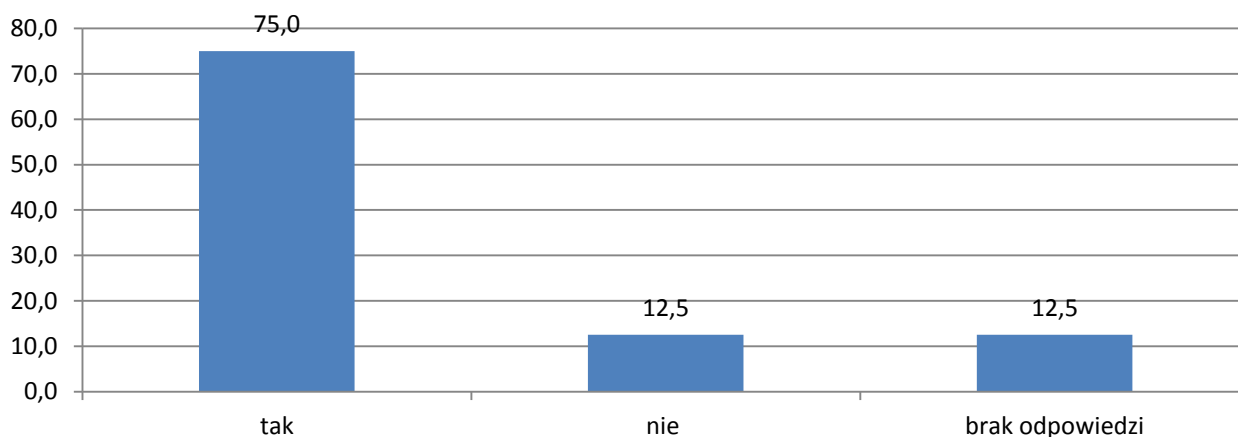
c) studia podyplomowe



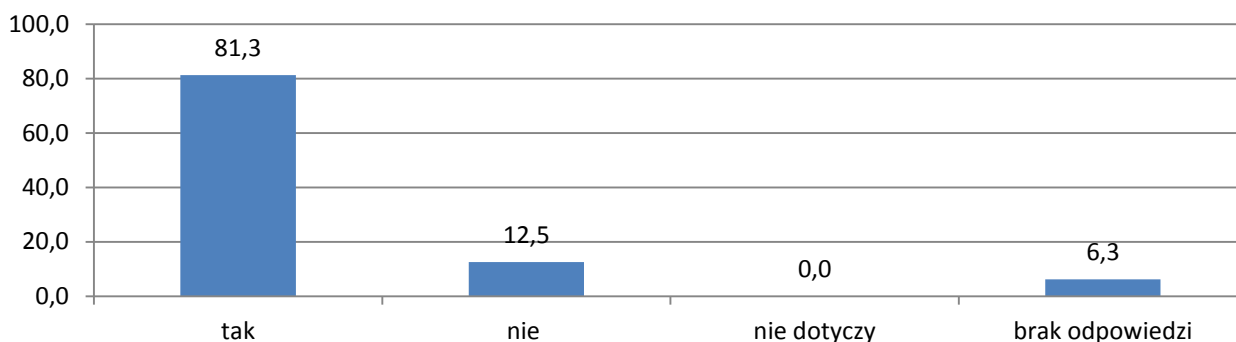
d) kursy językowe



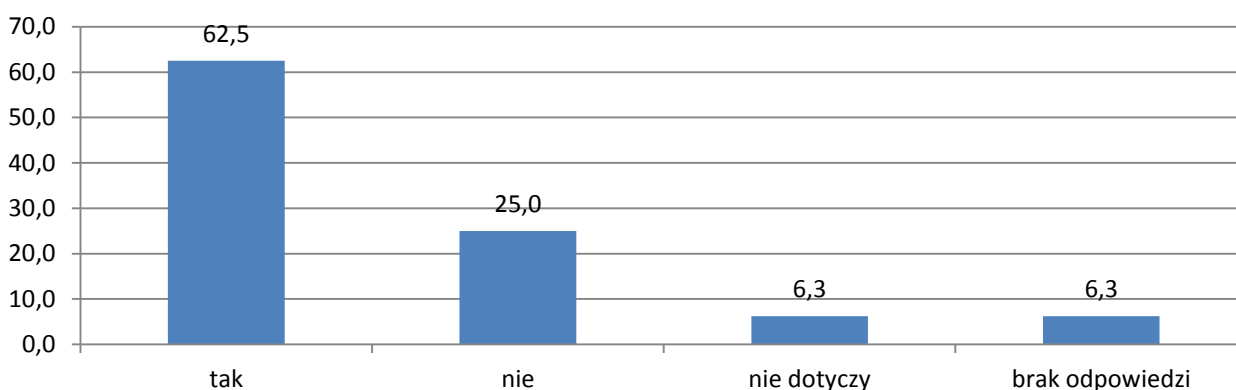
e) kursy i szkolenia zawodowe



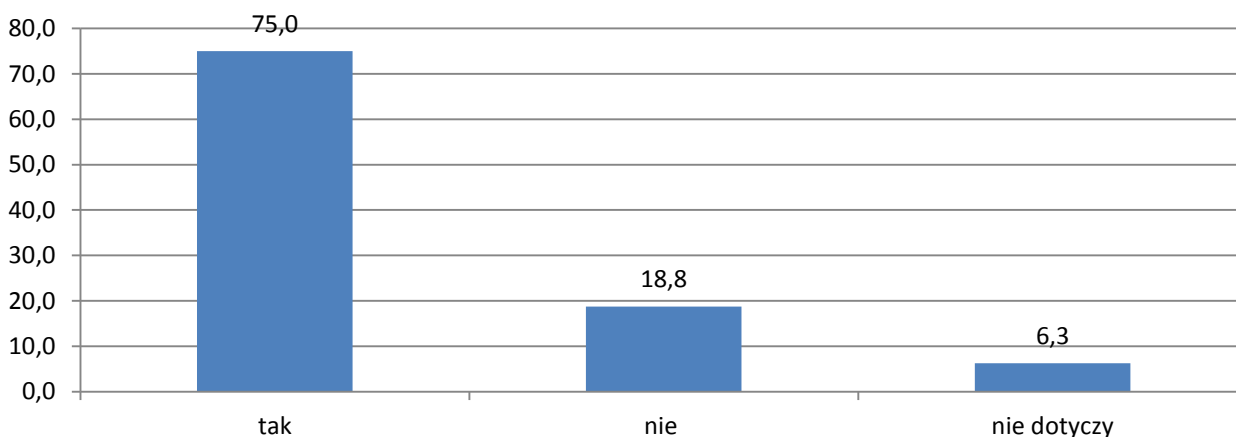
8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych



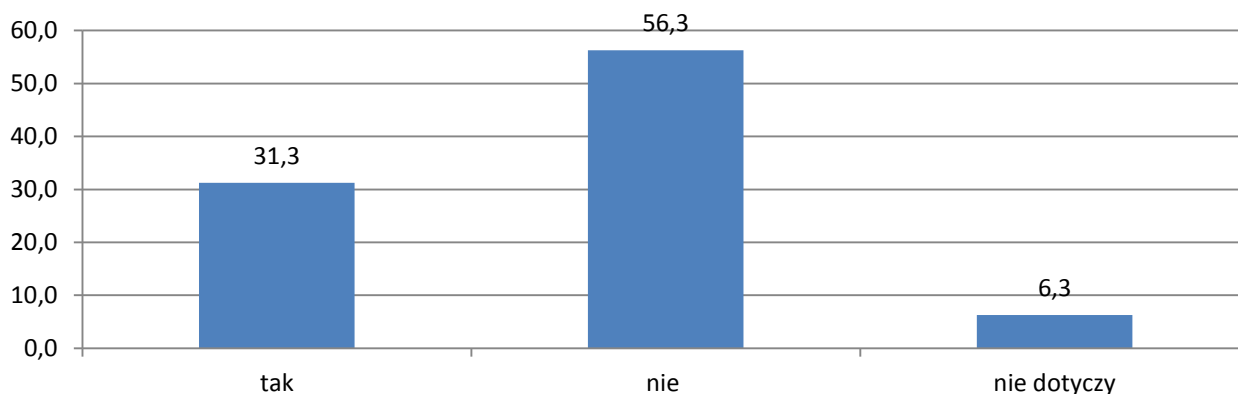
b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego



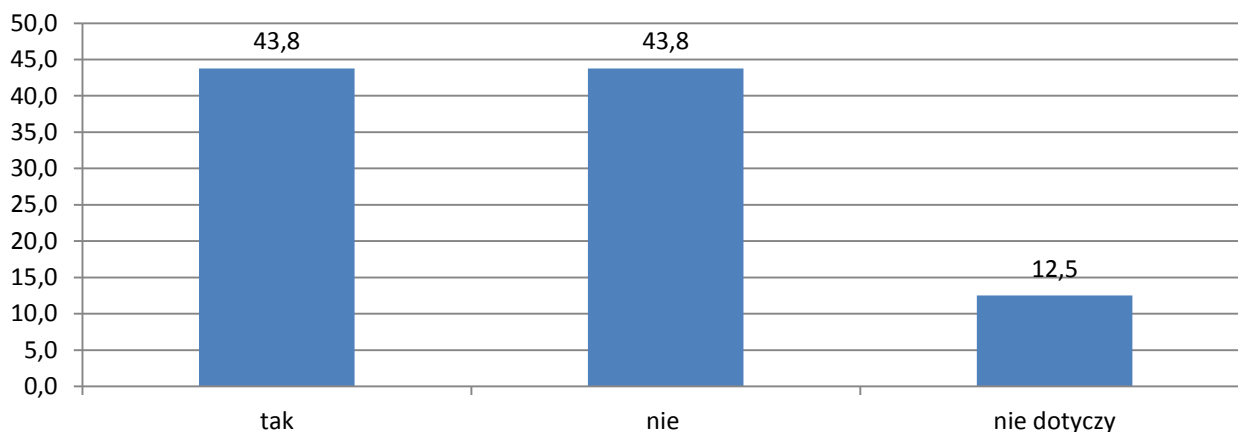
c) więcej kształcenia praktycznego



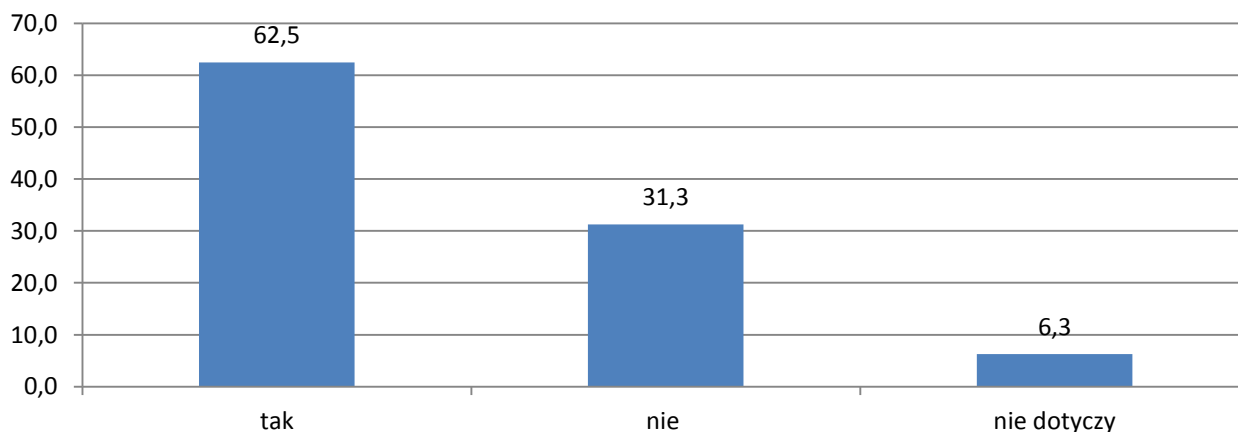
d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..



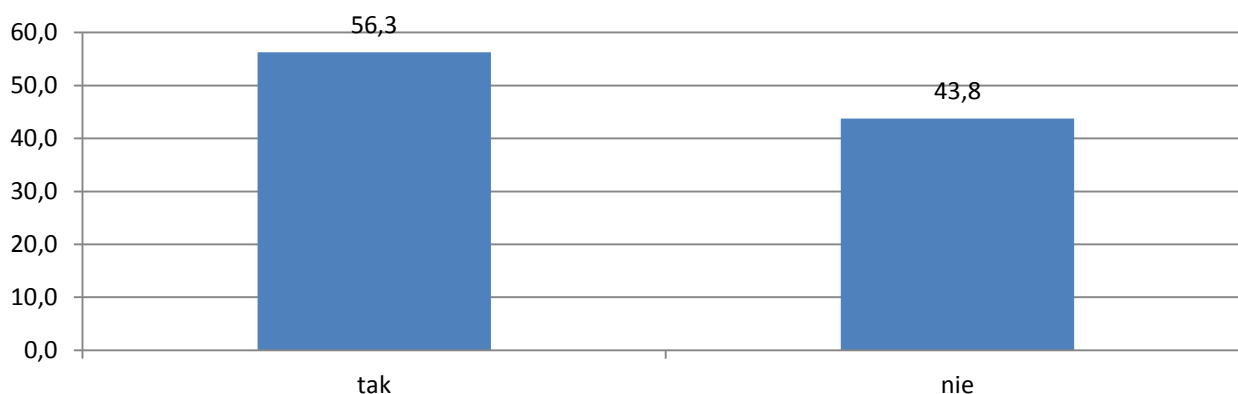
e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej



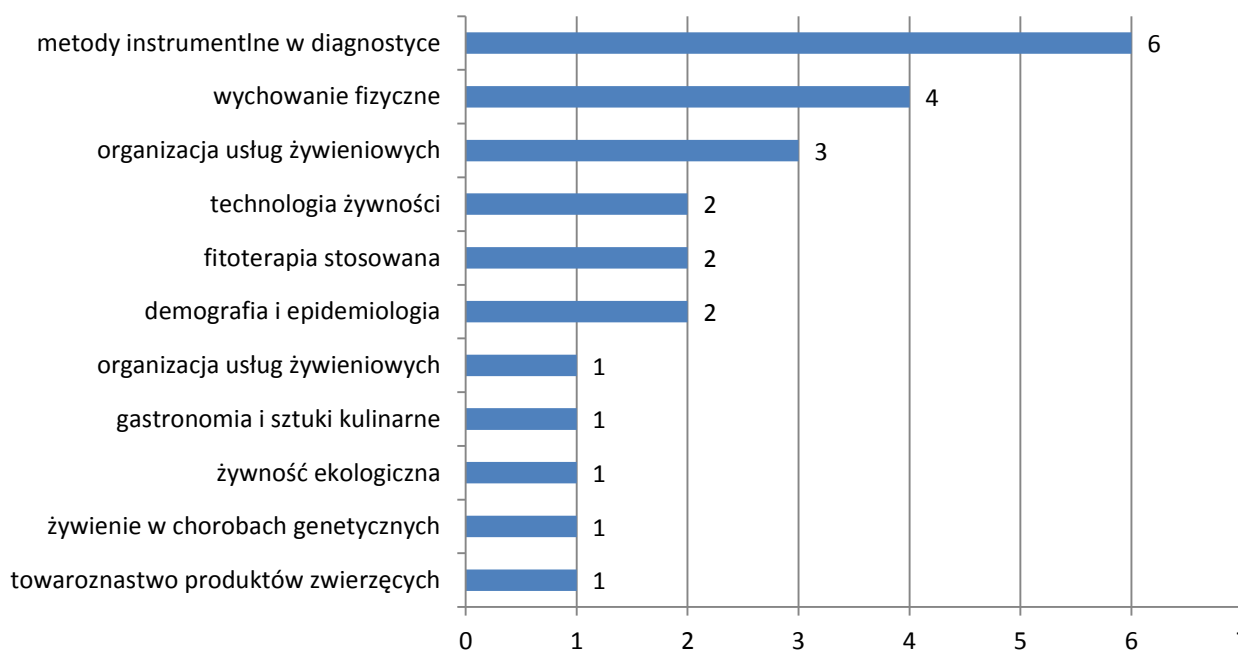
f) więcej zajęć rozwijających kreatywność



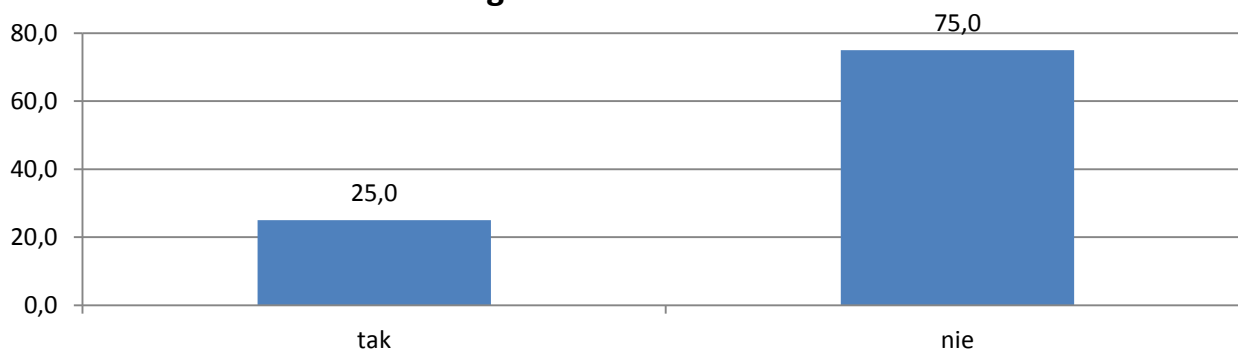
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



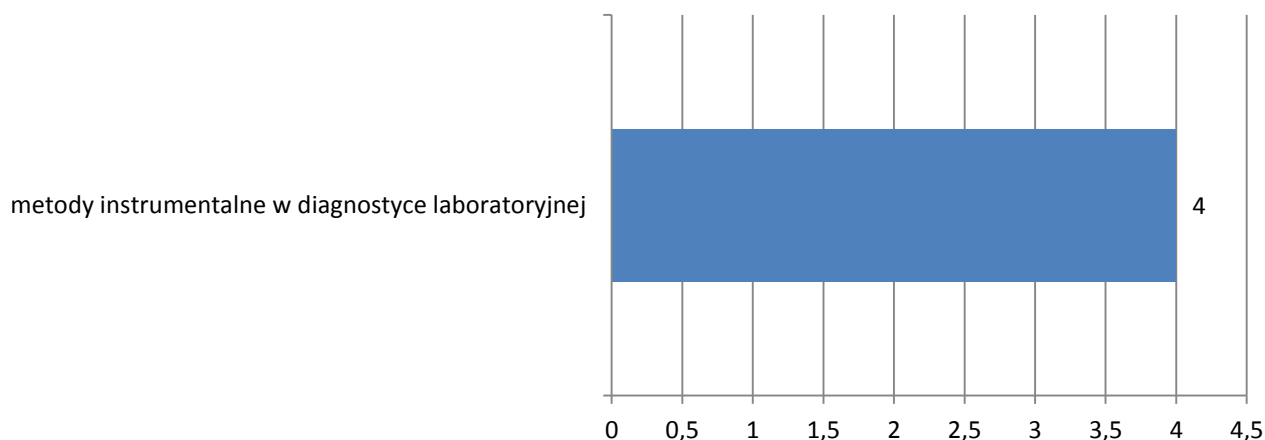
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



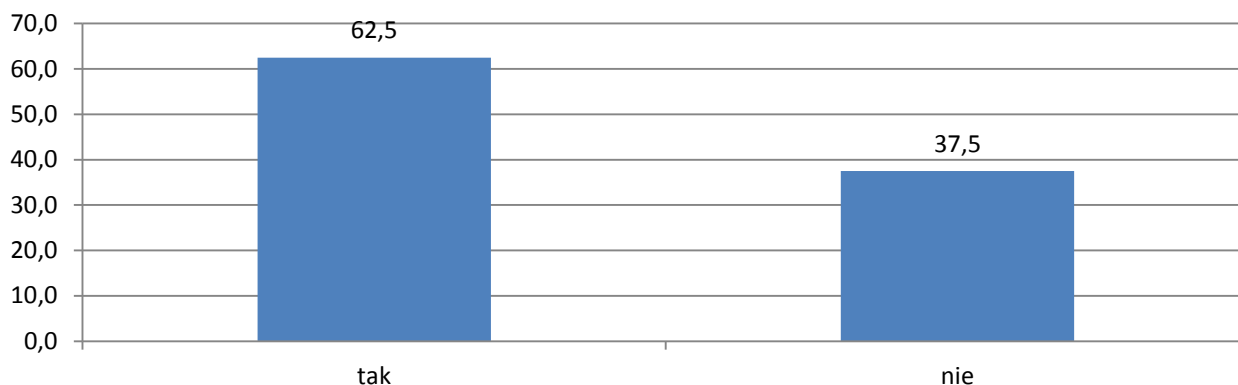
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



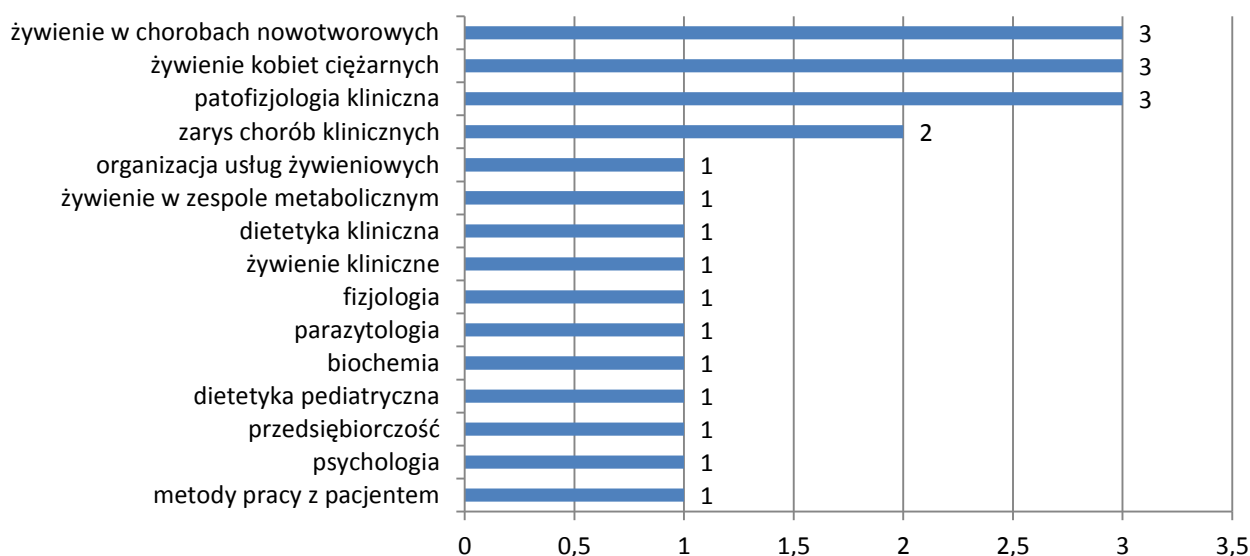
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?



Pytanie 12 miało charakter otwarty i studenci technologii żywności II stopnia sugerowali: organizowanie spotkań z osobami które są czynne w zawodzie dietetyka.

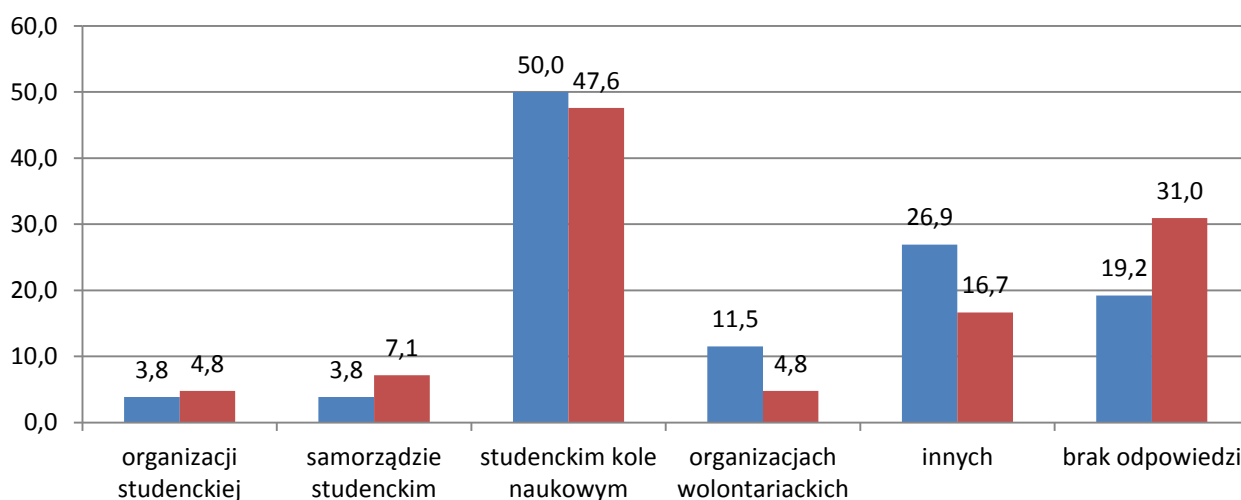
Semestr zimowy

Biotechnologia II stopień, studia stacjonarne

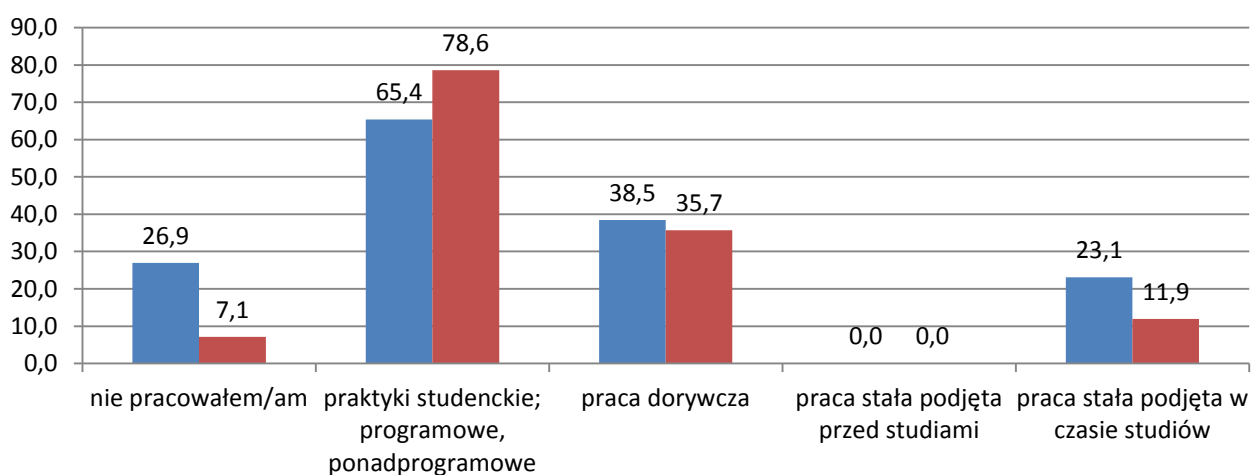
W badaniu wzięło udział 26 osób z czego 19,23 % ankietowanych to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania w zestawieniu z odpowiedziami absolwentów z roku 2018 (słupki czerwone).



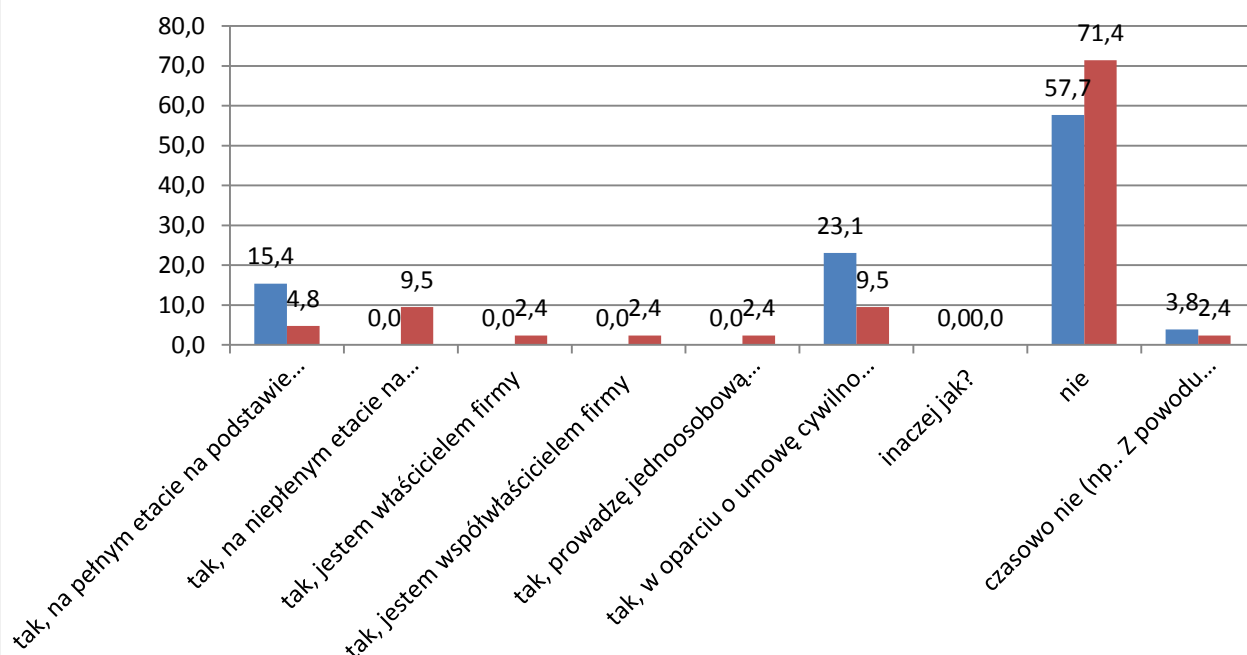
1. W czasie studiów a) działał/a Pan/Pani w:



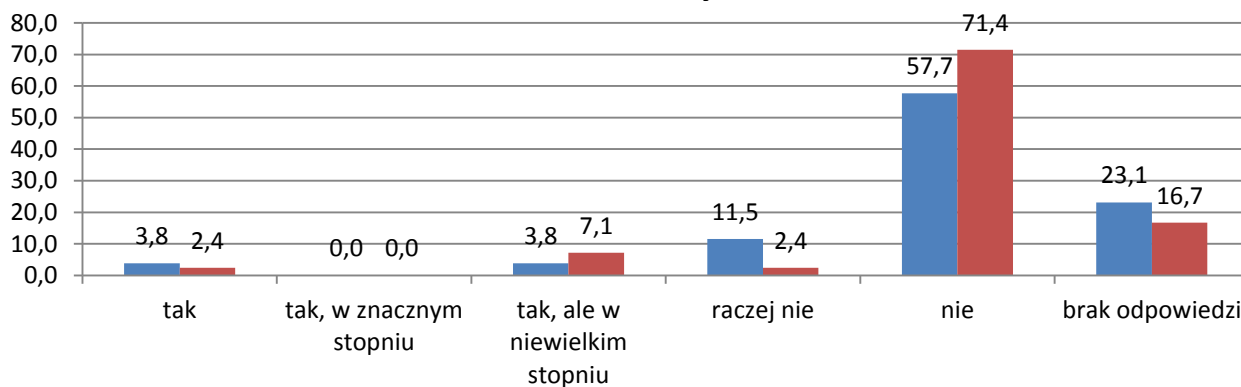
b) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?



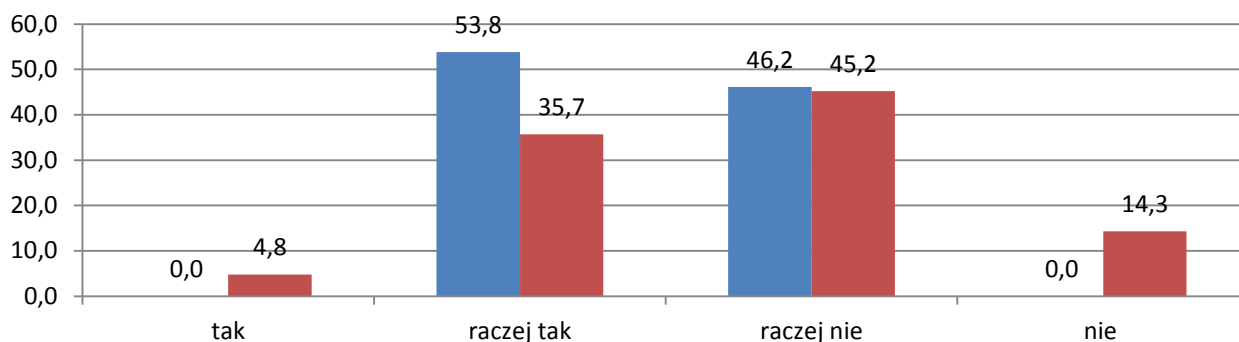
2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?



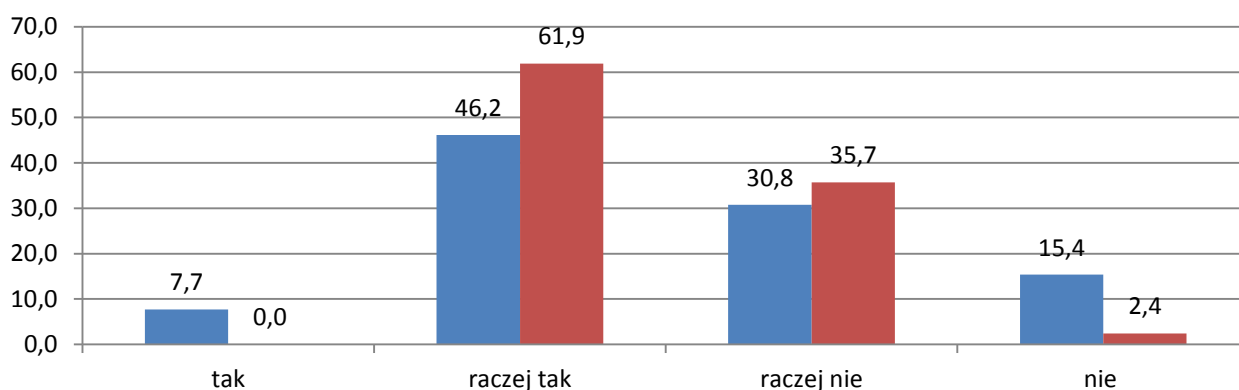
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



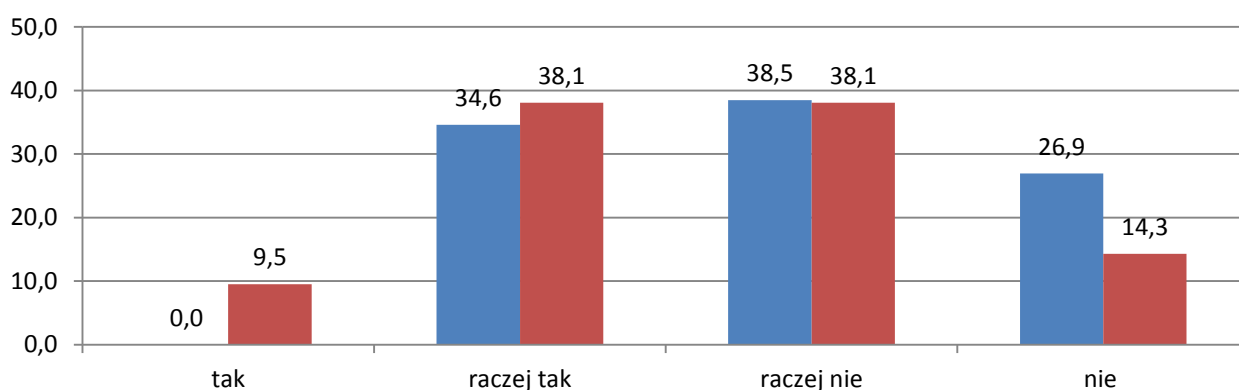
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



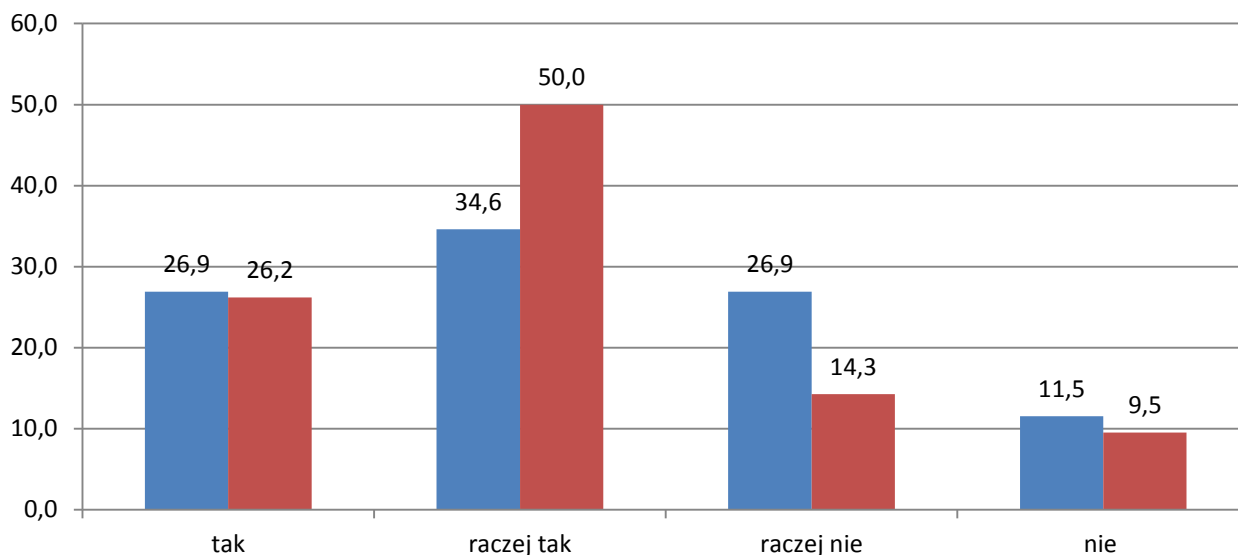
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



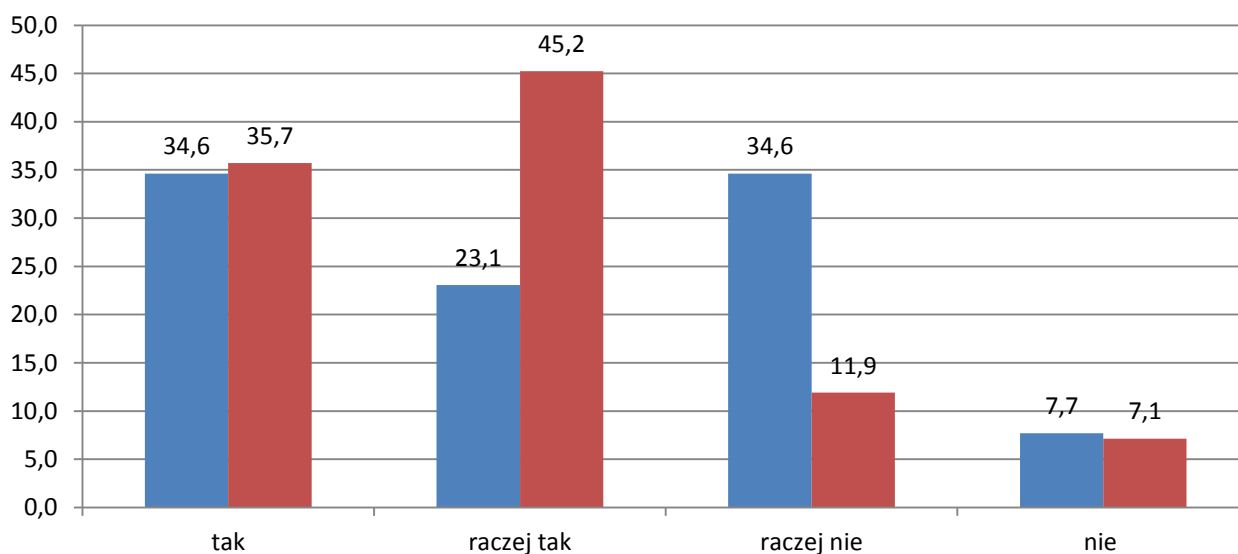
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



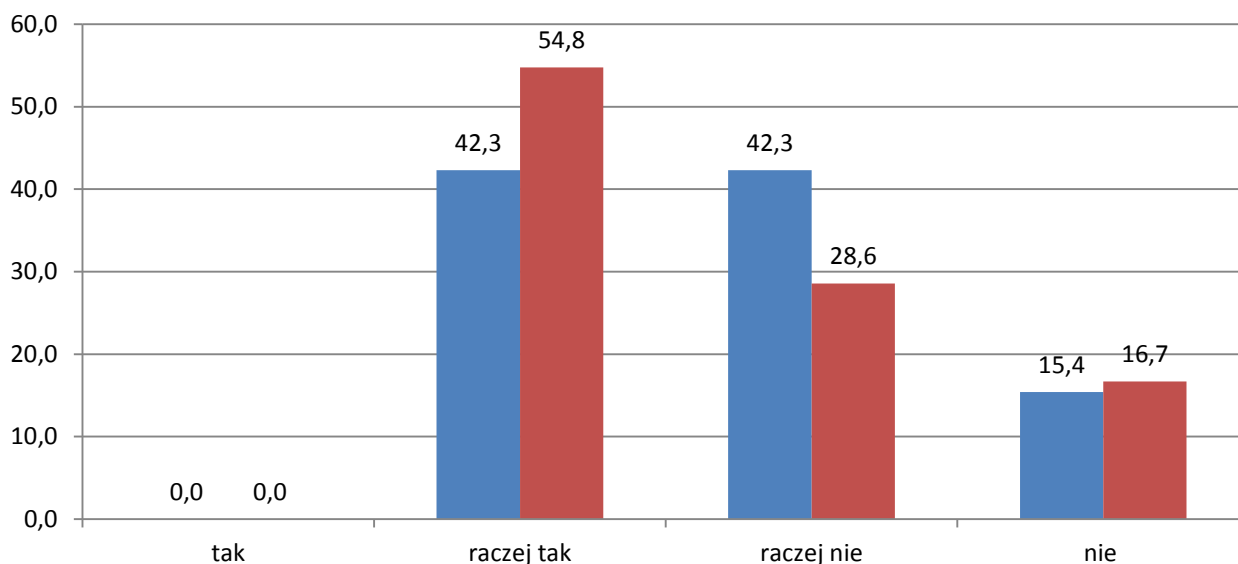
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



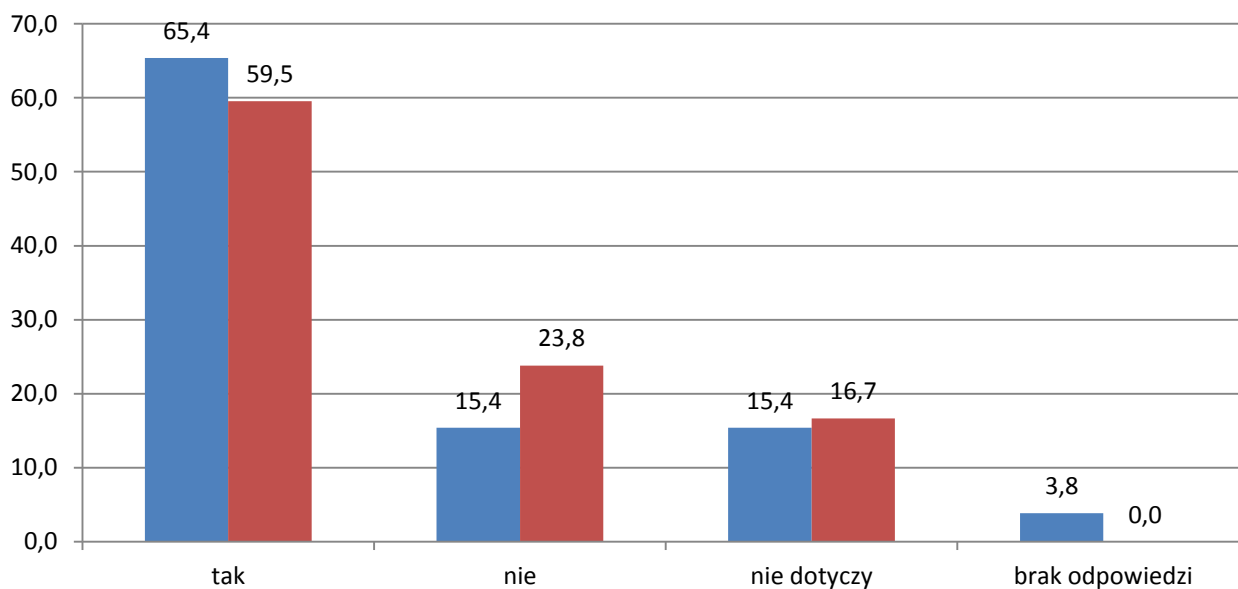
b) kierunku studiów ?



6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?

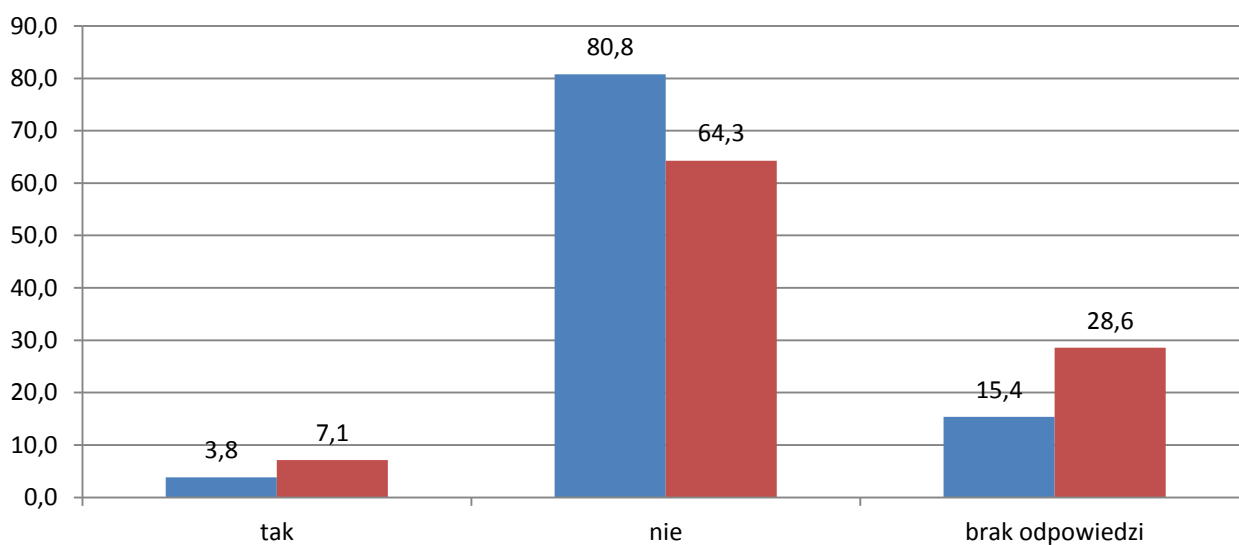


7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia

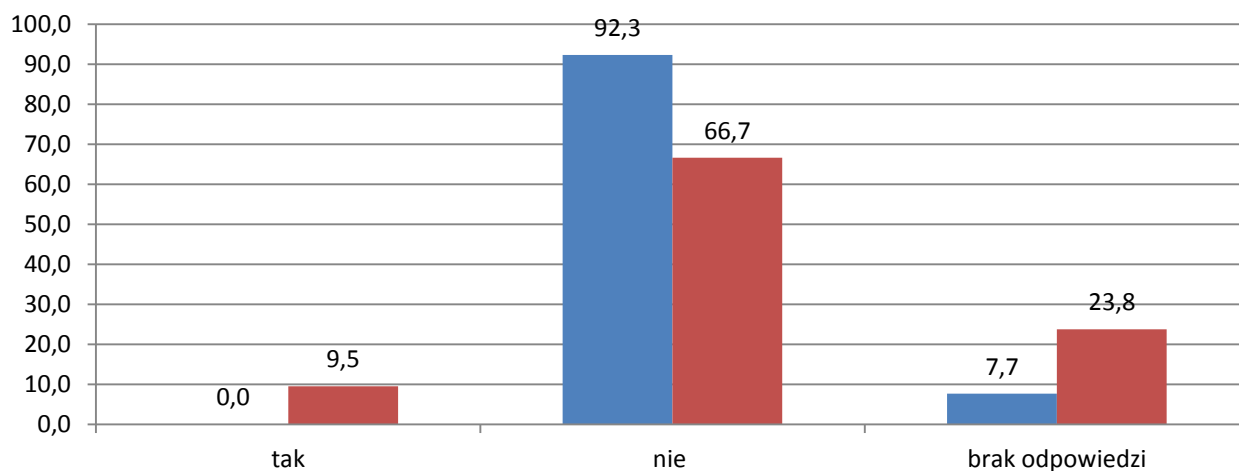




b) studia doktoranckie

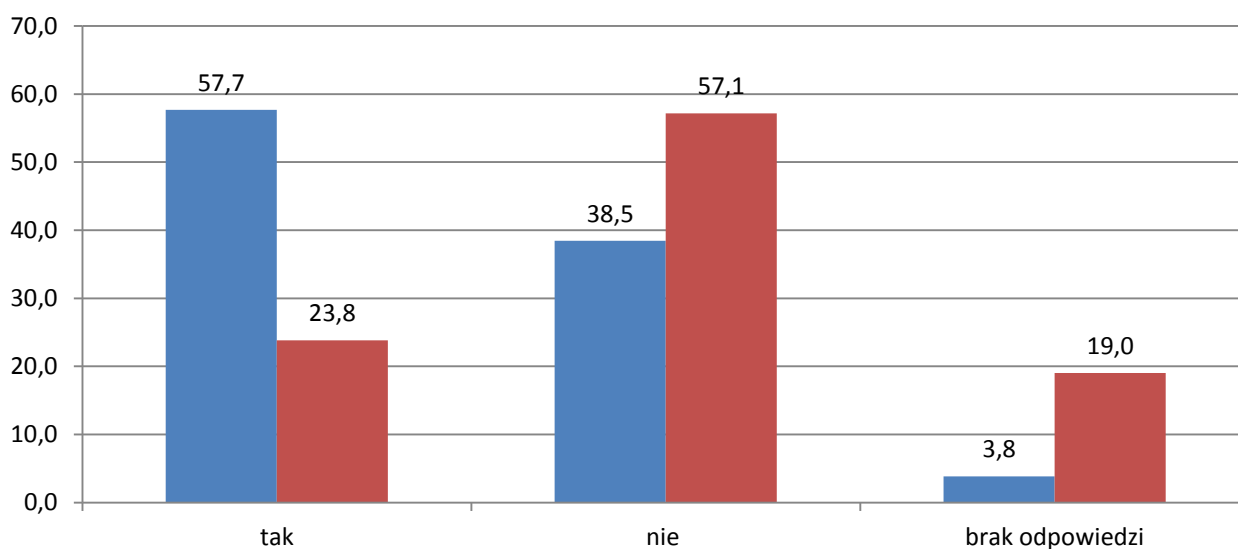


c) studia podyplomowe

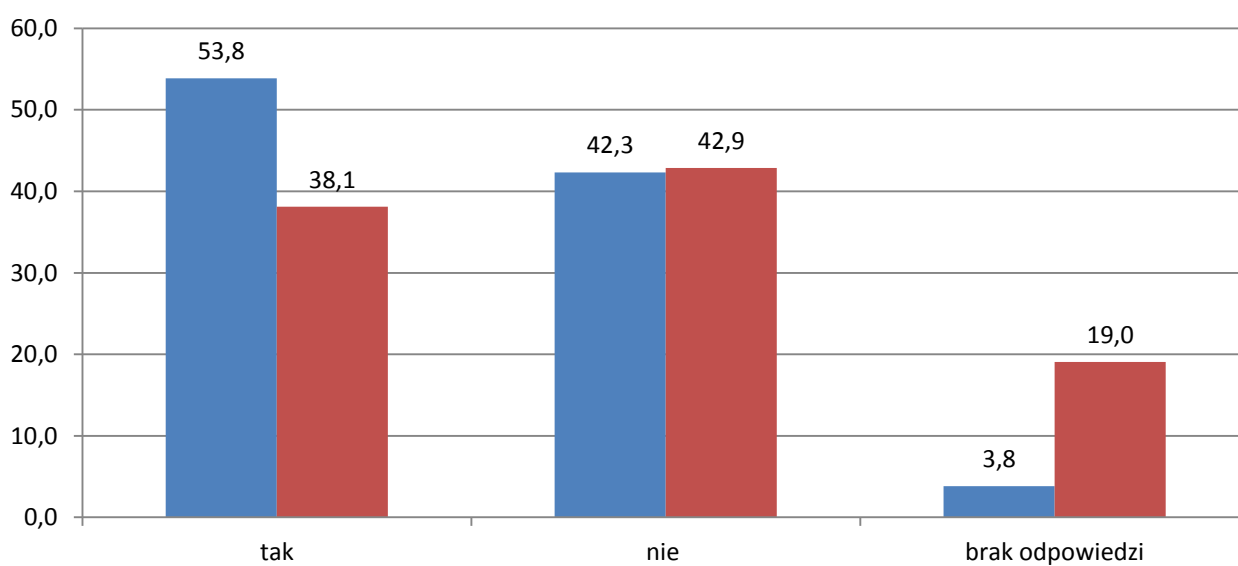




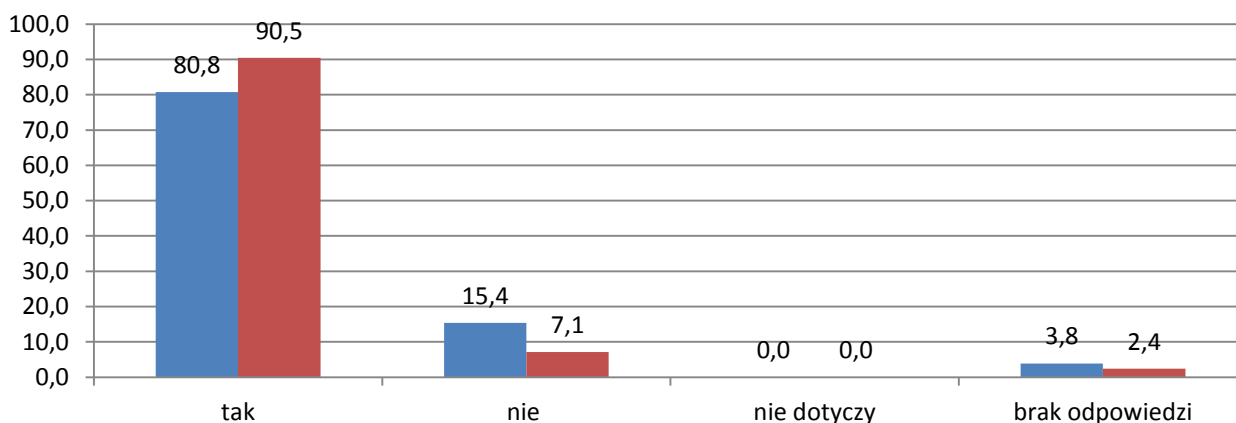
d) kursy językowe



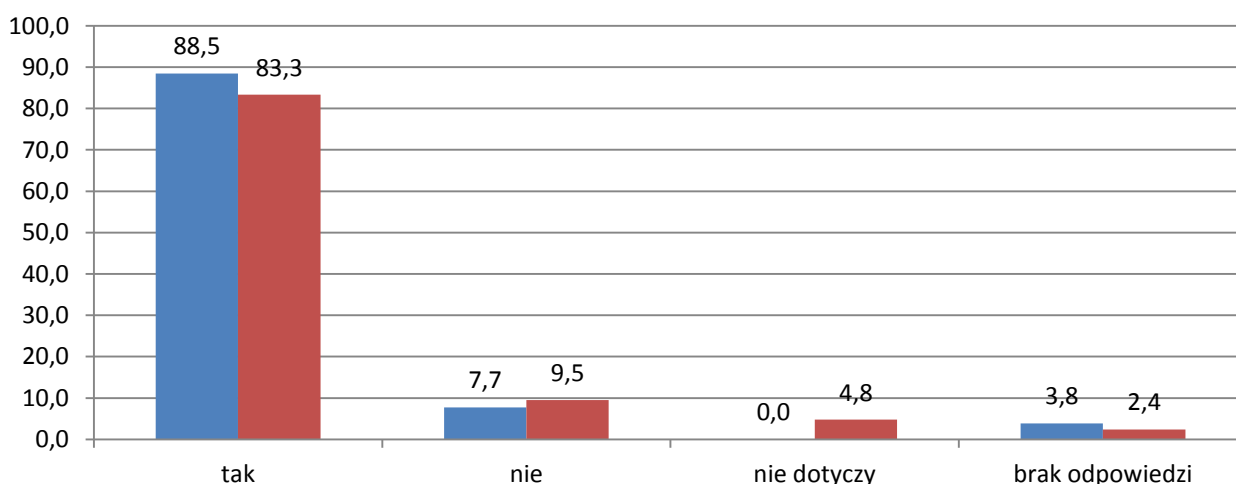
e) kursy i szkolenia zawodowe



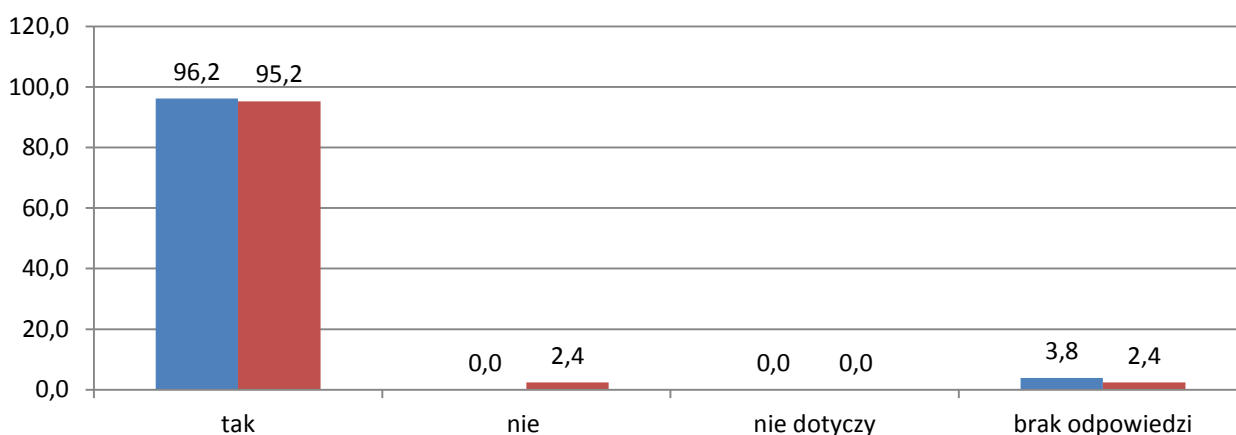
8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych



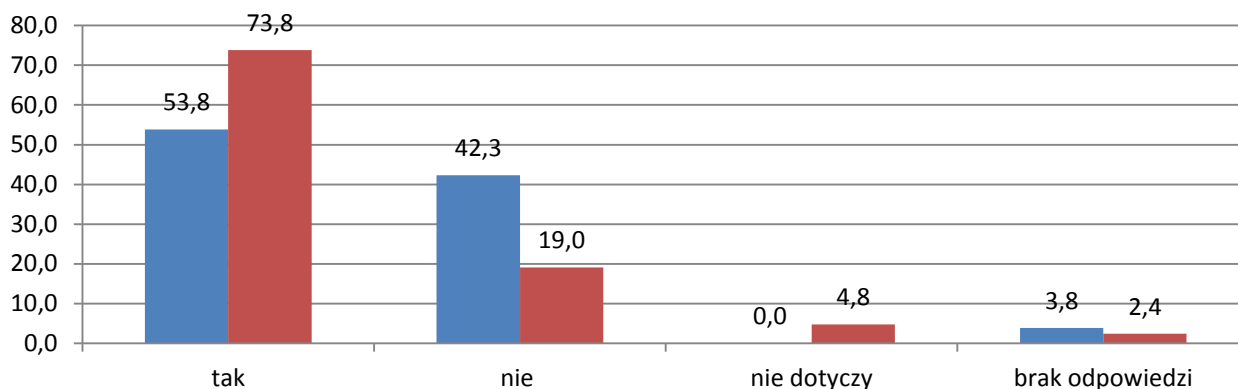
b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego



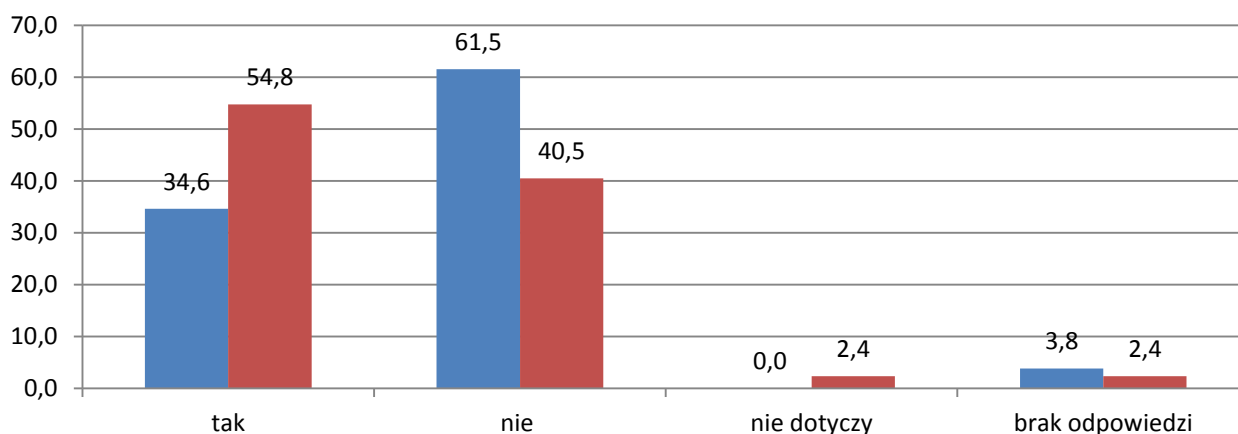
c) więcej kształcenia praktycznego



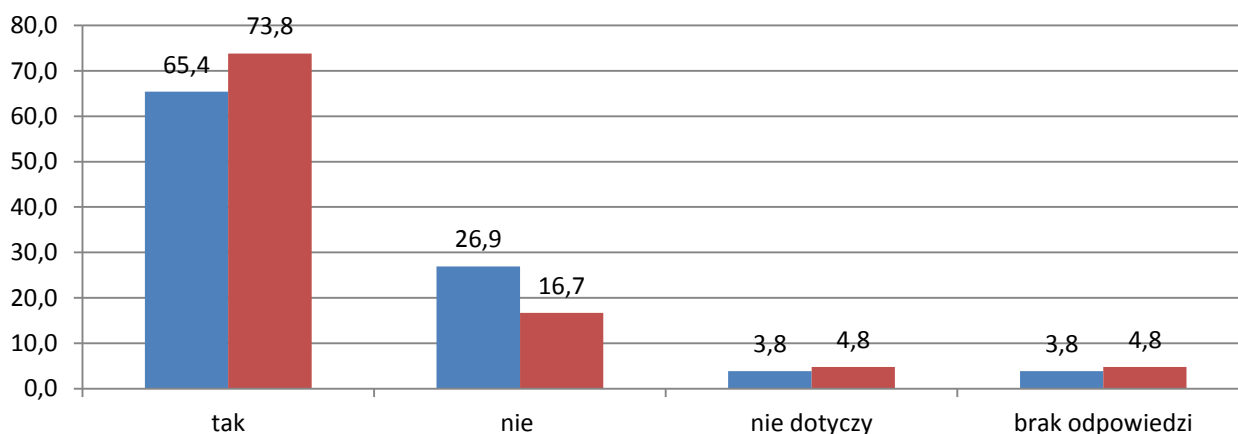
d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..



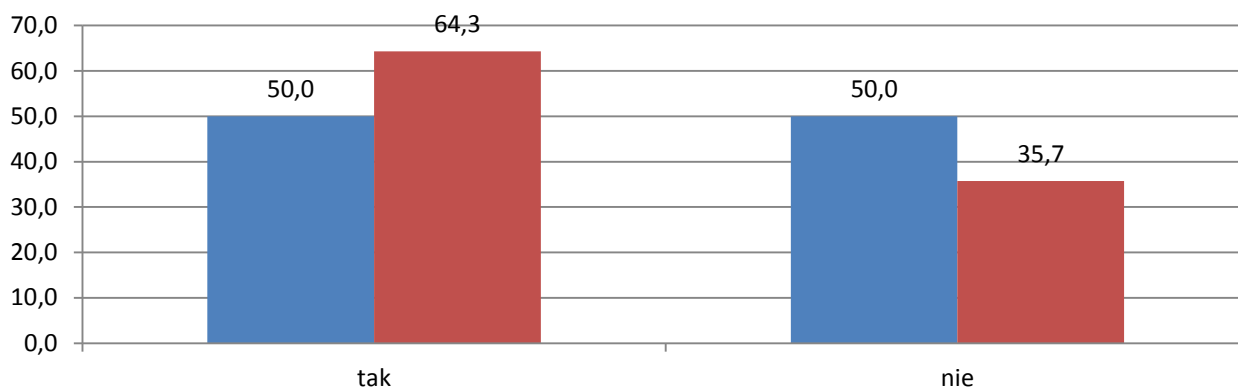
e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej



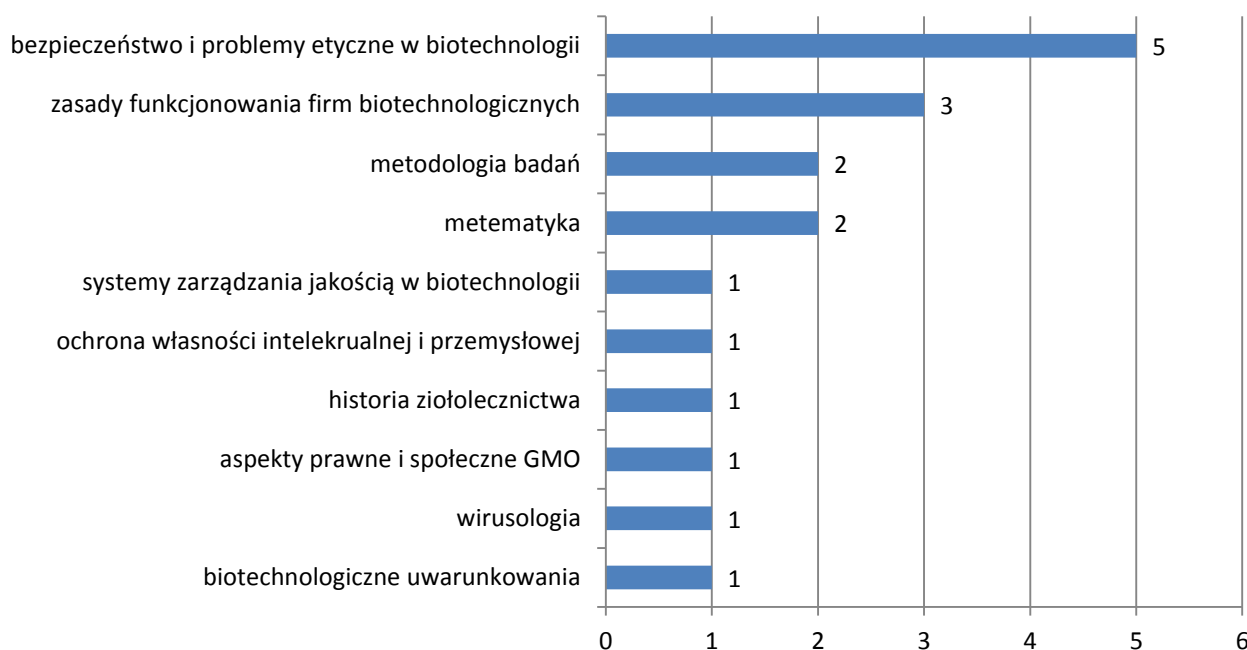
f) więcej zajęć rozwijających kreatywność



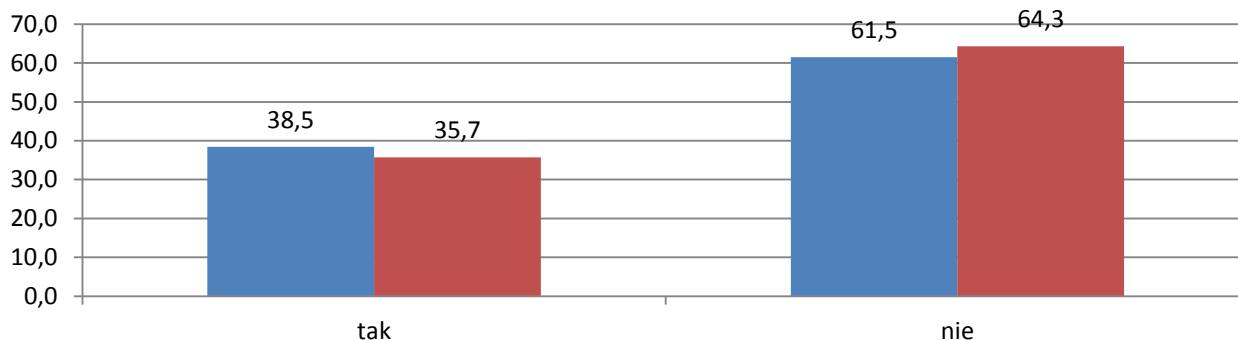
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



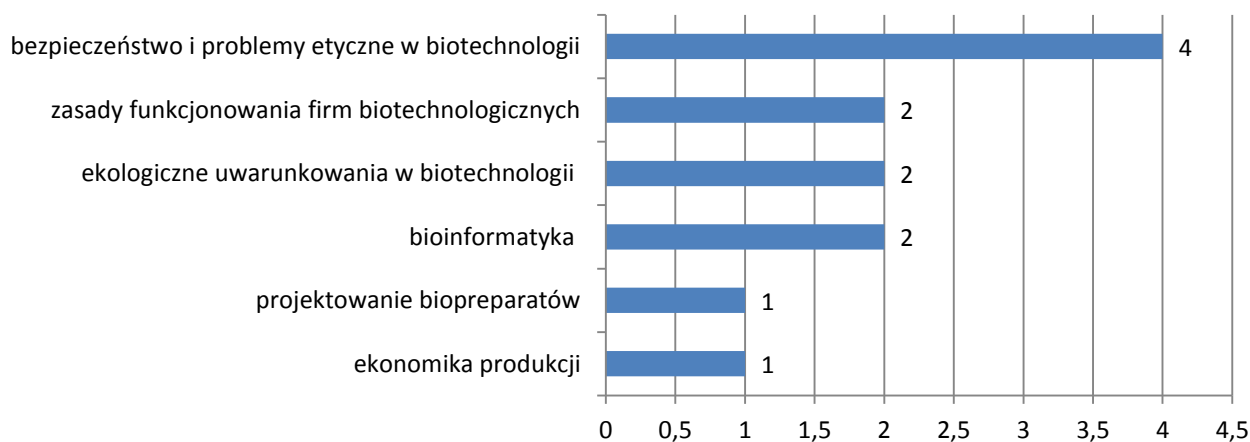
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



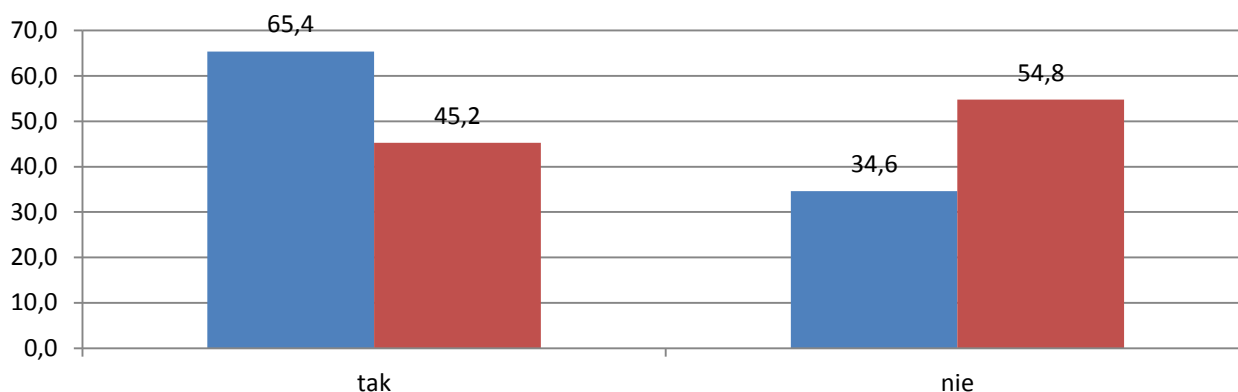
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



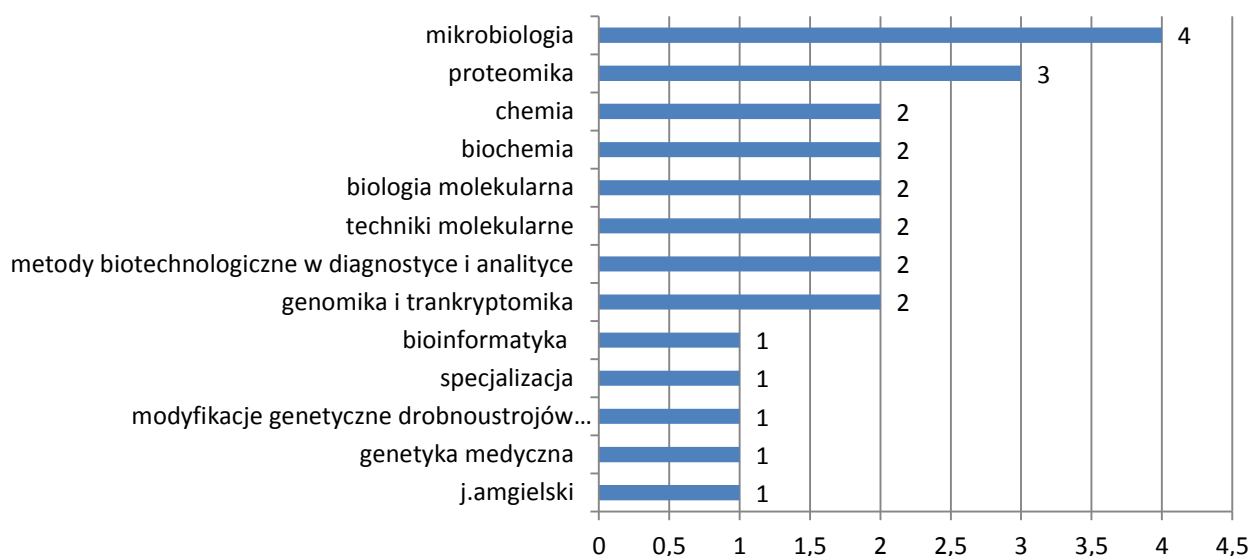
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?

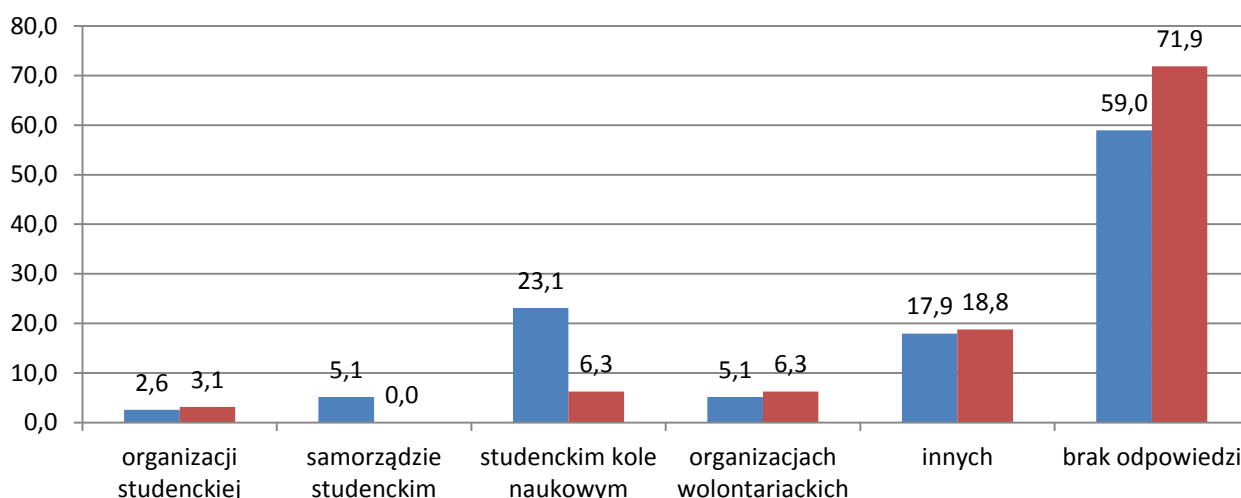


Pytanie 12 ma charakter otwarty i studenci **biotechnologii II stopnia** sugerowali zwiększenie liczby godzin zajęć laboratoryjnych, praktyk i szkoleń/kursów

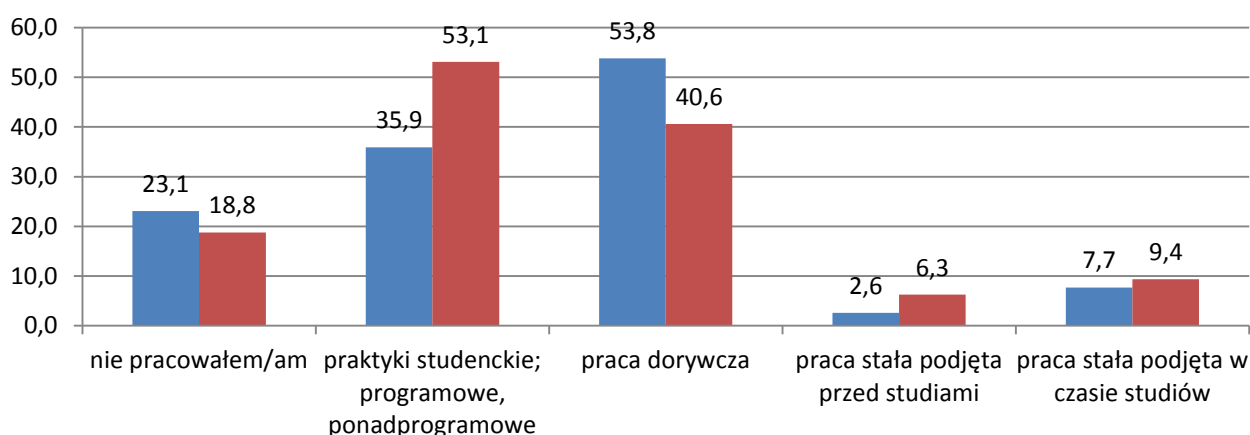
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka II stopień, studia stacjonarne

W badaniu wzięło udział 39 osób z czego 2,56 % ankietowanych to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania w zestawieniu z odpowiedziami absolwentów z roku 2018 (słupki czerwone). .

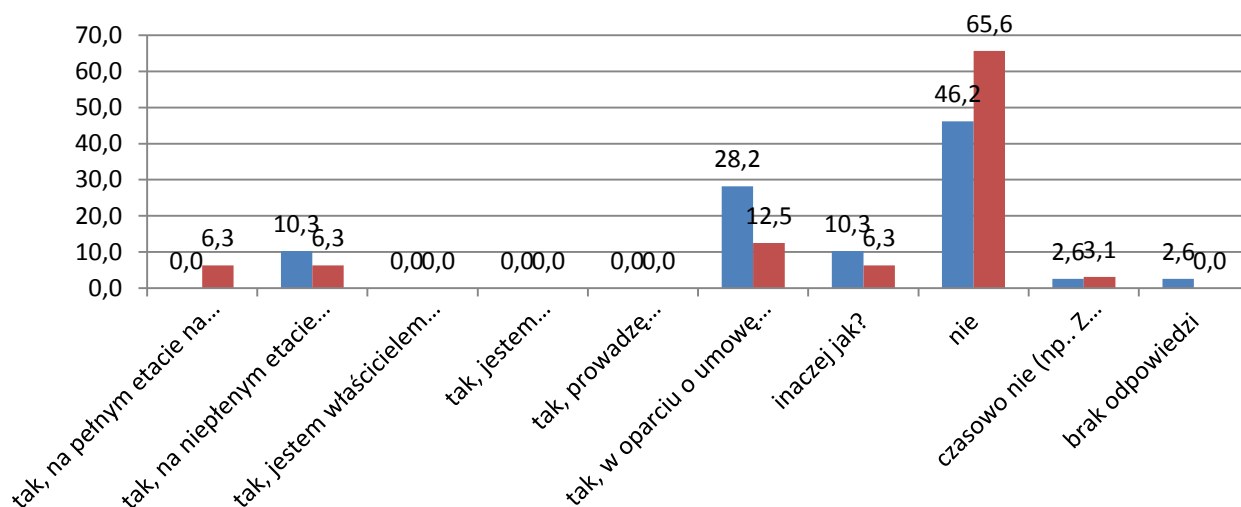
1. W czasie studiów a) działał/a Pan/Pani w:



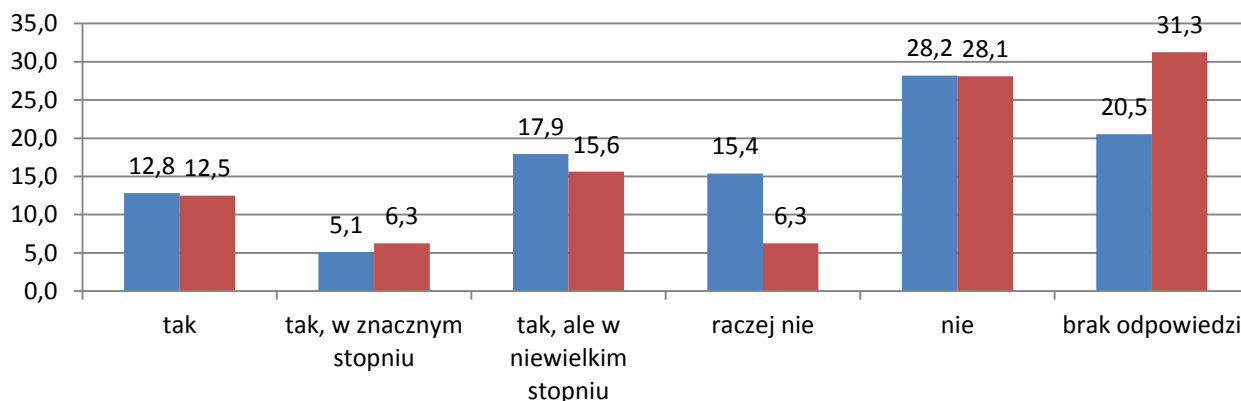
b) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?



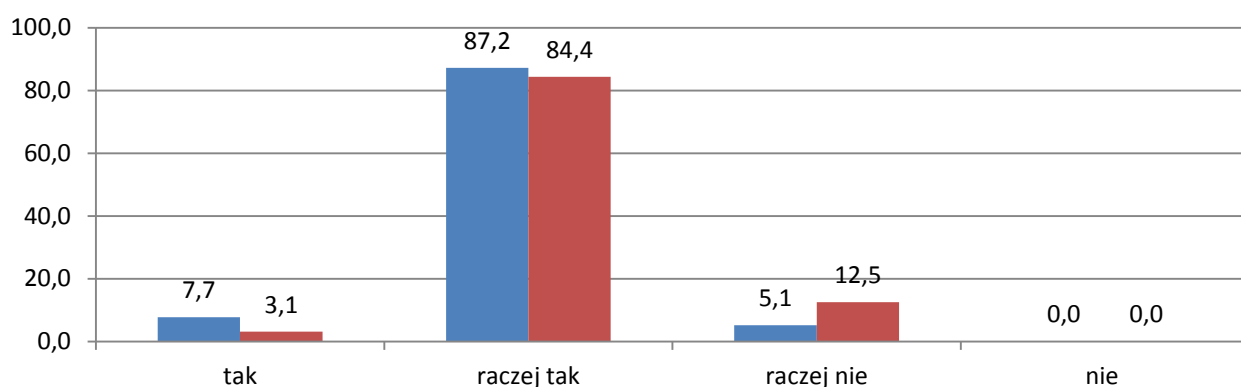
2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?



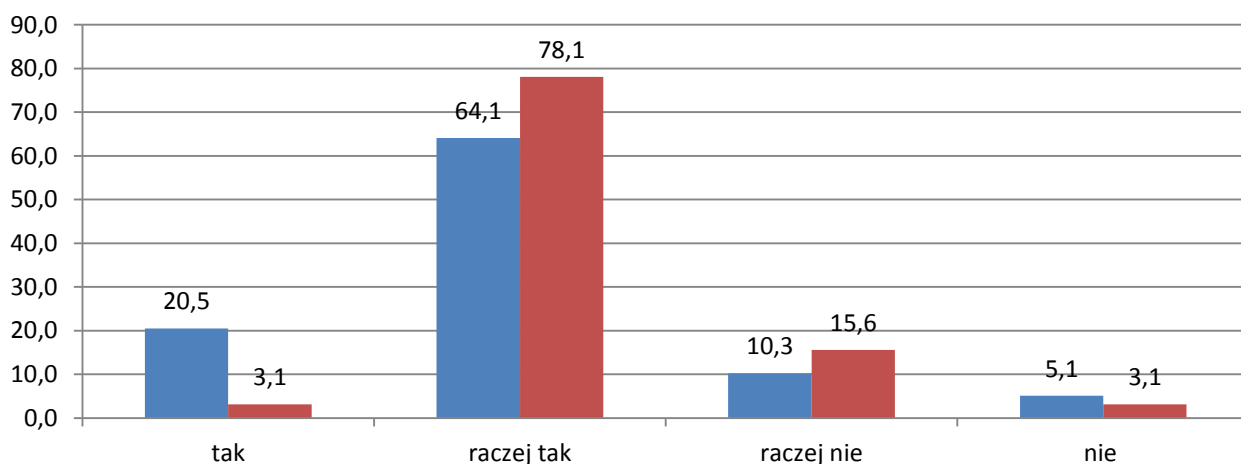
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



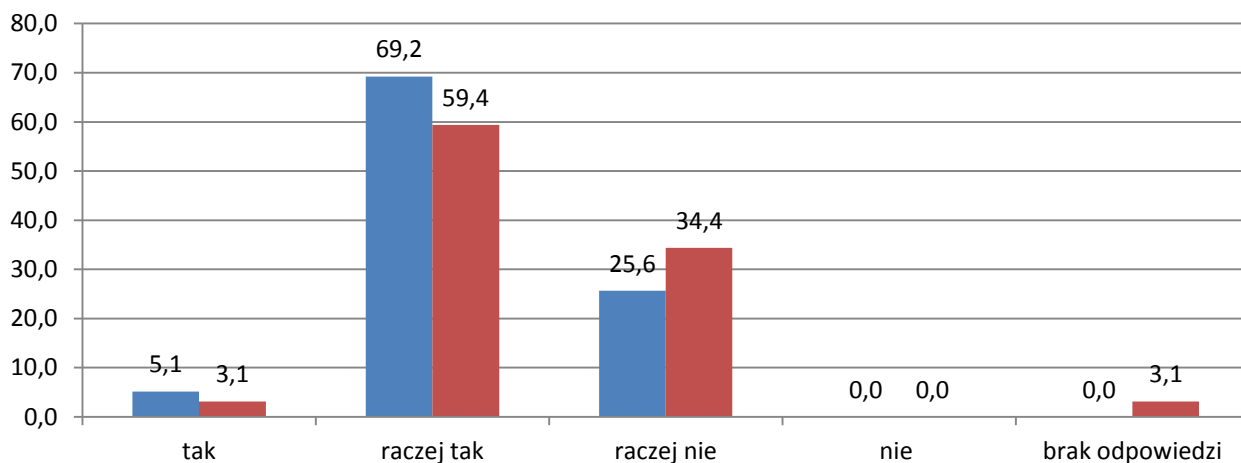
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



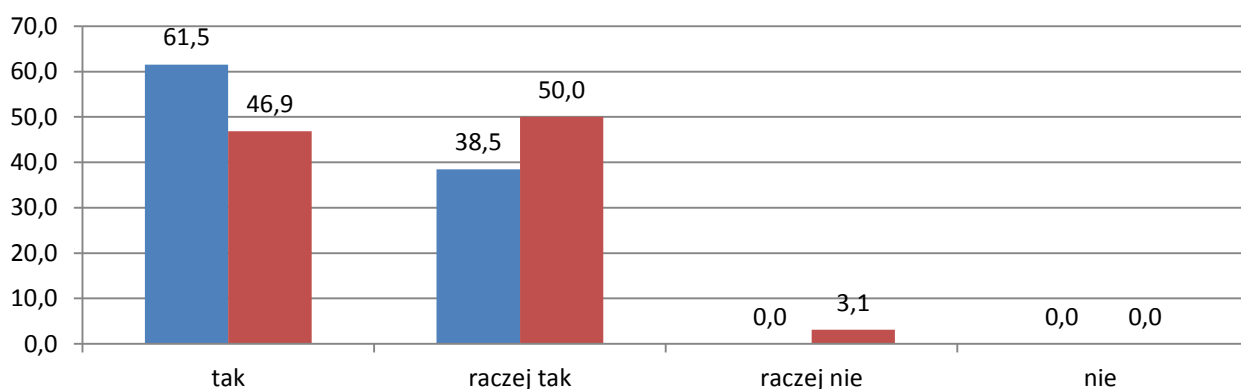
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



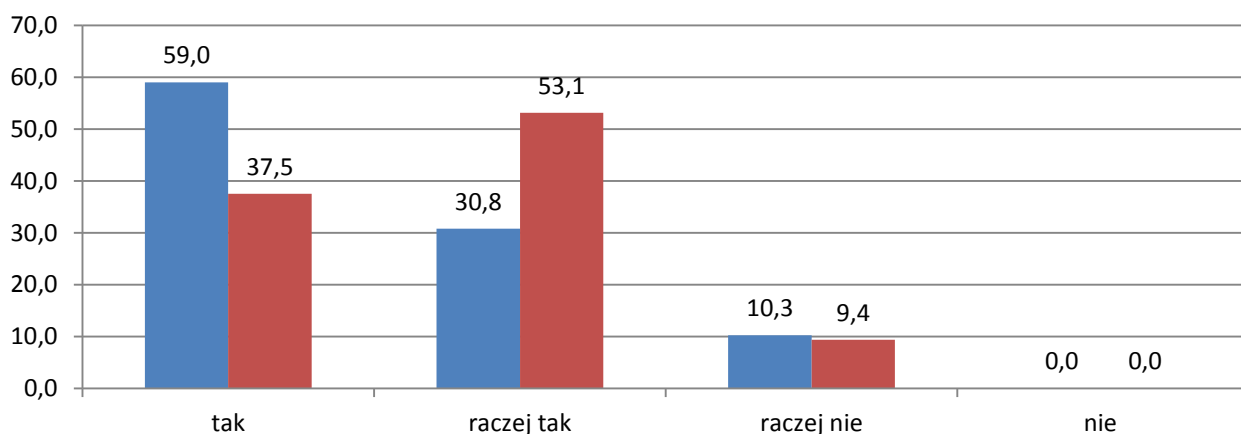
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



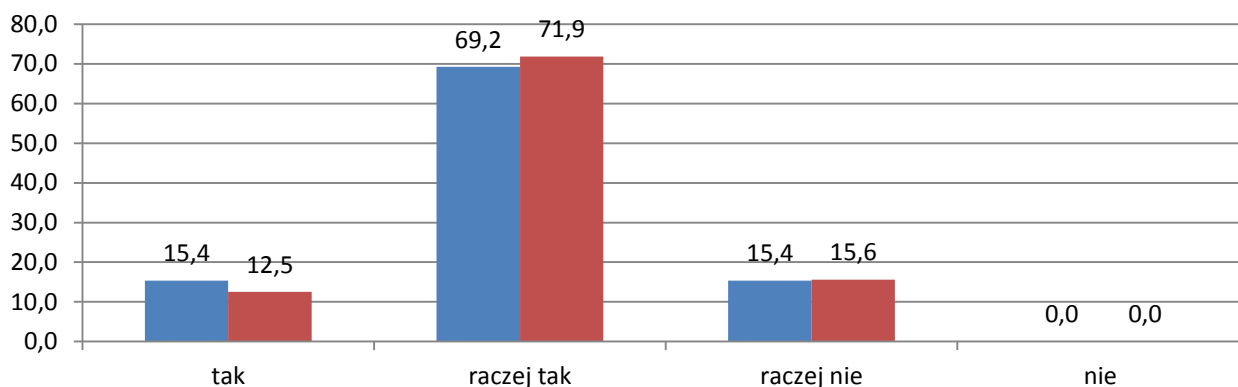
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



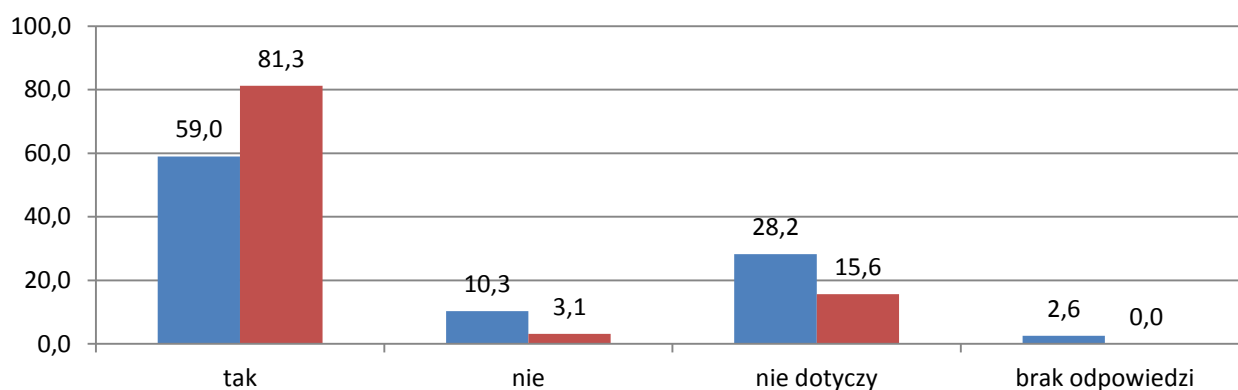
b) kierunku studiów ?



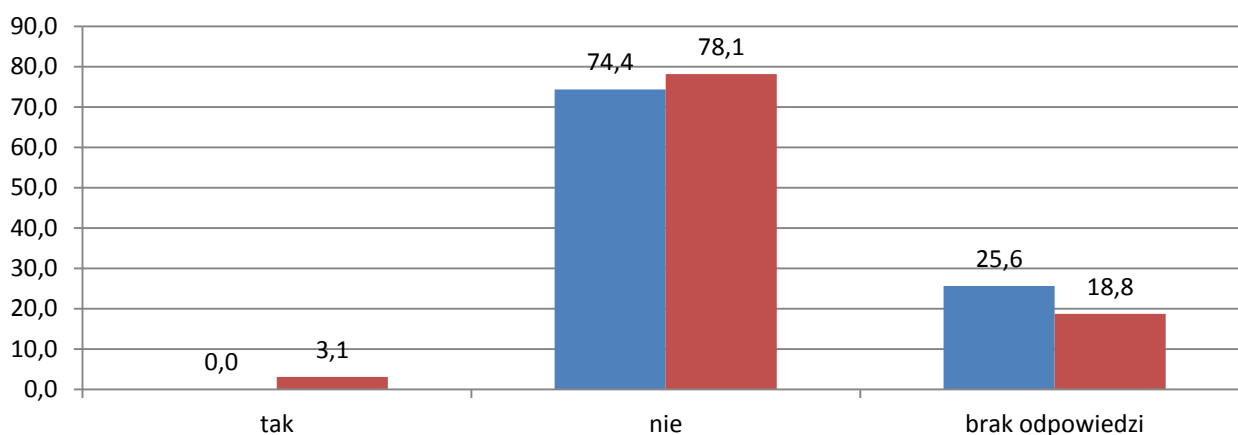
6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?



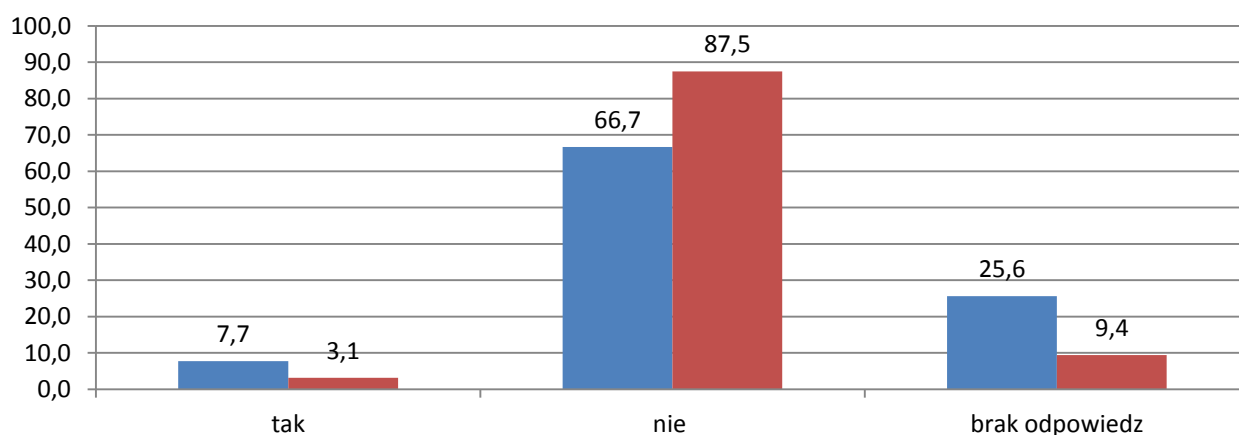
7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia



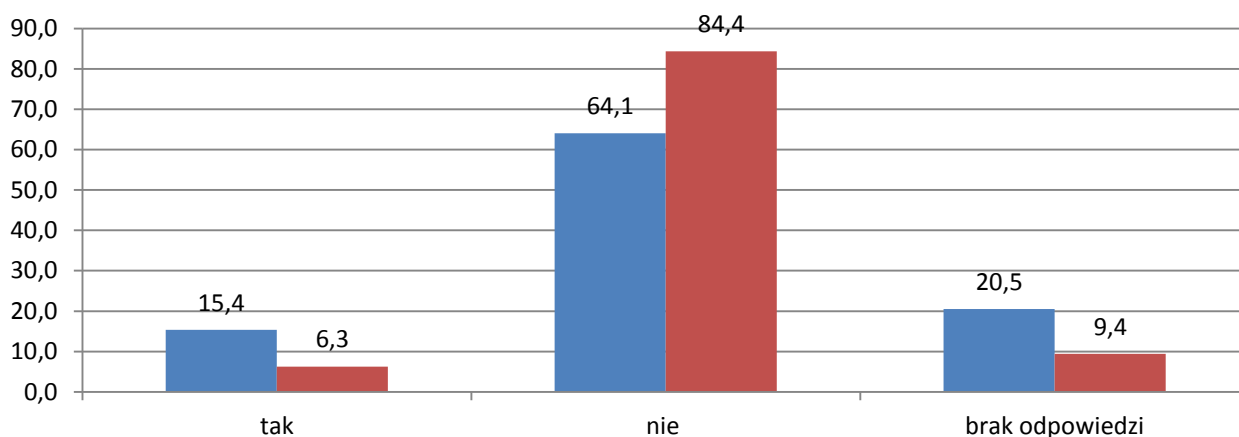
b) studia doktoranckie



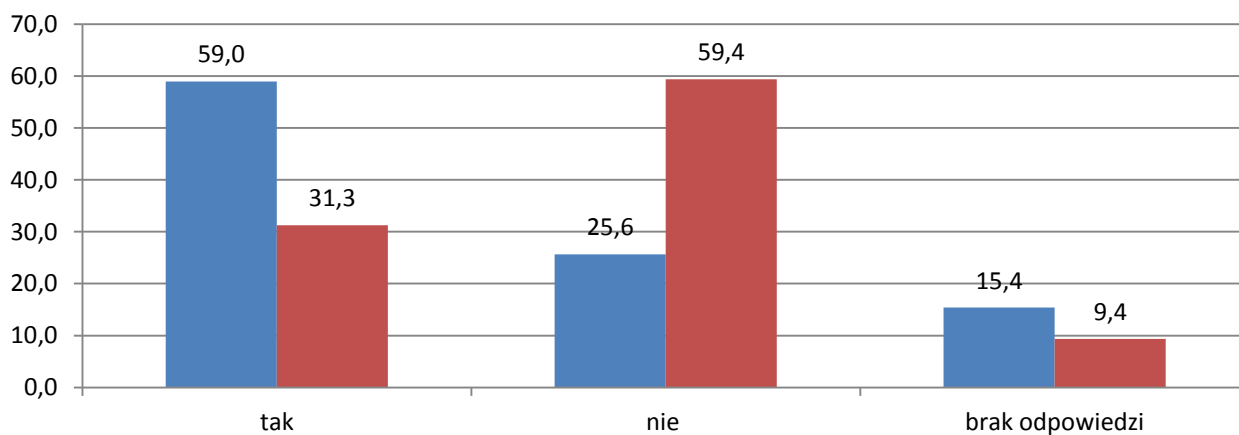
c) studia podyplomowe



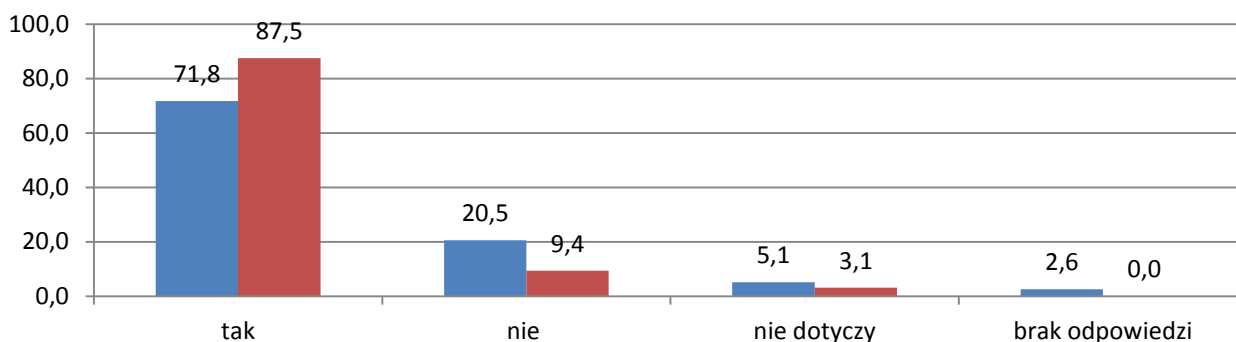
d) kursy językowe



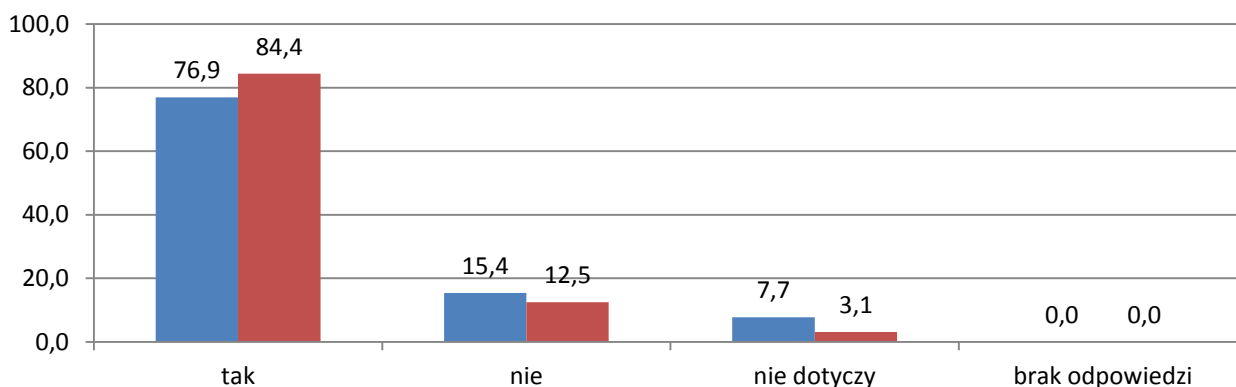
e) kursy i szkolenia zawodowe



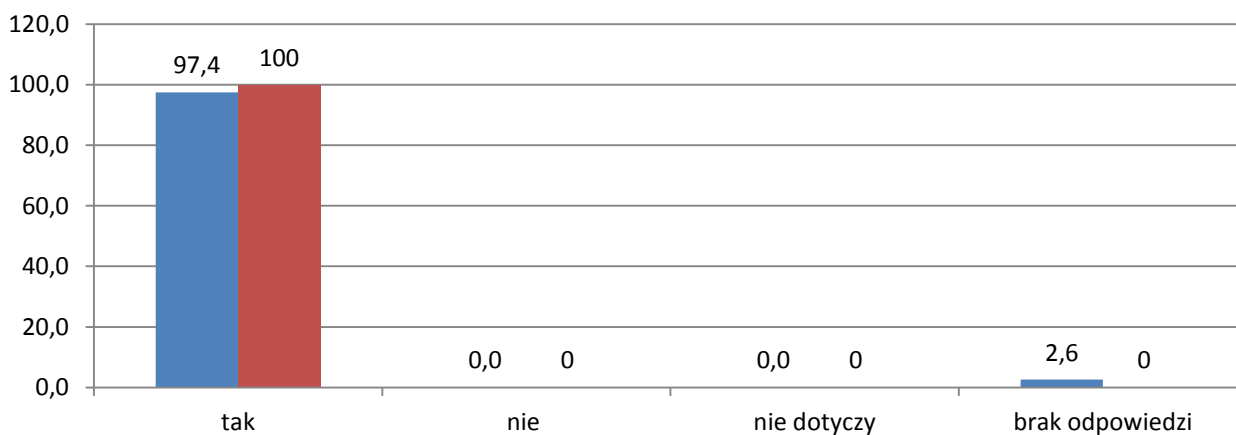
8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych



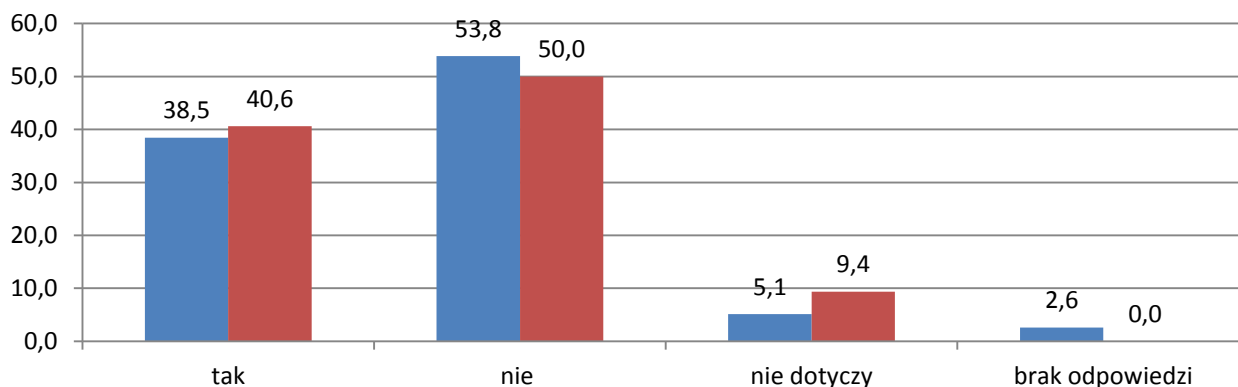
b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego



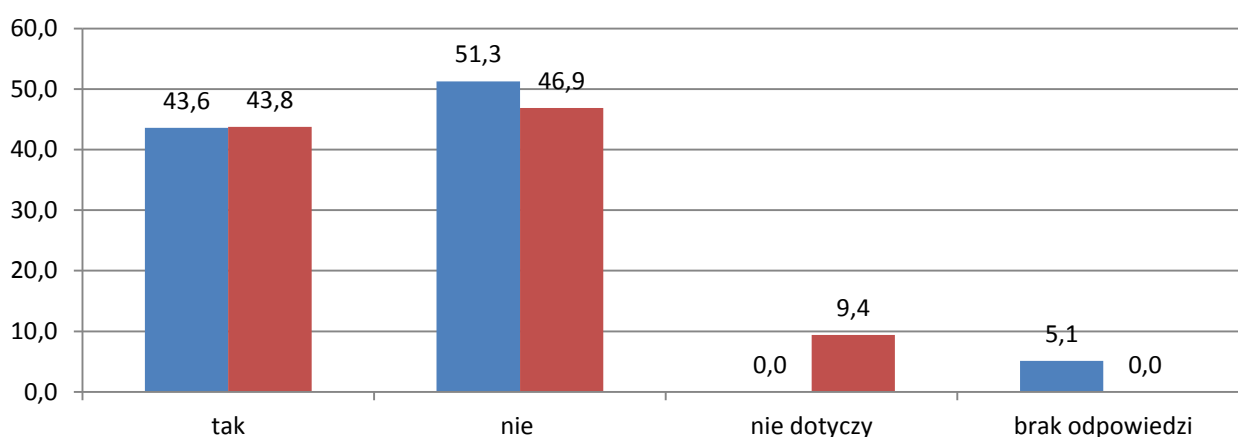
c) więcej kształcenia praktycznego



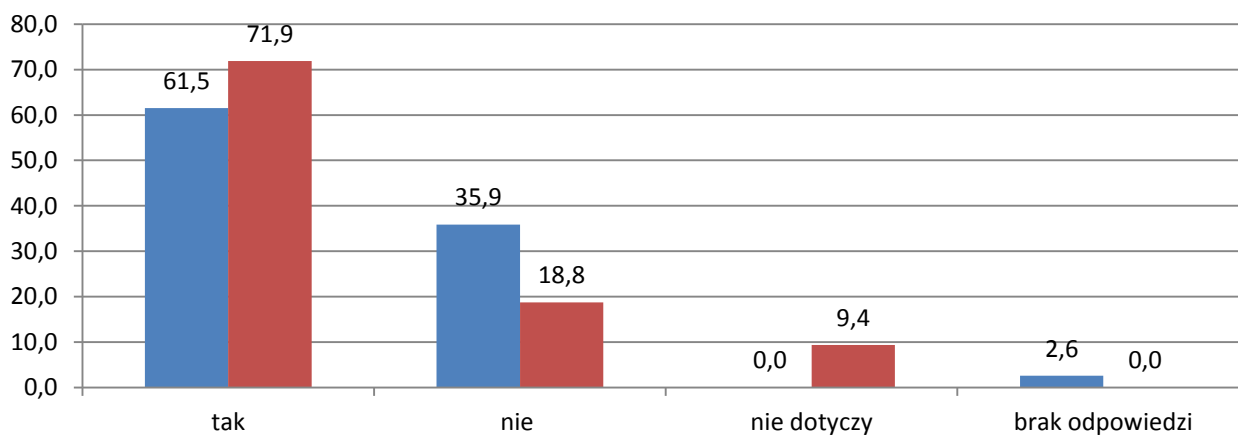
d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..



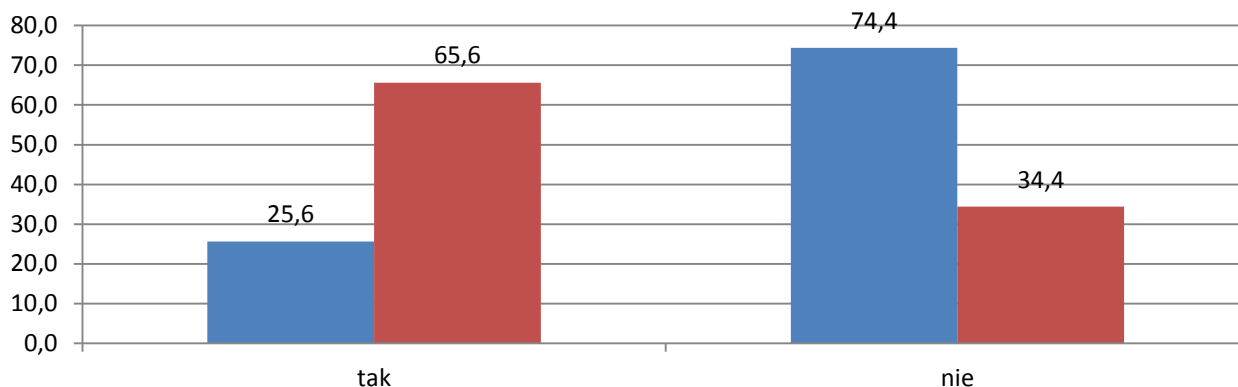
e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej



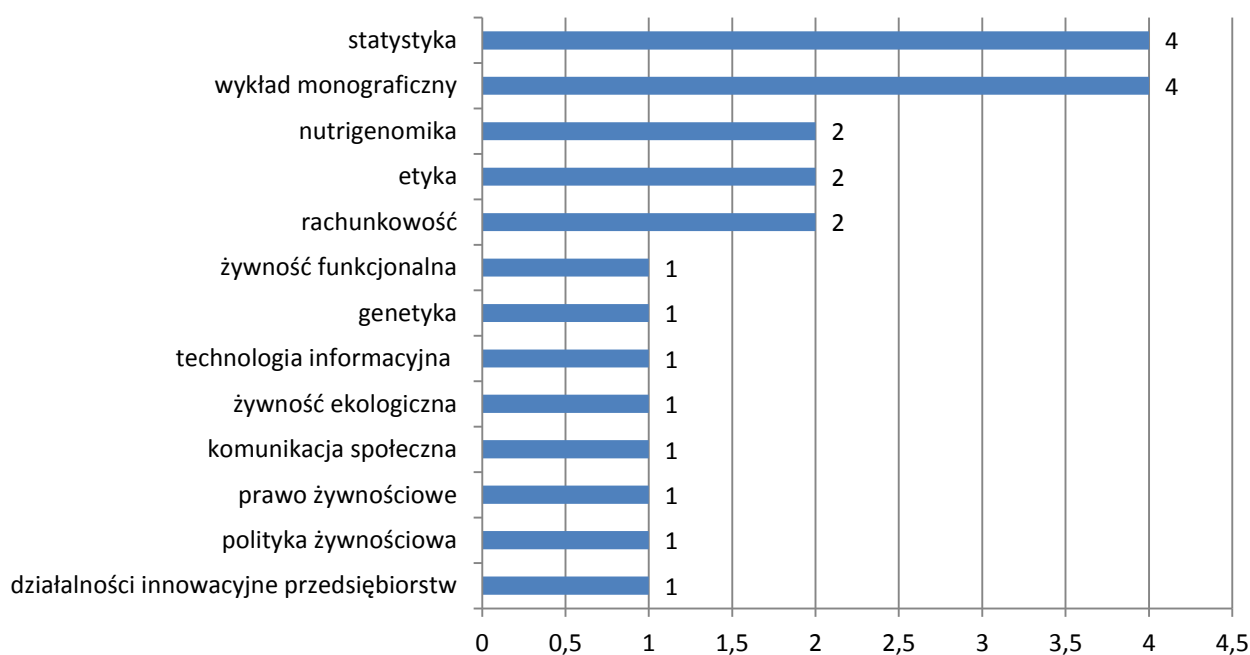
f) więcej zajęć rozwijających kreatywność



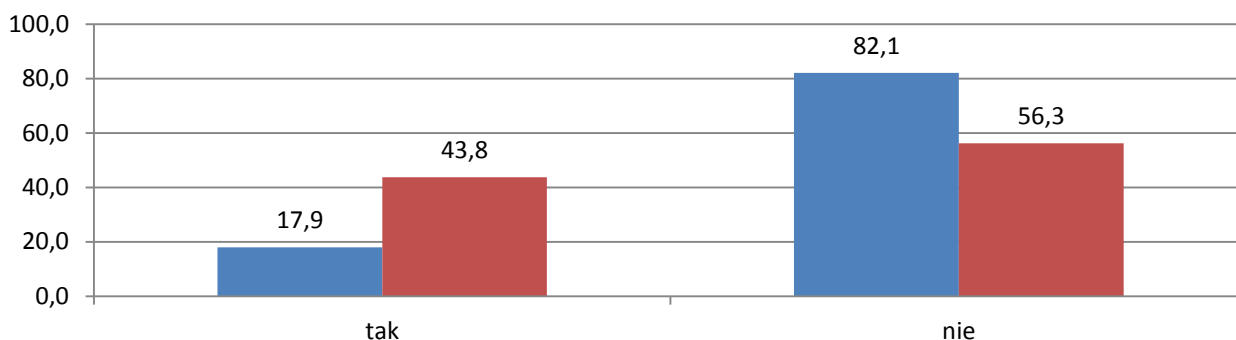
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



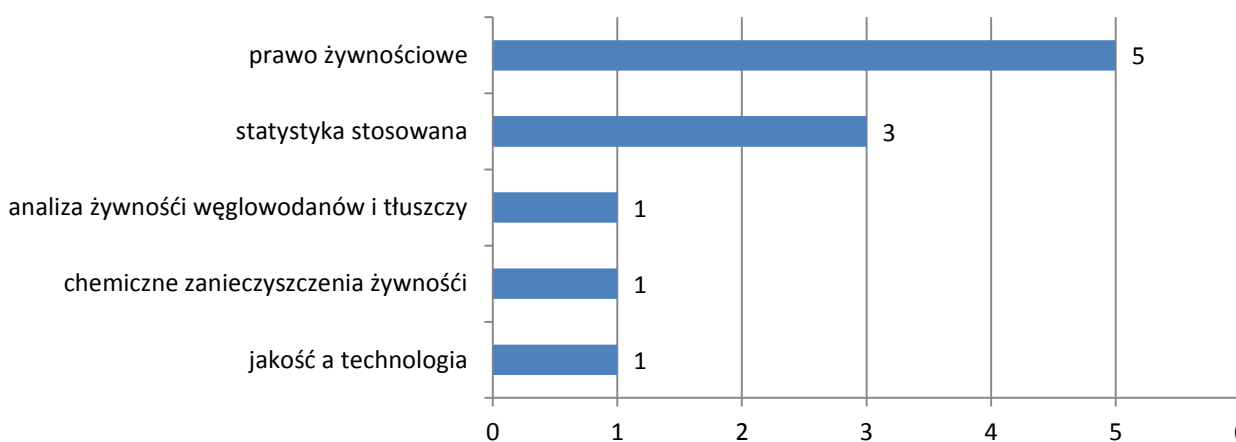
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



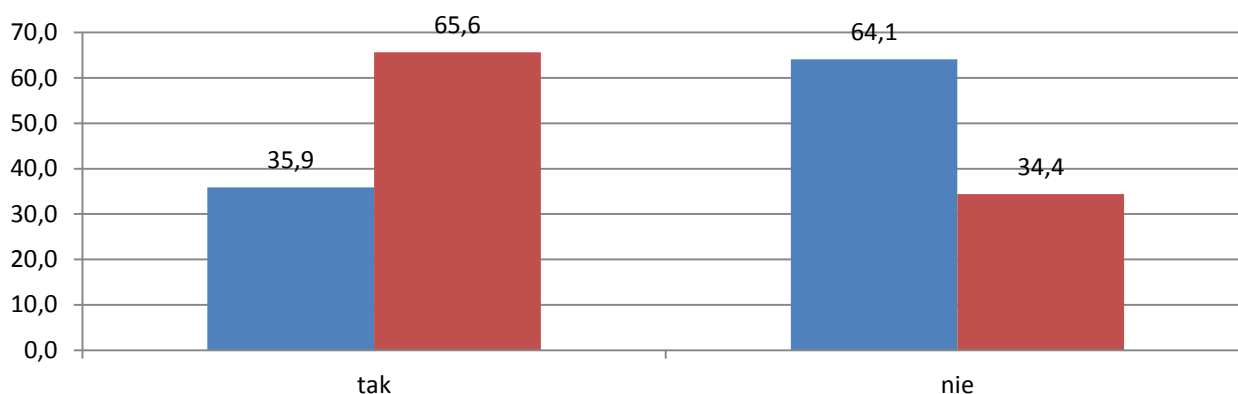
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



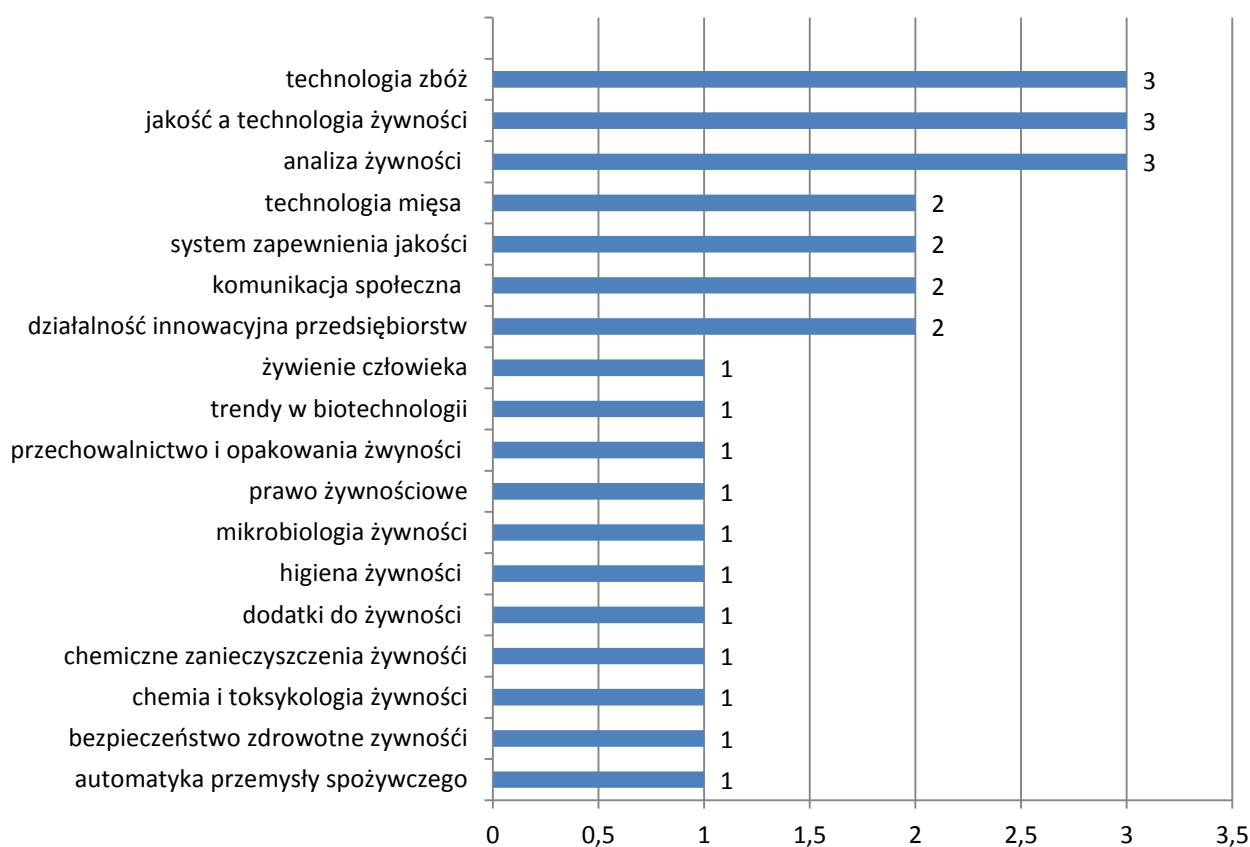
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?

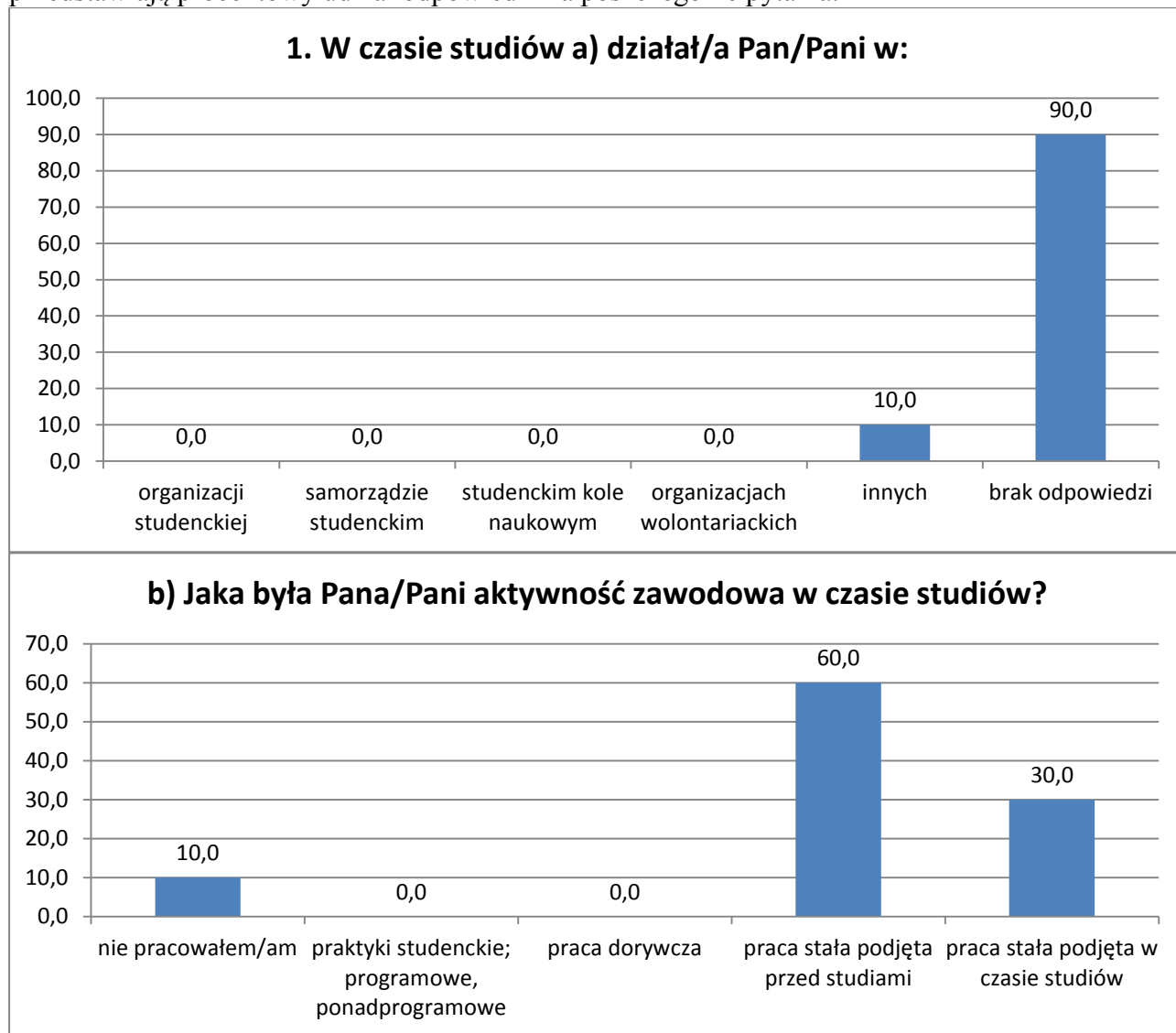


Pytanie 12 ma charakter otwarty i studenci **technologii żywności II stopnia** zwiększenie liczby godzin zajęć praktycznych przygotowujących do zawodu

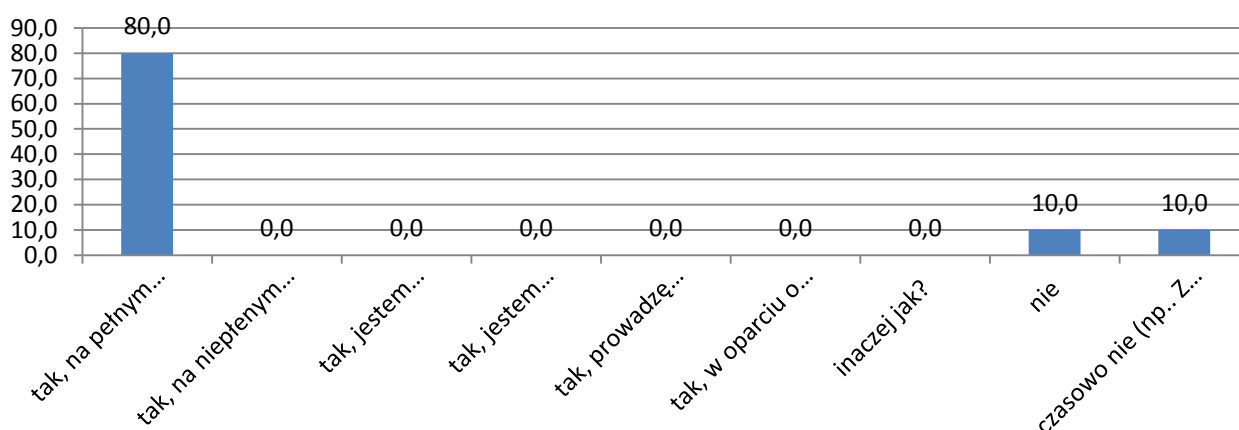


Gastronomia i Sztuka Kulinarna, I stopień, niestacjonarne

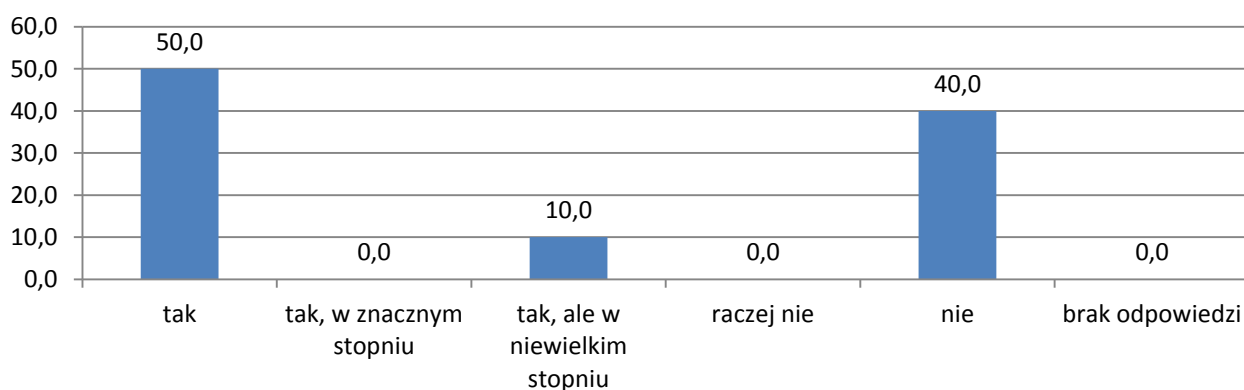
W badaniu wzięło udział 10 osób, z czego 40 % respondentów to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.



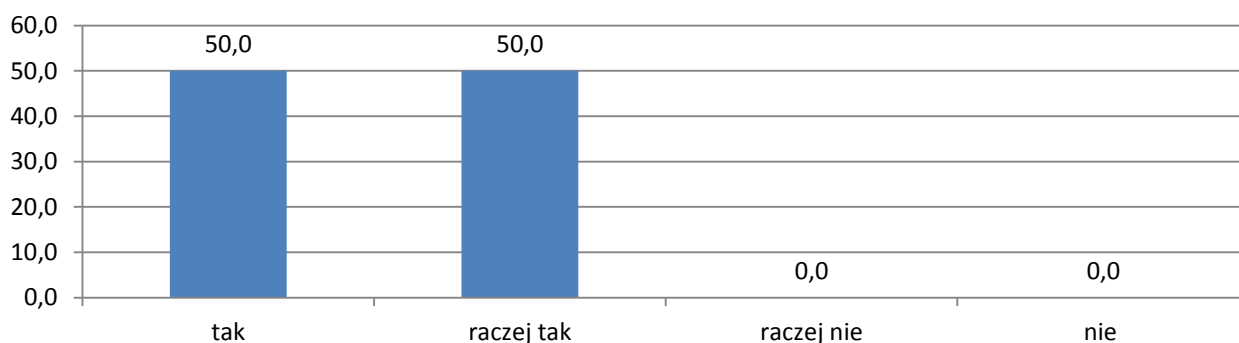
2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?



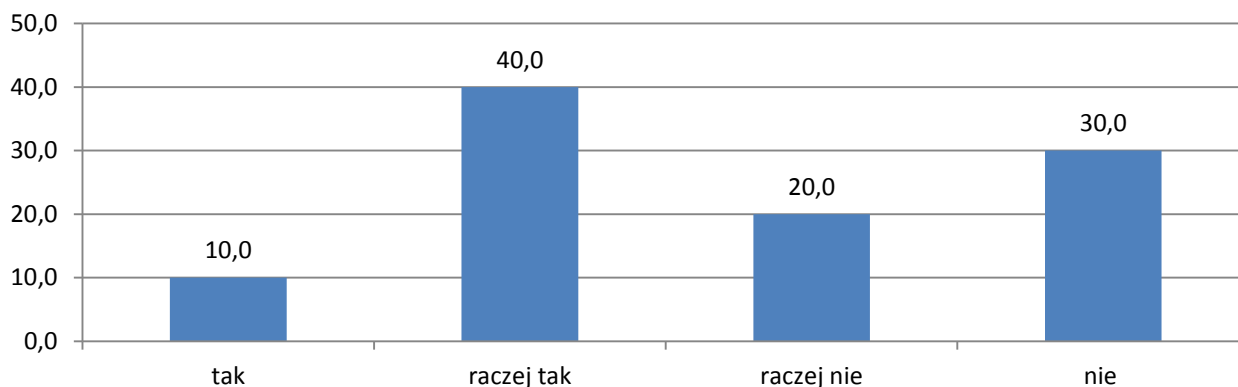
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



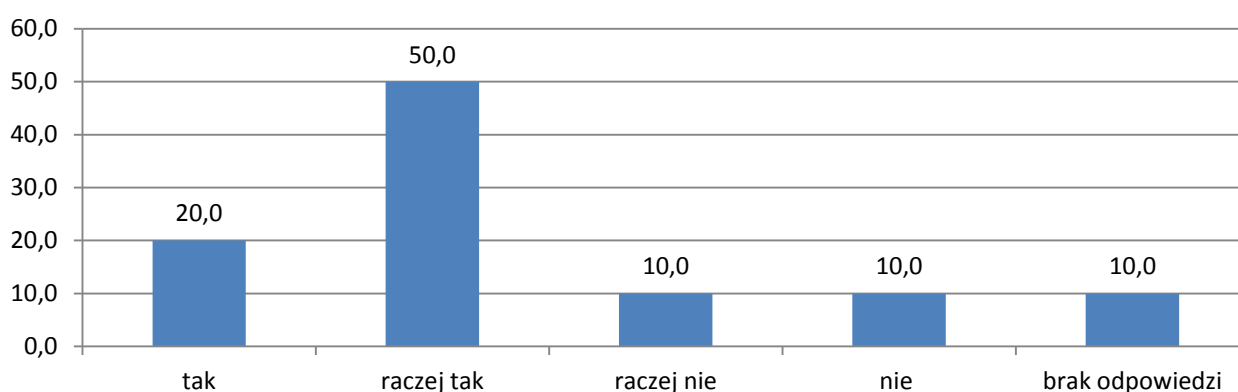
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



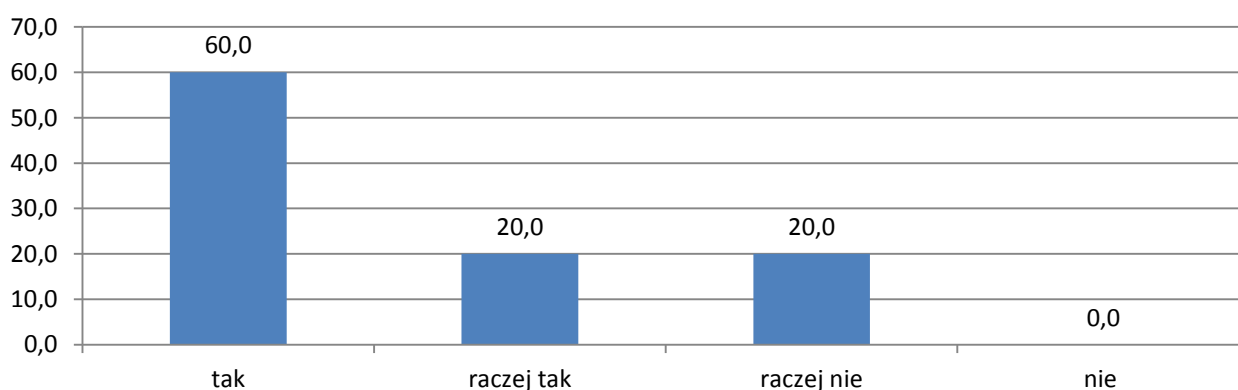
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



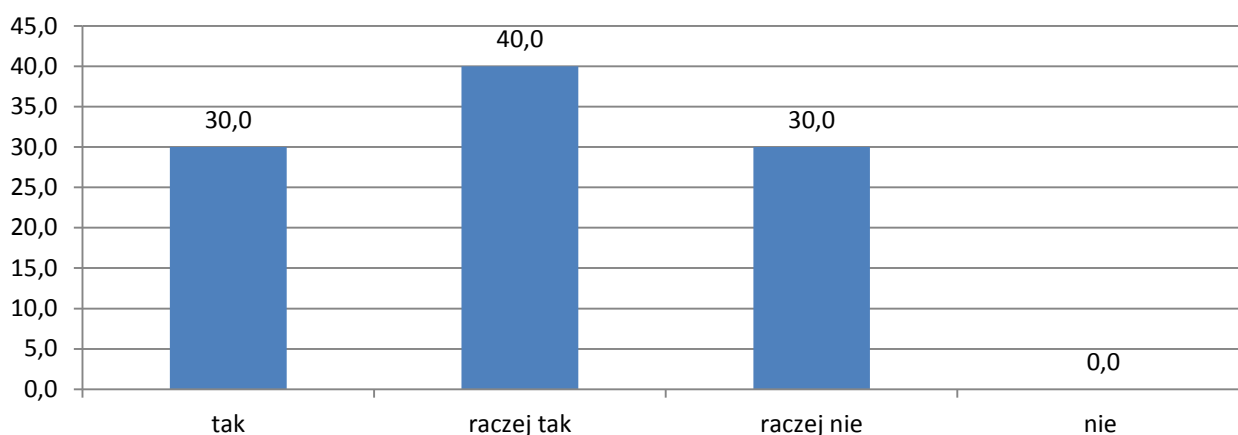
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



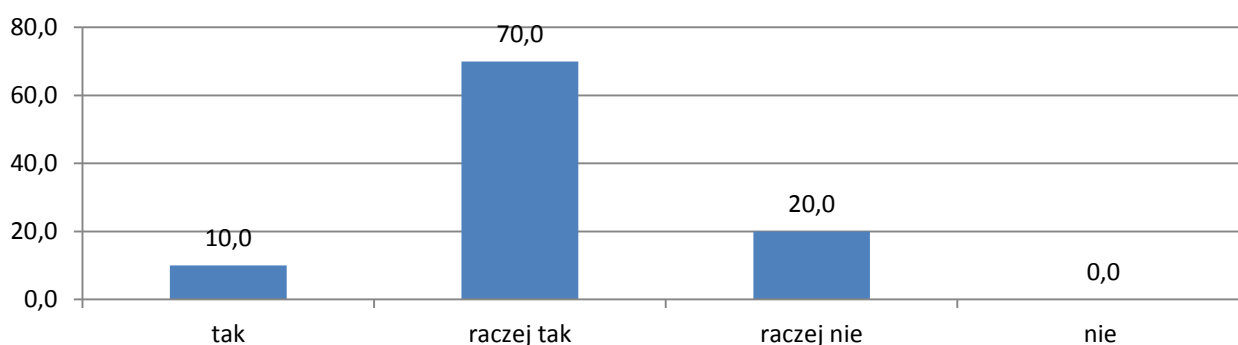
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



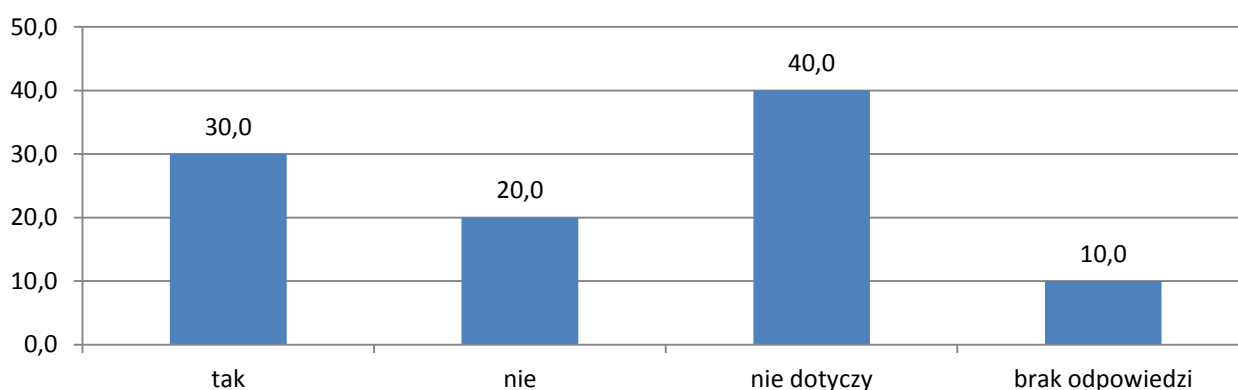
b) kierunku studiów ?



6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?

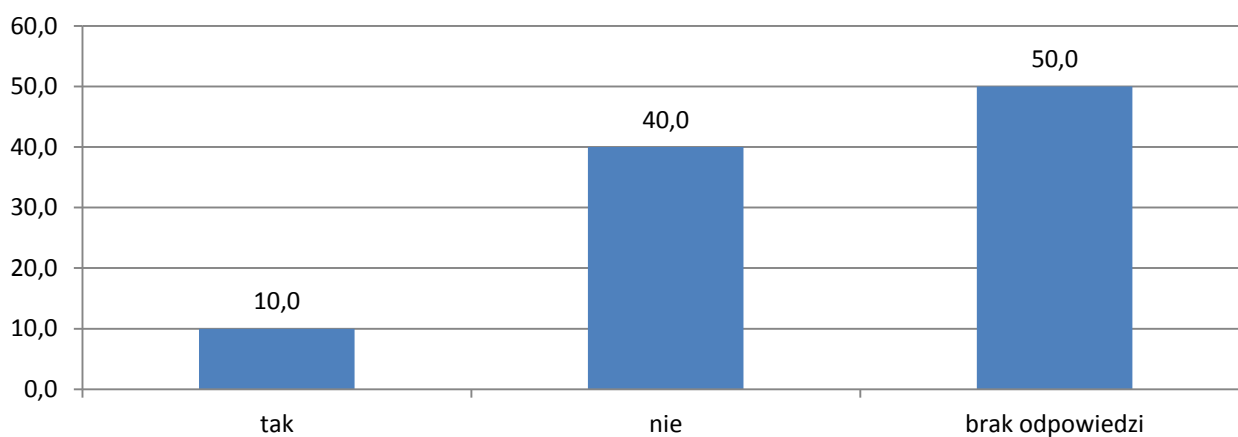


7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia

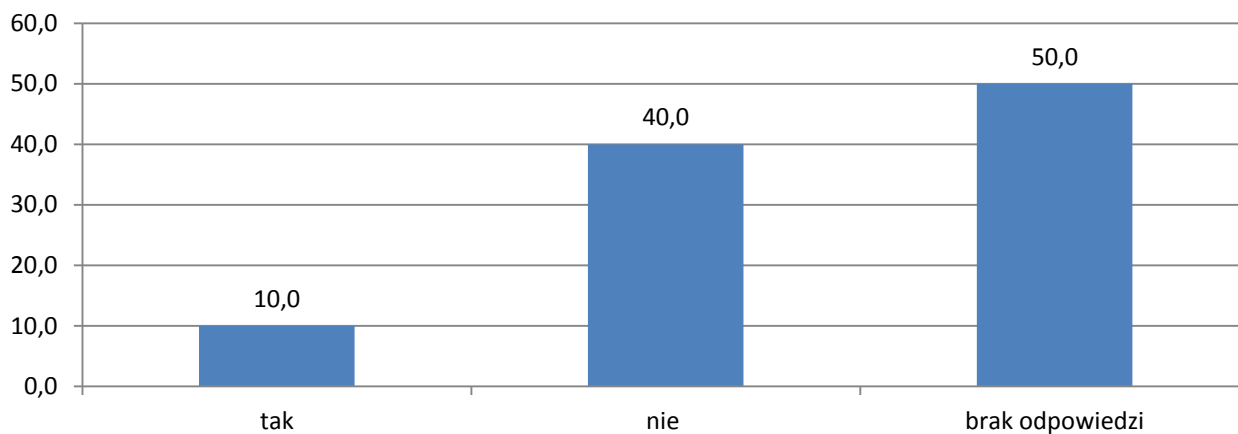




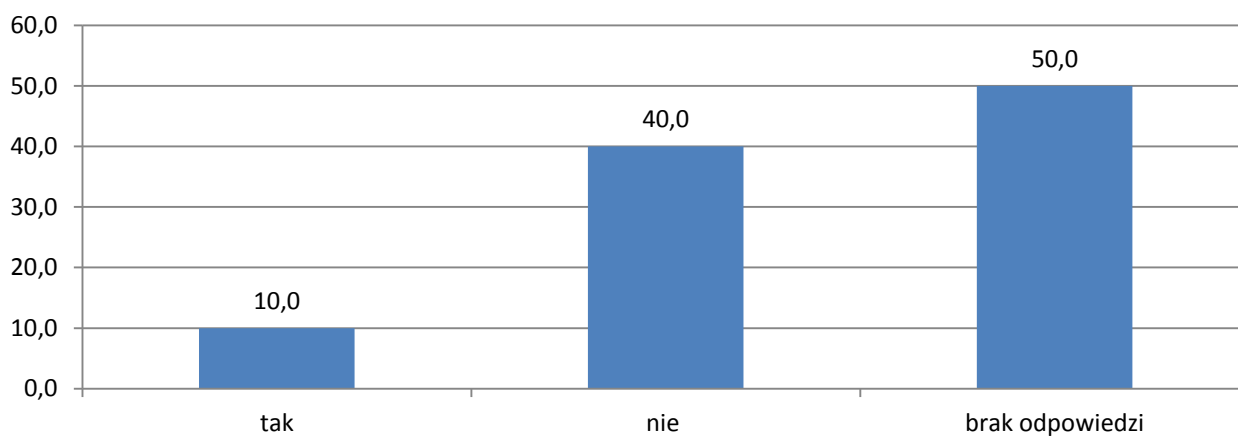
b) studia doktoranckie



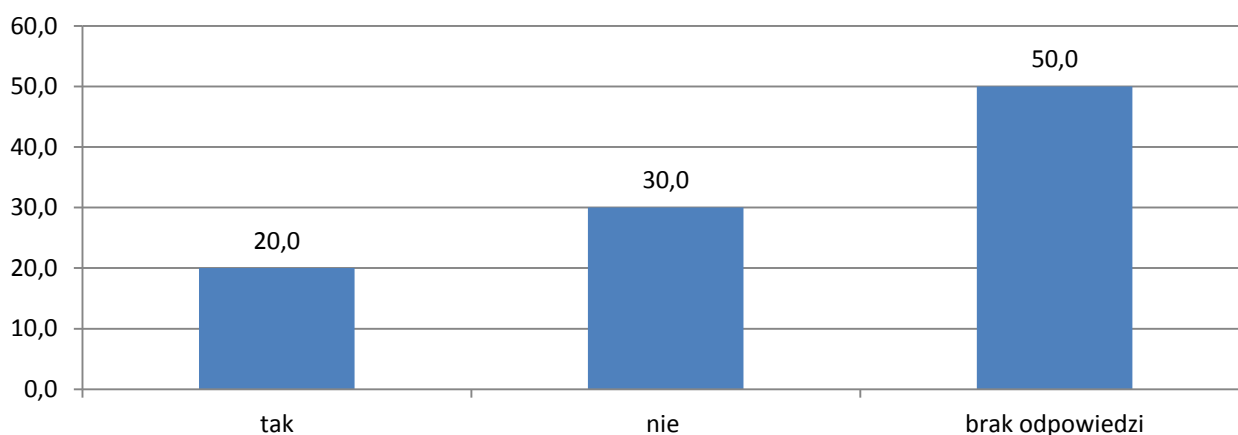
c) studia podyplomowe



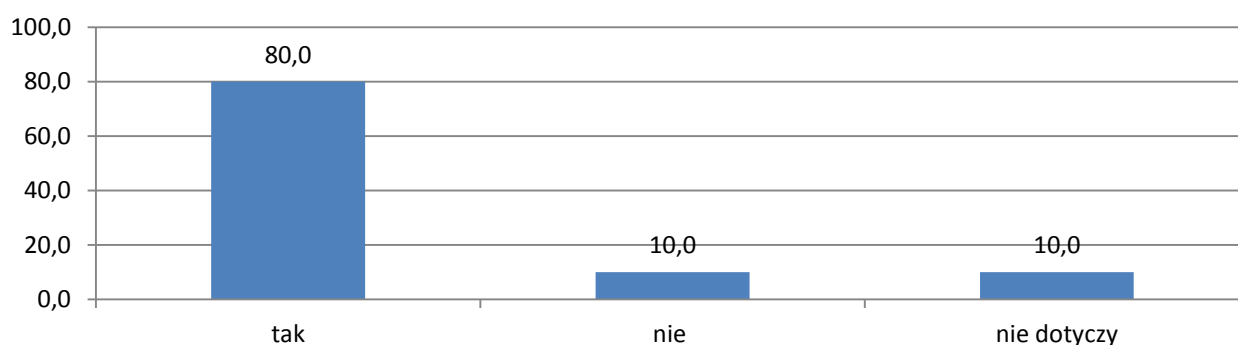
d) kursy językowe



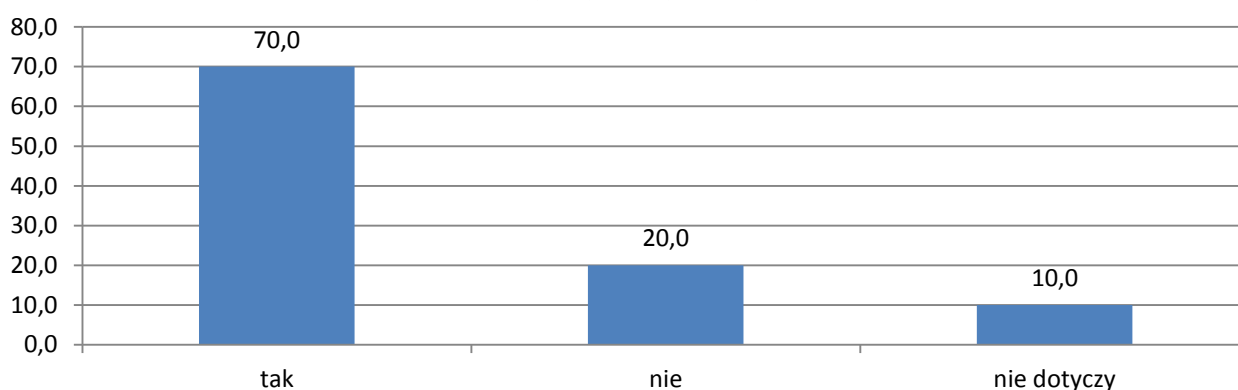
e) kursy i szkolenia zawodowe



8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych

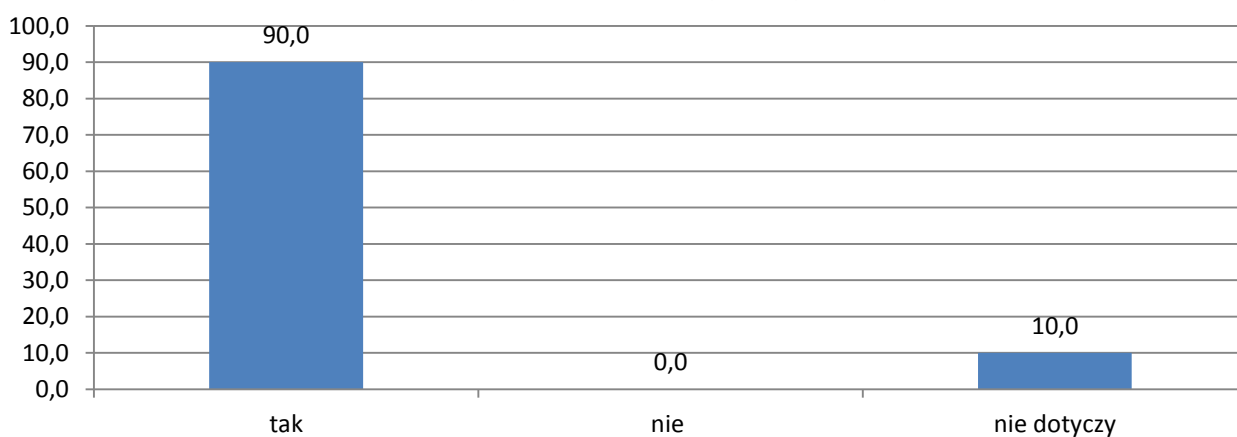


b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego

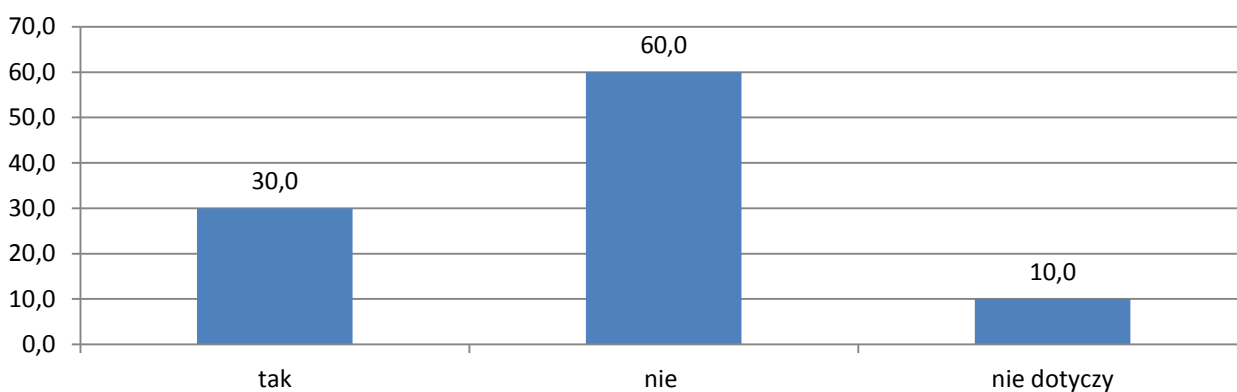




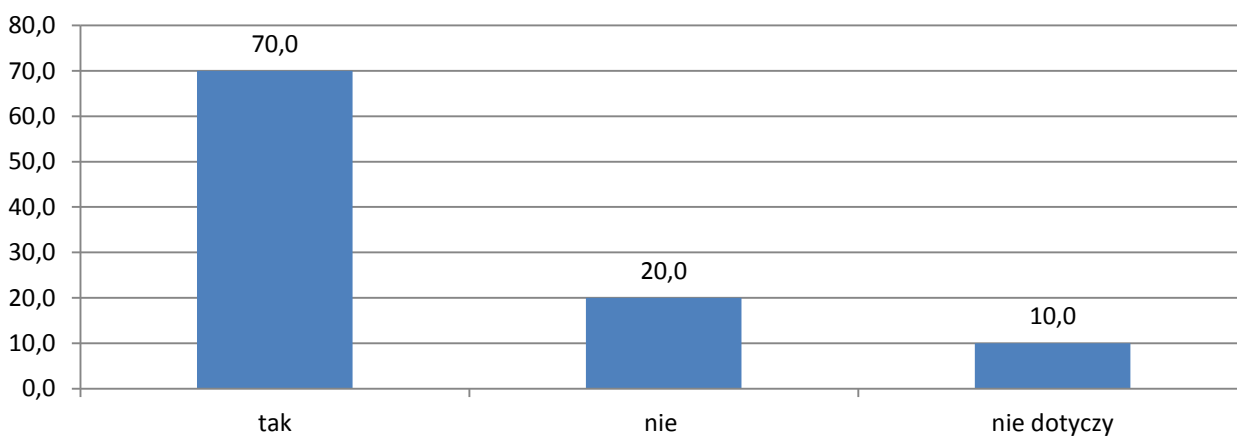
c) więcej kształcenia praktycznego



d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..

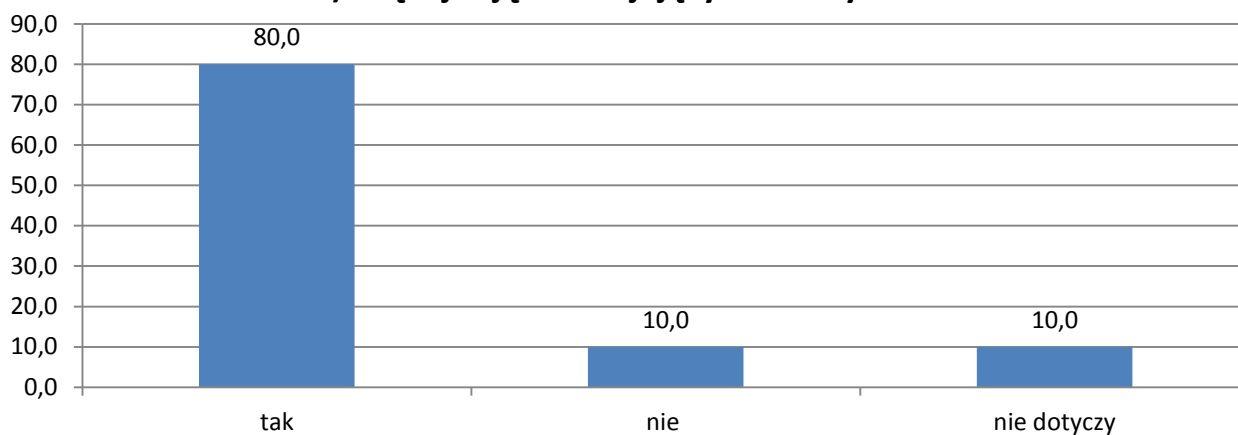


e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej

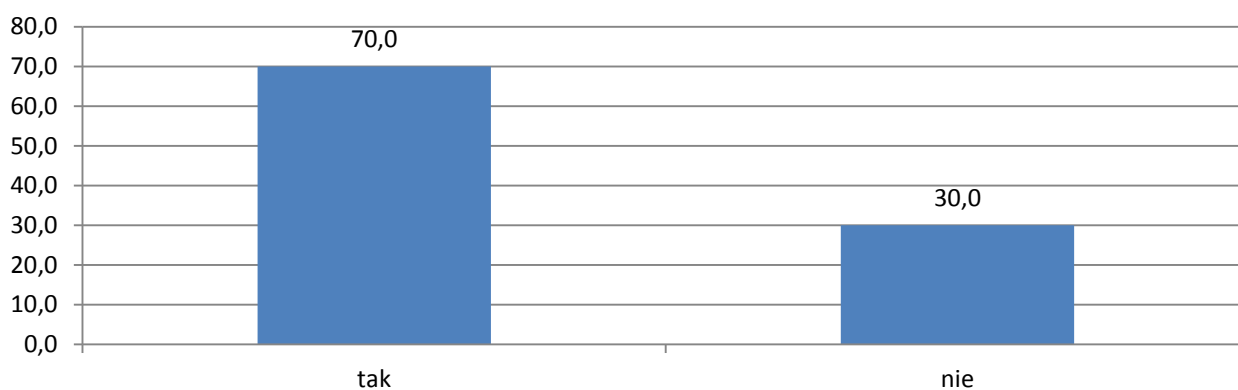




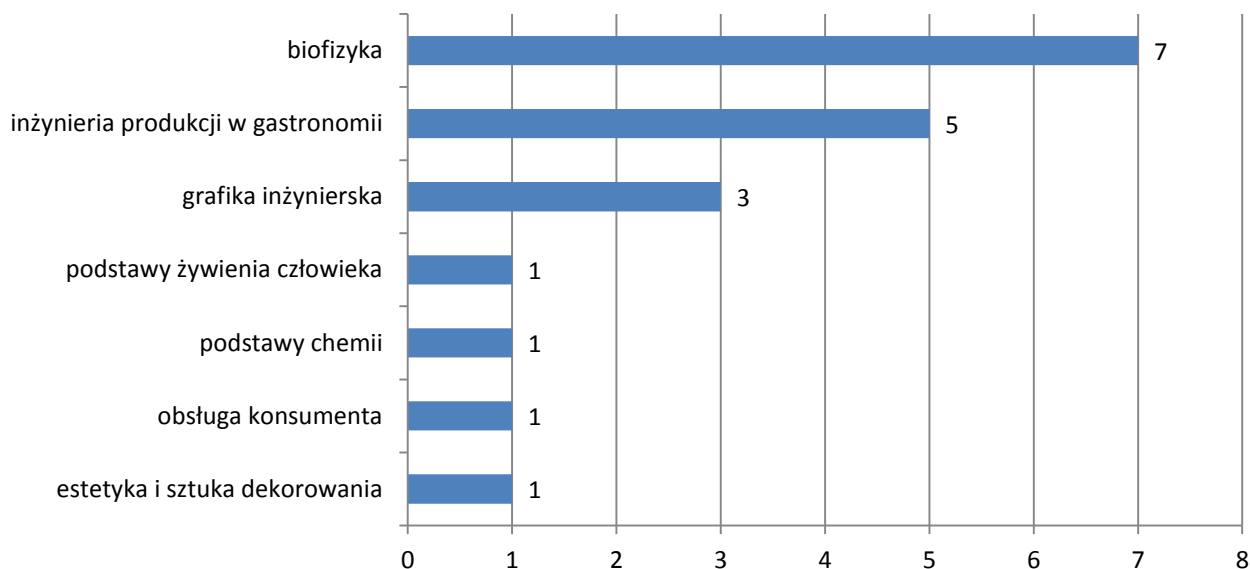
f) więcej zajęć rozwijających kreatywność



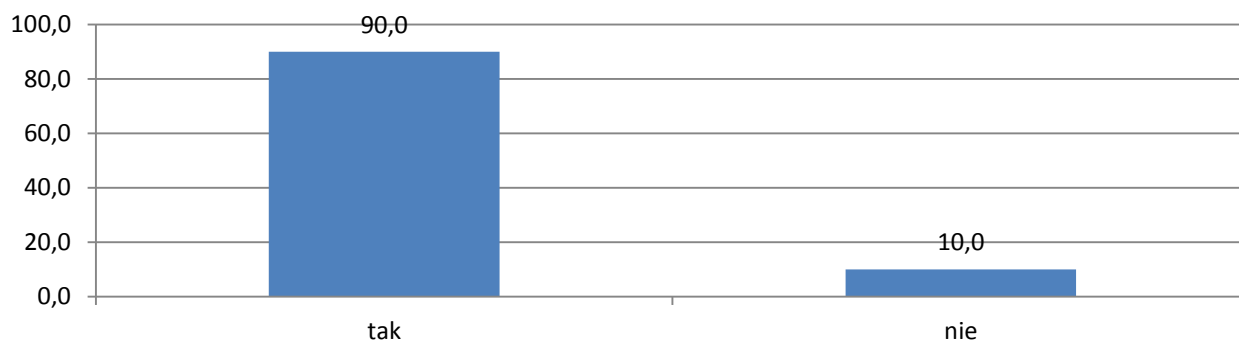
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



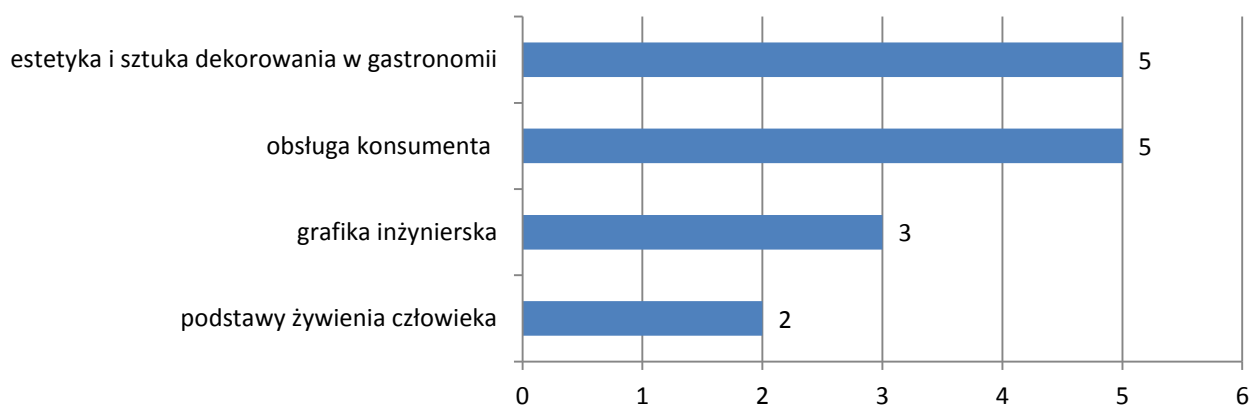
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



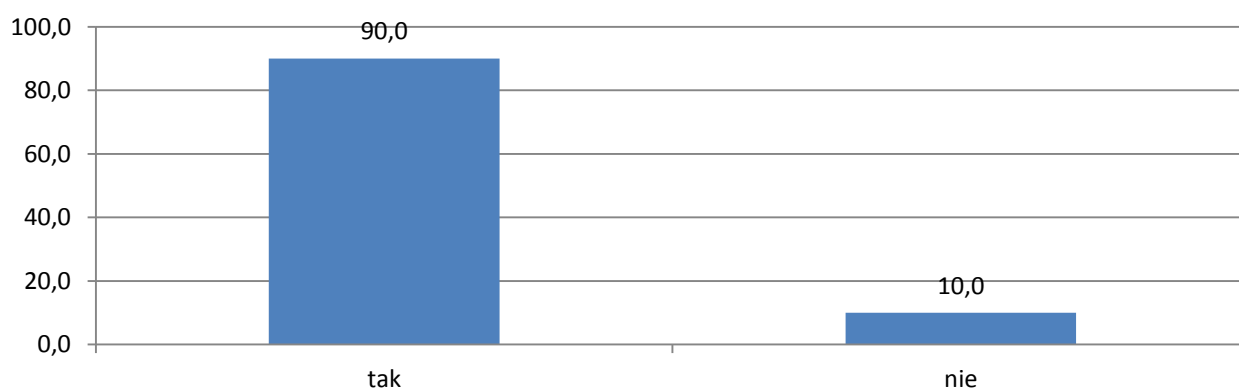
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



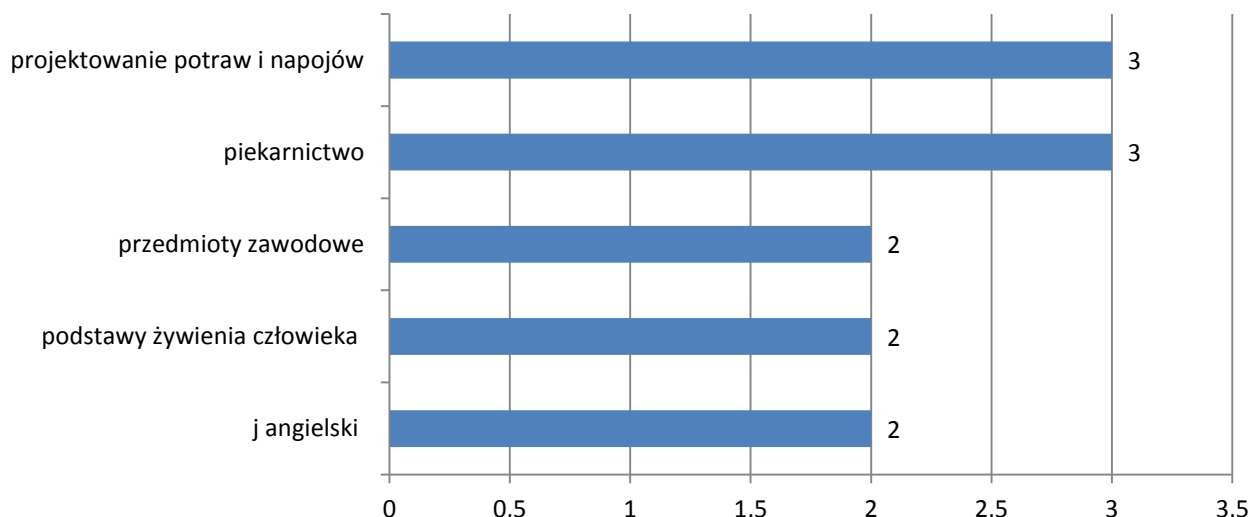
10. Czy w programie Pana/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?

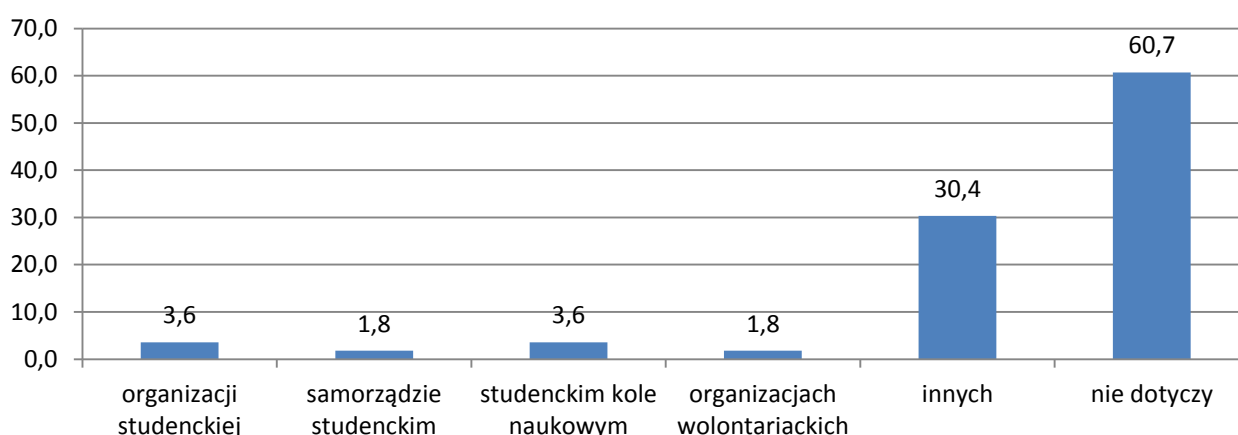


Pytanie 12 ma charakter otwarty i studenci **gastronomii i sztuki kulinarnej II stopnia** zwiększenie liczby godzin kształcenia praktycznego.

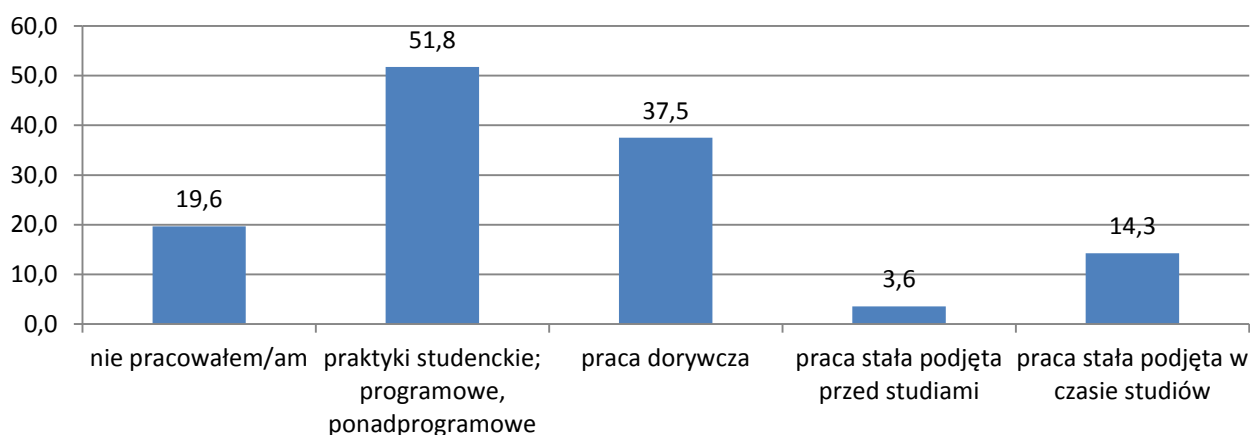
Dietetyka I stopień, studia stacjonarne

W badaniu wzięło udział 56 osób, z czego 7,14 % respondentów to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.

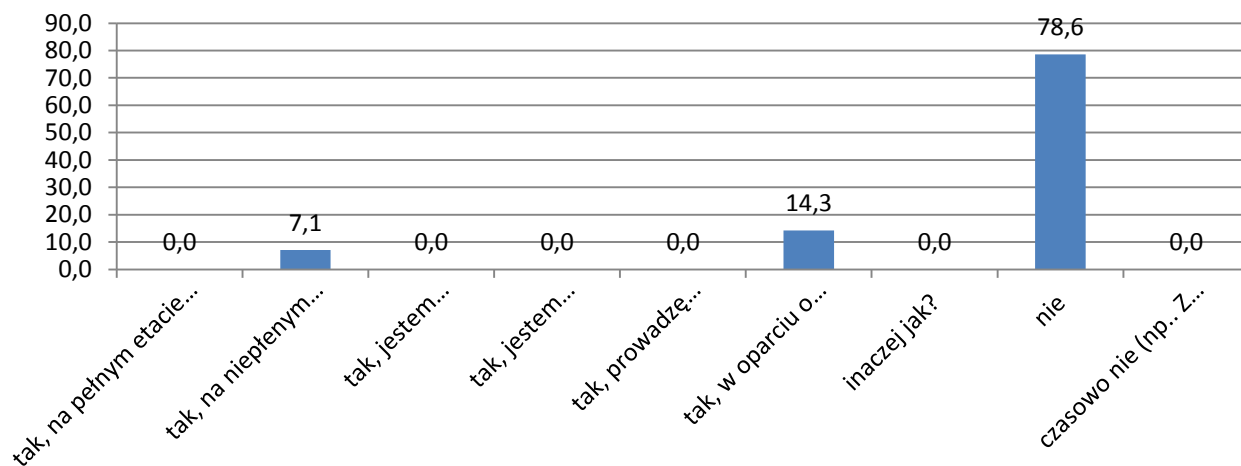
1. W czasie studiów a) działał/a Pan/Pani w:



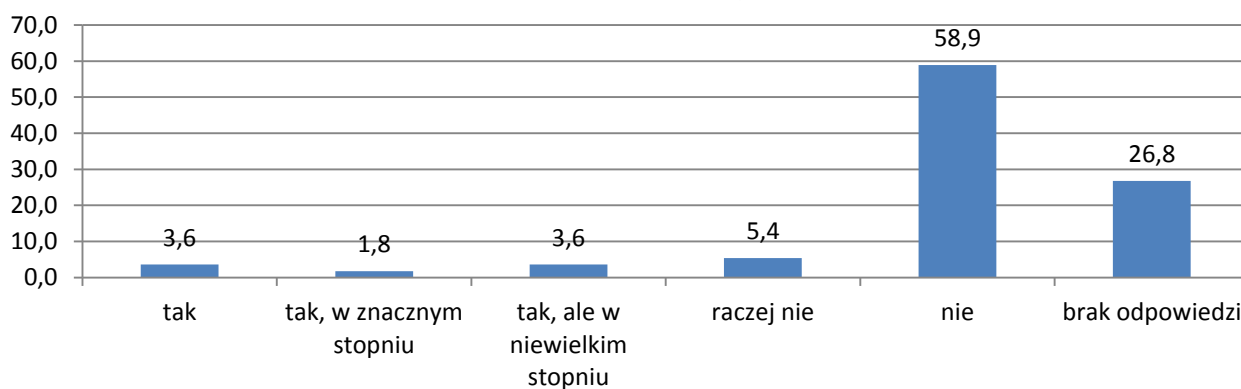
b) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?



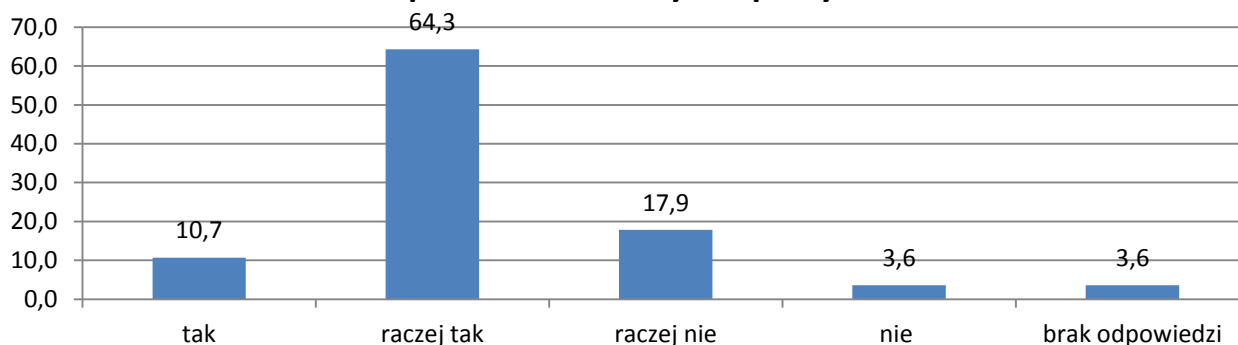
2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?



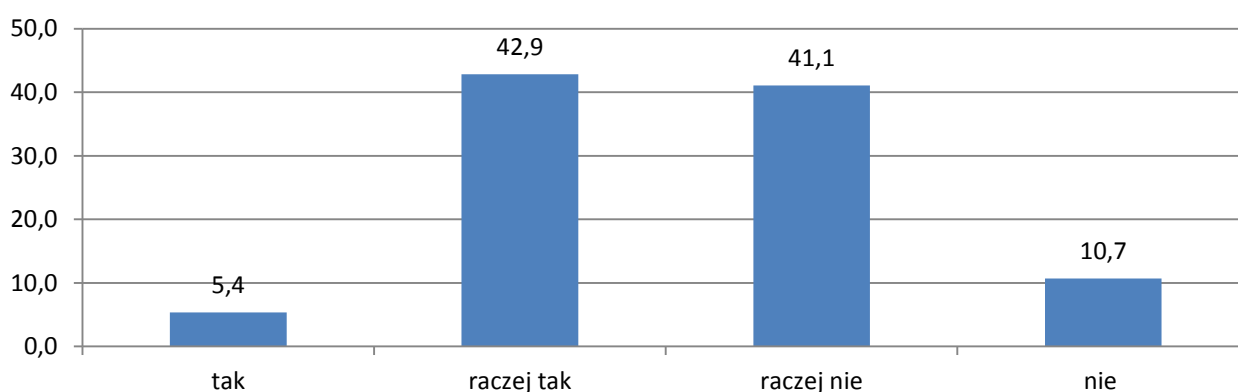
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



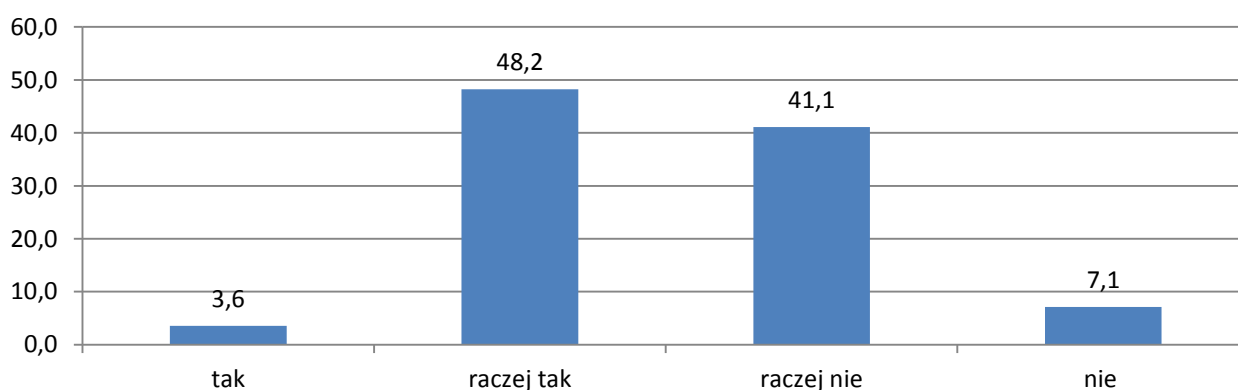
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



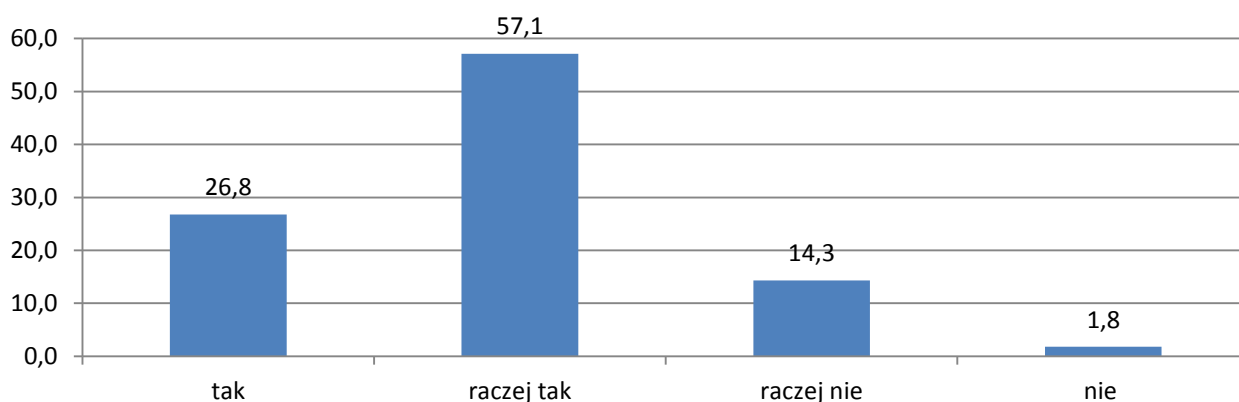
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



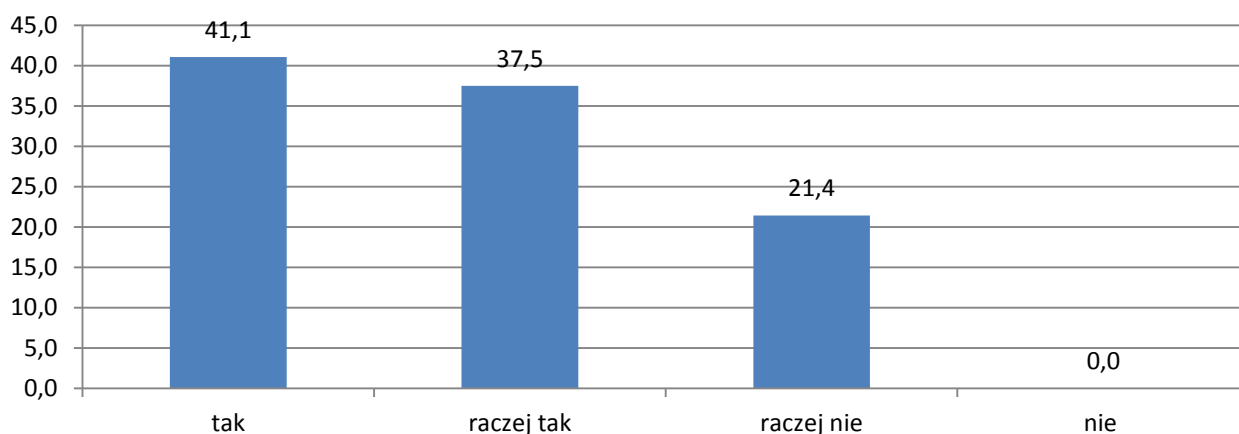
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



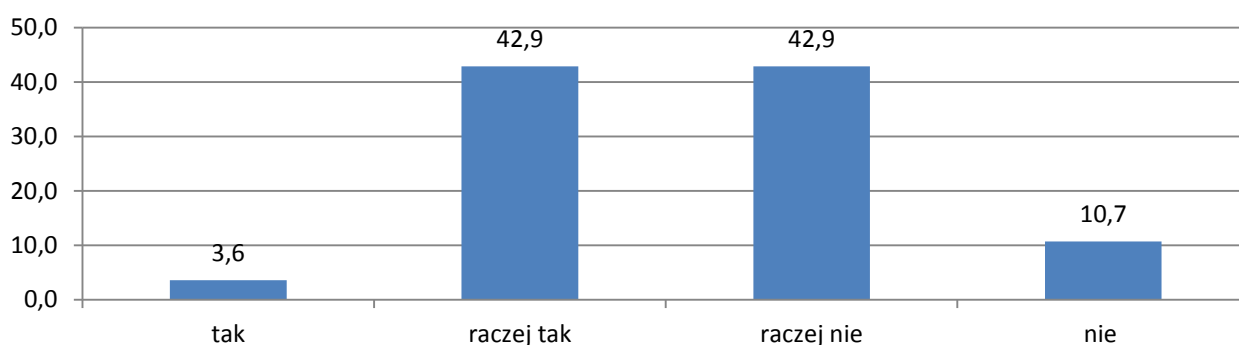
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



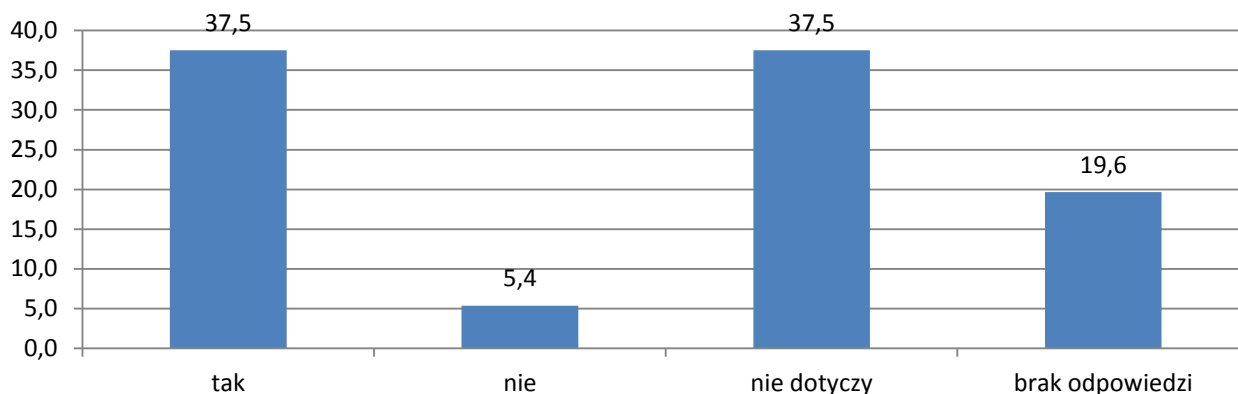
b) kierunku studiów ?



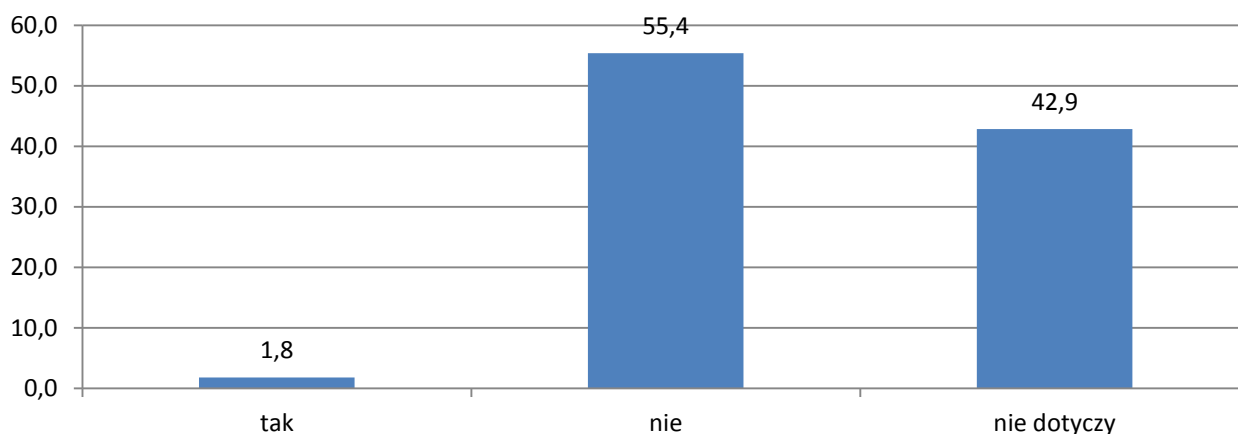
6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?



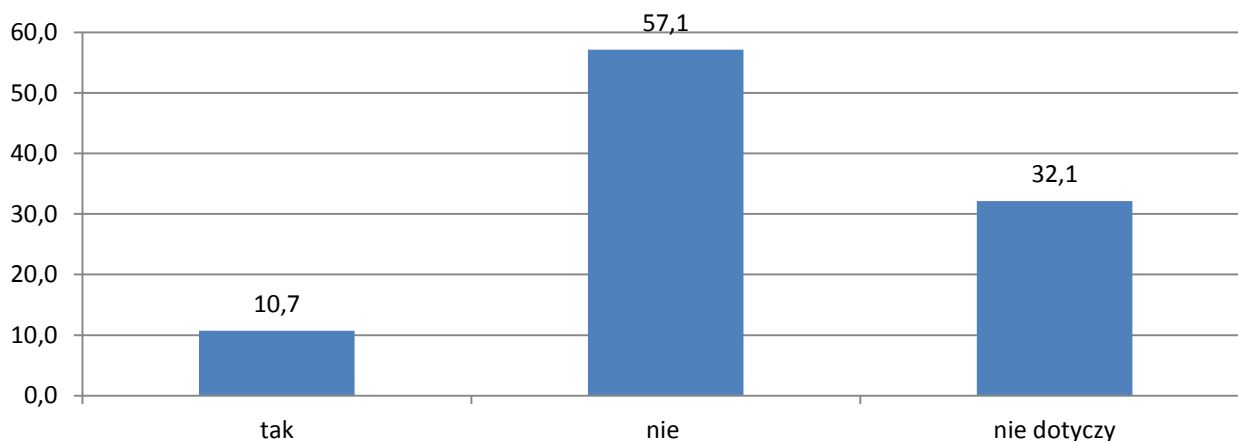
7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia



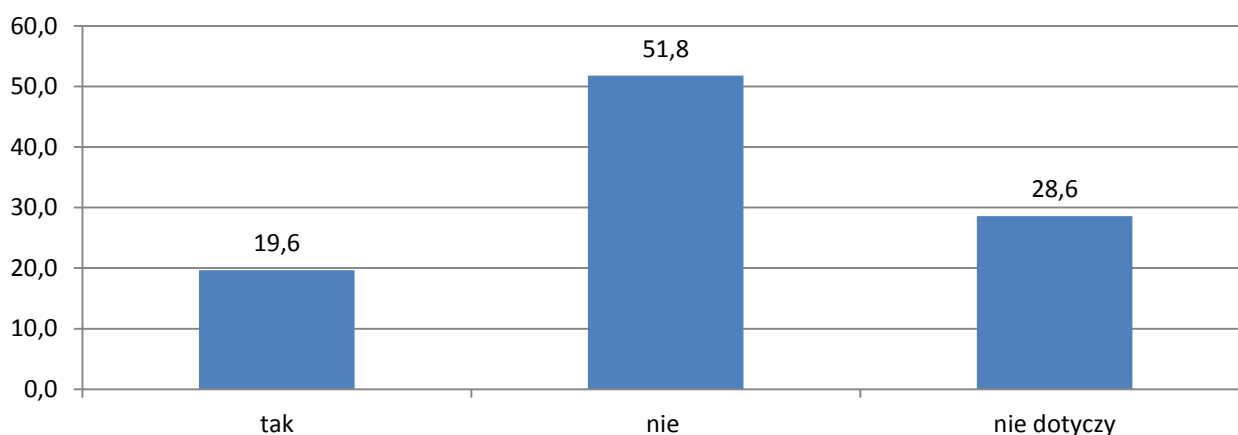
b) studia doktoranckie



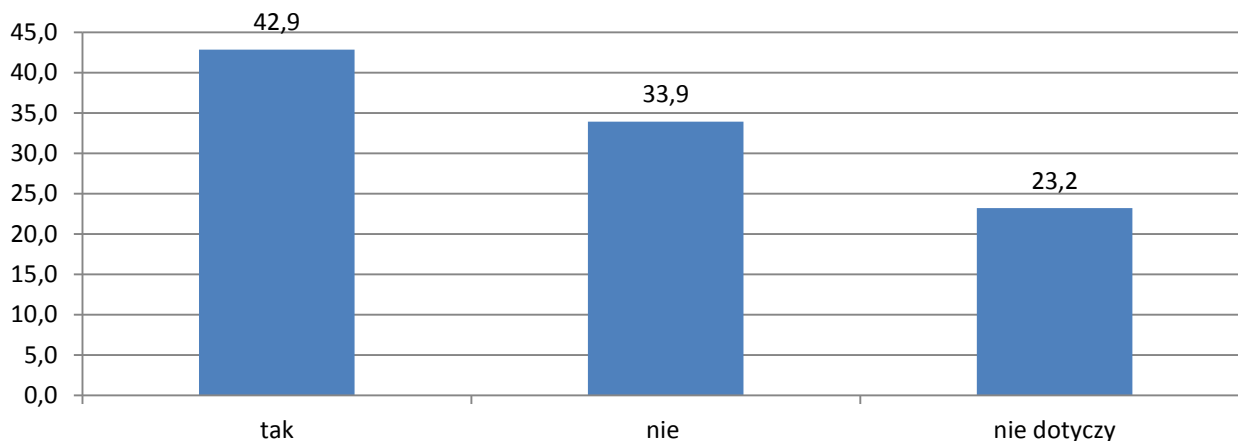
c) studia podyplomowe



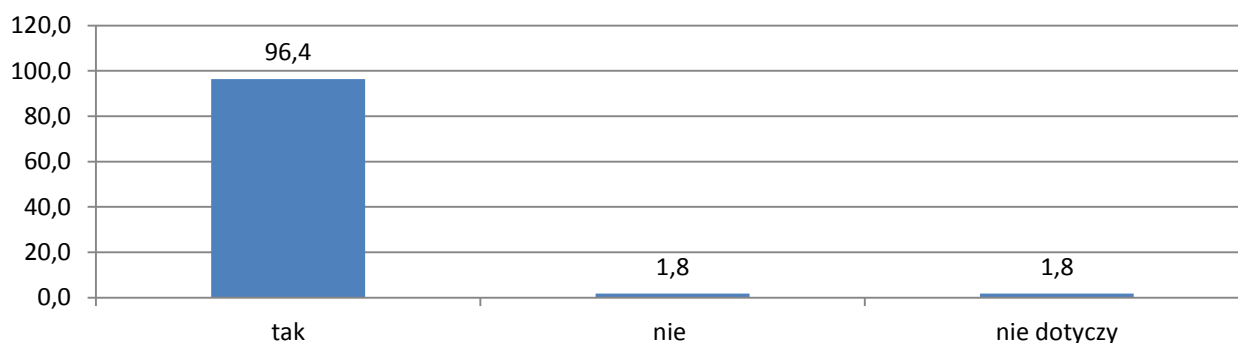
d) kursy językowe



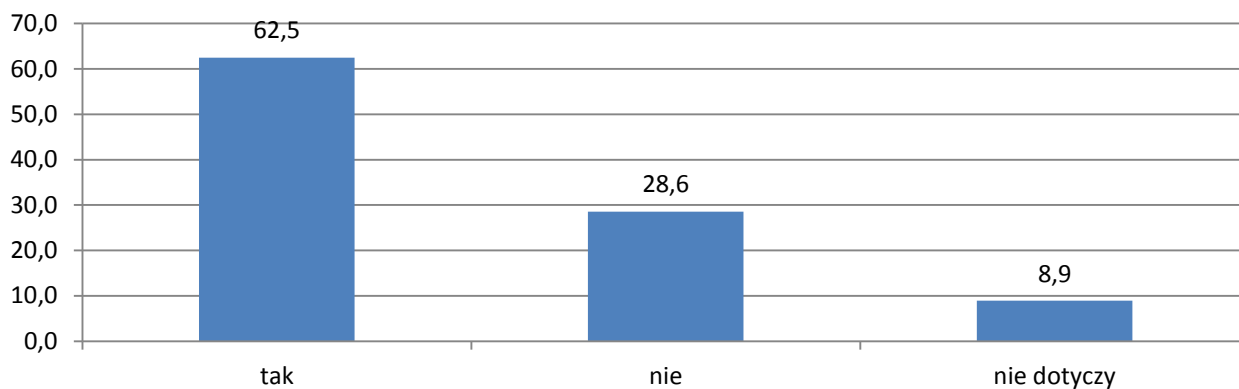
e) kursy i szkolenia zawodowe



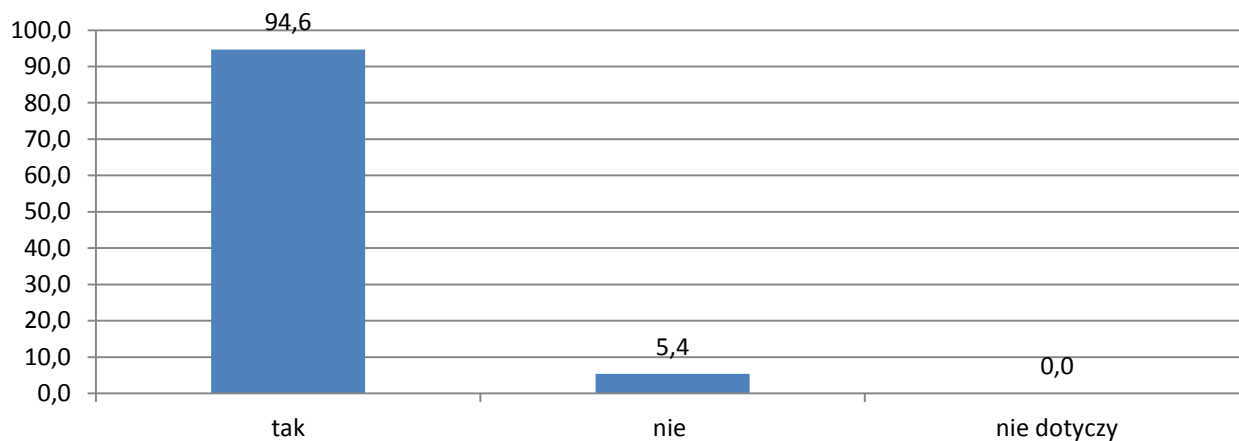
8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych



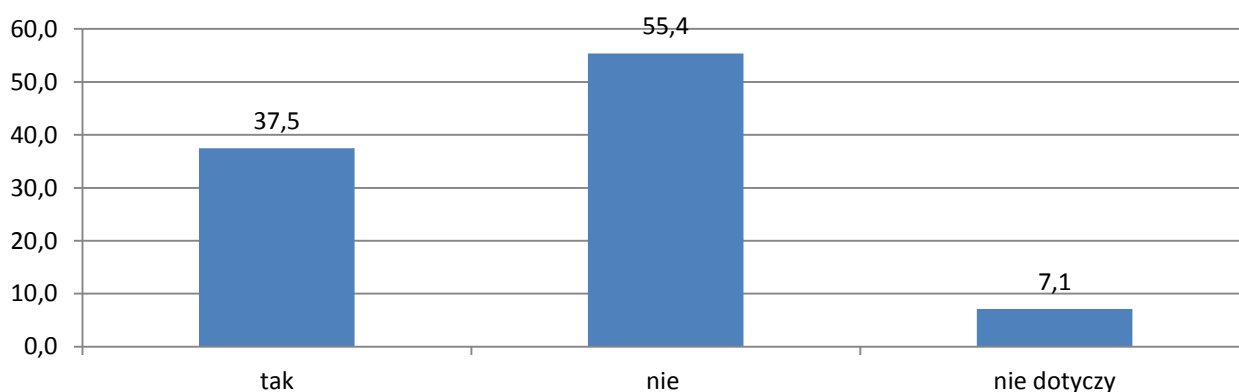
**b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka
specjalistycznego**



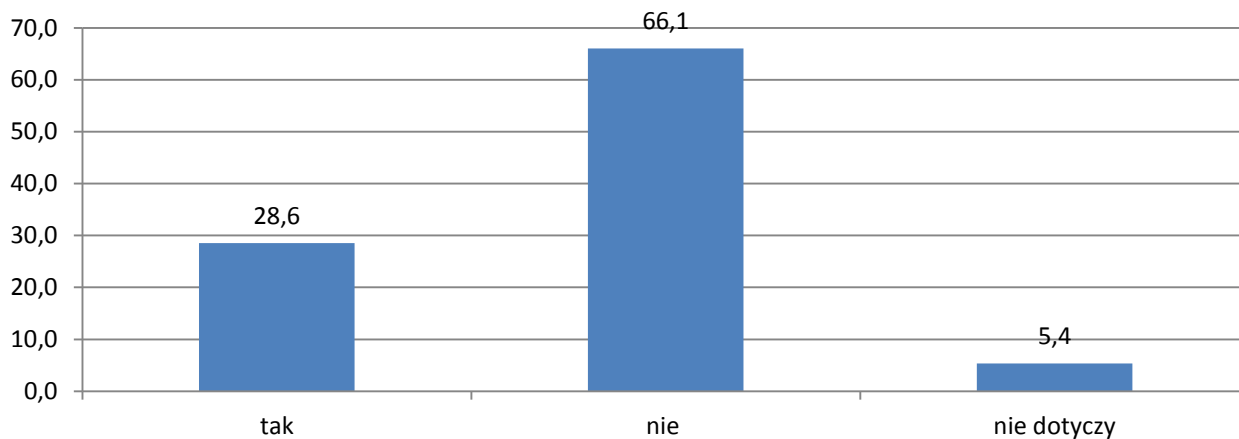
c) więcej kształcenia praktycznego



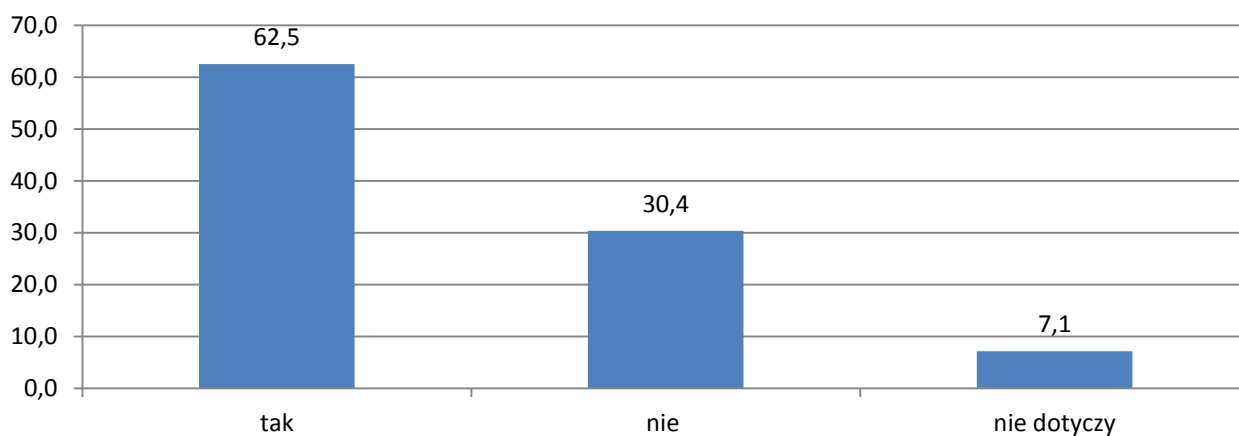
**d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania
itp..**



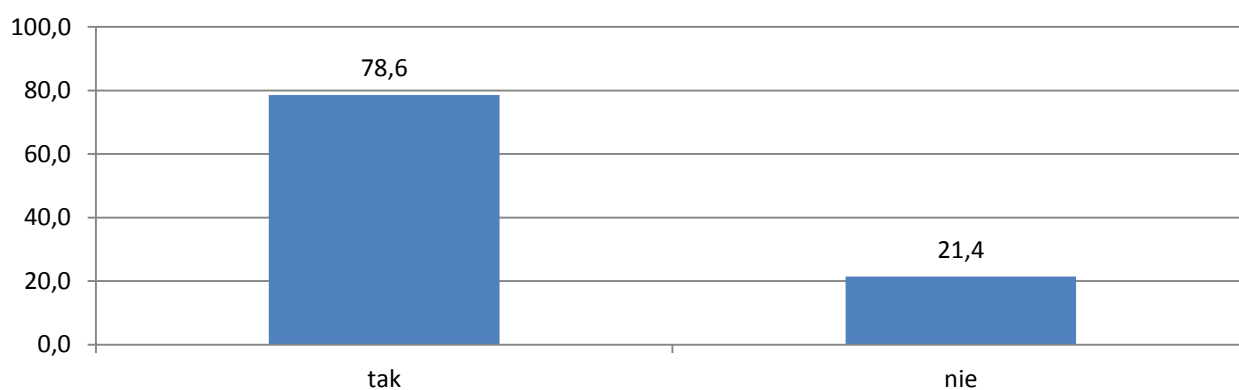
e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej



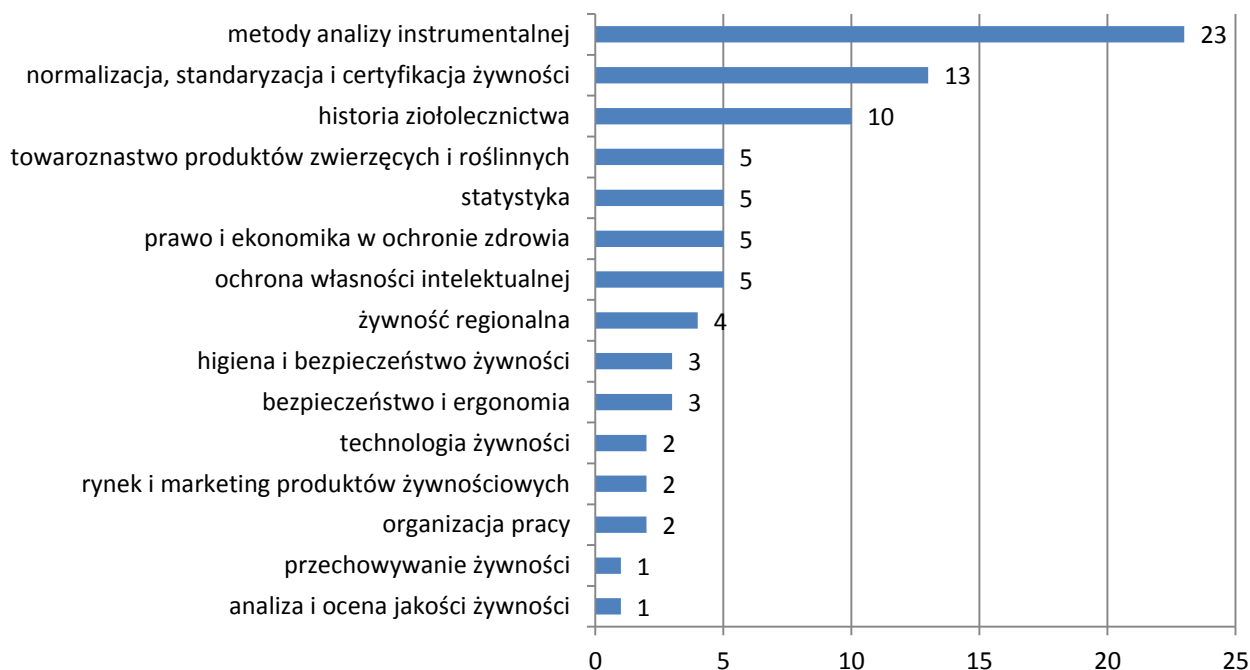
f) więcej zajęć rozwijających kreatywność



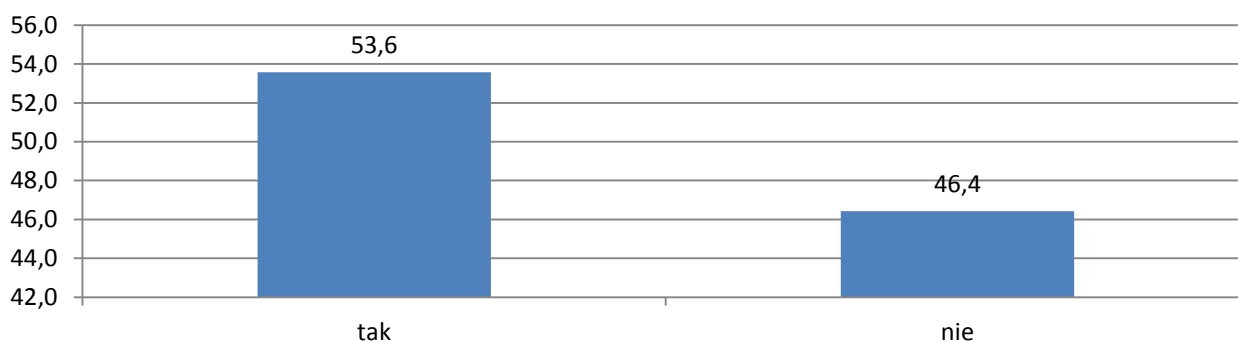
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



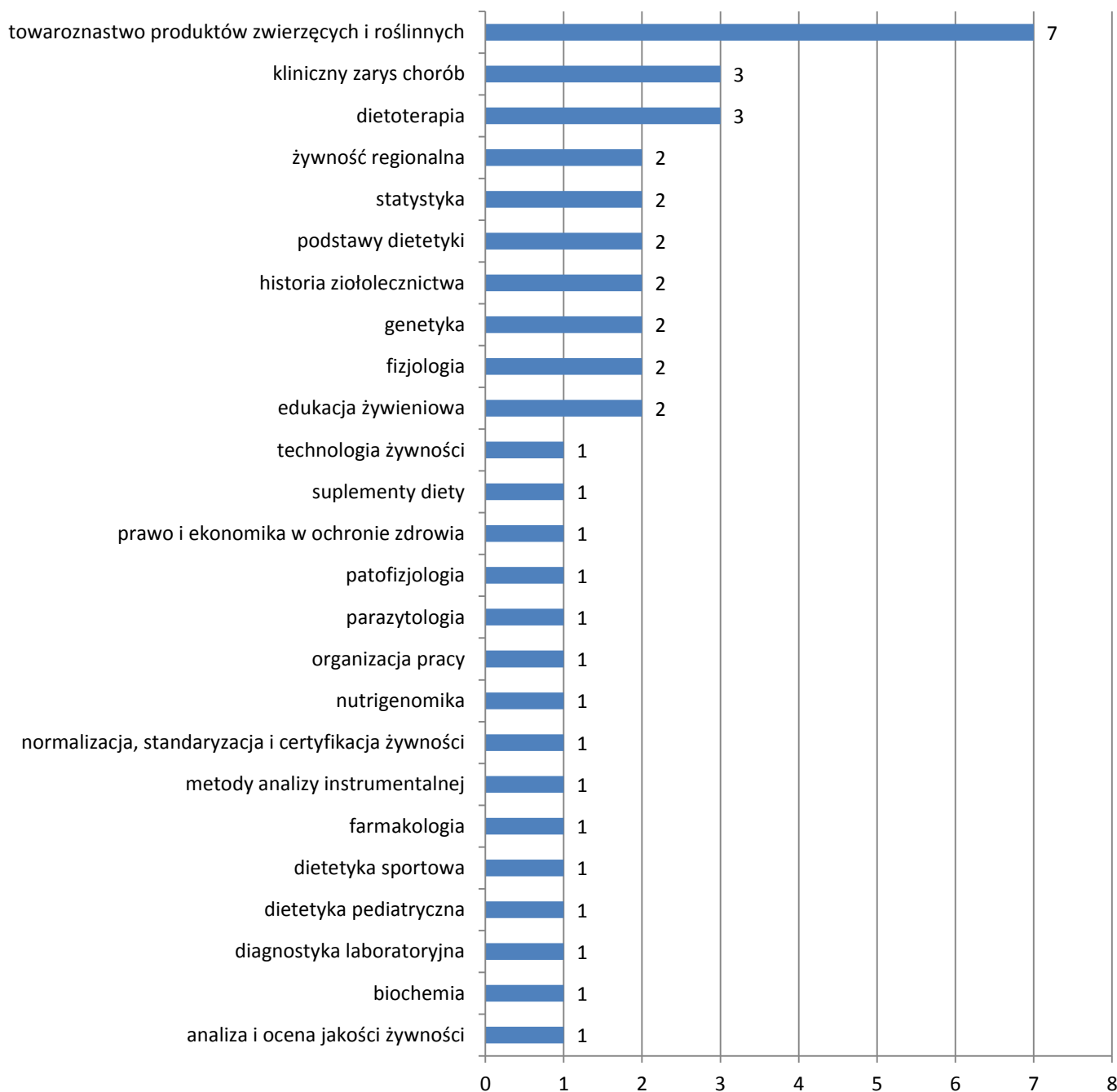
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



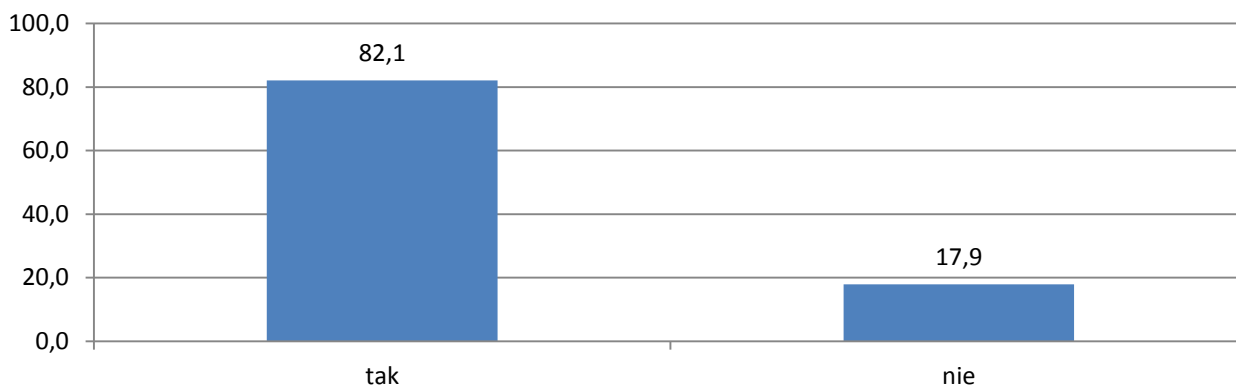
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



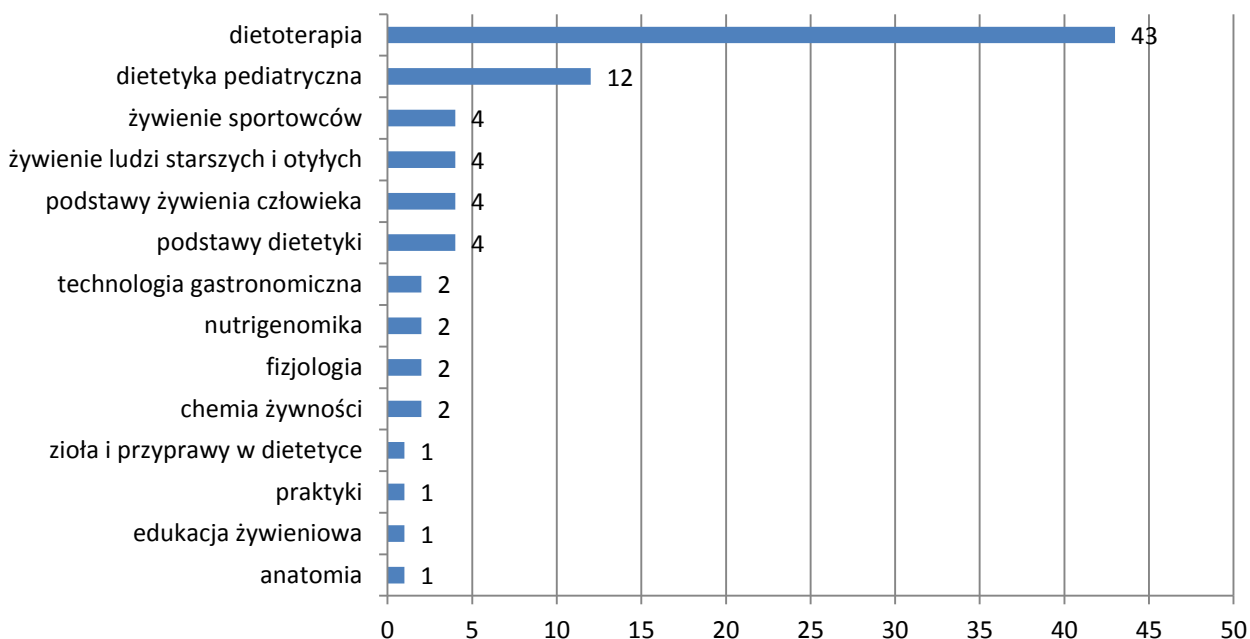
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?



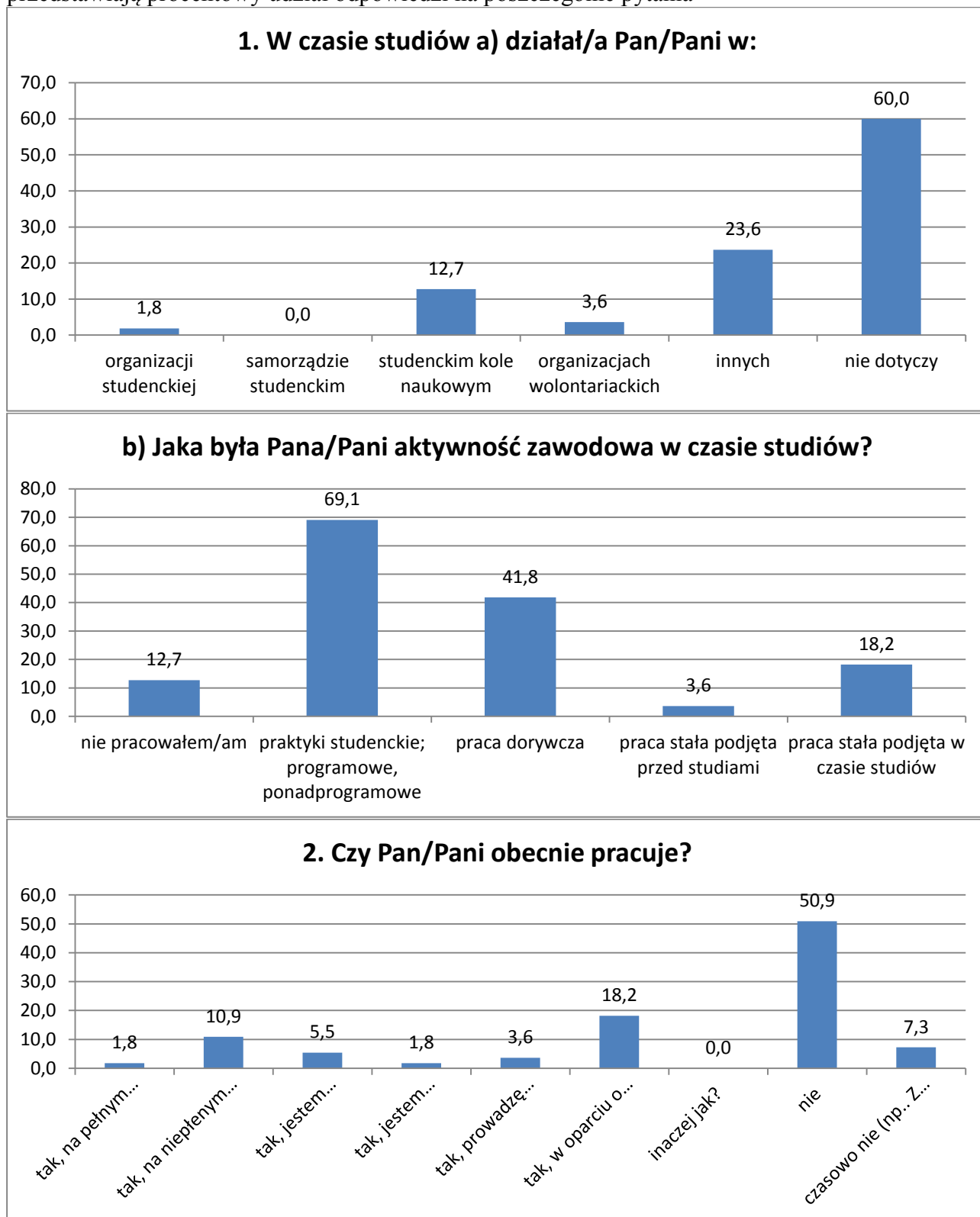
11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?



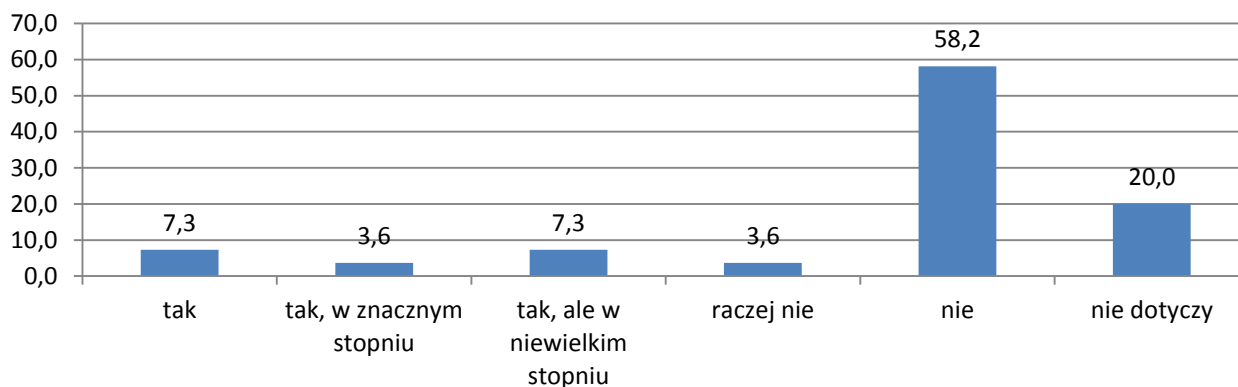
Pytanie 12 ma charakter otwarty i studenci **dietetyki I stopnia** sugerowali zwiększenie liczby godzin praktyk kierunkowych, bardziej specjalistyczne lektoraty.

Dietetyka II stopień, studia stacjonarne

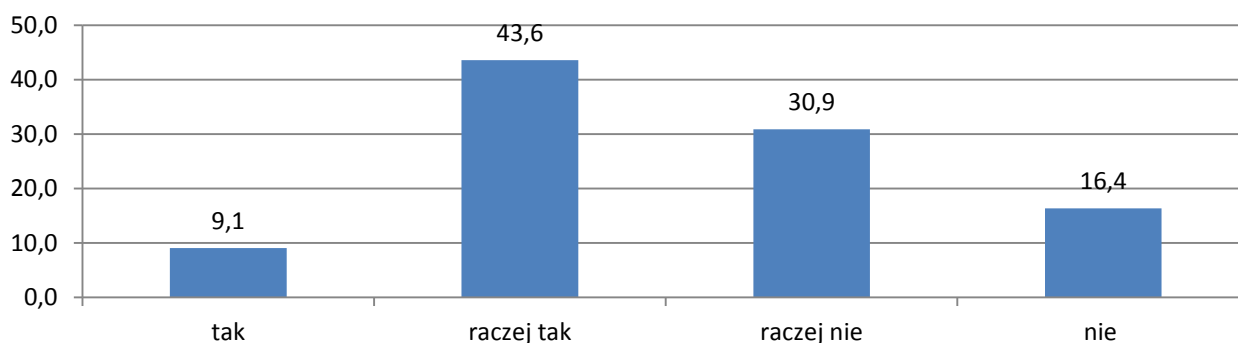
W badaniu wzięło udział 55 osób z czego 14,55 % ankietowanych to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania



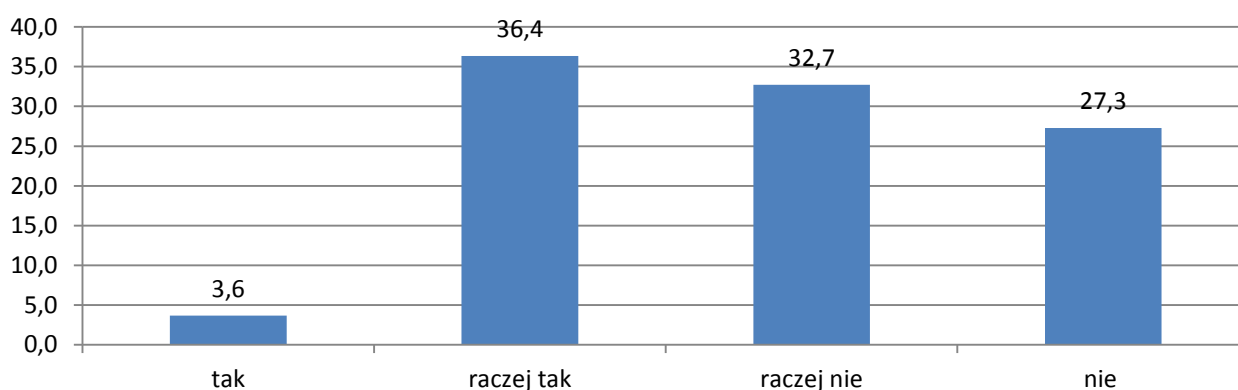
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



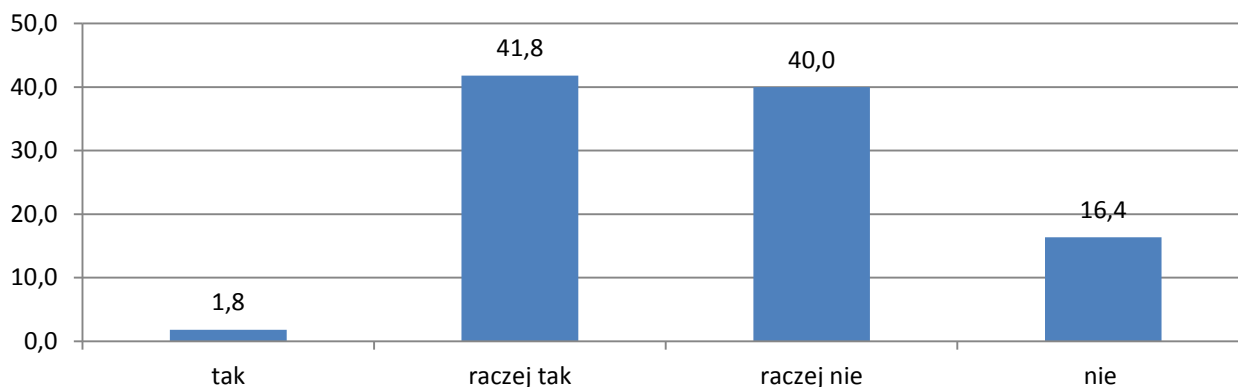
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



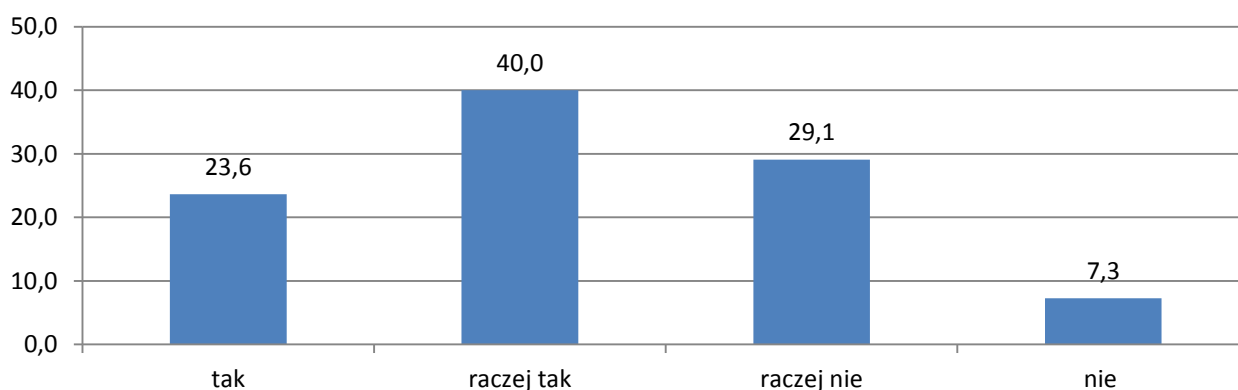
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



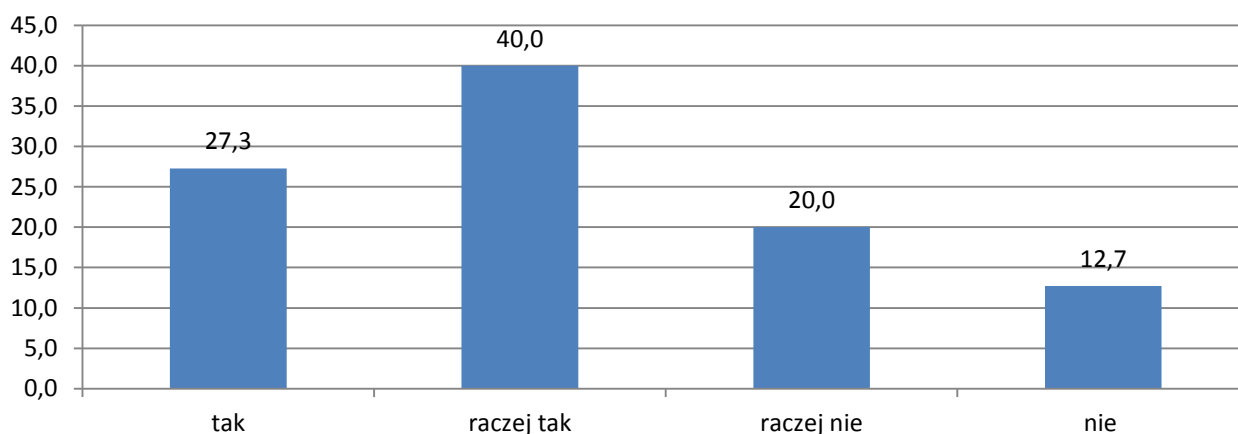
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



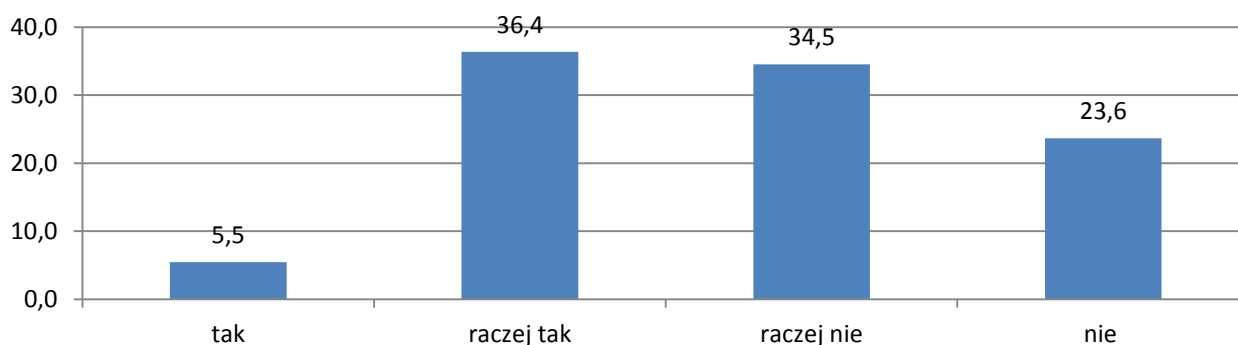
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



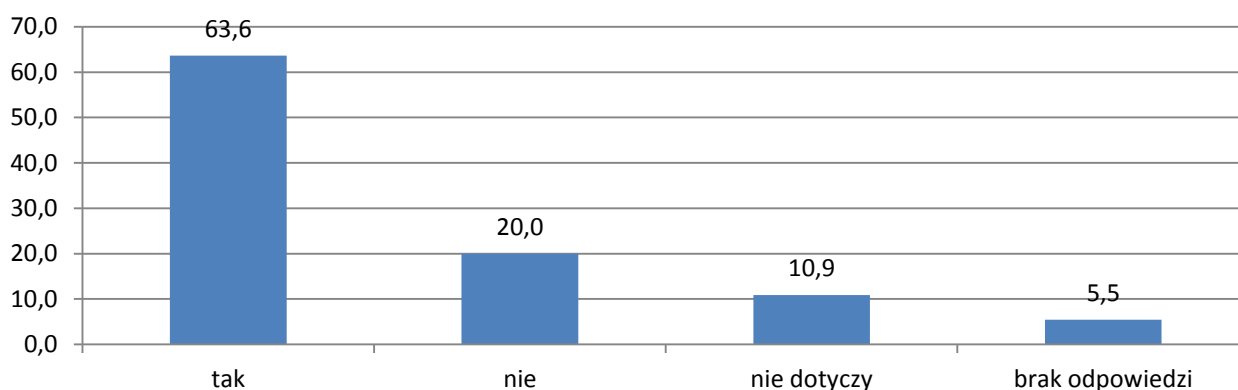
b) kierunku studiów ?



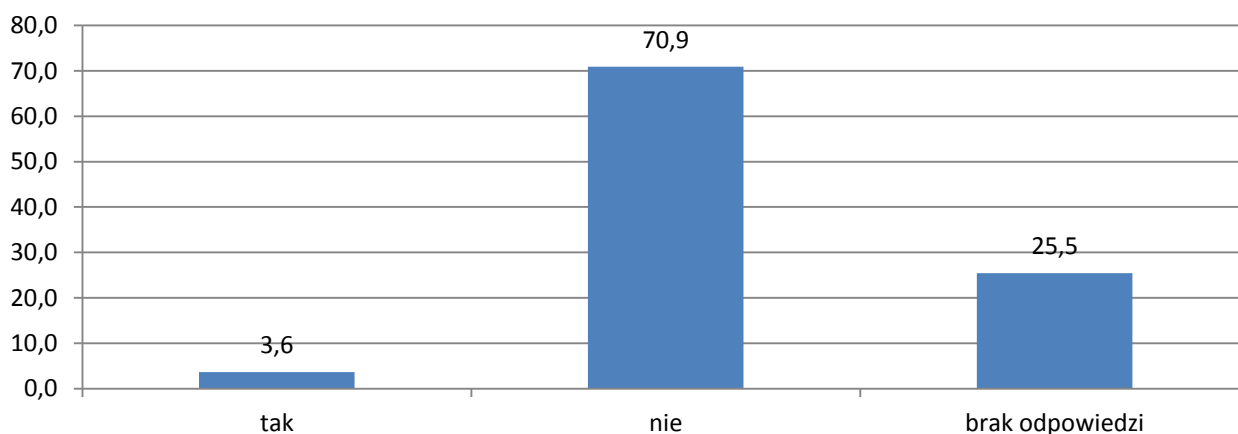
6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?



7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia

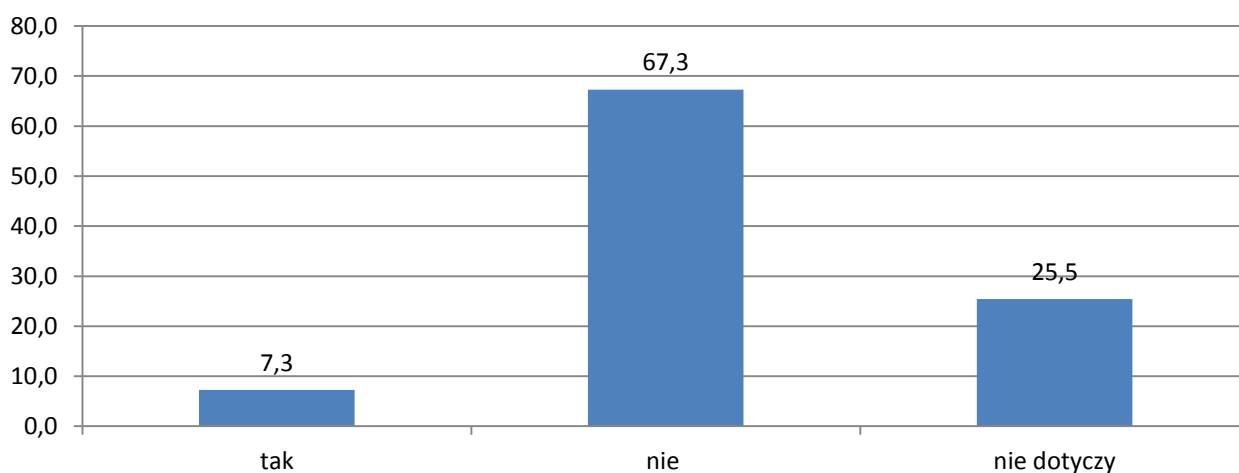


b) studia doktoranckie

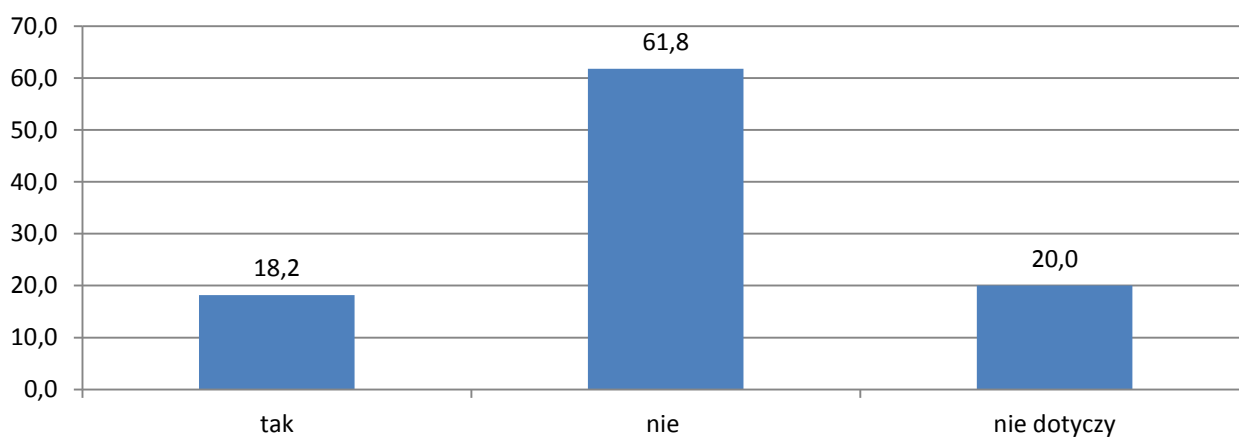




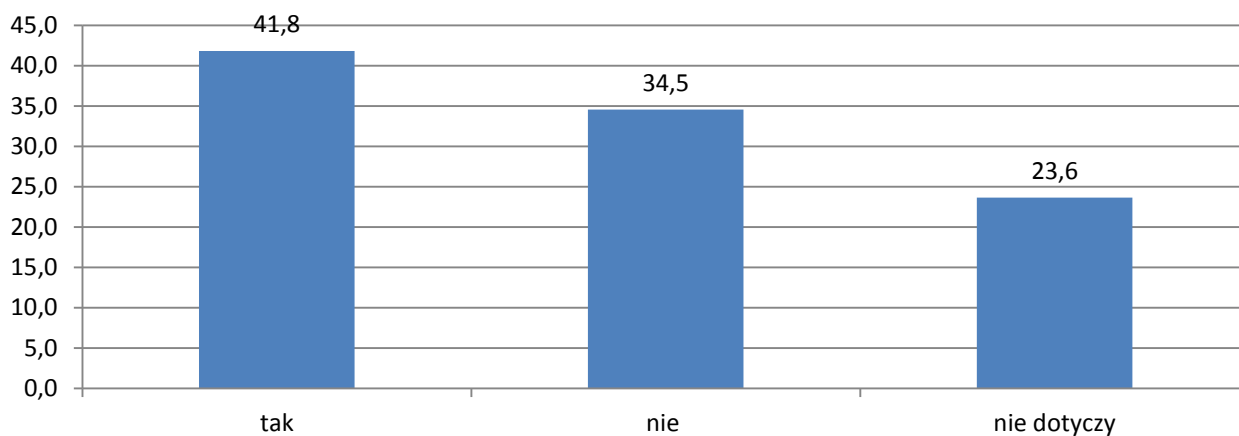
c) studia podyplomowe



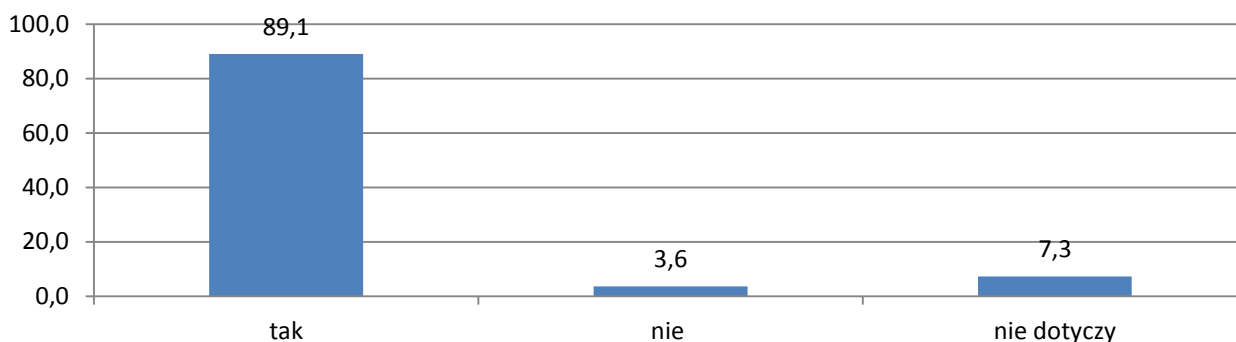
d) kursy językowe



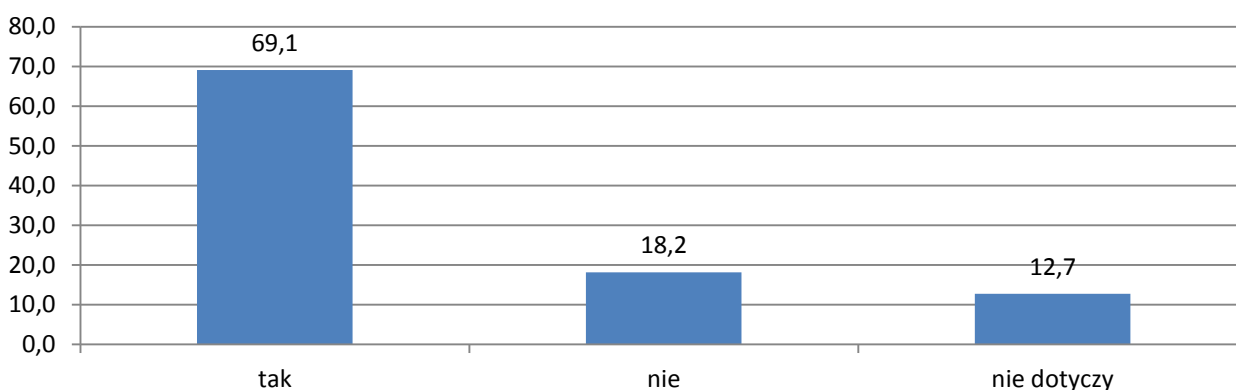
e) kursy i szkolenia zawodowe



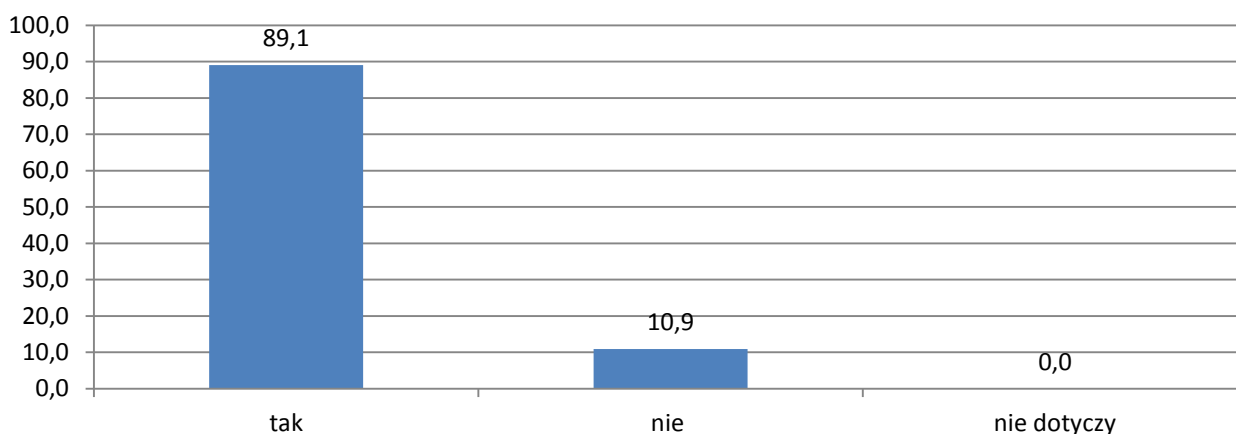
8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych



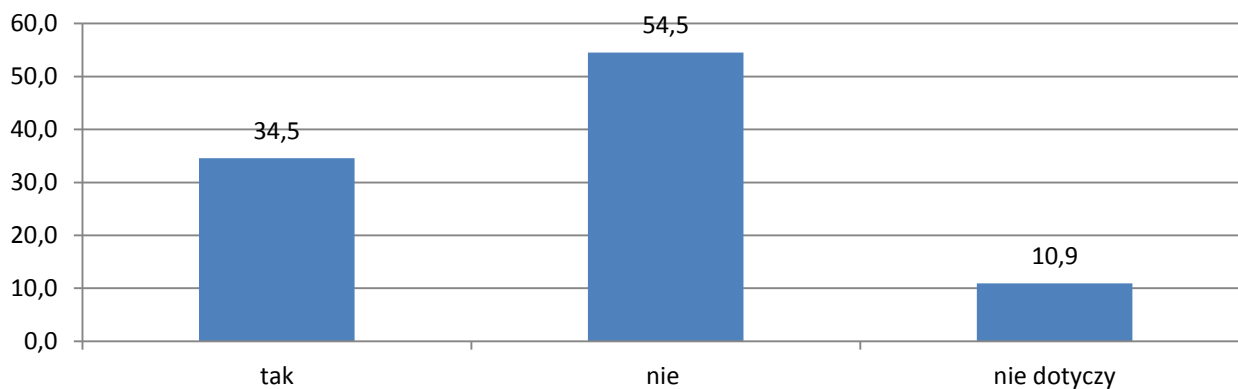
b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego



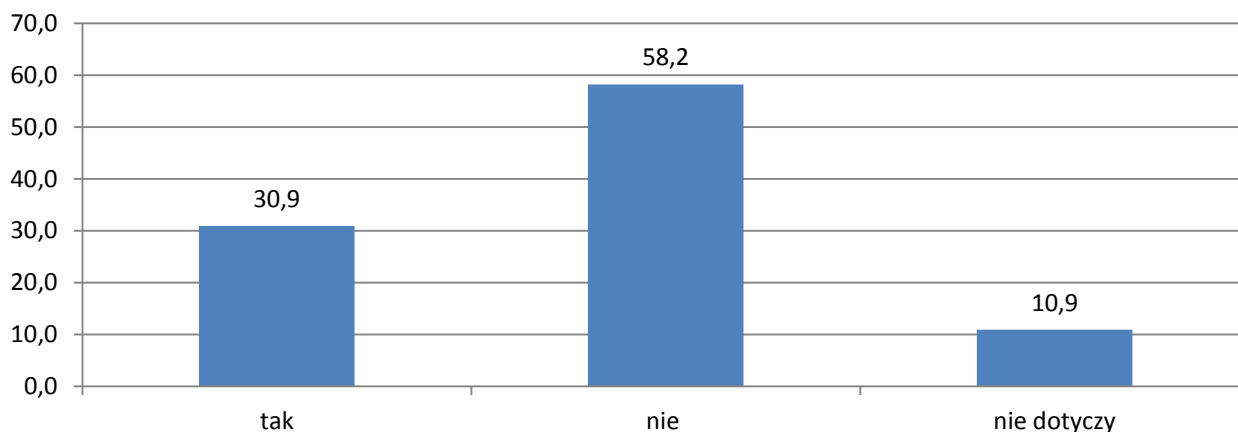
c) więcej kształcenia praktycznego



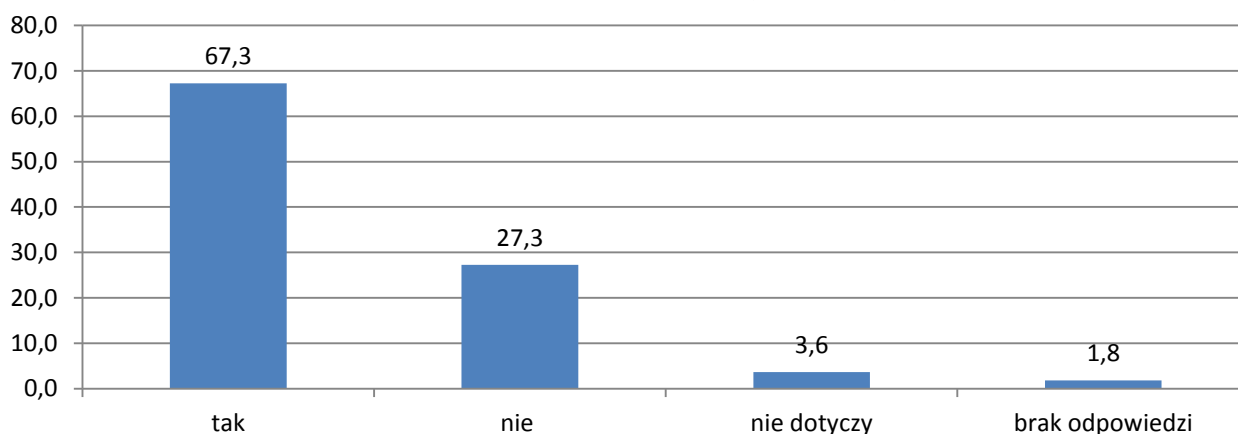
d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..



e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej

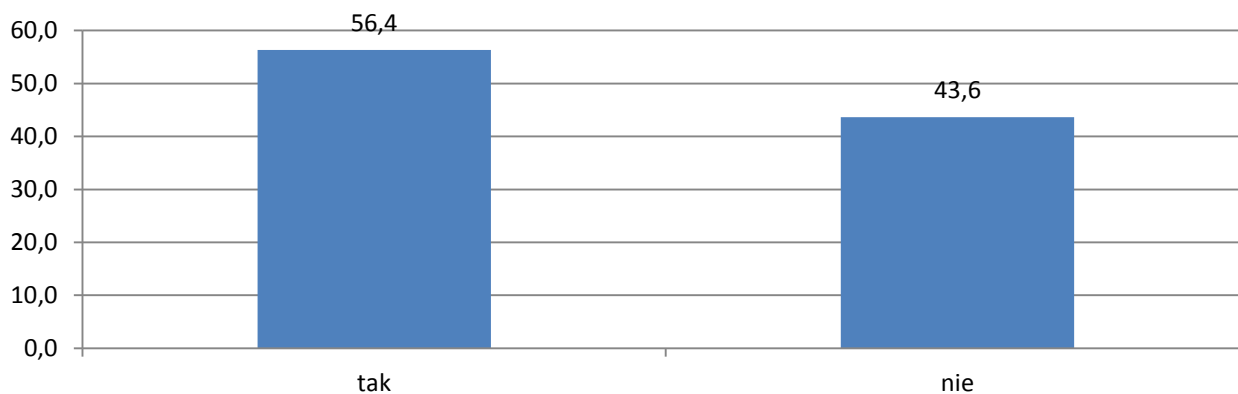


f) więcej zajęć rozwijających kreatywność

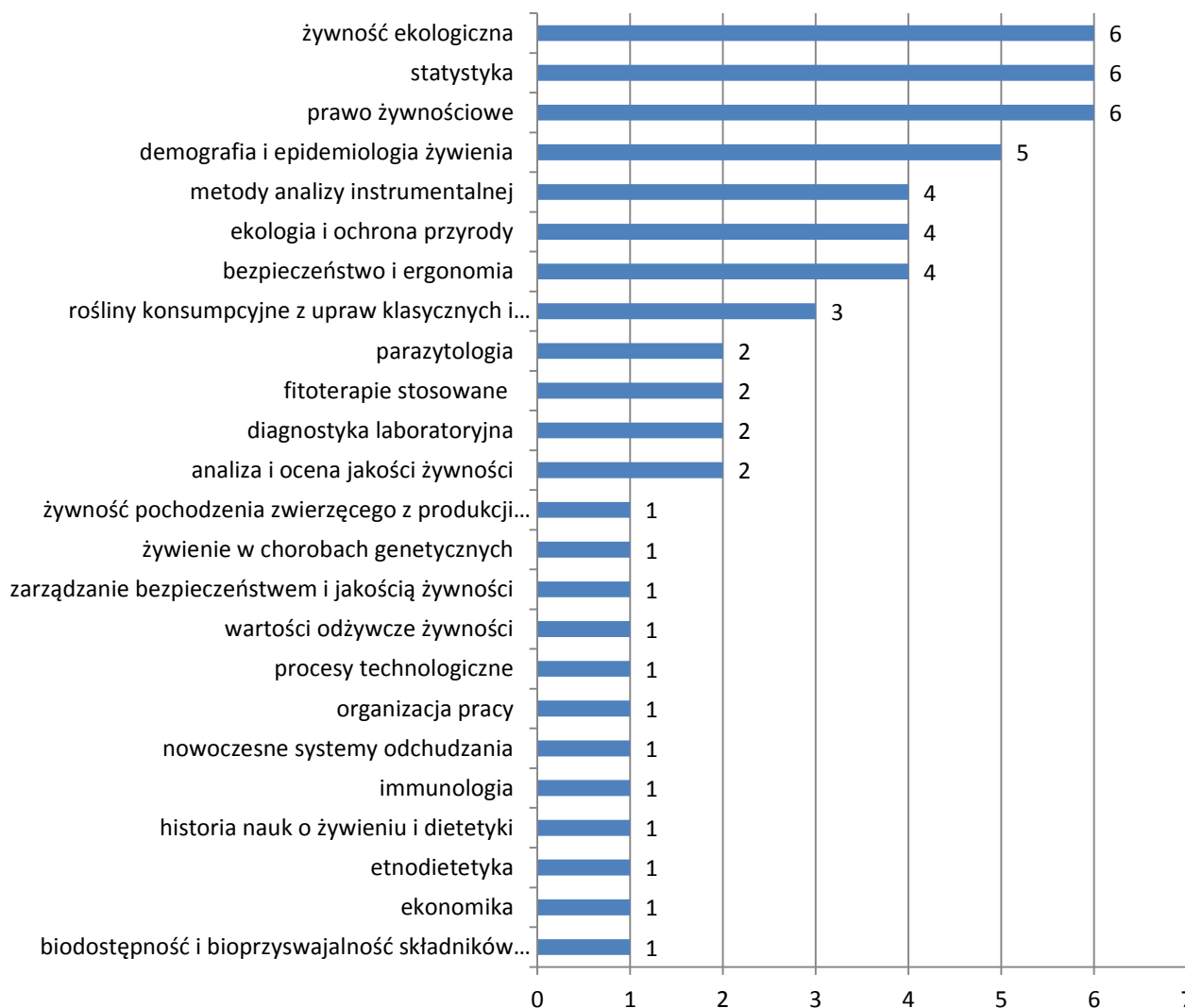




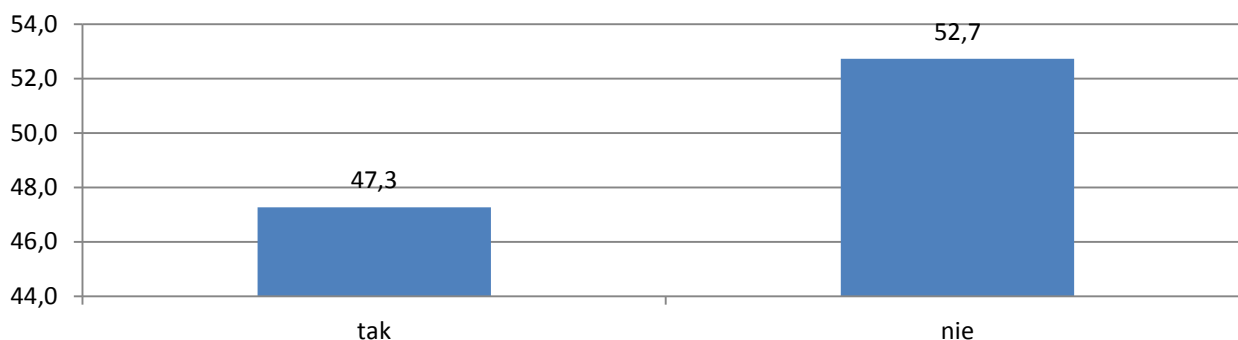
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



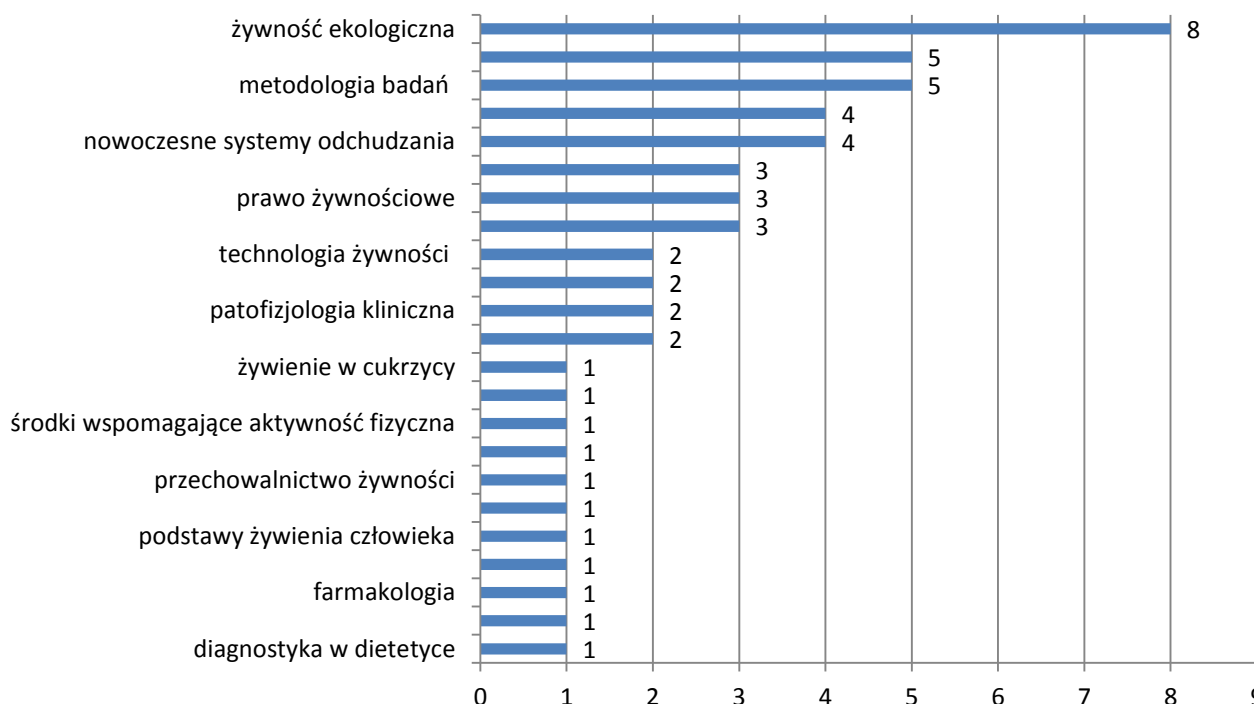
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



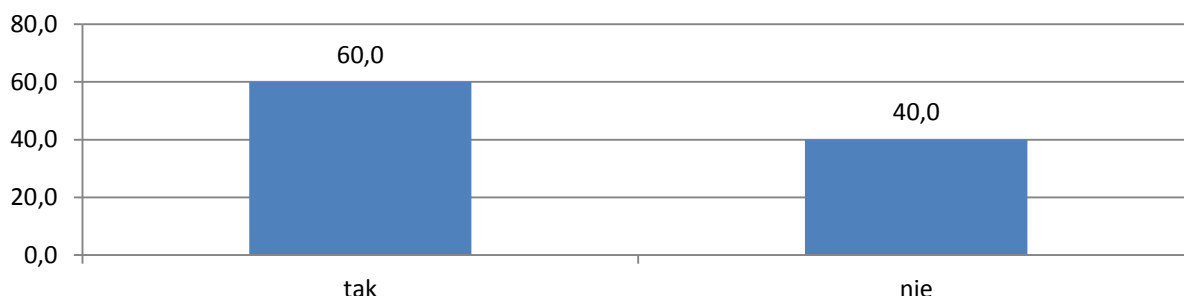
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



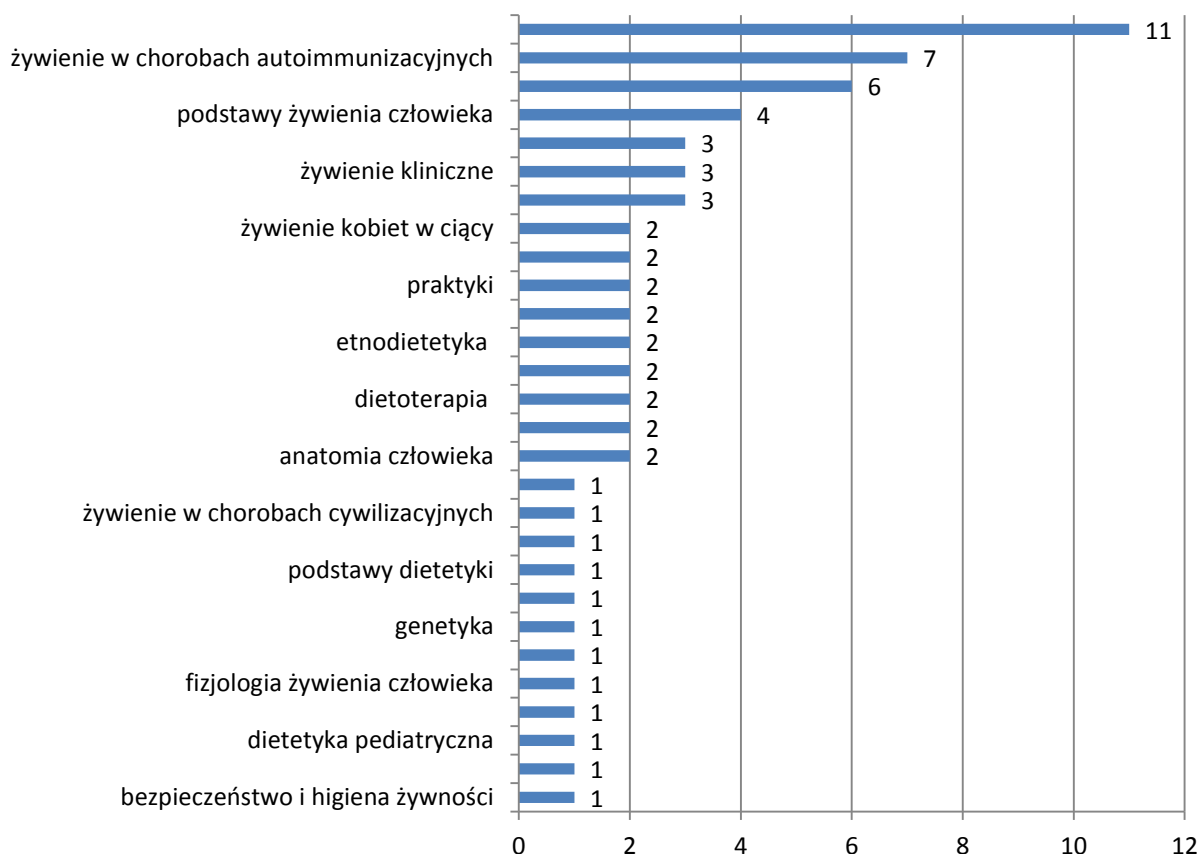
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?



11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?



Pytanie 12 ma charakter otwarty i studenci **dietetyki II stopnia** sugerowali wprowadzenie przedmiotu statystyka na ostatnim roku pod kątem przygotowania do pisania pracy dyplomowej, wprowadzenie większej liczby zajęć praktycznych ułatwiających pracę z pacjentem, ograniczenie liczby przedmiotów związanych z technologią żywności.



Wnioski

1. W roku akademickim 2019/2020 proponuje się zmianę formy przeprowadzania ankiety na elektroniczną.
2. Sugeruje się przed przystępowaniem studentów do wypełniania ankiet o poinformowanie ich o konieczności zaznaczania odpowiedzi na każde pytanie.
3. Proponowane zmiany w pytaniach: w pytaniu pierwszym i trzecim dodać jeszcze jeden wariant odpowiedzi np. „*nie dotyczy*”; zmienić treść pytania siódmego na: *Czy po uzyskaniu dyplomu podnosił/a bądź zamierza Pan/Pani podnosić swoje kwalifikacje poprzez (kolejne podpunkty)?*
4. Najbardziej aktywnymi studentami poza zajęciami obowiązkowymi są studenci **biotechnologii II stopnia studiów** stacjonarnych, którzy licznie angażowali się w działalność koła naukowego.
5. Najwyższy procent studentów pracujących odnotowano na kierunku **gastronomia i sztuka kulinarna I stopnia, studiów niestacjonarnych**.
6. Najwięcej osób pracujących zgodnie z kierunkiem swoich studiów było na kierunku **gastronomia i sztuka kulinarna I stopnia** – 50 %.
7. Studenci **gastronomii i sztuki kulinarnej** uważają, że absolwenci ich kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy, ich suma odpowiedzi „*tak*” i „*raczej tak*” wyniosła **100 %**. Podobną opinie mieli studenci **technologii żywności**, których suma pozytywnych odpowiedzi wyniosła 92,31 %. Natomiast studenci **biotechnologii II stopnia** (46,15 %) uważają, że absolwenci tego kierunku raczej nie są poszukiwaniu na rynku pracy.
8. Studenci **technologii żywności II stopnia** uważają że studia na Uniwersytecie Przyrodniczym dobrze przygotowują do pracy zawodowej oraz zdobyte wykształcenie daje możliwości satysfakcjonujących zarobków.
9. Ponad połowa ankietowanych wszystkich kierunków jest zadowolona z wyboru ukończonej uczelni i kierunku studiów.
10. Studenci **technologii żywności i żywienia człowieka II stopnia** oraz **gastronomii i sztuki kulinarnej I stopnia** uważają że umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy.
11. W porównaniu z rokiem ubiegłym, więcej tegorocznych absolwentów **technologii żywności II stopnia** uważa, że zdobyte wykształcenie może dać możliwość



satysfakcjonujących zarobków oraz, że absolwenci tego kierunku są poszukiwani na rynku pracy. Natomiast mniejsza ilość studentów uważa, że studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej.

12. W pytaniach dotyczących zmian w programach kształcenia studenci w większości wskazali lepsze przygotowanie przedmiotów podstawowych i kierunkowych oraz więcej kształcenia praktycznego, jak również konieczność lepszego przygotowania z zakresu obcego języka specjalistycznego, za mniej ważne uznali zajęcia do samodzielnej realizacji czy wymagających pracy zespołowej.

13. Większość ankietowanych studentów na kierunku **gastronomia i sztuka kulinarna I stopnia (80%)** uważa, że konieczne jest wprowadzenie większej ilości zajęć rozwijających kreatywność.

14. Studenci przekazali swoje opinie na temat przedmiotów które uważają za całkowicie zbędne, wymagających gruntownej zmiany, czy te które okazały się przydatne w pracy zawodowej. Studenci **biotechnologii II stopnia** za przedmioty całkowicie zbędne uznali m.in. *bezpieczeństwo i problemy etyczne w biotechnologii, zasady funkcjonowania firm biotechnologicznych oraz metodologia badań..* Natomiast przedmioty, które wymagają gruntownej zmiany według ankietowanych studentów to m.in. *ekologiczne uwarunkowania w biotechnologii..* Najbardziej przydatne okazały się przedmioty takie jak: *mikrobiologia, proteomika, chemia, biochemia oraz biologia molekularna.* Studenci **technologii żywności i żywienia człowieka II stopnia** za przedmiot całkowicie zbędny uznali m.in. *statystykę, nutrigenomikę czy etykę.* Przedmiotem, który wymaga gruntownej zmiany według ankietowanych jest *prawo żywnościowe.* Natomiast studenci za najbardziej przydatne przedmioty w praktyce zawodowej uważają *technologię zbóż, analizę żywności, technologię mięsa.*

Studenci **gastronomii i sztuki kulinarnej I stopnia** za przedmiot całkowicie zbędny uznali *biofizykę w gastronomii, grafikę inżynierską oraz inżynierię produkcji w gastronomii.* Przedmiot który wymaga gruntownej zmiany to *estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii.* Natomiast najbardziej przydatne okazały się przedmioty takie jak *projektowanie potraw i napoi, piekarnictwo, podstawy żywienia człowieka.*

Studenci **dietetyki I stopnia**, za przedmiot całkowicie zbędny i wymagający gruntownej zmiany to *metody instrumentalne w diagnostyce laboratoryjnej.* natomiast najbardziej przydatne w pracy zawodowej okazały się przedmioty takie jak:



dietoterapia, dietetyka pediatryczna, żywienie sportowców.

Studenci **dietetyki II stopnia**, za przedmiot całkowicie zbędny uznali m.in. *statystykę, ekologię i ochronę przyrody oraz analizę i ocenę jakości żywności*. Przedmiotem, który wymaga gruntownej zmiany według ankietowanych jest *żywność ekologiczna*. Natomiast najbardziej przydatne okazały się przedmioty takie jak: *żywienie w chorobach autoimmunizacyjnych, podstawy żywienia człowieka oraz żywienie kliniczne*.

ANALIZA ANKIET SATYSFAKCJI STUDENTA

Przeprowadzono analizę ankiet satysfakcji studenta, która dotyczyła tylko nauczycieli akademickich zatrudnionych na WNoŻiB.

Po przeanalizowaniu wyników ankiety za lata 2018-2019 (semestr zimowy/letni) dla wszystkich kierunków studiów stwierdzono, że oceny średnie uzyskane ze wszystkich pytań dotyczących przedmiotów ogólnych i specjalistycznych przekraczały wartość 3,0.

DOSTOSOWYWANIE EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DO WYMOGÓW RYNKU PRACY

W roku akademickim 2018/2019 przeprowadzono konsultacje z następującymi przedstawicielami otoczenia społeczno gospodarczego:

- współpraca w ramach umowy zawartej z Cukiernią Staropolska dotyczącą wyjść studentów kierunku Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka realizujących zajęcia z przedmiotu Cukiernictwo,

- uczestnictwo dr hab. Urszuli Pankiewicz, prof. uczelni w etapie wojewódzkim Ogólnopolskiego Turnieju Cukierniczego, Piekarskiego oraz na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik i Piekarz organizowanego przez Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego w Lublinie 23 stycznia 2019 roku,

- porozumienie o współpracy pomiędzy Uniwersytetem Przyrodniczym w Lublinie a Zakładem Przetwórstwa Owoców „Sambor”. Koordynowanie prac w ramach podpisanej umowy objął dr Artur Mazurek,

- porozumienie o współpracy z przemysłem pomiędzy Uniwersytetem Przyrodniczym a firmą ORTEX P.P.H.U, Krzysztof Orzeł w Lublinie. Koordynowanie działań wynikających z w/w umowy objęła dr inż. Marzena Włodarczyk-Stasiak.. Współpraca z w/w podmiotem gospodarczym skupia się wokół doradztwa przy opracowaniu nowych i modyfikowaniu

istniejących receptur wypieku pieczywa; opracowywaniu receptur pieczywa z dodatkiem ziół,

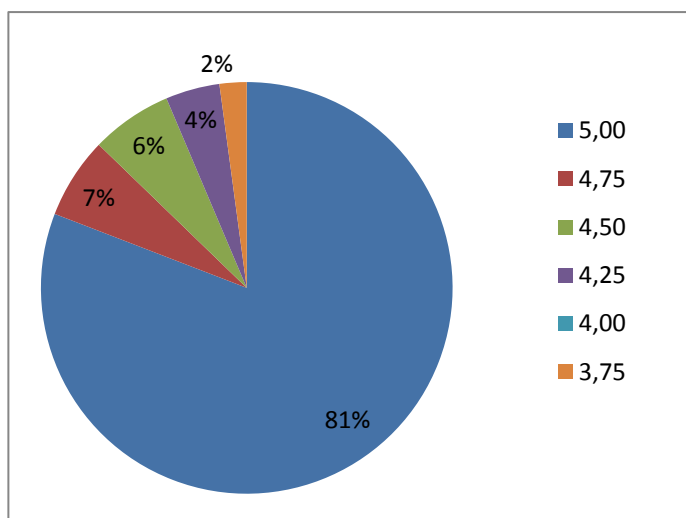
- współpracę w zakresie badań produktów – Zakłady „Lubella” sp. z o.o. w Lublinie
- współpracę w zakresie badania innowacyjnych produktów – Przedsiębiorstwo „Eurohansa” sp. z o. o. w Toruniu, Zakład w Puławach
- współpracę w zakresie innowacji -Bakalland S.A.

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:

- 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 W SEMETRZE ZIMOWYM 2018/2019

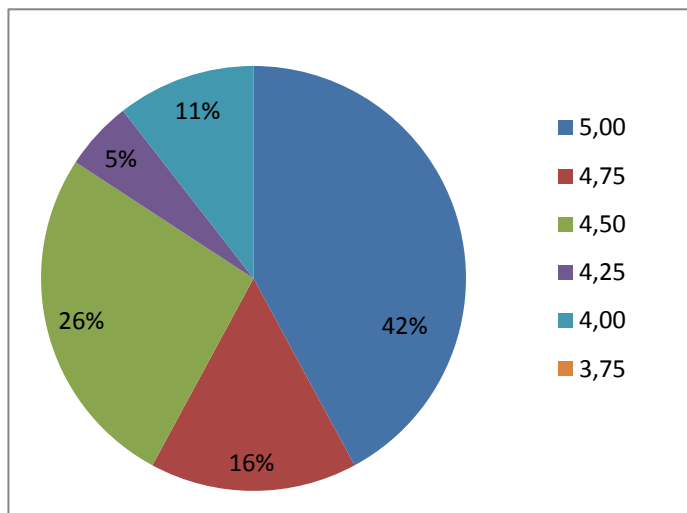
Biotechnologia



Wśród absolwentów studiów stacjonarnych I stopnia kierunku Biotechnologia, łącznie 47 osoby, 81% prac inżynierskich zostało ocenionych na ocenę bardzo dobrą i był to o 23 pp. wyższy odsetek w stosunku do roku ubiegłego. 17% studentów, o 23 pp. mniej niż rok temu, uzyskało z pracy dyplomowej średnią co najmniej 4,25 (Rys. 1). Średnia ocen z prac inżynierskich dla kierunku była bardzo wysoka i wynosiła 4,89.

Rys. 1. Procentowy udział poszczególnych ocen prac inżynierskich studentów kierunku Biotechnologia - studia stacjonarne I stopnia

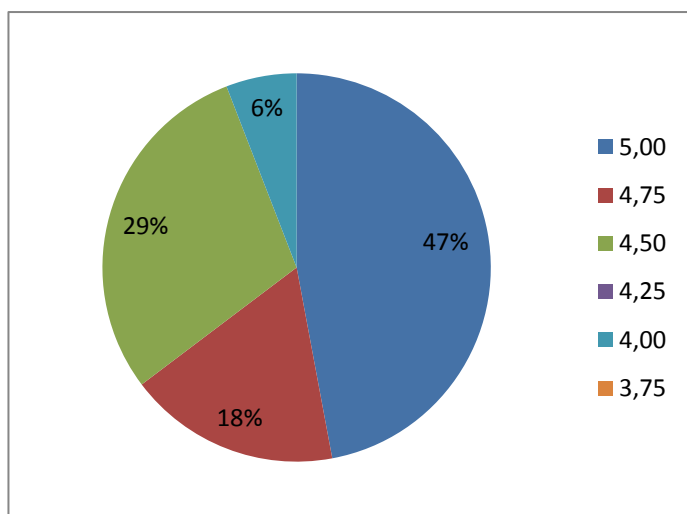
Dietetyka



Średnie ocen prac dyplomowych licencjackich studentów studiów niestacjonarnych I stopnia kierunku Dietetyka były zróżnicowane (Rys. 2.). Łącznie oceniono 19 prac, z czego podobnie jak przed rokiem, 42% oceniono bardzo dobrze. Pozostałe osoby otrzymały ocenę średnią nie niższą niż 4,00. Średnia ocen z prac licencjackich dla kierunku była o niższa o 0,5 i wynosiła 4,26 (przed rokiem 4,78)

Rys. 2. Procentowy udział poszczególnych ocen prac licencjackich studentów kierunku Dietetyka - studia niestacjonarne I stopnia

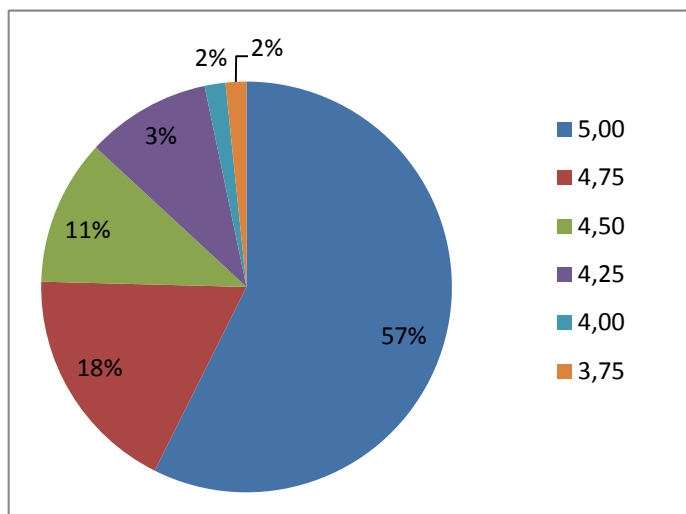
Żywnienie Człowieka i Dietetyka



Prace magisterskie studentów studiów niestacjonarnych II° na kierunku Żywnienie człowieka i dietetyka, których łącznie oceniono 17, uzyskały znacznie niższe noty niż przed rokiem (Rys. 3.). Tylko 65% wszystkich absolwentów uzyskała średnią co najmniej 4,75, przed rokiem było ich 86%. Blisko 30% prac została oceniona na 4,50. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku była podobna jak przed rokiem i wynosiła 4,75.

Rys. 3. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów kierunku Żywnienie człowieka i dietetyka – studia niestacjonarne II stopnia

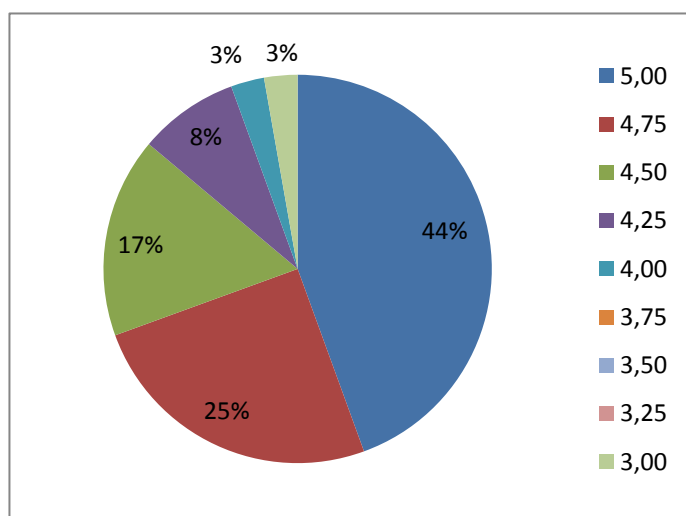
Technologia Żywności i Żywienie Człowieka



Oceny prac inżynierskich studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka były podobne jak przed rokiem (Rys. 4). 57% spośród 61 wszystkich prac oceniono na ocenę bardzo dobry, 18% uzyskało średnią 4,75, zaś 11% - 4,50. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,79 i była na podobnym poziomie jak przed rokiem.

Rys. 4. Procentowy udział poszczególnych ocen prac inżynierskich studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka studiów stacjonarnych I stopnia

Gastronomia i sztuka kulinarna



Prace inżynierskie studentów studiów stacjonarnych I° na kierunku Gastronomia i sztuka kulinarna oceniano po raz pierwszy. Łącznie oceniono 35 prac (Rys. 5.). Absolwenci, którzy uzyskali ocenę bardzo dobry stanowili 44% ogółu. Jedna czwarta studentów uzyskała ocenę 4,50. Praca jednego studenta została oceniona na 3,0. Średnia ocen z prac inżynierskich dla kierunku wynosiła 4,63.

Rys. 5. Procentowy udział poszczególnych ocen prac inżynierskich studentów kierunku Gastronomia i sztuka kulinarna – studia niestacjonarne II stopnia

Wnioski

Prace dyplomowe studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii można uznać za prace wysokiej jakości, świadczą o tym:

- wysoka średnia ocen prac dyplomowych absolwentów studiów I i II stopnia wynosząca co najmniej 4,75.
- znaczny odsetek absolwentów (42-81%) uzyskujących za pracę dyplomową średnią 5,0
- tylko nieliczne prace oceniono poniżej oceny dobrej tj. 3 prace na 179 ocenianych prac na Wydziale w sesji zimowej roku akademickim 2018/2019, co stanowi 1,7% wszystkich prac.

Raport Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia z doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii został przygotowany na podstawie:

- a. Raportu kierownika studiów podyplomowych „Żywnienie człowieka i dietetyka” dotyczącego jakości kształcenia w roku akademickim 2018/2019
- b. Raportów Rad Programowych z oceny efektów i jakości kształcenia
- analizy „Opinii nauczycieli akademickich na temat realizacji efektów kształcenia”
- c. Analizy i oceny wyników ankiet dyplomantów
- d. Analizy wyników ankiet wewnętrznej oceny jakości kształcenia
- e. Informacji o hospitacjach, kursach i szkoleniach pracowników oraz kontaktach ze środowiskiem społeczno-gospodarczym uzyskanych od Kierowników Katedr

Wnioski i zalecenia

1. W roku akademickim 2018/2019 nauczyciele akademicy oraz uczestnicy studiów doktoranckich WNoŻiB podnosili swoje kwalifikacje dydaktyczne uczestnicząc w licznych kursach oraz specjalistycznych szkoleniach. Wyniki hospitacji wskazują na odpowiednie przygotowanie merytoryczne i zaangażowanie w prowadzeniu zajęć.
2. Na podstawie analizy osiągniętych efektów kształcenia stwierdzono, że proces kształcenia na WNoŻiB w analizowanym okresie przebiegał prawidłowo. Uzyskano bardzo wysoką i wysoką osiągalność efektów kształcenia z obszaru wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
3. 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.
4. Prace dyplomowe absolwentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii w roku akademickim 2018/2019 były oceniane bardzo wysoko. W przypadku prac dyplomowych studentów studiów niestacjonarnych dominowały oceny dobre i dostateczne.
5. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego pozytywnie ocenili program studiów i wiedzę teoretyczną absolwentów WNoŻiB.

Przewodnicząca

Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia

dr hab. Magdalena Polak-Berecka, prof. UP