



Raport Wydziałowej
Komisji ds. Jakości
Kształcenia na Wydziale
Nauk o Żywności i
Biotechnologii Uniwersytetu
Przyrodniczego w Lublinie z
doskonalenia jakości
kształcenia w roku
akademickim 2019/2020

Wydział Nauk o Żywności
i Biotechnologii

Grudzień 2020

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 wszyscy nauczyciele akademicy odpowiedzialni za poszczególne moduły potwierdzili osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

W uwagach jakie zgłaszali nauczyciele akademicy, a które mogły mieć wpływ na potencjalne trudności w osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia przez studentów wymieniano m.in. zbyt dużą liczebność osób w grupach laboratoryjnych oraz niewystarczającą liczbę godzin ćwiczeń laboratoryjnych.

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 2019/2020 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	Nazwa Kursu/Szkolenia/Warsztatów
10-24.09.2019	Kurs języka angielskiego na poziomie C1; Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych UP w Lublinie
2019	Kurs języka angielskiego na poziomie B2, Lublin
2019	Kurs „Dietetyka kliniczna” (Akademia Dietetycznie Poprawni – 2019)
2019	Kurs „Żywienie kobiet w ciąży i karmiących piersią” (Akademia Dietetyki - 2019)
2019	Dietetyka - kurs podstawowy, Akademia Dietetyki, Łódź
2019	Kurs języka angielskiego, Szkoła językowa ProfiLingua w Lublinie
20-26.10.2019	Masters of Didactics, Groningen, Holandia
4-8.11.2019	Masters of Didactics, Uniwersytet w Gandawie
1-7.12.2019	Masters of Didactics, Ghent, Belgia



6-12.12.2019	Masters of Didactics, Uniwersytet w Gandawie
09.12.2019	Kurs "Kwiaty maślane" organizowany przez Szkołę Artystyczną Wsława Kucia, prowadzony przez Annę Jędrzejewską
11.12.2019	Kurs "Royal Icing" organizowany przez Agnieszkę Zielińską „Kremowe Cuda”
27-31.01.2020	Masters of Didacts, Niderlandia
8.03.2019- 26.06.2020	Kurs języka angielskiego w ramach projektu "Welcome to Poland" finansowanego przez NAWA, UP Lublin
02-10.2020	Kurs języka angielskiego. The English Factory, ul. Krakowskie Przedmieście 57/7, 20-076 Lublin
Kwiecień 2020	Indywidualny kurs języka angielskiego poziom B2/B2+); Szkoła językowa ProfiLingua w Lublinie
Maj 2020	Kurs New Meat: The science behind scalable alternatives to animal proteins zorganizowany przez The Good Food Institute's (1380 Monroe St. NW #229 Washington DC 201
20-23.06.2020	Analizy chemometryczne w Statistica – kurs podstawowy
13-16.07.2020	schoolLAB - eksperyment w kształceniu przyrodniczym każdego etapu
23.10. - 13.11.2020	EIT Food Venturing School II (kurs online) zorganizowany przez Uniwersytet Cambridge, islandzki Instytut MATIS, fińską sieć badawczą VTT oraz Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN.
2020	Techniki mikrofalowe w przygotowaniu próbek
2020	Dietetyka - kurs zaawansowany, Akademia Dietetyki w Łodzi 2020 r, Łódź
2020	Zasady tworzenia efektownych prezentacji, Asseco Data Systems S.A.
2020	Wykorzystanie gotowej biblioteki wzorcowych slajdów do tworzenia prezentacji, Asseco Data Systems S.A.
	Szkolenia
24-09-2019	Szkolenie z zakresu: obsługi pieca Helios 4060/3 Pro, urządzenia chłodniczo-gazowniczego Tefi 400 Pro, mieszalki AWR „Kodiak” oraz wypieku w technologii odroczonej fermentacji. Szkolenie prowadził Główny technolog Debag Mistrz piekarnictwa Sebastian Haratyk.
27-29.09.2019	Komercjalizacja wyników badań i pozyskiwanie grantów na badania, Murzasihle
10.10.2019	Międzynarodowe konsorcja badawcze w H2020 tworzenie, organizacja, finansowanie
17.10.2019	Szkolenie MERC – Innowacyjne rozwiązania do hodowli komórek ssaczych,
21-24.10.2019	Szkolenie „Kreatywne metody w edukacji na poziomie wyższym” organizowane przez KIP Training & Consulting Agnieszka Grzelak-Chodak. W ramach projektu „Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie”.
24-25.10.2019	Szkolenie: Promocja pieczywa najwyższej jakości z wykorzystaniem światowych trendów. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego.
05-06.11.2019	Flipped classroom



18-22.11.2019	Academic Feesetsiamn Staff Training Programme Valencia, Universitat Politcnica de Valencia
	Szkolenie: StatSoft Polska Sp. Z o.o. 30-110 Kraków, ul. Kraszewskiego 36
05.12.2020	Jak pisać by wygrać? Czyli wniosek badawczo-innowacyjny pod lupą eksperta
06.12.2019	School of insulinresistance therapy, SOIT, Warszawa
11.12.2019	„Ocena Programowa PKA” – Fundacja Instytut Rozwoju Szkolnictwa Wyższego, UP Lublin
21-22.02.2020	Szkolenie: Żywnienie pozajelitowe i dojelitowe w warunkach szpitalnych i domowych; Bydgoszcz
23.02.2020	Bilansowanie diet przeciwzapalnych w terapii chorób metabolicznych i autoimmunizacyjnych
03-05.03.2020	Wykorzystania multimediów w efektywnym prowadzeniu zajęć dydaktycznych.
10-12.03.2020	Auditor przemysłu spożywczego (FSSC 22000, BRC Food v8, IFS Food v6.1), Warszawa
03.04.2020	Zdalne nauczanie z Microsoft Teams od podstaw
04/05.2020	Wykorzystanie modułu edukacyjnego platformaeducacyjna.up.lublin.pl Platforma edukacyjna dla nauczycieli akademickich OPE ID:SIT_OPE/aHCM_OPE/12/S
09.06.2020	Szkolenie „Insulinooporność okiem dietetyka. Co pomaga w świetle badań?” organizator: Dietomedica
26.06.2020	Praktyczne szkolenie z leczenia cukrzycy cz.1
27.06.2020	Praktyczne szkolenie z leczenia cukrzycy cz.2
27.06.2020	Praktyczne szkolenie z cukrzycy typu 2, cukrzyca ciążowa
11.07.2020	Praktyczne szkolenie z cukrzycy typu 1, osobiste pompy insulinowe
08-10.07.2020	Pełnomocnik ds. systemów bezpieczeństwa żywności GMP/GHP oraz HACCP wg ISO 22000:2018
2020	Studia podyplomowe – „Przygotowanie pedagogiczne” (ukończenie: luty 2020)
2020	Kreatywne metody w edukacji na poziomie wyższym
2020	Szkolenie AutoDesk: AutoCAD (poziom podstawowy i zaawansowany)
	Szkolenie z platformy Eduportal
2020	Studia Podyplomowe - „Nowoczesna Organizacja i Zarządzanie w Gastronomii” w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (ukończone w 2020)
	Warsztaty
10.03.2020	Webinarium "Dieta w zespole jelita nadwrażliwego. Co pomaga w świetle badań?" organizator: Dietomedica
31. 05. 2019:	Udział w warsztatach: „Tajniki motywowania pacjenta do podejmowania zachowań prozdrowotnych”; „Dieta w dysfagii szyta na miarę, czyli rzecz o konsystencji”; „Dietetyk do zadań specjalnych, czyli jak dobrać żywność medyczną u pacjentów z wielochorobowością”.



19.11.2019	„Zarządzanie danymi badawczymi” -Platforma Otwartej Nauki i Biblioteka Główna UP, Lublin
2019	Warsztaty kulinarne organizowane w ramach Pizza Forum przez Hendi Polska sp. Z o.o. w zakresie technik wyrobu pizzy
24 -25.06.2020 20-21.07.2020	Warsztaty pt. „Żyto, zboża prądawne i bezglutenowe. Światowe trendy dla pieczywa najwyższej jakości”, organizowane przez Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego
	Webinaria
10.03.2020	Webinarium "Dieta w zespole jelita nadwrażliwego. Co pomaga w świetle badań?" organizator: Dietomedica
19.03.2020	Webinarium: Jak korzystać z Office 365? Nauka zdalna w TEAMS.
26.03.2020	"Edukacja zdalna (nie tylko) w czasach zarazy. Webinar dla dyrektorów i nauczycieli." założona przez Fundacja Szkoła z Klasą
	Konferencje
26.10.2019	V Konferencja Naukowo-Szkoleniowa „Standardy leczenia dietetycznego w otyłości” Warszawa
04.12.2019	Ogólnopolska Konferencja Naukowo-Szkoleniowa „Akredytacja i zapewnienie jakości kształcenia w szkolnictwie wyższym” Wyższa Szkoła Edukacji w Sporcie w Warszawie

W ZAKRESIE OCENY JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

W roku akademickim 2019/2020 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 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. Tematyka zajęć zgodna była z modułem przedmiotów. Na zajęciach była wysoka frekwencja studentów. Arkusze hospitacyjne zostały udostępnione hospitowanym do wglądu, a oceny i uwagi zostały omówione z zainteresowanymi. Wyniki hospitacji wskazują

na duży profesjonalizm prowadzących, odpowiednie przygotowanie merytoryczne, duże zaangażowanie w prowadzeniu zajęć.

ANALIZA ANKIET DYPLOMANTÓW

Ankieta absolwentów została przeprowadzona w formie elektronicznej. Formularze były składane anonimowo. Otrzymane odpowiedzi zostały poddane szczegółowej analizie ilościowej.

Celem przeprowadzonego badania było poznanie opinii respondentów na temat odbytych studiów na Uniwersytecie Przyrodniczym. Ankietowani absolwenci mogli wypowiedzieć się na temat spełnienia jego oczekiwań odnośnie przebytych studiów, programu kształcenia postawy nauczycieli i promotora.

W badaniu wzięło udział 191 osób, w tym absolwenci kierunków:

- | | |
|--|----|
| • Dietetyka I stopień, studia stacjonarne | 63 |
| • Dietetyka II stopień, studia stacjonarne | 42 |
| • Biotechnologia II stopień, studia stacjonarne | 44 |
| • Technologia żywności i żywienia człowieka II stopień, studia stacjonarne | 42 |

Opracowanie wyników dla wszystkich kierunków

W ankiecie przeważają pytania z wieloma wariantami odpowiedzi. W poprzednich latach zdarzało się, że studenci nie odpowiadali na wszystkie pytania, co skutkowało iż suma odpowiedzi nie była równa 100 %. Najprawdopodobniej wiązało to się z trudnością w prawidłowej interpretacji przez ankietowanych danego pytania. Z tego względu w ankietach przeprowadzonych elektronicznie wprowadzono zmiany niektórych treści pytań, a także dodano nowe warianty odpowiedzi.

Poniżej zamieszczone tabele zawierają zestawione odpowiedzi respondentów z każdego ankietowanego kierunku studiów, wyrażone w procentach.



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

	organizacji studenckiej	samorządzie studenckim	studenckim koła naukowym	organizacjach wolontariackich	innych	nie działałem/am
Dietetyka I st.	6,30	1,60	12,70	1,60	4,80	77,80
Dietetyka II st.	4,80	2,40	26,20	11,90	2,40	66,70
Biotechnologia	0,00	0,00	25,20	11,40	2,30	65,90
Technologia Ż.	2,40	2,40	11,90	4,80	2,40	78,60
Gastronomia	7,69	0,00	7,69	0,00	0,00	84,62

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

	nie pracowałem/am	praktyki studenckie; programowe, ponadprogramowe	praca dorywcza	praca stała podjęta przed studiami	praca stała podjęta w czasie studiów
Dietetyka I st.	14,30	82,50	63,50	4,80	12,70
Dietetyka II st.	11,90	69,00	47,60	0,00	33,30
Biotechnologia	13,60	63,60	40,90	0,00	15,90
Technologia Ż.	21,40	40,50	57,10	7,10	14,30
Gastronomia	7,69	76,92	69,23	23,08	15,38

Pytanie pierwsze analizowało procentowy udział studentów w a) **różnego rodzaju dodatkowych działalnościach** tj.: organizacje studenckie, samorząd studencki, koła naukowe, organizacjach wolontariackich oraz innych działalnościach dodatkowych, które nie zostały

wyszczególnione. Część ankietowanych studentów była zaangażowana w więcej niż jedną aktywność dodatkową, dlatego też suma procentów jest większa niż 100. Druga część pytania dotyczyła **aktywności zawodowej podjętej w czasie studiów (b)** i analizowała zaangażowanie studentów m.in. w praktyki studenckie, pracę dorywczą czy pracę stałą. W tym przypadku procentowa suma odpowiedzi, również przekracza 100. Wynika to z tego, iż wielu studentów zaangażowanych było w więcej niż jedną aktywność zawodową w trakcie studiów.

Najchętniej wybieraną aktywnością dodatkową przez studentów wszystkich kierunków, było uczęszczanie do kół naukowych. W przypadku respondentów **dietetyki II stopnia** i **biotechnologii II stopnia**, co najmniej jedna czwarta z nich zadeklarowała udział w takiej formie działalności dodatkowej. Najmniej aktywni poza programem studiów okazali się studenci **gastronomii** oraz **technologii żywności i żywienia człowieka II stopnia**, wśród których odpowiednio **84,62 %** i **78,6 %** ankietowanych zaznaczyła odpowiedź „*nie działałem*.”

Druga część pytania dotyczyła aktywności zawodowej podjętej w trakcie studiów. Na kierunkach **dietetyka I stopnia**, **gastronomia I stopnia**, **dietetyka II stopnia** oraz **biotechnologia II stopnia** najwięcej studentów odbyło praktyki programowe bądź ponadprogramowe. W przypadku studentów **dietetyki I stopnia** było to **82,5 %**, **gastronomii I stopnia** – **76,92 %**, **dietetyki II stopnia** – **69 %**, a wśród studentów **biotechnologii** - **63,5 %**. Natomiast studenci **technologii żywności i żywienia człowieka** w większości wykonywali pracę dorywczą (**57,1 %**). Należy też zwrócić uwagę na wysoki procent osób, którzy podjęli pracę stałą w czasie studiów wśród studentów **dietetyki II stopnia** (**33,3 %**) oraz **gastronomii** (**15,38 %**).

2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?				
	tak, na pełnym etacie na podstawie umowy o pracę	tak, na niepełnym etacie na podstawie umowy o pracę	tak, jestem właścicielem firmy	tak, jestem współwłaścicielem firmy
Dietetyka I st.	0,00	1,60	0,00	0,00
Dietetyka II st.	2,40	4,80	0,00	0,00
Biotechnologia	4,50	6,80	0,00	2,30
Technologia Ż.	7,10	0,00	2,40	0,00



Gastronomia	23,08	46,15	0,00	0,00
tak, prowadzę jednoosobową działalność gospodarczą	tak, w oparciu o umowę cywilno prawną (umowa o dzieło, umowa - zlecenie	inaczej jak?	nie	czasowo nie (np.. Z powodu urodzenia dziecka, złego stanu zdrowia itp.)
3,20	20,60	6,30	47,60	20,60
0,00	31,00	4,80	45,20	11,90
0,00	18,20	6,80	52,30	9,10
0,00	19,00	11,90	50,00	9,50
0,00	15,38	0,00	0,00	15,38

Ponad połowa ankietowanych respondentów na kierunkach **dietetyka I i II stopnia, biotechnologia, technologia żywności** zadeklarowała, iż nie pracują bądź z różnych względów czasowo nie podejmują pracy. Najbardziej aktywni zawodowo okazali się studenci **gastronomii i sztuki kulinarnej**, którzy w większości wykonywali pracę na niepełnym etacie na podstawie umowy o pracę. Natomiast wśród pozostałych studentów pracujących przeważały odpowiedzi iż ich stosunek pracy regulowany jest na podstawie umowy cywilno-prawnej. W gronie ankietowanych znalazły się również osoby będące właścicielami firmy. Na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka** procent ankietowanych posiadających swoją działalność wyniósł **2,4 %**.

3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?						
	tak	tak, w znacznym stopniu	tak, ale w niewielkim stopniu	raczej nie	nie	nie pracowałem/a m
Dietetyka I st.	3,20	0,00	9,50	4,80	47,60	34,90
Dietetyka II st.	9,50	0,00	21,40	7,10	31,00	31,00
Biotechnologia	0,00	4,50	2,30	11,40	36,40	45,50



Technologia Ż.	11,90	11,90	9,50	9,50	16,70	40,50
Gastronomia	53,85	23,08	7,69	0,00	0,00	15,38

Po zsumowaniu odpowiedzi „tak” oraz „tak, w znacznym stopniu” najwięcej studentów, których praca jest powiązana z kierunkiem studiów było na **gastronomii (76,93 %)** oraz **technologii żywności (23,8 %)**. Natomiast w przypadku respondentów z **dietetyki I i II stopnia** oraz **biotechnologii II stopnia** zgodność podjętej przez te osoby pracy z kierunkiem studiów zgłosiło mniej niż **10 %** ankietowanych.

4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a, jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I st.	9,50	46,00	34,90	9,50
Dietetyka II st.	7,10	66,70	23,80	2,40
Biotechnologia	9,10	65,90	22,70	2,30
Technologia Ż.	11,90	45,20	38,10	4,80
Gastronomia	23,08	61,54	15,38	0,00
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I st.	0,00	41,30	44,40	14,30
Dietetyka II st.	2,40	64,30	21,40	11,90
Biotechnologia	6,80	63,60	27,30	2,30
Technologia Ż.	4,80	50,00	28,60	16,70
Gastronomia	23,08	53,85	23,08	0,00

c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I st.	1,60	49,20	31,70	17,50
Dietetyka II st.	7,10	54,80	28,60	9,50
Biotechnologia	13,60	50,00	36,40	0,00
Technologia Ż.	11,90	52,40	23,80	11,90
Gastronomia	15,38	76,92	7,69	0,00

Pytanie czwarte zostało podzielone na trzy części, w których ankietowany miał do wyboru cztery warianty odpowiedzi („tak”, „raczej tak”, „raczej nie” oraz „nie”). Pytania zostały sformułowane w taki sposób by poznać opinie ankietowanych na temat: a) czy uważają że absolwenci ich kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy, b) czy studia na danym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej oraz c) czy zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków. Ponad połowa wszystkich ankietowanych studentów (suma odpowiedzi „tak” i „raczej tak”), z każdego kierunku uważa, że absolwent kończący studia jest poszukiwany na rynku pracy. Studenci **gastronomii I stopnia** najliczniej opowiedzieli się w ten sposób – **84,62 %**. W drugiej części pytania, która miała na celu poznanie opinii czy dany kierunek dobrze przygotowuje do pracy zawodowej studenci **gastronomii, biotechnologii dietetyki II stopnia** oraz **technologii żywności** wypowiedzieli się pozytywnie odpowiednio **76,93; 70,4; 66,7; i 54,8 %** sumy odpowiedzi „tak” i „raczej tak”. Odmienną opinie na ten temat mieli studenci **dietetyki I stopnia**, których suma odpowiedzi „raczej nie” i „nie” wyniosła **58,7 %**. Ostatnia część pytania dotyczyła satysfakcjonujących zarobków po ukończeniu danego kierunku studiów. Ponad połowa studentów ze wszystkich ankietowanych kierunków uważa, że ukończenie danego kierunku studiów może zapewnić otrzymywanie satysfakcjonujących zarobków w późniejszej pracy zawodowej.

5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I st.	14,30	42,90	27,00	15,90
Dietetyka II st.	45,20	35,70	14,30	4,80
Biotechnologia	25,00	61,40	13,60	0,00
Technologia Ż.	33,30	45,20	11,90	9,50
Gastronomia	38,46	46,15	7,69	7,69
b) kierunku studiów ?				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I st.	39,70	31,70	20,60	7,90
Dietetyka II st.	47,60	42,90	7,10	2,40
Biotechnologia	36,40	45,50	15,90	2,30
Technologia Ż.	31,00	45,20	7,10	16,70
Gastronomia	53,85	38,46	7,69	0,00

Ponad 50 % ankietowanych studentów ze wszystkich kierunków jest zadowolona z wyboru ukończonej Uczelni. Najwyższy poziom satysfakcji odnotowano na kierunku **biotechnologia II stopnia, gastronomii I stopnia i dietetyka II stopnia**, suma odpowiedzi pozytywnych („tak” i „raczej tak”) wyniosła odpowiednio **86,4, 84,6 i 80,9 %**. Druga część pytania dotyczyła zadowolenia z wyboru kierunku studiów. Ponownie wszyscy ankietowani wysoko ocenili swój kierunek. Największa wartość niezadowolonych studentów to **20,6 %** z odpowiedzią „raczej nie” i **7,9 %** z odpowiedzią „nie”, które odnotowano w ankietach studentów **dietetyki I stopnia**.

6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I st.	3,20	25,40	54,00	17,50
Dietetyka II st.	7,10	52,40	31,00	9,50
Biotechnologia	18,20	50,00	25,00	6,80
Technologia Ż.	7,10	52,40	23,80	16,70
Gastronomia	46,15	46,15	7,69	0,00

Ze stwierdzeniem, że zdobycie zadowalającej pracy jest możliwe dzięki uzyskanej wiedzy i kompetencji w trakcie przebytych studiów, zgadza się większość studentów **gastronomii I stopnia** -92,3 % dla sumy odpowiedzi „tak” i „raczej tak”, **biotechnologii II stopnia** – 68,2 %, **technologii żywności** – 59,5 %, **dietetyki II stopnia** – 59,5 % dla sumy odpowiedzi pozytywnych. Natomiast ankietowani na kierunku **dietetyka I stopnia** w znacznej większości – 71,5 % dla sumy odpowiedzi „raczej nie” i „nie” uważa, że kompetencje uzyskane podczas studiów nie umożliwią zdobycie zadowalającej pracy.

7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosi/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia		
	tak	nie
Dietetyka I st.	84,1	15,9
Dietetyka II st.	76,2	23,8
Biotechnologia	61,4	38,6
Technologia Ż.	64,3	35,7
Gastronomia	84,6	15,4

Wydaje się, że studenci II stopnia wszystkich kierunków studiów biorących udział w ankiecie mieli problem z interpretacją pytania 7a, ponieważ suma zaznaczonych odpowiedzi dla wariantu „*tak*” powinna wynieść 100 %. W przypadku absolwentów **dietetyki I stopnia 84,1 %** z nich podjęcie studia II stopnia.

7. Czy po uzyskaniu dyplomu <i>podnosiła/a</i> Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? b) studia doktoranckie		
	tak	nie
Dietetyka I st.	14,30	85,70
Dietetyka II st.	7,10	92,90
Biotechnologia	9,10	90,90
Technologia Ż.	9,50	90,50
Gastronomia	0,00	100,00
c) studia podyplomowe		
	tak	nie
Dietetyka I st.	44,40	55,60
Dietetyka II st.	45,20	54,80
Biotechnologia	45,50	54,50
Technologia Ż.	31,00	69,00
Gastronomia	38,46	61,54
d) kursy językowe		
	tak	nie

Dietetyka I st.	63,50	36,50
Dietetyka II st.	64,30	35,70
Biotechnologia	84,10	15,90
Technologia Ż.	71,40	28,60
Gastronomia	53,85	46,15
e) kursy i szkolenia zawodowe		
	tak	nie
Dietetyka I st.	90,50	9,50
Dietetyka II st.	81,00	19,00
Biotechnologia	86,40	13,60
Technologia Ż.	90,50	9,50
Gastronomia	69,23	30,77

Najwięcej studentów zadeklarowało, że po uzyskaniu dyplomu poszerzy swoje kwalifikacje i umiejętności zawodowe poprzez studia doktoranckie na kierunku **dietetyki I stopnia (14,3 %)**. Kolejna część pytania dotyczyła podnoszenie swojego wykształcenia poprzez podjęcie studiów podyplomowych. Najwięcej osób zainteresowanych takim wariantem podnoszenia swoich umiejętności było na kierunku **biotechnologia II stopnia (45,5 %)** oraz **dietetyka II stopnia (45,2 %)**, z kolei najmniej na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka (31 %)**. W przypadku kursów językowych najwięcej studentów **biotechnologii (84,1 %)** zadeklarowało, że podnosili bądź zamierzają podnieść w ten sposób swoje umiejętności. Ostatnia część pytania dotyczyła kursów i szkoleń zawodowych. Na wszystkich kierunkach **60 %** i więcej ankieterowanych przyznaje, że uczęszczali bądź zamierzają uczęszczać na kursy zawodowe. Podsumowując pytanie nr 7 najbardziej interesującą formą podnoszenia swoich

kwalifikacji dla ankietowanych okazały się **kursy i szkolenia** zawodowe, a także **kursy językowe**.

8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych			
	tak	nie	nie dotyczy
Dietetyka I st.	96,80	3,20	0,00
Dietetyka II st.	88,10	11,90	0,00
Biotechnologia	79,50	13,60	6,80
Technologia Ż.	92,90	4,80	2,40
Gastronomia	92,31	7,69	0,00
b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego			
	tak	nie	nie dotyczy
Dietetyka I st.	66,70	30,20	3,20
Dietetyka II st.	61,90	38,10	0,00
Biotechnologia	79,50	11,40	9,10
Technologia Ż.	85,70	11,90	2,40
Gastronomia	84,62	15,38	0,00
c) więcej kształcenia praktycznego			
	tak	nie	nie dotyczy
Dietetyka I st.	76,20	22,20	1,60
Dietetyka II st.	85,70	11,90	2,40

Biotechnologia	93,20	4,50	2,30
Technologia Ż.	92,90	2,40	4,80
Gastronomia	100,00	0,00	0,00
d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..			
	tak	nie	nie dotyczy
Dietetyka I st.	12,70	85,70	1,60
Dietetyka II st.	31,00	66,70	2,40
Biotechnologia	59,10	38,60	2,30
Technologia Ż.	45,20	50,00	4,80
Gastronomia	15,38	84,62	0,00
e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej			
	tak	nie	nie dotyczy
Dietetyka I st.	42,90	57,10	0,00
Dietetyka II st.	31,00	64,30	4,80
Biotechnologia	45,50	50,00	4,50
Technologia Ż.	50,00	42,90	7,10
Gastronomia	61,54	38,46	0,00
f) więcej zajęć rozwijających kreatywność			
	tak	nie	nie dotyczy

Dietetyka I st.	71,40	28,60	0,00
Dietetyka II st.	64,30	28,60	7,10
Biotechnologia	70,50	22,70	6,80
Technologia Ż.	81,00	14,30	4,80
Gastronomia	76,92	23,08	0,00

Respondenci wszystkich badanych kierunków, uważają, że w celu doskonalenia programu studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców należy położyć nacisk na lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych. Anketowani z kierunku **dietetyka I stopnia** zgodzili się z powyższym stwierdzeniem w **96,8 %**. Natomiast studenci **technologii żywności II stopnia, gastronomii i sztuki kulinarnej I stopnia, dietetyki II stopnia oraz biotechnologii II stopnia** popierali to stwierdzenie kolejno w **92,9 %, 92,3 %, 88,1% oraz 79,5 %**. W dalszej części pytania respondenci mieli wskazać czy lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego spowodowałoby poprawę programu studiów. Na to pytanie większość studentów odpowiedziało „*tak*”. Studenci są również zgodni w pytaniu **8c**, które dotyczy doskonalenia programu studiów przez wprowadzenie większej ilości kształcenia praktycznego. Znaczna ich część uważa, że jest to konieczne by program studiów mógł ulec poprawie, a w przypadku studentów kierunku **gastronomia i sztuka kulinarna I stopnia aż 100 %** ankietowych poparło tą propozycję. Z drugiej strony studenci niechętnie odnoszą się do pomysłu doskonalenia programu przez wprowadzenie większej ilości zajęć do samodzielnej realizacji – projekty, opracowania. Najbardziej nieprzychylni temu są respondenci z kierunku **dietetyka I stopnia (85,7 %)**. Zajęcia, które wymagałyby większej pracy zespołowej również nie spotkały się z przychylnością studentów, jedynie na kierunku **gastronomia i sztuka kulinarna 61,54 %** studentów wyraziła taką chęć. W ostatnim podpunkcie pytania ósmego studenci odnieśli się do możliwości doskonalenia programu studiów poprzez zajęcia rozwijające kreatywność. Studenci korzystnie odnieśli się do tego pomysłu, a na kierunku **technologia żywności aż 81 %** ankietowanych wyraziło chęć uczestniczenia w większej ilości takich zajęć.

9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?		
	tak	nie
Dietetyka I st.	74,60	25,40
Dietetyka II st.	45,20	54,80
Biotechnologia	43,20	56,80
Technologia Ż.	23,80	76,20
Gastronomia	69,23	30,77
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?		
	tak	nie
Dietetyka I st.	54,00	46,00
Dietetyka II st.	50,00	50,00
Biotechnologia	22,70	77,30
Technologia Ż.	26,20	73,80
Gastronomia	53,85	46,15
11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?		
	tak	nie
Dietetyka I st.	73,00	27,00
Dietetyka II st.	69,00	31,00
Biotechnologia	50,00	50,00

Technologia Ż.	23,80	76,20
Gastronomia	38,46	61,54
12. Czy ma Pan/Pani inne uwagi dotyczące programu kształcenia na ukończonym kierunku studiów, które chciał/aby Pan/i przekazać władzom Wydziału?		
	tak	nie
Dietetyka I st.	47,60	52,40
Dietetyka II st.	35,70	64,30
Biotechnologia	20,50	79,50
Technologia Ż.	16,70	83,30
Gastronomia	23,08	76,92

Studenci wszystkich kierunków, na których przeprowadzono ankiety uważają, że w programie ich studiów były przedmioty całkowicie zbędne. Najwięcej takich osób znalazło się wśród ankietowanych na kierunku **dietetyka I stopnia – 74,6 %**. W pytaniu dziesiątym, które dotyczy przedmiotów lub zajęć, których treści należałoby gruntownie zmienić **54 %** studentów **dietetyki I stopnia** uważa, że w trakcie toku studiów występują przedmioty, których forma prowadzenia powinna ulec zmianie.

Na wszystkich kierunkach będących przedmiotem ankiety, w programie studiów znajdują się zajęcia, które okazują się bardzo przydatne w pracy zawodowej.

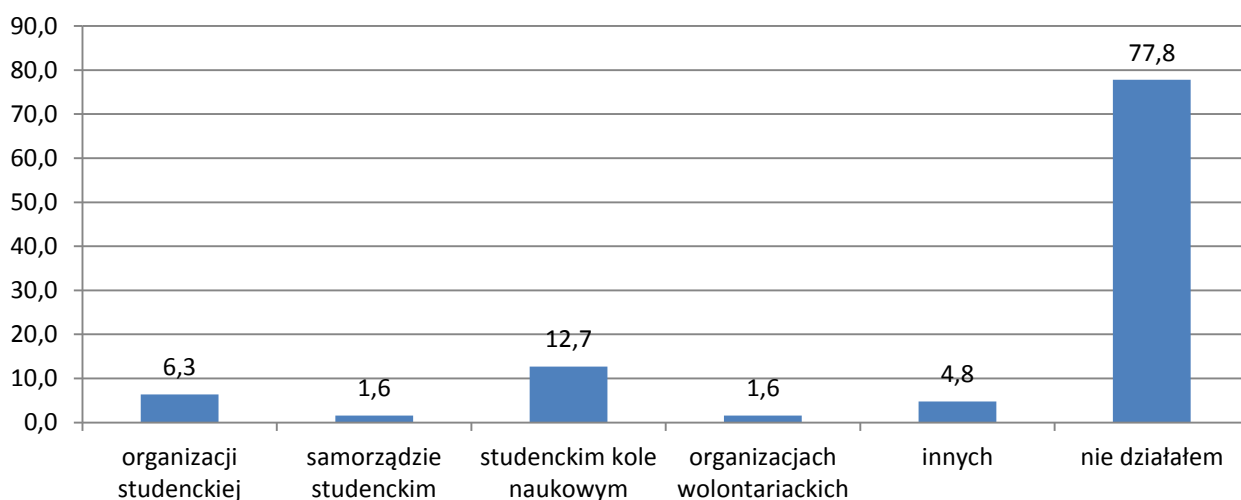
Pytania 9-12 mają charakter otwarty i wskazane przez studentów odpowiedzi są szczegółowo rozwinięte w dziale z odpowiedziami studentów na danym kierunku

Szczegółowe wyniki ankiety dla poszczególnych kierunków

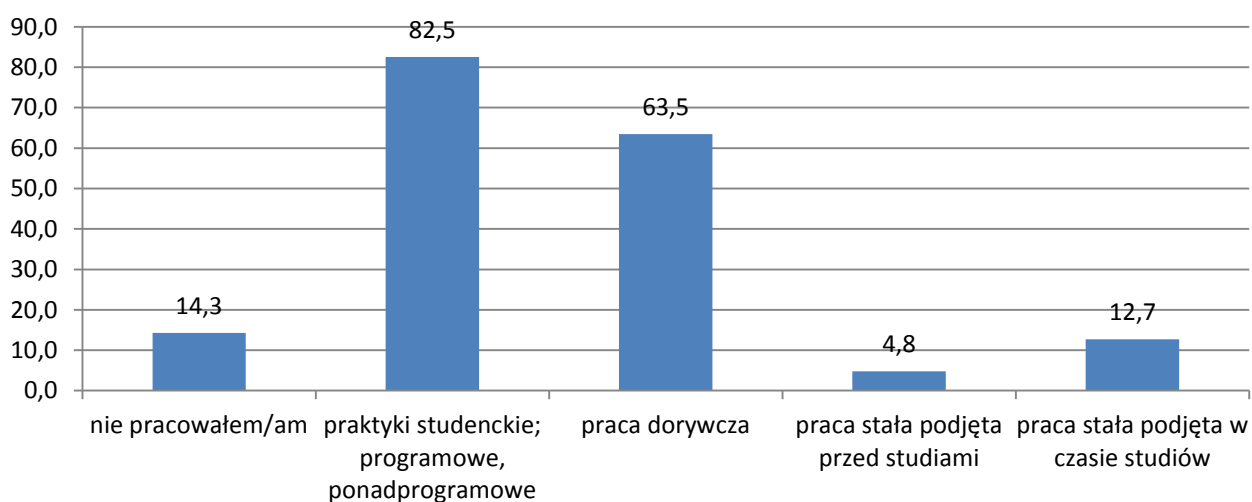
Dietetyka I stopień, studia stacjonarne

W badaniu wzięło udział 63 osoby z czego 1,6 % ankietowanych to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi absolwentów na poszczególne.

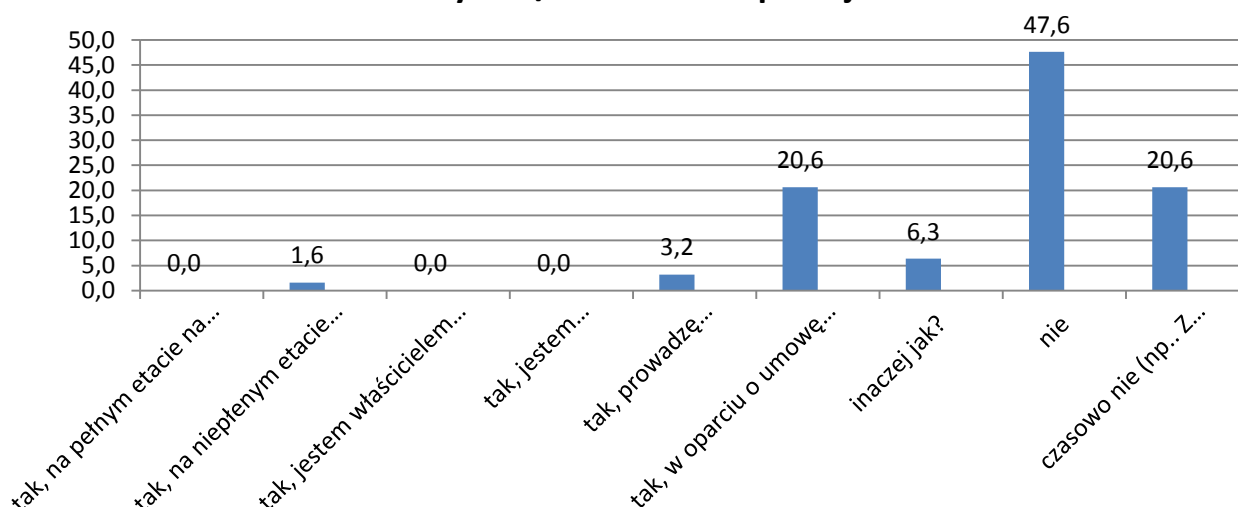
1. W czasie studiów a) działał/a Pan/Pani w:



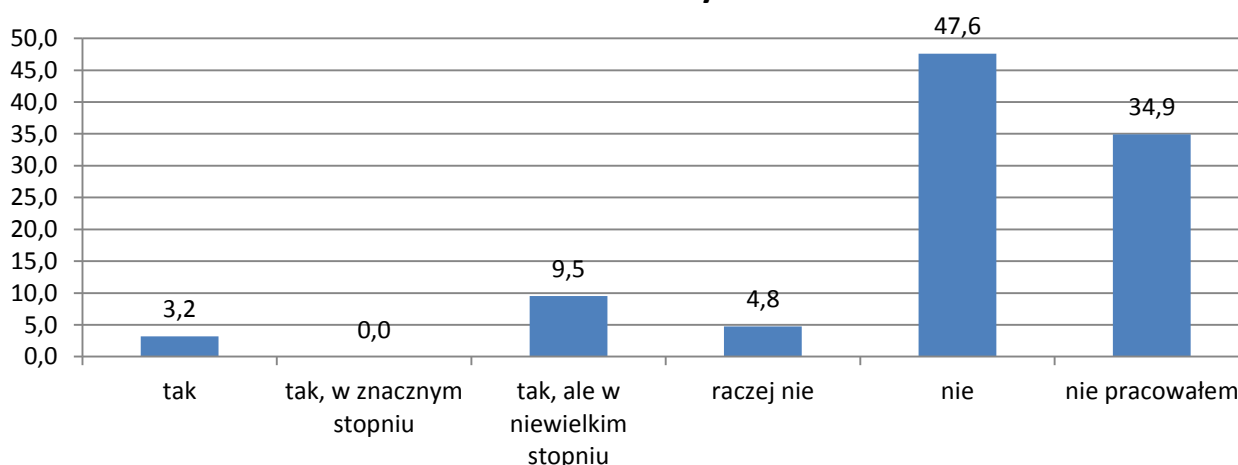
b) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?



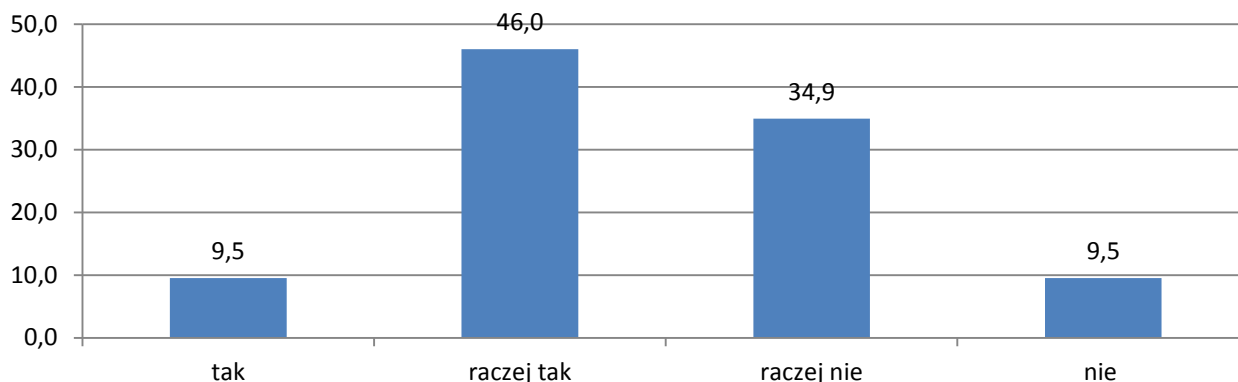
2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?



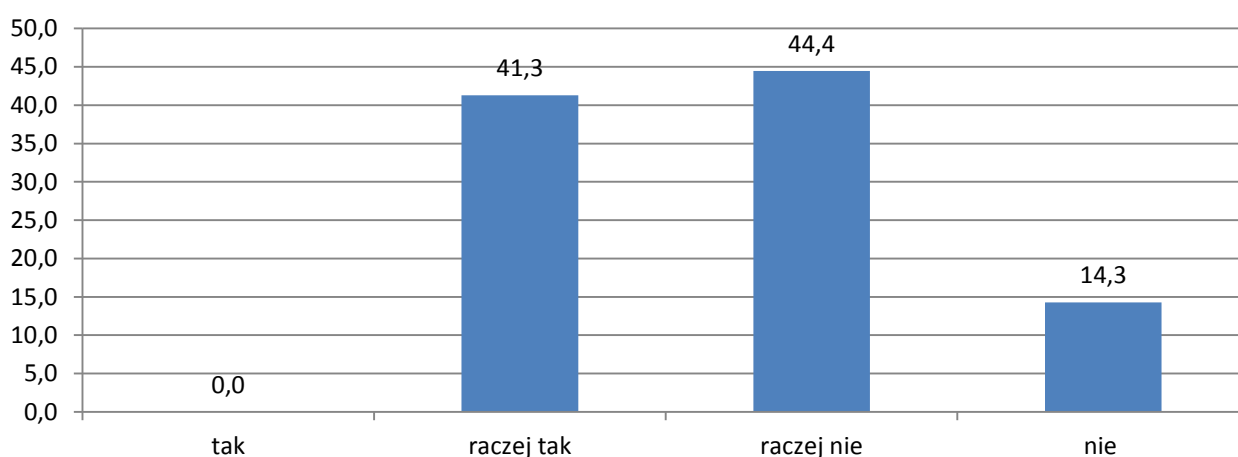
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



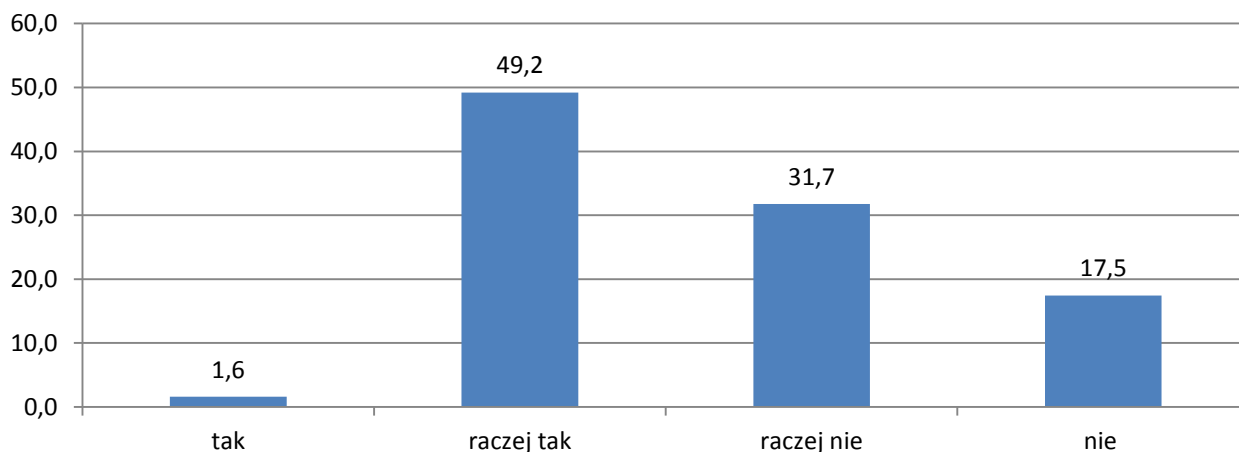
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



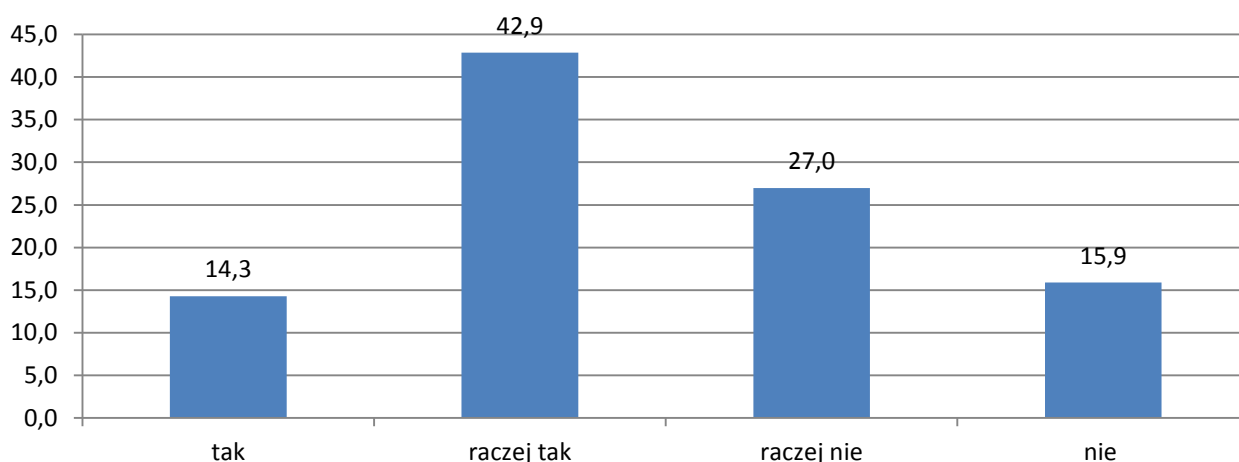
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



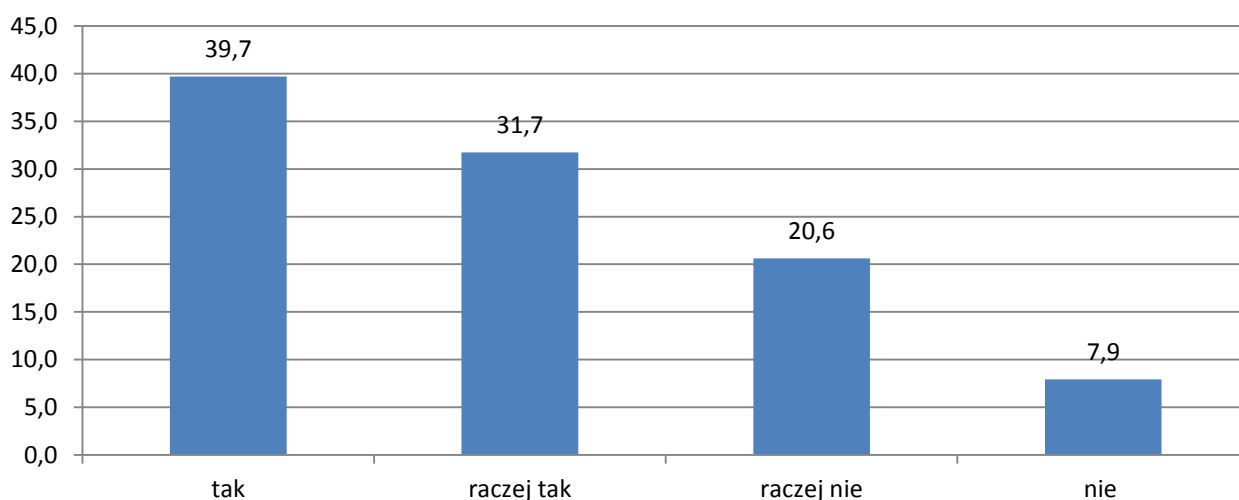
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



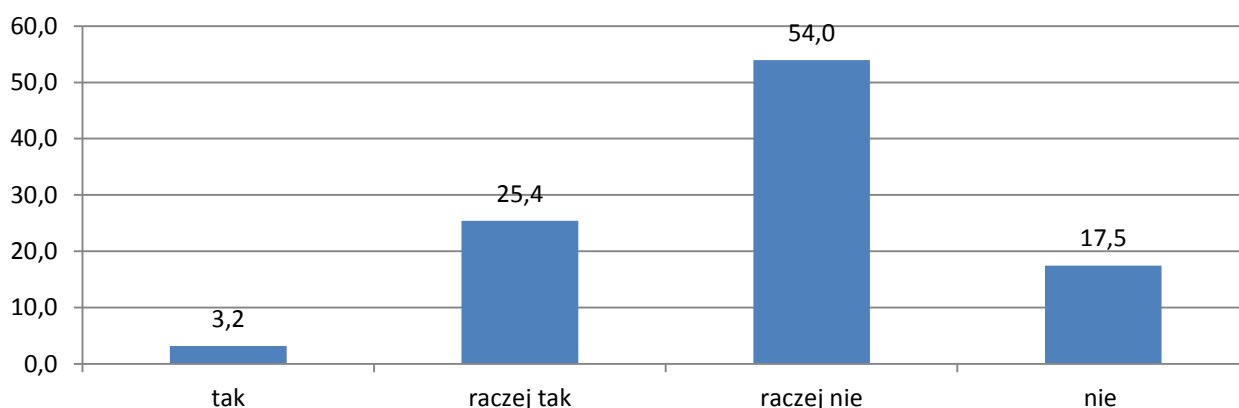
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



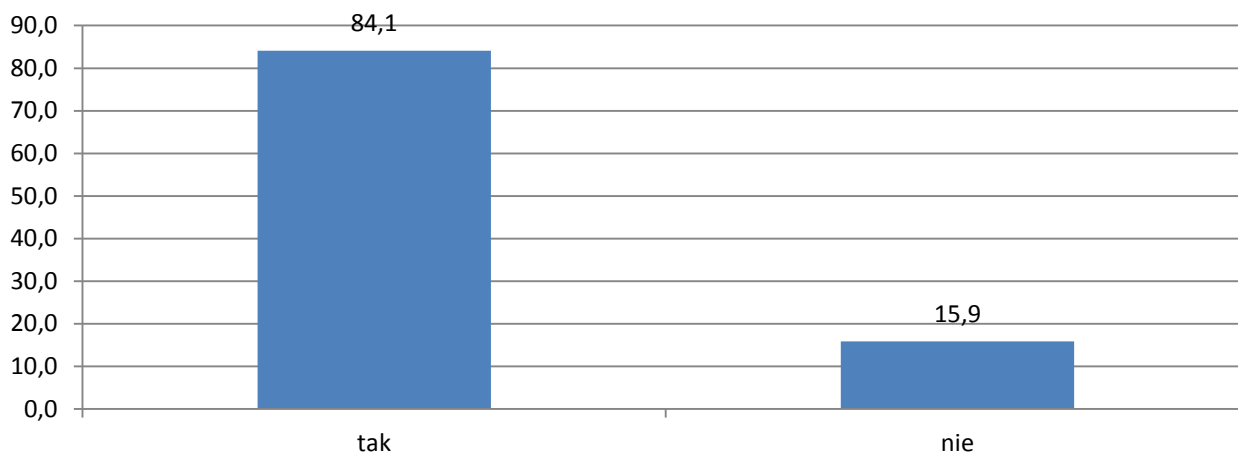
b) kierunku studiów ?



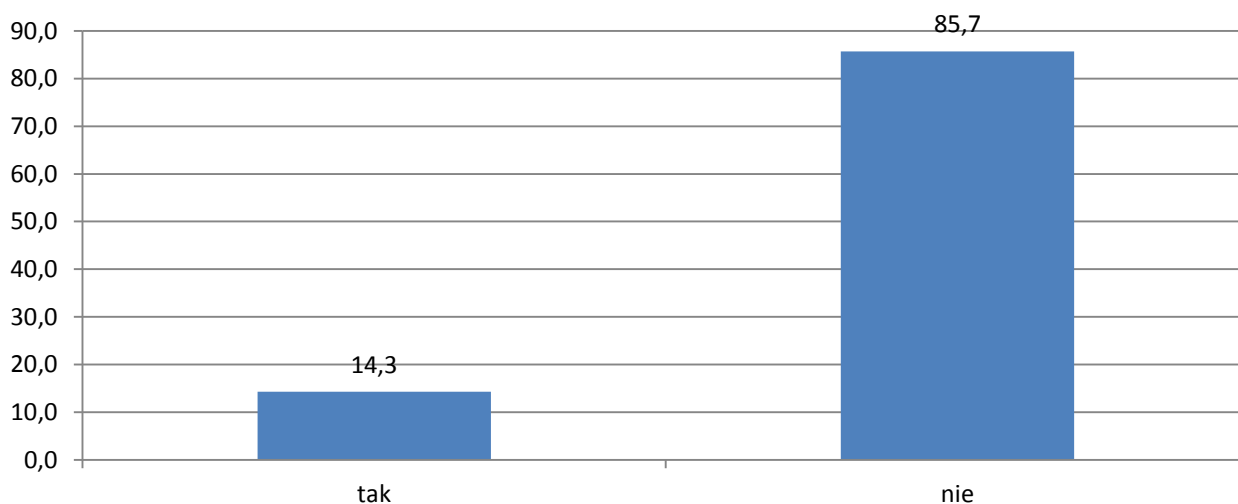
6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?



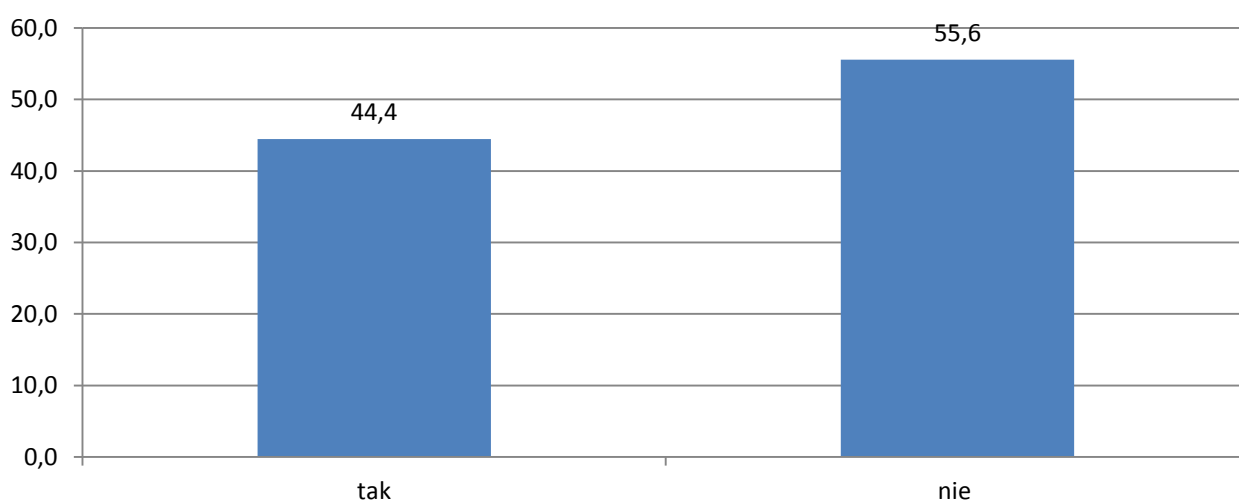
7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia



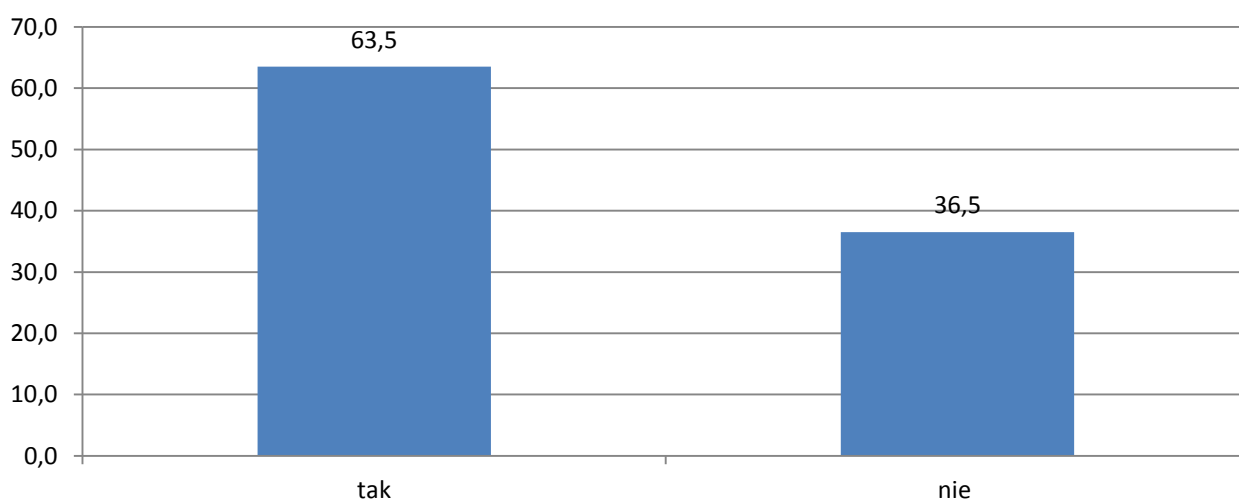
b) studia doktoranckie



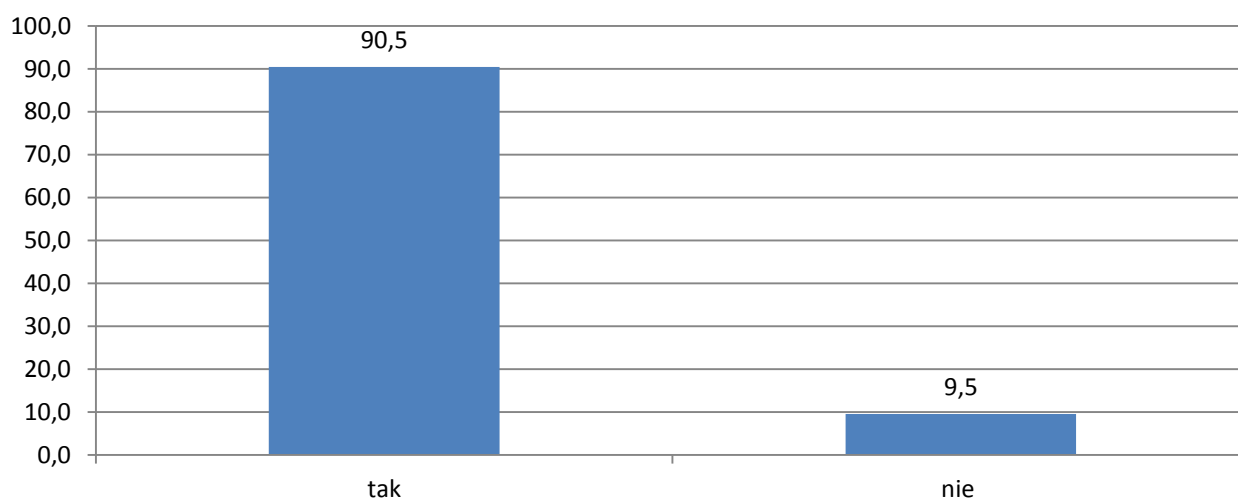
c) studia podyplomowe



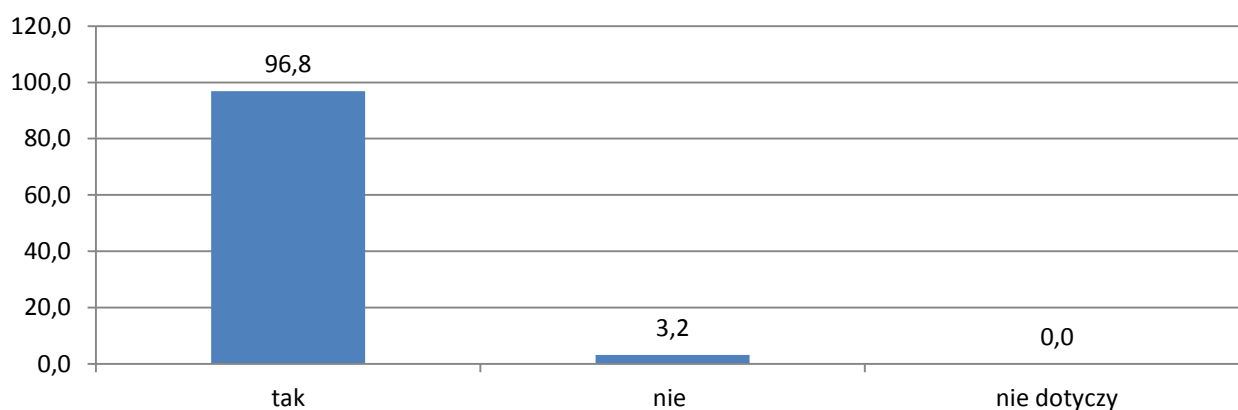
d) kursy językowe



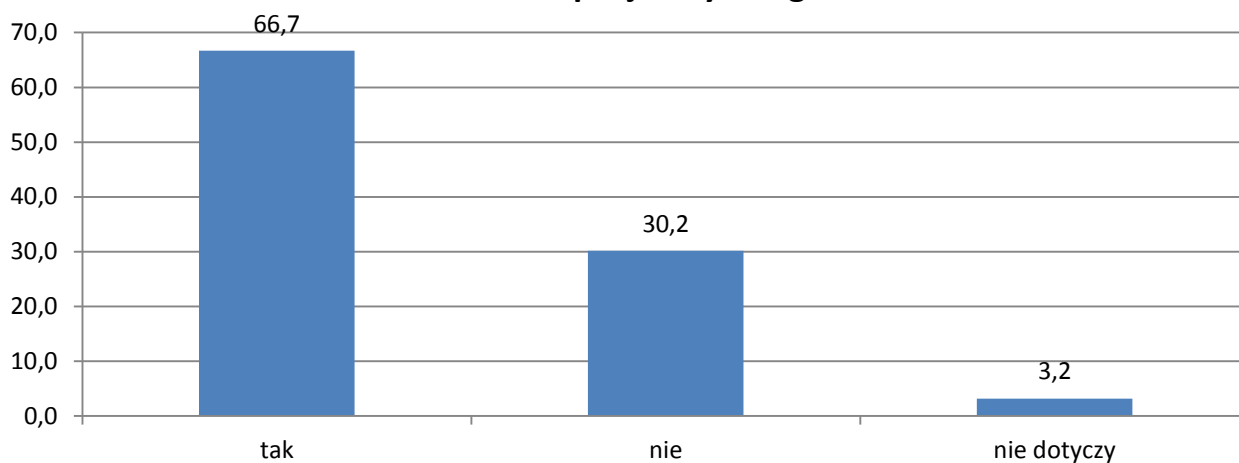
e) kursy i szkolenia zawodowe



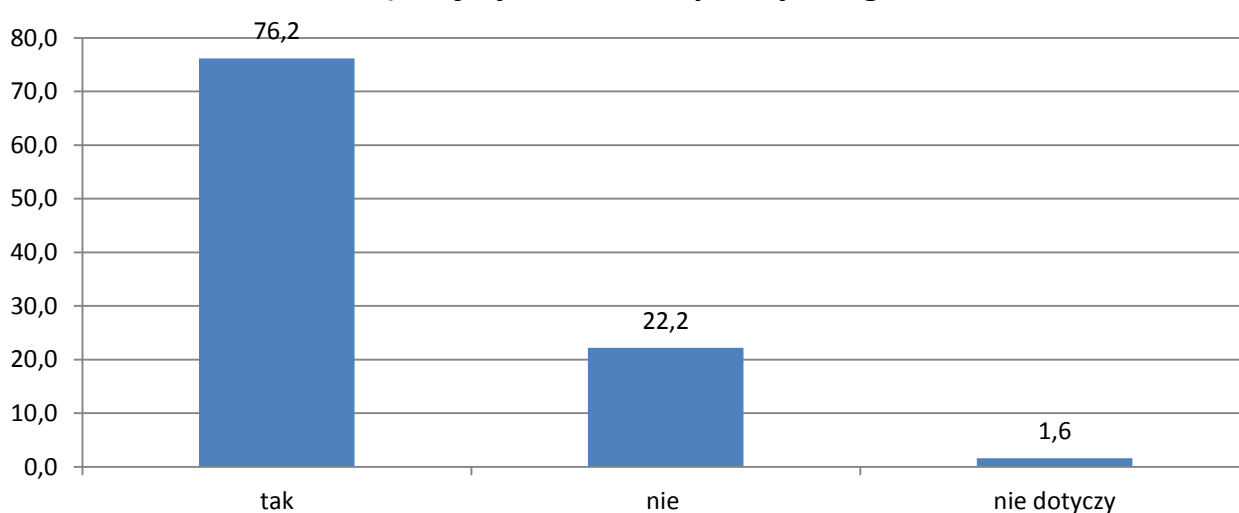
8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych



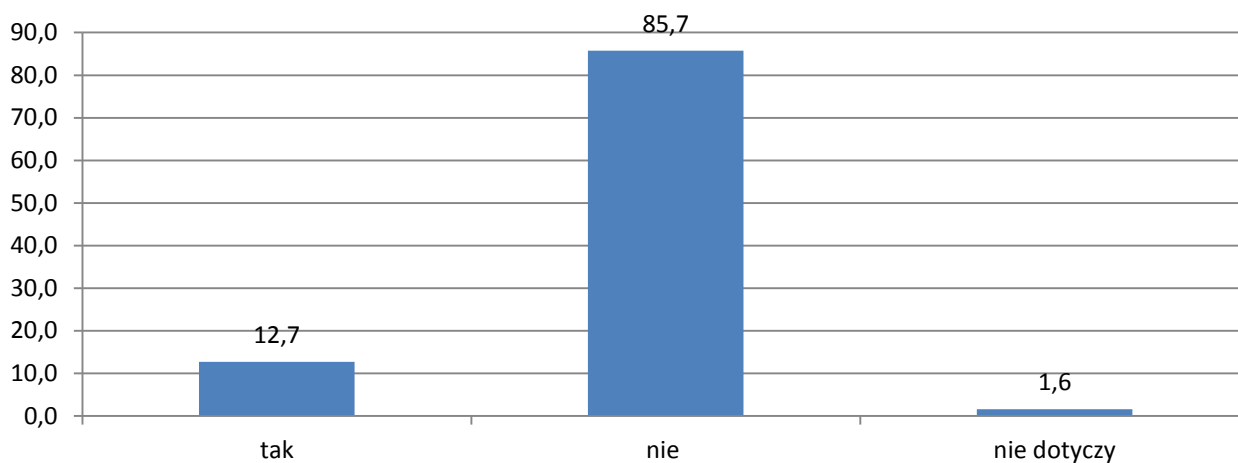
**b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka
specjalistycznego**



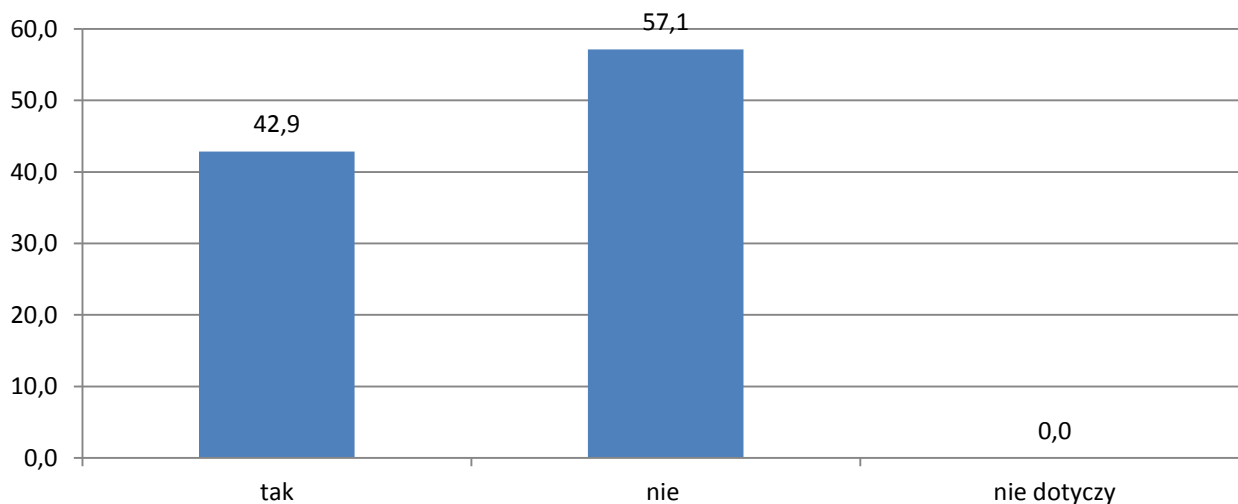
c) więcej kształcenia praktycznego



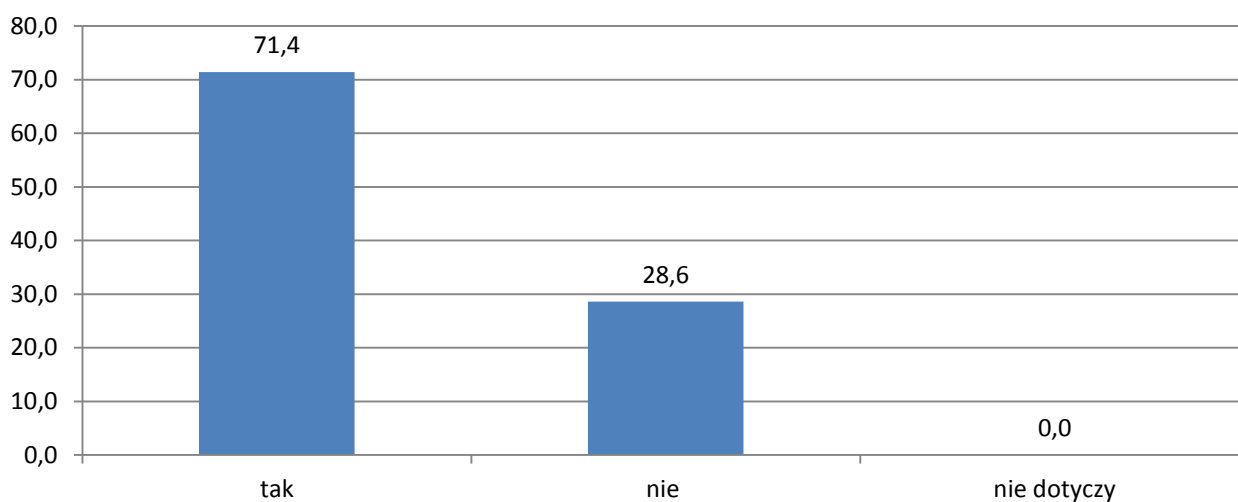
d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..



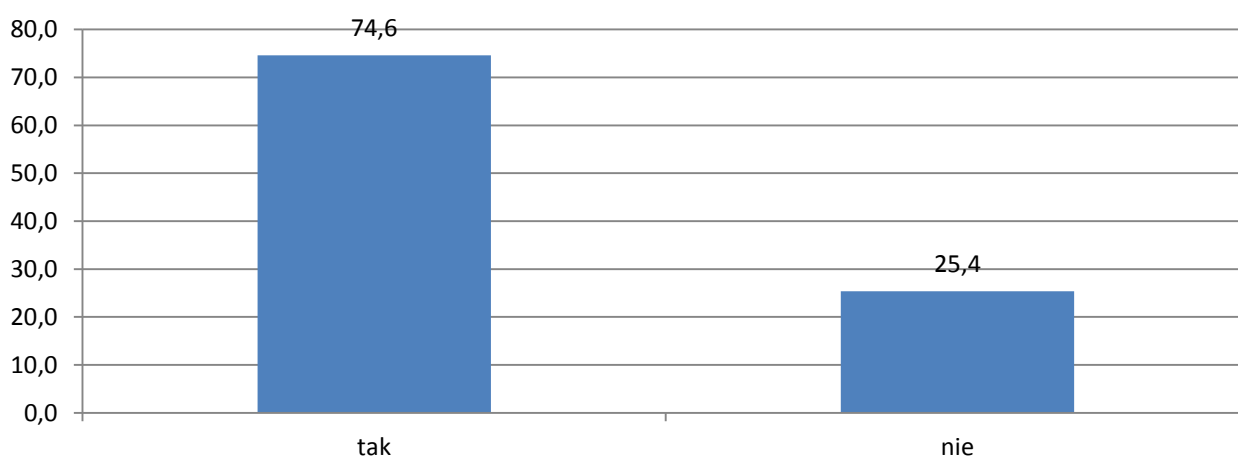
e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej



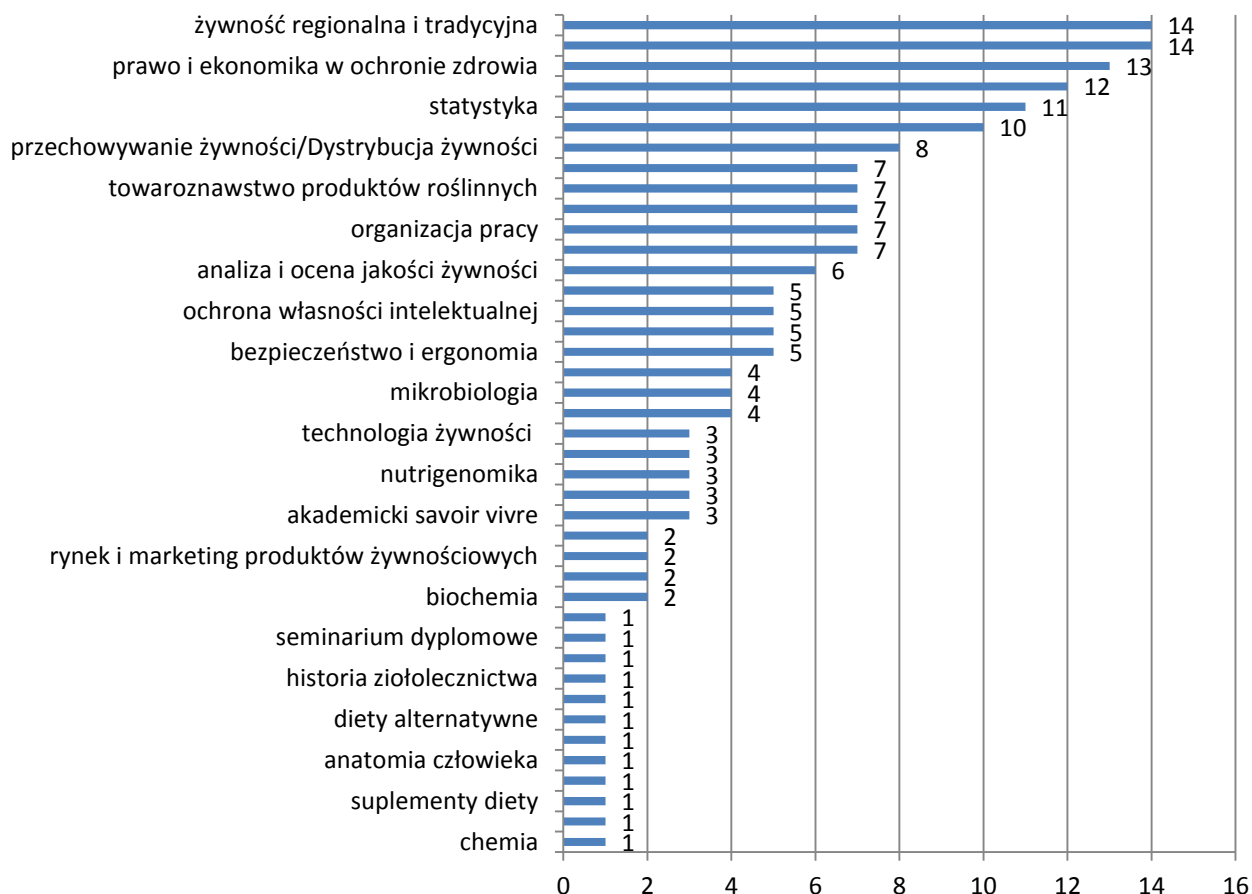
f) więcej zajęć rozwijających kreatywność



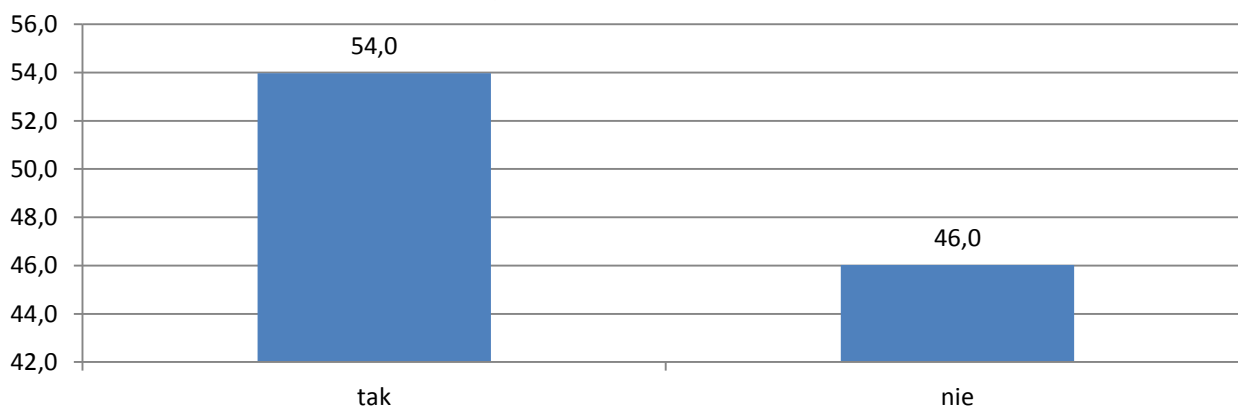
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



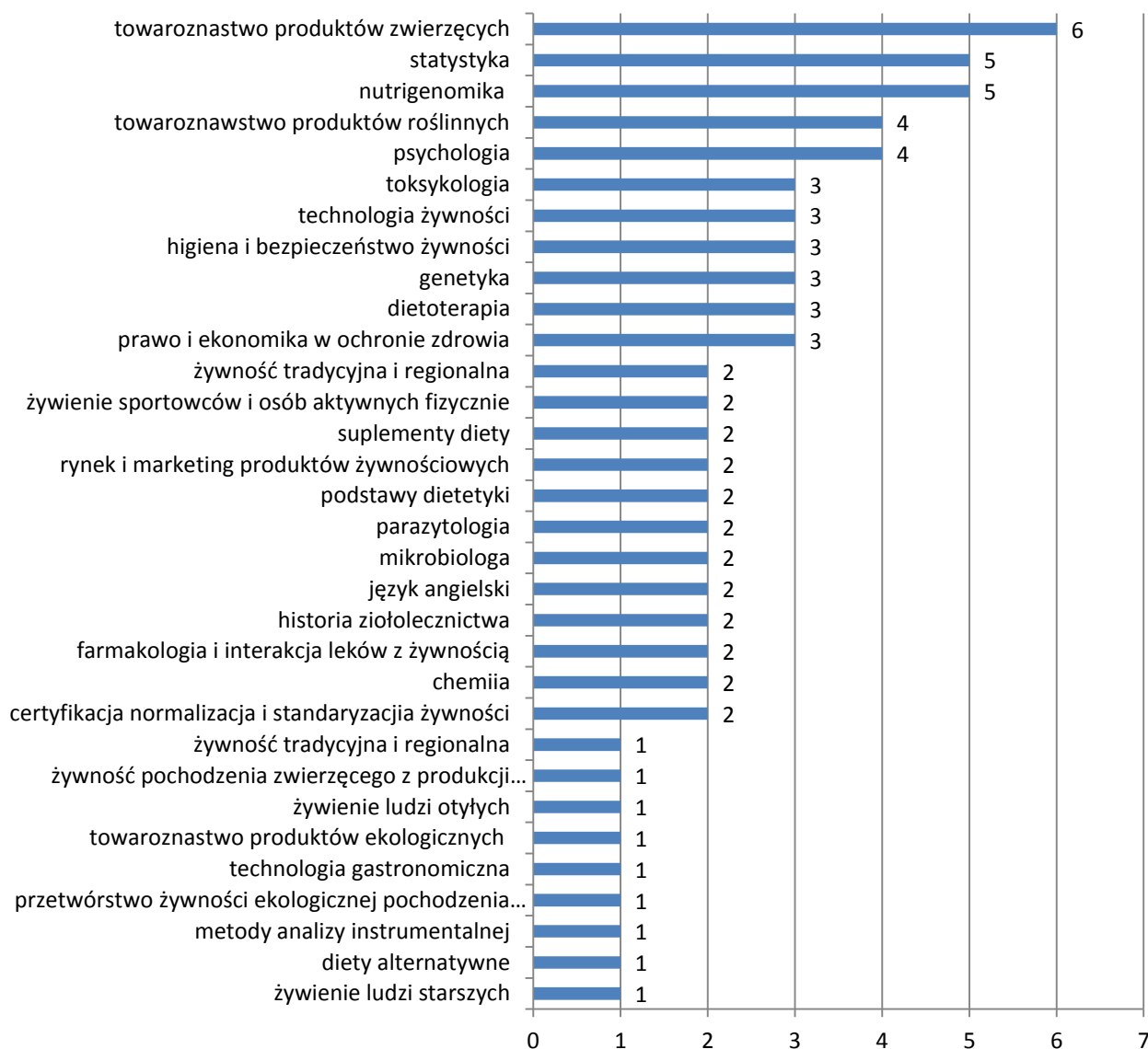
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



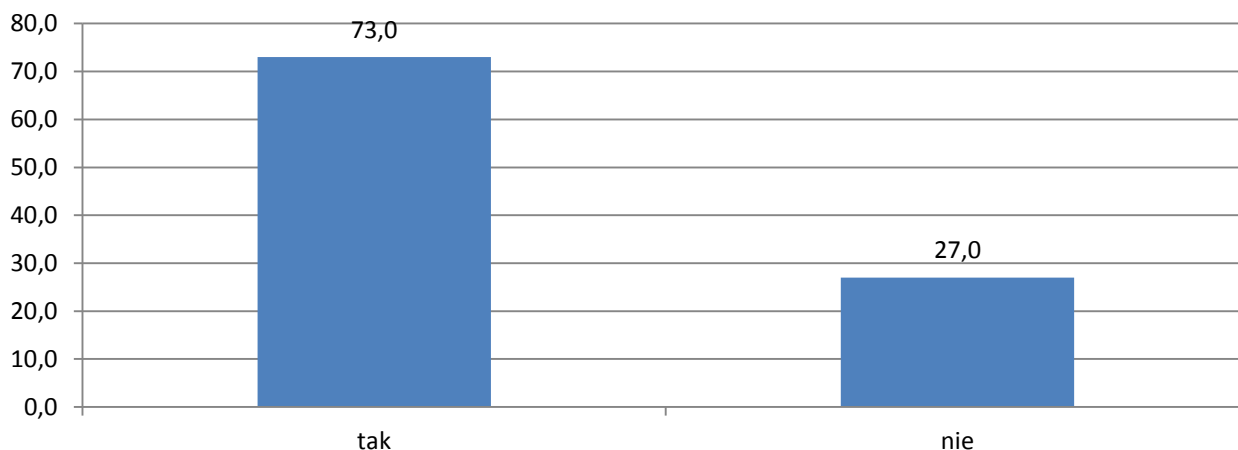
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



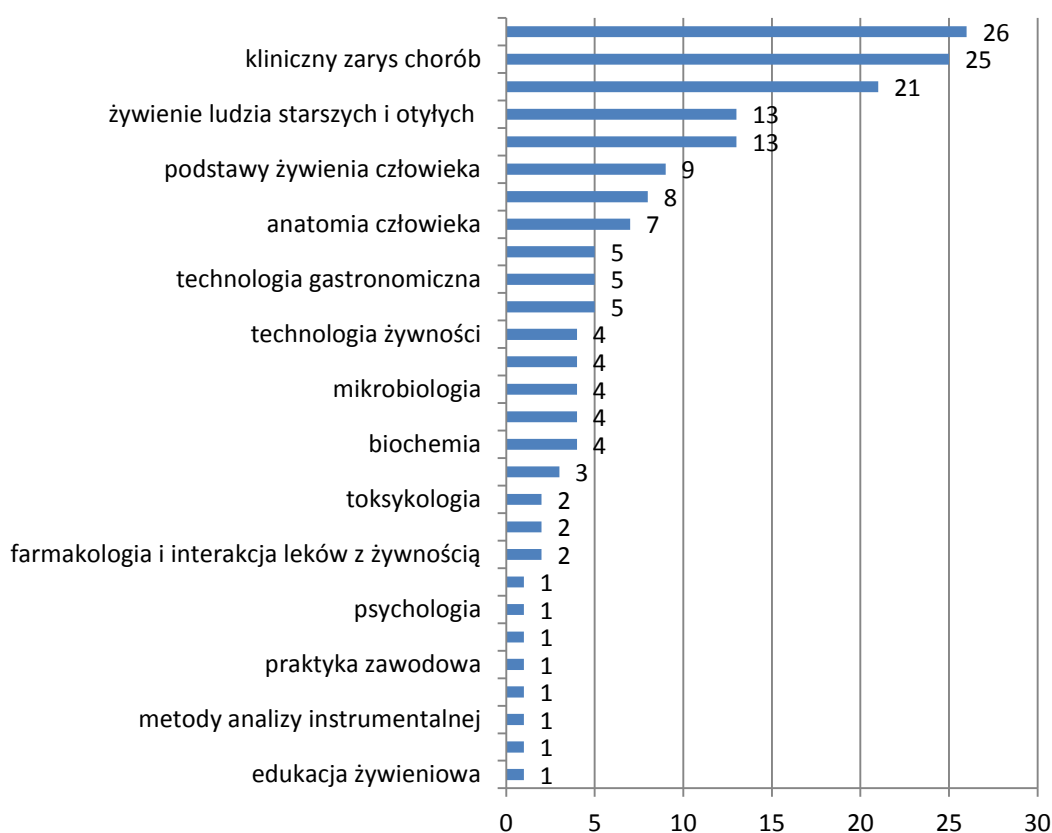
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



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** chcieliby przekazać następujące uwagi:

„Moim zdaniem na ukończonym kierunku studiów powinno znaleźć się więcej przedmiotów, które przygotowałyby do pracy zawodowej jako dietetyk. Pojawilo się mało przedmiotów z informacjami o chorobach, ich powstawaniu, przebiegu oraz leczeniu. Mało było także fizjologii człowieka.”

„Spośród przedmiotów do wyboru często ważne były obydwie, a nie mieliśmy możliwości ich realizować. Mam na myśli diety alternatywne i ocenę stanu odżywiania, czy suplementy diety i dodatki do żywności. Na pewno potrzebne jest więcej typowo dietetycznych przedmiotów na koszt tych związanych z technologią żywności czy oceną jakości żywności.”

Warto byłoby się bardziej skupić na praktycznej części związanej z dietetyką ale też tak aby nie zaniechać części technologicznej całkowicie (technologia żywności, aspekty związane z jej przechowywaniem, badaniem składu zagrożeniami i zanieczyszczeniami są równie ważne jak samo układanie jadłospisów) ani nie zaniechać przedmiotów związanych z ciałem - fizjologia i anatomia to były bardzo ciekawe przedmioty, żałuję że nie jestem znów na pierwszym roku i że tego typu przedmiotów było tak mało.”

„Jest zbyt mało praktycznych przedmiotów, które rzeczywiście przygotowywały by do zawodu dietetyka.”

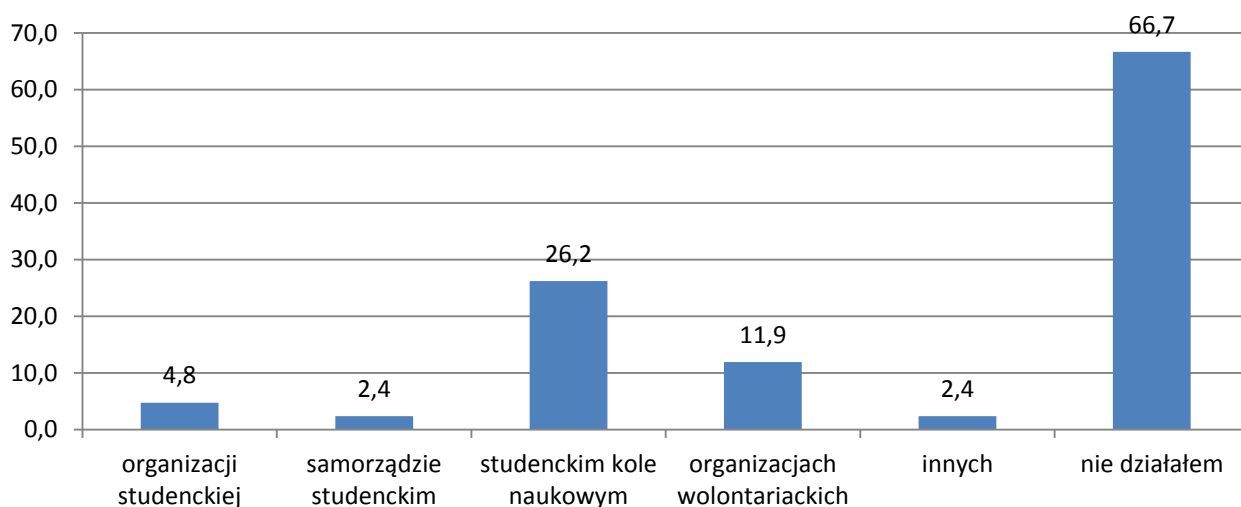
„Ostatni semestr zwłaszcza powinien mieć mniejszy zakres zajęć, aby móc skupić się na pisaniu pracy dyplomowej.”

„Przydałoby się więcej wiedzy i praktyki jeśli chodzi o dietetykę oraz ćwiczenia pracy z pacjentem i omawianie przypadków chorobowych.”

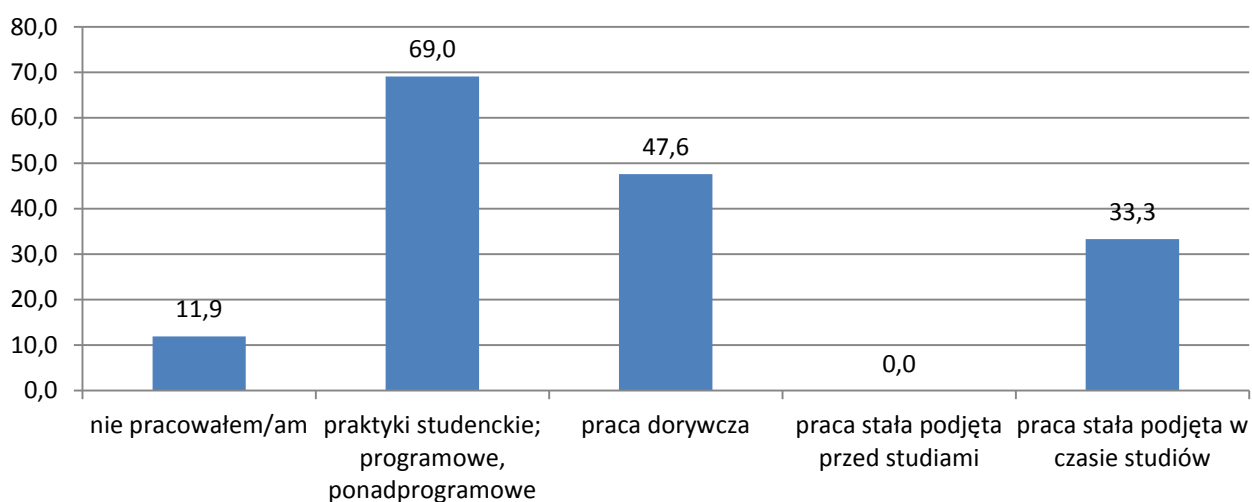
Dietetyka II stopień, studia stacjonarne

W badaniu wzięło udział 42 osoby z czego 4,8 % ankietowanych to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi absolwentów na poszczególne pytania.

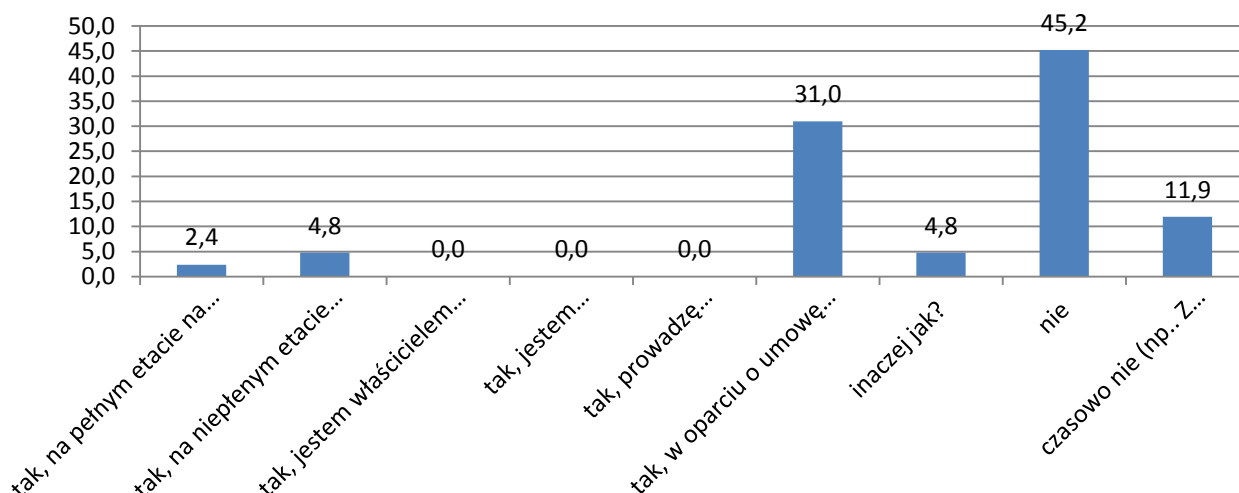
1. W czasie studiów a) działał/a Pan/Pani w:



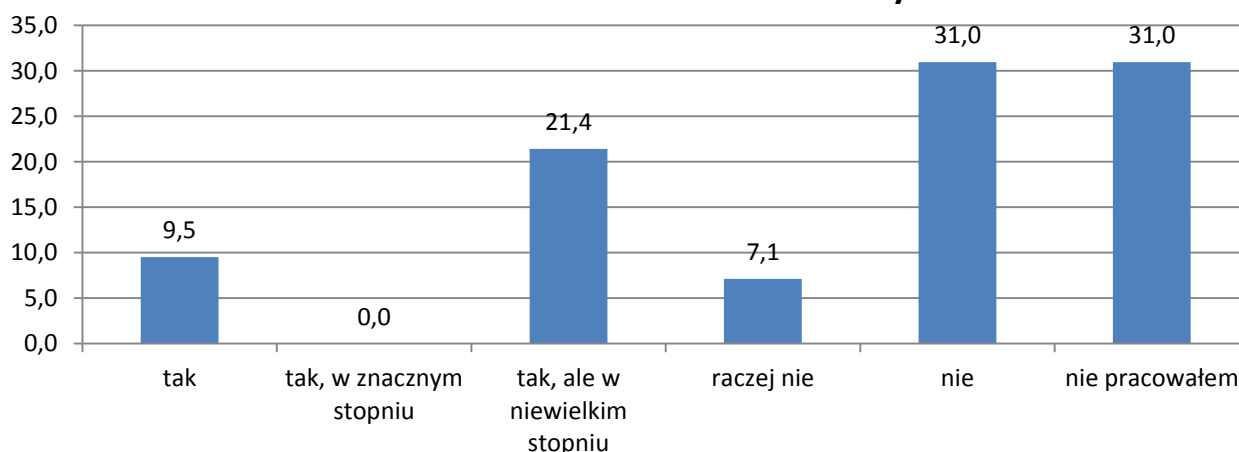
b) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?



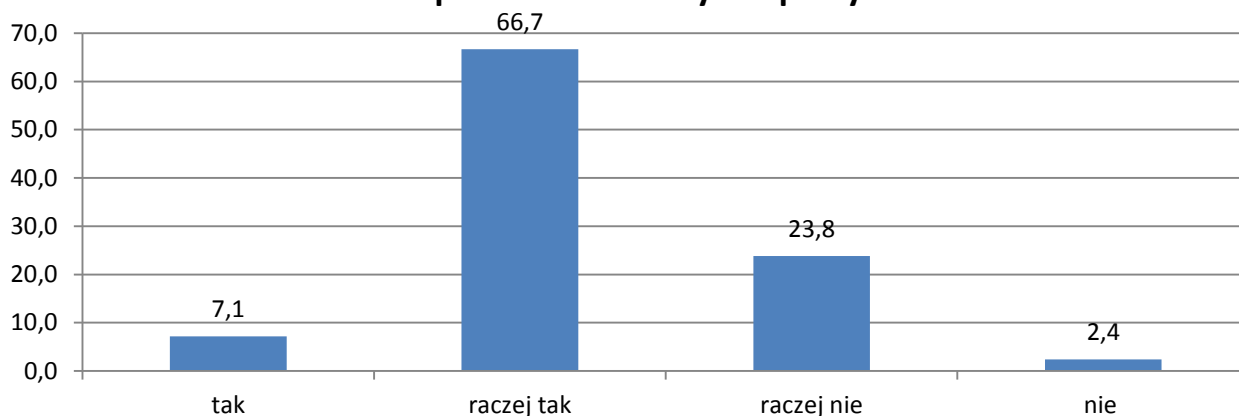
2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?



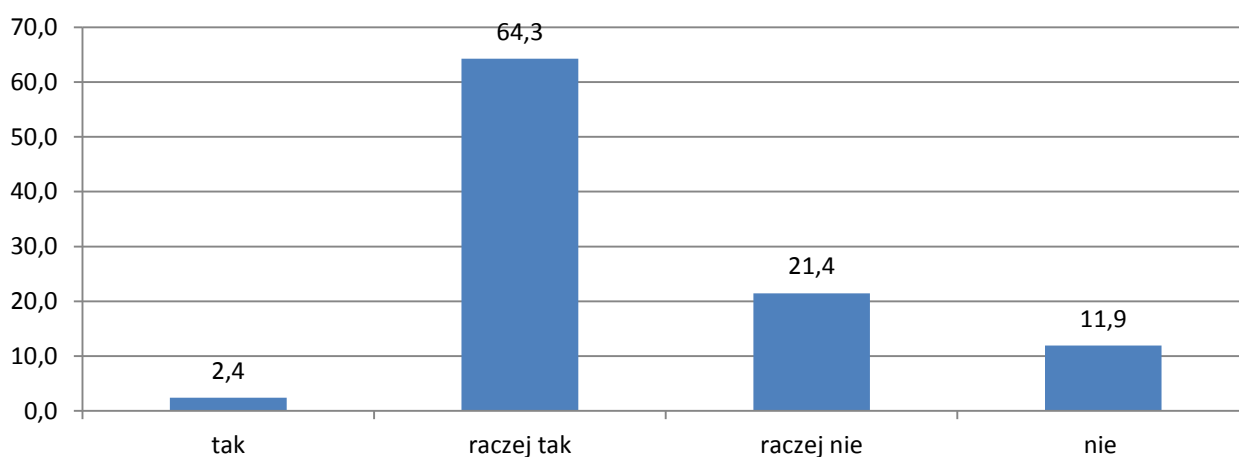
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



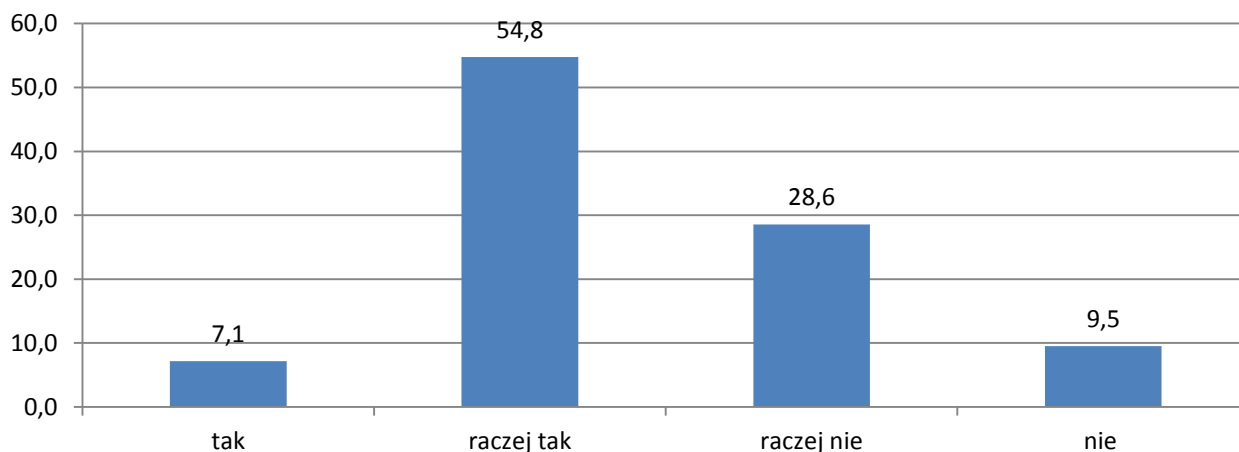
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



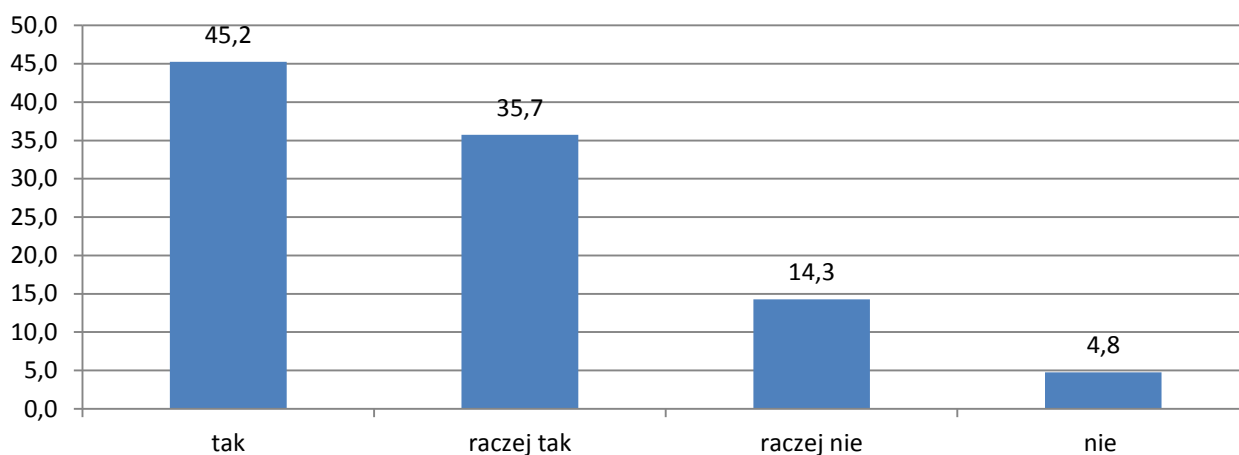
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



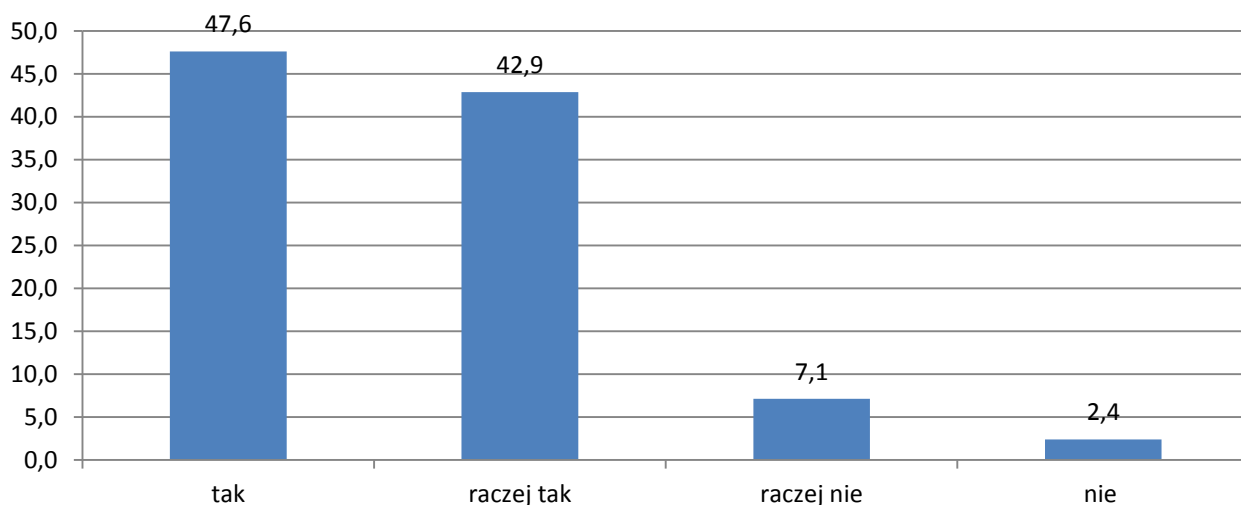
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



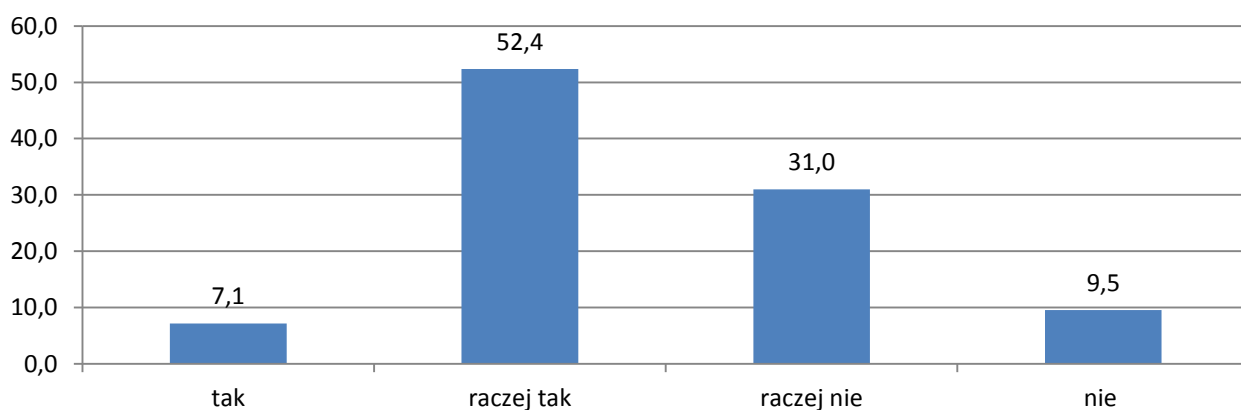
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



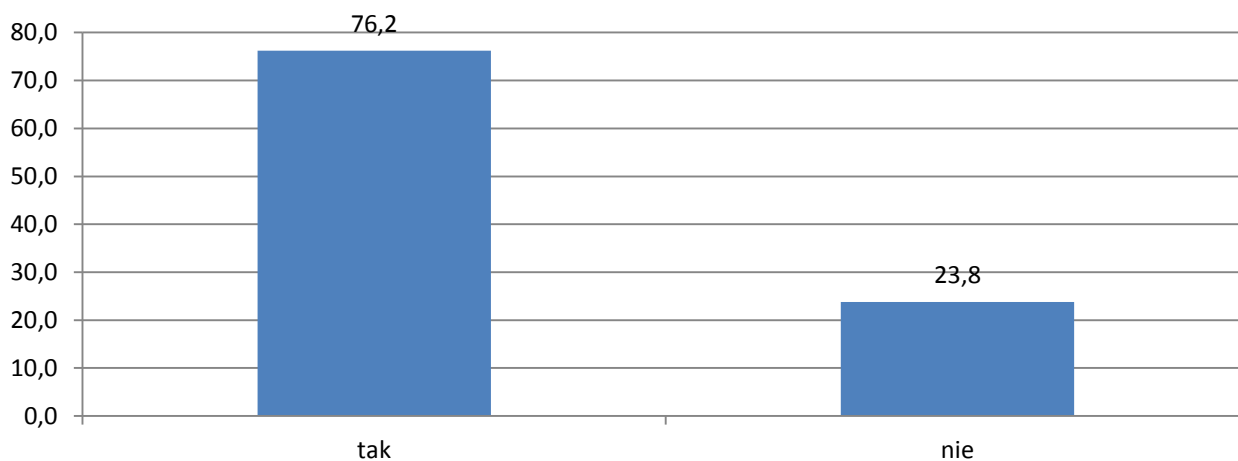
b) kierunku studiów ?



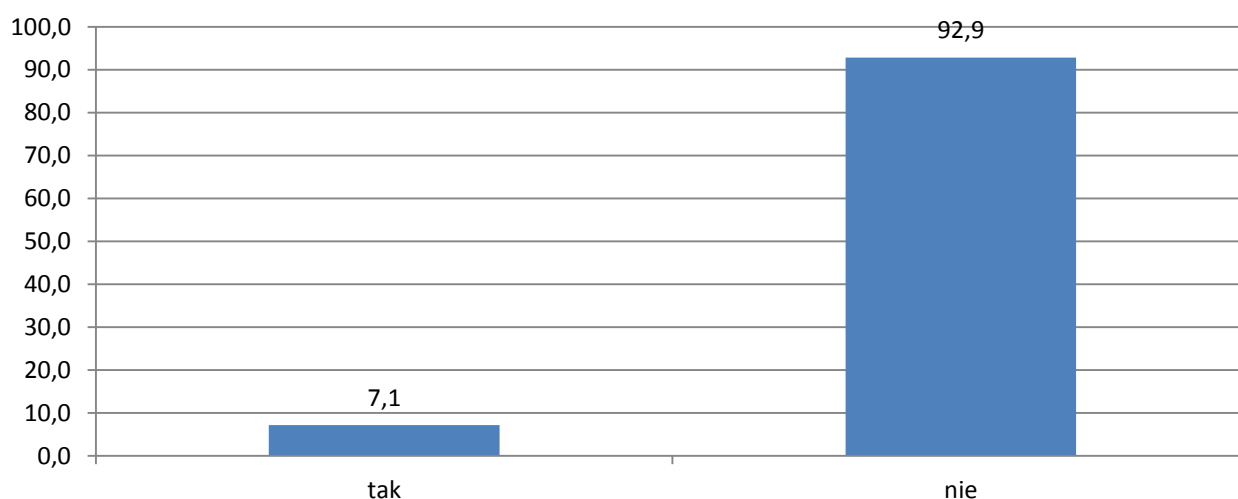
6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?



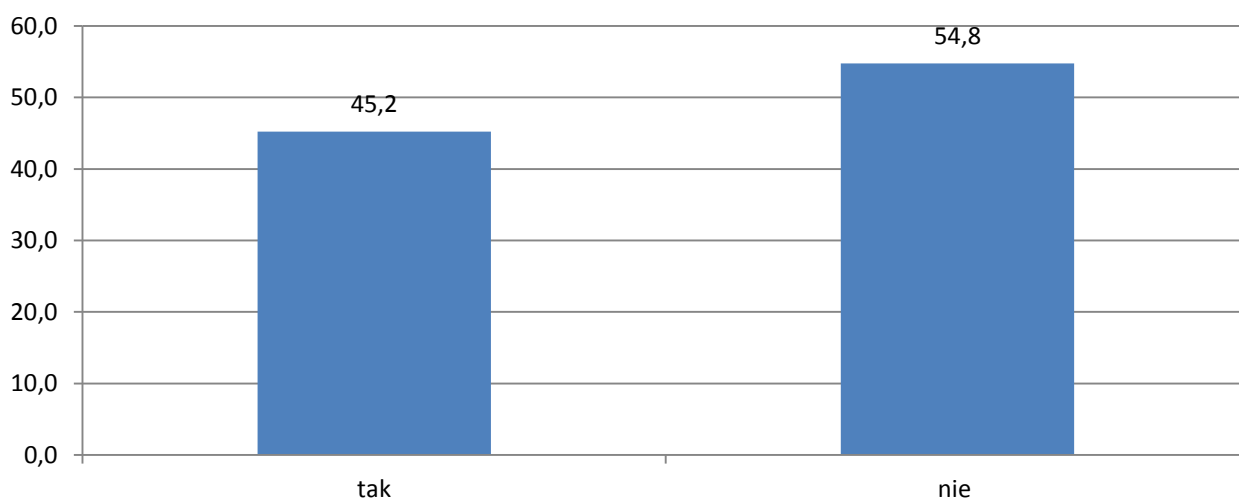
7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia



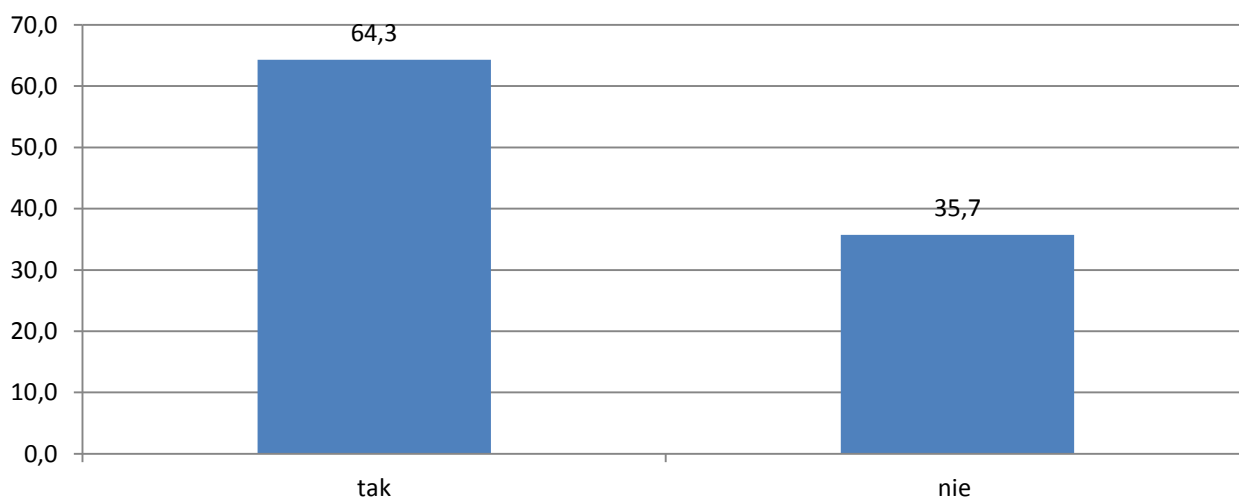
b) studia doktoranckie



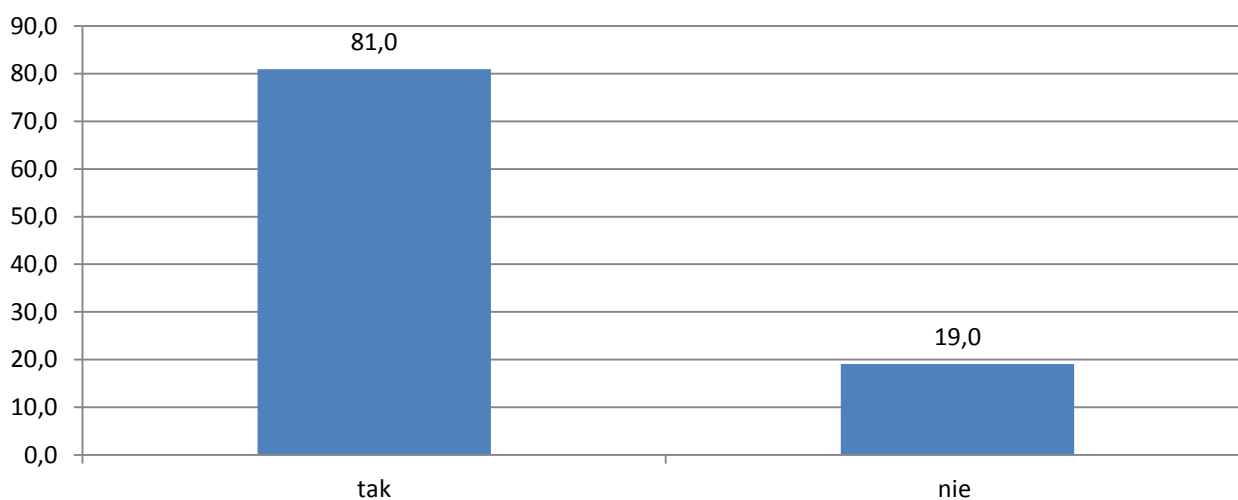
c) studia podyplomowe



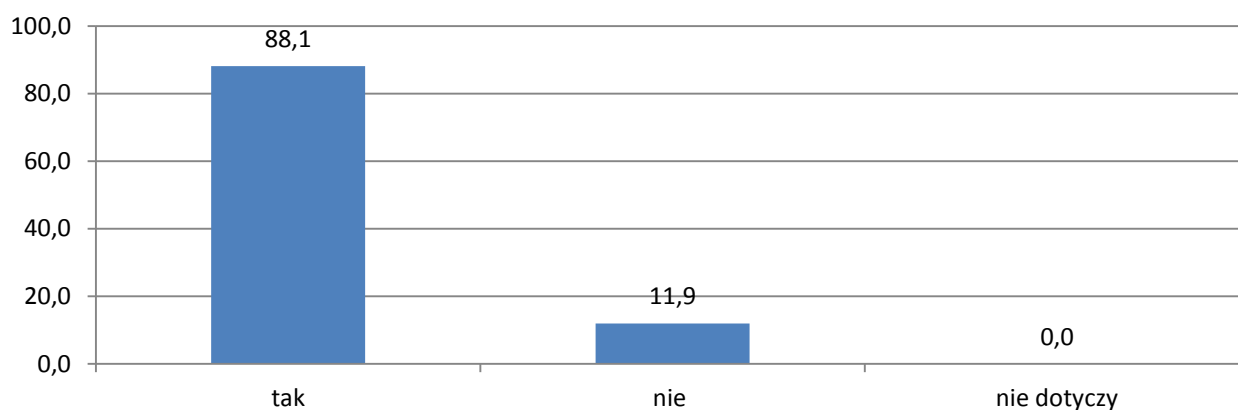
d) kursy językowe



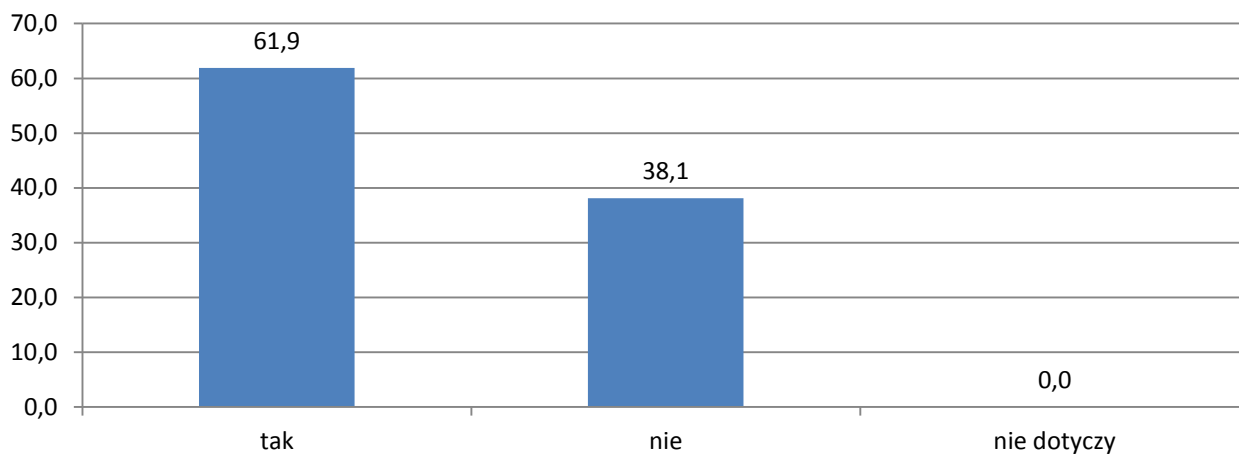
e) kursy i szkolenia zawodowe



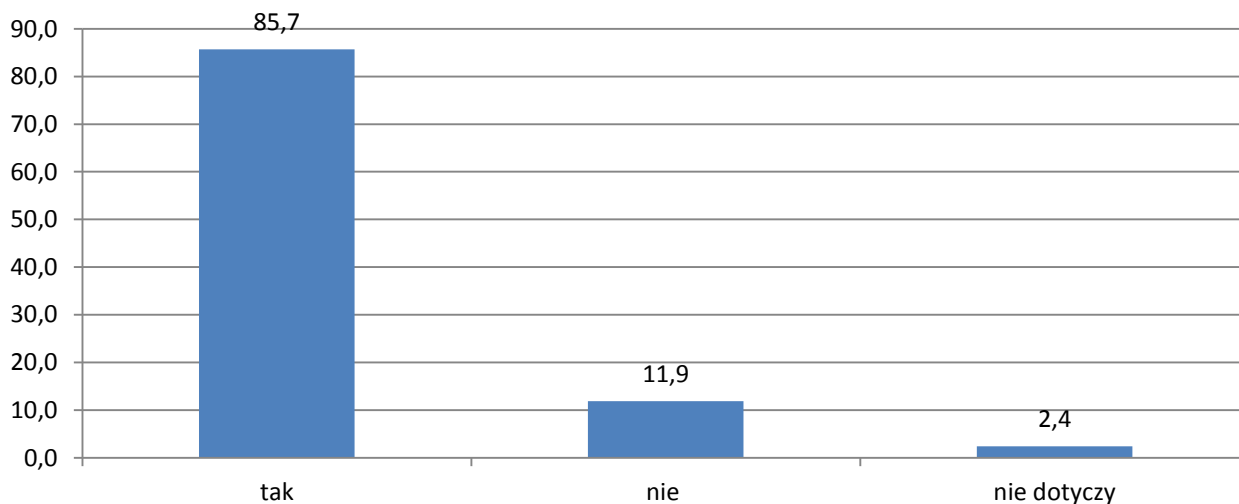
8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych



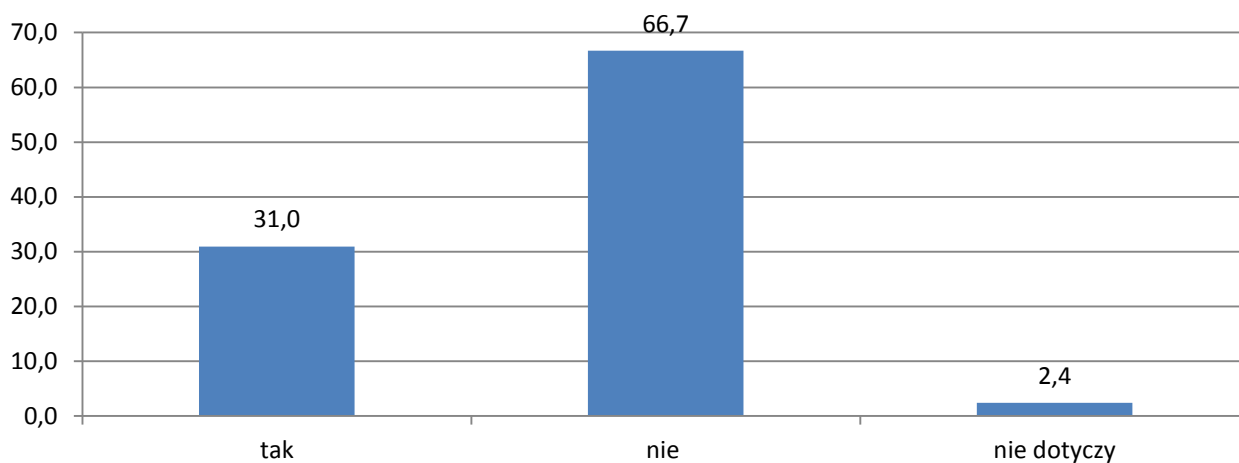
**b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka
specjalistycznego**



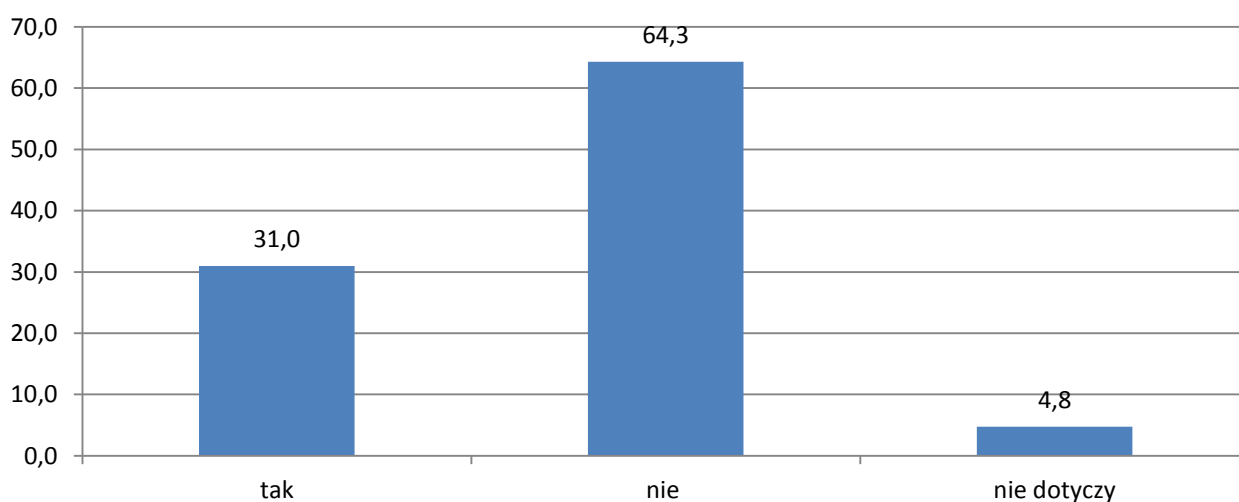
c) więcej kształcenia praktycznego



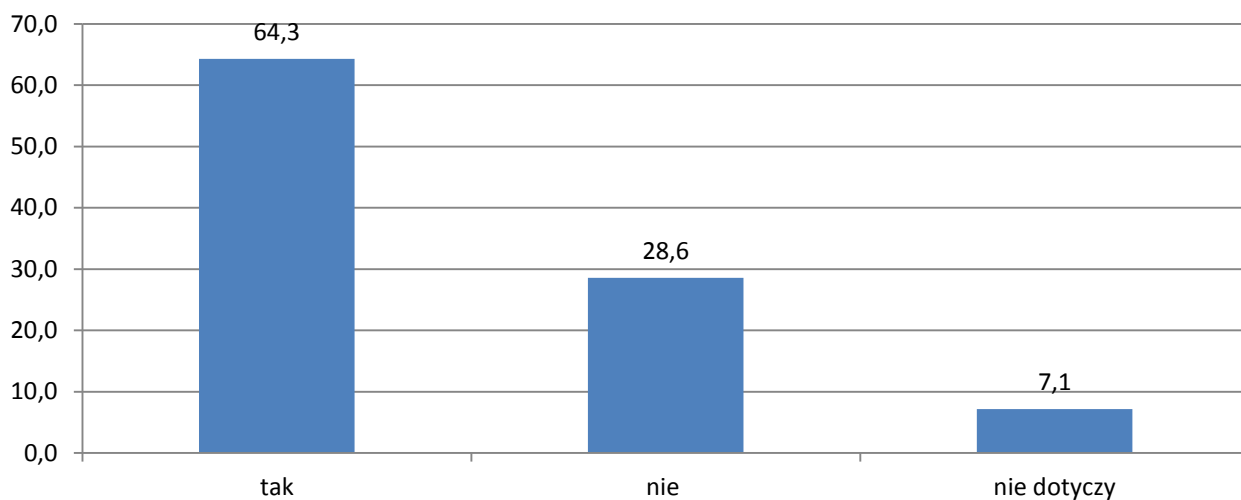
d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..



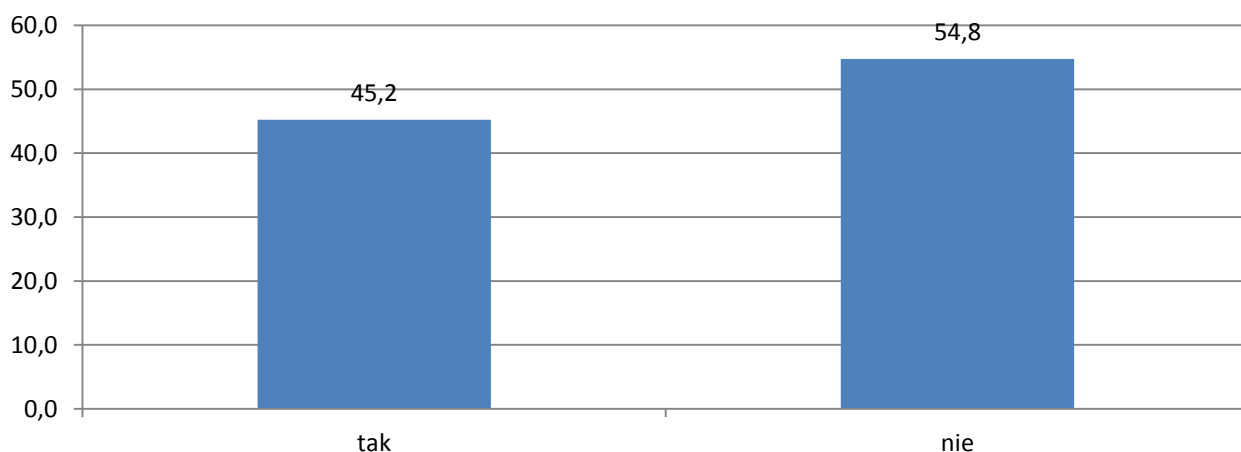
e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej



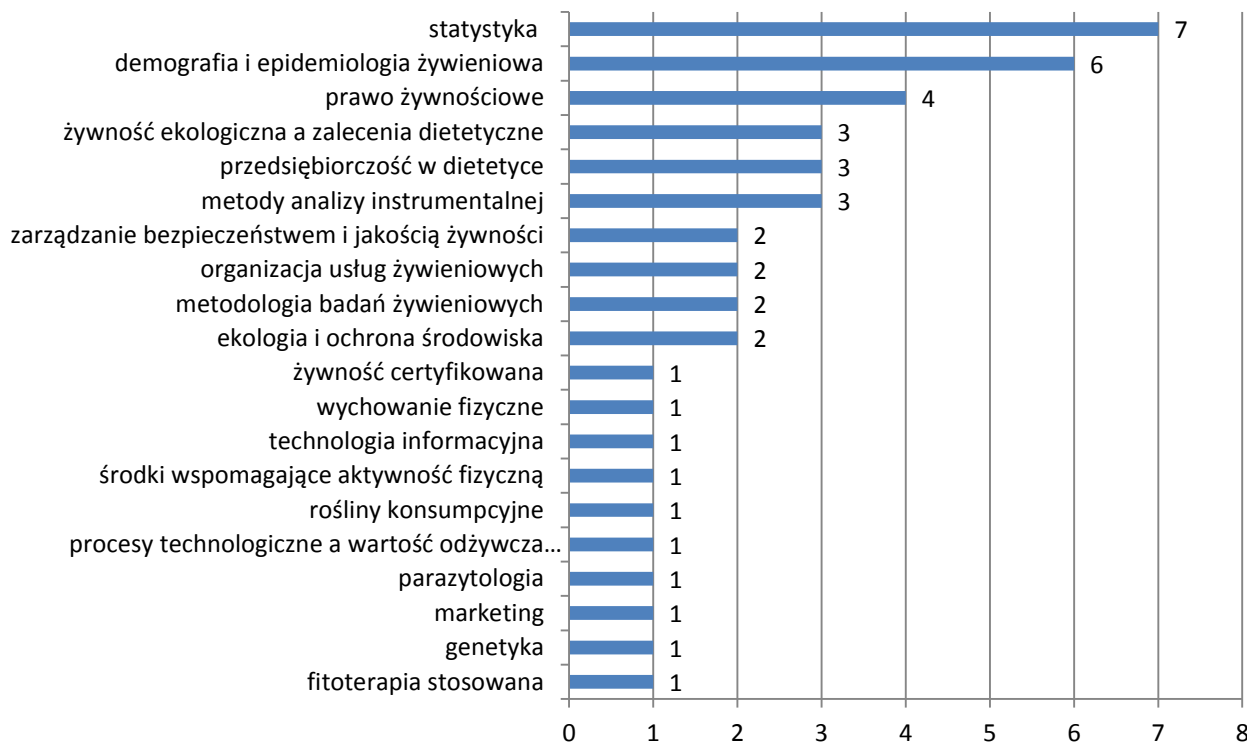
f) więcej zajęć rozwijających kreatywność



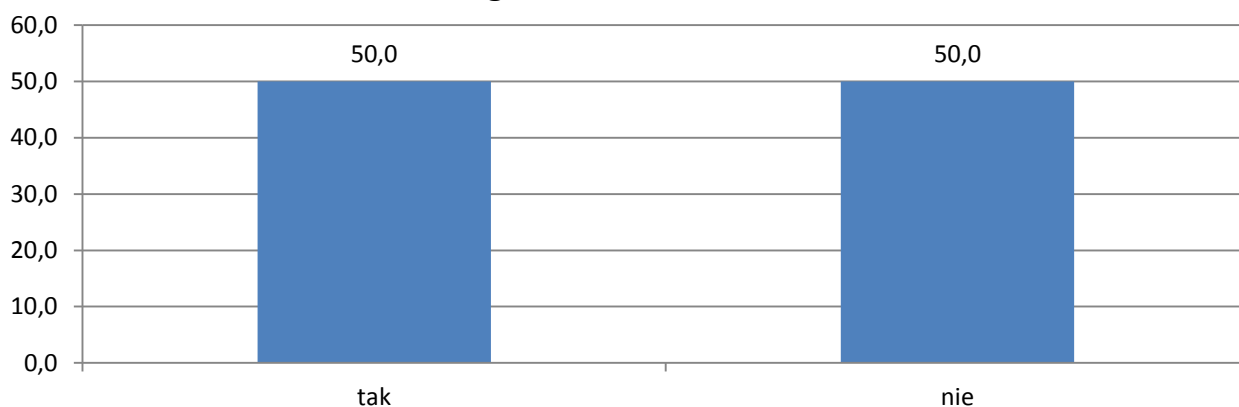
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



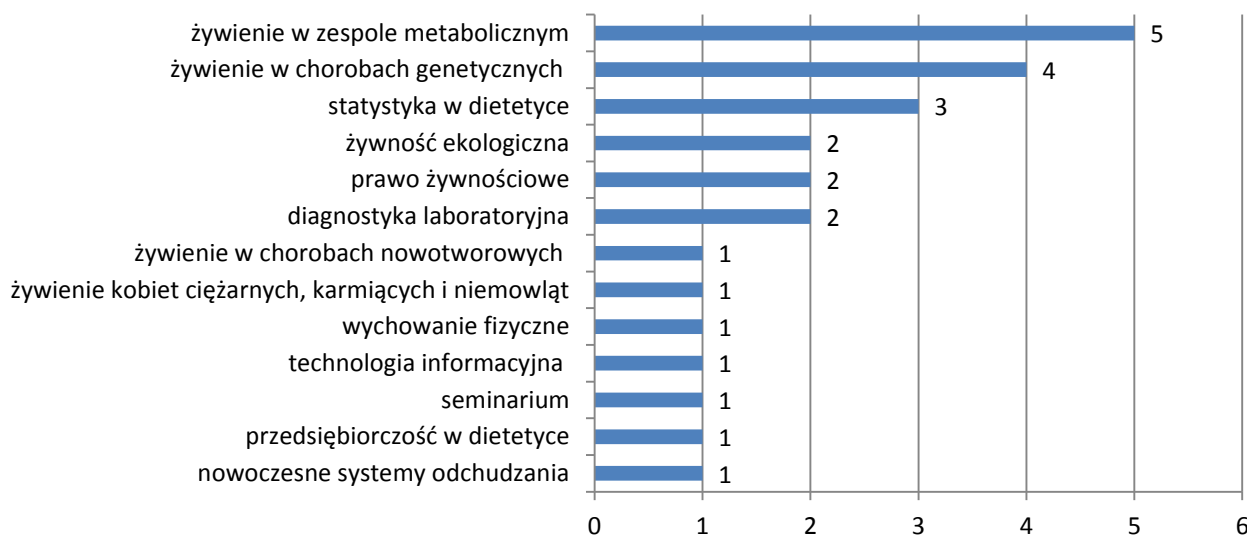
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



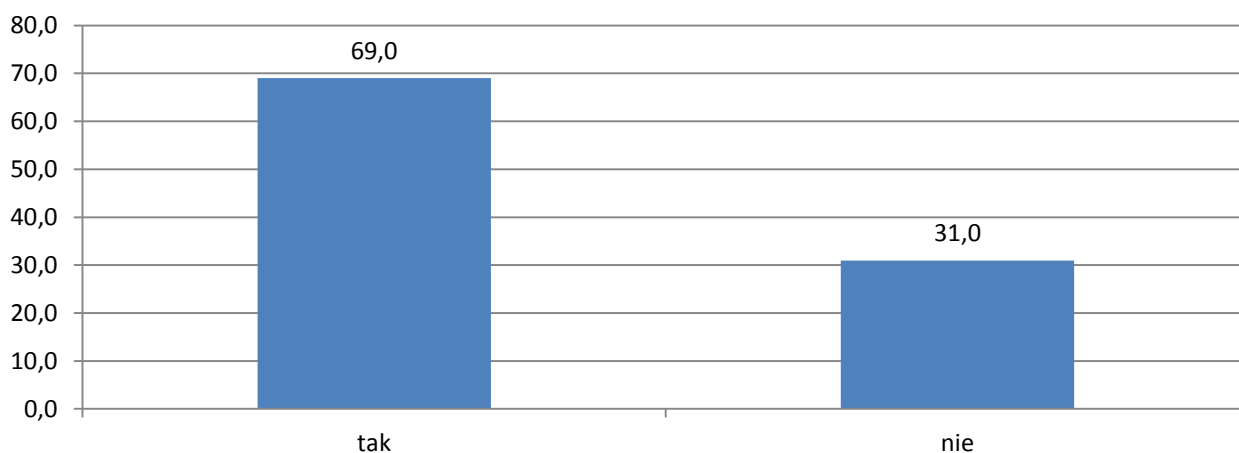
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



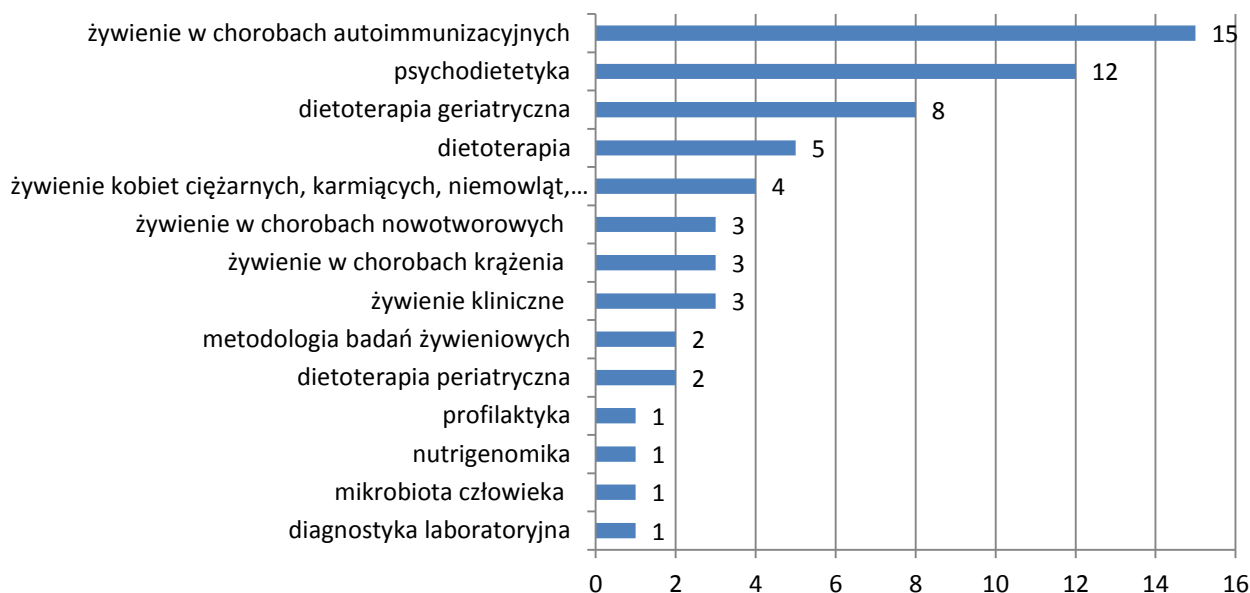
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



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 II stopnia** chcieliby przekazać następujące uwagi:

„Na 5 roku za dużo jest w pierwszym semestrze zajęć kierunkowych, które wymagają czasu i od ich nadmiaru nie można się do nich przyłożyć tak jak należy.”

„Więcej zajęć praktycznych, może zajęcia dotyczące tego jak pracować z pacjentem.”

„Więcej praktycznych zajęć, jak rozmawiać z pacjentem i jak ogólnie prowadzić takiego pacjenta np. odchudzającego się.”

„Jako studentka kończąca I stopień na uczelni medycznej uważam zajęcia praktyczne z pacjentem za bardzo pouczające i uważam, że warto postarać się o jeden taki przedmiot w programie studiów UP.”

„Zdecydowanie warto zmienić kolejność przedmiotów. W semestrze I drugiego roku jest kilka zajęć, na których wykonuje się wiele projektów - szczególnie w domu. Przez ten nadmiar pracy, student naprawdę nie ma czasu na pisanie pracy magisterskiej.”

„Róbcie tak dalej, chwalcie swoich nauczycieli akademickich na Skromnej odwalają kawał dobrej roboty, także tak trzymać i jestem zadowolona ze studiów.”

„Więcej przedmiotów specjalistycznych w konkretnych jednostkach chorobowych, zajęcia praktyczne np. jak przeprowadzić wizytę z pacjentem, więcej zajęć z psychodietetyki.”

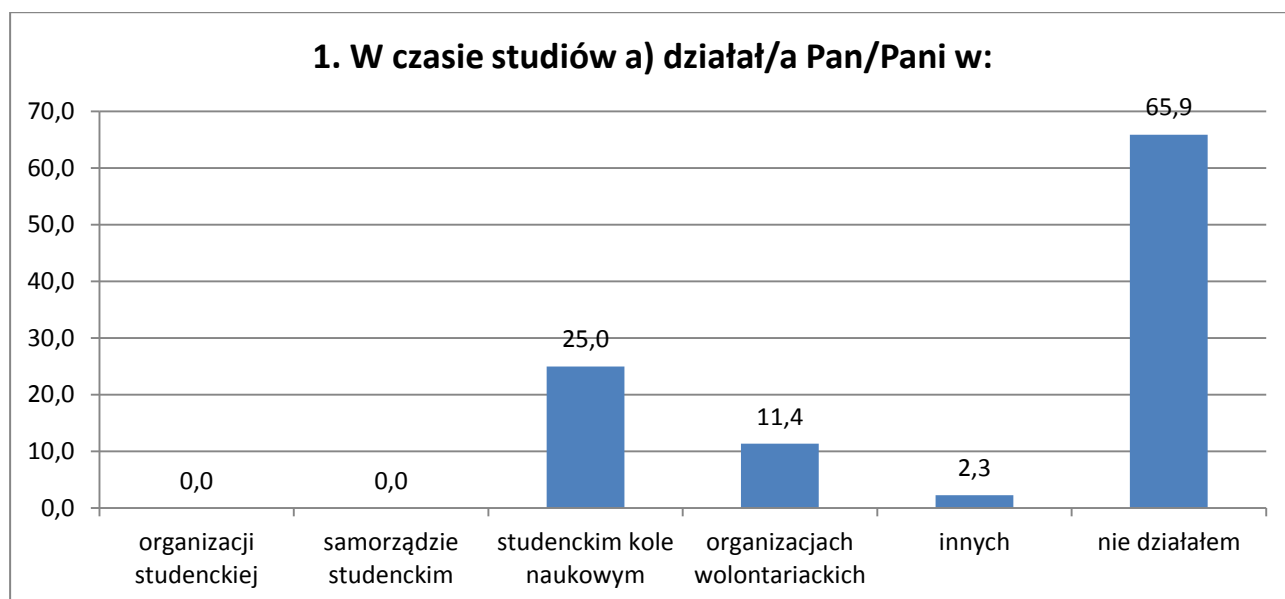
„Więcej ćwiczeń. Mniej teorii, która i tak okazuje się zbędna. Zwiększenie udziału zajęć z dietetyki klinicznej.”

„Grupy powinny być do maksymalnie 12-14 osób szczególnie w pracowniach komputerowych.”

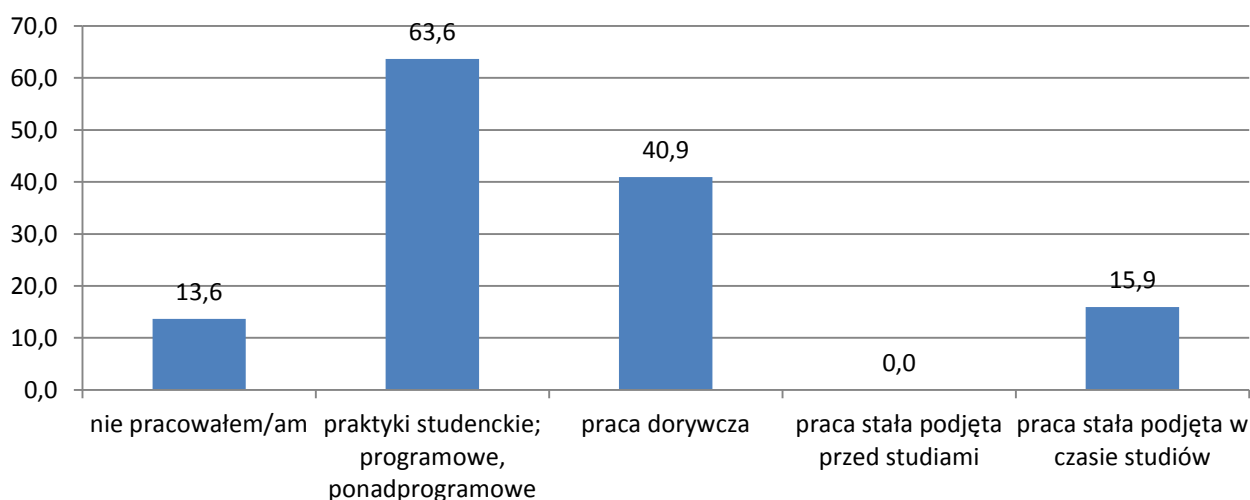
„Zbyt mało godzin na zajęciach wymagających przygotowywania projektów przez co ciężko jest ocenić jakie błędy zostały popełnione przy ich wykonywaniu.”

Biotechnologia, II stopień, stacjonarne

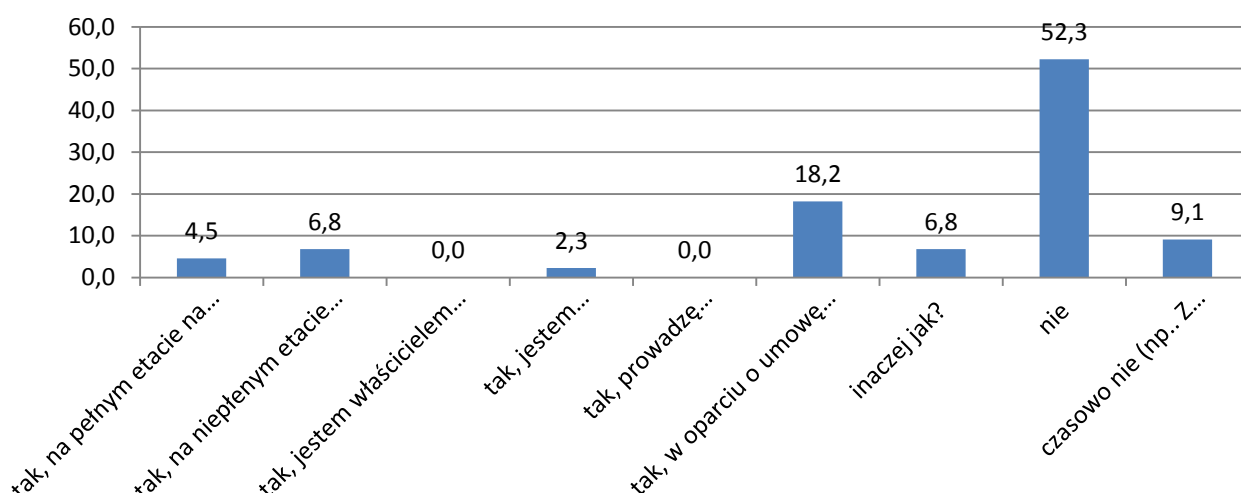
W badaniu wzięło udział 44 osób, z czego 18,2 % respondentów to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.



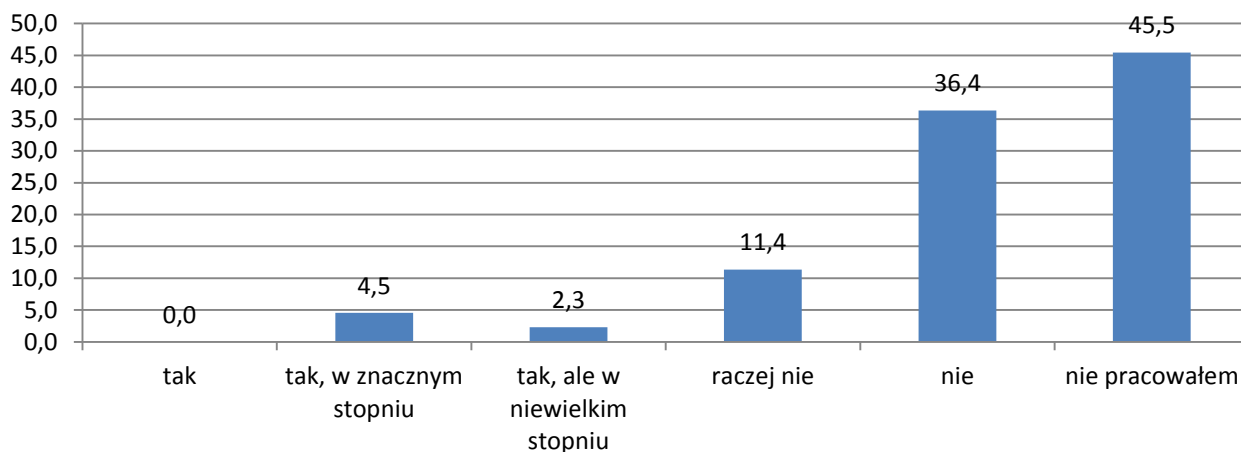
b) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?



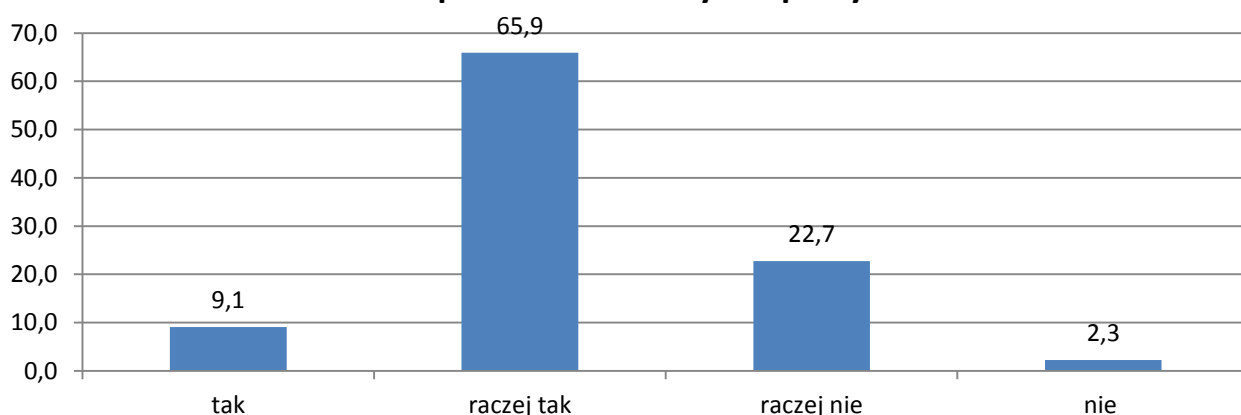
2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?



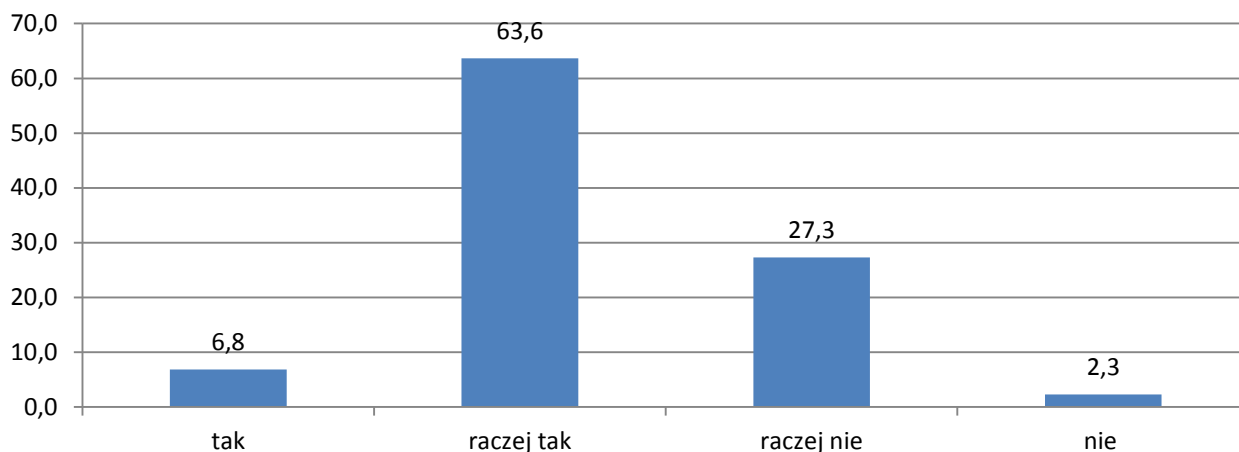
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



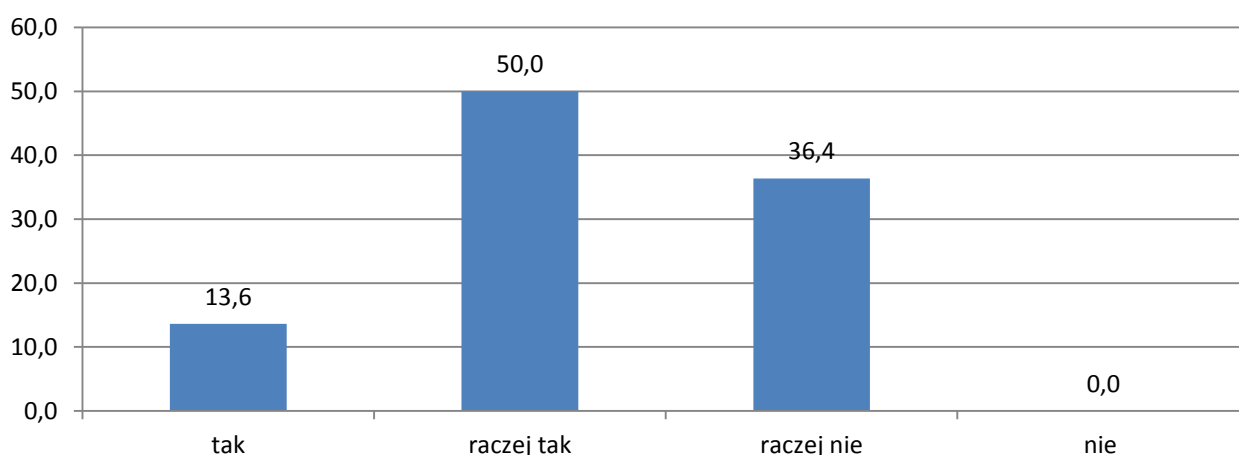
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



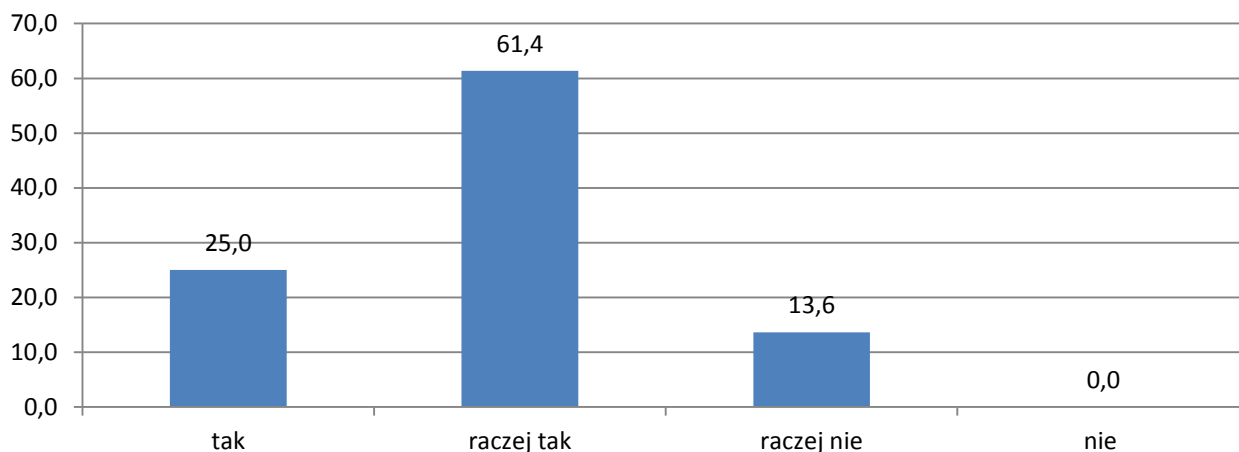
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



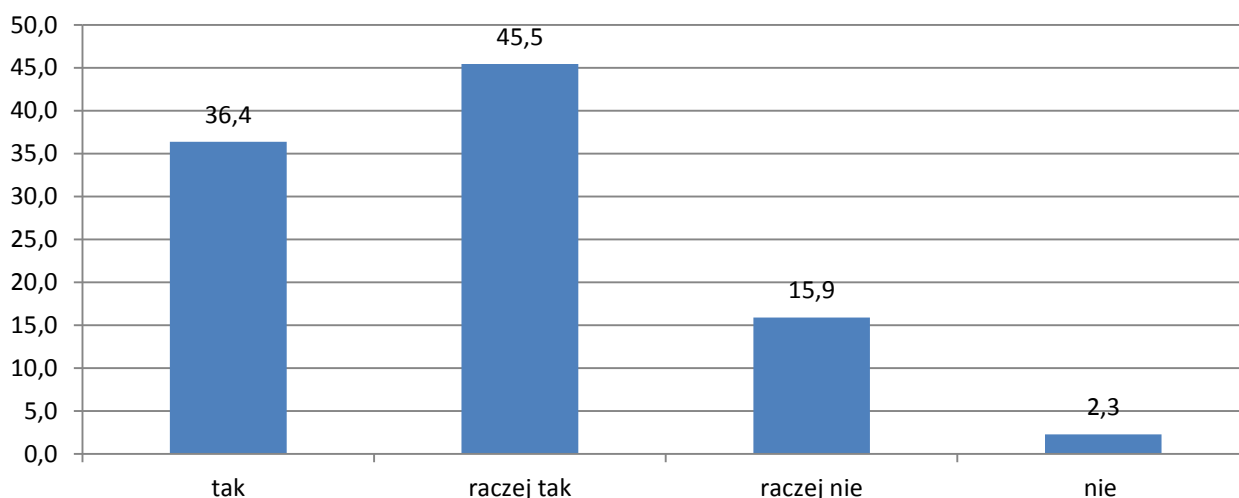
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



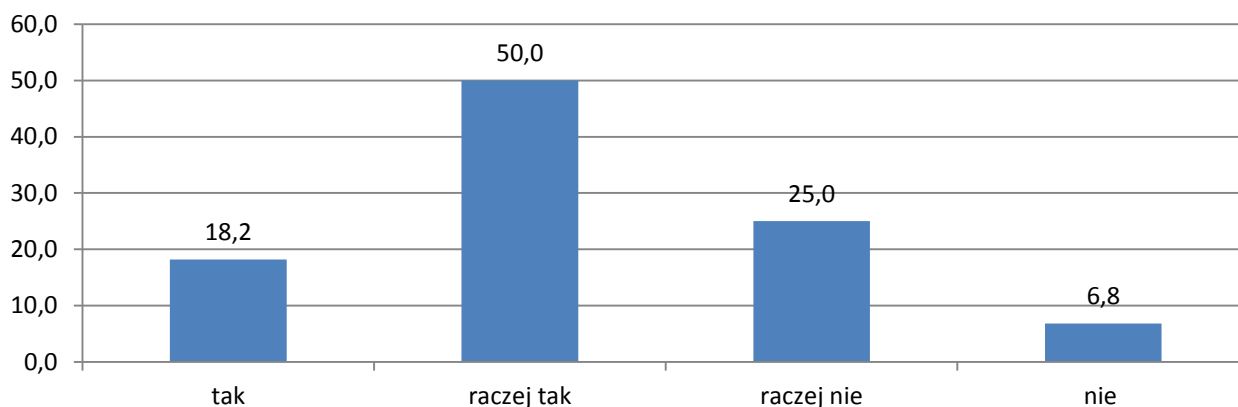
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



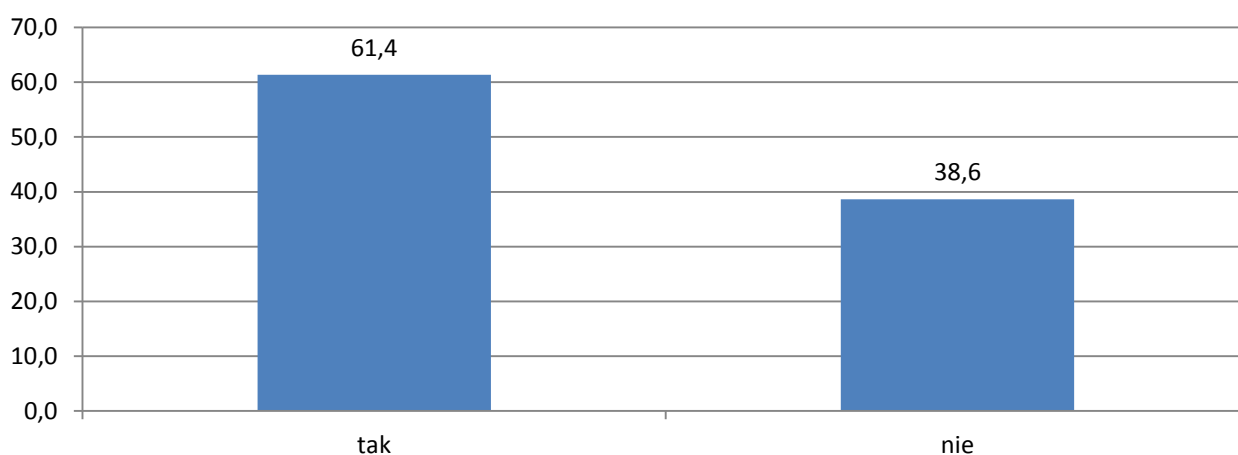
b) kierunku studiów ?



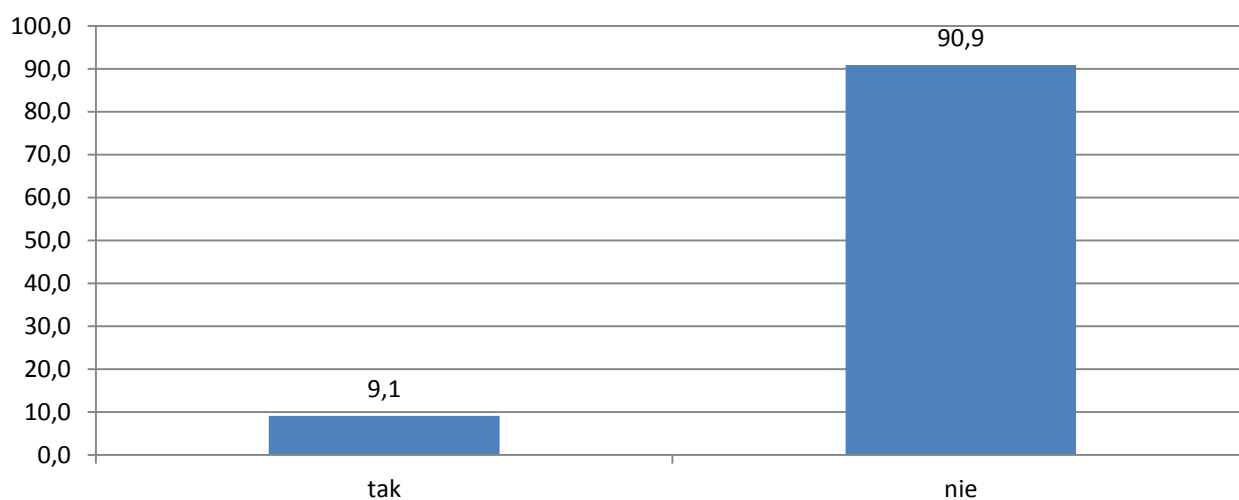
6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?



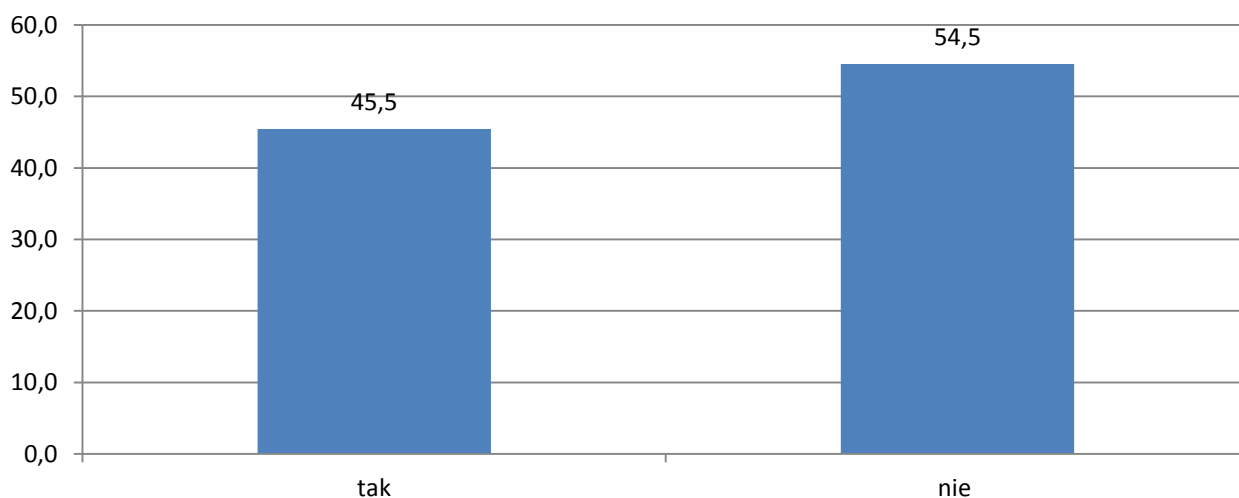
7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia



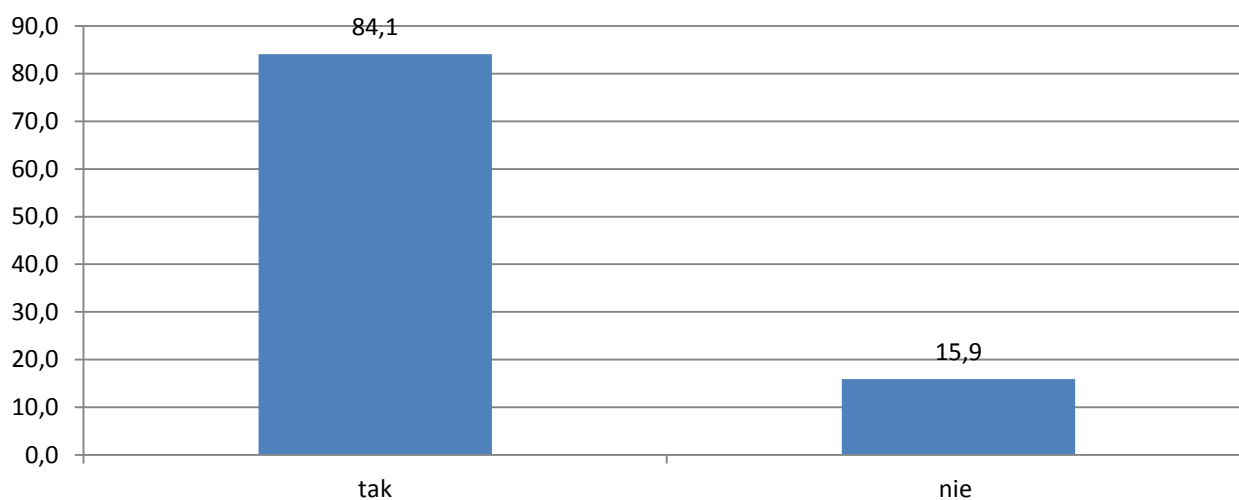
b) studia doktoranckie



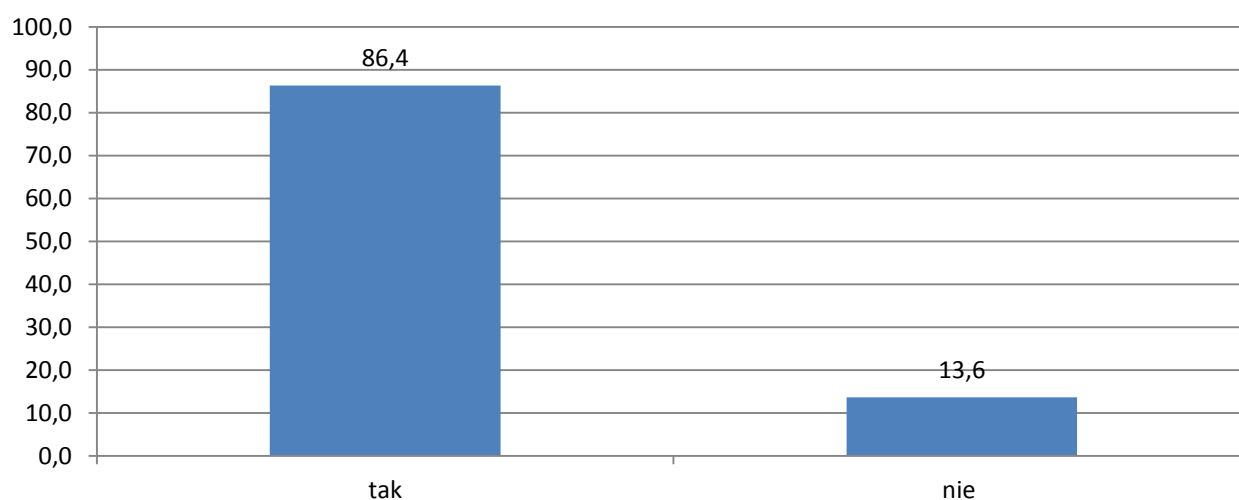
c) studia podyplomowe



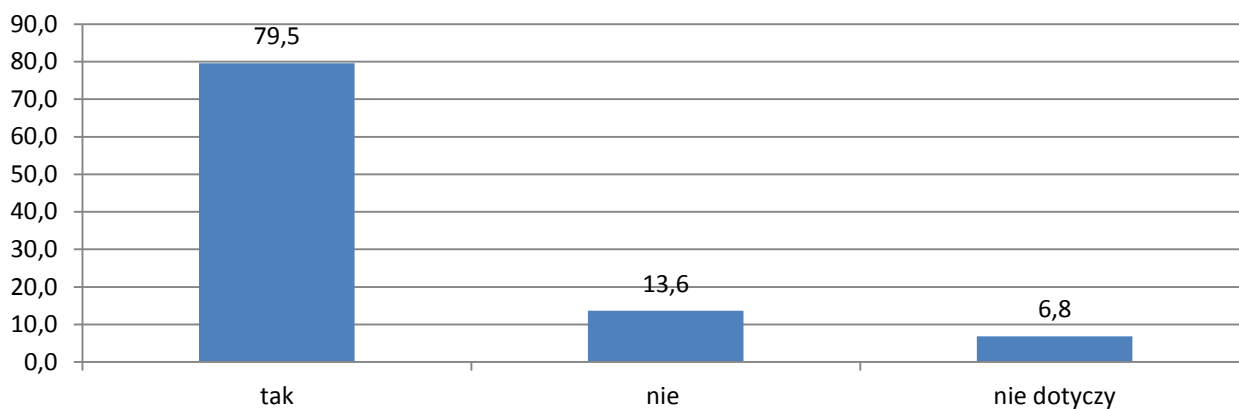
d) kursy językowe



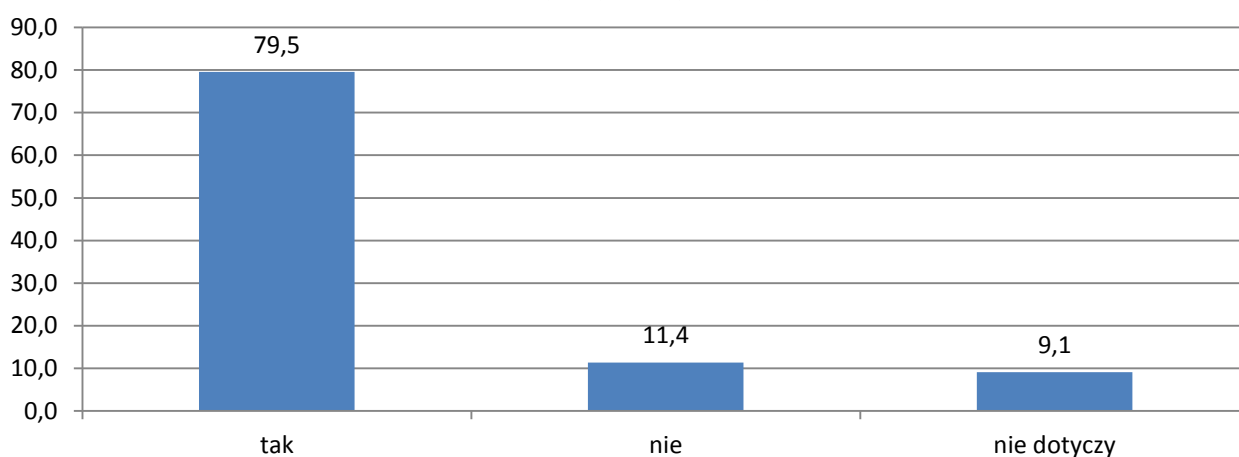
e) kursy i szkolenia zawodowe



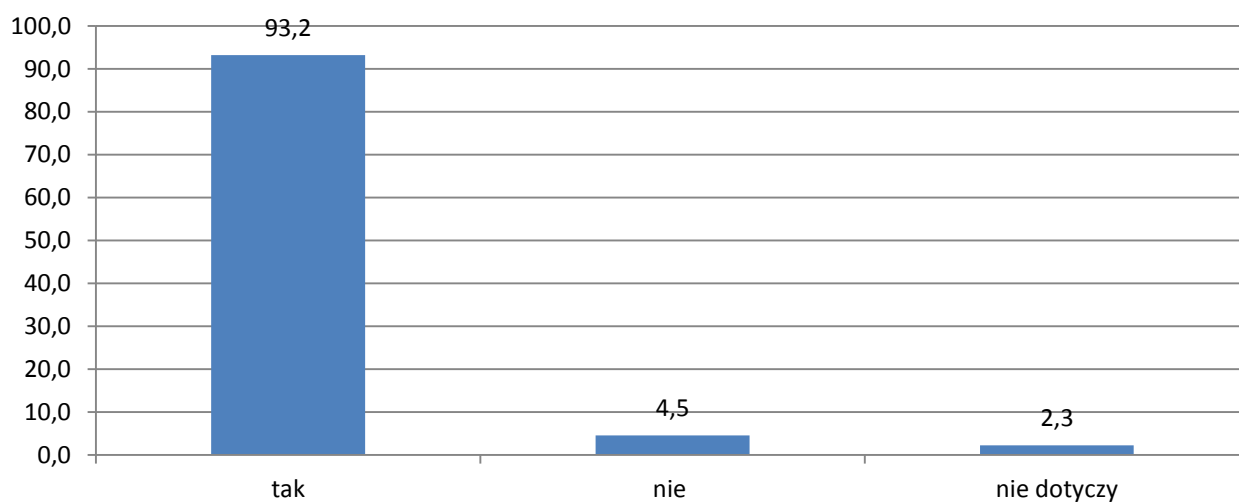
8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych



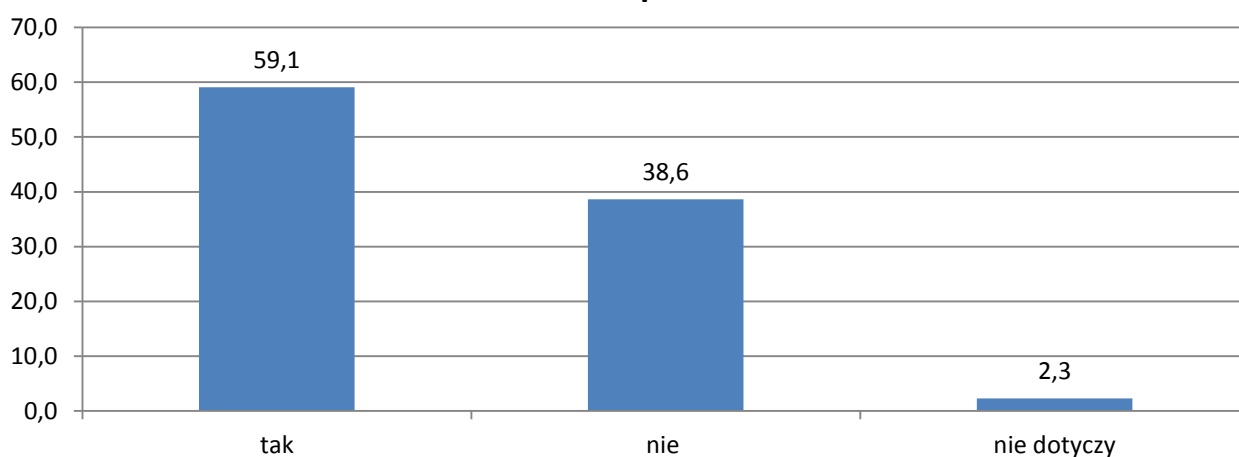
b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego



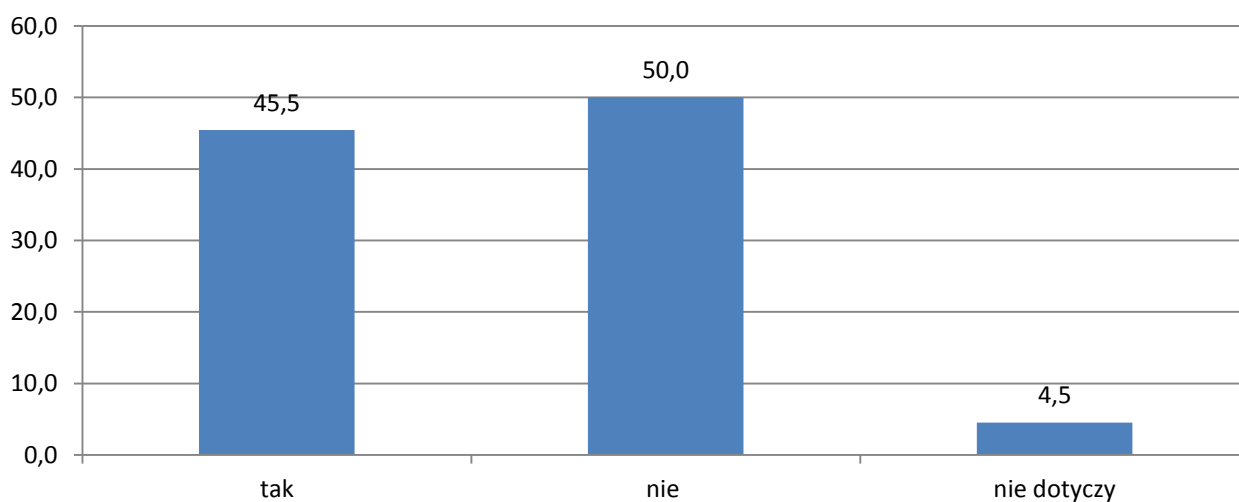
c) więcej kształcenia praktycznego



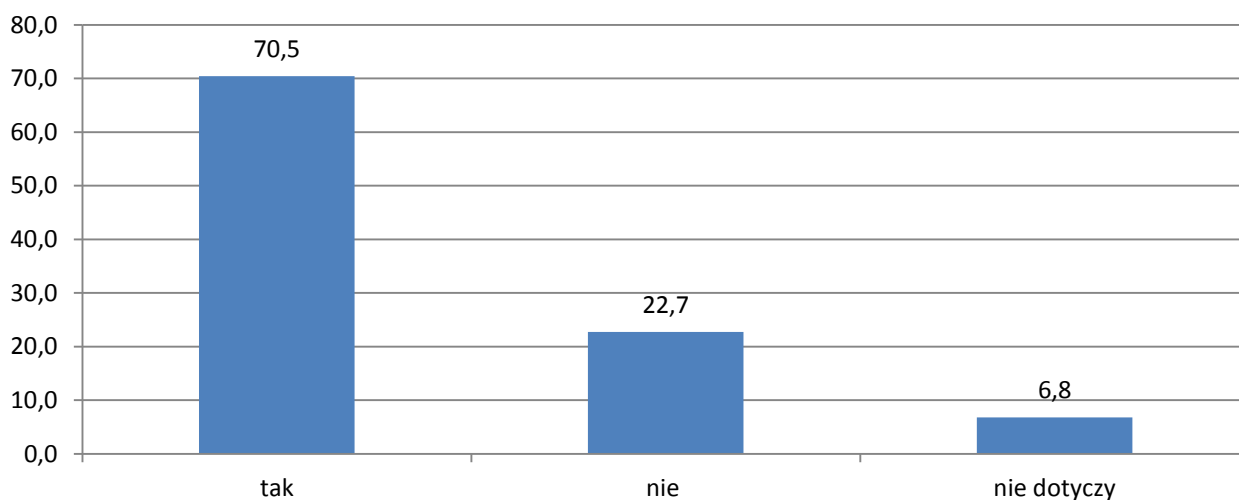
d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..



e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej

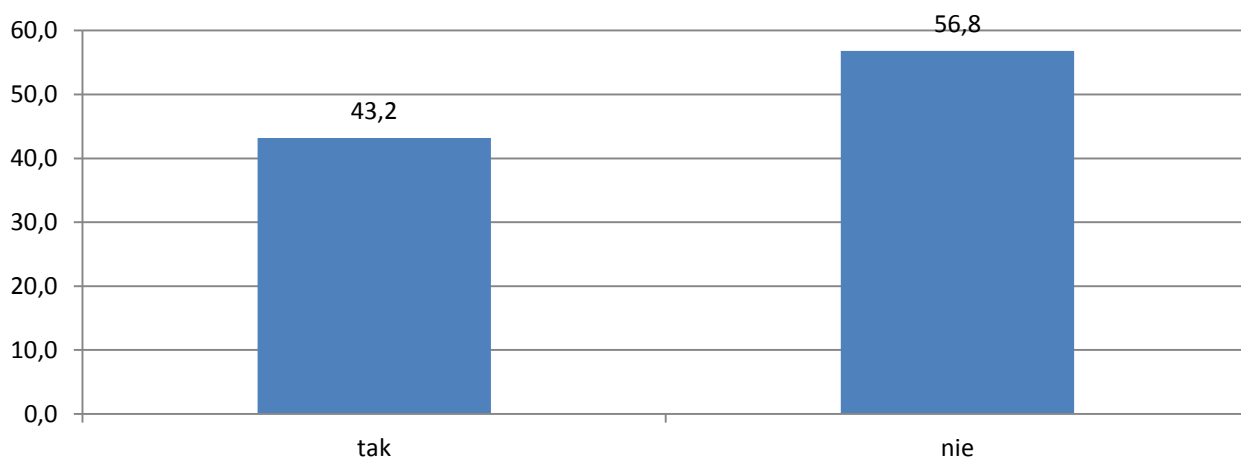


f) więcej zajęć rozwijających kreatywność

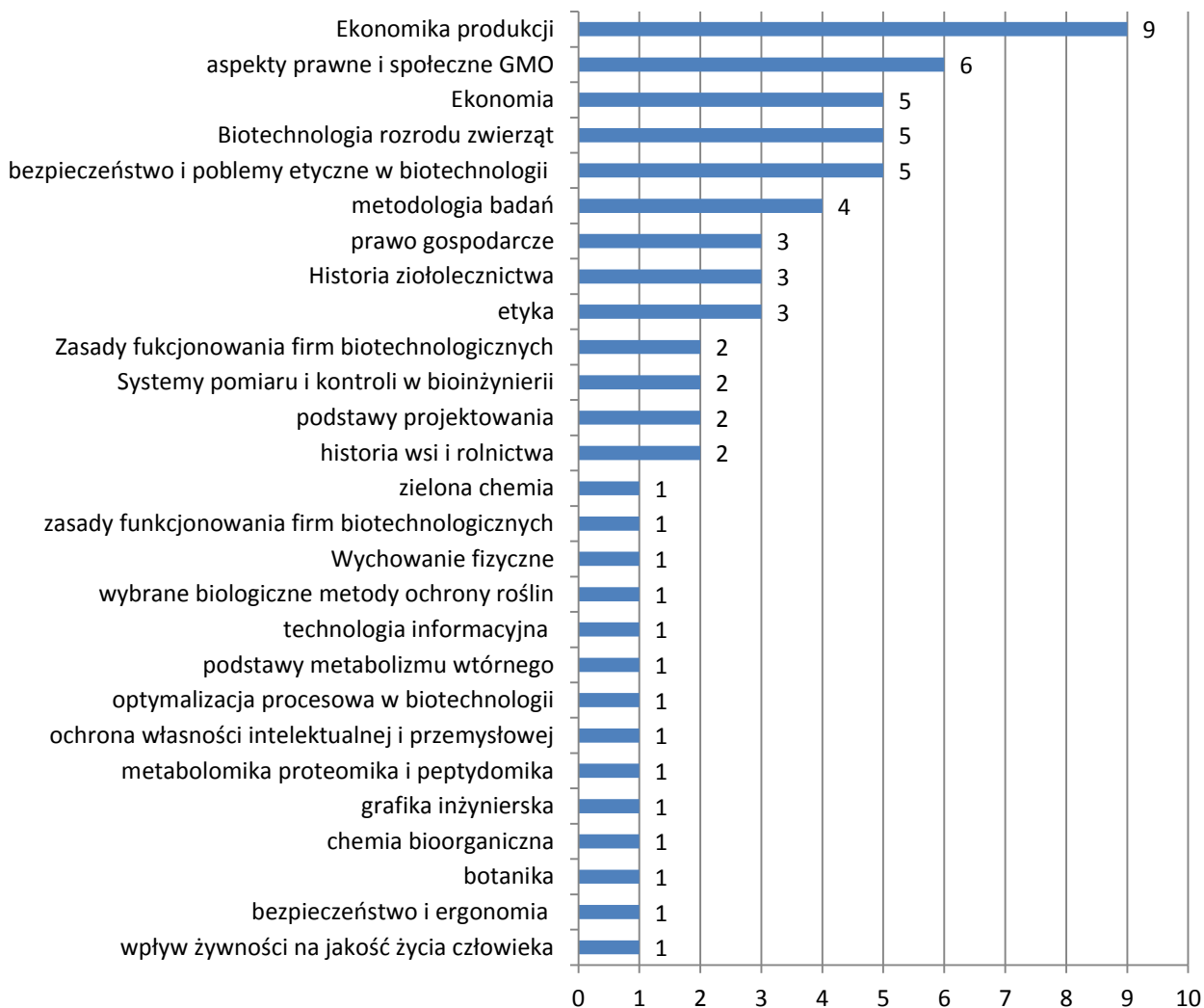




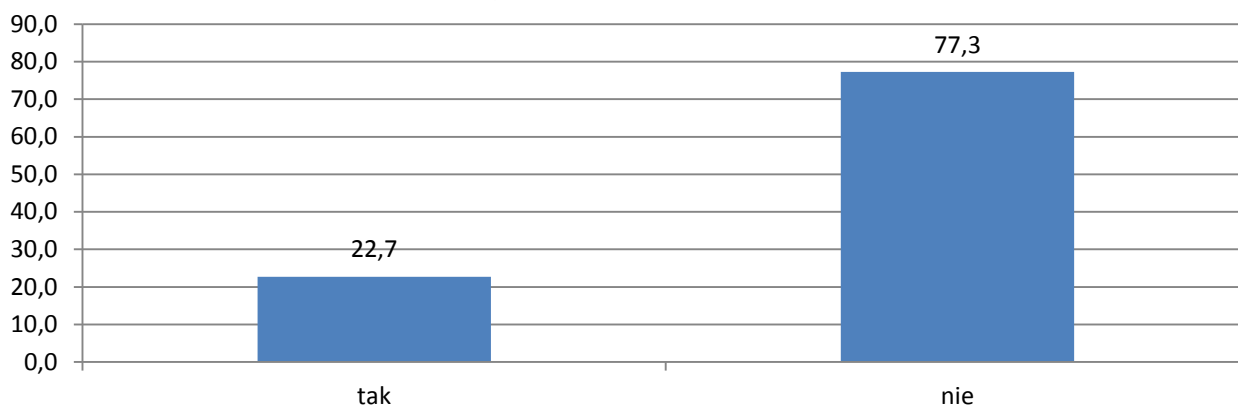
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



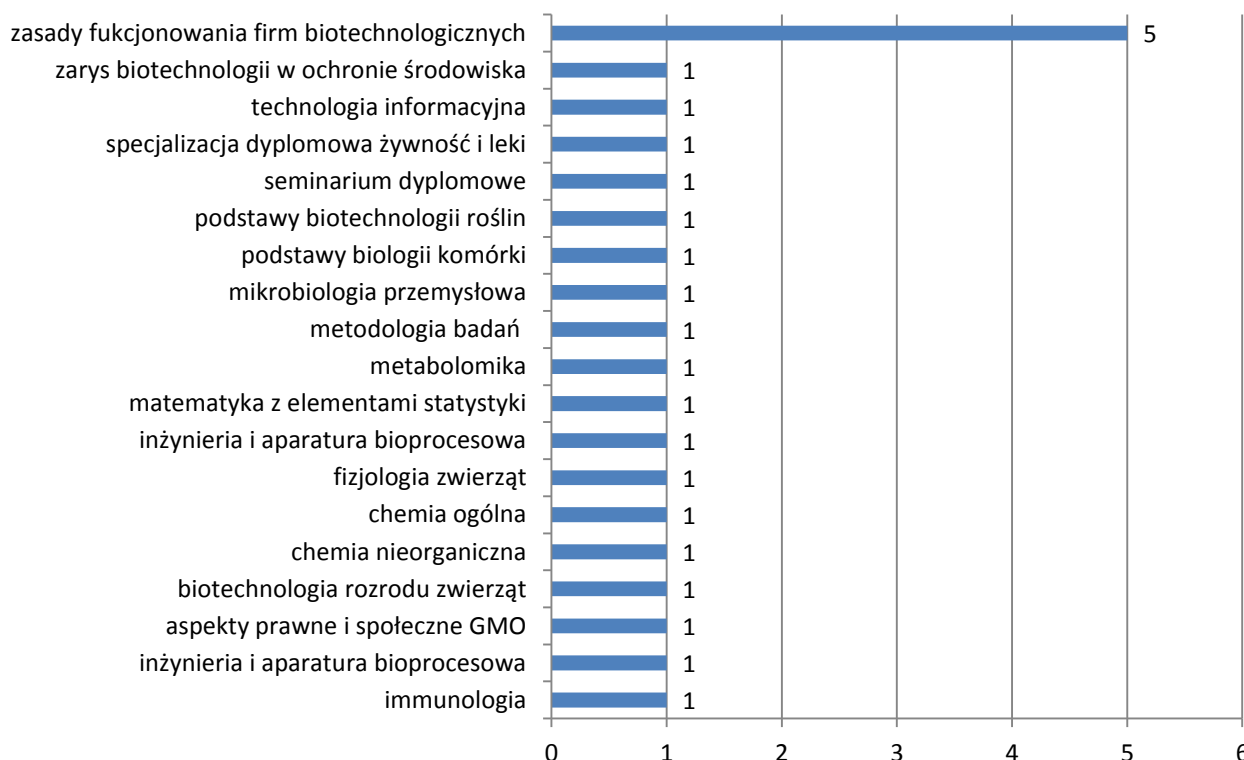
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



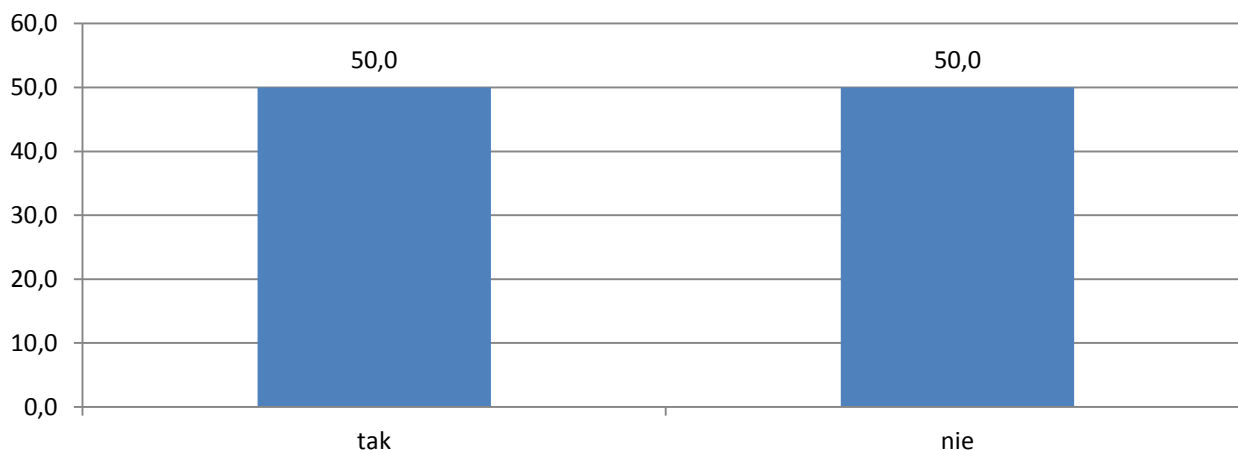
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



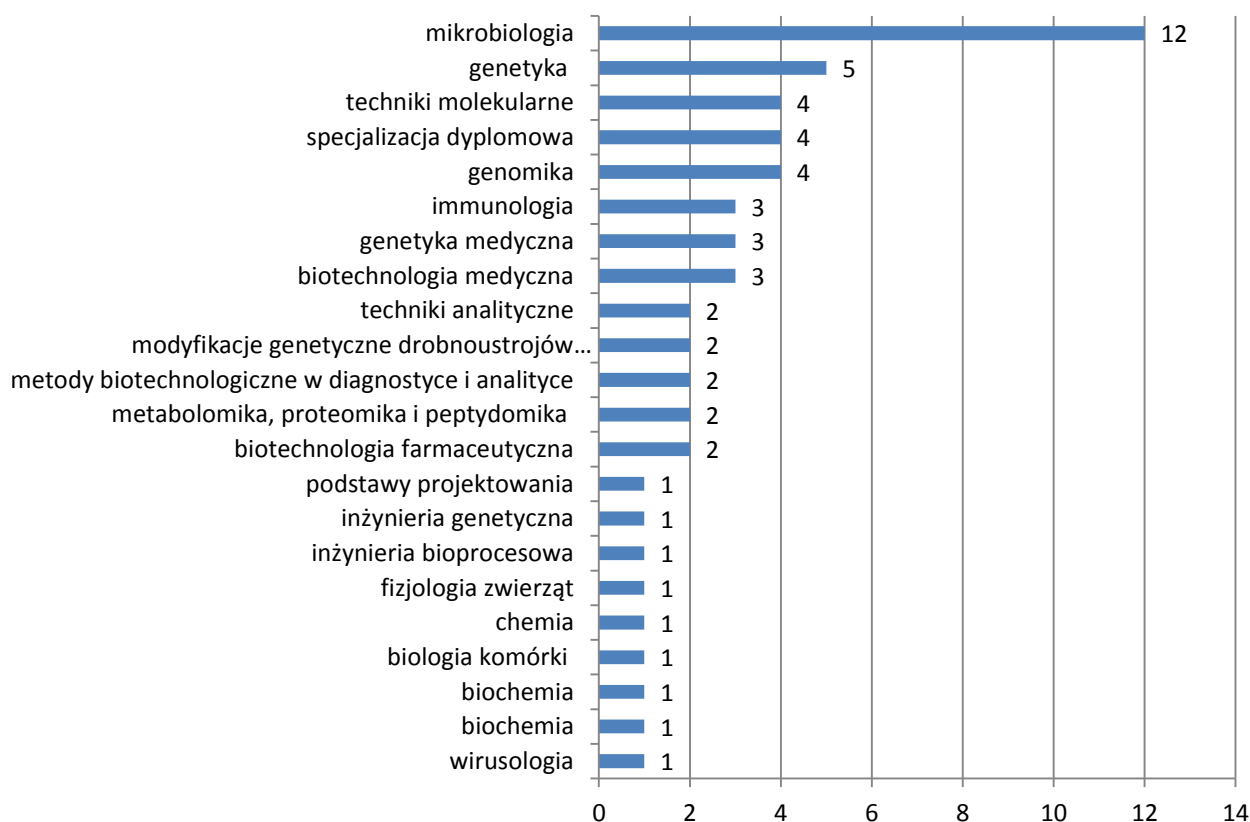
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



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** chcieliby przekazać następujące wypowiedzi Radzie Wydziału:

„Więcej praktyki laboratoryjnej.”

„Więcej zajęć laboratoryjnych.”

„Praca w za dużych grupach laboratoryjnych”

„Przede wszystkim więcej zajęć praktycznych, dzięki którym student lepiej przyswaja wiadomości, które później są wymagane w pracy zawodowej. Również większy nacisk na naukę języków obcych, które w tej branży są najbardziej wymagane.”

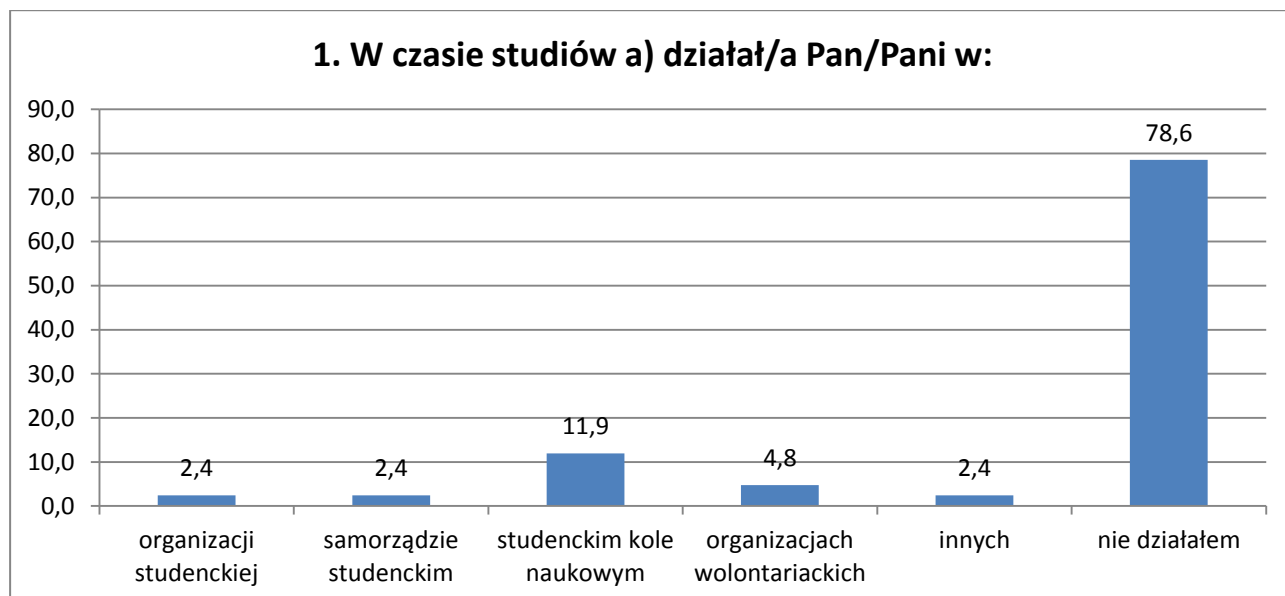
„Bardzo żałuje ze nie została otworzona specjalizacja ze zwierząt.”

„Uważam, że studia magisterskie powinny być bardziej ukierunkowane na blok przedmiotowy wybrany przez studenta, ponieważ biotechnologia obejmuje bardzo szeroki zakres dyscyplin, a zagadnienia poruszane podczas jedyne go przedmiotu ukierunkowanego (specjalizacja dyplomowa), nie są wystarczające aby zgłębić interesującą/potrzebną nam wiedzę.”

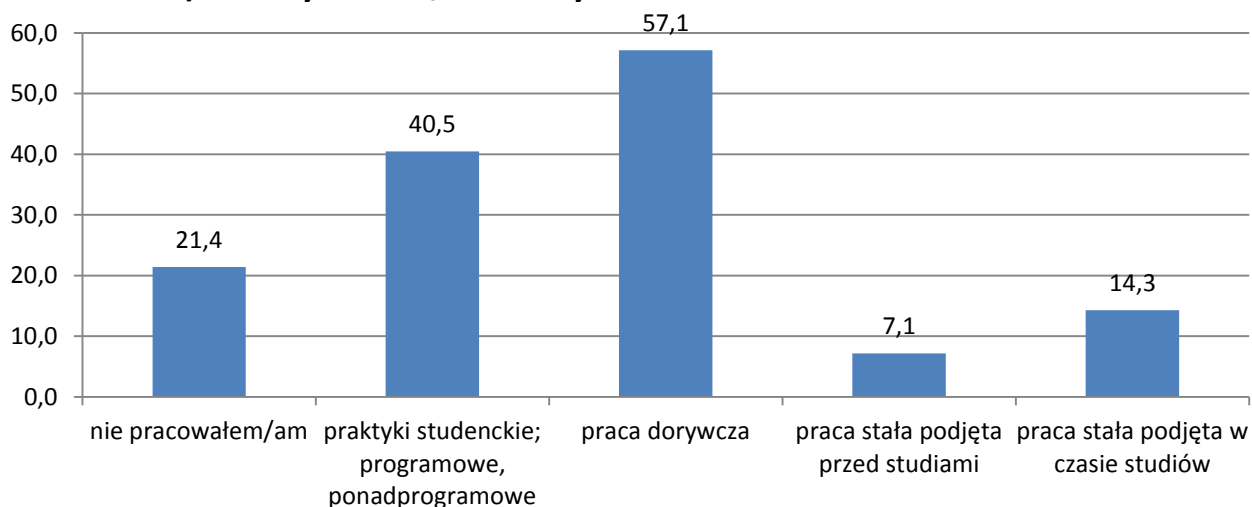
„Więcej zajęć umożliwiających wykonywanie zadań praktycznych.”

Technologia Żywności i Żywienia Człowieka II stopień, studia stacjonarne

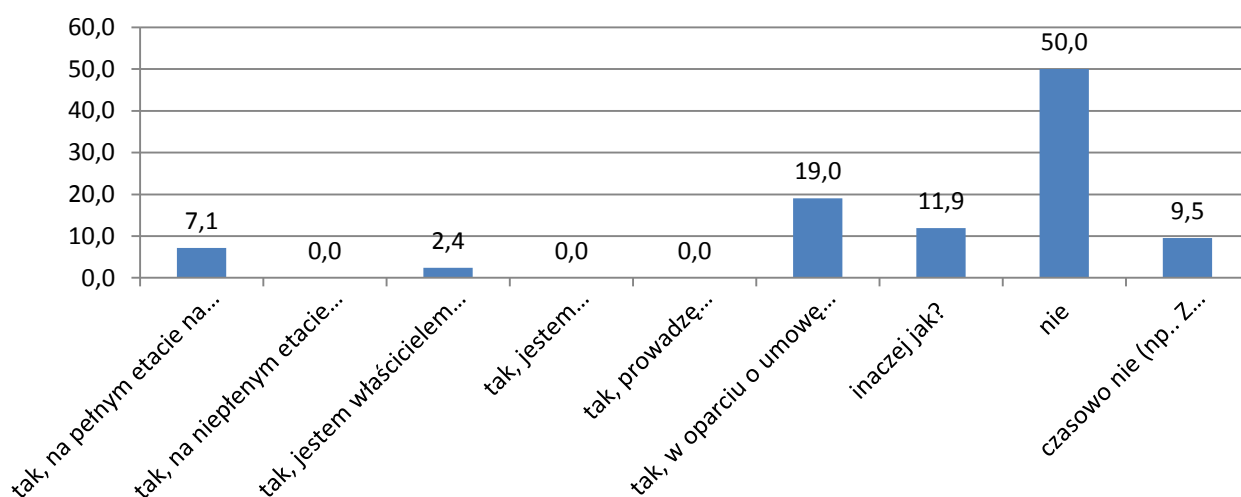
W badaniu wzięło udział 42 osób, z czego 23,80 % respondentów to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.



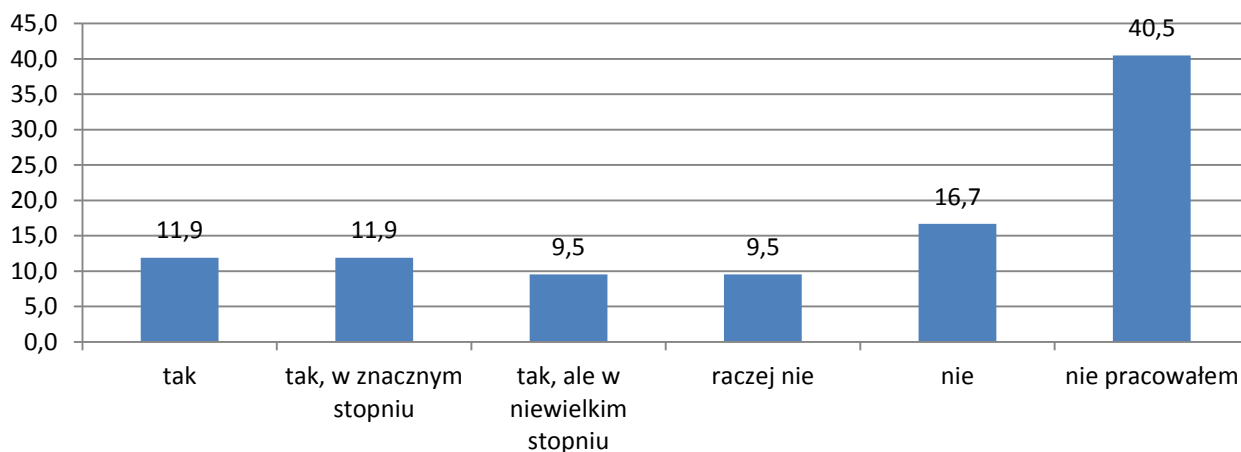
b) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?



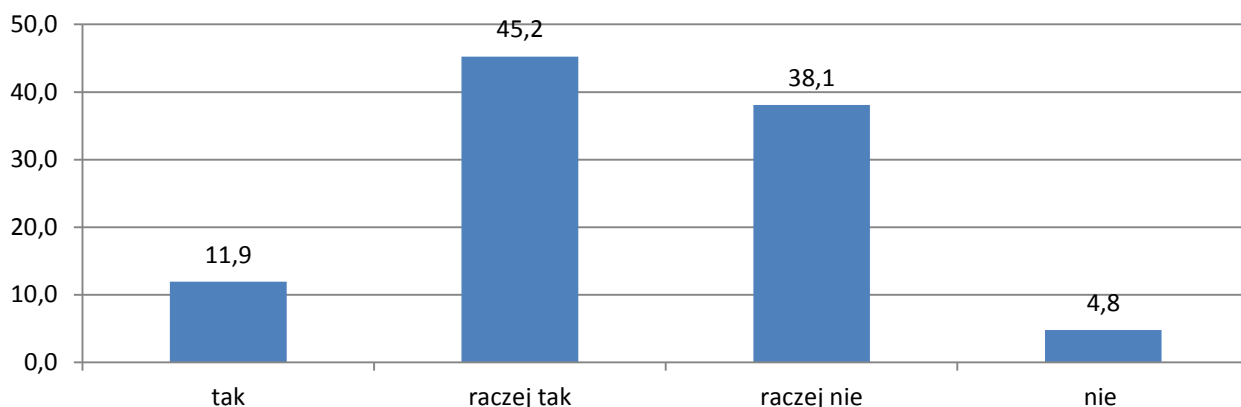
2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?



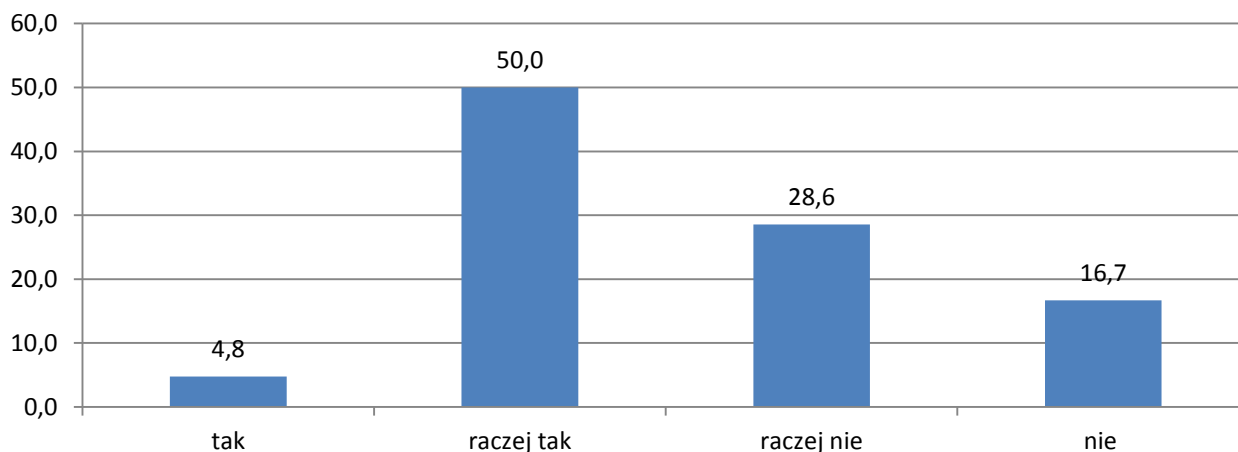
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



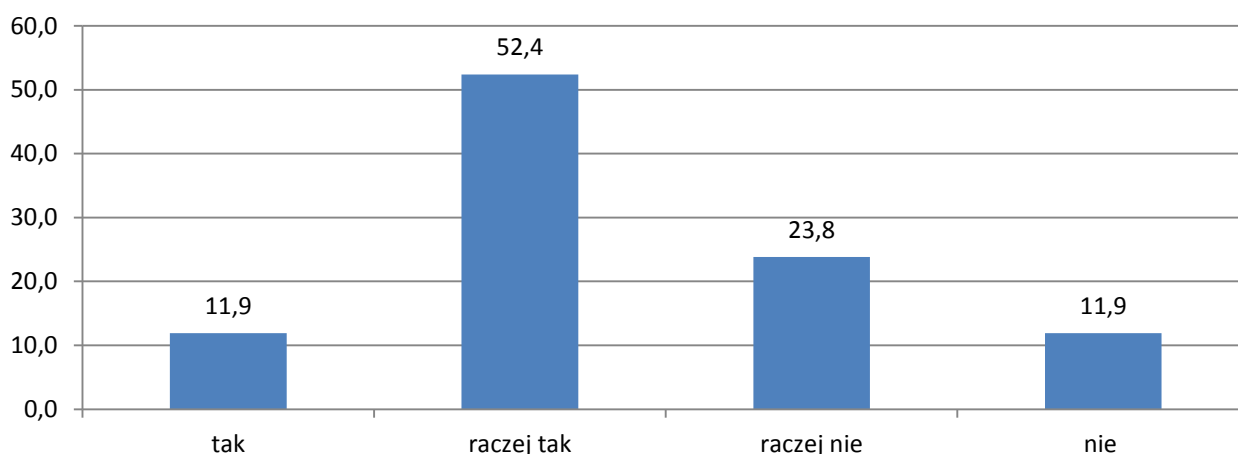
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



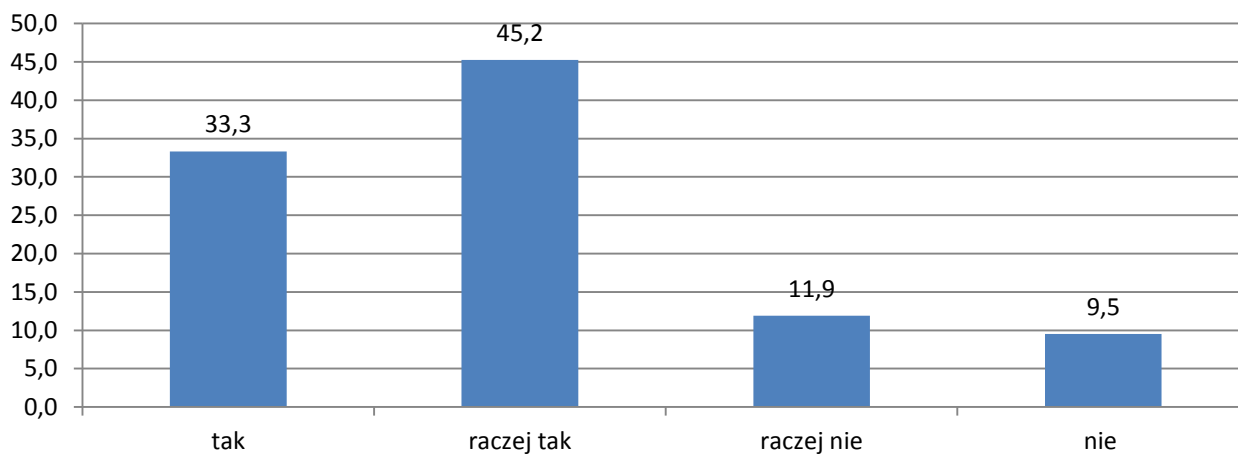
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



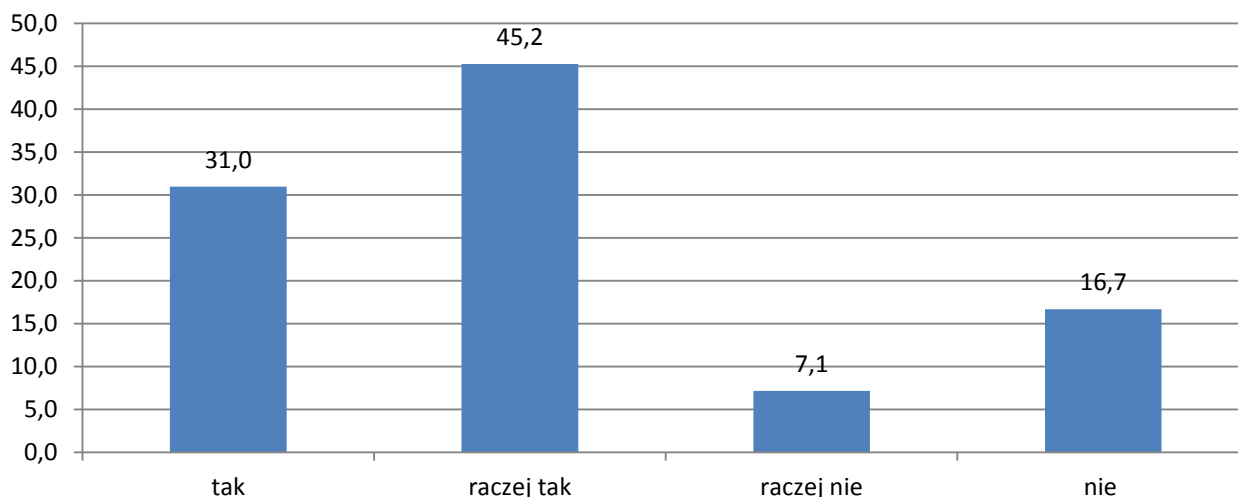
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



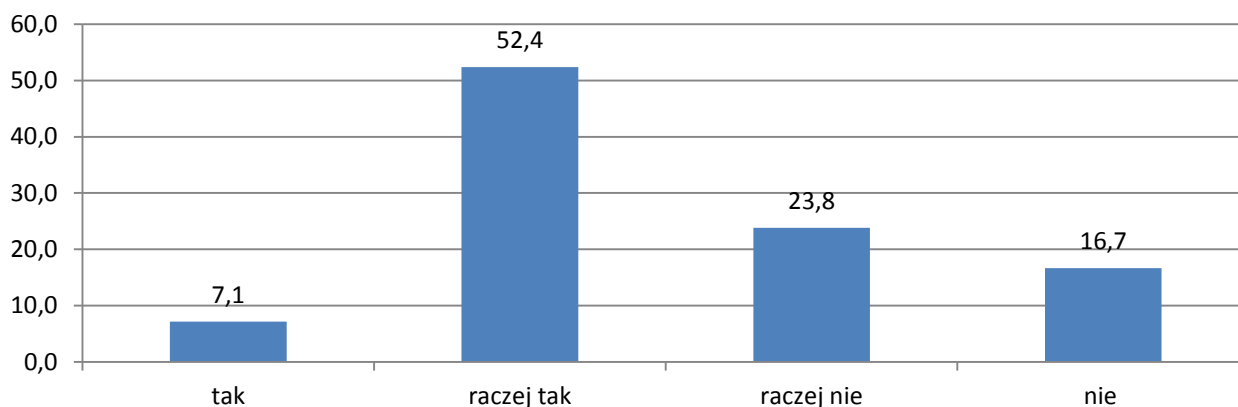
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



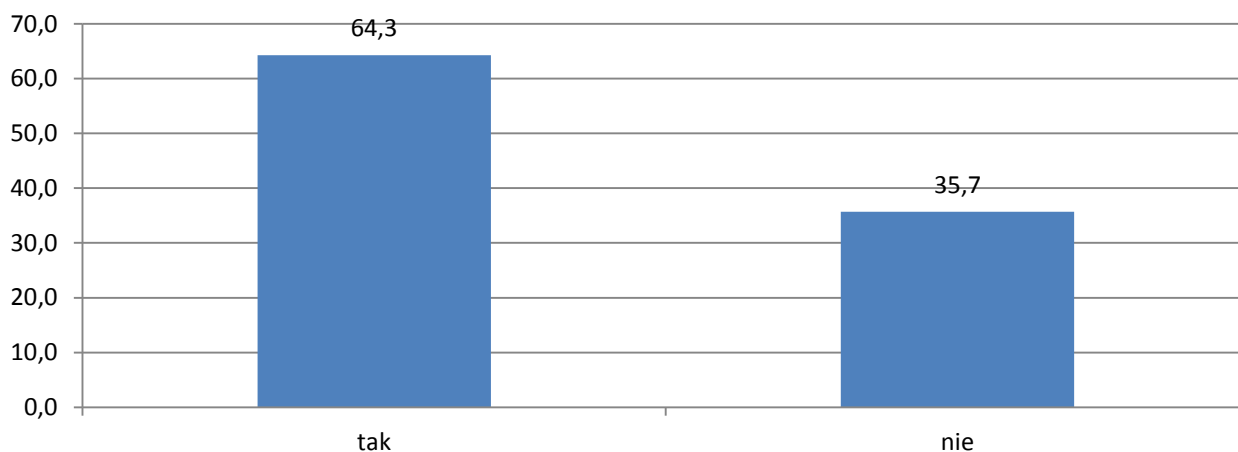
b) kierunku studiów ?



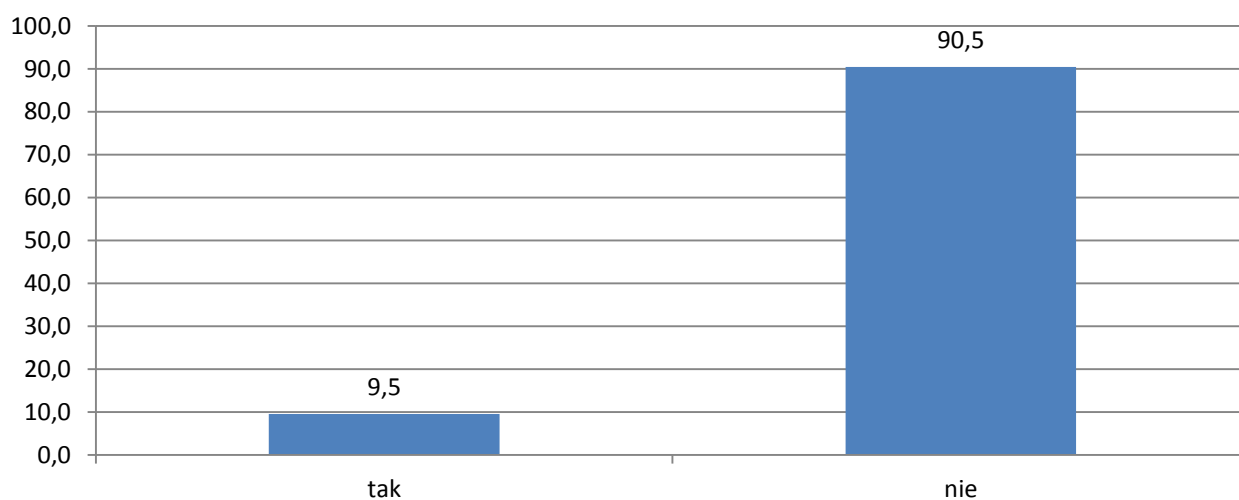
6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?



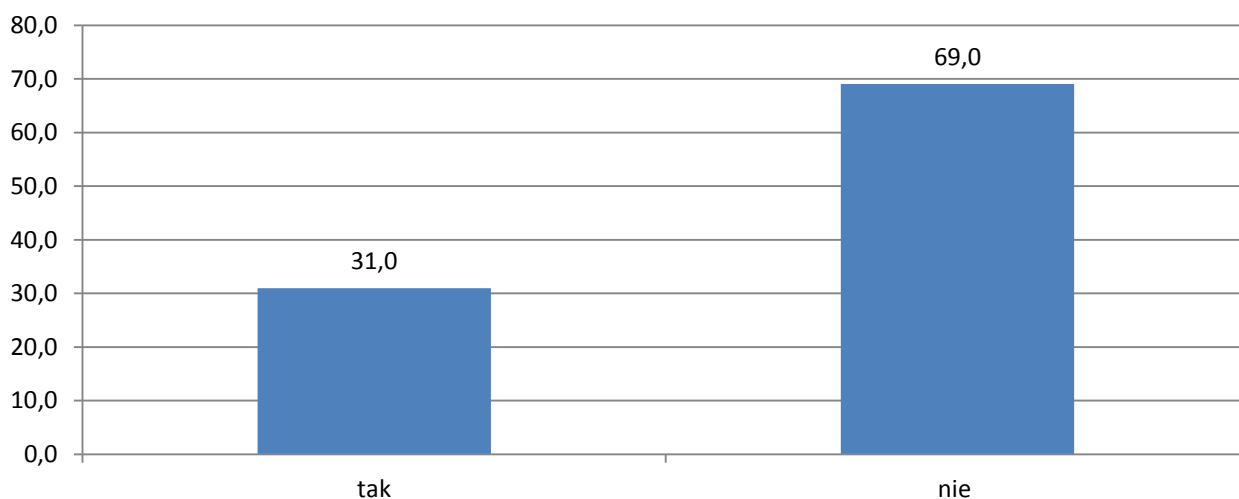
7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia



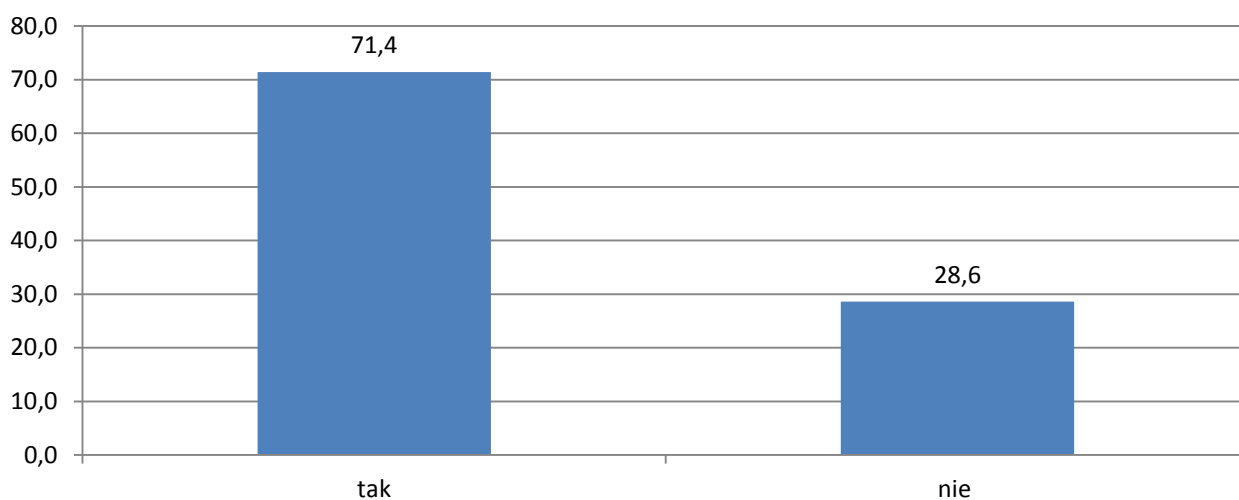
b) studia doktoranckie



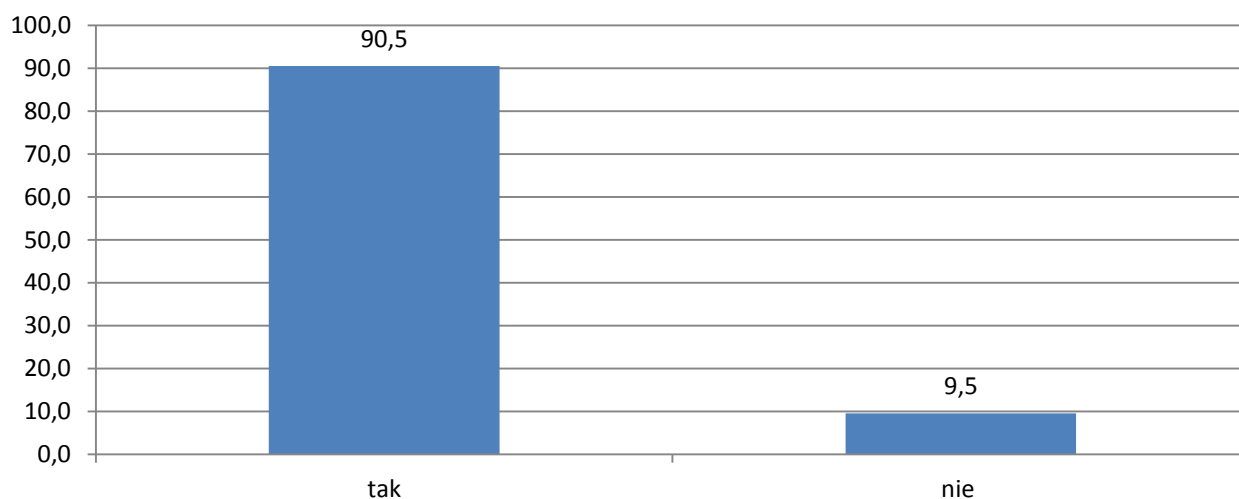
c) studia podyplomowe



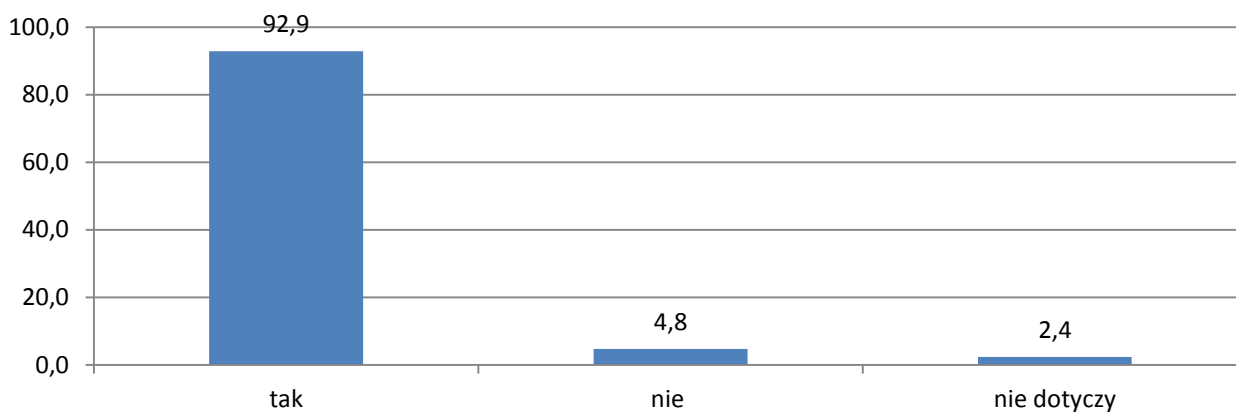
d) kursy językowe



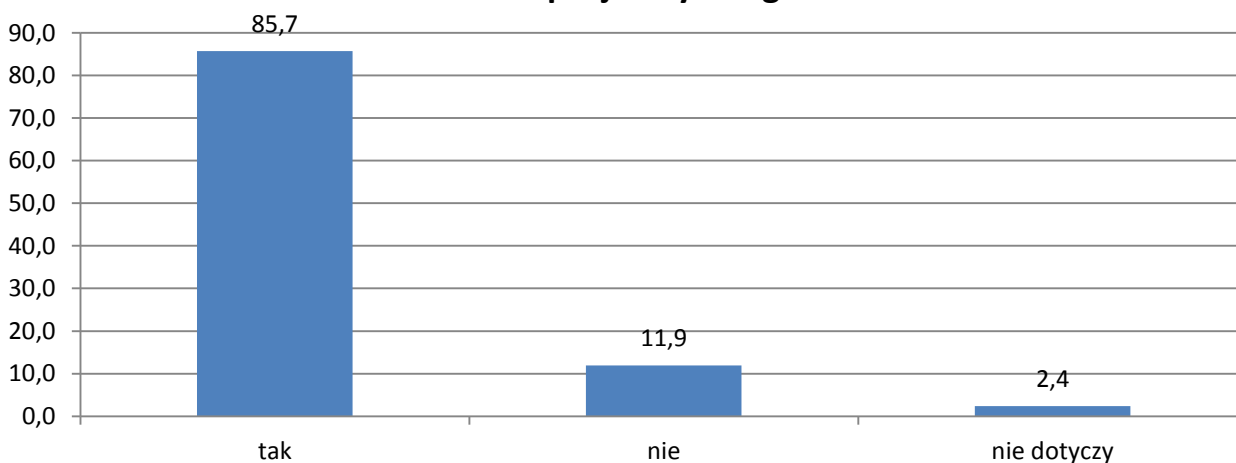
e) kursy i szkolenia zawodowe



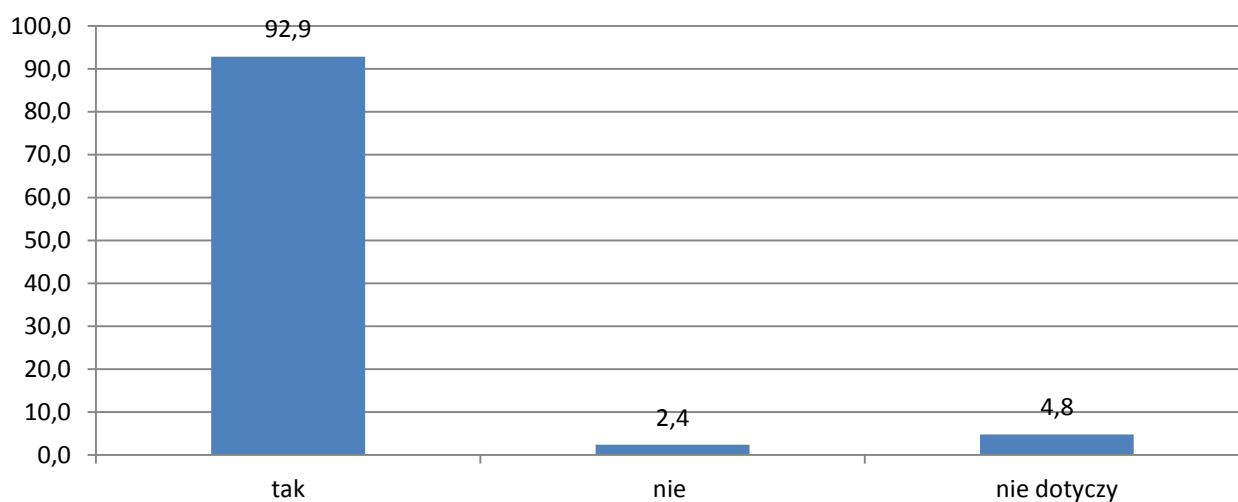
8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych



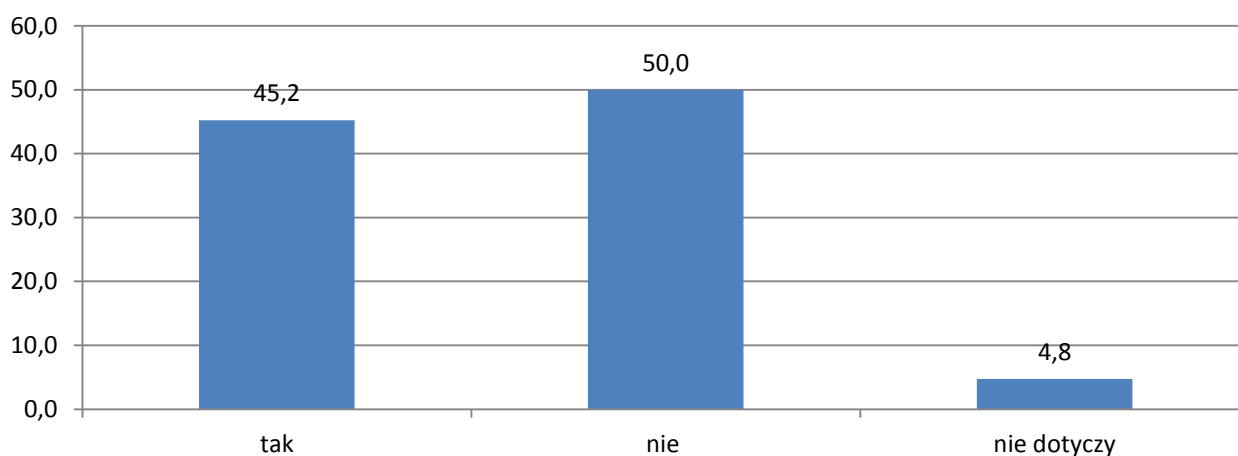
b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego



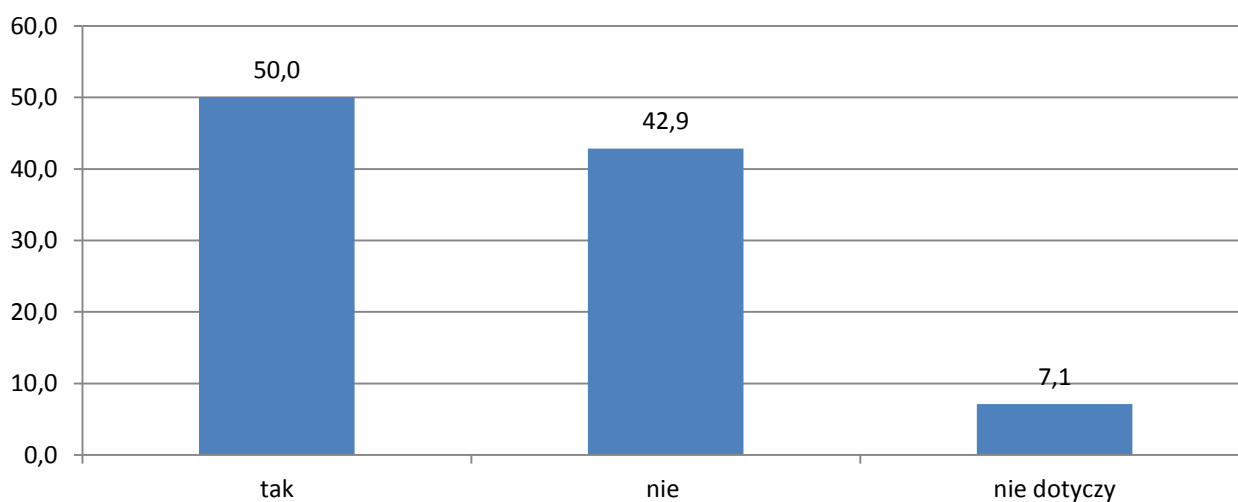
c) więcej kształcenia praktycznego



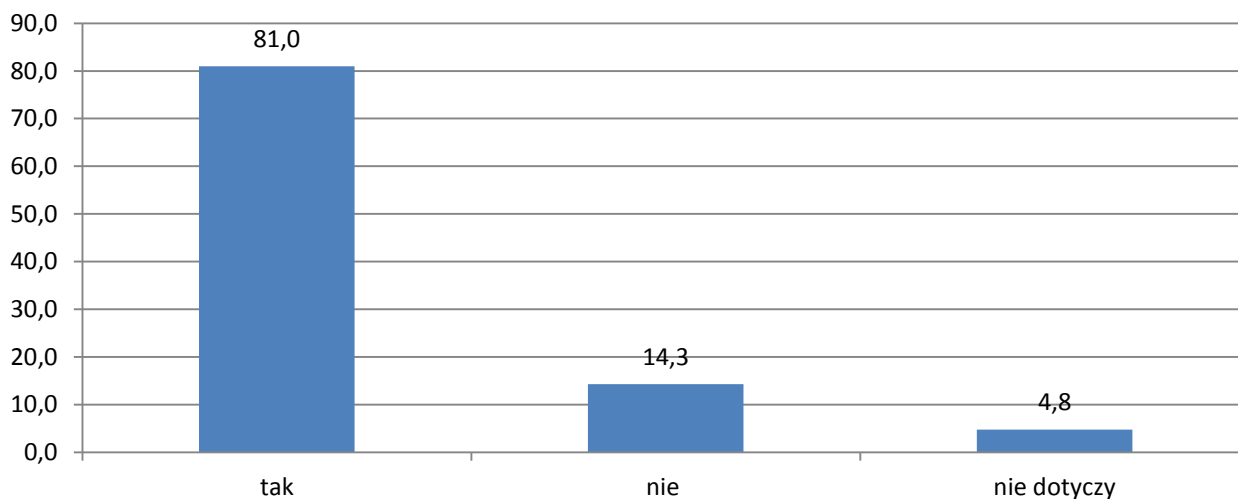
d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..



e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej

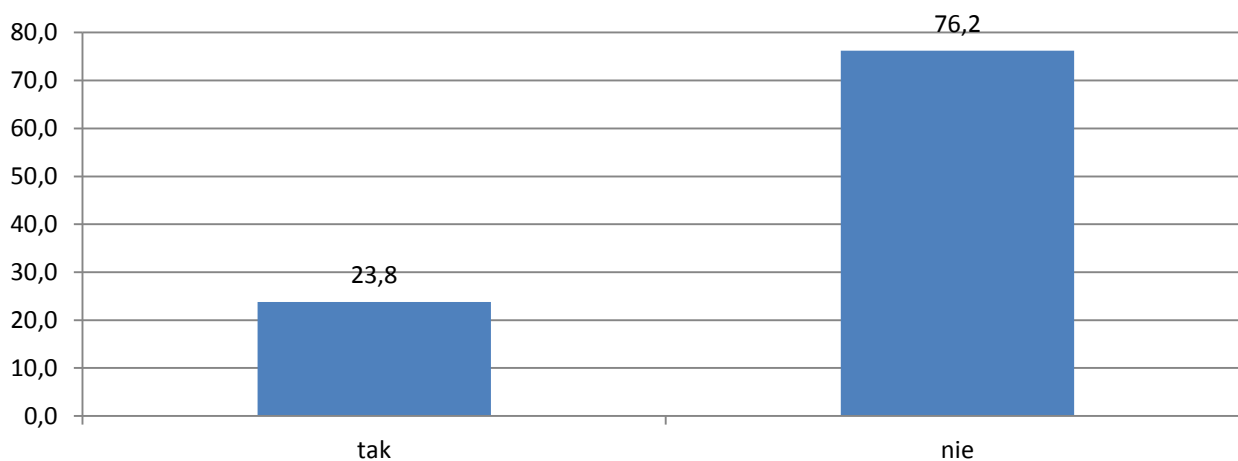


f) więcej zajęć rozwijających kreatywność

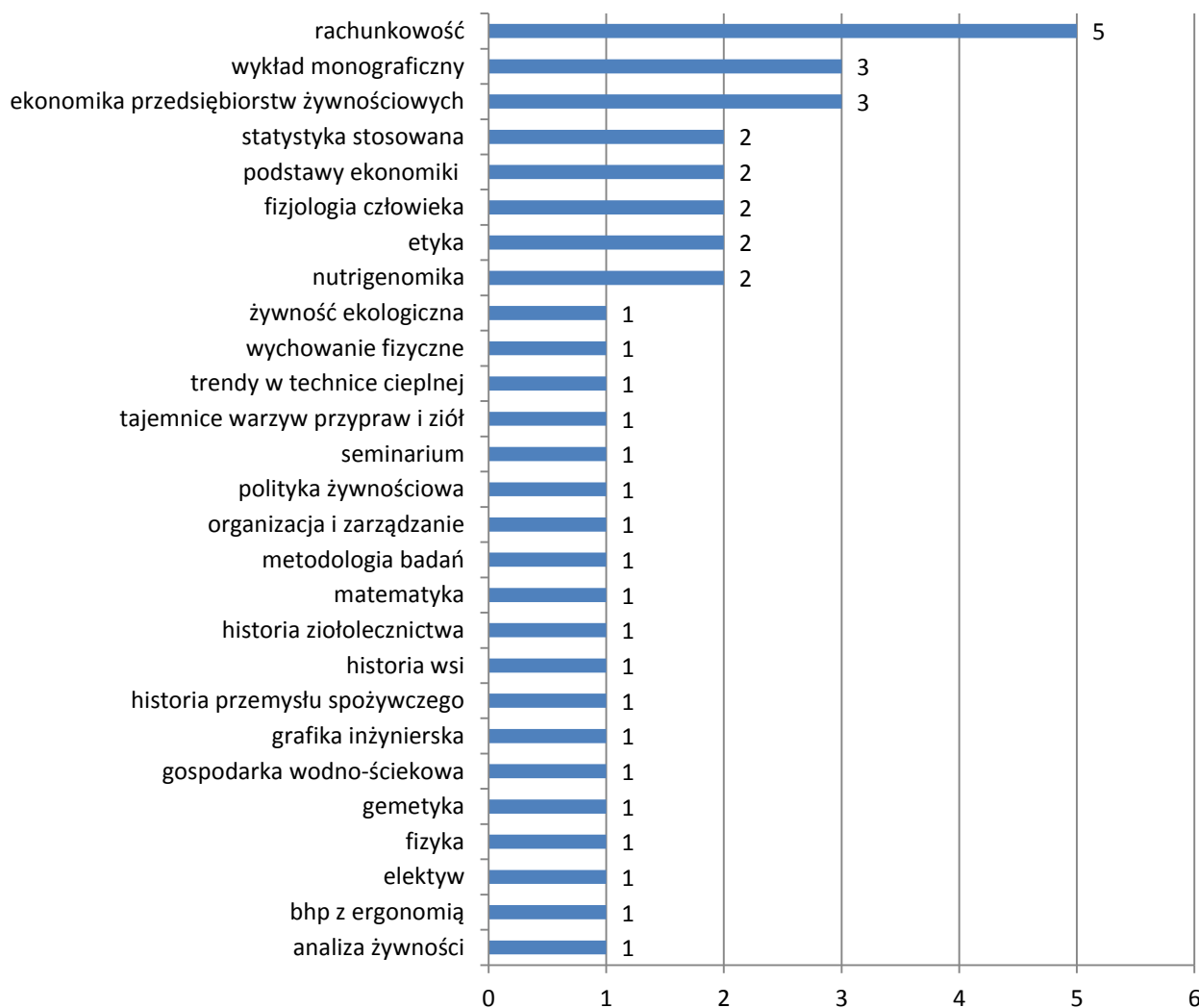




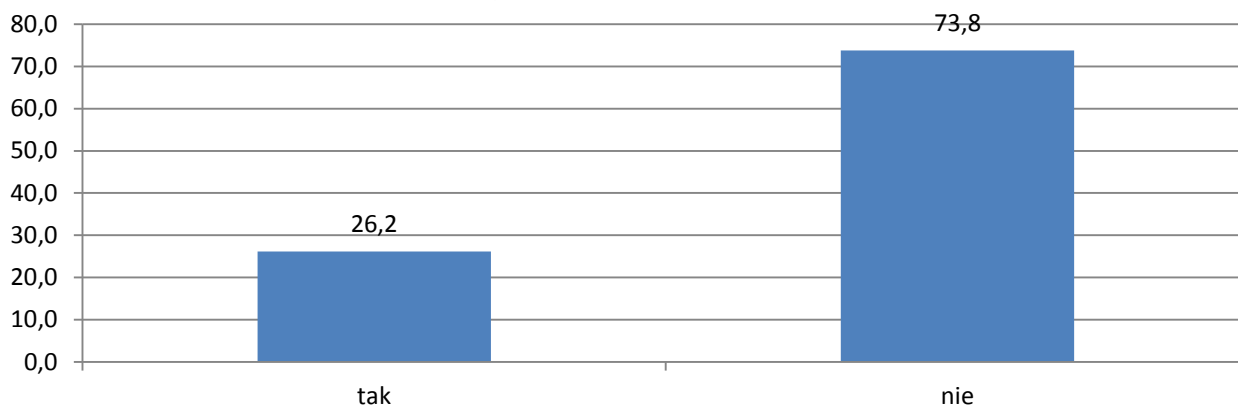
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



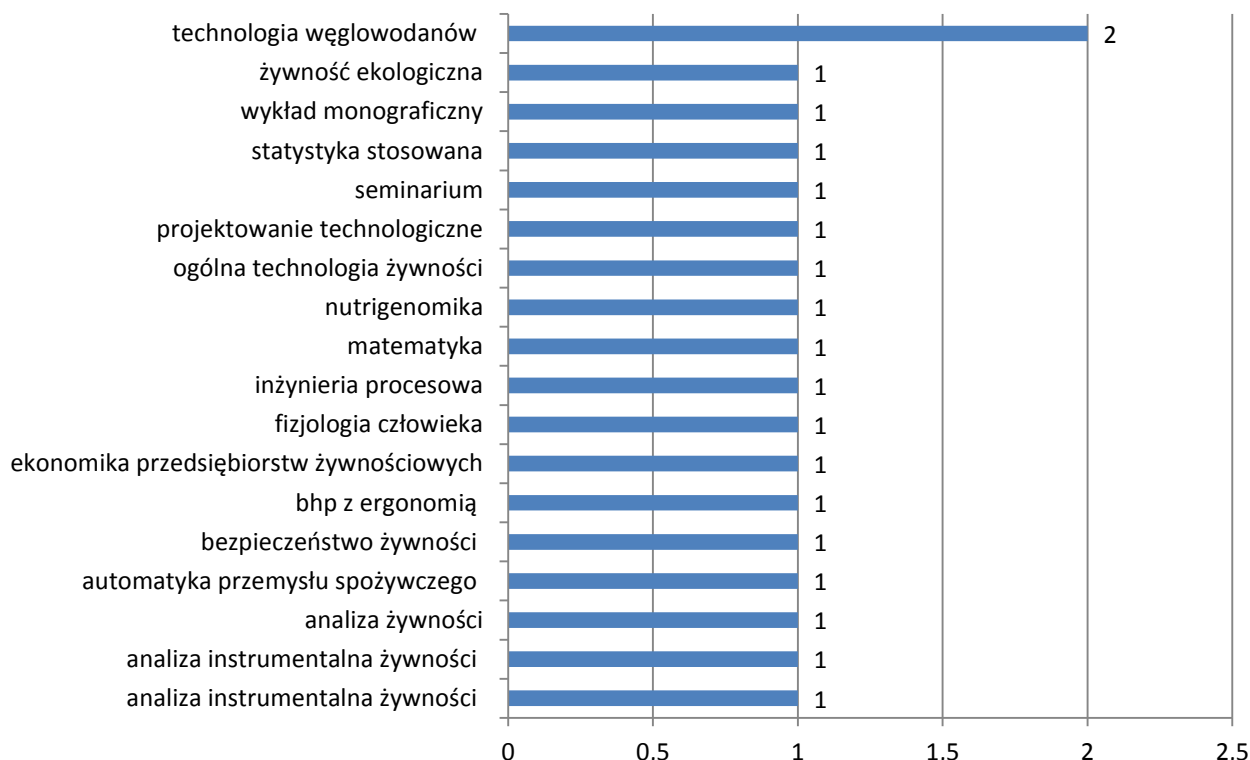
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



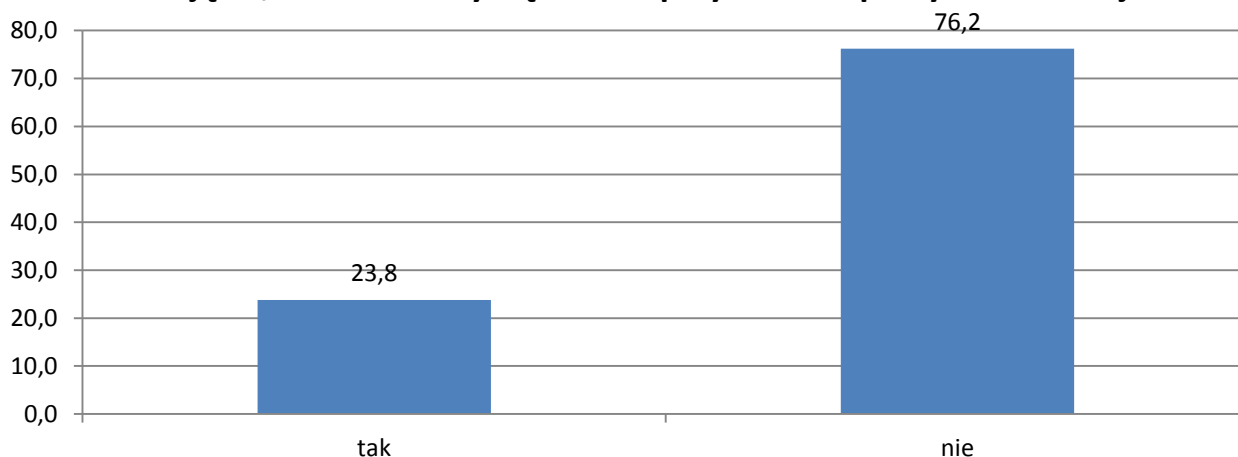
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



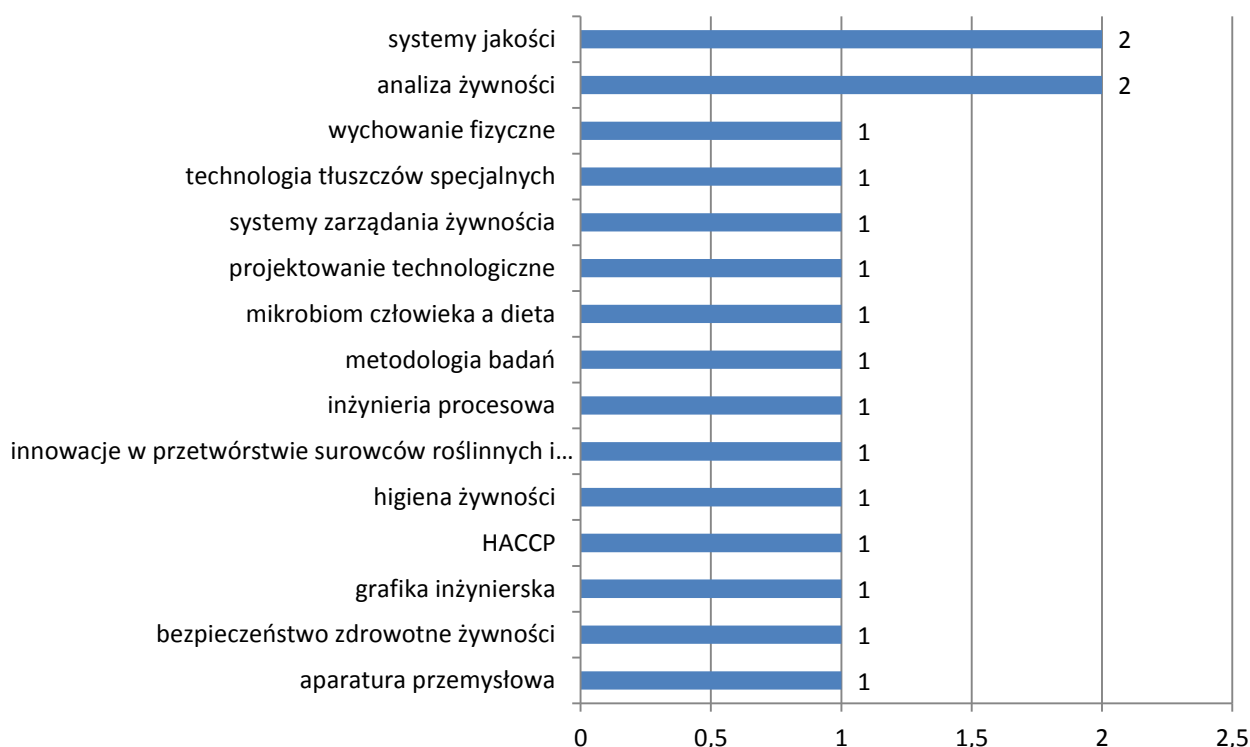
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



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 i żywienia człowieka II stopnia** chcieliby przekazać następujące wypowiedzi Radzie Wydziału:

„Więcej zajęć w grupach i więcej praktyki.”

„Więcej praktycznych zjeść wykonywanych w laboratorium, przydatnych w pracy.”

„Więcej zajęć praktycznych, organizowanie wyjazdów do potencjalnych zakładów pracy.”

„Lepsze przygotowanie z zakresu bezpieczeństwa żywności, systemy HACCP, GMP, GHP.”

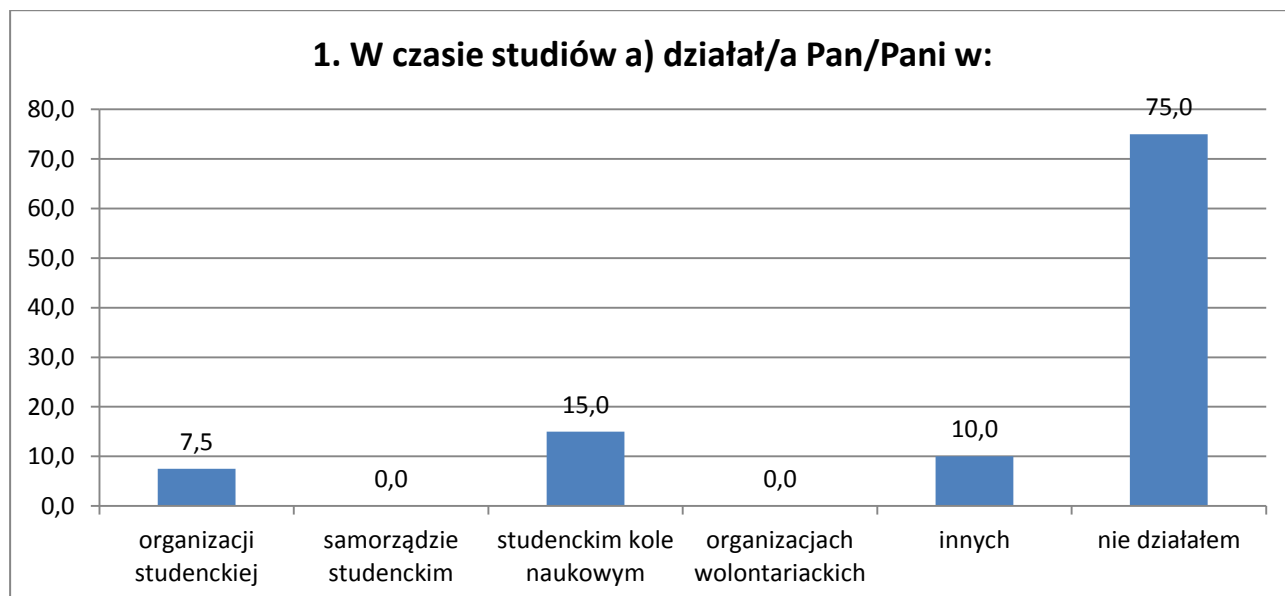
„Wyjazdy terenowe do zakładów, większy kontakt z potencjalnym pracodawcą.”

„Zbyt mało zajęć praktycznych, więcej wyjść do zakładów przetwórczych.”

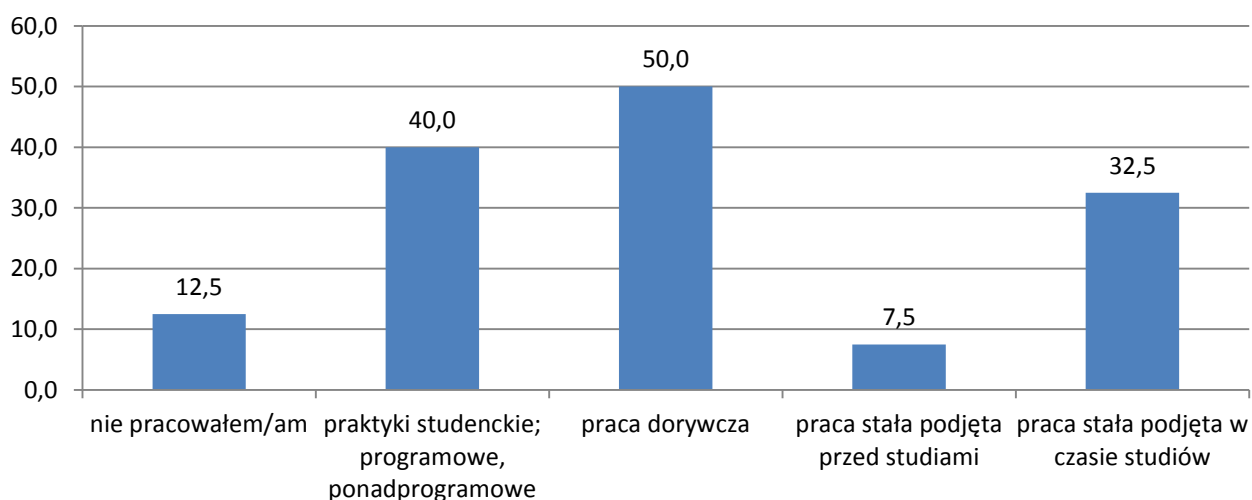
„Seminarium tylko dla chętnych, matematyka całkowicie zbędna, język angielski w za małej ilości. Mała ilość zajęć wychowania fizycznego. Zajęcia na basenie super rozwijają umiejętności a na salach słabo przygotowane. Wykłady nie powinny być obowiązkowe gdyż studenci mogą od rówieśników wziąć notatki i w tym czasie pracować bądź robić inne pożyteczne rzeczy. Inżynieria procesowa to przedmiot który jest dobrym przedmiotem, ale powinien być na niższym poziomie bądź materiał powinien być rozbity na jeszcze dwa semestry.”

Gastronomia i sztuka kulinarna I stopień, studia stacjonarne

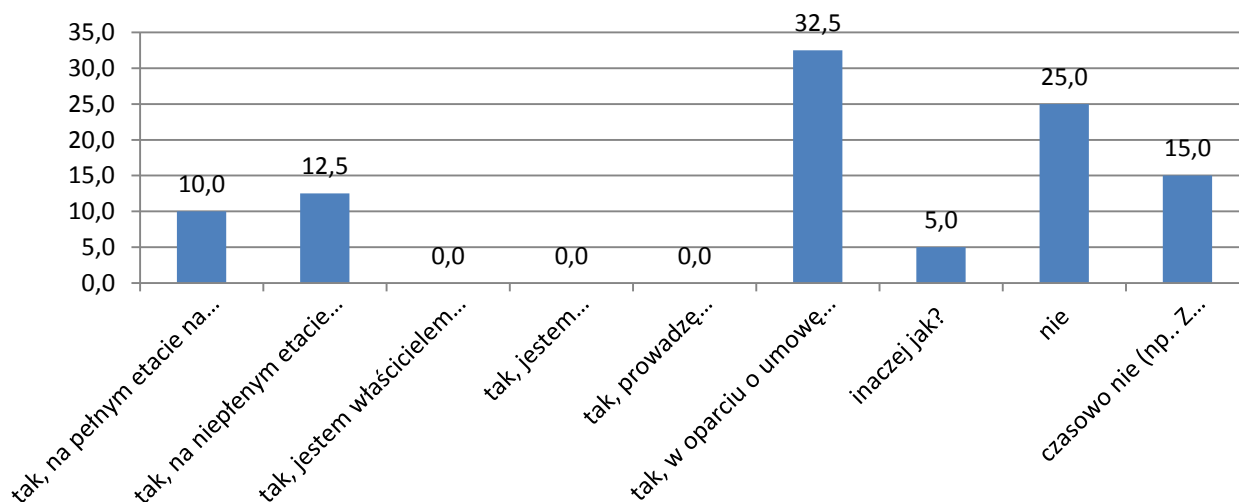
W badaniu wzięło udział 40 osób, z czego 30 % respondentów to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.



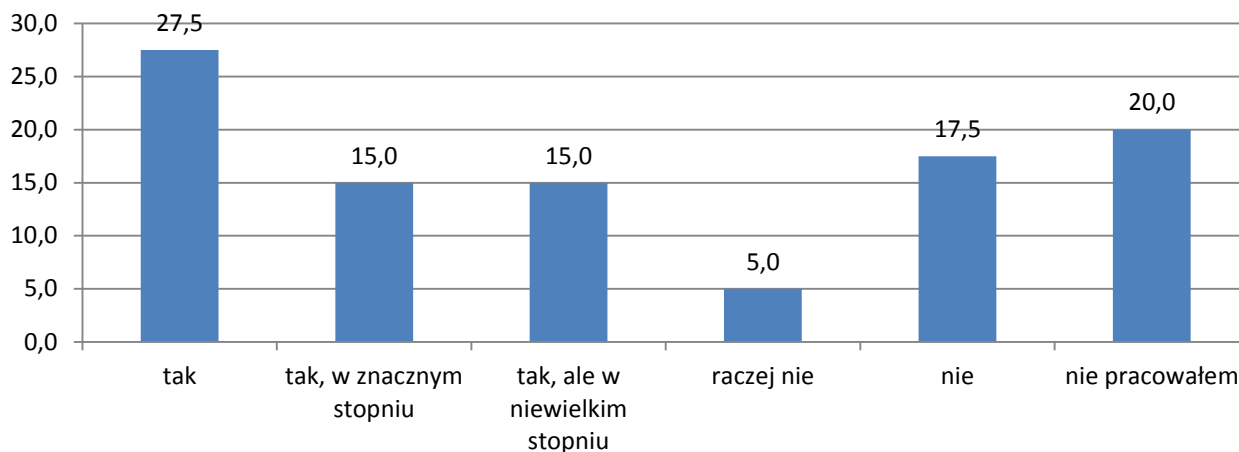
b) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?



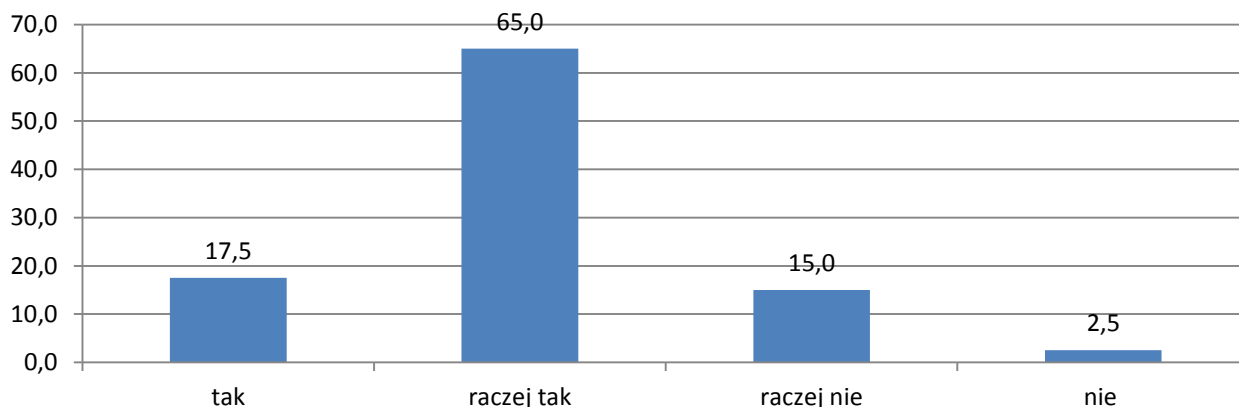
2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?



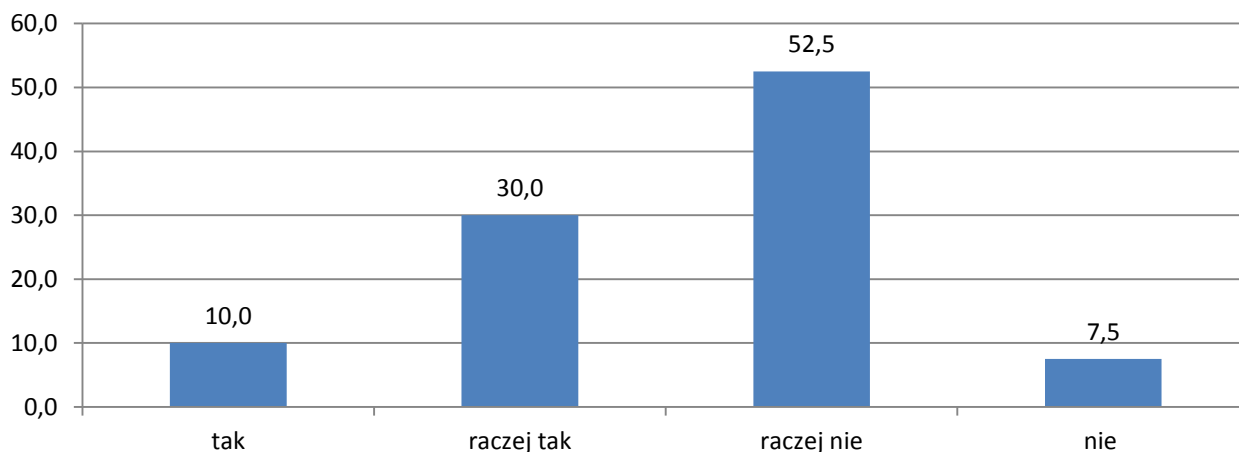
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



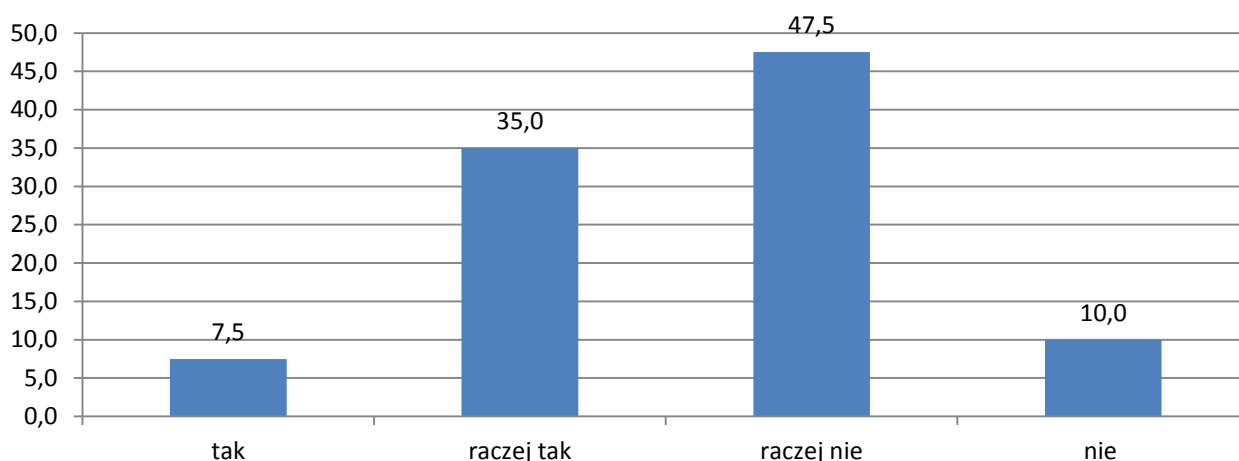
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



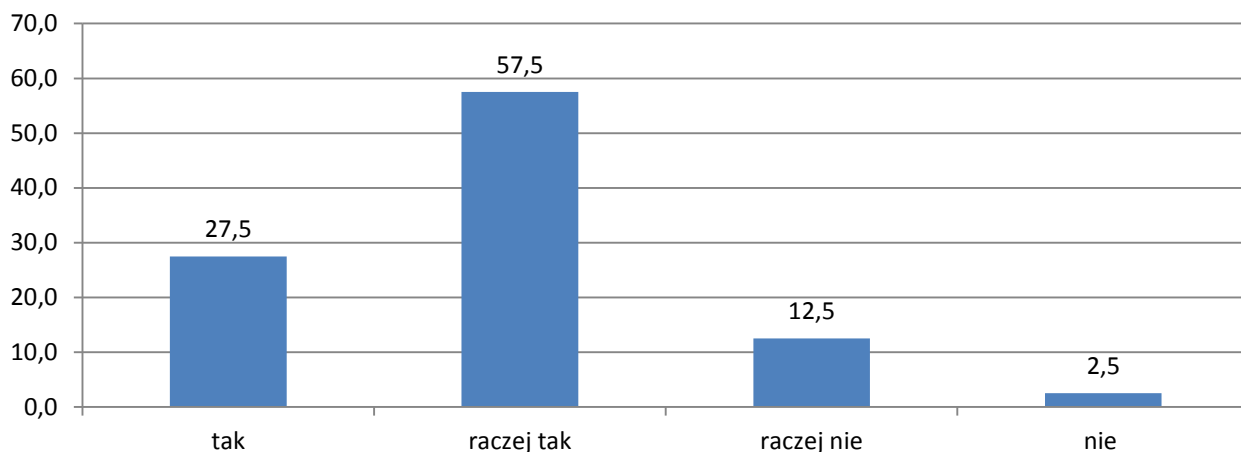
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



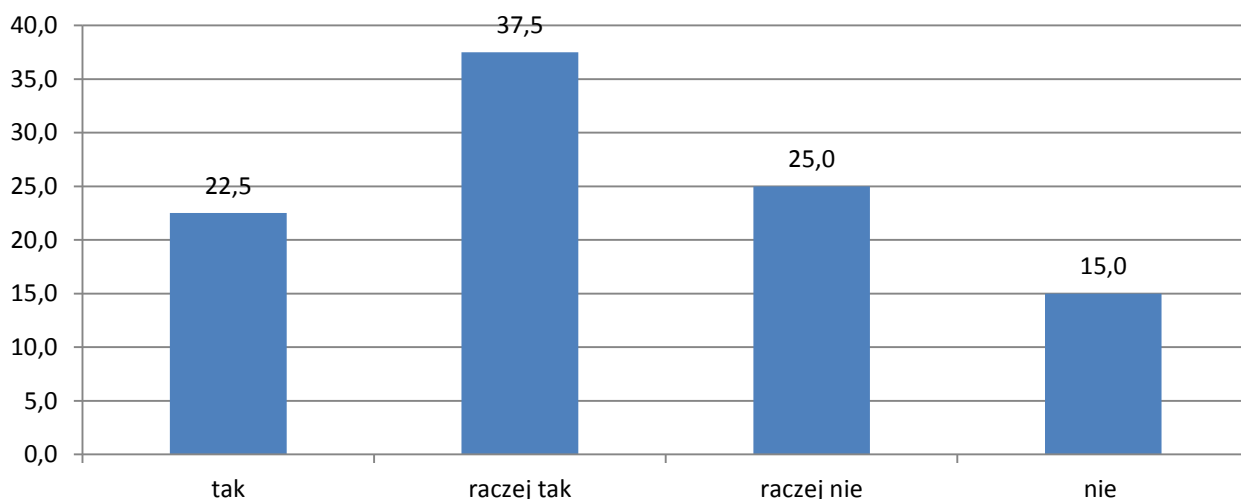
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



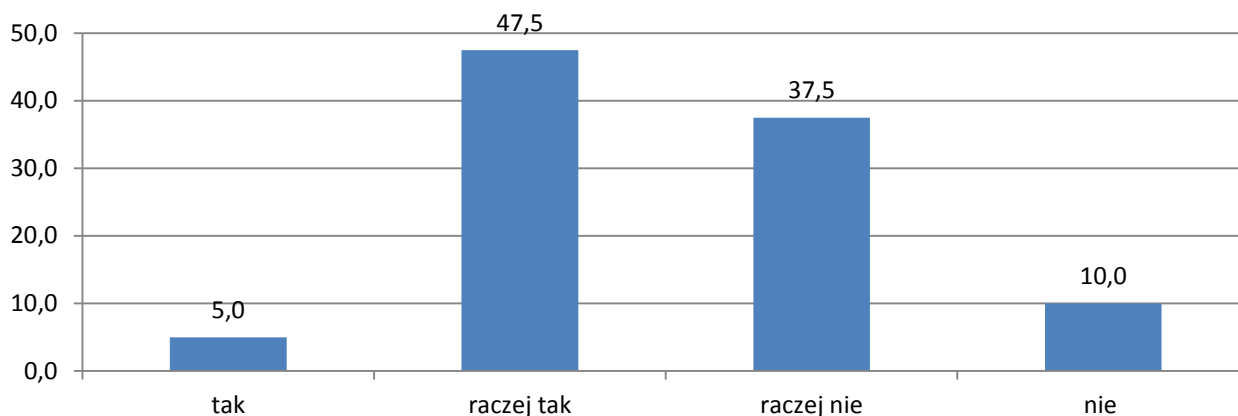
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



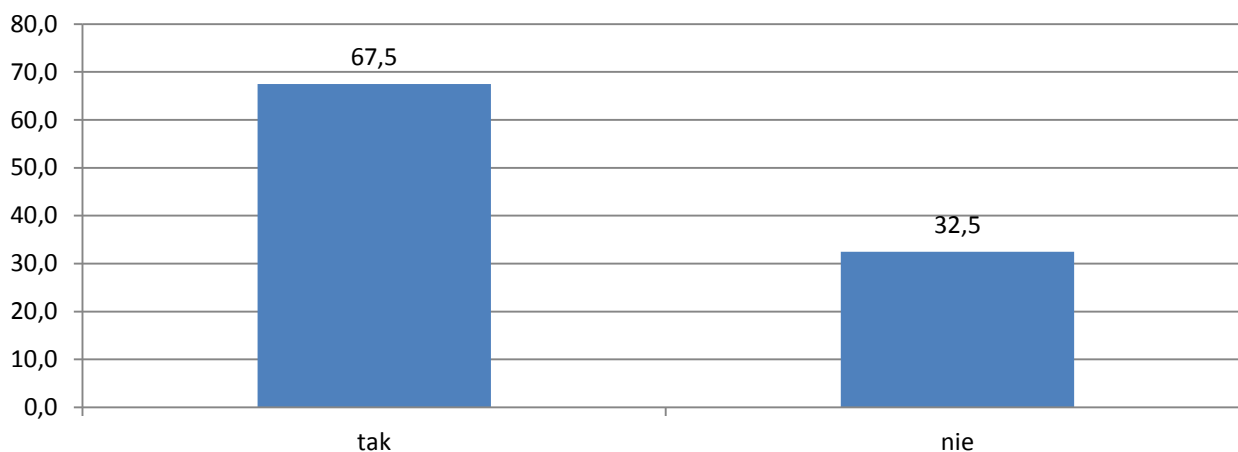
b) kierunku studiów ?



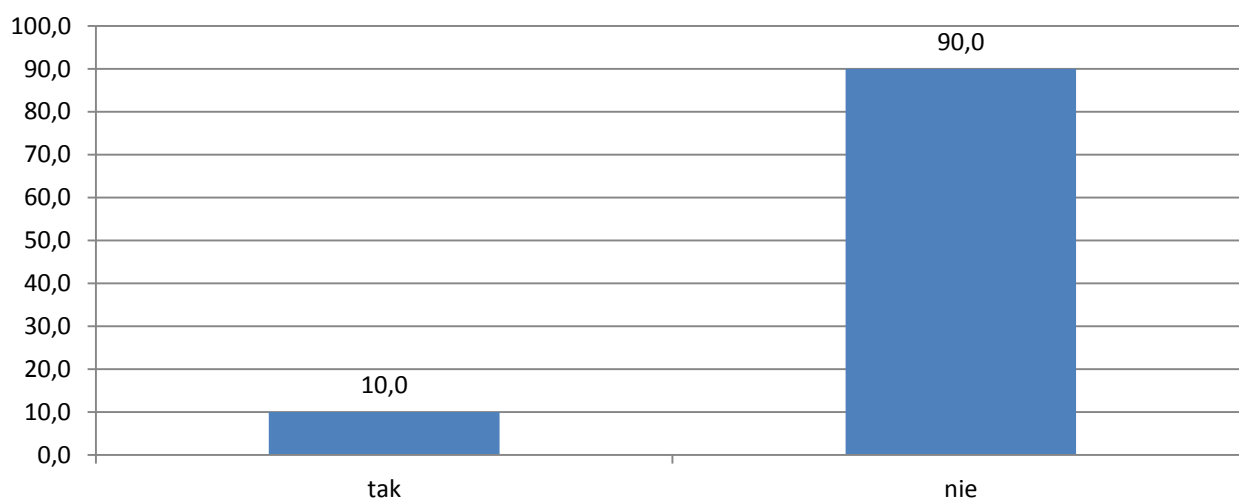
6. Czy uważa Pan/Pani, że wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiły zdobycie zadowalającej pracy?



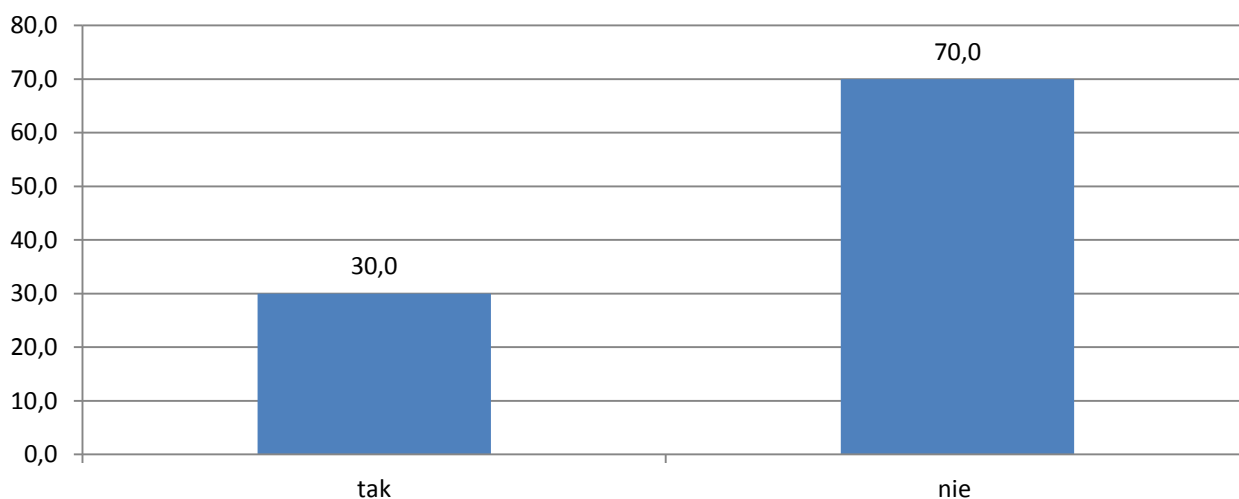
7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia



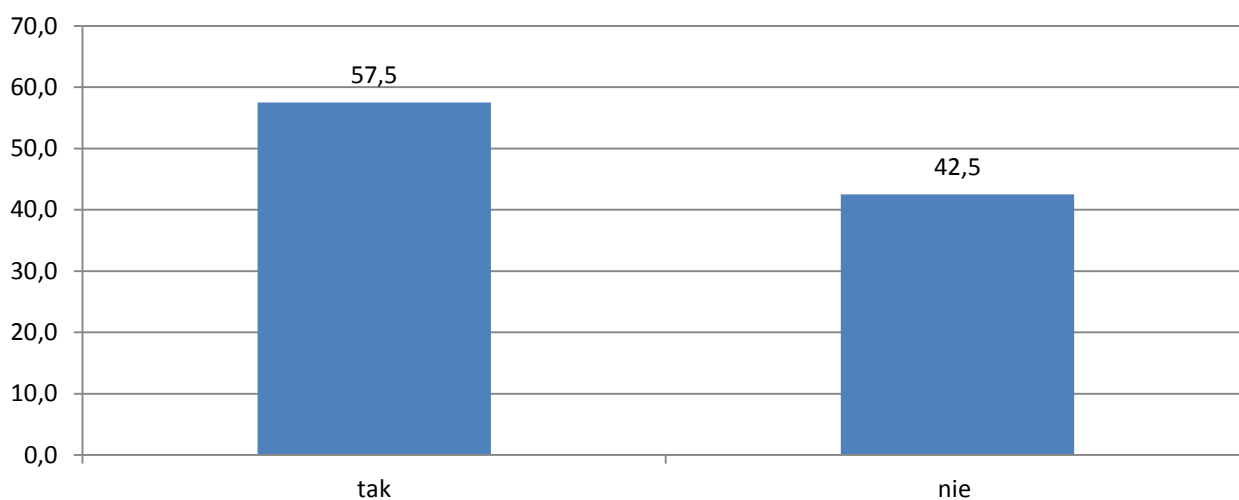
b) studia doktoranckie



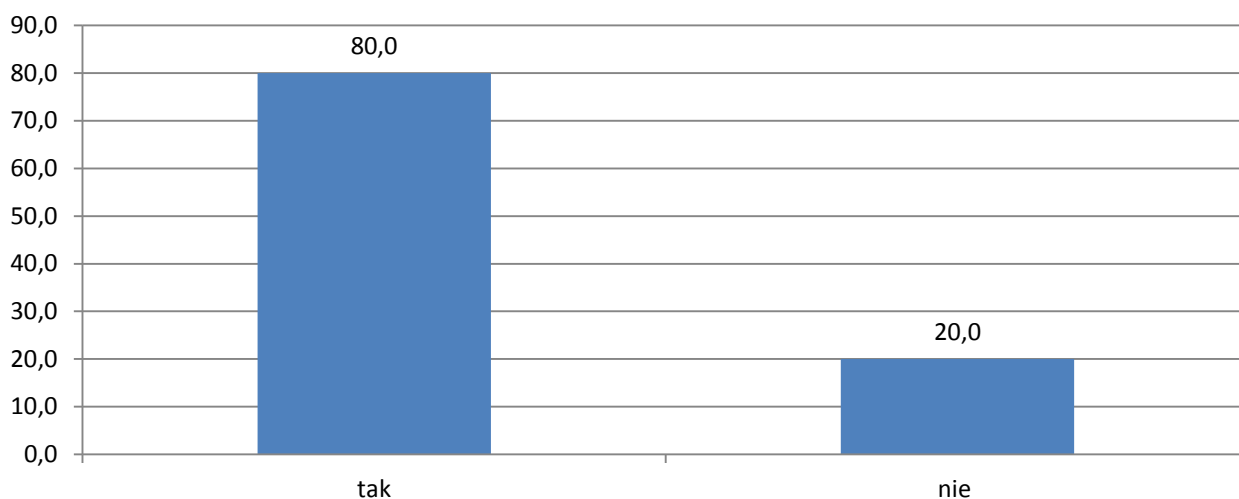
c) studia podyplomowe



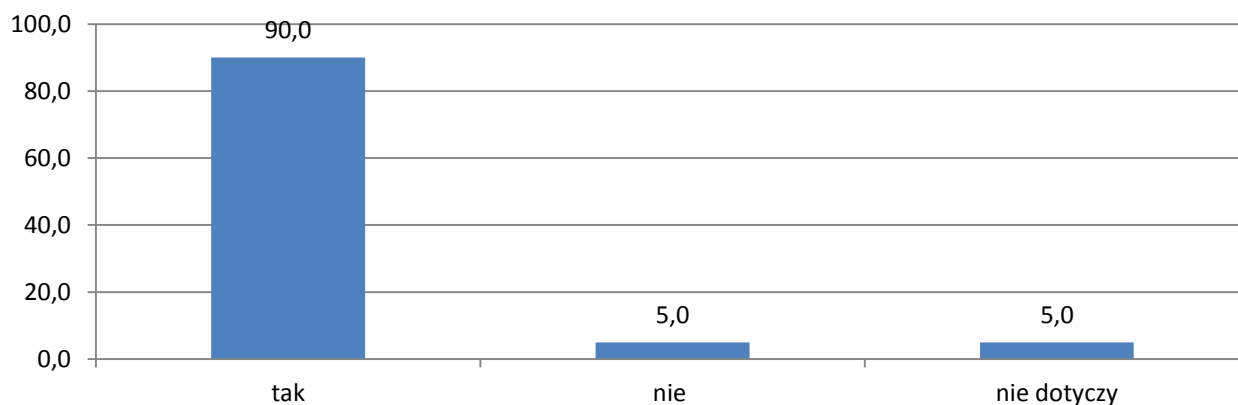
d) kursy językowe



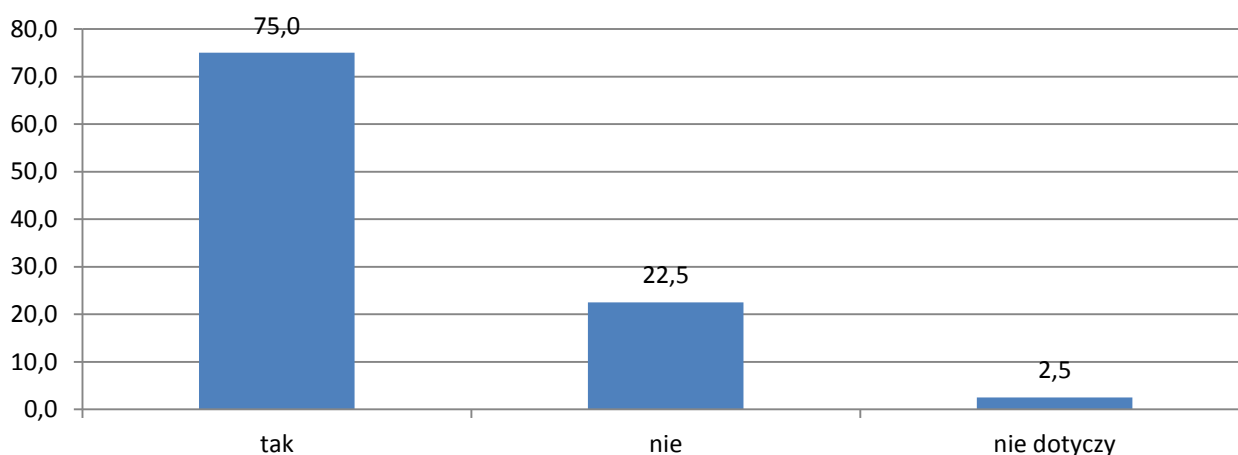
e) kursy i szkolenia zawodowe



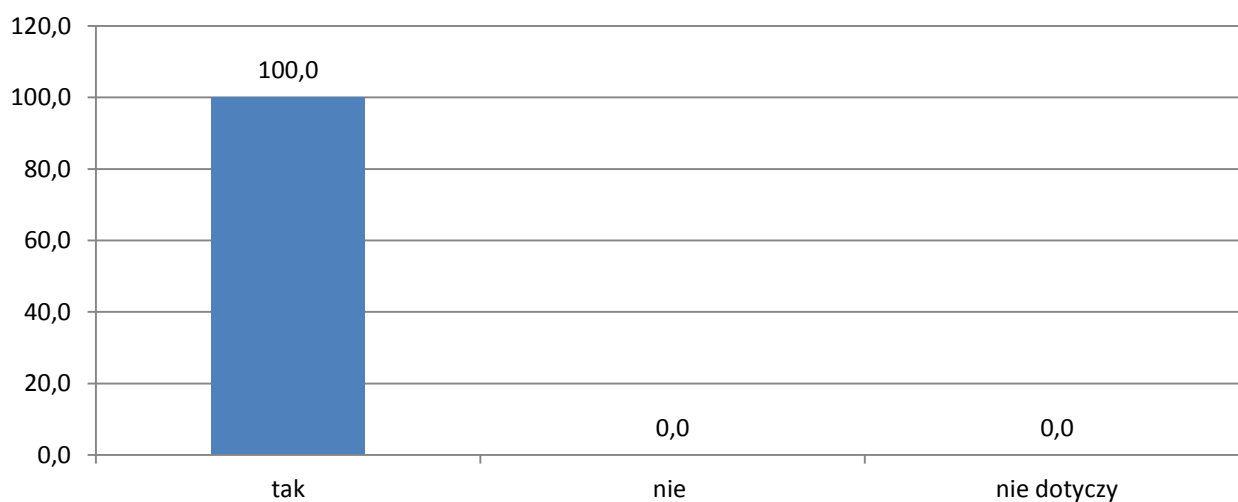
8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych



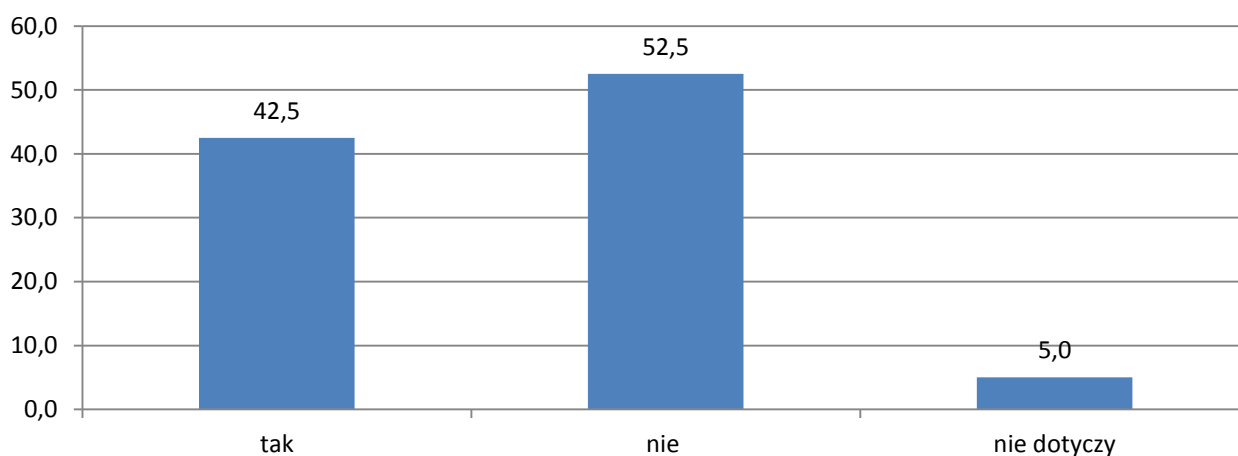
b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego



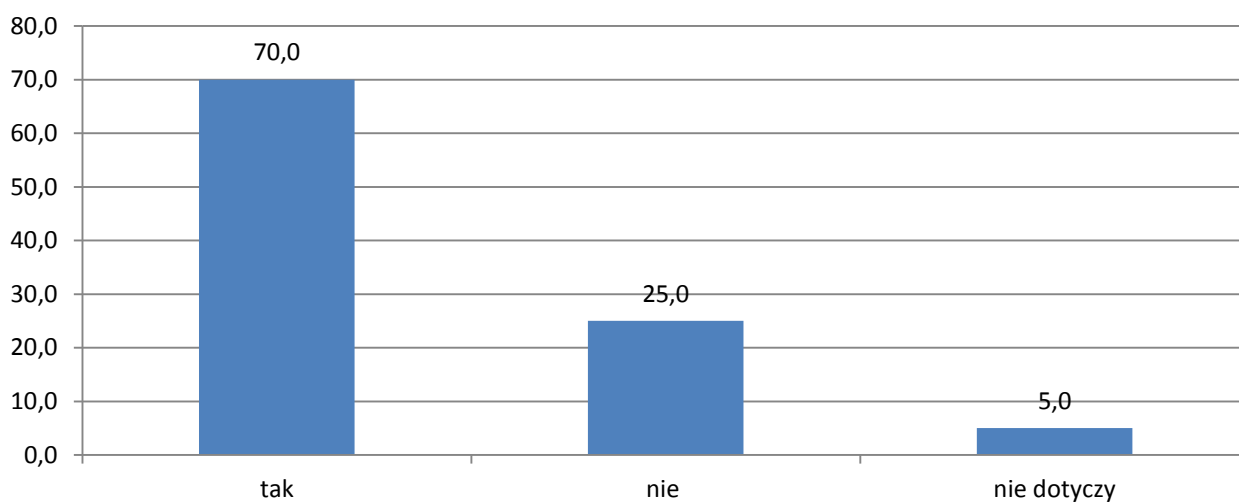
c) więcej kształcenia praktycznego



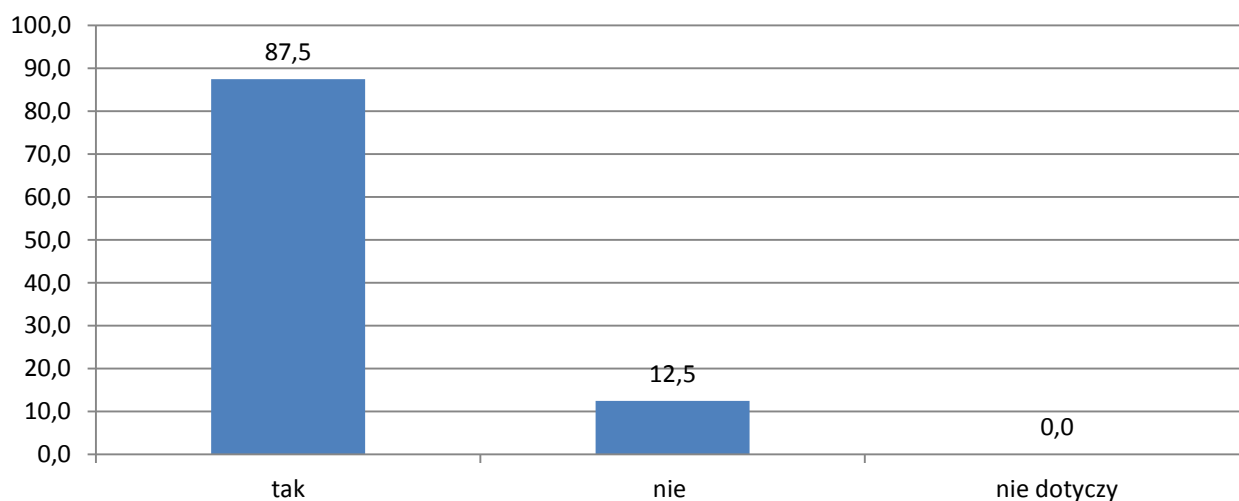
d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..



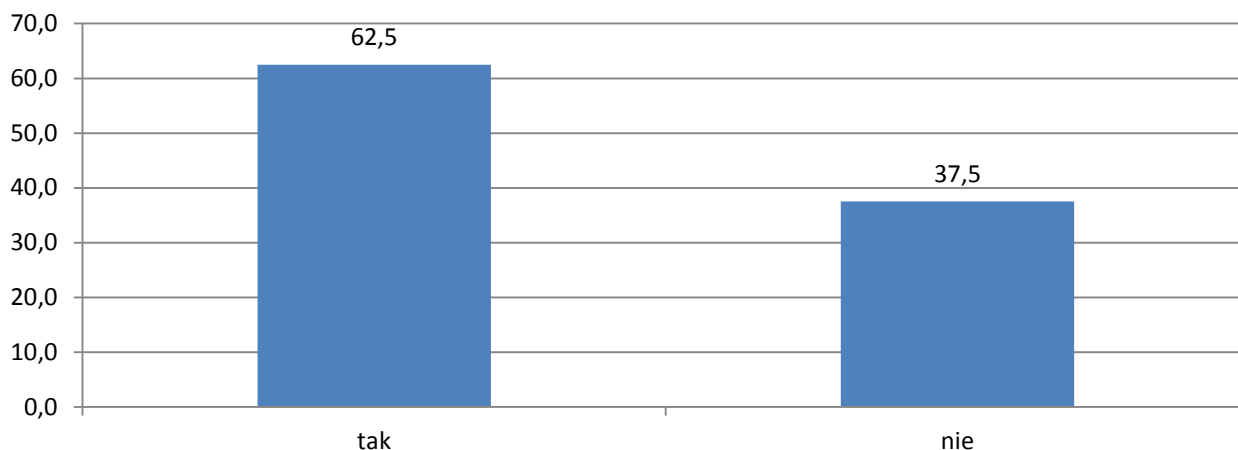
e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej



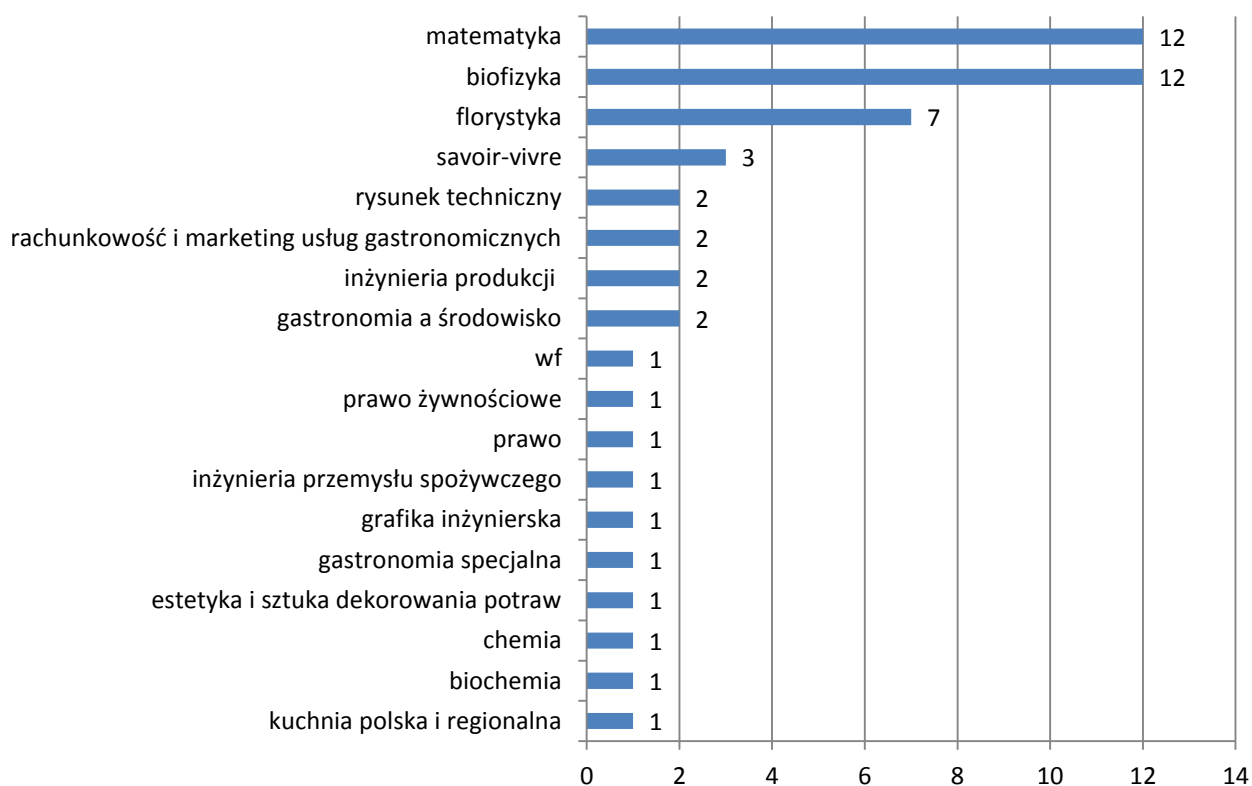
f) więcej zajęć rozwijających kreatywność



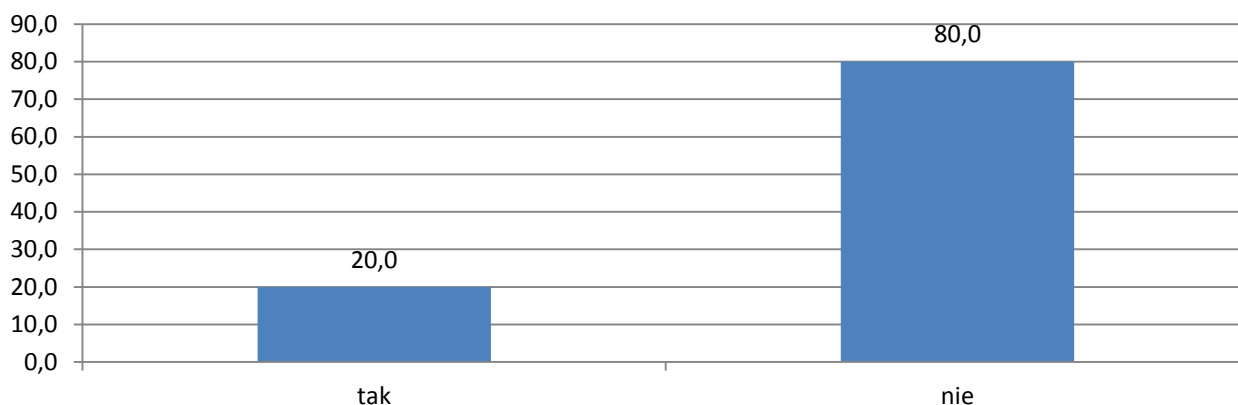
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



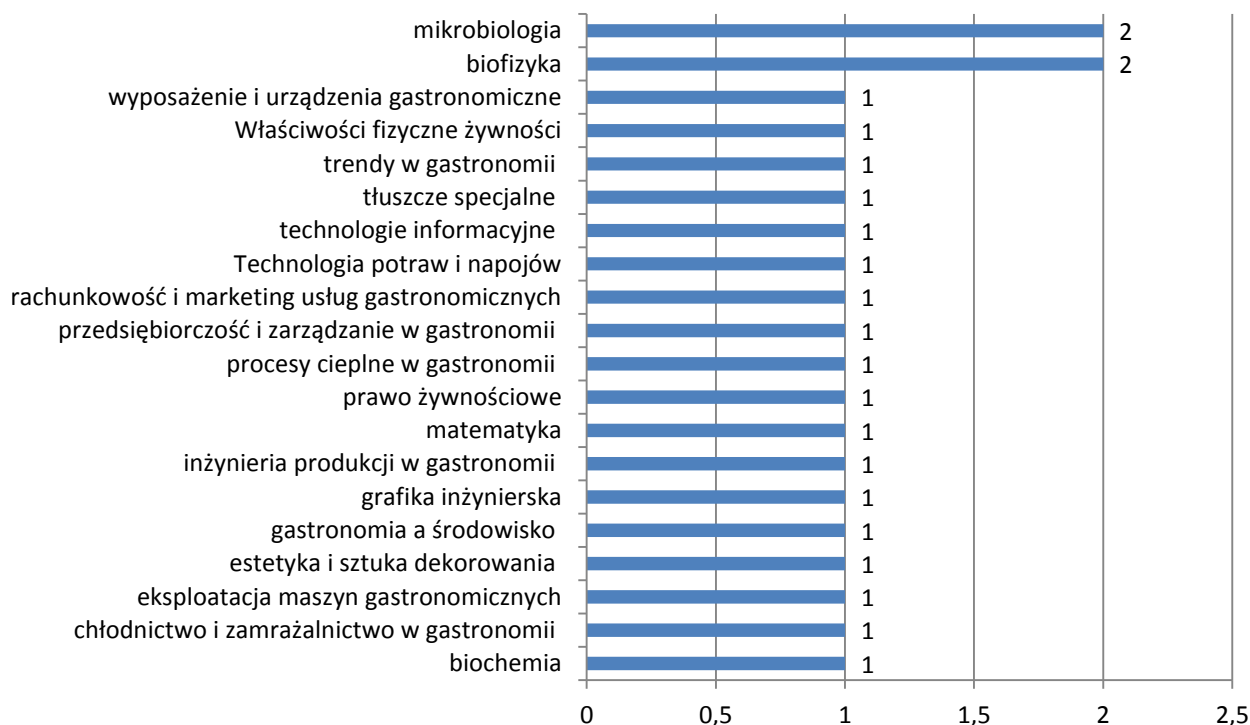
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



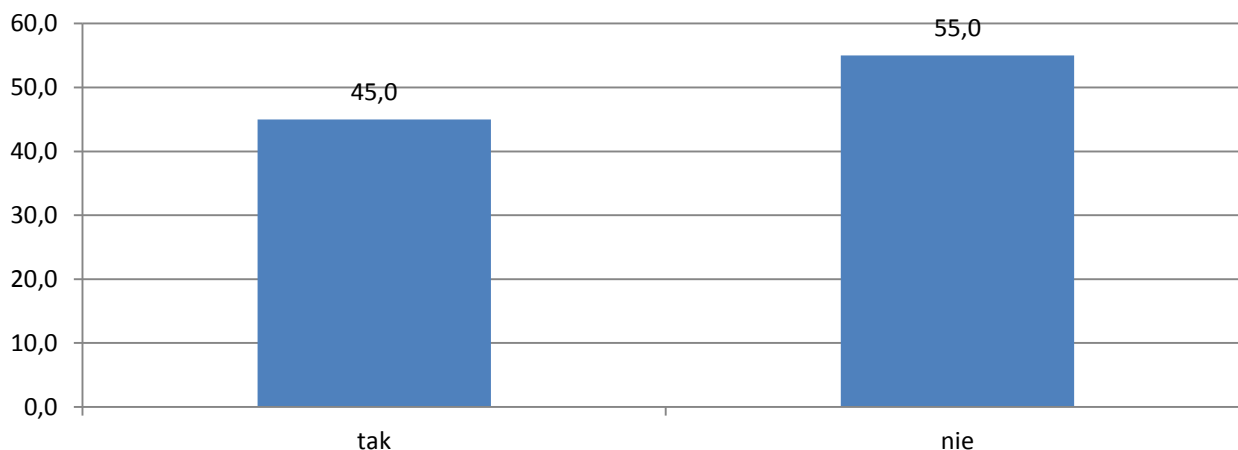
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



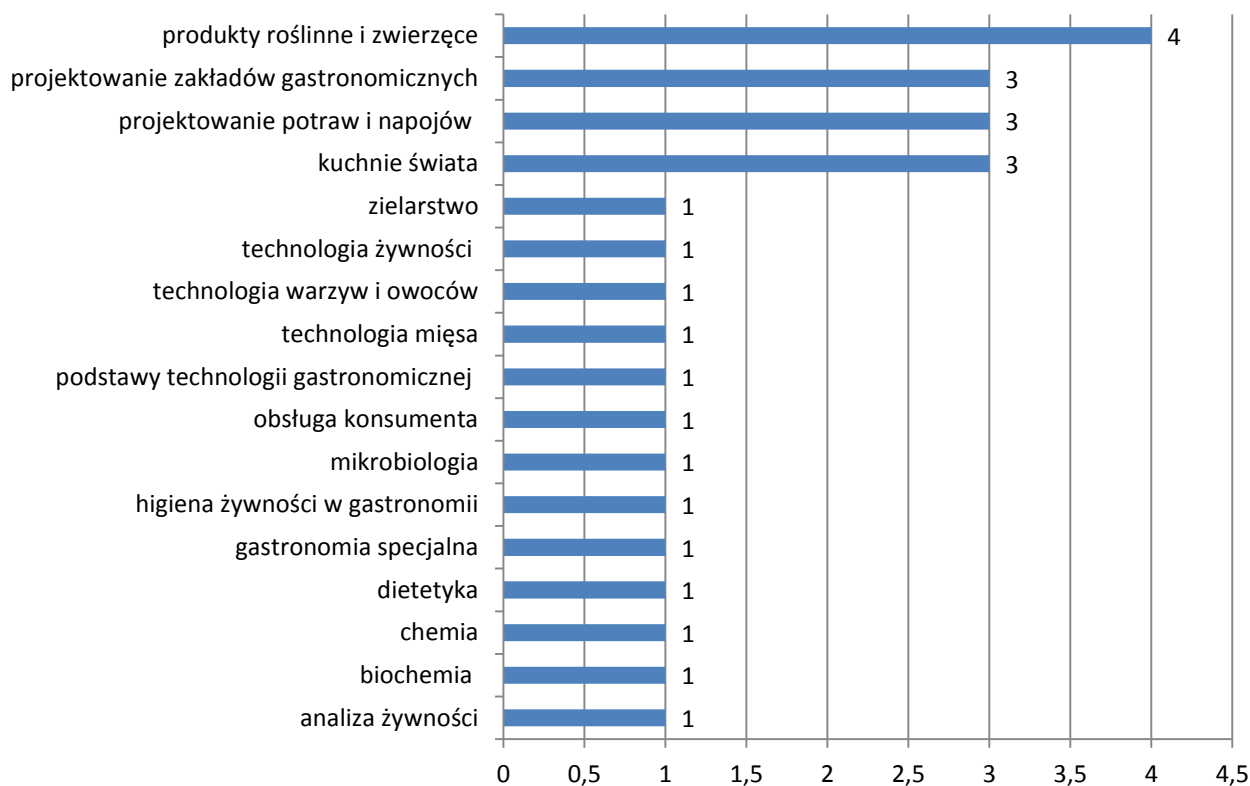
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



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 **gastronomii i sztuki kulinarnej I stopnia** chcieliby przekazać następujące wypowiedzi Radzie Wydziału:

„Lepiej było by żeby zajęcia prowadzili szefowie kuchni, którzy od dawna są w tym zawodzie. I oni z nami by robili różne potrawy i przykazywali swoją wiedzę. Tak samo lepiej żeby więcej osób przychodziło z tego zawodu którzy już mają swój zakład i mogliby doradzić w jaki sposób otworzyć swoją spółkę.”

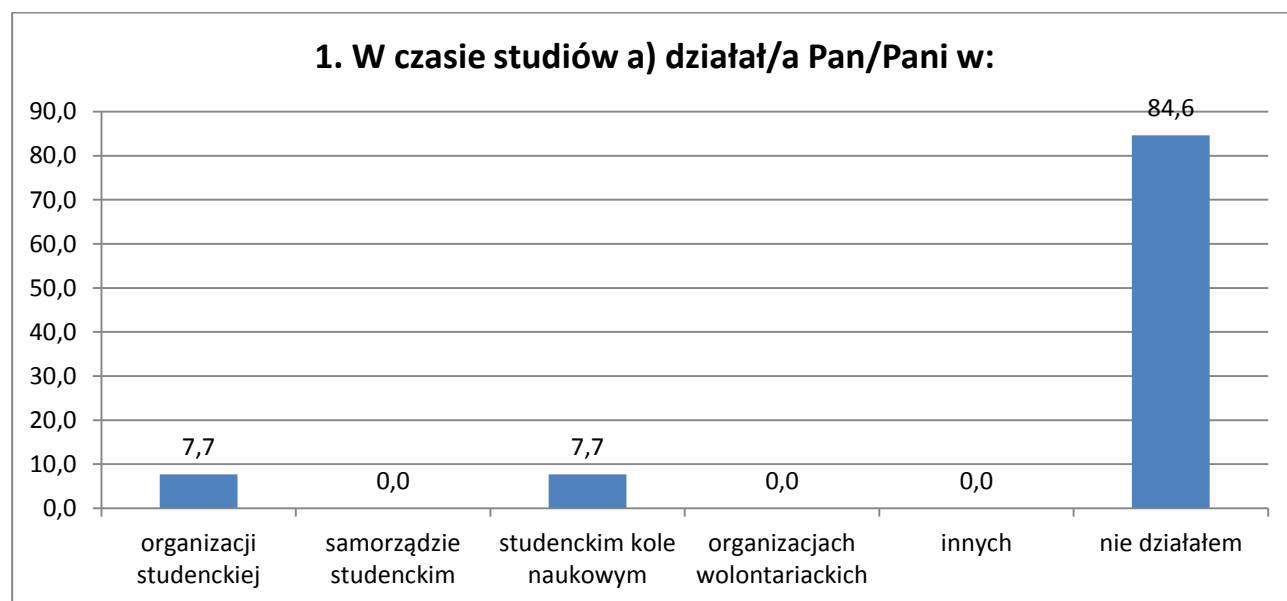
„Powinno być więcej przedmiotów uczących jak założyć firmę lub jak być dobrym menagerem.”

„Zalecam więcej zajęć z gotowania.”

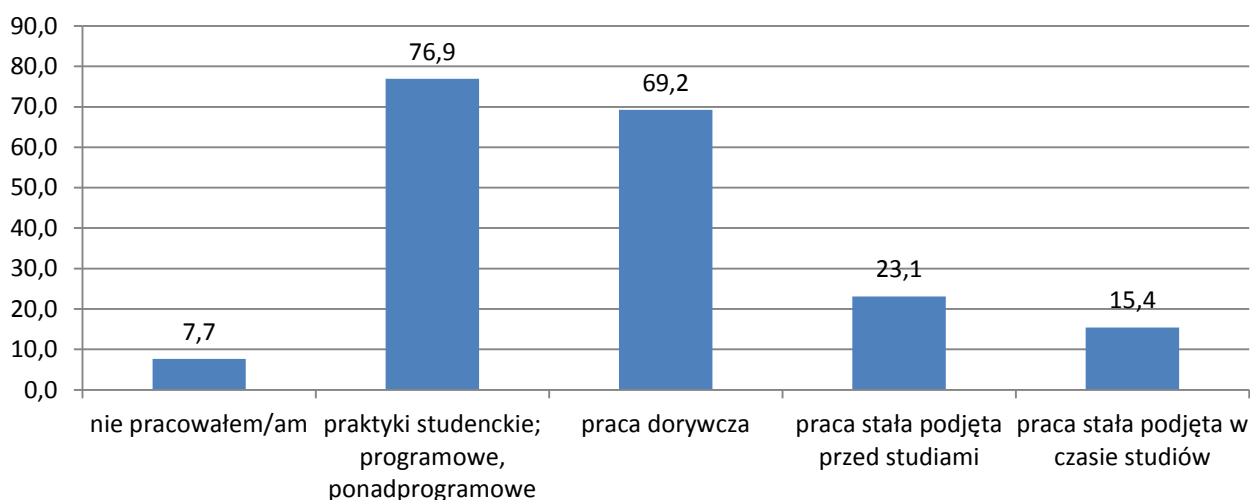
„Więcej zajęć praktycznych.”

Gastronomia i Sztuka Kulinarna I stopień, studia niestacjonarne

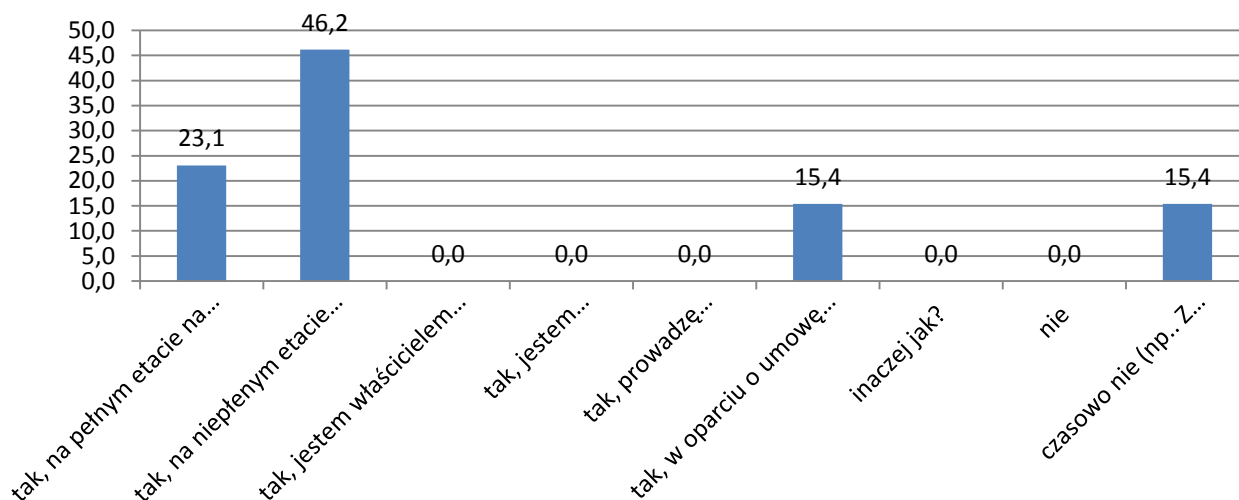
W badaniu wzięło udział 13 osób, z czego 38,46 % respondentów to mężczyźni. Wykresy przedstawiają procentowy udział odpowiedzi na poszczególne pytania.



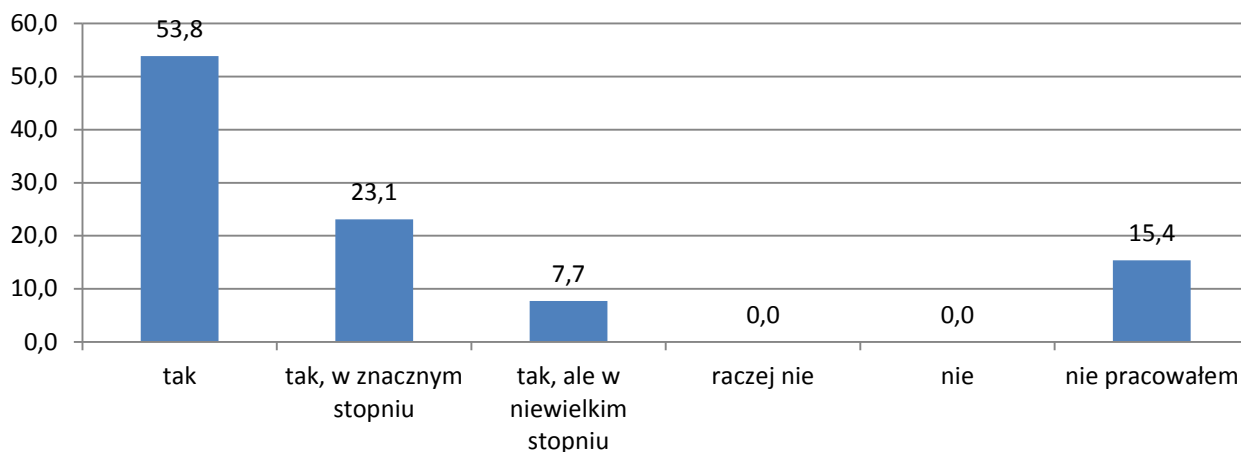
b) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?



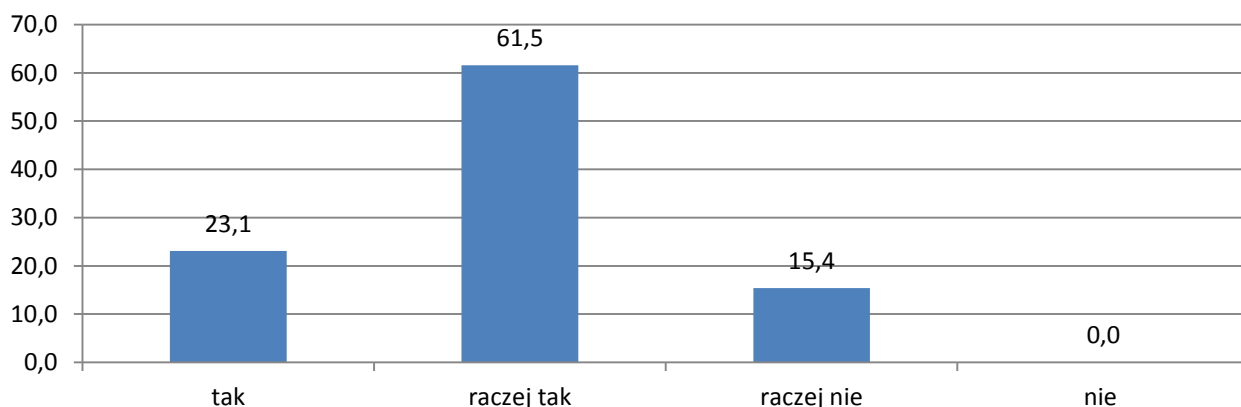
2. Czy Pan/Pani obecnie pracuje?



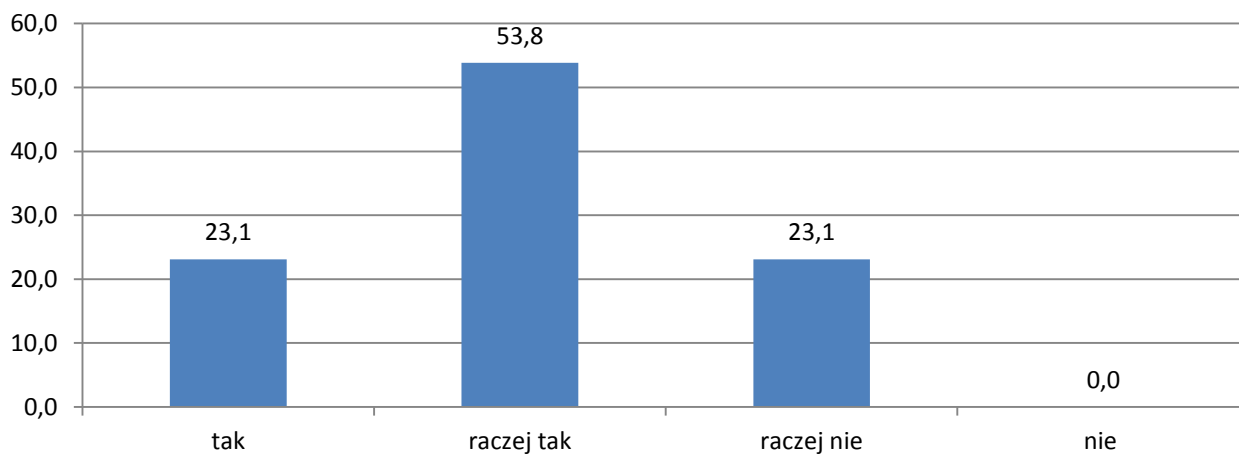
3. Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?



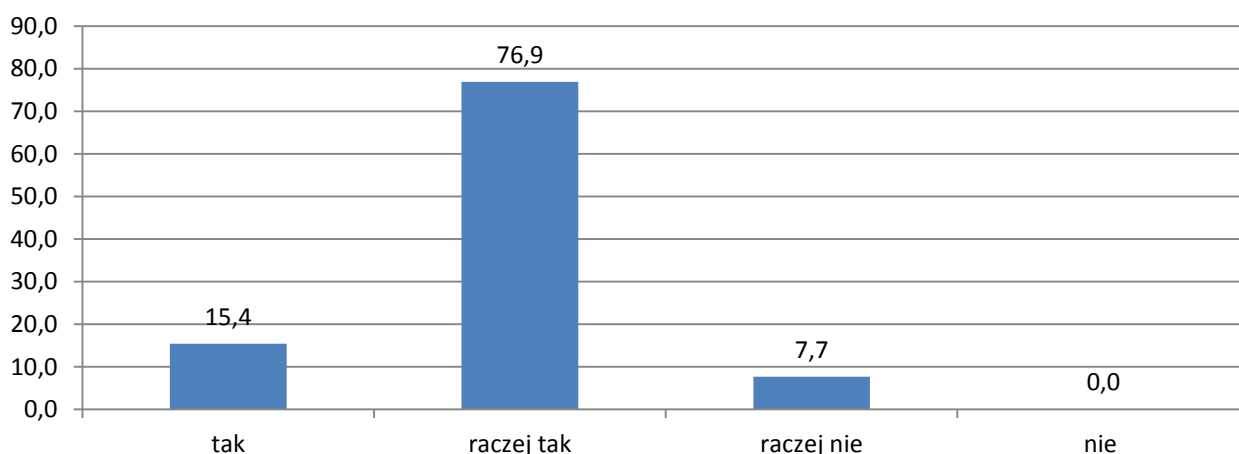
4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? - absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?



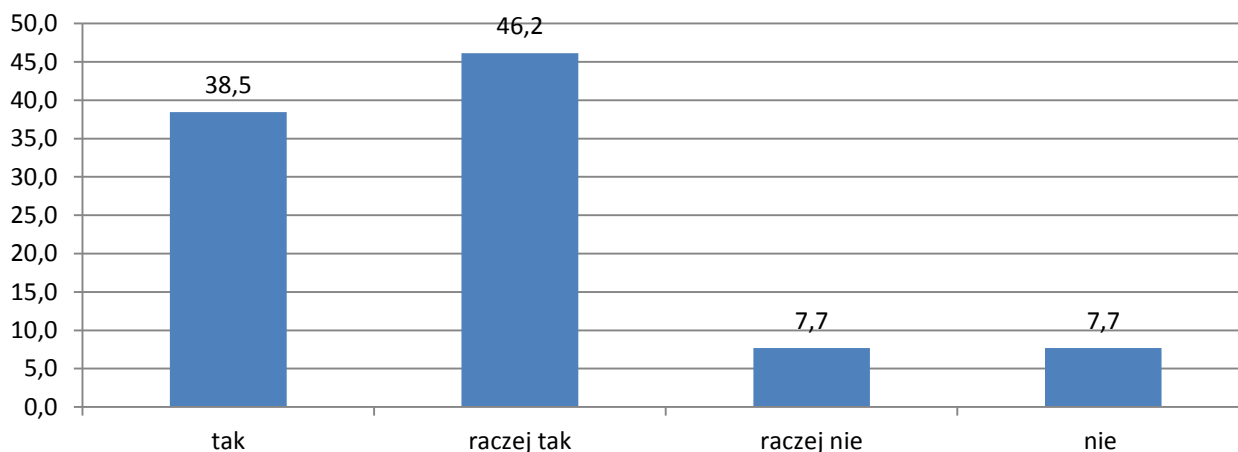
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej



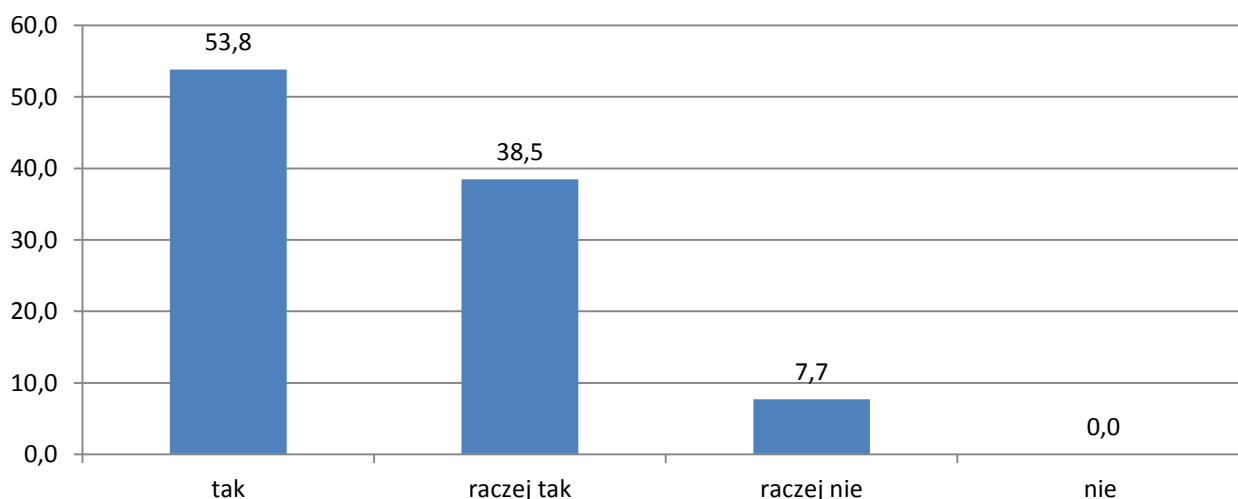
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków



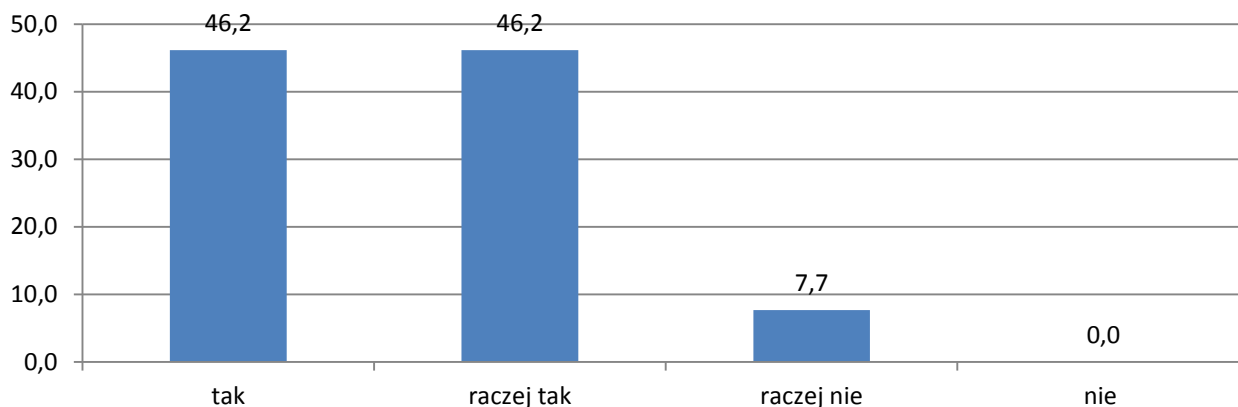
5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?



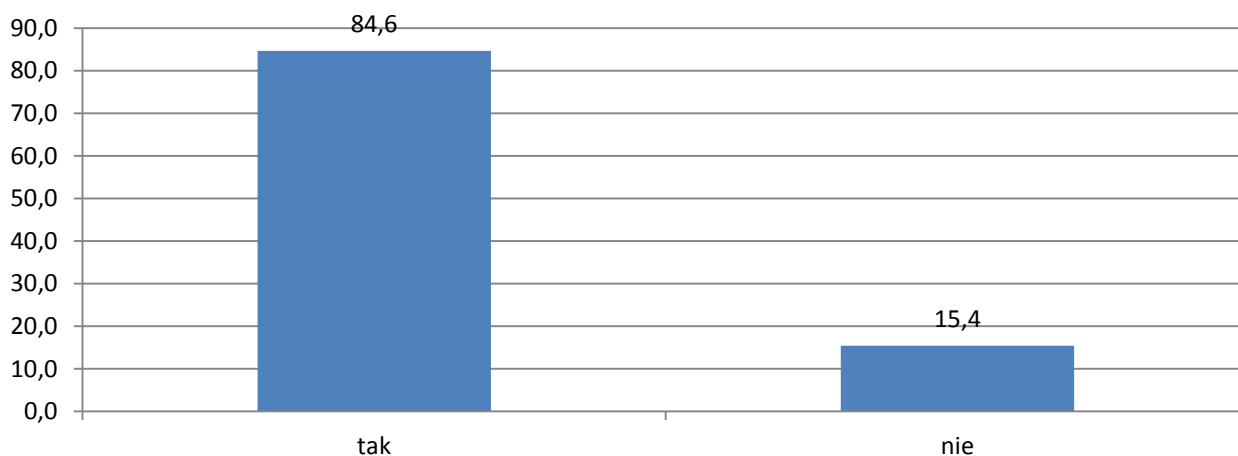
b) kierunku studiów ?



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

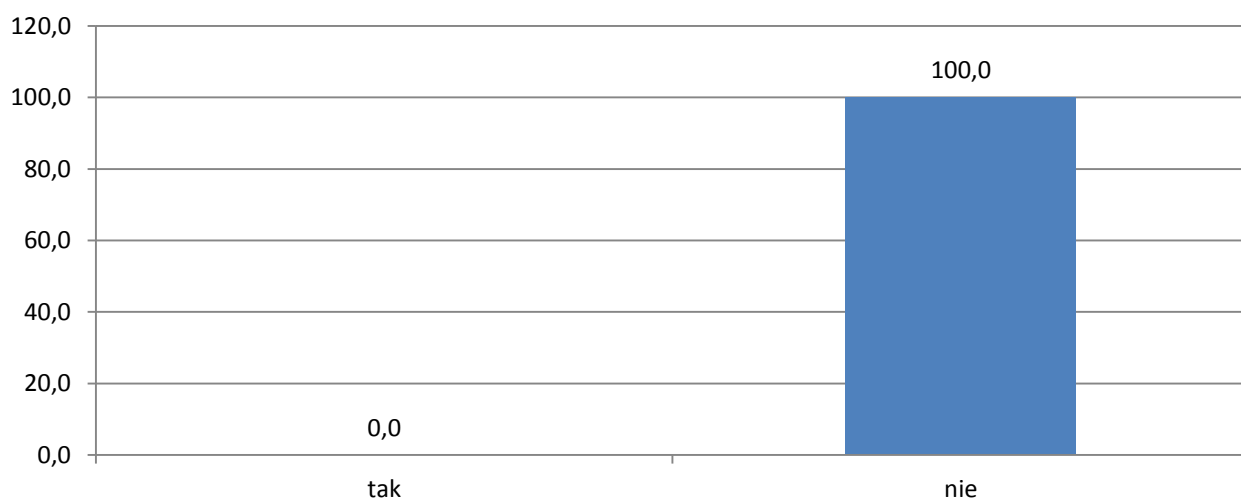


7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia

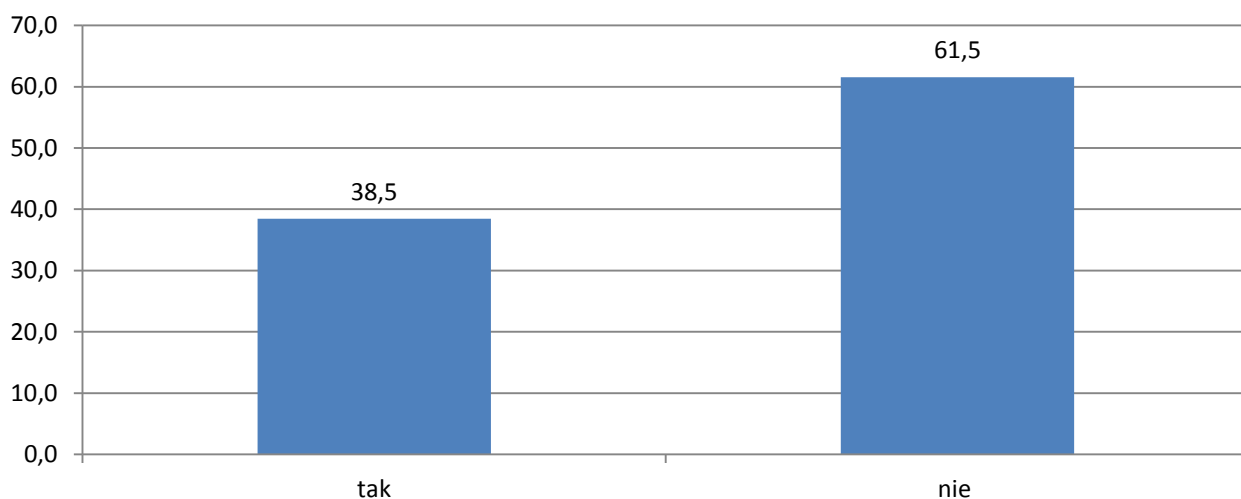




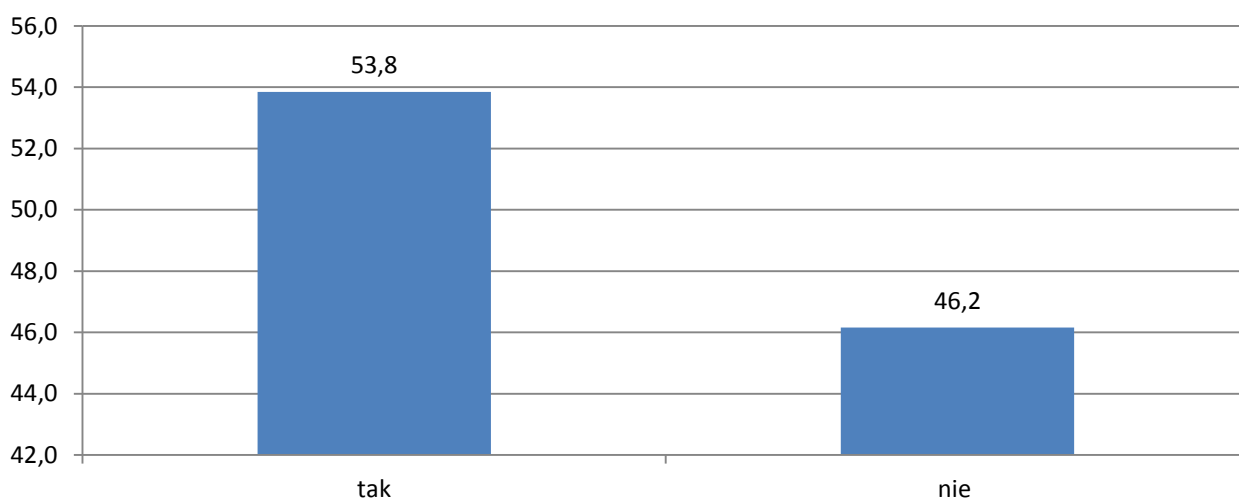
b) studia doktoranckie



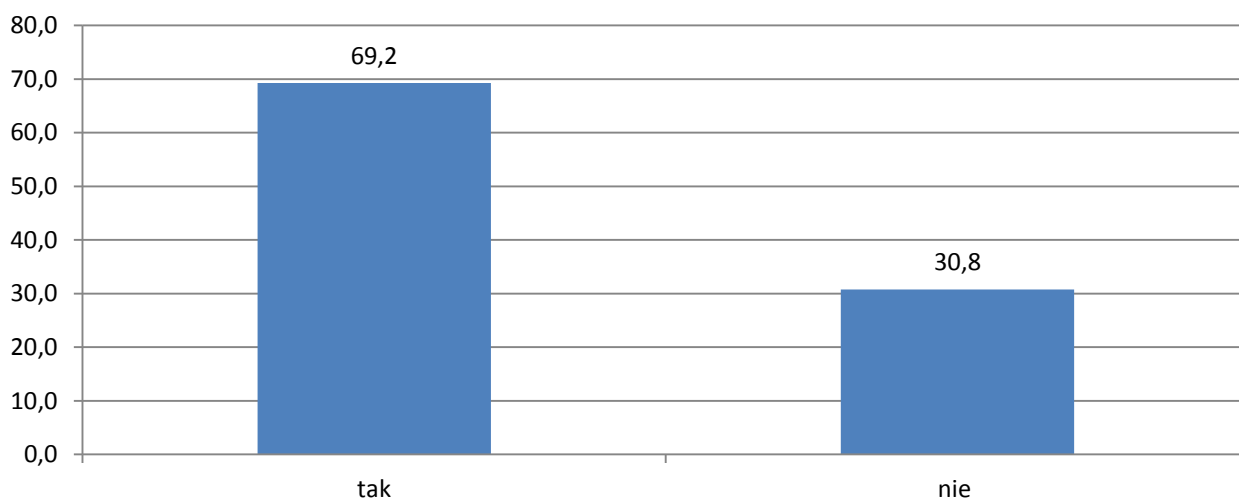
c) studia podyplomowe



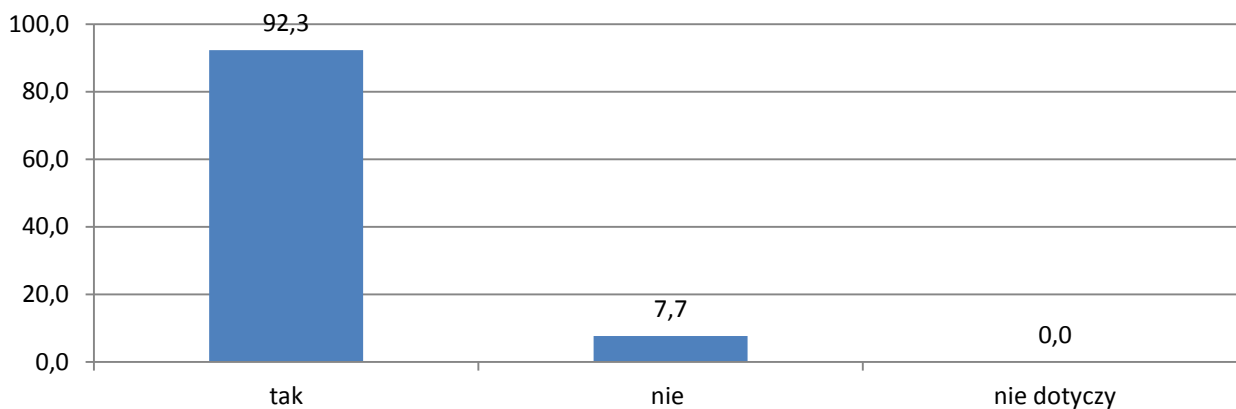
d) kursy językowe



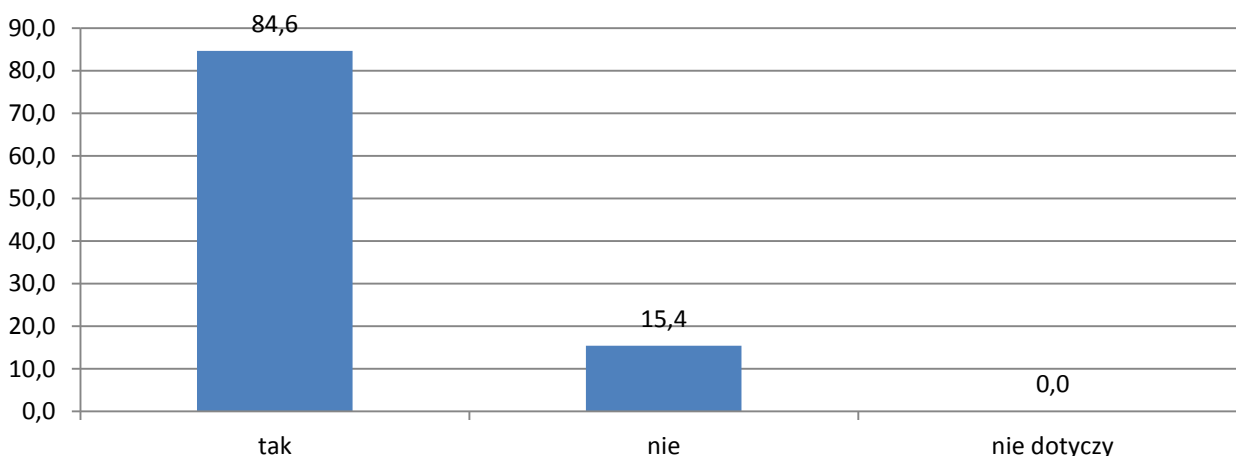
e) kursy i szkolenia zawodowe



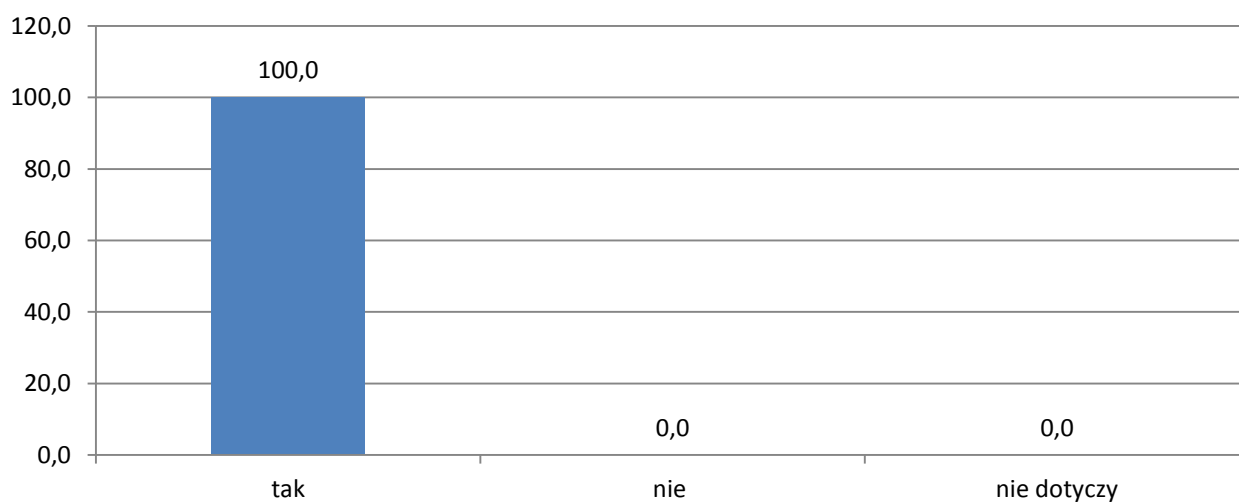
8. Jak wg Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców? A) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych



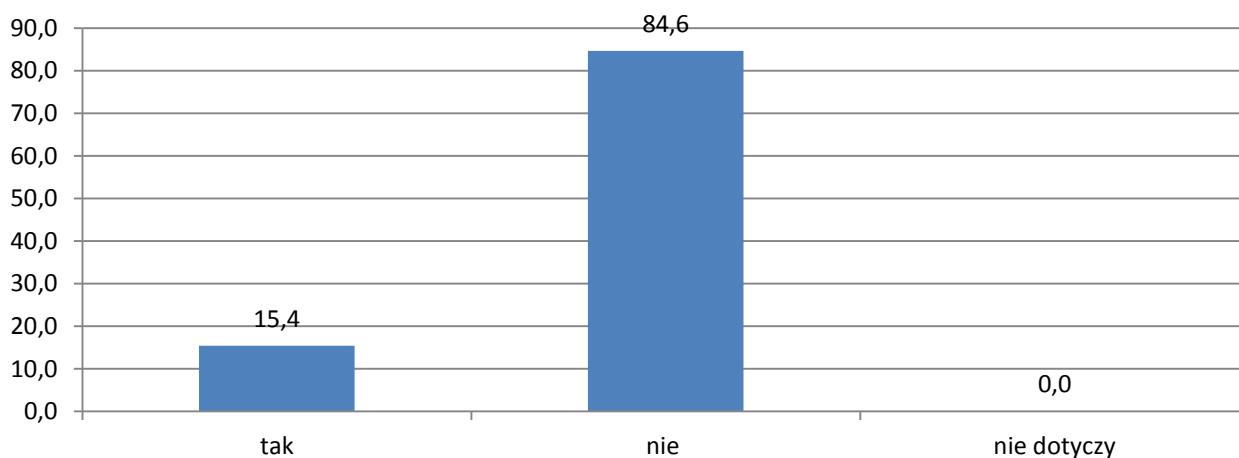
b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego



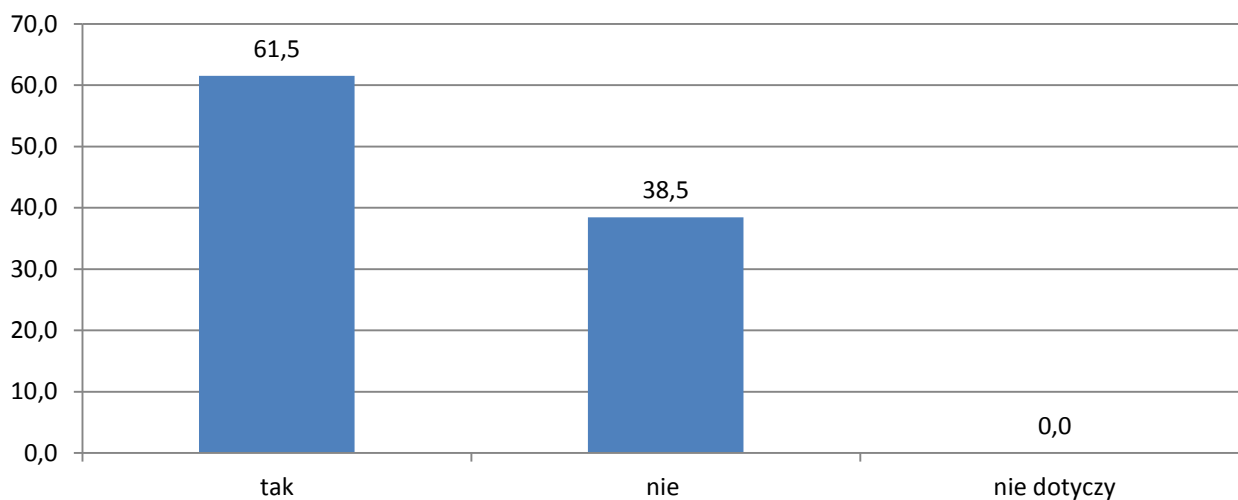
c) więcej kształcenia praktycznego



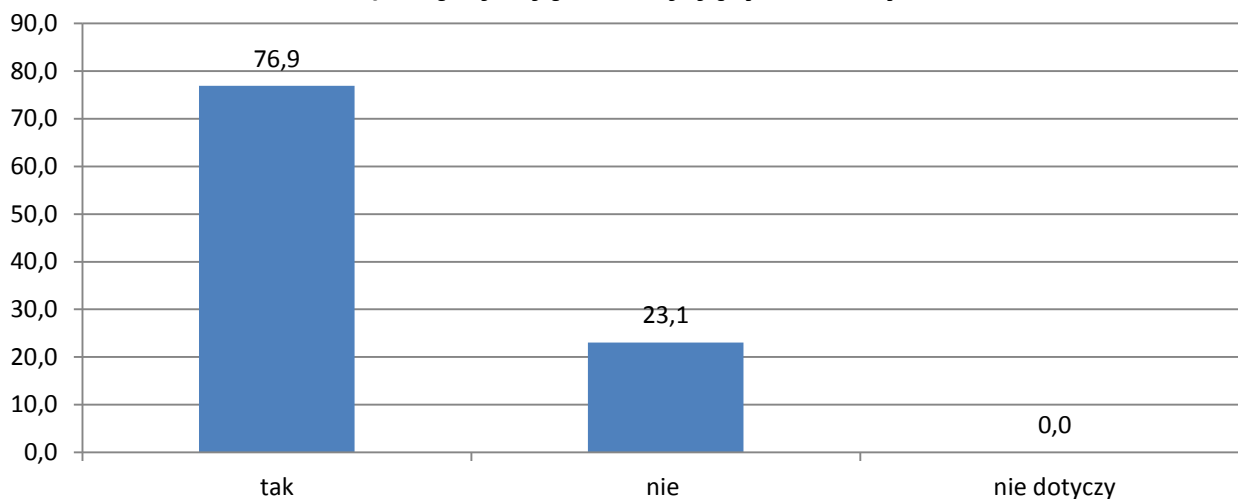
d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp..



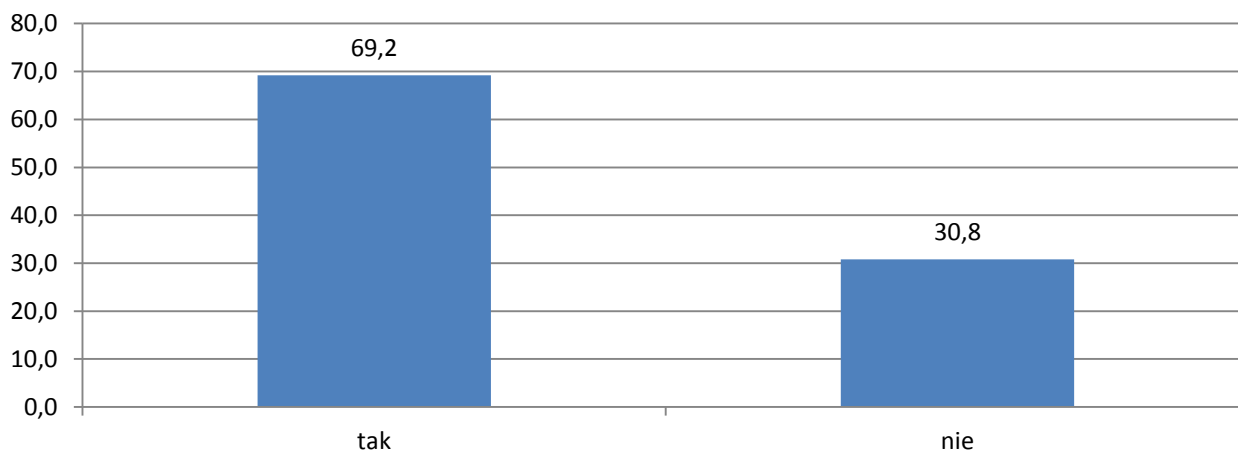
e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej



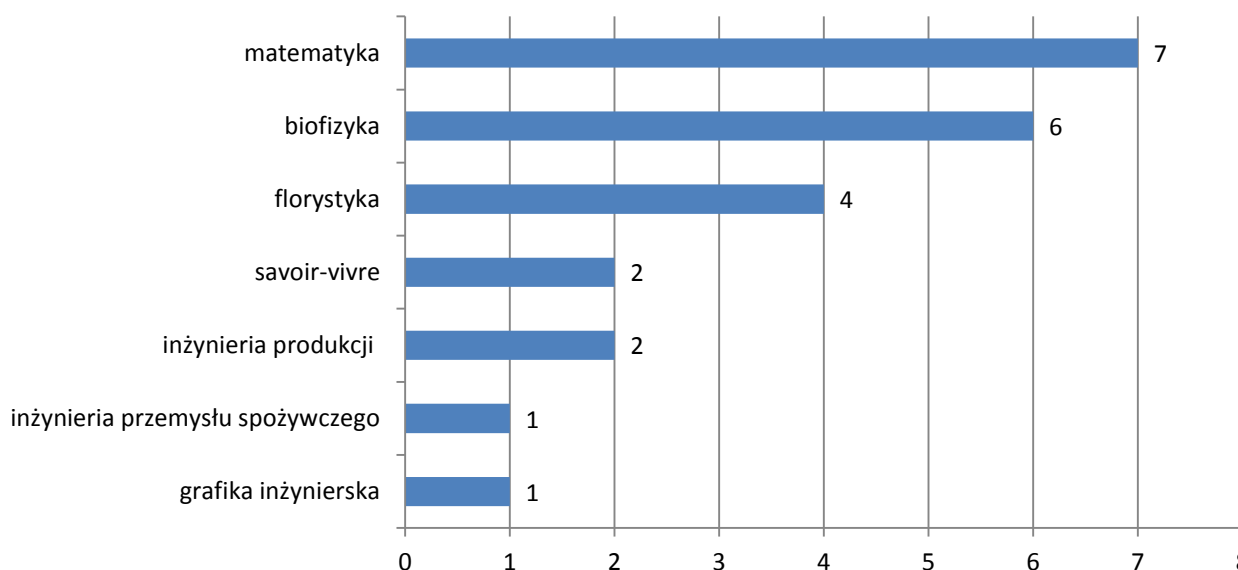
f) więcej zajęć rozwijających kreatywność



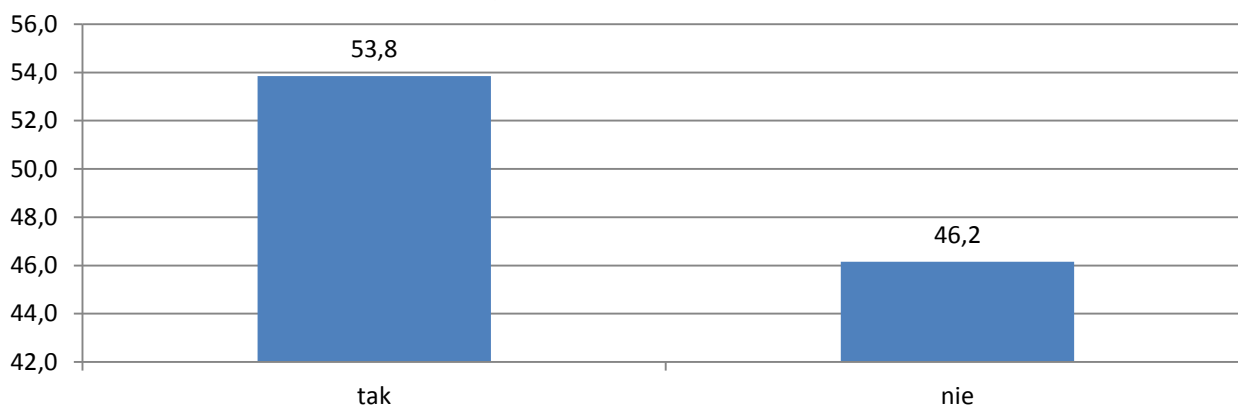
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



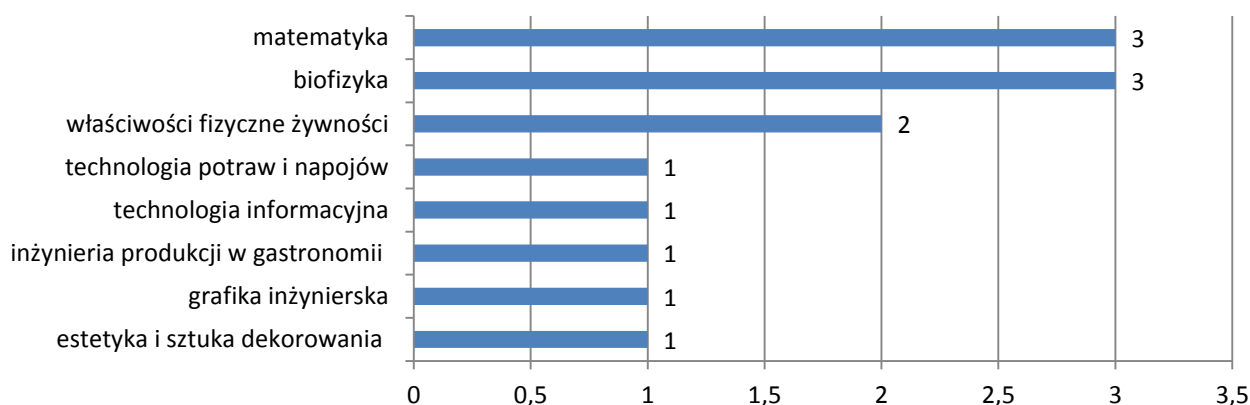
9. Czy w programie Pan/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne?



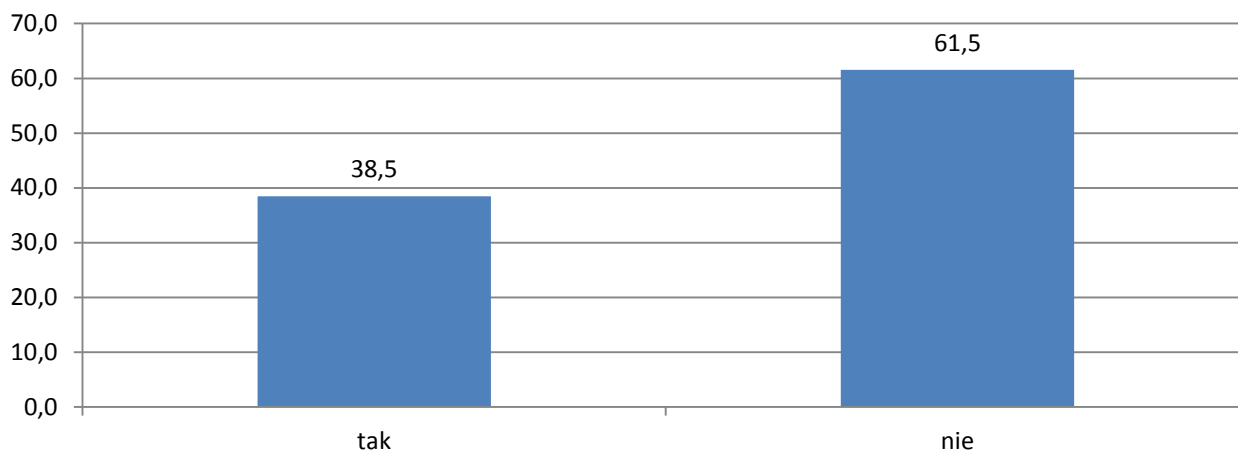
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



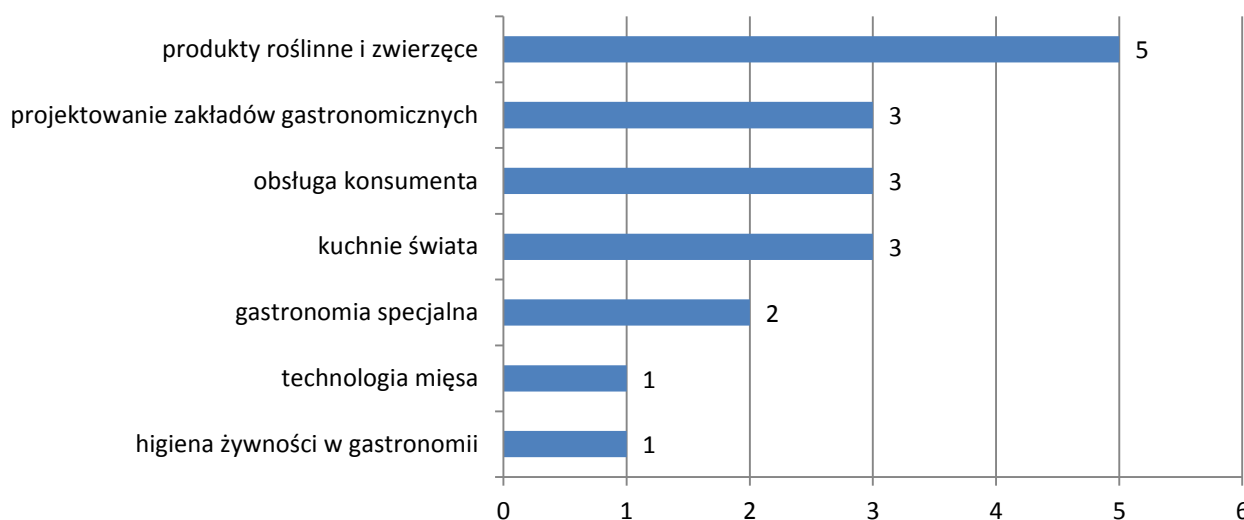
10. Czy w programie Pan/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić ?



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 **gastronomii i sztuki kulinarnej I stopnia** chcieliby przekazać następujące wypowiedzi Radzie Wydziału:

„Więcej zajęć praktycznych.”

„Więcej zajęć z osobami zajmującymi się gastronomią.”



Wnioski

1. Najchętniej wybieraną aktywnością dodatkową przez studentów wszystkich kierunków, było uczęszczanie do kół naukowych. W przypadku respondentów **dietetyki II stopnia** i **biotechnologii II stopnia**, co najmniej jedna czwarta z nich zadeklarowała udział w takiej formie działalności dodatkowej.
2. Najmniej aktywni poza programem studiów okazali się studenci **gastronomii i sztuki kulinarnej I stopnia** oraz **technologii żywności i żywienia człowieka II stopnia**, wśród których odpowiednio **84,6 %** i **78,6 %** ankietowanych zadeklarowała brak uczestnictwa w jakichkolwiek formach aktywności dodatkowej.
3. Ponad połowa ankietowanych respondentów na kierunkach **dietetyka I i II stopnia**, **biotechnologia**, **technologia żywności** zadeklarowała, iż nie pracują bądź z różnych względów czasowo nie podejmują pracy.
4. Najbardziej aktywni zawodowo okazali się studenci **gastronomii i sztuki kulinarnej**, którzy w większości wykonywali pracę na niepełnym etacie na podstawie umowy o pracę.
5. Najwięcej osób pracujących zgodnie z kierunkiem swoich studiów było na kierunku na kierunku **gastronomia i sztuka kulinarna I stopnia** - **76,9%**.
6. Ponad połowa wszystkich ankietowanych studentów (suma odpowiedzi „tak” i „raczej tak”), z każdego kierunku uważa, że absolwent kończący studia jest poszukiwany na rynku pracy. Studenci **gastronomii I stopnia** najliczniej opowiedzieli się w ten sposób – **84,62 %**.
7. Ponad połowa studentów ze wszystkich ankietowanych kierunków uważa, że zdobyte wykształcenie daje możliwość otrzymywania satysfakcjonujących zarobków w późniejszej pracy zawodowej.
8. Większość studentów **biotechnologii II stopnia**, **gastronomii i sztuki kulinarnej I stopnia**, **technologii żywności i żywienia człowieka II stopnia** oraz **dietetyki II stopnia**, uważa, że umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwią zdobycie zadowalającej pracy. Z kolei studenci **dietetyki I stopnia** nie podzielają tej opinii. Na tym kierunku odnotowano w sumie 71, 5 % dla negatywnych odpowiedzi („raczej nie” i „nie”).

9. W pytaniach dotyczących zmian w programach kształcenia studenci w większości wskazali więcej kształcenia praktycznego, jak również konieczność lepszego przygotowania z zakresu obcego języka specjalistycznego.
10. Większość absolwentów **dietetyki I stopnia (84,1 %)** deklaruje podjęcie dalszego studiowania na II stopniu.
11. Najbardziej interesującą formą podnoszenia swoich kwalifikacji dla ankietowanych okazały się kursy i szkolenia zawodowe, a także kursy językowe.
12. 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 dietetyki I stopnia za przedmioty całkowicie zbędne uznali m.in. *żywność regionalną i tradycyjną, prawo i ekonomikę w ochronie zdrowia, statystykę oraz przechowywanie i dystrybucja żywności*. Natomiast przedmioty, które wymagają gruntownej zmiany według ankietowanych studentów to m.in. *towaroznastwo produktów zwierzęcych, statystyka, nutrigenomika*. Najbardziej przydatne okazały się przedmioty taki jak: *dietetyka pediatryczna, kliniczny zarys chorób, dietoterapia oraz żywienie ludzi starszych i otyłych*. Studenci **dietetyki II stopnia** za przedmiot całkowicie zbędny uznali m.in. *statystykę, demografię i epidemiologię żywieniową czy prawo żywnościowe*. Przedmioty, które według studentów wymagają gruntownej zmiany to m.in. *żywienie w zespole metabolicznym, żywienie w chorobach geriatrycznych oraz statystyka*. Natomiast studenci za najbardziej przydane przedmioty w praktyce zawodowej uważają *żywienie w chorobach autoimmunizacyjnych, psychodietetykę i dietoterapie geriatryczną*.

Studenci **biotechnologii II stopnia** za przedmiot całkowicie zbędny uznali *ekonomikę produkcji, aspekty prawne i społeczne GMO, ekonomię oraz biotechnologię rozrodu zwierząt*.. Przedmiot który wymaga gruntownej zmiany to *zasady funkcjonowania firm biotechnologicznych, zarys biotechnologii w ochronie środowiska, a także technologia informacyjna*. Natomiast najbardziej przydane okazały się przedmioty takie jak *mikrobiologia, genetyka i techniki molekularne*.

Studenci **technologii żywności II stopnia**, za przedmiot całkowicie zbędny uznali: *rachunkowość, wykład monograficzny oraz ekonomikę przedsiębiorstw żywnościowych*. Przedmiot, który należy poddać gruntownej zmianie według ankietowanych to: *technologia węglowodanów, żywność ekologiczna, a także wykład monograficzny*.



Natomiast najbardziej przydatne w pracy zawodowej okazały się przedmioty takie jak: *systemy jakości i analiza żywności*. Studenci **gastronomii i sztuki kulinarnej I stopnia** za przedmiot całkowicie zbędny uznali matematykę, biofizykę, oraz florystykę. Przedmiot który wymaga gruntownej zmiany to matematyka, biofizyka, a także właściwości fizyczne żywności. Natomiast najbardziej przydane okazały się przedmioty takie jak produkty roślinne i zwierzęce, projektowanie zakładów gastronomicznych oraz obsługa konsumenta.

13. W pytaniu 12 ogólnie studenci **dietetyki I stopnia** zwracają uwagę na zbyt małą ilość zajęć przygotowujących do pracy z pacjentem.
14. W pytaniu 12 ogólnie studenci **dietetyki II stopnia** zdecydowanie chcieliby mieć więcej zajęć praktycznych z pacjentem oraz przedmiotów specjalistycznych.
15. W pytaniu 12 ogólnie studenci **biotechnologii II stopnia** sugerują, że powinno odbywać się więcej zajęć praktycznych w mniejszych grupach, tak by każdy mógł indywidualnie wykonać ćwiczenie.
16. W pytaniu 12 ogólnie studenci **technologii żywności II stopnia** chcieliby więcej zajęć praktycznych oraz takich, które dotyczą przygotowania z zakresu bezpieczeństwa żywności HACCP, GMP.
17. W pytaniu 12 ogólnie studenci **gastronomii i sztuki kulinarnej I stopnia** chcieliby więcej zajęć praktycznych z gotowania oraz takich, które będą prowadzone przez osoby pracujące w gastronomii.

ANALIZA ANKIET SATYSFAKCJI STUDENTA

Wyniki przeprowadzonej wewnętrznej oceny jakości kształcenia w roku akademickim 2019/2020 oparto na ankiecie wypełnianej przez studentów po zakończeniu danego przedmiotu. Dla każdego przedmiotu studenci oceniali:

1. Jasność kryteriów i obiektywność oceniania
2. Dobór treści i umiejętność przekazu
3. Przygotowanie nauczyciela do zajęć dydaktycznych
4. Terminowość, punktualność i efektywność wykorzystania czasu
5. Postawa interepersonalna i stosunek nauczyciela do studenta

WKDSJK otrzymała ankiety dla przedmiotów, niestety liczba ankiet była niekompletna.

W wynikach ankiet brak rozróżnienia pomiędzy wykładami a ćwiczeniami.

Ilość osób oceniających poszczególne moduły jest bardzo zróżnicowana.



Po przeanalizowaniu wyników ankiety za lata 2019/2020 (semestr zimowy/letni) dla wszystkich kierunków studiów stwierdzono, że zakres ocen dla analizowanych parametrów z ankiety był w granicach 3,87 – 4,75.

DOSTOSOWYWANIE EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DO WYMOGÓW RYNKU PRACY

W roku akademickim 2019/2020 utrzymywana była współpraca z następującymi przedstawicielami otoczenia społeczno gospodarczego:

1. Kontynuacja współpracy z firmą BioMaxima S.A, która polega na umożliwieniu przeprowadzenia praktyk i staży studentom kierunku Biotechnologia.
2. Kontynuacja współpracy w ramach umowy zawartej z Cukiernią Staropolska. Współpraca polegała na opracowaniu ekspertyzy na temat innowacyjności 4 produktów cukierniczych. Prace koordynowała pani dr hab. Urszula Pankiewicz, prof. uczelni.
3. Wizyta studyjna studentów kierunku Technologia Żywności i Żywienia Człowieka (specjalizacja Analiza Żywności) w firmie „Browary” Lublin w ramach Projektu Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, która odbyła się 7 listopada 2019. Opiekunem ze strony Uczelni była pani dr hab. Urszula Pankiewicz prof. uczelni.
4. Wizyta studyjna studentów kierunku Gastronomia i Sztuka Kulinarna (w ramach przedmiotu Cukiernictwo) w Fabryce Cukierków Pszczółka sp. z o.o. w ramach Projektu Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, która odbyła się 3 marca 2020. Opiekunem ze strony Uczelni była pani dr hab. Urszula Pankiewicz prof. uczelni.

W ramach współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym przeprowadzono konsultacje na temat programów nauczania na poszczególnych kierunkach (Zakłady Mięsne Łuków S.A., JHM Przyprawy sp. z oo, Nexbio). Przedstawiciele w/w firm nie mieli zastrzeżeń do programu studiów, jak również wiedzy teoretycznej i umiejętności absolwentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii. Zwracają jednak uwagę na:

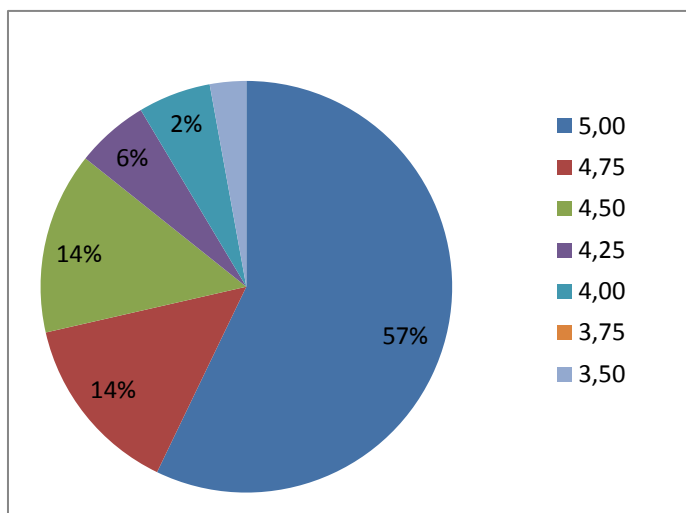
- potrzebę poszerzenia wiedzy dotyczącej systemów zarządzania jakością (HACCP, GMP, GHP),
- zwracanie szczególnej uwagi studentom na jakość i bezpieczeństwo żywności
- możliwość udoskonalenia umiejętności poprzez zwiększenie ilości praktyk
- wybieranie takich tematów prac dyplomowych które zajmują się konkretnymi problemami zakładów produkcyjnych

-inicjatywy umożliwiające bezpośredni kontakt przemysłu z nauką.

OCENA JAKOŚCI PRAC DYPLOMOWYCH

Semestr zimowy, rok akademicki 2019/2020

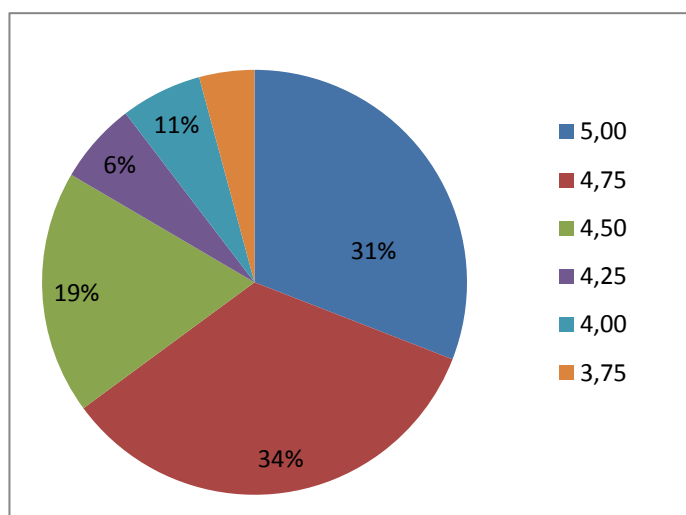
Biotechnologia



W roku akademickim 2019/2020 studia stacjonarne I stopnia na kierunku Biotechnologia ukończyło 35 osób. 57% prac inżynierskich zostało ocenionych na ocenę bardzo dobrą i był to o 24 pp. niższy odsetek w stosunku do roku ubiegłego. 34% studentów, o 17 pp. więcej niż rok temu, uzyskało z pracy dyplomowej średnią co najmniej 4,25 (Rys. 1). Średnia ocen z prac inżynierskich dla kierunku była o 0,24 niższa niż przed rokiem i wynosiła 4,65.

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

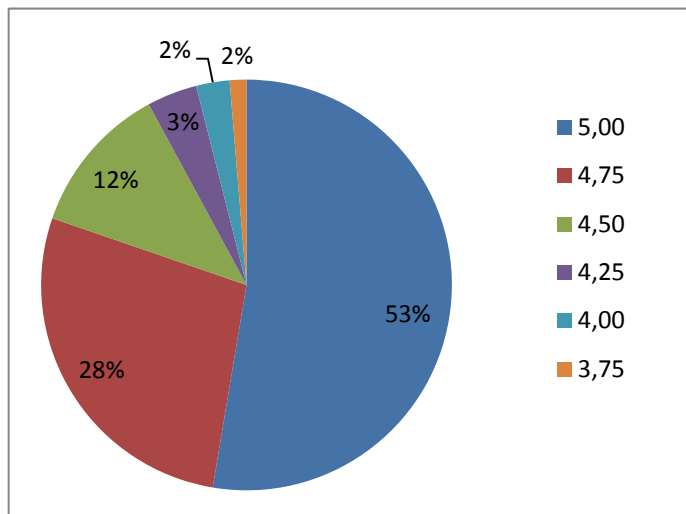
Dietetyka



Średnie ocen prac dyplomowych licencjackich studentów studiów niestacjonarnych I stopnia kierunku Dietetyka były zróżnicowane (Rys. 2.). Łącznie oceniono 33 prace, z czego 31% prac, o 11 pp. mniej niż przed rokiem, oceniono bardzo dobrze. Podobnie, bo 34% prac uzyskało średnią ocenę z pracy na poziomie 4,75, zaś 19% - 4,5. Średnia ocen z prac licencjackich dla kierunku była wyższa o 0,38 i wynosiła 4,64

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

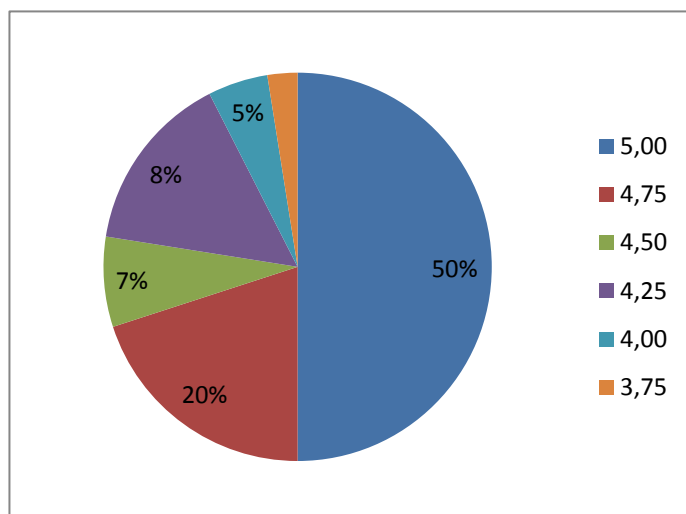
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka



Oceny prac inżynierskich studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka były podobne jak przed rokiem (Rys. 3). Ponad połowę (53%) spośród 76 wszystkich prac oceniono na ocenę bardzo dobry, 28% uzyskało średnią 4,75, zaś 12% - 4,50. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,80 i była taka sama jak przed rokiem.

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

Gastronomia i sztuka kulinarna

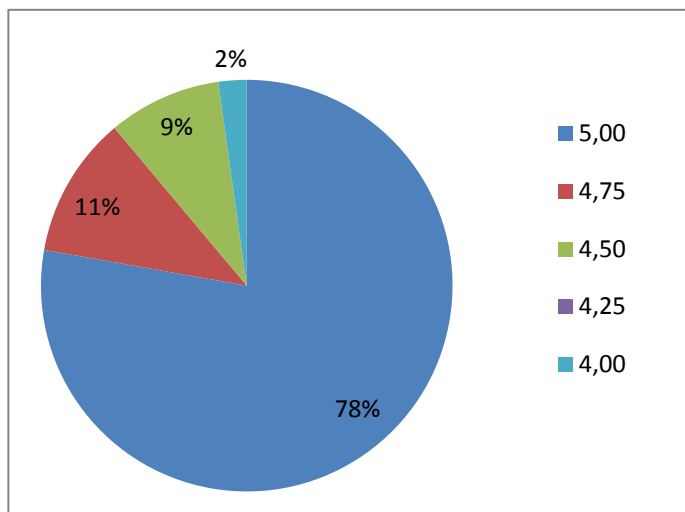


Prace inżynierskie studentów studiów stacjonarnych I° na kierunku Gastronomia i sztuka kulinarna oceniano. Łącznie oceniono 40 prac (Rys. 4.). Absolwenci, którzy uzyskali ocenę bardzo dobry stanowili dokładnie połowę ogółu. Przeszło jedna czwarta studentów uzyskała ocenę co 4,5 lub 4,75. Średnia ocen z prac inżynierskich dla kierunku wynosiła 4,72 i była o 0,1 wyższa niż przed rokiem.

Rys. 4. Procentowy udział poszczególnych ocen prac inżynierskich studentów kierunku Gastronomia i sztuka kulinarna – studia niestacjonarne II stopnia

Semestr letni, rok akademicki 2019/2020

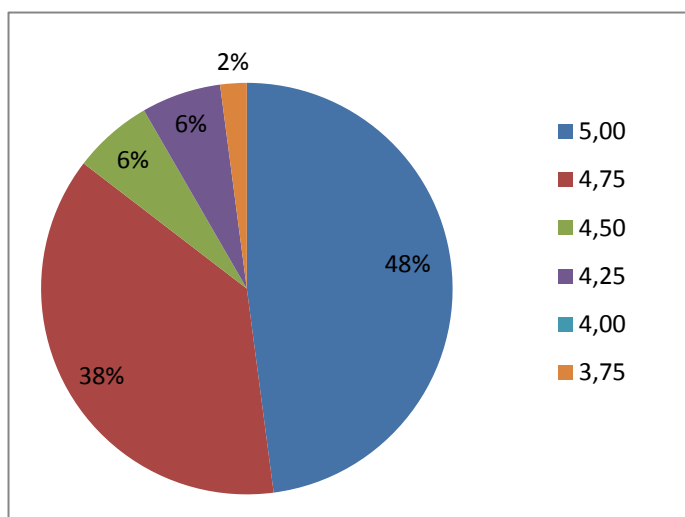
Biotechnologia



Wśród absolwentów studiów stacjonarnych II stopnia kierunku Biotechnologia, łącznie 45 osób, podobnie jak przed rokiem 78% prac magisterskich zostało ocenionych na ocenę bardzo dobrą. Pozostali studenci uzyskali średnią nie niższą niż 4.0. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,82 i była o 0,05 wyższa w stosunku do ubiegłego roku.

Rys. 1. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów studiów stacjonarnych kierunku Biotechnologia

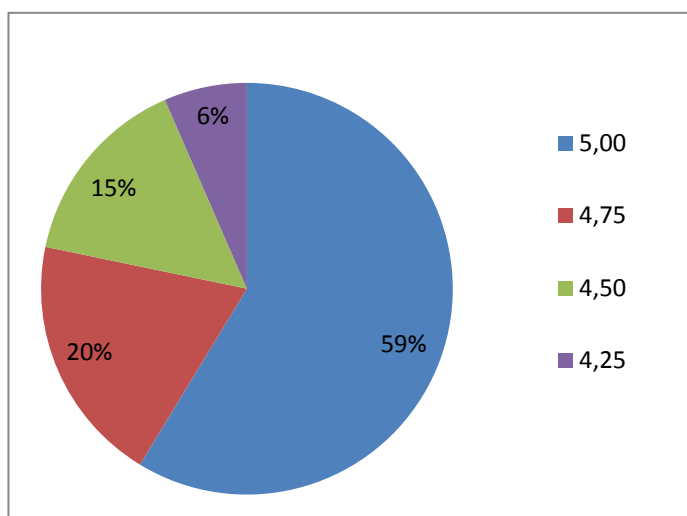
Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka



Na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka oceniono 48 prac magisterskich. Aż 86% z nich uzyskało średnią co najmniej 4,75 (o 16 pp. Więcej niż przed rokiem), przy czym 48% oceniono na ocenę bardzo dobrą. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła podobnie jak przed rokiem 4,72.

Rys. 2. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów studiów stacjonarnych kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka

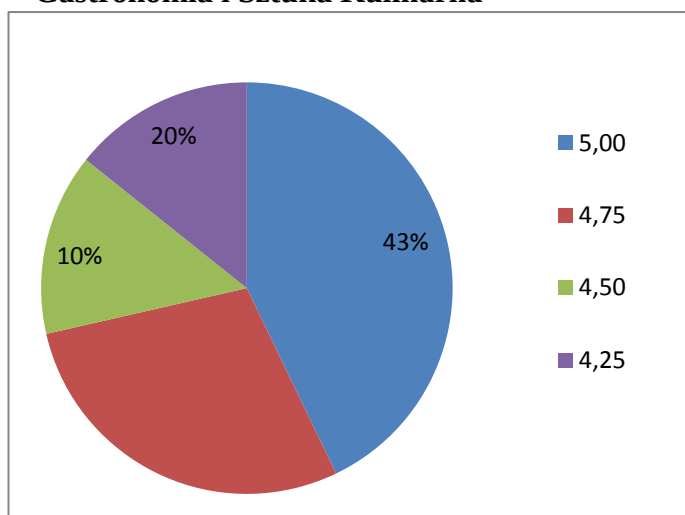
Dietetyka



Średnie ocen prac dyplomowych magisterskich studentów studiów stacjonarnych II stopnia kierunku Dietetyka były oceniane bardzo wysoko (Rys. 4). Łącznie oceniono 46 prac, z czego blisko 60% oceniono bardzo dobrze. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku była taka sama ja rok temu i wynosiła 4,82.

Rys. 3. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów studiów stacjonarnych kierunku Dietetyka

Gastronomia i Sztuka Kulinarna



Na kierunku Gastronomia i sztuka kulinarna studia niestacjonarne oceniono 7 prac inżynierskich. Ponad 70% uzyskało średnią ocenę co najmniej 4,75. Pozostali studenci uzyskali średnią nie niższą niż 4,25. Średnia ocen z prac inżynierskich dla kierunku wynosiła 4,75 i była o 0,47 pp. wyższa niż przed rokiem.

Rys. 4. Procentowy udział poszczególnych ocen prac inżynierskich studentów studiów niestacjonarnych kierunku Gastronomia i sztuka kulinarna

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 4,63.
- znaczny odsetek absolwentów co najmniej 65% uzyskujących za pracę dyplomową średnią 4,75
- tylko nieliczne prace oceniono poniżej oceny dobrej tj. 5 prac na 184 ocenianych prac na Wydziale w sesji zimowej roku akademickim 2019/2020, co stanowi 2,7% wszystkich prac.

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

Raportów Rad Programowych z oceny efektów i jakości kształcenia - analizy „Opinii nauczycieli akademickich na temat realizacji efektów kształcenia”

Analizy i oceny wyników ankiet dyplomantów

Analizy wyników ankiet wewnętrznej oceny jakości kształcenia

Informacji o hospitacjach, kursach i szkoleniach pracowników oraz kontaktach ze środowiskiem społeczno-gospodarczym uzyskanych od Kierowników Katedr

Wnioski i zalecenia

1. W roku akademickim 2019/2020 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. Studenci Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii dobrze oceniają postawę nauczycieli akademickich, pracę dziekanatu oraz z dostęp do literatury i baz danych.
4. Zaleca się Radom Programowym poszczególnych kierunków podjęcie prac nad doskonaleniem programów nauczania pod względem zwiększenia ilości zajęć praktycznych związanych z kierunkiem studiów.
5. Prace dyplomowe absolwentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii w roku akademickim 2019/2020 były oceniane bardzo wysoko. W przypadku prac dyplomowych studentów studiów niestacjonarnych dominowały oceny dobre i dostateczne.
6. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego pozytywnie ocenili programy studiów oraz wiedzę teoretyczną i umiejętności absolwentów WNoŻiB.

Przewodnicząca

Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia

dr hab. Magdalena Polak-Berecka, prof. UP