



UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
w Lublinie



WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOŚCI
I BIOTECHNOLOGII

Raport Wydziałowej
Komisji ds. Jakości
Kształcenia na Wydziale
Nauk o Żywności i
Biotechnologii Uniwersytetu
Przyrodniczego w Lublinie z
doskonalenia jakości
kształcenia w roku
akademickim 2020/2021

Wydział Nauk o Żywności
i Biotechnologii

Grudzień 2021

W ZAKRESIE ZAPEWNIANIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

Na podstawie przeprowadzonej analizy Opinii nauczycieli akademickich na temat realizacji efektów kształcenia na kierunkach: Biotechnologia studia I i II stopnia, Dietetyka studia I i II stopnia, Technologia żywności i żywienie człowieka studia I i II stopnia oraz Gastronomia i sztuka kulinarna studia 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 WNoŻB w analizowanym okresie przebiegał prawidłowo. Uzyskano bardzo wysoką i wysoką osiągalność efektów kształcenia z obszaru wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.

Działając w oparciu o zapisy instrukcji I.1. dotyczącej weryfikacji efektów uczenia się na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii dokonano walidacji procesu uczenia. Walidacja została przeprowadzona dla wybranych przedmiotów prowadzonych na wszystkich realizowanych na WNoŻB kierunkach studiów. Na podstawie analizy protokołów otrzymanych od członków WKdsJK, opracowano dla poszczególnych kierunków raporty walidacji w których wykazano, że metody oceny zapisane w sylabusach pozwalają na sprawdzenie czy poszczególne efekty uczenia się zostały osiągnięte przez studenta.

W roku akademickim 2020/2021 nauczyciele akademicy zatrudnieni na WNoŻiB, uczestniczyli w różnych kursach oraz specjalistycznych szkoleniach podnosząc swoje kwalifikacje dydaktyczne. W 2020 roku uczestniczyli w 20, zaś w 2021 roku w 48 tematycznie różnych kursach/szkoleniach/konferencjach. Przykłady kursów/szkoleń/konferencji, w których uczestniczyli pracownicy WNoŻB zostały przedstawione w tabeli poniżej.

Data	Nazwa Kursu/Szkolenia/Warsztatów/Konferencji
Rok 2020	
27-31.01.2020	Wizyta studyjna (5 dniowa) na Uniwersytecie w Groningen (Holandia) „Fundamentals to University Teaching – Masters of Didactics” organizowana przez Educational Support and Innovation Department, University of Groningen, The Netherlands w ramach programu „Master of Didactics” Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego.

04-05.02.2020.	„Ion Torrent Variant Caller, Ion Sequencing Platform – Overview” – prowadzone przez Michaela Mozar, ThermoFisher Scientific.
23.02.2020	„Bilansowanie diet przeciwzapalnych w terapii chorób metabolicznych i autoimmunizacyjnych”, Lublin.
24-25.02.2020	„Praktyczne zastosowania technik regresyjnych w STATISTICA” Statsoft, Kraków.
03-05.03.2020	Wykorzystanie multimediów w efektywnym prowadzeniu zajęć dydaktycznych.
25-27.05.2020	"Pełnomocnik Zintegrowanego Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności ISO 22000, HACCP, IFS, BRC", szkolenie on-line.
27.06.2020	„Praktyczne szkolenie z cukrzycy – cukrzyca typu 2, cukrzyca ciążowa”.
27.06. 2020	„Postępowanie dietetyczne w chorobach jelit”
11.07.2020	„Praktyczne szkolenie z cukrzycy cukrzyca typu 1, osobiste pompy insulinowe”.
9-10.09.2020	Od komórki do biobanku – warsztaty dla początkujących”, Laboratorium Badawcze, Bank Komórek, Warszawski Uniwersytet Medyczny.
26.09.2020	„Insulinooporność- wyzwania interdyscyplinarne”
09.10.2020	Wykorzystanie modułu edukacyjnego platforma edukacyjna.up.lublin.pl WebEx Training / SIT_OPE/aHCM_OPE/20/S
17.10.2020	V Narodowy Kongres Żywieniowy, Warszawa
23. 10.-13.11. 2020	EIT Food Venturing School II zorganizowany przez Uniwersytet Cambridge, islandzki Instytut MATIS, fińską sieć badawczą VTT oraz Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN (online).

28.10.2020	Elastyczność prawa żywnościowego. Dep. Rolnictwa i Obszarów Ryb. U. Marsz. Woj. Podlaskiego.
30.10.2020	Prawo autorskie i plagiat – prawo, teoria i praktyka.
10.2020	„Flipped Classroom”.
04.11.2020	Design Thinking for Students, UMCS, on-line.
09.11.2020	„Spektroskopia w przemyśle spożywczym i paszowym”.
18.11.2020	Nadzór nad alergenami w zakładzie produkcyjnym, kurs on-line.
Rok 2021	
14-16.01.2021	Zimowa Szkoła Eksperymentu; Centrum Chemii w Małej Skali, Toruń
01.2021	Dietetyka kliniczna, Poradnia Zdrowego Odżywiania, Dietetycznie Poprawni, szkolenie on-line.
17.01.2021	„Insulinooporność – praktyczna wiedza dla specjalistów”
18.02.2021	Projektowanie starterów i sond do PCR i QPCR.
03.2021	Szkolenie z języka angielskiego w ramach projektu współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, pt. Podniesienie kompetencji kadry akademickiej i potencjału instytucji w przyjmowaniu osób z zagranicy – Welcome to Poland realizowany w ramach Działania określonego we wniosku o dofinansowanie projektu nr POWR.03.03.00-00-PN14/18.
05.03.2021	How to prepare and publish papers in high impact journals, Aarhus University, Denmark i Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie.
25.03.2021	Szkolenie pt.: „Diagnostyka molekularna SARS-CoV-2 – aktualne wyzwania i możliwości”, Argenta Sp. z o. o. Sp. k.
12.04.2021	“Zastosowanie nowatorskich metod cytometrycznych w wieloparametrycznej analizie komórek”, Merck.

13.04.2021	„NMR vs. FT-NIR: Analiza zawartości tłuszczu i innych parametrów w roślinach oleistych i olejach” (on-line).
19-20.04.2021	Wybiórczość pokarmowa u dzieci z ASD. Centrum Szkoleń Behawioralnych Kraków.
23.04.2021.	„Spotkanie naukowo-szkoleniowe Polskiego Towarzystwa Mikrobiologów Oddział w Bydgoszczy” organizowane przez PTM.
30.04.2021	„Ekstrakcja i oczyszczanie białka z materiału biologicznego” zorganizowany przez firmę Merck (szkolenie on-line)
05.2021	„Różnice kulturowe w kontaktach międzynarodowych" w ramach projektu "Let me know YOU welcome to ULSL" realizowanego w programie Welcome to Poland NAWA
05.2021	„Diagnostyka COVID-19”, Studium Kształcenia Podyplomowego Wydziału Nauk Farmaceutycznych w Sosnowcu Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach oraz Akademia EUROIMMUN Polska Sp. z o. o.
05.2021	Szkolenie w zakresie wyrobu bagietek, bułek i czekadełek – światowe trendy dla pieczywa najwyższej jakości (Szkola Artystyczna Wiesław Kucia).
18.05.2021	Nowe technologie w laboratorium okresu pandemii COVID-19”, Katedra Analityki Medycznej, Wydział Farmaceutyczny, Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu, Polskie Towarzystwo Diagnostyki Laboratoryjnej, Polskie Towarzystwo Mikrobiologów.
19-20.05.2021	„Nauczyciel-dziecko-rodzic”, Szczecińska Szkoła Wyższa.
24-25.05.2021	Szkolenie WGS (sekwencjonowanie całego genomu) wybranych szczepów na platformie iSeq100 Illumina, „Analitik Genetyka”
29-30.05.2021	„Dietoterapia w chorobach cywilizacyjnych i endokrynologicznych – żywienie, probiotykoterapia, suplementacja”, Food Forum, on-line.
06.2021	Żywienie kobiet w ciąży i w czasie karmienia piersią. Bigfarma, Warsztat Nauki, on-line.

06.2021	Rozszerzanie diety niemowląt. Bigfarma, Warsztat Nauki, on-line
06.2021	Alergia pokarmowa u dzieci. Bigfarma, Warsztat Nauki, on-line
07.06.2021	“Dobra praktyka przy stosowaniu wody do analiz chemicznych, biochemicznych i mikrobiologicznych”, Merck.
10.06.2021	“Kompetencje międzykulturowe we współczesnym świecie” UP w Lublinie (projekt "Let me know you Welcome to ULSL) w programie Welcome to Poland NAWA,
14-18.06.2021	Valorisation of waste materials for food supplement. Faculty of Engineering/Department of Machines and Production Biosystems, Slovak University of Agriculture in Nitra, Słowacja. Pobyt studyjny i szkolenie praktyczne w ramach Staff Mobility For Training (STT), Erasmus.
19.06.2021	Wprowadzenie do obróbki i analizy danych NGS
21.06.2021	Nowe wyzwania w dobie szczepień przeciwko COVID-19”, EUROIMMUN Polska Sp. z o. o.
21-22.06.2021	Międzynarodowa konferencja „Podnoszenie kompetencji dydaktycznych nauczycieli akademickich” organizowana w ramach projektu pozakonkursowego pn. „Mistrzowie dydaktyki” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. On- line
21.06.2021	Szkolenie z zakresu polskiej kultury organizacyjnej w ramach projektu "Let me know YOU welcome to ULSL" realizowanego w programie Welcome to Poland NAWA
23.06.2021	Spektroskopowe metody badania produktów alkoholowych, MS Spektrum (on-line).
24.06.2021	„Praktyczne podejście do pomiarów lepkości”
28.06.-1.07.2021	Specjalistyczny kurs barmański organizowany przez Ogólnopolską Szkołę Barmanów.

06.07.2021	Instytucjonalne wsparcie UPL w obszarze umiędzynarodowienia poprzez niwelowanie barier komunikacyjnych w wielokulturowym środowisku akademickim UP w Lublinie.
06-08.07.2021	Wykorzystanie multimediów w efektywnym prowadzeniu zajęć dydaktycznych. Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Centrum Szkoleń i Innowacji Sp. z o.o.
12-13.07.2021	Profesjonalny kurs Pizzaiolo – podstawowy włoski kurs pizzy. Międzynarodowa Szkoła Sztuki Kulinarnej Ashanti.
12-15.07.2021	Letni kurs dla nauczycieli przedmiotów przyrodniczych: Projektuj z głową; Centrum Chemii w Małej Skali, Toruń.
19-23.07.2021	Academic writing and presentation skills. Atlantic Language School, Galway, Irlandia. Szkolenie praktyczne w ramach Staff Mobility For Training (STT), Erasmus.
30-31.08.2021	Szkolenie w Szkole Artystycznej Wiesław Kucia pt. "Pieczywo".
07.09.2021	Seminarium warsztatowe organizowane w ramach projektu pozakonkursowego pn.: „Mistrzowie dydaktyki”, przez Ministerstwo Edukacji i Nauki, Departament Innowacji i Rozwoju, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego (PO WER) nr POWR.04.03.00-00-0074/17. Tytuł warsztatów: „Modele tutoringu a strategie rozwoju kompetencji dydaktyki akademickiej”, forma on-line.
08.09.2021	„Dietetyka II stopień – stopień średniozaawansowany”, Instytut Dietetyki i Promocji Zdrowia.
14.09.2021	„Kluczowe aspekty w pomiarach ciepła spalania – kalorymetry IKA.”, szkolenie on-line.
14.09.2021	„Rzetelność wyników, czyli o złożoności procesu”, Argenta Sp. z o. o. Sp. k.
01.10.2021	„Wykończenia falbanką na piernikach”, organizowany przez firmę BM Pracownia Pierniczków Dekoracyjnych. Kurs on-line.

08.10.2021	„Gwiazda betlejemska 3d”, organizowany przez firmę BM Pracownia Pierniczków Dekoracyjnych. Kurs on-line.
12.10.2021	„Kontrola jakości w laboratorium mikrobiologicznym”, Argenta Sp. z o. o. Sp. k.
15.10.2021	„Piernikowe witraże dla początkujących”, organizowany przez firmę BM Pracownia Pierniczków Dekoracyjnych. Kurs on-line
23.10.2021	VI Narodowy Kongres Żywniowy, Warszawa
08-09.11.2021	Warsztaty dla piekarzy: chleb, pasja i ewolucja. Światowe trendy dla pieczyw najwyższej jakości. Warsztaty prowadzone przez Ośrodek Doskonalenia Kadr Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Technologów Przemysłu Spożywczego w Lublinie

W ZAKRESIE OCENY JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

W roku akademickim 2020/2021 zgodnie z Systemem Zapewnienia Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, poddano hospitacji pracowników badawczo-dydaktycznych, dydaktycznych oraz doktorantów z:

- 1). Katedry Analizy i Oceny Jakości Żywności,
- 2). Katedry Biochemii i Chemii Żywności,
- 3). Katedry Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka,
- 4). Katedry Chemii,
- 4). Katedry Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii,
- 5). Katedry Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego.

Hospitacje przeprowadzono w obu semestrach, zgodnie z przedłożonym harmonogramem i obowiązującą instrukcją I.4 WKdsJK. 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 SATYSFAKCJI STUDENTA

Wyniki przeprowadzonej wewnętrznej oceny jakości kształcenia w roku akademickim 2020/2021 oparto na ankiecie wypełnianej przez studentów po zakończeniu danego przedmiotu. Dla każdego przedmiotu studenci oceniali:

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

WKdsJK otrzymała ankiety dla przedmiotów, niestety liczba ankiet była niekompletna. W wynikach ankiet nie było rozróżnienia pomiędzy wykładami a ćwiczeniami. Ponadto ilość osób oceniających poszczególne moduły była bardzo zróżnicowana. W niektórych przypadkach były to pojedyncze osoby na danym przedmiocie. Niestety większość

przedmiotów była oceniana przez mniej niż 5 osób (np. w semestrze zimowym tylko 59 przedmiotów na ponad 145 było ocenione przez ponad 5 osób).

Tabela 1. Zakres uzyskanych ocen dla poszczególnych kierunków studiów.

L.p.	Kierunek studiów	Zakres uzyskanych ocen dla wszystkich analizowanych pytań
1	Biotechnologia	4,3-5,0
2	Dietetyka	2,6-5,0
3	Gastronomia i sztuka kulinarna	4,2-5,0
4	Technologia żywności i żywienie człowieka	3,2-5,0

Po przeanalizowaniu wyników ankiety za lata 2020/2021 dla wszystkich kierunków studiów stwierdzono, że zakres ocen dla wszystkich analizowanych pytań w ankiecie był w szerokich granicach 2,6-5,0 (zimowy) i 3,8-5,0 (letni). Zakres uzyskanych ocen dla wszystkich kierunków studiów realizowanych na WNoŻB uwzględniający odpowiedzi udzielone przez Studentów na wszystkie zadane pytania przedstawia tabela 1.

ANALIZA ANKIETY OCENIAJĄCEJ KSZTAŁCENIE ZDALNE

W ankiecie wzięło udział 77 studentów. Miejsce zamieszkania studentów w czasie zdalnego kształcenia to stacja – 15 i dom - 62 osób. Stałe miejsce zamieszkania w mieście - 32, poza miastem - 45 osób. Ankietowani studiowali głównie na WNoŻiB 76 osób, na kierunkach studiów: Biotechnologia (6), Dietetyka (47), Gastronomia i sztuka kulinarna (2), Technologia żywności i żywienie człowieka (21). Jedna osoba studiująca na Wydziale Nauk o Zwierzętach i Biogospodarki omyłkowo wypełniła ankietę dotyczącą WNoŻB, wyniki te nie zostały uwzględnione w raporcie.

W czasie kształcenia zdalnego studenci korzystali głównie z następujących narzędzi komunikacyjnych:

- 1). Teams -76 osób,
- 2). Eduportal – 57,
- 3). Moodle – 4,
- 4). Google - 1

Większość studentów posiadała sprzęt komputerowy w momencie przejścia na kształcenie zdalne - 75 osób.

Wszystkie typy zajęć prowadzono w zróżnicowanej formie. Wykłady w czasie kształcenia zdalnego były głównie przekazywane na żywo z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej (84,40 %). Ćwiczenia laboratoryjne w czasie kształcenia zdalnego były prowadzone jako:

- 1). interaktywna prezentacja nagrana z wykonywanym przez nauczyciela doświadczeniem oraz warsztaty laboratoryjne wykonane wprost z laboratorium przez nauczyciela (1,30 %),
- 2). interaktywna prezentacja nagrana z wykonywanym przez nauczyciela doświadczeniem (28,57 %),
- 3). jako formy wskazane powyżej oraz różnego rodzaju platformy obrazujące wykonanie ćwiczenia (1,29 %),
- 4). przekazywane przez nauczyciela instrukcje do ćwiczeń praktycznych (23,38 %),
- 5). warsztaty laboratoryjne wykonane wprost z laboratorium przez nauczyciela (44,16 %),
- 6). we wszystkich powyższych formach (1,29 %).

Ocena przygotowania nauczycieli i realizacji przez nich wykładów w formie zdalnej została oceniona przez studentów wysoko (w % w skali od 1 do 5, gdzie 1 oznacza bardzo źle, a 5 bardzo dobrze). Aż 67,50 % studentów oceniło wykłady bardzo dobrze, 28,60 % dobrze, 2,60 % dostatecznie, zaś 1,30 % źle.

Równie wysoko wypadła ocena przygotowania nauczycieli i realizacji przez nich ćwiczeń laboratoryjnych w formie zdalnej (w % w skali od 1 do 5, gdzie 1 oznacza bardzo źle, a 5 bardzo dobrze). Aż 53,3% studentów oceniło zajęcia praktyczne bardzo dobrze, 28,6% dobrze, 15,6% dostatecznie, zaś 2,6% źle.

Studenci wysoko ocenili przygotowanie nauczycieli i realizację przez nich seminarium dyplomowego w formie zdalnej (w skali od 1 do 5, gdzie 1 oznacza bardzo źle, a 5 bardzo dobrze) – wyniki umieszczone w tabeli poniżej (%). Część studentów nie udzieliła odpowiedzi (10 osób) gdyż nie mieli seminarium dyplomowego.

Tabela 2. Wyniki oceny przygotowania nauczycieli i realizacji przez nich seminarium dyplomowego w formie zdalnej (%)

Możliwe do przyznania noty	Ocena przygotowania nauczycieli i realizacji przez nich seminarium dyplomowego w formie zdalnej (%)
5 (bardzo dobrze)	48,05
4 (dobrze)	22,08
3 (dostatecznie)	14,29
2 (źle)	2,60
1 (bardzo źle)	0,00

Przygotowanie nauczycieli i realizację przez nich lektoratu z języka obcego w formie zdalnej (w skali od 1 do 5, gdzie 1 oznacza bardzo źle, a 5 bardzo dobrze) dało wysoki odsetek bardzo dobrych 59,70 % i dobrych ocen (27,3 %). Najniższą notą przyznaną przez Studentów w tym wypadku była ocena dostateczna (7,80 %). Czterech studentów nie udzieliło w ogóle odpowiedzi na to pytanie.

Przygotowanie nauczycieli i realizację przez nich zajęć z wychowania fizycznego w formie zdalnej (w skali od 1 do 5, gdzie 1 oznacza bardzo źle, a 5 bardzo dobrze) przez większość studentów była oceniona bardzo dobrze i dobrze ok. 73 %. Część studentów nie udzieliła odpowiedzi (10 osób). Poniżej oceny w skali od 1 do 5 wyrażone w %.

Ocena bardzo dobra - 59,7 %, ocena dobra - 13%, ocena dostateczna - 22,7 %, ocena niedostateczna - 2,6 %. Brak wystawionej oceny uzasadnia fakt, że podczas nauczania zdalnego część studentów nie miała w planie przedmiotu wychowanie fizyczne.

Studenci stwierdzili, że czas na realizację zadań na kolokwiach/zaliczeniach/egzaminach był adekwatny do liczby zadań, suma odpowiedzi zawsze, bardzo często, często wynosiła ok. 70 %. Poniżej oceny w skali od 1 do 5, gdzie 1 oznacza zawsze, 2 bardzo często, 3 często, 4 rzadko, 5 nigdy wyrażone w %.

Tabela 3. Wyniki odpowiedzi na pytanie: Czy czas na realizację zadań na kolokwiach/zaliczeniach/egzaminach był adekwatny do liczby zadań? (%)

Możliwe do przyznania noty	Czy czas na realizację zadań na kolokwiach/zaliczeniach/egzaminach był adekwatny do liczby zadań? (%)
5 (nigdy)	5,19
4 (rzadko)	24,68
3 (często)	35,06
2 (bardzo często)	27,27
1 (zawsze)	7,79

Oceny w odczuciu studentów były obiektywne mimo utrudnionej weryfikacji samodzielności pracy w czasie zaliczenia/egzaminu - aż 77 % sumy ocen zawsze, bardzo często, często oraz 22,1 % sumy ocen rzadko i nigdy.

Zajęcia odbywały się terminowo i punktualnie, zgodnie z rozkładem zajęć, ok. 92,2 % sumy ocen zawsze, bardzo często oraz 7,79 % sumy ocen rzadko i nigdy.

Studenci nie mieli problemu z odszukaniem linku do zajęć lub z dołączeniem do zajęć, ok. 89,6 % sumy ocen rzadko, nie zdarzało się.

Tabela 4. Wyniki odpowiedzi na pytanie: Czy pojawił się problem z odszukaniem linku do zajęć lub z dołączeniem do zajęć (%)

Możliwe do przyznania noty	Czy pojawił się problem z odszukaniem linku do zajęć lub z dołączeniem do zajęć (%)
5 (nie zdarzało się)	40,30
4 (rzadko)	49,40
3 (często)	6,50
2 (bardzo często)	2,60
1 (zawsze)	1,30

Jakość połączenia po stronie nauczycieli była dobra. Aż 93,5 % ankietowanych studentów wskazało, że niestabilność połączenia po stronie nauczyciela występowała rzadko lub bardzo rzadko. Poniżej oceny w %, w skali od 1 do 4, gdzie 1 oznacza bardzo często, 2 często, 3 rzadko, 4 nie zdarzało się: 36,4 % (nota 4), 57,1 % (nota 3), 6,5 % (nota 2), 0,0 % (nota 1).

Niestabilność połączenia po stronie studenta występowała rzadko (16,8 %). Poniżej oceny w %, w skali od 1 do 4, gdzie 1 oznacza bardzo często, 2 często, 3 rzadko, 4 nie zdarzało się: 15,6 % (nota 4), 67,5 % (nota 3), 14,3 % (nota 2), 2,6 % (nota 1).

Większość studentów dysponowała samodzielnie komputerem. Zdarzały się sytuacje, że uczniowie musieli dzielić się sprzętem komputerowym z rodziną. Suma ocen: bardzo często, często i rzadko wyniosła 20,8 %. Poniżej oceny w %, w skali od 1 do 4, gdzie 1 oznacza bardzo często, 2 często, 3 rzadko, 4 nie zdarzało się: 79,2 % (nota 4), 14,3 % (nota 3), 1,3 % (nota 2), 5,2 % (nota 1).

Brak motywacji do zdalnej formy nauczania miało 28,6 % studentów. Wrażenie przeciążenia materiałami do samodzielnej nauki wskazało 31,2 % ankietowanych studentów. Zdalne kształcenie zabierało mi więcej czasu niż nauczanie tradycyjne w 20,8 %. Wrażenie, że uzyskali wyższe oceny w kształceniu zdalnym, niż uzyskaliby podczas kształcenia tradycyjnego miało 28,6% ankietowanych studentów. Tylko 7,8 % studentów miało wrażenie, że uzyskało niższe oceny w trakcie kształcenia zdalnego, niż uzyskaliby podczas kształcenia tradycyjnego.

Studenci w większości mieli stały kontakt z nauczycielem. Poniżej oceny w %, w skali od 1 do 3, gdzie 1 oznacza nie zgadzam się, 2 zgadzam się, 3 nie mam zdania: 5,2 % (nota 1), 74,0 % (nota 2), 20,8 % (nota 3).

Studenci ocenili, że nauczyciele wspomagali ich w realizacji powierzonych zadań oraz projektów. Poniżej oceny w %, w skali od 1 do 3, gdzie 1 oznacza nie zgadzam się, 2 zgadzam się, 3 nie mam zdania: 2,6 % (nota 1), 79,2 % (nota 2), 18,2 % (nota 3).

Kontakt z nauczycielami w ramach konsultacji raczej nie był utrudniony. Poniżej oceny w %, w skali od 1 do 3, gdzie 1 oznacza nie zgadzam się, 2 zgadzam się, 3 nie mam zdania: 59,7 % (nota 1), 15,8 % (nota 2), 24,7 % (nota 3).

Tabela 5. Wyniki odpowiedzi na pytanie: Czy nauczanie zdalne polegało wyłącznie na zamieszczaniu materiałów na platformie/wysyłaniu pocztą elektroniczną? (%)

Możliwe do przyznania noty	Czy nauczanie zdalne polegało wyłącznie na zamieszczaniu materiałów na platformie/wysyłaniu pocztą elektroniczną? (%)
1 (nie zgadzam się)	77,9
2 (zgadzam się)	9,1
3 (nie mam zdania)	13,0

Studenci podkreślali interaktywność kształcenia zdalnego. Nauczanie zdalne w ocenie studentów nie polegało wyłącznie na zamieszczaniu materiałów na platformie/wysyłaniu pocztą elektroniczną 77,9 % odpowiedzi. Poniżej oceny w %, w skali od 1 do 3, gdzie 1 oznacza nie zgadzam się, 2 zgadzam się, 3 nie mam zdania.

W odniesieniu do oceny jakości kontaktu studentów z dziekanatem, odpowiedź prawidłowy zaznaczyło 40,26 % ankietowanych. Poniżej oceny w %, w skali od 1 do 3, gdzie 1 oznacza nie

zgadzam się, 2 zgadzam się, 3 nie mam zdania: 11,7 % (nota 1), 40,3 % (nota 2), 48,1 % (nota 3).

Na następujące pytania większość studentów odpowiedziała „tak”:

Treść pytania	Udzielona odpowiedź (%)	
	Tak	Nie
Jestem osobą niezależną, sam(a) rozwiązuję powierzone zadania.	87,0	13,0
Nauka zdalna zwiększyła moją samodzielność w trakcie kształcenia.	81,8	18,2
Dzielę się z innymi wiedzą, rozwiązanyimi zadaniami, projektami.	54,6	45,4
Nauka zdalna przyczyniła się do poznania nowych narzędzi informatycznych i zdobycia nowych umiejętności.	85,7	14,3
Nauka zdalna przyczyniła się do uczenia się organizacji pracy i nadawania zadaniom priorytetów.	85,7	14,3
Nauka zdalna przyczyniła się do radzenia sobie ze wszystkimi sprawami.	81,8	18,2

Wysoka ilość twierdzących odpowiedzi wskazuje, że nauka zdalna przyczyniła się do rozwoju pożądaných cech osobowości i umiejętności u dużej grupy studentów 54,55 – 87 %.

Z kolei odpowiedzi pozytywne na poniższe pytania wskazują na doświadczanie różnych trudności i dyskomfortu podczas pracy zdalnej:

Treść pytania	Udzielona odpowiedź (%)	
	Tak	Nie
Relacje z grupą studentów stały się trudniejsze	39,0	61,0
Brakowało mi bezpośredniego kontaktu z innymi studentami	54,6	45,4
Stresowania się, że czegoś nie rozumiem lub, że nie prześlę prac/testu w wyznaczonym terminie	45,5	54,5

Większość studentów chciałaby w przyszłości korzystać ze zdalnego kształcenia - 68,83 %. Na pytanie czy wszystkie zajęcia Pani/Pana zdaniem powinny być realizowane w formie zdalnej, 64 % ankietowanych odpowiedziało że wykłady, niektórzy studenci proponowali też zdalne prowadzenie ćwiczeń audytoryjnych, lektoratów, ćwiczeń wymagających użycia komputera. Na pytanie Czego Pani/Pana zdaniem zabrakło ze strony Uczelni w trakcie kształcenia zdalnego i co Uczelnia powinna zrobić, aby poprawić kształcenie w formie zdalnej? Odpowiedzi były zróżnicowane. Były oceny pozytywne, podkreślano, że kształcenie zdalne odbyło się właściwie. Wśród uwag podkreślano, że brakowało informacji o charakterze organizacyjnym, takich jak:

- 1). czas trwania kształcenia zdalnego,
- 2). wskazywano na problemy z platformą internetową,
- 3). brak jednolitych kanałów komunikacji.

Wskazywali na problemy organizacyjne, takie jak:

- 1). przedłużanie zajęć,
- 2). brak wystarczająco długich przerw na przelogowanie się i odpoczynek.

Mieli także uwagi co do sposobu realizacji zajęć, zaangażowania prowadzących, zakresu realizowanego materiału. Studenci uzasadniając wybór interesujących zajęć podkreślali zaangażowanie prowadzących, rzetelną pracę i przygotowanie do zajęć, przekazywanie wiedzy praktycznej, zachęcanie do aktywności i rozmowy, kreatywną pracę w grupach, indywidualne podejście prowadzących. Zajęcia odbywały się w miłej atmosferze, bez stresu, komfort odbioru wykładu (mogli słuchać osoby prowadzącej w ciszy).

Podsumowując wyniki ankiety oceniającej jakość kształcenia zdalnego wskazują, że przebieg procesu dydaktycznego był prawidłowy. Studenci w większości docenili zaangażowanie, wiedzę i profesjonalizm prowadzących. Uwagi krytyczne powinny posłużyć do wypracowania rozwiązań systemowych, a w szczególności usprawnienia narzędzi komunikacji internetowej ze strony uczelni i ewentualnie przeprowadzenia szkoleń wśród nauczycieli dotyczących usprawnienia metod pracy zdalnej.

DOSTOSOWYWANIE EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DO WYMOGÓW RYNKU PRACY

W roku akademickim 2020/2021 utrzymywana była współpraca z następującymi przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego:

1. Współpraca z Wytwórnią Pasz Lira Sp. z o.o. polegająca na oznaczeniu stopnia skleikowania skrobi w próbkach zbóż. Prace koordynowała Pani dr hab. Monika Sujka, prof. uczelni.
2. „Opracowanie i wdrożenie modelu przetwórstwa w małym gospodarstwie rolnym we współpracy z Politechniką Łódzką w zakresie produktów powstałych z tłoczenia oleju na zimno: oleju i makuchów z wiesiołka *Oenothera L.*” Prace koordynowała Pani prof. dr hab. Urszula Gawlik-Dziki.

W ramach współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym przeprowadzono konsultacje na temat programów nauczania na poszczególnych kierunkach (KLEMENT Sp. z o.o., AMERPHARMA Sp. z o.o., JHM Przyprawy Sp. z o.o. Spółka komandytowa). Przedstawiciele w/w firm nie mieli zastrzeżeń do programu studiów, jak również wiedzy teoretycznej i umiejętności absolwentów WNoŻB. Jako proponowane formy współpracy zalecają wizyty studyjne oraz praktyki studenckie w zakładach branży spożywczej. W ramach pracy magisterskiej dyskusja i próba rozwiązania realnych problemów technologicznych w zakładzie np. analiza przyczyn odbarwiania się środków spożywczych oraz sposoby przeciwdziałania temu zjawisku. Zwracają jednak uwagę na:

- potrzebę analizy kompetencji absolwentów pod kątem wiedzy, umiejętności praktycznych oraz możliwości współdziałania w zespole w firmie,
- poszerzanie zdolności praktycznych absolwentów, zwłaszcza odnoszące się do ich kreatywności, innowacyjności i przedsiębiorczości, a w szczególności umiejętności pracy w zespole i zastosowania zdobytej wiedzy w praktyce,
- inicjatywy umożliwiające bezpośredni kontakt przemysłu z nauką w ramach realizowanych zajęć dydaktycznych (wykład, warsztat).

ANALIZA ANKIET ABSOLWENTA

Badanie zostało przeprowadzone na potrzeby Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. 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. Dzięki temu ankietowany mógł wypowiedzieć się na temat spełnienia jego oczekiwań odnośnie przebytych studiów, programu kształcenia postawy nauczycieli i promotora. W niniejszym raporcie każde pytanie zostało przeanalizowane z osobna. Opracowanie obejmuje tabele z odpowiedziami ankietowanych, przedstawienie wyników w formie graficznej oraz odpowiednie podsumowanie.

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

W badaniu wzięło udział **210** osób, w tym:

• Dietetyka I stopień	27
• Dietetyka II stopień	61
• Biotechnologia I stopień	38
• Biotechnologia II stopień	22
• Technologia żywności i żywienia człowieka I stopień	19
• Technologia żywności i żywienia człowieka II stopień	10
• Gastronomia i sztuka kulinarna I stopień	33

Opracowanie wyników dla wszystkich kierunków. 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 kole naukowym	organizacjach wolontariacki ch	innych	nie działałem/am
Dietetyka I st.	3,7	0,0	7,4	3,7	3,7	92,60
Dietetyka II st.	0,00	0,00	1,60	1,60	6,60	90,20
Biotechnologia I st.	0,00	5,30	31,60	2,60	7,90	44,70
Biotechnologia II st.	9,10	9,10	27,30	9,10	9,10	68,20
TŻiŻC I st.	0,00	0,00	26,30	0,00	10,50	68,40
TŻiŻC II st.	0,00	0,00	10,00	10,00	20,00	70,00
GiSK	0,00	3,00	15,20	6,10	6,10	75,80

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. Najchętniej wybieraną aktywnością dodatkową przez studentów wszystkich kierunków, było uczęszczanie do kół naukowych. Najbardziej aktywni byli studenci kierunków: **biotechnologia I i II stopień oraz technologia żywności i żywienie człowieka I stopień**. Najmniej aktywni poza programem studiów okazali się studenci **dietetyki I i II stopnia**, wśród których odpowiednio 92,6 % i 90,2 % ankietowanych zaznaczyła odpowiedź „nie działałem.”

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. Na kierunkach **biotechnologia I stopnia, biotechnologia II stopnia, technologia żywności i żywienie człowieka I stopnia**, najwięcej studentów odbyło praktyki programowe bądź ponadprogramowe odpowiednio **55,30, 54,50 i 52,60 %**. Natomiast studenci **technologii żywności i żywienia człowieka II stopień** w większości wykonywali pracę dorywczą (**60,00 %**). Należy też zwrócić uwagę na wysoki procent osób, którzy podjęli pracę stałą jeszcze przed rozpoczęciem kształcenia, wśród studentów **dietetyki I stopnia (48,10 %)**

oraz **dietetyki II stopnia (29,50 %).**

b) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?					
	nie pracowałem/am	praktyki studenckie; programowe, ponadprogramow e	praca dorywcza	praca stała podjęta przed studiami	praca stała podjęta w czasie studiów
Dietetyka I st.	14,80	37,00	14,80	48,10	11,10
Dietetyka II st.	16,40	45,90	23,00	29,50	8,20
Biotechnologia I st.	0,00	55,30	57,90	0,00	2,60
Biotechnologia II st.	31,80	54,50	45,50	0,00	22,70
TŻiŻC I st.	21,10	52,60	52,60	0,00	21,10
TŻiŻC II st.	30,00	30,00	60,00	10,00	10,00
GiSK	15,20	42,40	57,60	12,10	24,20

W odpowiedzi na pytanie 2 (Czy Pan/Pani obecnie pracuje?) ponad połowa ankietowanych respondentów na kierunkach **biotechnologia I stopień, technologia żywności i żywienie człowieka I stopień** oraz **gastronomia i sztuka kulinarna** zadeklarowała, iż nie pracuje bądź z różnych względów czasowo nie podejmuje pracy. Najbardziej aktywni zawodowo okazali się studenci kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka II stopień oraz studenci dietetyki I stopnia**, którzy w większości wykonywali pracę na pełnym etacie na podstawie umowy o pracę odpowiednio **33,30 i 50,00 %**. 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 **dietetyka I i II stopnia** procent ankietowanych posiadających swoją działalność wyniósł odpowiednio **3,70 i 4,90 %**.

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.	33,30	3,70	0,00	3,70
Dietetyka II st.	4,90	19,70	8,20	1,60
Biotechnologia I st.	0,00	7,90	0,00	0,00
Biotechnologia II st.	13,60	0,00	0,00	0,00
TŻiŻC I st.	5,30	10,50	0,00	0,00
TŻiŻC II st.	50,00	0,00	0,00	0,00
GiSK	3,00	9,10	0,00	0,00
tak, prowadzę jednoosobową działalność gospodarczą	tak, w oparciu o umowę cywilnoprawną (umowa o dzieło, umowa – zlecenie)	inaczej jak?	nie	czasowo nie (np. z powodu urodzenia dziecka, złego stanu zdrowia itp.)
3,70	7,40	3,70	33,30	11,10
4,90	16,40	4,90	29,50	9,80
0,00	26,30	5,30	44,70	15,80
0,00	36,40	4,50	40,90	4,50
0,00	0,00	10,50	57,90	15,80
0,00	20,00	10,00	0,00	20,00
0	12,1	3	48,5	24,2

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.	3,7	0	7,4	7,4	51,9	29,6
Dietetyka II st.	21,3	1,6	8,2	4,9	32,8	31,1
Biotechnologia I st.	2,6	0	5,3	2,6	55,3	34,2
Biotechnologia II st.	0	4,5	4,5	4,5	45,5	40,9
TŻiŻC I st.	10,5	5,3	21,1	0	21,1	42,1
TŻiŻC II st.	30	20	20	10	10	10
GiSK	30,3	3	15,2	6,1	18,2	27,3

Po zsumowaniu odpowiedzi pozytywnych udzielonych na pytanie 3 (Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów ?) można wywnioskować, że najwięcej studentów, których praca jest powiązana z kierunkiem studiów było na **gastronomii i sztuce kulinarnej (33,30 %)** oraz **TŻiŻC II stopień (50,00 %)**. Natomiast w przypadku respondentów z **dietetyki I 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.	11,10	51,90	37,00	0,00
Dietetyka II st.	4,90	49,20	37,70	8,20
Biotechnologia I st.	5,30	63,20	31,60	0,00
Biotechnologia II st.	9,10	45,50	35,40	9,10
TŻiŻC I st.	26,30	63,20	10,50	0,00

TŻiŻC II st.	0,00	70,00	30,00	0,00
GiSK	9,10	63,60	21,20	6,10
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I st.	3,70	22,20	66,70	7,40
Dietetyka II st.	4,90	60,70	2,60	9,80
Biotechnologia I st.	15,80	60,50	21,10	2,60
Biotechnologia II st.	0,00	45,50	36,40	18,20
TŻiŻC I st.	31,60	57,90	5,30	5,30
TŻiŻC II st.	0,00	60,00	30,00	10,00
GiSK	3,00	24,20	42,40	30,30
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I st.	3,70	37,00	55,60	3,70
Dietetyka II st.	8,20	44,30	37,70	9,20
Biotechnologia I st.	2,60	60,50	34,20	2,60
Biotechnologia II st.	0,00	45,50	40,90	13,60
TŻiŻC I st.	26,30	52,60	21,10	0,00
TŻiŻC II st.	0,00	30,00	60,00	10,00
GiSK	0,00	36,40	33,30	30,30

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 **TŻiŻC II stopnia** najliczniej opowiedzieli się w ten sposób – **70,00 %**. W drugiej części pytania, która miała na celu poznanie opinii czy dany kierunek dobrze przygotowuje do pracy zawodowej studenci **biotechnologii I stopnia, dietetyki II stopnia** oraz **technologii żywności I i II stopnia** wypowiedzieli się pozytywnie odpowiednio **76,30; 65,6; 89,5 i 60,00 %** sumy odpowiedzi „tak” i „raczej tak”. Odmiennej opinii na ten temat mieli studenci **dietetyki I stopnia oraz biotechnologii II stopnia**, których suma odpowiedzi „raczej nie” i „nie” wyniosła odpowiednio **74,10 i 54,60 %**. Ostatnia część pytania dotyczyła satysfakcjonujących zarobków po ukończeniu danego kierunku studiów. Ponad połowa studentów **dietetyki II stopnia, biotechnologii, TŻiŻC I stopnia** uważa, że ukończenie danego kierunku studiów może zapewnić otrzymywanie satysfakcjonujących zarobków w późniejszej pracy zawodowej. Odmiennej zdania byli studenci **dietetyki I stopnia, TŻiŻC II stopnia** oraz **gastronomii i sztuki kulinarnej**.

5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I st.	3,70	37,00	40,70	18,50
Dietetyka II st.	4,90	19,70	44,30	31,10
Biotechnologia I st.	23,70	65,80	5,30	5,30
Biotechnologia II st.	18,20	45,50	31,80	4,50
TŻiŻC I st.	26,30	31,60	5,30	0,00
TŻiŻC II st.	10,00	80,00	10,00	0,00
GiSK	36,40	30,30	27,30	6,10
b) kierunku studiów ?				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I st.	33,30	33,30	25,90	7,40
Dietetyka II st.	37,70	37,70	21,30	3,30

Biotechnologia I st.	42,10	39,50	13,20	5,30
Biotechnologia II st.	9,10	63,60	18,20	9,10
TŻiŻC I st.	52,60	36,80	5,30	5,30
TŻiŻC II st.	20,00	50,00	30,00	0,00
GiSK	15,20	39,40	30,30	15,20

Ponad 50 % ankietowanych studentów ze wszystkich kierunków, z wyjątkiem dietetyki, jest zadowolona z wyboru ukończonej Uczelni (pytanie 5). Najwyższy poziom satysfakcji odnotowano na kierunku **biotechnologia I stopnia, gastronomia i sztuka kulinarna i TŻiŻC II stopień**, suma odpowiedzi pozytywnych („tak” i „raczej tak”) wyniosła odpowiednio **89,50, 66,70 i 90,00 %**. Druga część pytania dotyczyła zadowolenia z wyboru kierunku studiów. Wszyscy ankietowani wysoko ocenili swój kierunek. Największa wartość niezadowolonych studentów to **30,30 %** z odpowiedzią „raczej nie” i **15,20 %** z odpowiedzią „nie”, które odnotowano w ankietach studentów **gastronomii i sztuki kulinarnej**.

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.	7,4	18,5	59,3	14,8
Dietetyka II st.	13,1	41	41	4,9
Biotechnologia I st.	5,3	68,4	18,4	7,9
Biotechnologia II st.	0	45,5	40,9	13,6
TŻiŻC I st.	31,6	47,4	15,8	5,3
TŻiŻC II st.	20	50	30	0
GiSK	0	6,1	39,4	24,2

Ze stwierdzeniem, że zdobycie zadowalającej pracy jest możliwe dzięki uzyskanej wiedzy i kompetencji w trakcie przebytych studiów, zgadza się większość studentów wszystkich kierunków (sumy odpowiedzi „tak” i „raczej tak”). Studenci kierunku **gastronomia i sztuka kulinarna**, w **51,50 %** dla sumy odpowiedzi „raczej nie” i „nie” zadeklarowali, że

kompetencje uzyskane podczas studiów nie umożliwią zdobycie zadawalającej pracy.

7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosi/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe? A) studia II stopnia		
	tak	nie
Dietetyka I st.	55,60	44,40
Dietetyka II st.	63,90	36,10
Biotechnologia I st.	94,70	5,30
Biotechnologia II st.	77,30	22,70
TŻiŻC I st.	94,70	5,30
TŻiŻC II st.	80,00	20,00
GiSK	48,50	51,50
b) studia doktoranckie		
	tak	nie
Dietetyka I st.	18,50	81,50
Dietetyka II st.	18,00	82,00
Biotechnologia I st.	7,90	92,10
Biotechnologia II st.	13,60	86,40
TŻiŻC I st.	26,30	73,70
TŻiŻC II st.	10,00	90,00
GiSK	9,10	90,90
c) studia podyplomowe		
	tak	nie
Dietetyka I st.	29,60	70,70

Dietetyka II st.	57,40	42,60
Biotechnologia I st.	42,10	57,90
Biotechnologia II st.	31,80	68,20
TŻiŻC I st.	57,90	42,10
TŻiŻC II st.	20,00	80,00
GiSK	24,20	75,80
d) kursy językowe		
	tak	nie
Dietetyka I st.	59,30	40,70
Dietetyka II st.	67,20	32,80
Biotechnologia I st.	81,60	18,40
Biotechnologia II st.	72,70	27,30
TŻiŻC I st.	78,90	21,10
TŻiŻC II st.	50,00	50,00
GiSK	60,60	39,40
e) kursy i szkolenia zawodowe		
	tak	nie
Dietetyka I st.	85,20	14,80
Dietetyka II st.	88,50	11,50
Biotechnologia I st.	89,50	10,50
Biotechnologia II st.	72,70	27,30
TŻiŻC I st.	100,00	0,00
TŻiŻC II st.	70,00	30,00

GiSK	87,90	12,10
------	-------	-------

Wydaję 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, biotechnologii I stopnia oraz TŻiŻC** odpowiednio **55,60, 94,7 i 94,70 %** z nich podjęcie studia II stopnia. Najwięcej studentów zadeklarowało, że po uzyskaniu dyplomu poszerzy swoje kwalifikacje i umiejętności zawodowe poprzez studia doktoranckie na kierunku **TŻiŻC I stopnia (26,30 %)**. Kolejna część pytania dotyczyła podnoszenia swojego wykształcenia poprzez podjęcie studiów podyplomowych. Najwięcej osób zainteresowanych takim wariantem podnoszenia swoich umiejętności było na kierunku **dietetyka II stopnia (57,40 %)** oraz **TŻiŻC I stopnia (57,20 %)**, z kolei najmniej na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka II stopnia (20,00 %)**. W przypadku kursów językowych najwięcej studentów **biotechnologii I stopnia (81,60 %)** zadeklarowało, że podnosili bądź zamierzają podnieść w ten sposób swoje umiejętności. Ostatnia część pytania dotyczyła kursów i szkoleń zawodowych. Na wszystkich kierunkach **70 %** i więcej ankietowanych przyznało, 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.	96,30	0,00	3,70
Dietetyka II st.	88,50	11,50	0,00
Biotechnologia I st.	68,40	21,10	10,50
Biotechnologia II st.	86,40	9,10	4,50
TŻiŻC I st.	78,90	21,10	0,00
TŻiŻC II st.	90,00	0,00	10,00
GiSK	87,90	6,10	6,10
b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego			
	tak	nie	nie dotyczy
Dietetyka I st.	58,30	33,30	7,40
Dietetyka II st.	59,00	39,30	1,60
Biotechnologia I st.	73,70	23,70	2,60
Biotechnologia II st.	77,30	18,20	4,50
TŻiŻC I st.	68,40	31,60	0,00
TŻiŻC II st.	70,00	10,00	20,00
GiSK	60,60	30,30	9,10
c) więcej kształcenia praktycznego			
	tak	nie	nie dotyczy
Dietetyka I st.	88,90	7,40	3,70
Dietetyka II st.	88,50	11,50	0,00

Biotechnologia I st.	92,10	2,60	5,30
Biotechnologia II st.	95,50	4,50	0,00
TŻiŻC I st.	100,00	0,00	0,00
TŻiŻC II st.	100,00	0,00	0,00
GiSK	100,00	0,00	0,00

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

	tak	nie	nie dotyczy
Dietetyka I st.	44,40	48,10	7,40
Dietetyka II st.	34,40	62,30	3,30
Biotechnologia I st.	47,40	39,50	13,20
Biotechnologia II st.	31,80	59,10	9,10
TŻiŻC I st.	42,10	57,90	0,00
TŻiŻC II st.	40,00	60,00	0,00
GiSK	33,30	57,60	9,10

e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej

	tak	nie	nie dotyczy
Dietetyka I st.	22,20	63,00	14,80
Dietetyka II st.	44,30	50,80	4,90
Biotechnologia I st.	50,00	42,10	7,90
Biotechnologia II st.	13,60	81,80	4,50
TŻiŻC I st.	57,90	42,10	0,00
TŻiŻC II st.	40,00	60,00	0,00
GiSK	60,60	36,40	3,00

f) więcej zajęć rozwijających kreatywność			
	tak	nie	nie dotyczy
Dietetyka I st.	66,70	22,20	11,10
Dietetyka II st.	67,20	29,50	3,30
Biotechnologia I st.	71,10	21,10	7,80
Biotechnologia II st.	68,20	31,80	0,00
TŻiŻC I st.	94,70	5,30	0,00
TŻiŻC II st.	80,00	20,00	0,00
GiSK	93,90	6,10	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. Ankietowani z kierunku **dietetyka I stopnia** zgodzili się z powyższym stwierdzeniem w **96,30 %**. Natomiast studenci **biotechnologii I stopnia** popierali to stwierdzenie w **68,40 %**. 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. 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 II stopnia (62,30 %)**. Zajęcia, które wymagałyby większej pracy zespołowej również nie spotkały się z przychylnością studentów, jedynie na kierunku **gastronomia i sztuka kulinarna 60,60 %** 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 **TŻiŻC I stopnia** oraz **gastronomii i sztuce kulinarnej** aż odpowiednio **94,70 i 93,90 %** 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.	70,40	29,60
Dietetyka II st.	50,80	49,20
Biotechnologia I st.	27,30	72,70
Biotechnologia II st.	45,50	54,50
TŻiŻC I st.	36,80	63,20
TŻiŻC II st.	40,00	60,00
GiSK	57,60	42,40
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.	51,90	48,10
Dietetyka II st.	41,00	59,00
Biotechnologia I st.	23,70	76,30
Biotechnologia II st.	27,30	72,70
TŻiŻC I st.	10,50	89,50
TŻiŻC II st.	30,00	70,00
GiSK	48,50	51,50
11. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej?		
	tak	nie
Dietetyka I st.	77,80	22,20
Dietetyka II st.	60,70	37,70
Biotechnologia I st.	47,40	52,60

Biotechnologia II st.	27,30	72,70
TŻiŻC I st.	47,40	47,40
TŻiŻC II st.	50,00	50,00
GiSK	66,70	33,30
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.	48,10	51,90
Dietetyka II st.	34,40	65,60
Biotechnologia I st.	13,20	86,80
Biotechnologia II st.	27,30	72,70
TŻiŻC I st.	0,00	100,00
TŻiŻC II st.	30,00	70,00
GiSK	45,50	54,50

Pytania 9-12 miały charter otwarty i wskazane przez studentów odpowiedzi zostały szczegółowo rozwinięte poniżej.

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 – 70,40 %** oraz **gastronomia i sztuka kulinarna – 57,60 %**. W odpowiedzi na pytanie 9, studenci **dietetyki I stopnia** wymienili jako przedmioty całkowicie zbędne: „*historię ziołolecznictwa, metody analizy instrumentalnej, żywność regionalną, towaroznawstwo produktów roślinnych, towaroznawstwo produktów zwierzęcych, technologię gastronomiczną, bezpieczeństwo i ergonomię, prawo i ekonomikę w ochronie zdrowia, organizację pracy, historię nauki o żywieniu i dietetyce*”. Studenci **biotechnologii I stopnia** wskazali: „*akademicki savoir-vivre, etykę, ekonomikę produkcji, historię ziołolecznictwa, podstawy projektowania i prawo gospodarcze*”. Studenci **biotechnologii II stopnia** wskazywali pojedyncze przedmioty. Oprócz socjologii i ekonomiki żaden z nich nie był wymieniony więcej niż dwa razy. Studenci **TŻiŻC I stopień** wskazali przedmioty humanistyczne oraz rachunkowość. Studenci kierunku **gastronomia i sztuka kulinarna** wymieniali różne przedmioty, w znacznej większości

prowadzone przez pracowników zatrudnionych na innych wydziałach.

W pytaniu dziesiątym, które dotyczy przedmiotów lub zajęć, których treści należałoby gruntownie zmienić **51,90 %** studentów **dietetyki I stopnia** uważa, że w trakcie toku studiów występują przedmioty, których forma prowadzenia powinna ulec zmianie. Poniżej znajdują się odpowiedzi otwarte studentów **dietetyki I stopnia** na pytanie 10.

„Uczelnia powinna zapewnić dostęp do najnowszych programów dietetycznych co umożliwia pracę na zajęciach”.

„Praktyki zawodowe- 6 tygodni pracowania na kuchni jako pomoc poza stratą czasu nic nie wzniosły do mojego życia, dopiero możliwość odbycia praktyk w gabinecie dietetycznym była zadowalająca.”

“Nie tyle zmienić co wprowadzić więcej przedmiotów, ewentualnie więcej godzin z zajęć związanych z kierunkiem.”

“Dużo treści powtarzało się na różnych przedmiotach”

Studenci **dietetyki II stopnia**, podali, że statystyka powinna być przeprowadzona na ostatnim semestrze, ponieważ dopiero wtedy wykorzystują jej narzędzia przy pisaniu prac magisterskich. Studenci **biotechnologii I stopnia** wymienili przedmioty takie jak: *„embriologia, biologia komórki, podstawy programowania, enzymologia, wirusologia roślin, systemy pomiaru i kontroli w bioinżynierii”*, zaś studenci **biotechnologii II stopnia** zwrócili uwagę na powtarzające się te same treści na różnych przedmiotach. W odpowiedzi na pytanie 10, studenci **TŻiŻC I stopnia** wymienili: *„rachunkowość i inne przedmioty wyłącznie wykładowe trwające jeden semestr, matematykę z elementami statystyki, biofizykę oraz przedmioty humanistyczne”*. Studenci **gastronomii i sztuki kulinarnej** wskazali przedmioty takie jak: *„gastronomia specjalna i systemowa, estetyka i sztuka dekorowania w gastronomii, trendy w gastronomii, inżynieria produkcji, podstawy hotelarstwa i gastronomii hotelowej, historia aromatów i przypraw”*.

Na wszystkich kierunkach będących przedmiotem ankiety, w programie studiów znajdują się zajęcia, które okazują się bardzo przydatne w pracy zawodowej (pytanie 11). Studenci **dietetyki I stopnia** uznali, że przedmiotami bardzo przydatnymi w pracy zawodowej były: *„dietoterapia, żywienie ludzi starszych i otyłych, żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie, higiena i bezpieczeństwo, podstawy żywienia człowieka, kliniczny zarys chorób, dietetyka pediatryczna”*. Studenci **dietetyki II stopnia** w odpowiedzi na pytanie 11, podawali następujące przedmioty: *“Dietoterapia geriatryczna, psychodietetyka, żywienie w chorobach autoimmunologicznych, mikrobiota człowieka”*. Studenci **biotechnologii I stopnia** wymieniali: *„mikrobiologię, techniki molekularne i techniki analityczne”*, a także pozostałe przedmioty, które były realizowane w laboratorium, zaś **biotechnologii II stopnia**: *„mikrobiologię, biologię molekularną, genetykę medyczną”*. Studenci **TŻiŻC I stopnia** wymienili następujące moduły: *„systemy zapewniania jakości, technologie kierunkowe: mięsa, owoców, warzyw i grzybów, zbóż, węglowodanów i tłuszczów, mleka”*, zaś **II stopnia**: *„aparaturę przemysłu spożywczego, inżynierię procesową, prawo żywnościowe, cukiernictwo, piekarnictwo, projektowanie technologiczne, zajęcia dotyczące bezpieczeństwa żywności itp. w zakładzie technologii mięsa i zarządzania jakością”*. Studenci **gastronomii i sztuki kulinarnej** wskazali przedmioty takie

jak: „cukiernictwo, obsługa konsumenta, wyroby piekarnicze, projektowanie zakładów gastronomicznych, catering i organizacja eventów, projektowanie potraw i napojów, higiena żywności”.

Pytanie 12 brzmiało “Czy ma Pan/Pani inne uwagi dotyczące programu kształcenia na ukończonym kierunku studiów, które chciał/aby Pan/i przekazać władzom Wydziału?” i miało charakter otwarty. Poniżej znajdują się odpowiedzi studentów **dietetyki I stopnia:**

„Na żadnych zajęciach nie pisało się referatów co jest minusem, pisanie ich w oparciu o bibliografię w trakcie studiów pozwala studentowi nabyć umiejętności, potrzebne do napisania dobrej pracy licencjackiej. Na studiach powinni być informacje na temat otwierania własnej działalności, na jakich zasadach funkcjonują gabinety dietetyczne bądź jak można zacząć pracować na własną rękę jako dietetyk.”

“Większy nacisk na przedmioty związane z dietetyką, przeprowadzenie ich z PRAKTYKUJĄCYMI dietetykami. Przekazywanie AKTUALNEJ wiedzy. Ograniczenie przedmiotów związanych z żywnością (uważam że są przydatne, ale w tym momencie zdecydowanie przeważają nad przedmiotami dietetycznymi, które są ważniejsze)”

Dietetyka II stopień:

“Więcej przedmiotów praktycznych”.

“Więcej zajęć powinno być z czynnymi dietetykami, którzy mają styczność z pacjentami i układaniem jadłospisów a nie tylko teoretykami”.

“Za mało zajęć praktycznych w całym toku studiów, szczególnie chodzi tu o kontakt i pracę z pacjentem”.

Biotechnologia I stopień

“Dodałabym takie przedmioty jak inżynieria genetyczna oraz bioinformatyka ponieważ to właśnie one są teraz na czasie.”

“Więcej zajęć praktycznych, zajęcia we współpracy z firmami biotechnologicznymi”

Biotechnologia II stopień

“Więcej praktyki. Kierunek jest zbyt teoretyczny”

“Więcej zajęć praktycznych, a także aby każdy miał możliwość sam pracować, a nie w grupach”

Technologia żywności i żywienie człowieka I stopień

Żadna z ankietowanych osób nie udzieliła odpowiedzi na to pytanie.

Technologia żywności i żywienie człowieka II stopień

“Więcej staży programowych, ponadprogramowych, gdzie student będzie mógł się rozwijać i zdobyć doświadczenie już w trakcie studiów”

“Więcej praktyki”

Gastronomia i sztuka kulinarna

“Dużo więcej praktycznych zajęć z gotowania, pieczenia. Poznawanie nowych, ciekawych przepisów, a nie przerabianie często tych samych na różnych przedmiotach. Częstsza możliwość korzystania z pracowni gastronomicznej.”

“Należałoby zwiększyć ilość funduszy do przeznaczenia na organizację zajęć praktycznych na tym kierunku.”

„Ankiety, takie jak ta powinny być przeprowadzane po każdym semestrze, ponieważ obecnie nie jestem w stanie przekazać szczegółowych uwag do konkretnych przedmiotów i sytuacji.”

“Utworzenie II stopnia gastronomia i sztuka kulinarna”

“Większa możliwość rozwoju umiejętności praktycznych.”

“Zwiększyć nacisk na zajęcia praktyczne”

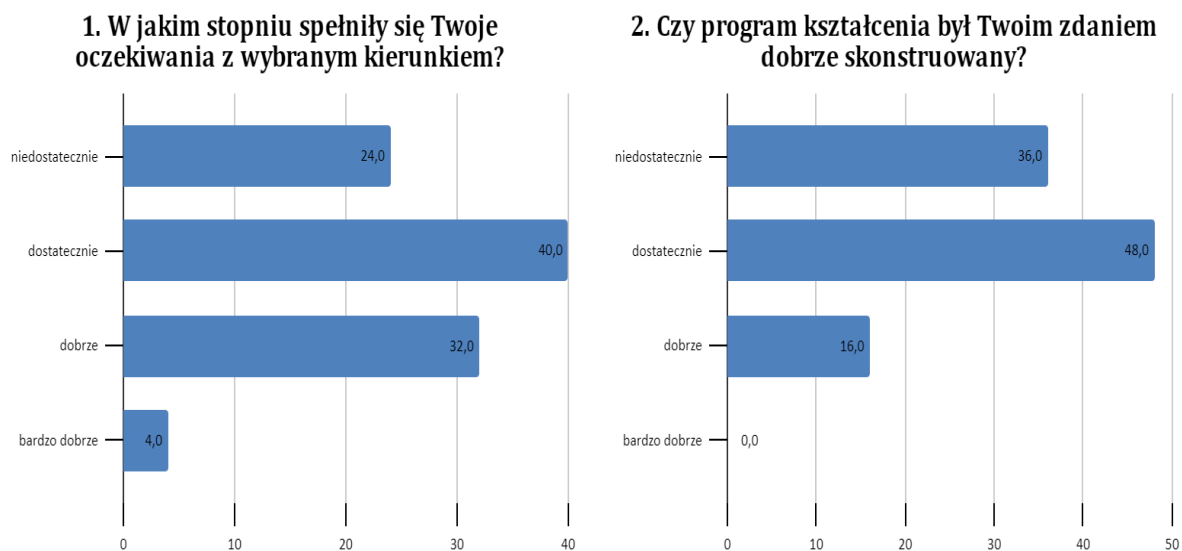
Wnioski:

1. Najchętniej wybieraną aktywnością dodatkową przez studentów wszystkich kierunków, było uczęszczanie do kół naukowych.
2. Najmniej aktywni poza programem studiów okazali się studenci **dietetyki I i II stopnia**, wśród których **ponad 90%** ankietowanych zadeklarowała brak uczestnictwa w jakichkolwiek formach aktywności dodatkowej.
3. Najniższy procent pracujących studentów odnotowano na kierunkach **technologia żywności i żywienie człowieka I stopień** i **gastronomii i sztuce kulinarnej**. Natomiast najwyższy procent osób pracujących odnotowano na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka II stopnia**.
4. Najwięcej osób pracujących zgodnie z kierunkiem swoich studiów było na kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka II stopnia (50%)**, zaś najmniej **biotechnologii I stopień (7,9%)**.
5. Ponad połowa wszystkich ankietowanych studentów (suma odpowiedzi „tak” i „raczej tak”), z każdego kierunku uważa, że absolwent kończący studia jest poszukiwany na rynku pracy.
6. Studenci **dietetyki I stopnia** oraz **gastronomii i sztuki kulinarnej** uważają, że studia na tym kierunku nie przygotowują dobrze do pracy zawodowej.
7. Ponad połowa studentów ze wszystkich ankietowanych kierunków uważa, że zdobyte wykształcenie daje możliwość otrzymywania satysfakcjonujących zarobków w późniejszej pracy zawodowej.
8. Studenci dietetyki II stopnia w większości nie są zadowoleni z ukończenia studiów na naszej uczelni (75,4%). Większość ankietowanych studentów jest zadowolona z ukończenia danego kierunku studiów.
9. W pytaniach dotyczących zmian w programach kształcenia studenci w większości wskazali lepsze przygotowanie przedmiotów podstawowych i kierunkowych oraz więcej kształcenia praktycznego, jak również konieczność lepszego przygotowania z zakresu obcego języka specjalistycznego, za mniej ważne uznali zajęcia do samodzielnej realizacji czy wymagających pracy zespołowej.
10. Najbardziej interesującą formą podnoszenia swoich kwalifikacji dla ankietowanych okazały się kursy i szkolenia zawodowe, a także kursy językowe.
11. W pytaniu 12 ogólnie studenci **dietetyki I stopnia** zwracają uwagę na zbyt małą ilość przedmiotów związanych z żywieniem człowieka, małą ilość zajęć z pacjentem.
12. W pytaniu 12 ogólnie studenci **dietetyki II stopnia** zdecydowanie chcieliby mieć więcej zajęć praktycznych z pacjentem oraz przedmiotów specjalistycznych.

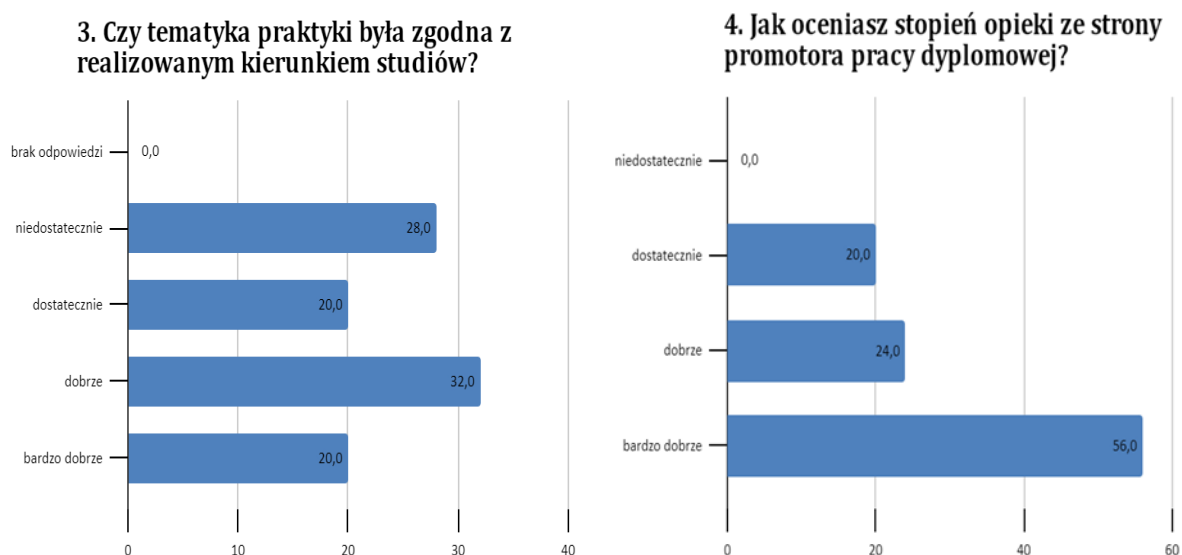
13. W pytaniu 12 ogólnie studenci **biotechnologii I i II stopnia** sugerują, że powinno odbywać się więcej zajęć praktycznych w mniejszych grupach, tak by każdy mógł samodzielnie wykonać ćwiczenie.
14. W pytaniu 12 ogólnie studenci **technologii żywności II stopnia** chcieliby więcej zajęć praktycznych.
15. W pytaniu 12 ogólnie studenci **gastronomii i sztuki kulinarnej I stopnia** uważają, że zajęcia praktyczne powinny być prowadzone przez specjalistów na zdecydowanie wyższym poziomie oraz uczelnia powinna zapewniać większe środki na surowce.

ANALIZA ANKIET DYPLOMANTA

Dietetyka I stopień

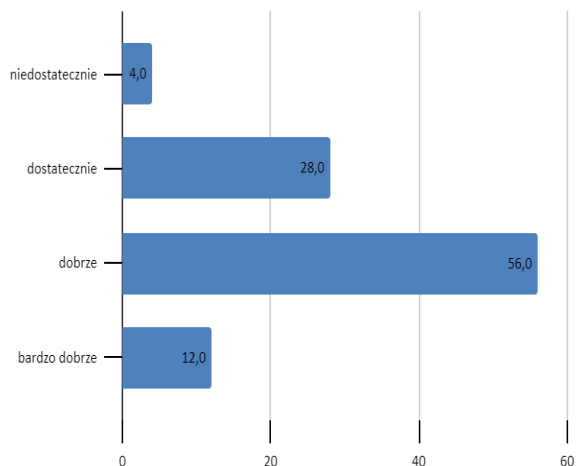


Studia na kierunku Dietetyka (stopień I) spełniły w stopniu **dobrym i dostatecznym** oczekiwania większości respondentów (72 %). Natomiast w przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia 64 % ankietowanych uważa, że został on **dobrze i dostatecznie** skonstruowany

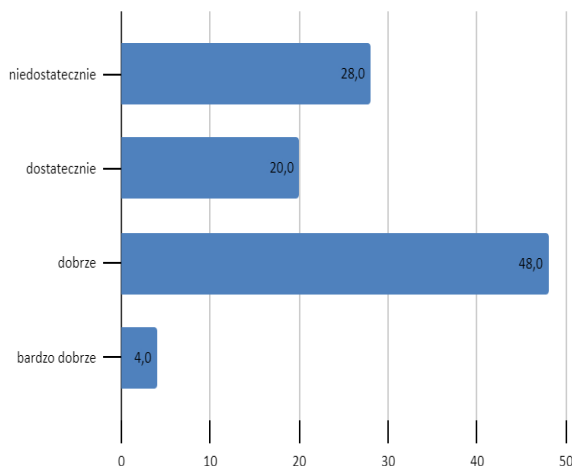


Odpowiedzi ankietowanych studentów były bardzo zróżnicowane w pytaniu dotyczącym zgodności tematyki praktyk z kierunkiem studiów. Najwięcej studentów oceniła ją „dobrze” (32 %).

5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?

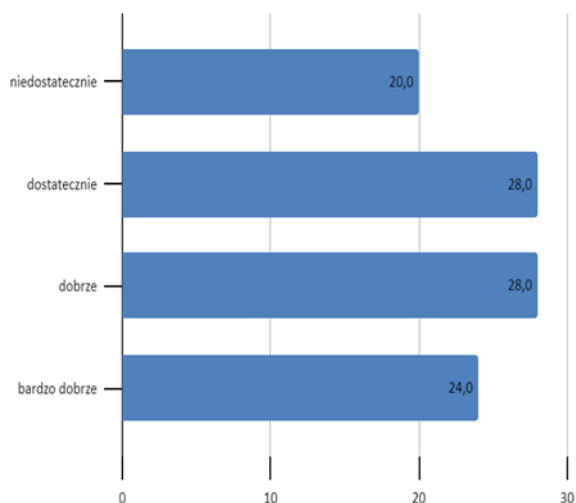


6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?

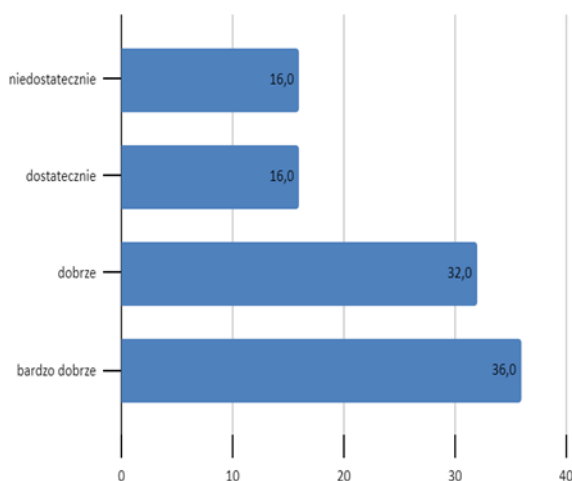


Większość ankietowanych studentów Dietetyki I stopnia uważa, że ich współpraca z promotorem była **dobra lub bardzo dobra** (80 %). Większość studentów oceniło postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów jako „dobry” i „bardzo dobry” (68 %). Studenci w większość „dobrze” (48 %) ocenili przepływ informacji na Uczelni.

7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie

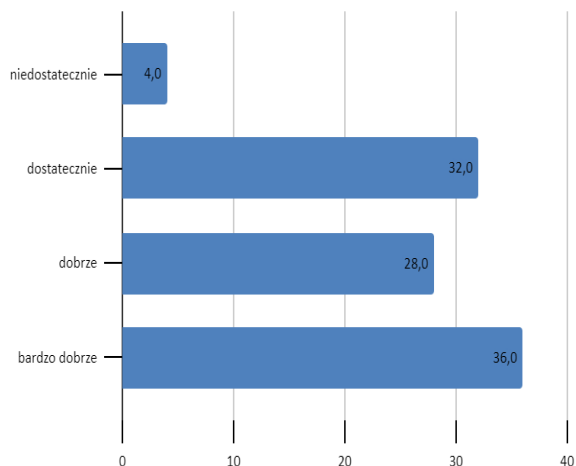


8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich

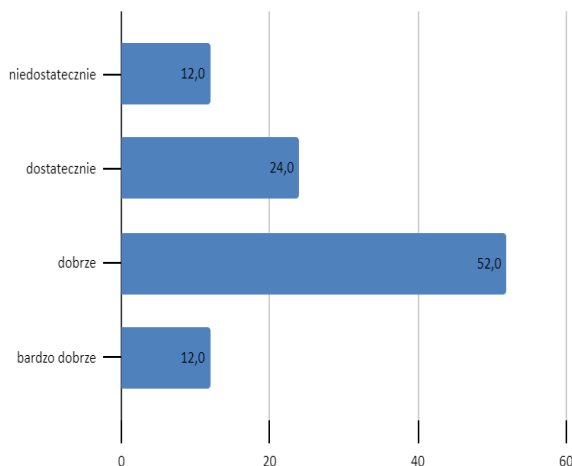


W pytaniu dotyczącym obsługi studentów w dziekanacie studenci udzielili bardzo zróżnicowanych odpowiedzi. Ponad połowa respondentów oceniała pracę dziekanatu jako dobrą i bardzo dobrą, zaś 28% oceniających wstawiło notę „dostateczny”. Większość studentów oceniło obsługę w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich jako dobrą lub bardzo dobrą (68 %).

9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych

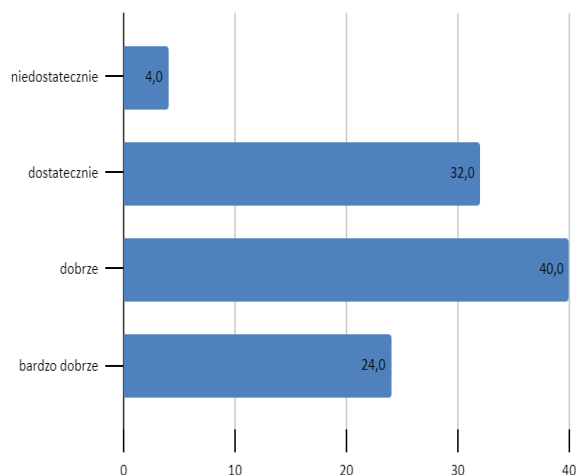


10. Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?

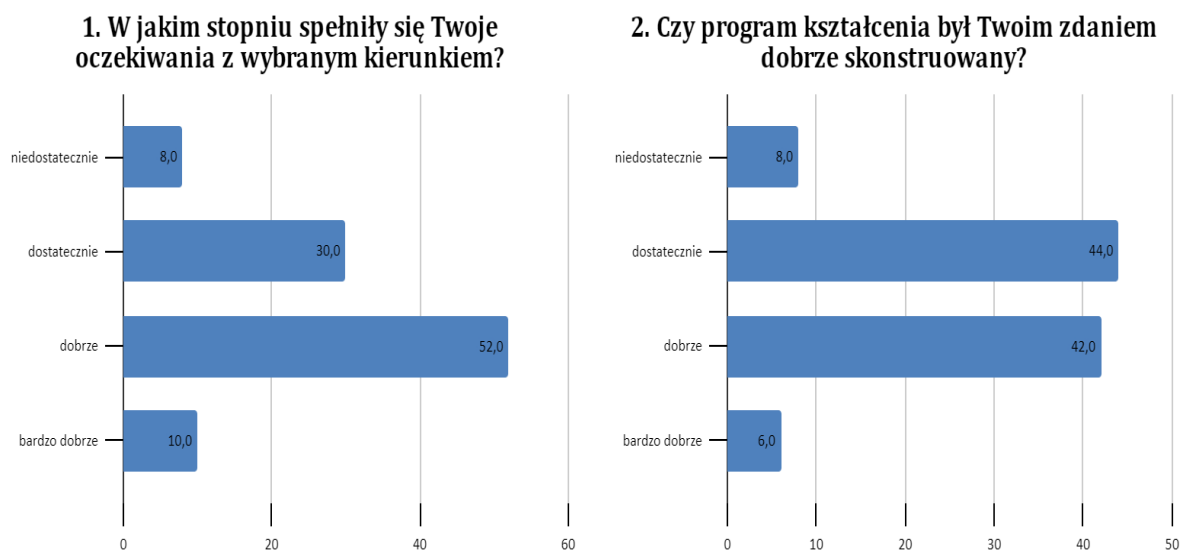


Dostęp do **literatury i baz** większość respondentów oceniła **bardzo dobrze i dobrze** (64 %).

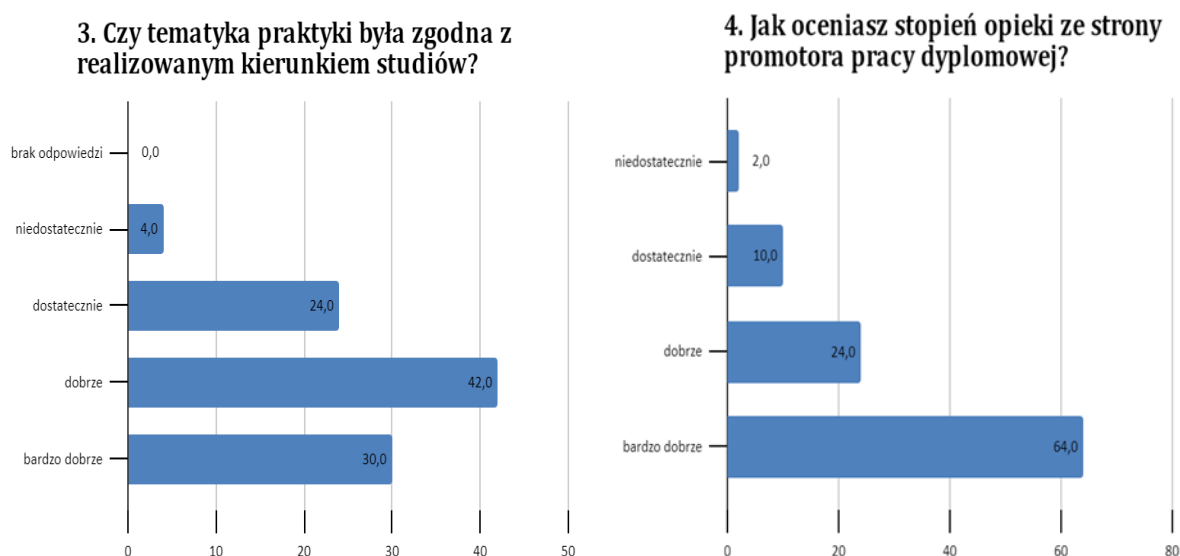
11. Jak oceniasz warunki w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?



Z uzyskanych wyników, wnioskujemy, iż studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych w stopniu dobrym. 64 % respondentów oceniło dobrze i bardzo dobrze możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni.

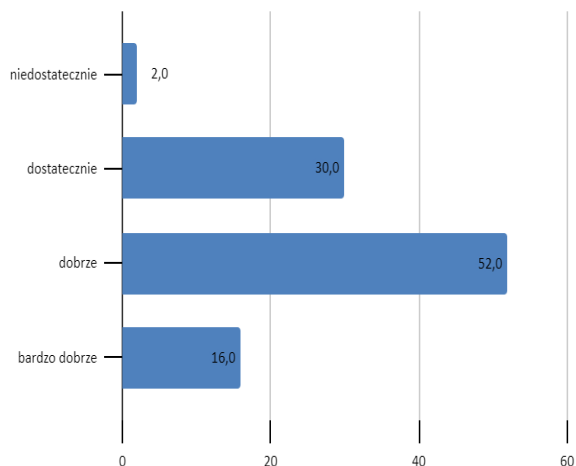


Studia na kierunku Dietetyka (stopień I) spełniły oczekiwania większości respondentów. Natomiast w przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia 44 % ankietowanych uważa, że był on dostatecznie dobrze skonstruowany.

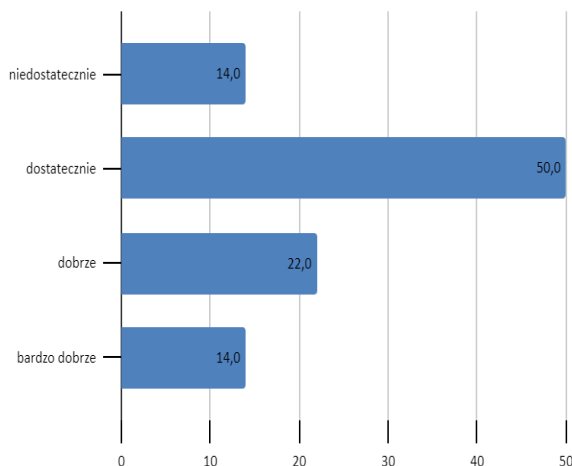


Większość studentów, oceniła zgodność tematyki praktyk zawodowych na jako dobrą i bardzo dobrą.

5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?

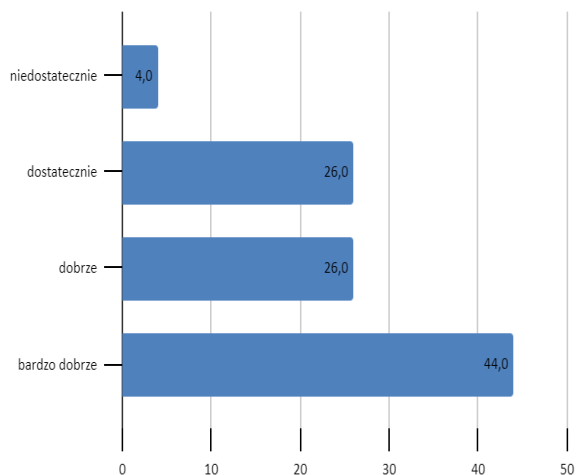


6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?

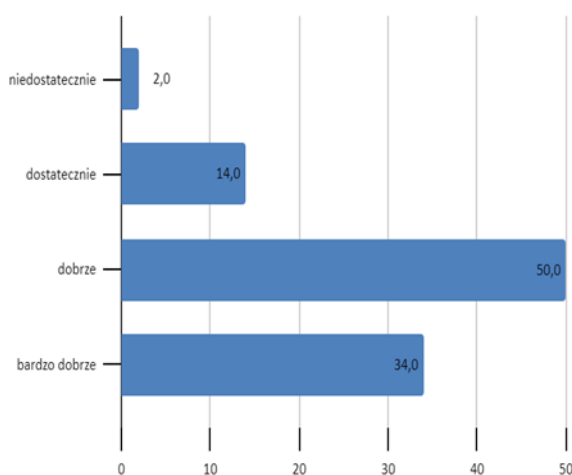


W przypadku oceny stopnia opieki ze strony promotora pracy dyplomowej ankietowani studenci najczęściej zaznaczali odpowiedź „dobrze” i „bardzo dobrze” (88 %). W przypadku oceny ogólnej postawy nauczycieli akademickich do studentów, najczęstszą zaznaczoną odpowiedzią był wariant „dobrze”. Połowa studentów Dietetyki II stopnia oceniła przepływ informacji w Uczelni jako „dostateczny”.

8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich

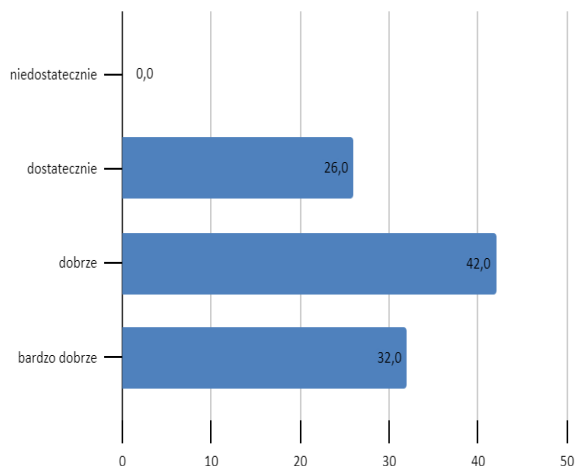


9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych

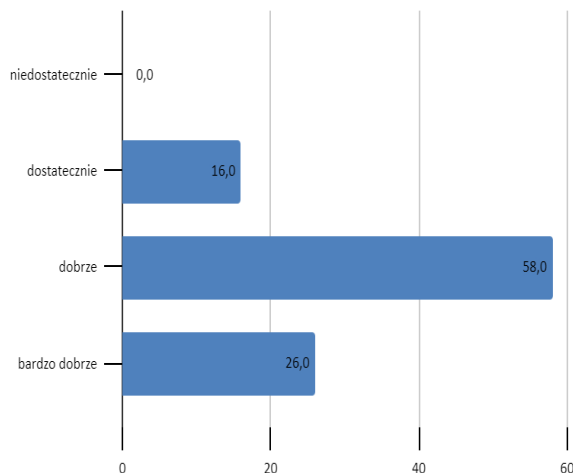


Obsługa studentów przez dziekanat została oceniona jako dobra i bardzo dobra (72 %), podobnie jak przez Dział Spraw Socjalnych oraz domy akademickie (70 %). Zdecydowana większość respondentów ocenia dostęp do literatury i baz danych jako dobry i bardzo dobry (84 %).

10. Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?



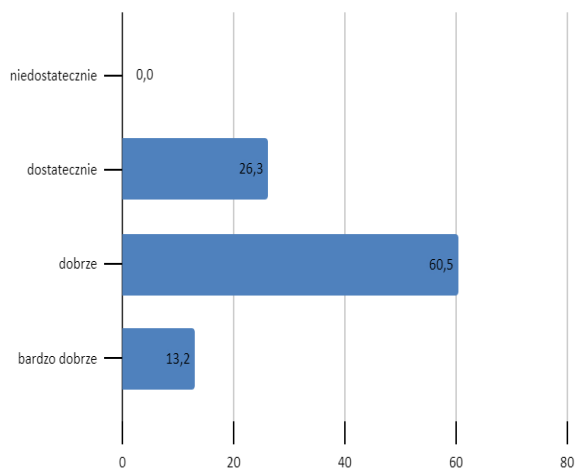
11. Jak oceniasz warunki w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?



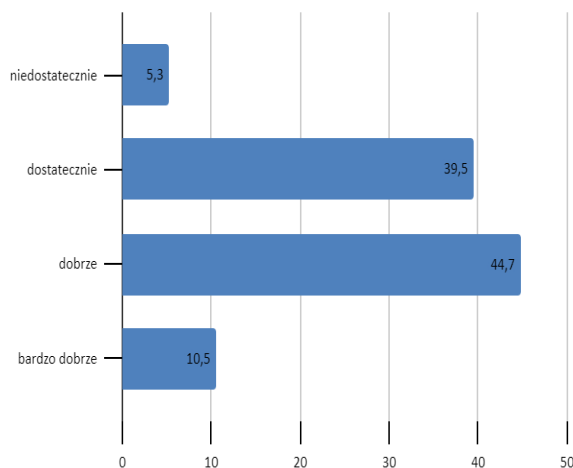
Z uzyskanych wyników, można wnioskować iż studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych. Respondenci ocenili pozytywnie możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni.

Biotechnologia I stopień

1. W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania z wybranym kierunkiem?

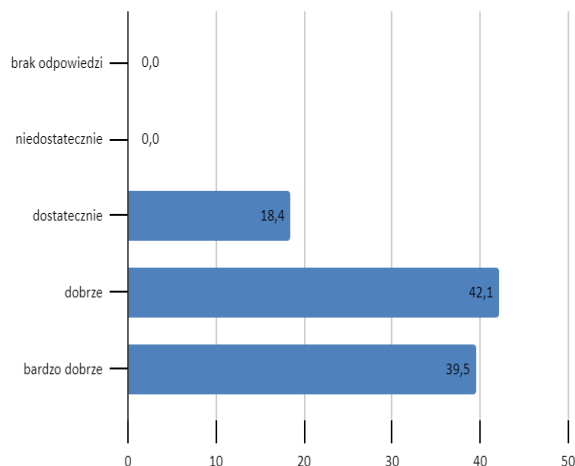


2. Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?

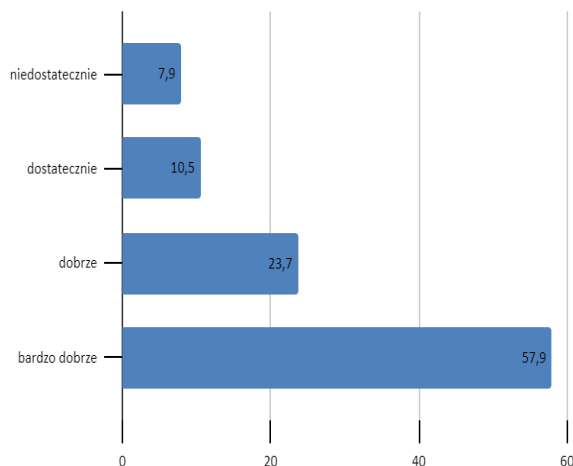


Studia na kierunku Biotechnologia (stopień I) spełniły w stopniu **dobrym** oczekiwania większości respondentów. Natomiast w przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia 44,7 % ankietowanych uważa, że był on **dobrze** skonstruowany.

3. Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?

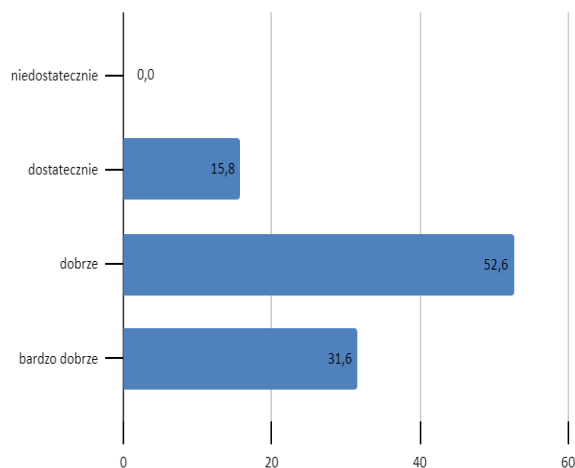


4. Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?

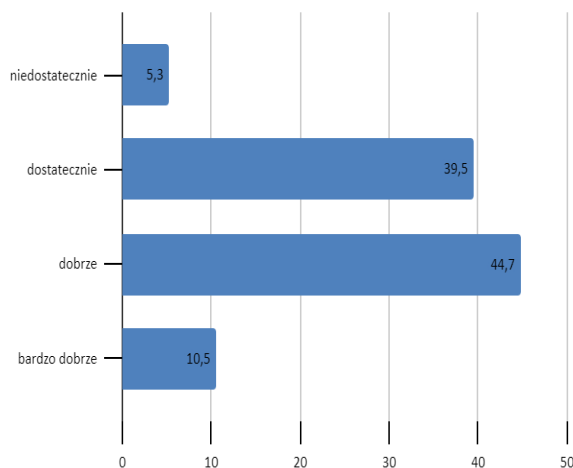


Większość studentów, która udzieliła odpowiedzi na to pytanie, oceniła tematykę praktyk na ocenę **dobrą** (42,1 %) i **bardzo dobrą** (39,5 %).

5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?

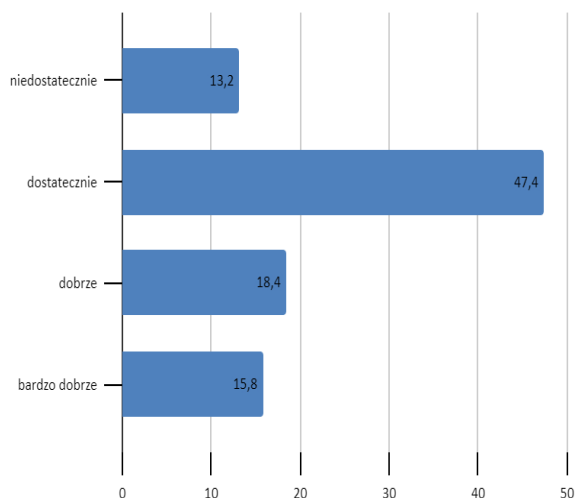


6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?

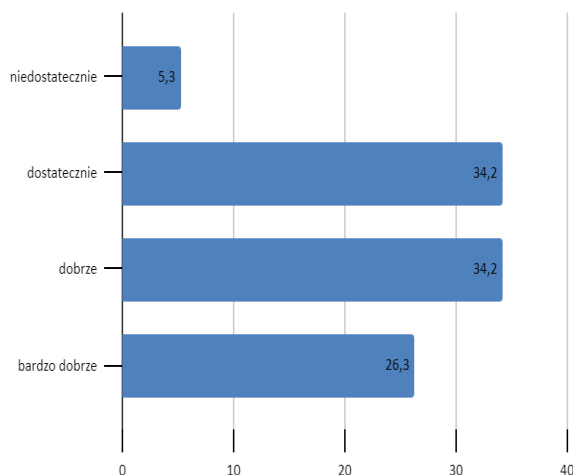


W przypadku oceny stopnia opieki ze strony promotora ankietowani studenci ocenili ją **dobrze** i **bardzo dobrze** w ponad 80 % przypadków. W odniesieniu do ogólnej oceny postawy nauczycieli akademickich, najczęstszą zaznaczoną odpowiedzią był wariant „**dobrze**”. W pytaniu o przepływ informacji dla studentów w Uczelni, większość ankietowanych oceniła ten aspekt na ocenę **dobrą i dostateczną**. Odnotowano również 10,5 % odpowiedzi respondentów, którzy ocenili, że przepływ informacji jest **bardzo dobry**.

7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie

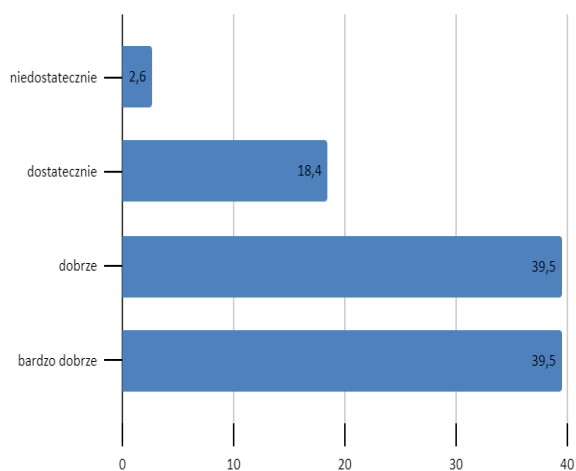


8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich

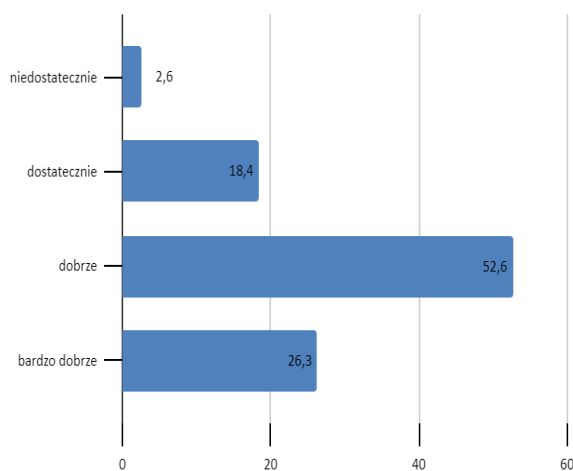


Z obsługi studentów przez dziekanat respondenci pierwszego stopnia biotechnologii w większości zadowoleni są w stopniu **dostatecznym**. Dział Spraw Socjalnych oraz domy akademickie w większości oceniają na **bardzo dobrze** i **dobrze**.

9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych

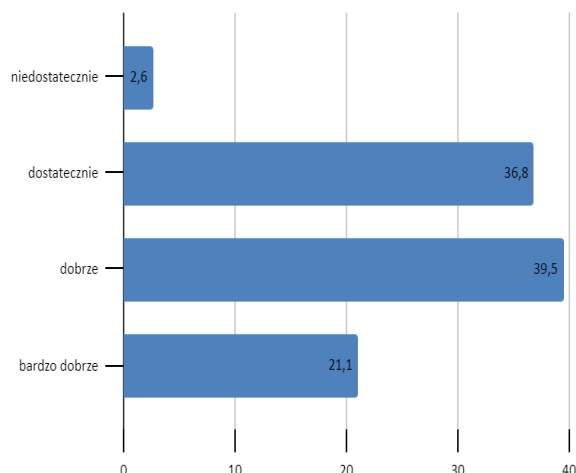


10. Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?



Dostęp do **literatury i baz danych** większość respondentów oceniła **bardzo dobrze** i **dobrze**.

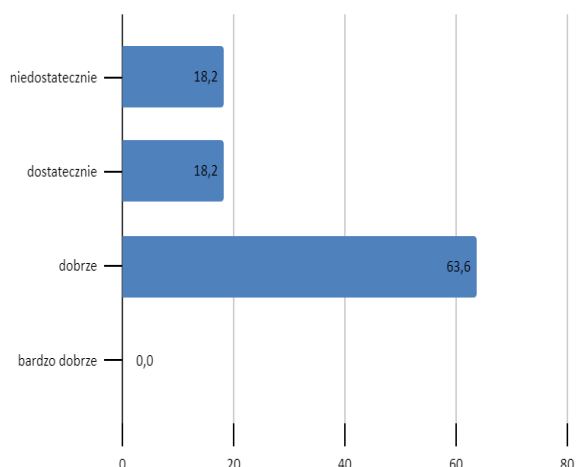
11. Jak oceniasz warunki w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?



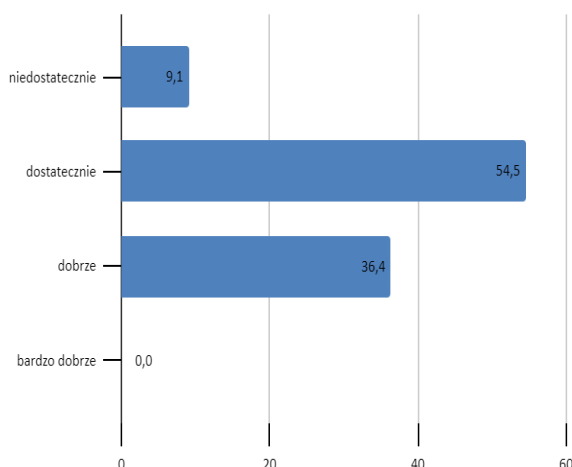
Z uzyskanych wyników, wnioskujemy, iż studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych. Respondenci ocenili **dobrze** i **dostatecznie** możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni.

Biotechnologia, II stopień

1. W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania z wybranym kierunkiem?

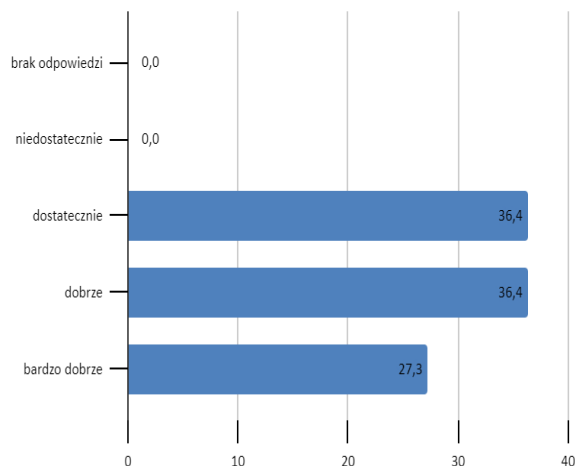


2. Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?

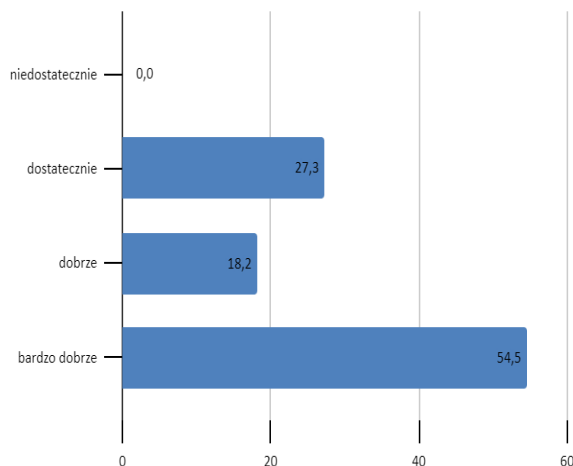


Większość studentów na kierunku Biotechnologia (stopień II) uważa, iż oczekiwania względem wybranego kierunku spełniły się w stopniu **dobrym**. Natomiast wśród ankietowanych znalazły się osoby, których oczekiwania spełniono w stopniu **niedostatecznym** (18,2 %). W przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia studenci mieli podzielone zdanie – 54,5 % respondentów uważa obowiązujący program kształcenia za **dostatecznie** dobrze skonstruowany. „Dobrze” program kształcenia oceniło 36,4 % ankietowanych.

3. Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?

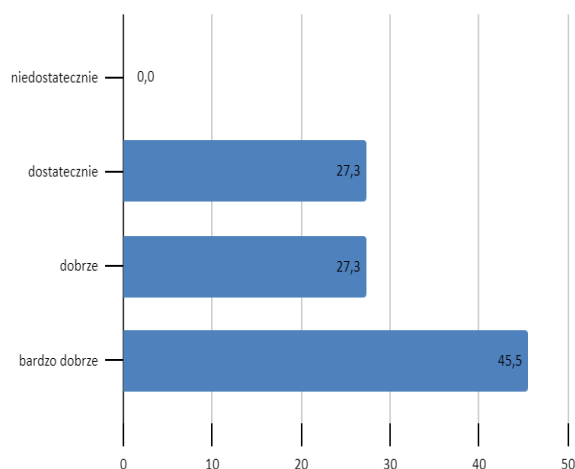


4. Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?

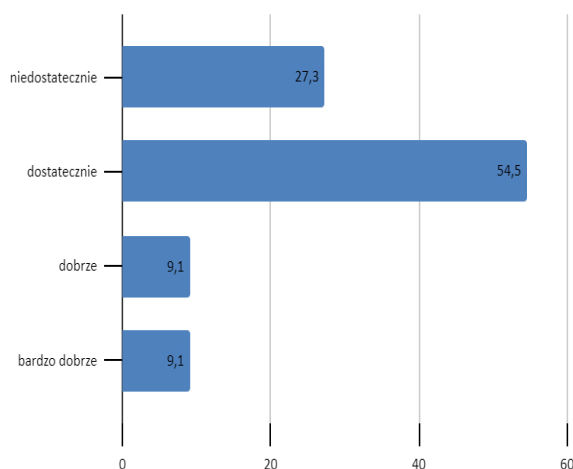


Ankietowani kierunku biotechnologia (II stopnia) różnie ocenili zgodność tematyki praktyk z realizowanym kierunkiem studiów. Większość respondentów oceniło ją **dobrze** i **bardzo dobrze**.

5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?



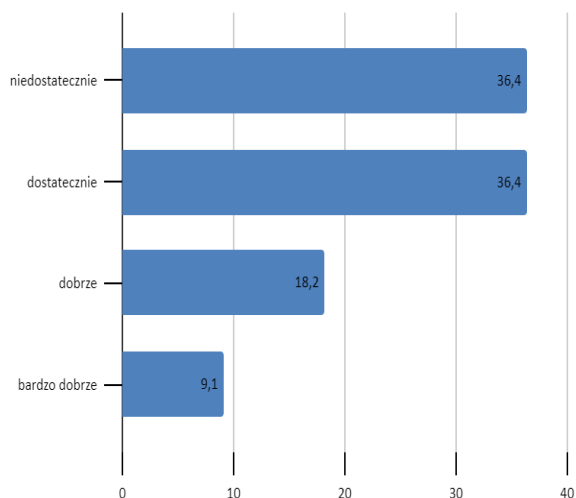
6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?



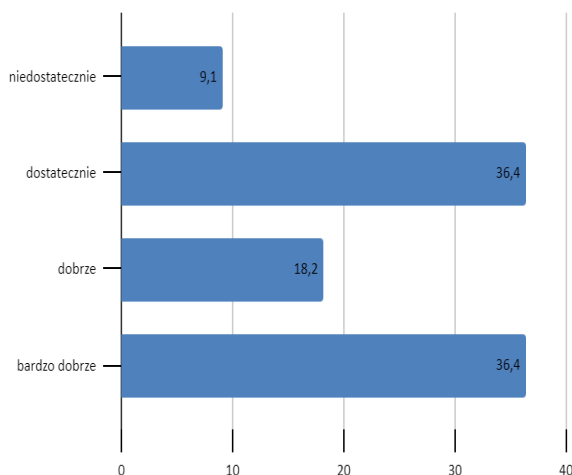
W przypadku oceny opieki ze strony promotora większość respondentów oceniła ją **dobrze** i **bardzo dobrze**. W przypadku ogólnej oceny postawy nauczycieli akademickich, najczęstszym zaznaczanym wariantem odpowiedzi był wariant „*bardzo dobrze*” (45,5 %). Nie odnotowano ocen „*niedostatecznych*”.

Większość studentów, która udzieliła odpowiedzi na to pytanie, ocenia przepływ informacji dla studentów na ocenę **niedostateczną i dostateczną** (suma odpowiedzi 81,8 %).

7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie

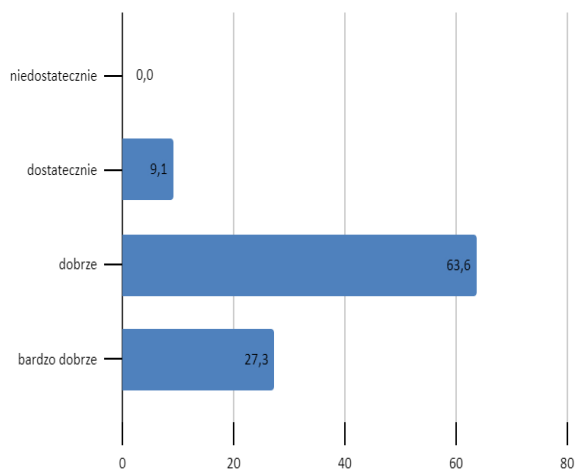


8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich

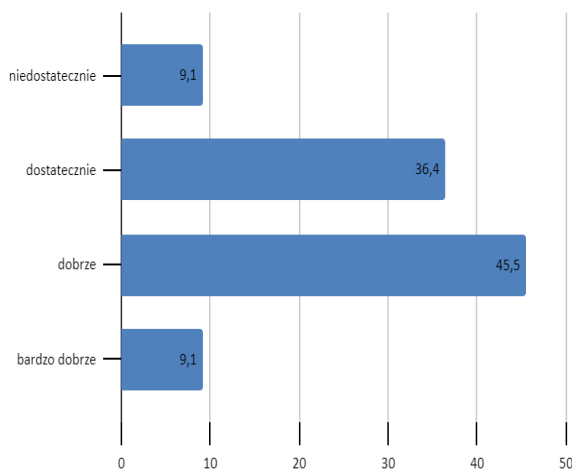


Z obsługi studentów przez dziekanat respondenci drugiego stopnia biotechnologii są zadowoleni w stopniu **niedostatecznym i dostatecznym** (suma 72,8 %). Obsługa studentów przez Dział Spraw Socjalnych oraz domy akademickie została oceniona w bardzo zróżnicowany sposób przez ankietowanych.

9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych

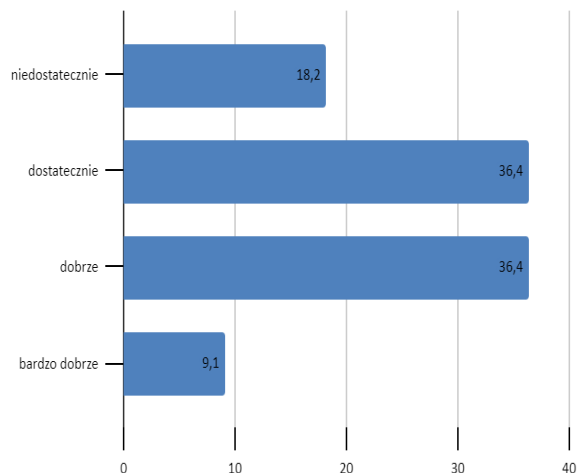


10. Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?



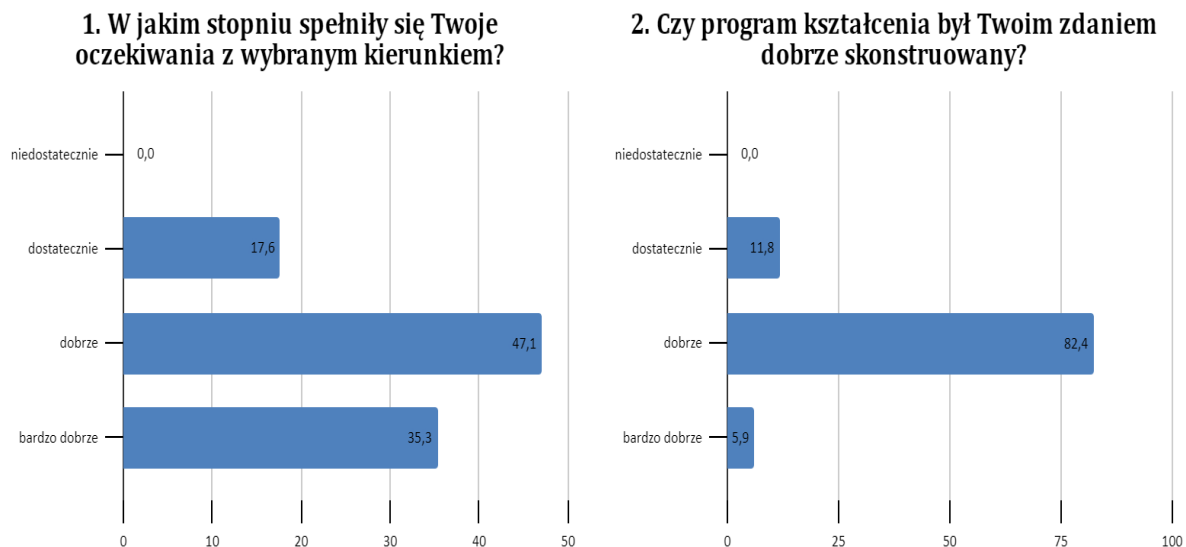
Możliwość dostępu do baz danych i literatury większość respondentów oceniła **bardzo dobrze i dobrze**.

11. Jak oceniasz warunki w Uczelni umożliwiające
rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?

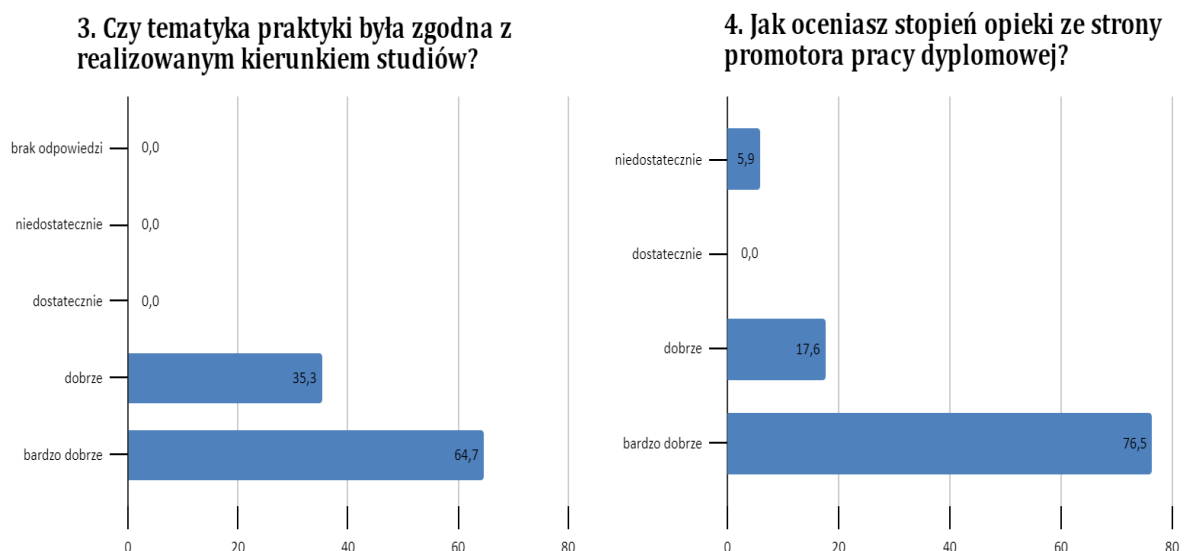


Ankietowani studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych w stopniu **dobrym**. Możliwość do rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego została stosunkowo różnie oceniana. Większość ankietowanych ocenia ją **dostatecznie i dobrze**.

Technologia żywności i żywienie człowieka Stopień I

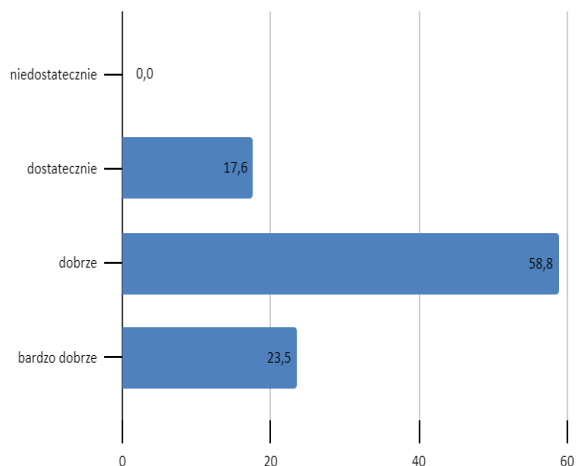


Studia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka (stopień I) spełniły w stopniu **dobrym** i **bardzo dobrym** oczekiwania większości respondentów (82,3 %). Natomiast w przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia 88,3 % ankietowanych uważa, że został on **dobrze** lub **bardzo dobrze** skonstruowany. W obu pytaniach żadna z ankietowanych osób nie wystawiła oceny niedostatecznej.

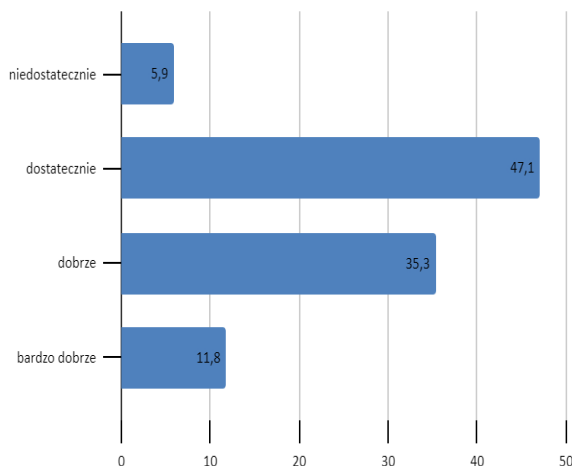


Wszyscy studenci, którzy udzielili odpowiedzi na to pytanie, ocenia tematykę praktyk na ocenę **dobrą** i **bardzo dobrą**. **Brak odpowiedzi niedostatecznych i dostatecznych** w pytaniu dotyczącym praktyk.

5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?

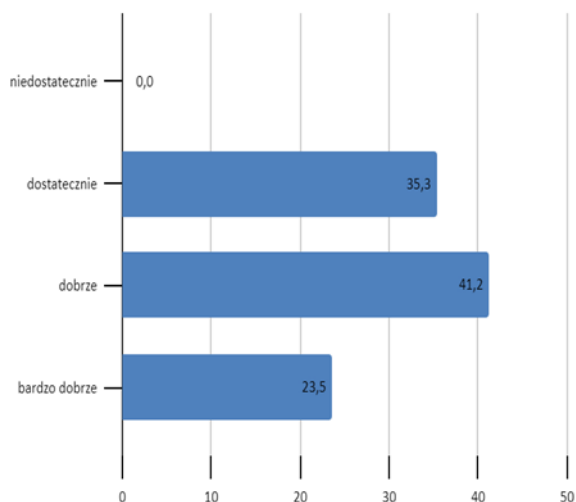


6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?

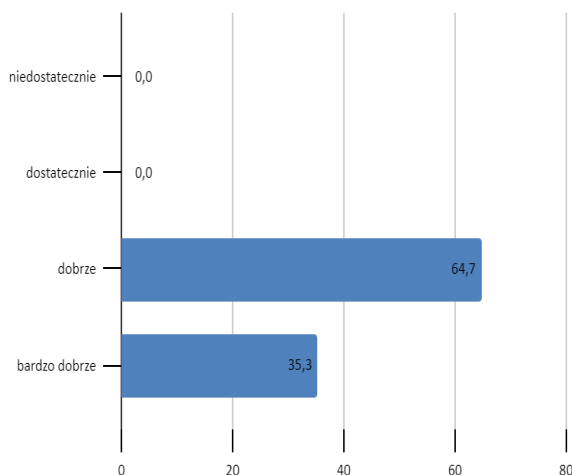


W przypadku oceny stopnia opieki promotora ankietowani studenci ocenili ją **dobrze** i **bardzo dobrze** w 94,1%. W przypadku ogólnej oceny postawy nauczycieli akademickich, najczęstszą zaznaczoną odpowiedzią był wariant „*dobrze*”. W pytaniu o przepływ informacji dla studentów w Uczelni, większość ankietowanych oceniła ten aspekt na ocenę **dobrą** i **dostateczną**. Odnotowano również 11,8 % odpowiedzi respondentów, którzy ocenili, że przepływ informacji jest **bardzo dobry**.

7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie

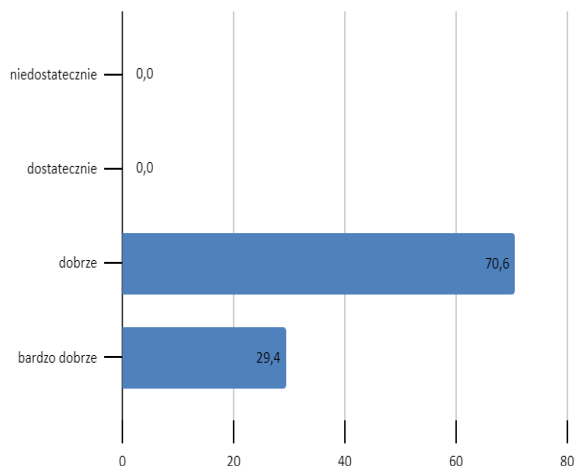


8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich

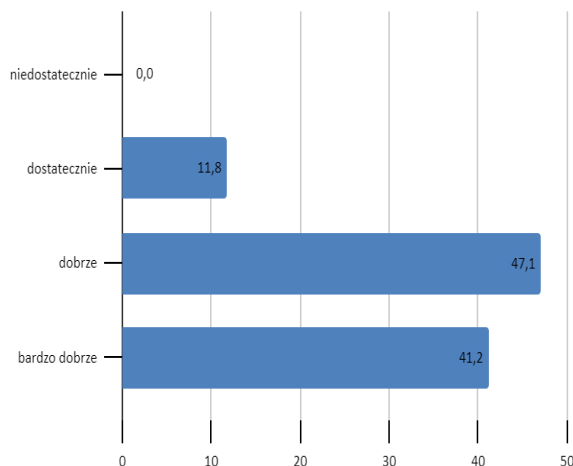


Z obsługi studentów przez dziekanat respondenci pierwszego stopnia technologii żywności i żywienia człowieka w większości zadowoleni są w stopniu **dobrym**. Dział Spraw Socjalnych oraz domy akademickie w większości oceniają na **bardzo dobrze** i **dobrze**. Brak ocen niedostatecznych w obu pytaniach.

9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych

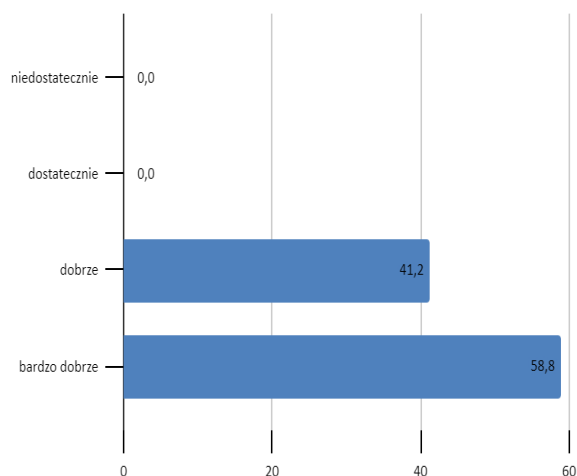


10. Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?



Dostęp do literatury wszyscy ankietowani oceniają **dobrze** lub **bardzo dobrze**.

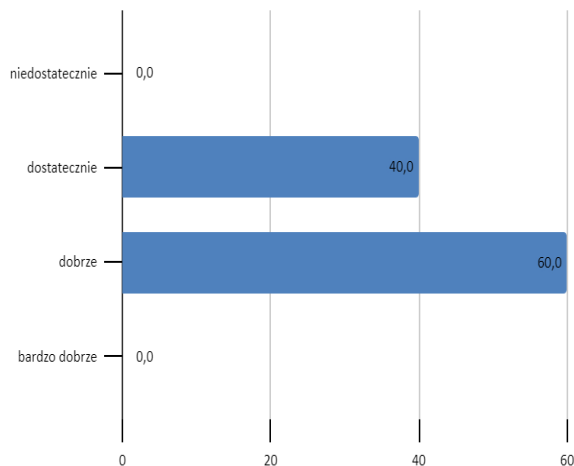
11. Jak oceniasz warunki w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?



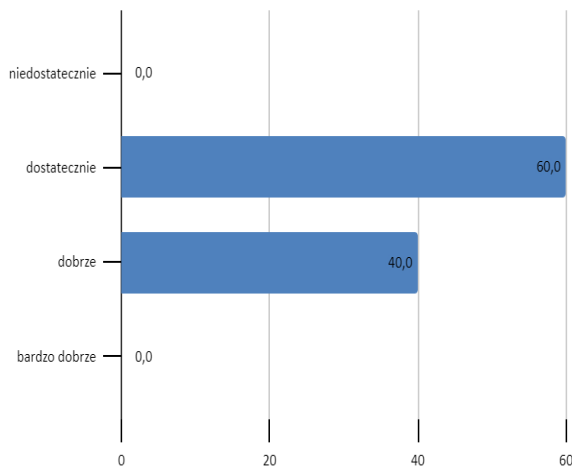
Z uzyskanych wyników, wnioskujemy, iż studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych. Respondenci ocenili **dobrze** i **bardzo dobrze** możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni.

Technologia żywności i żywienie człowieka II stopień

1. W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania z wybranym kierunkiem?

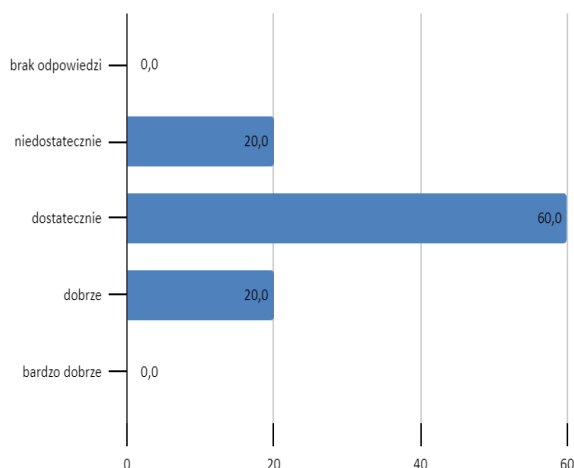


2. Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?

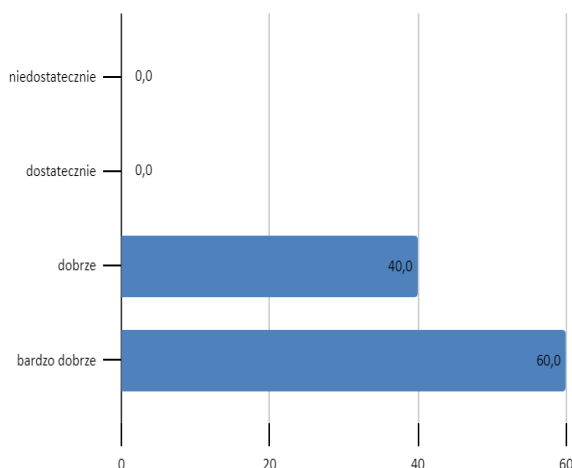


Większość studentów na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka (stopień II) uważa, iż oczekiwania względem wybranego kierunku spełniły się w stopniu **dobrym**. W przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia studenci mieli podzielone zdanie – 60 % respondentów uważa obowiązujący program kształcenia za **dostatecznie** dobrze skonstruowany. „**Dobrze**” program kształcenia oceniło 40 % ankietowanych.

3. Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?

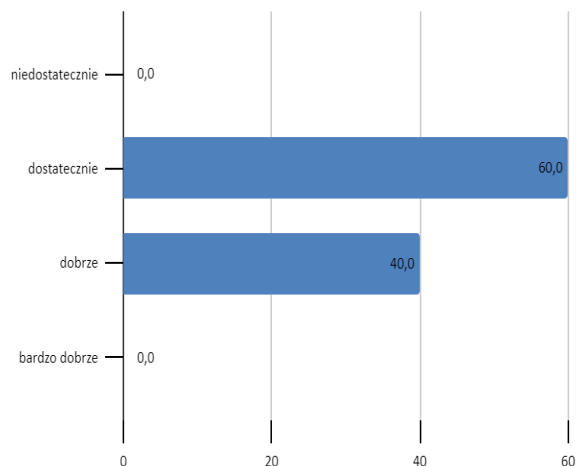


4. Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?

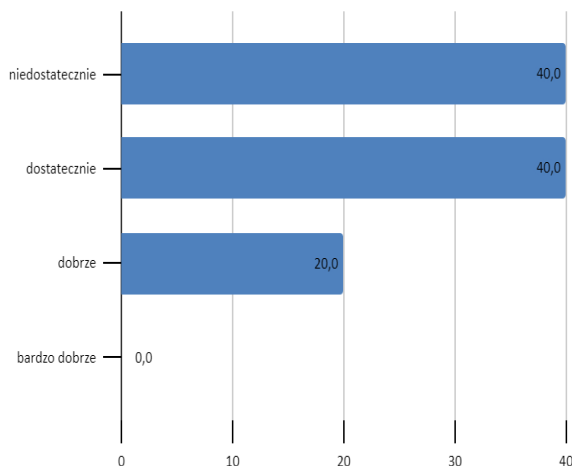


Ankietowani kierunku technologia żywności i żywienie człowieka (II stopnia) w większości ocenili zgodność tematyki praktyk z realizowanym kierunkiem studiów na **dostatecznie**.

5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?

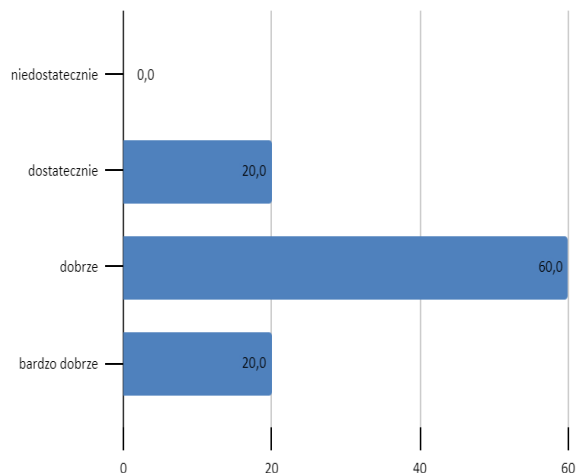


6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?

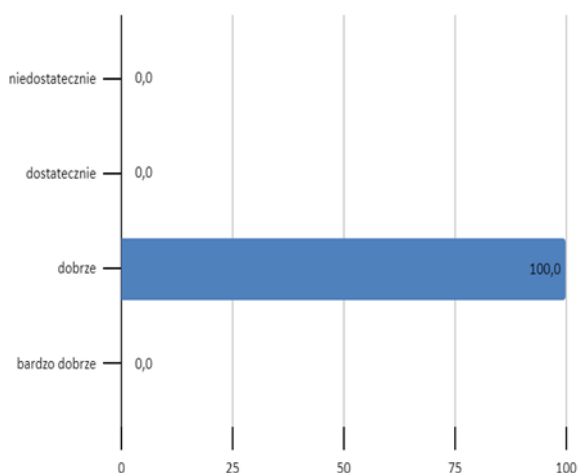


W przypadku oceny opieki promotora wszyscy respondenci ocenili ją **dobrze** i **bardzo dobrze**. W przypadku ogólnej oceny postawy nauczycieli akademickich, najczęstszym zaznaczanym wariantem odpowiedzi był wariant „dostatecznie” (60 %). Nie odnotowano ocen „niedostatecznych”. Większość studentów, która udzieliła odpowiedzi na to pytanie, ocenia przepływ informacji dla studentów na ocenę **niedostateczną** i **dostateczną**. (suma odpowiedzi 80 %).

8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich

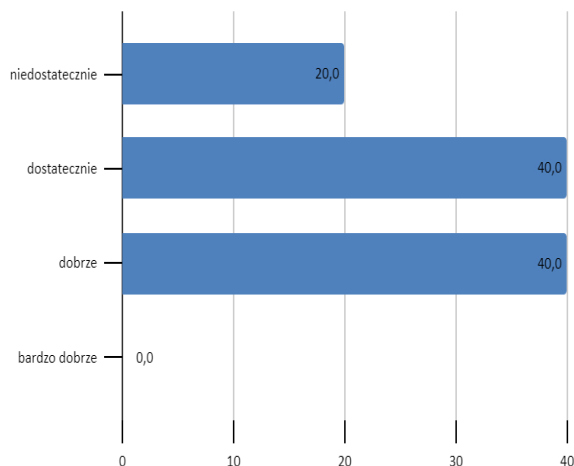


9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych

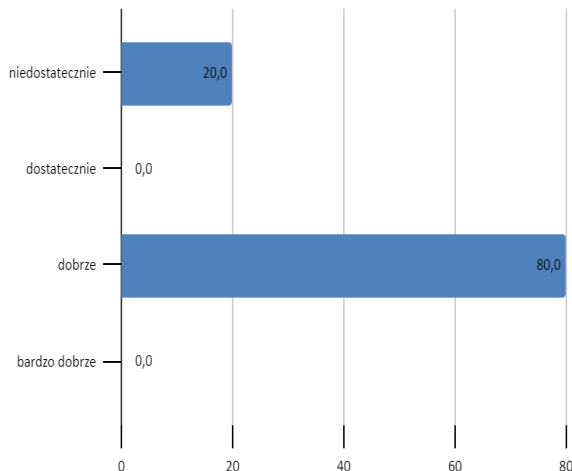


Ankietowani studenci ocenili obsługę w dziekanacie w zróżnicowany sposób, jednak ani razu nie pojawiła się ocena bardzo dobra. Obsługę w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich studenci ocenili pozytywnie. Większość odpowiedzi stanowiło „dobrze”. Wszyscy respondenci ocenili dostęp do literatury i baz danych na **dobrze**.

10. Jak oceniasz bazę materialną i warunki
socjalno-bytowe w czasie studiów?

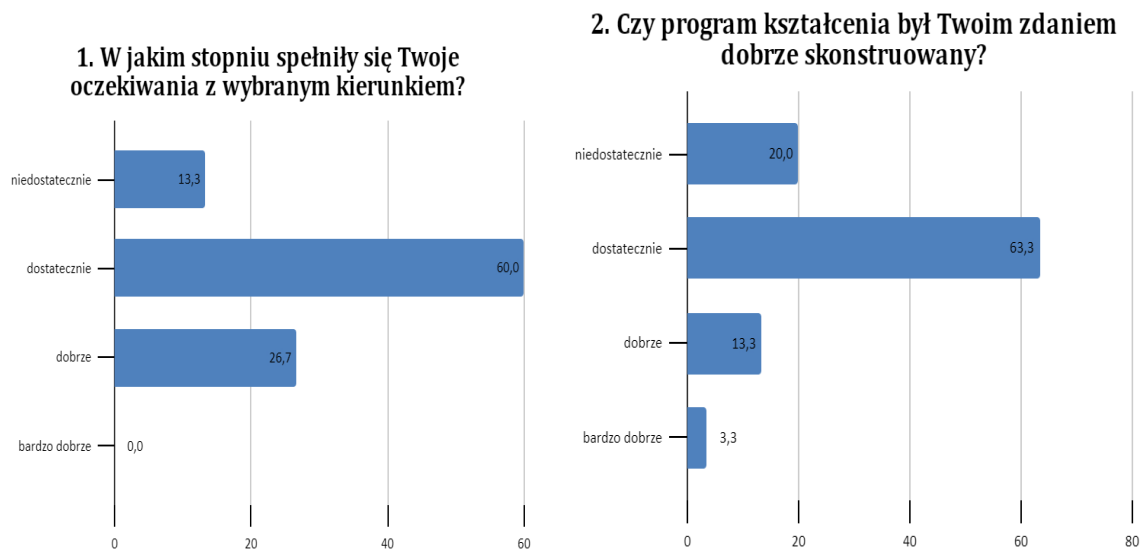


11. Jak oceniasz warunki w Uczelni umożliwiające
rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?

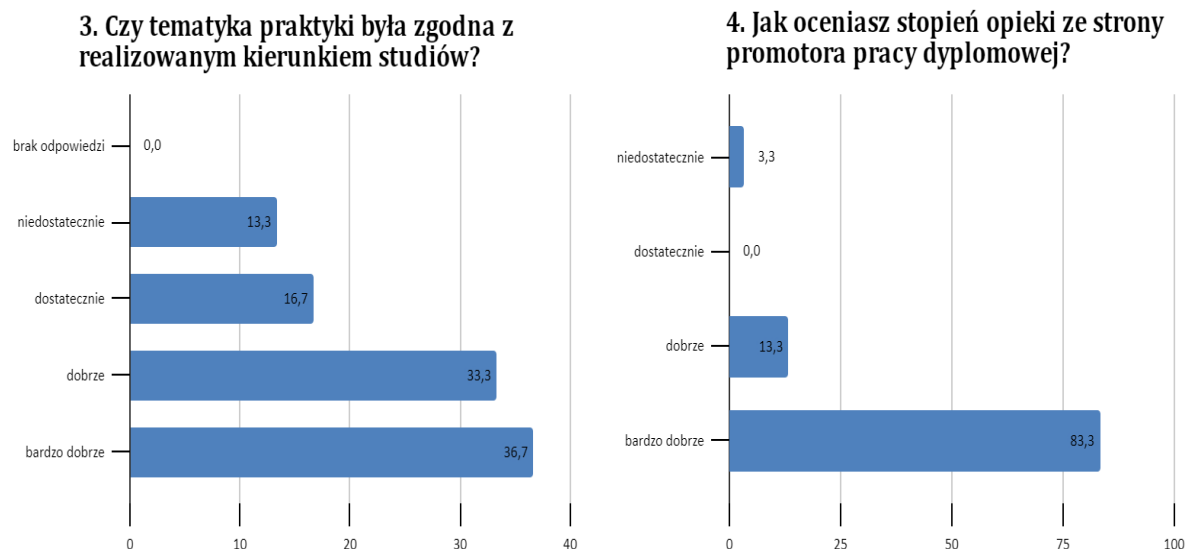


Warunki socjalno-bytowe i materialne zostały ocenione w sposób zróżnicowany. Nie pojawiła się żadna ocena **bardzo dobra**. Większość studentów oceniła warunki umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny na dobrze. Takiej odpowiedzi udzieliło 80 % ankietowanych.

Gastronomia i sztuka kulinarna Stopień I

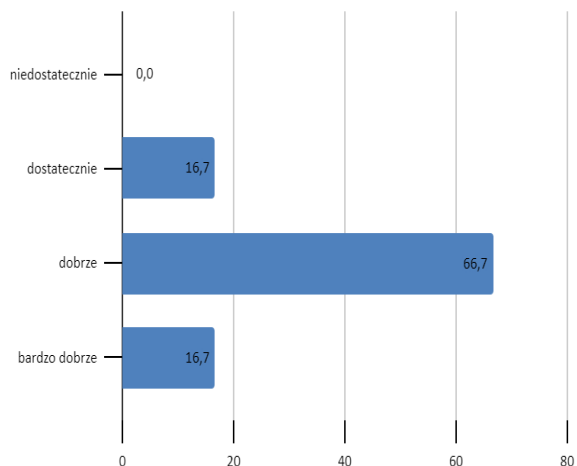


Studia na kierunku Gastronomia i sztuka kulinarna (stopień I) spełniły w stopniu **dostatecznym** oczekiwania większości respondentów (60 %). Natomiast w przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia 63,3 % ankietowanych uważa, że został on **dostatecznie** dobrze skonstruowany.

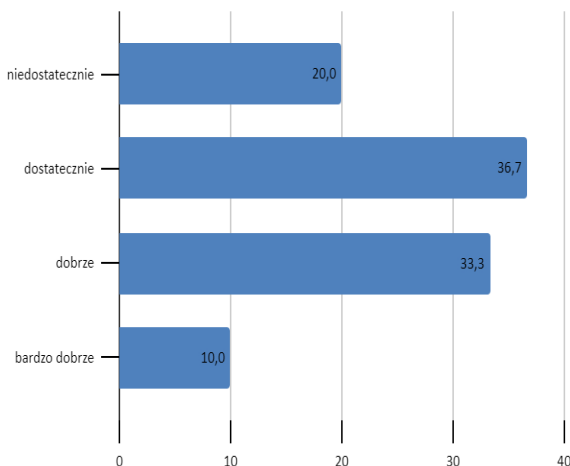


Większość ankietowanych stwierdziła, że tematyka praktyk była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów w stopniu dobrym lub bardzo dobrym (łącznie 70%).

5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?

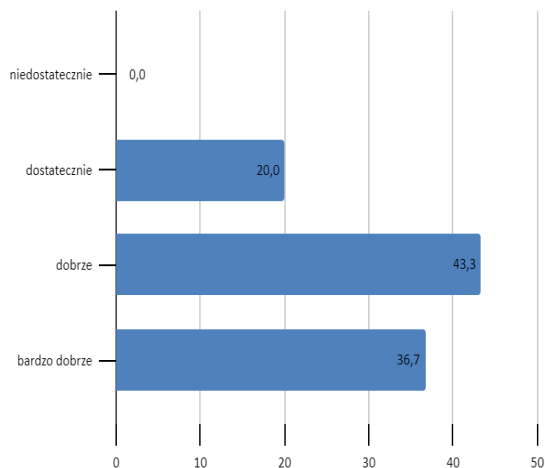


6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?

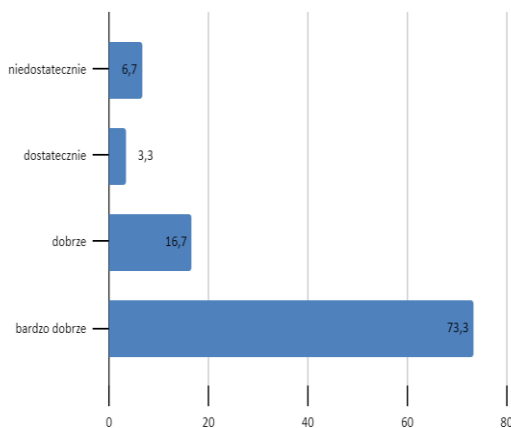


Zdecydowana większość ankietowanych oceniła współpracę z promotorem **bardzo dobrze** (83,3 %). Najczęściej pojawiającą się odpowiedzią na pytanie dotyczące postawy i stosunku nauczycieli akademickich do studentów było “*dobrze*”. Studenci Gastronomii i Sztuki kulinarnej przepływ informacji na Uczelni ocenili w sposób bardzo zróżnicowany. Najczęściej pojawiła się odpowiedź “*dostatecznie*” i stanowiła ona 36,7 %.

7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie

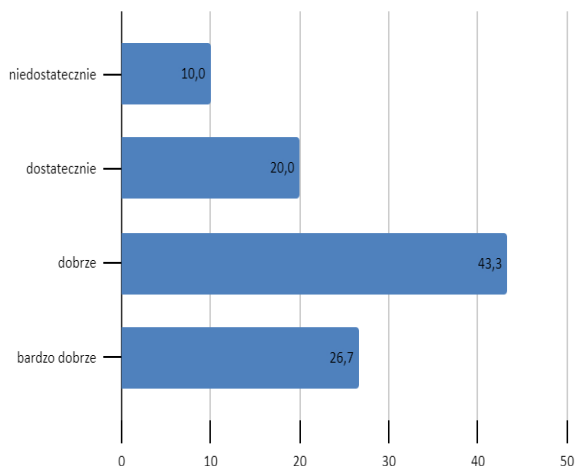


8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich



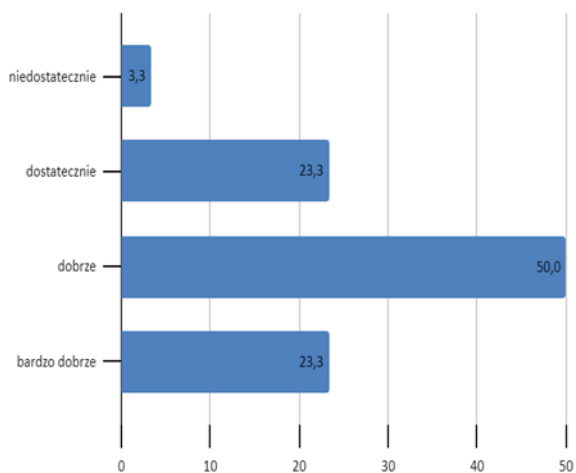
Z obsługi studentów przez dziekanat respondenci pierwszego stopnia gastronomii i sztuki kulinarnej w większości zadowoleni są w stopniu **dobrym i bardzo dobrym**. Dział Spraw Socjalnych oraz domy akademickie w większości oceniają na **bardzo dobrze**.

9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych

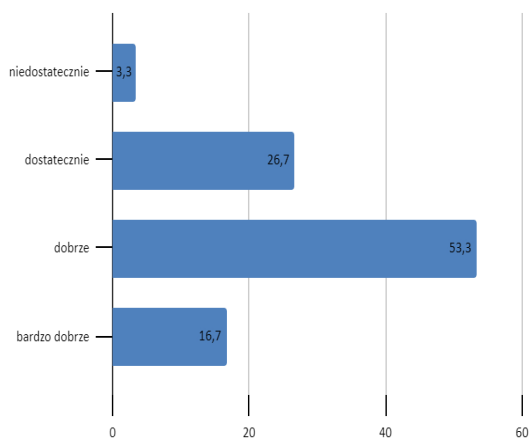


Aż 70% wszystkich ankietowanych oceniła możliwość dostępu do literatury i baz danych na uczelni **dobrze lub bardzo dobrze**.

10. Jak oceniasz bazę materialną i warunki socjalno-bytowe w czasie studiów?



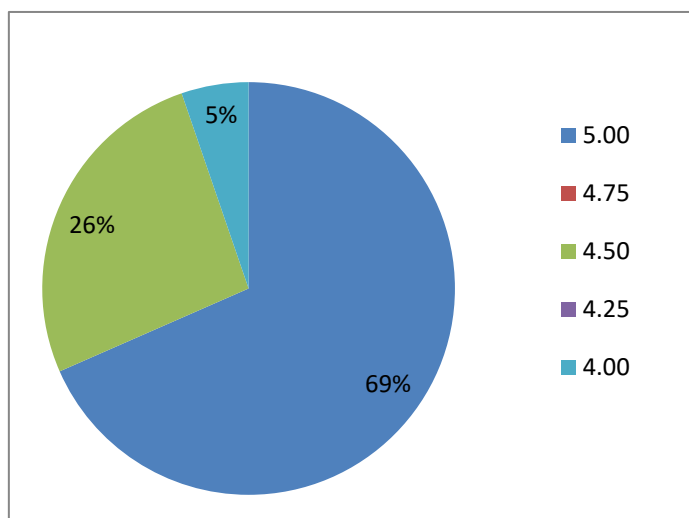
11. Jak oceniasz warunki w Uczelni umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny?



Studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych. 70 % respondentów oceniło **dobrze i bardzo dobrze** możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni.

OCENA JAKOŚCI PRAC DYPLOMOWYCH W SEMETRZE ZIMOWYM 2020/2021

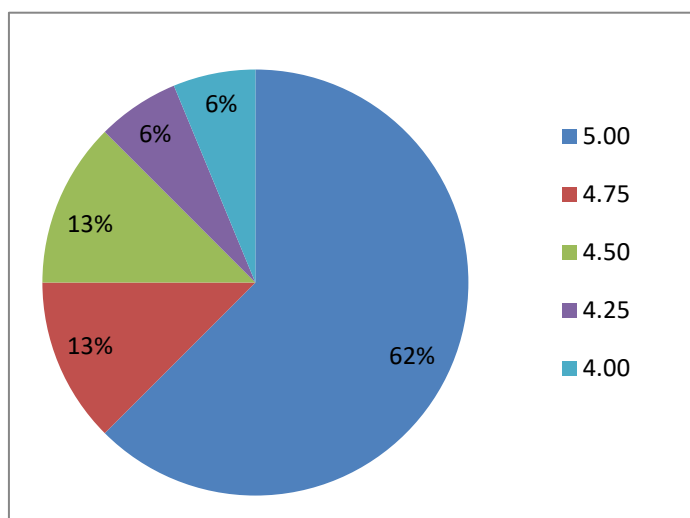
Biotechnologia



W roku akademickim 2020/2021 studia stacjonarne I stopnia na kierunku Biotechnologia ukończyło 38 osób. 69% (26) prac inżynierskich zostało ocenionych na ocenę bardzo dobrą i był to o 12 pp. wyższy odsetek w stosunku do roku ubiegłego. Dziesięciu studentów (26%), uzyskało z pracy dyplomowej średnią 4,5 (Rys. 1). Średnia ocen z prac inżynierskich dla kierunku była o 0,17 wyższa niż przed rokiem i wynosiła 4,81.

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

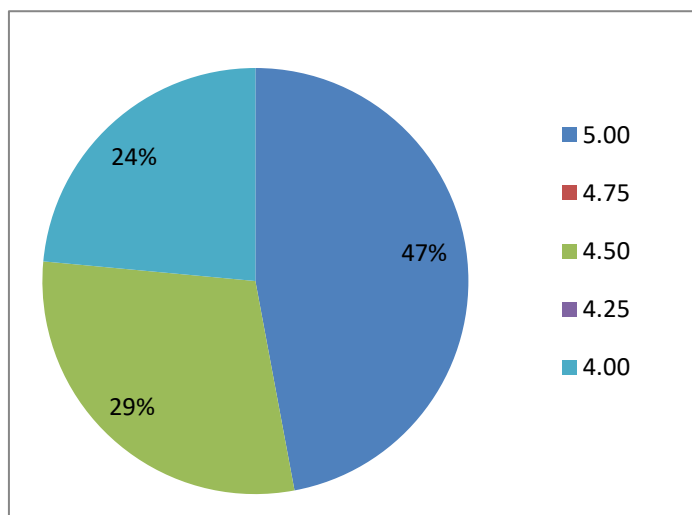
Dietetyka



Średnie ocen prac dyplomowych licencjackich studentów studiów niestacjonarnych I stopnia kierunku Dietetyka były zróżnicowane (Rys. 2.). Łącznie oceniono 16 prac, z czego 62% prac, dwukrotnie więcej niż przed rokiem, oceniono bardzo dobrze. Pozostałe prace uzyskały średnią ocen co najmniej 4,0. Średnia ocen z prac licencjackich dla kierunku wynosiła 4,80 i była o 0,16 wyższa niż w roku ubiegłym i o 0,5 w porównaniu

do średniej sprzed dwóch lat.

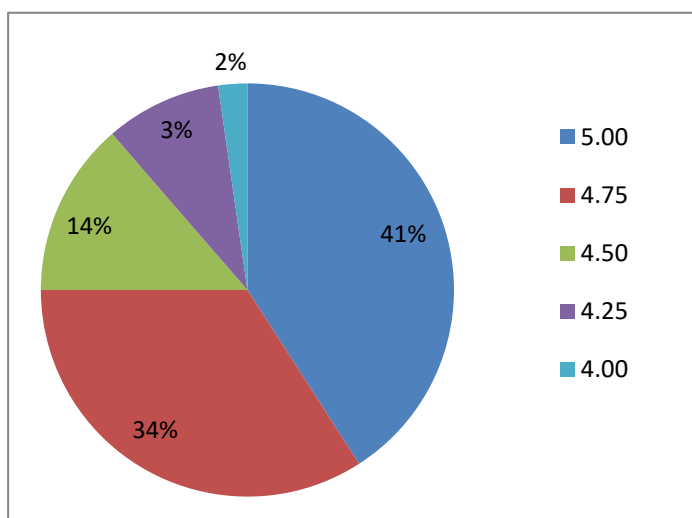
Rys. 2. Procentowy udział poszczególnych ocen prac licencjackich studentów kierunku Dietetyka - studia niestacjonarne I stopnia



Średnie ocen prac dyplomowych magisterskich studentów studiów niestacjonarnych II stopnia kierunku Dietetyka także były zróżnicowane (Rys. 3.). Łącznie oceniono 17 prac, z czego blisko połowę (47%) prac oceniono bardzo dobrze. Pięć prac (29%) uzyskały średnią 4,5, zaś cztery prace 4,0. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,62

Rys. 3. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów kierunku Dietetyka - studia niestacjonarne II stopnia

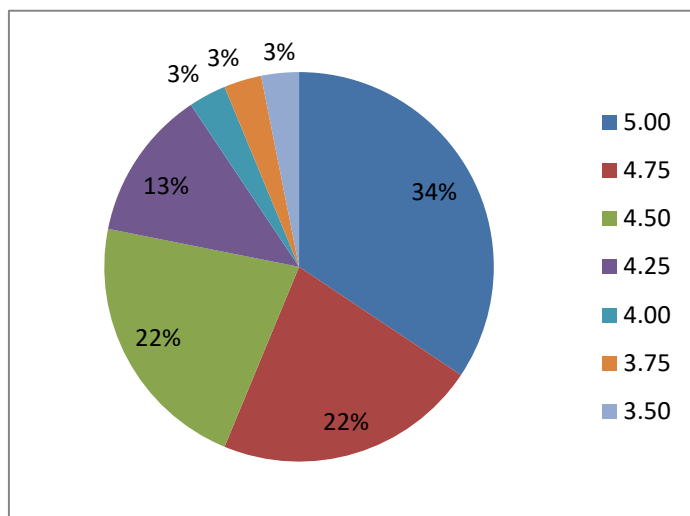
Technologia Żywności i Żywienie Człowieka



Oceny prac inżynierskich studentów kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka były wysokie (Rys. 4). 41% spośród 44 wszystkich prac oceniono na ocenę bardzo dobry, 34% uzyskało średnią 4,75, zaś 14% - 4,50. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,76 i była podobna jak w ciągu ostatnich 2 lat.

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

Gastronomia i sztuka kulinarna

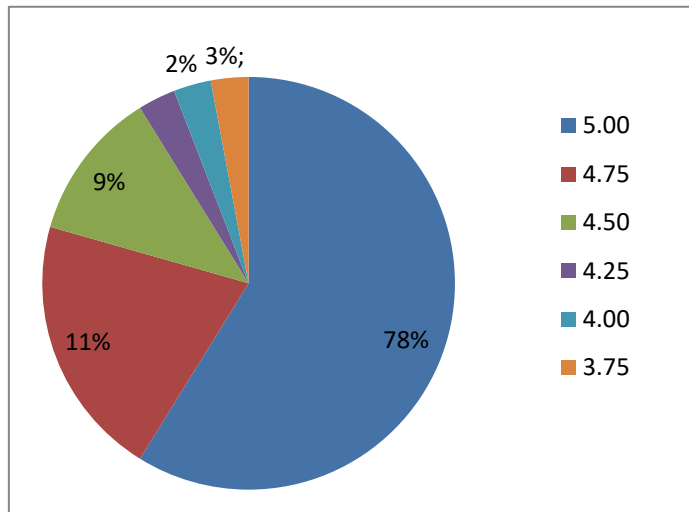


Na kierunku Gastronomia i sztuka kulinarna studia stacjonarne I^o oceniano łącznie oceniono 32 prace inżynierskie (Rys. 5.). Absolwenci, których prace oceniono bardzo dobrze stanowili 34% ogółu, o 16 p.p. mniej niż przed rokiem. Średnią 4,75 i 4,5 uzyskało po 22% studentów. 13% prac zostało ocenionych na 4,25. Średnia ocen z prac inżynierskich dla kierunku wynosiła 4,62 i była o 0,1 niższa niż przed rokiem.

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

OCENA JAKOŚCI PRAC DYPLOMOWYCH W SEMETRZE LETNIM 2020/2021

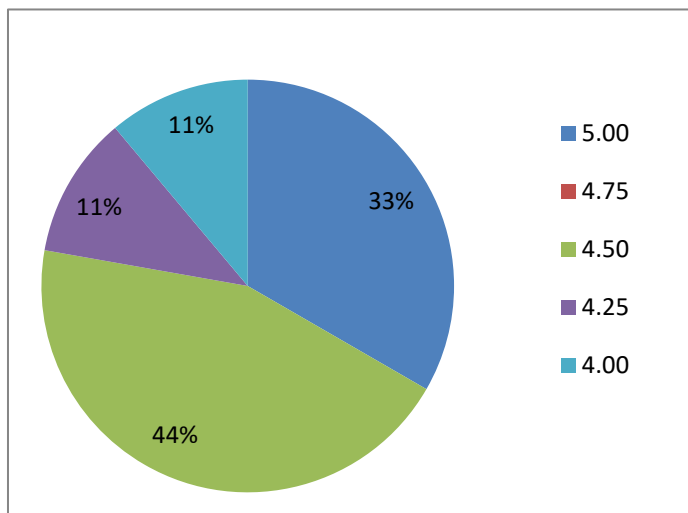
Biotechnologia



Wśród absolwentów studiów stacjonarnych II stopnia kierunku Biotechnologia, łącznie 34 osób, niespełna 60% prac magisterskich zostało ocenionych na ocenę bardzo dobrą, o 18 pp. mniej niż przed rokiem. Nieco ponad 30% studentów uzyskało średnią 4,75 lub 4,5. Średnią ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,57 i była o 0,25 niższa w stosunku do ubiegłego roku.

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

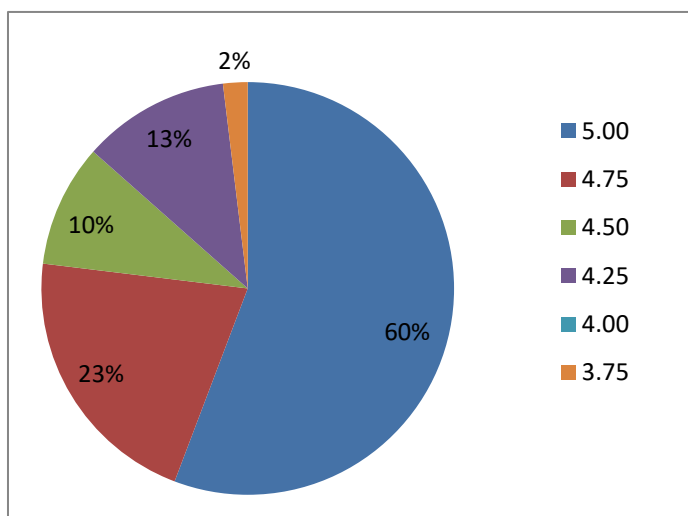
Gastronomia i Sztuka Kulinarna



Na kierunku Gastronomia i sztuka kulinarna studia niestacjonarne oceniono 9 prac inżynierskich. Blisko 78% prac uzyskało średnią ocenę co najmniej 4,50. Średnia ocen z prac inżynierskich dla kierunku wynosiła 4,14 i była o 0,61 pp. niższa niż przed rokiem.

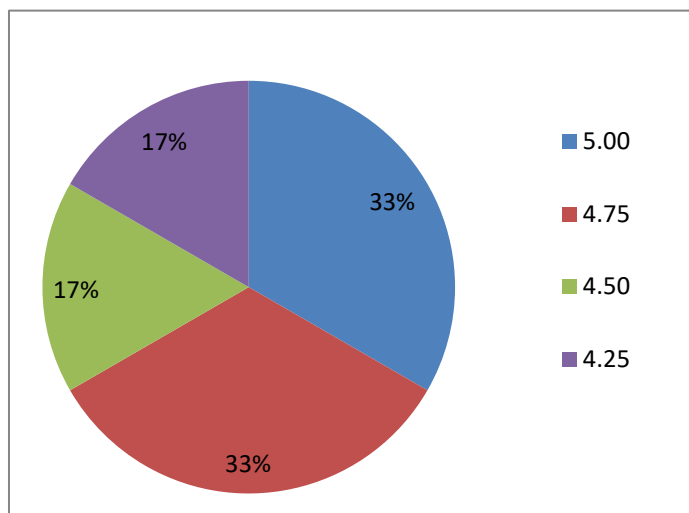
Rys. 2. Procentowy udział poszczególnych ocen prac inżynierskich studentów studiów niestacjonarnych kierunku Gastronomia i sztuka kulinarna

Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka



Na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka oceniono 52 prace magisterskie. Aż 83% z nich uzyskało średnią co najmniej 4,75 (o 2 pp. mniej niż przed rokiem), przy czym 60% oceniono na ocenę bardzo dobry. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła podobnie jak przed rokiem 4,72.

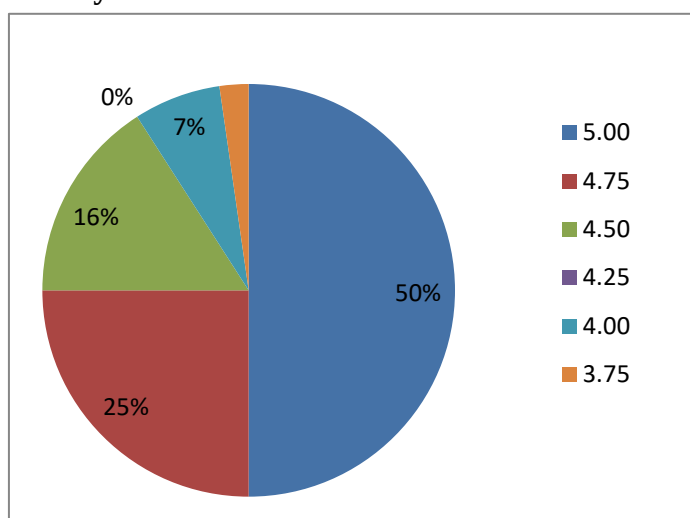
Rys. 3. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów studiów stacjonarnych kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka



Wśród 6 absolwentów studiów niestacjonarnych II stopnia kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka, 4 osoby uzyskały średnią co najmniej 4,75. Pozostałe osoby uzyskały średnią 4,5 lub 4,25. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku jest podobna jak dla prac na studiach stacjonarnych na tym kierunku i wynosił 4,71.

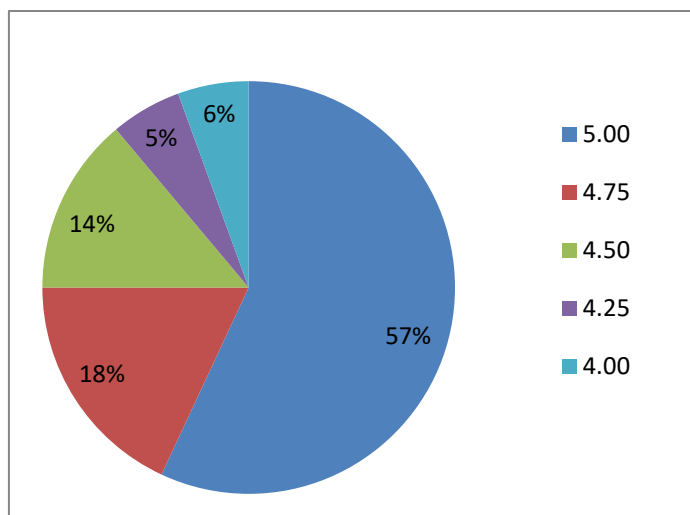
Rys. 4. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów studiów niestacjonarnych kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka

Dietetyka



Średnie ocen prac dyplomowych magisterskich studentów studiów stacjonarnych II stopnia kierunku Dietetyka były oceniane bardzo wysoko (Rys. 5). Łącznie oceniono 44 prace, z czego 50% bardzo dobrze. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku była niższa o 0,42 niż rok temu i wynosiła 4,40.

Rys. 5. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów studiów stacjonarnych kierunku Dietetyka



Licencjackie prace dyplomowe studentów studiów stacjonarnych I stopnia kierunku Dietetyka były oceniane bardzo wysoko (Rys. 6). Łącznie oceniono 72 prace, z czego blisko 90% prac uzyskało średnią co najmniej 4,50. Średnia ocen z prac licencjackich dla kierunku wynosiła 4,57.

Rys. 6. Procentowy udział poszczególnych ocen prac licencjackich studentów studiów stacjonarnych kierunku Dietetyka

Działając w oparciu o zapisy **instrukcji I.1.** dotyczącej weryfikacji efektów uczenia się na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii dokonano oceny jakości prac dyplomowych magisterskich odpowiednio, dla:

- kierunku dietetyka, studia niestacjonarne II stopnia,
- kierunku biotechnologia, studia stacjonarne II stopnia,
- kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, studia stacjonarne II stopnia oraz inżynierskich/licencjackich, dla:
- kierunku gastronomia i sztuka kulinarna,
- kierunku dietetyka, studia stacjonarne I stopnia

Członkowie Zespołów Oceniających dokonali oceny jakości dostarczonych prac dyplomowych pod względem formalnym i merytorycznym w zakresie ich zgodności z kierunkiem studiów z uwzględnieniem specjalności, oryginalności rozwiązywanych problemów, właściwych metod badawczych i spełnienia kryteriów jakości dla ocenianych prac dyplomowych oraz właściwej i merytorycznej opinii promotora i recenzenta oraz przedłożyli je Przewodniczącym Rady Programowych. Na tej podstawie Przewodniczący opracowali raporty z oceny prac dyplomowych z wnioskami i zaleceniami.

Dietetyka I stopień

Dla wszystkich wybranych do oceny prac licencjackich wykazano zgodność tematów z kierunkiem kształcenia a tematy prac zostały sformułowane wystarczająco szczegółowo. Jako metody badawcze, w większości prac przeważała ankieta jako metoda zbierania informacji. Oceny promotorów i recenzentów, w większości są szczegółowe i wypełniają wszystkie elementy protokołu oceny. Nie podano zaleceń dla władz dziekańskich oraz studentów. Rada Programowa sugeruje aby promotorzy i recenzenci w sposób bardziej szczegółowy uzasadniali wystawioną z pracy ocenę.

Dietetyka II stopień

Dla wszystkich wybranych do oceny prac magisterskich wykazano zgodność tematów z kierunkiem kształcenia a tematy prac zostały sformułowane wystarczająco szczegółowo ocenianych pracach poprawnie wybrano i zastosowano metody badawcze. Większość prac posiadała właściwe proporcje kluczowych jej elementów, jasno sformułowane cele i wnioski, dobrze przedstawione i przedyskutowane wyniki. Oceny promotorów i recenzentów zostały ocenione jako szczegółowe, wypełniające wszystkie elementy protokołu oceny. Nie podano zaleceń dla władz dziekańskich, promotorów i recenzentów oraz studentów.

Biotechnologia II stopień

Wszystkie oceniane prace magisterskie miały tematy spełniające efekty kształcenia dla kierunku studiów i odzwierciedlały zakres tematyczny przedmiotów realizowanych podczas toku kształcenia. Prace były wystarczająco szczegółowe, o strukturze na ogół prawidłowej. Poszczególne części pracy były miały właściwe proporcje, prawidłowo sformułowane cele i wnioski, właściwie przedstawione wyniki i spisy literatury. Zastosowano w nich adekwatne metody analityczne. Rada Programowa zaleciła promotorom zwrócenie uwagi na wykonanie przez dyplomantów analizy statystycznej uzyskanych wyników badań. Sugeruje również większe egzekwowanie wymogów wydziałowej instrukcji pisanie prac dyplomowych. Rada Programowa jako zalecenie dla studentów podaje ścisłe stosowanie się do wymagań zawartych w wydziałowej instrukcji pisanie prac dyplomowych.

Technologia żywności i żywienie człowieka II stopień

Tematyka prac dyplomowych jest zgodna z kierunkiem i specjalnością studiów. Adekwatność i poziom merytoryczny poszczególnych prac jest odpowiednia. Struktura prac na ogół odpowiada wymogom formalnym. Rada Programowa zaleciła promotorom oraz studentom zwrócenie uwagi na czytelne formułowanie celu pracy i wniosków. W odniesieniu do promotorów i recenzentów. Rada Programowa zaleciła zwrócenie uwagi na kompletne wypełnienie formularza oceny/recenzji pracy dyplomowej.

Gastronomia i sztuka kulinarna

Tematy wszystkich ocenionych prac dyplomowych były zgodne z kierunkiem studiów. Struktura prac była zgodna ze wzorem struktury pracy inżynierskiej stanowiącej załącznik do Instrukcji pisanie prac dyplomowych (I.10.). Zastosowane w ocenianych pracach dyplomowych metody badawcze były poprawnie opisane i odpowiednie dla przyjętego w nich celu i zakresu. Rada Programowa zaleciła promotorom i recenzentom zwrócenie uwagi na merytoryczne, opisowe uzasadnianie ocen z uwzględnieniem szczegółowych kryteriów weryfikacji poziomu merytorycznego oraz oceny jakości prac dyplomowych zawartych w instrukcji I.10.1. Rada Programowa zaleciła władzom dziekańskim przekazanie wniosków z raportu nauczycielom akademickim promującym i recenzującym prace dyplomowe.

Podsumowanie

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

- a) wysoka średnia ocen prac dyplomowych absolwentów studiów I i II stopnia wynosząca, podobnie jak przed rokiem, co najmniej 4,62 (sem. zimowy) i 4,45 (sem. letni).
- b) znaczny odsetek absolwentów (69% ze wszystkich kierunków) uzyskujących za pracę dyplomową średnią 4,75 (sem. zimowy) i 4,5 (sem. letni).
- c) tylko nieliczne prace oceniono poniżej oceny dobrej tj. 2 prace na 147 ocenianych prac na Wydziale w sesji zimowej roku akademickim 2020/2021, co stanowi 1,4% wszystkich prac.

Rady Programowe zaleciły promotorom i recenzentom zwrócenie uwagi na merytoryczne, opisowe uzasadnianie ocen z uwzględnieniem szczegółowych kryteriów weryfikacji poziomu merytorycznego oraz oceny jakości prac dyplomowych zawartych w instrukcji I.10.1. zaś studentom ściśle stosowanie się do wymagań zawartych w powołanej instrukcji.

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 oceniających kształcenie zdalne;
- Analizy i oceny wyników ankiet absolwentów;
- 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.
- Raportów Rad Programowych z oceny prac dyplomowych.
- Raportów wyników walidacji procesu uczenia.

Wnioski i zalecenia

1. W roku akademickim 2020/2021 nauczyciele akademicy oraz uczestnicy studiów doktoranckich i szkoły doktorskiej 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. Tematyka prac dyplomowych realizowanych przez Studentów WNoŻB jest zgodna z wybranym kierunkiem i specjalnością studiów. Adekwatność i poziom merytoryczny poszczególnych prac był odpowiedni. Struktura prac odpowiadała wymogom formalnym.
6. Prace dyplomowe absolwentów WNoŻB w roku akademickim 2020/2021 były oceniane bardzo wysoko.
7. Podsumowując wyniki ankiety oceniającej jakość kształcenia zdalnego wskazują, że przebieg procesu dydaktycznego był prawidłowy. Uwagi krytyczne powinny posłużyć do wypracowania rozwiązań systemowych, a w szczególności usprawnienia narzędzi komunikacji internetowej ze strony uczelni i ewentualnie przeprowadzenia szkoleń wśród nauczycieli dotyczących usprawnienia metod pracy zdalnej.
8. Przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego pozytywnie ocenili programy studiów oraz wiedzę teoretyczną i umiejętności absolwentów WNoŻiB.

Przewodnicząca Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia
dr hab. inż. Karolina Wójciak, prof. uczelni