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 2022/2023

Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii

Grudzień 2023

W ZAKRESIE ZAPEWNIANIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

Na podstawie przeprowadzonej analizy Opinii nauczycieli akademickich na temat realizacji efektów uczenia się 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 akademiccy odpowiedzialni za poszczególne moduły potwierdzili osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. W uwagach jakie zgłaszali nauczyciele akademiccy, a które mogły mieć wpływ na potencjalne trudności w osiągnięciu zakładanych efektów uczenia się przez studentów wymieniano m.in. zbyt dużą liczebność osób w grupach laboratoryjnych oraz niewystarczającą liczbę godzin ćwiczeń laboratoryjnych. Na podstawie analizy osiągalności efektów uczenia się stwierdzono, że proces kształcenia na WNoŻiB w analizowanym okresie przebiegał prawidłowo. Uzyskano bardzo wysoką i wysoką osiągalność efektów uczenia się 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 WNoŻiB 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 2022/2023 nauczyciele akademiccy zatrudnieni na WNoŻiB, uczestniczyli w różnych kursach oraz specjalistycznych szkoleniach podnosząc swoje kwalifikacje dydaktyczne. W 2022 roku uczestniczyli w 17, zaś w 2023 roku w 110 tematycznie różnych kursach/szkoleniach. Przykłady kursów/szkoleń/konferencji, w których uczestniczyli pracownicy WNoŻiB zostały przedstawione w tabeli 1.

Tabela 1. Wybrane kursy, szkolenia, warsztaty w których uczestniczyli pracownicy WNoŻiB w roku akademickim 2022/2023.

Kursy, szkolenia, warsztaty
2022
1. AgilePM Foundation, Rethink digital business design, UP w Lublinie
2. Citi Program Course: Biomedical Responsible Conduct Of Research, Washington State University
3. Citi Program Course: Physical Science Responsible Conduct Of Research, Washington State University

4. Citi Program Course: Responsible Conduct Of Research For Administrators, Washington State University
5. Course: Food Safety For Food Handlers, Vivid Learning Sytems, Washington State University
6. Course: Fume Hood Safety Vivid Learning Sytems, Washington State University
7. Course: Ppe-Eye And Face Protection, Vivid Learning Sytems, Washington State University
8. Delegowanie uprawnień i odpowiedzialności, Instytut Szkoleń Biznesowych, UP w Lublinie
9. Ekspert ds. prawa żywnościowego, TÜV SÜD Polska Sp. z o.o.,·on-line
10. IV Kongres Pediatryczno-Żywieniowy - udział on-line, Organizowane przez Eletive sp. z o.o.
11. Szkolenie on-line pt. "Lider zespołu sensorycznego - wymagania, zadania, problemy". J.S. Hamilton Sp. z o.o.
12. Szkolenie: „Publikowanie artykułu naukowego w prestiżowym czasopiśmie” Science Watch Polska.
13. Szkolenie: „Tworzenie treści e-learningowych”. Organizator eduCafe, wpis do RIS WUP w Szczecinie.
14. VII Narodowy Kongres Żywieniowy NIZP-PZH
15. Warsztaty regionalne dotyczące diagnostyki, profilaktyki i terapii zakażeń organizowane przez Narodowy Instytut Leków we współpracy z UM w Lublinie
16. Wykorzystanie MS Office w codziennej pracy administracyjnej - MS Excel UP Lublin, Firma ZETO, ul. Diamentowa 2
17. Zastosowania statystyki i data mining w badaniach naukowych, StatSoft Polska
2023
1. "Bułki do burgerów i kanapek" Szkoła Artystyczna Wiesław Kucia, 22-23.05.2023, Lublin
2. "Green Skills, Plant-based Processing, Digital/Automation Skills and Soft Skills" szkolenie online w ramach projektu EQVEGAN, ISEKI-Food E-learning.
3. "Innowacyjne narzędzia i techniki pracy z grupą”, UP Lublin
4. "Jak zmienić nawyki żywieniowe, wykorzystując wiedzę psychologiczną?" SWPS Uniwersytet Humanistycznospołeczny, szkolenie online (21 godz. - 7 spotkań po 3 godz.)
5. "Psychologia dla dietetyka”
6. "Trudne sytuacje w relacjach ze studentami. Sposoby reagowania w sytuacji nietypowego zachowania studentów", UP w Lublinie
7. "Tydzień z narzędziami do tworzenia interaktywnych materiałów dydaktycznych" Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – eTwinning.
8. "Tydzień z ocenianiem inaczej". Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji – eTwinning
9. "Wystąpienia konferencyjne w języku angielskim- jak się przygotować, przeprowadzić prezentację oraz poradzić sobie z trudnymi pytaniami" szkolenie było prowadzone przez fundację TYGIEL

10. "Żywienie dzieci, neofobia, wybiórczość pokarmowa, awersje pokarmowe, ARFID" Centrum Szkoleń Dietetyki Klinicznej, szkolenie online.
11. .eFORUM „Postęp w analityce żywności", Food Fakty,on-line
12. "3D Food Printing", Mendel University, Brno
13. "Non-destructive analytical methods" „ Uniwersytet Rolniczo-Przyrodniczy w Budapeszcie (MATE), Budapeszt
14. "NPD Skills: Functional food theory and practice", EIT Food Learning Services, e-learning, Warszawa
15. "Śniadanie z ekspertem - Zmodernizowany GMP+ Feed Certification scheme 2020", TUV Sud, on-line
16. „Analiza danych ankietowych – kurs podstawowy", szkolenie w formie on-line, StatSoft Polska Sp. z o.o. ul. Kraszewskiego 36, 30-110 Kraków
17. „Analizy wielowymiarowe", szkolenie w formie on-line, StatSoft Polska Sp. z o.o. ul. Kraszewskiego 36, 30-110 Kraków
18. „Chromatografia cieczowa od podstaw – problemy i rozwiązania z wykorzystaniem rzeczywistych przykładów z praktyki laboratoryjnej", szkolenie w formie on-line, MS EDU Mariusz Szkolmowski ul. Lubomira 4 lok. 4, 04-002 Warszawa
19. „Jak stawiać hipotezy i pytania badawcze?" szkolenie w formie on-line organizowane przez Fundację Tygiel Lublin, Pogotowie Statystyczne
20. „Kuchnia molekularna". Organizator: Warsztat Qulinarny Paweł Wojtyga.
21. „Menadżery bibliografii oraz inne programy związane z zarządzaniem publikacjami," szkolenie w formie on-line, Centrum Kształcenia IDEA ul. Wierzbowa 6, 83-031 Cieplewo
22. „Microsoft Excel - operacje zaawansowane", szkolenie w formie on-line, KM Studio ul. Piotrkowska 125, 90-430 Łódź
23. „Microsoft Excel zaawansowany", on-line, Expose Sp. z o.o. ul. Skierniewicka 10A, 01-230 Warszawa
24. „Microsoft PowerPoint – poziom średnio zaawansowany", szkolenie w formie on-line, COMARCH SA ul. prof. Michała Życzkowskiego 33, 31-864 Kraków
25. „Microsoft Word - sztuka formatowania tekstu", szkolenie w formie on-line, KM Studio ul. Piotrkowska 125, 90-430 Łódź
26. „MS PowerPoint – poziom zaawansowany", szkolenie w formie on-line, Imperium Szkoleniowe ul. Piaskowa 4/U6, 01-067 Warszawa
27. „Nutripsychiatria – dietetyka w zaburzeniach psychicznych"
28. „Postęp w analityce żywności - Fizykochemia i Automatyzacja Laboratoriów" Foodfakty Prokonsument Sp. z o.o. 02-233 Warszawa, ul. Serwituty 25, on-line
29. „Postęp w analityce żywności – Mikrobiologia", Foodfakty Prokonsument Sp. z o.o. 02-233 Warszawa, ul. Serwituty 25, on-line
30. „Postęp w analityce żywności - Sensoryka Foodfakty" Prokonsument Sp. z o.o. 02-233 Warszawa, ul. Serwituty 25, on-line
31. „Postęp w technologii żywności - Strategie Plant-Based", eForum FoodFakty, on-line
32. „Raportowanie wyników badań w standardzie APA7" szkolenie w formie on-line organizowane przez Fundację Tygiel Lublin, Pogotowie Statystyczne
33. „Rozwiązywanie konfliktów oraz reagowania na przypadki naruszenia bezpieczeństwa, dyskryminacji i przemocy wobec członków społeczności akademickiej", UP w Lublinie
34. „Sprzężenie chromatografii ze spektrometrią mas", Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej,

35.	„Sztuczna inteligencja (AI) w działalności badacza – przegląd narzędzi”, szkolenia w formie on-line, Centrum Kształcenia IDEA ul. Wierzbowa 6, 83-031 Cieplewo
36.	„Tworzenie treści elearningowych”, w ramach projektu "Przyrodniczy MIT program dostosowania Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie do wyzwań Nauki 2.0” współfinansowanym ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój, Priorytet III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działanie 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych.
37.	„Żywienie, leczenie i suplementacja pacjentów kardiologicznych”
38.	Anatomia człowieka – platforma NAVOICA
39.	Angielski i IELTS z British Council, British Council, online
40.	Audytor wewnętrzny zintegrowanego systemu zarządzania jakością, środowiskiem oraz bezpieczeństwem i higieną pracy - platforma NAVOICA
41.	Badanie składu ciała w praktyce dietetyka. Warsztat Nauki (online)
42.	Cours: Liquid Nitrogen Safety, Vivid Learning Sytems, Washington State University
43.	Course: Laboratory Compressed Gas Safety, Vivid Learning Sytems, Washington State University
44.	Course: University Laboratory Safety- Analyzing Chemical Hazard Vivid Learning Sytems, Washington State University
45.	Diagnostyka laboratoryjna w gabinecie dietetyka. Warsztat Nauki (online)
46.	Dieta kobiet w ciąży. Akademia Dietetyka/ Uniqskills (online).
47.	Dietetyka - Repetytorium – platforma NAVOICA
48.	Dietetyka – Repetytorium, Akademia Ekonomiczno-Humanistyczna w Warszawie, online
49.	Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży – praktyczny poradnik dla osób prowadzących warsztaty żywieniowe w przedszkolach, szkołach i na koloniach
50.	eFORUM Prawo Żywnościowe FoodFakty - Dodatki do żywnosci i znakowanie, on-line
51.	eFORUM Szkolenie - zmiany w prawie żywnościowym i opakowaniowym w 2022 i I kw. 2023
52.	FFSW: Wyzwania dla systemów żywności – opakowania, zrównoważony rozwój, znakowanie żywności
53.	Fizjologia- platforma NAVOICA
54.	Jak opisać ryzyko we wniosku projektowym?
55.	Konferencja GOODFOOD „Good teaching practices in experiential learning for effective education in embedded food systems” SGGW Warszawa
56.	Kurs Cukierniczy: Wegańskie Wypieki
57.	Kurs języka angielskiego TELC B2
58.	Kurs językowy - język angielski, MaltaLingua School of English Malta
59.	Kurs językowy - język angielski,MaltaLingua School of English, Malta
60.	Kurs Warsztat Mistrza – Warsztaty makaroników. organizowany przez Szkołę Artystyczną Wiesław Kucia, ul. Zemborzycka 59F, 20-445 Lublin
61.	Kurs: „Dietetyka na poziomie średniozaawansowanym” (80h: Alergie i nietolerancje pokarmowe, Choroby tarczycy - dietoterapia, Wegetarianizm, Niedożywienie-postępowanie żywieniowe) organizator: Instytut Dietetyki i Promocji Zdrowia Tychy.

62.	Kurs: „Specjalista ds. dietetyki pediatrycznej ” (80h) organizator: Polski Instytut Dietetyki Warszawa
63.	Liderzy w zarządzaniu uczelnią, Ministerstwo Edukacji i Nauki (MEiN), Monachium, Technical University, Munich (TUM)
64.	Metody ilościowe Statystyka - Ćwiczenia- platforma NAVOICA
65.	MS Word – poziom zaawansowany, szkolenie w formie on-line, Imperium Szkoleniowe ul. Piaskowa 4/U6, 01-067 Warszawa
66.	Obsługa aparatury Rancimat, UP Lublin
67.	Pełnomocnik ds. systemów bezpieczeństwa żywności, TUV SUD, Warszawa
68.	Praktyczne aspekty komponowania jadłospisów wegetariańskich
69.	PRINCE2® Foundation, InProgress, Lublin
70.	PRINCE2® Practicioner, InProgress, Lublin
71.	Statystyczna analiza danych – platforma NAVOICA
72.	Szkolenie "Obsługa autoklawów, sterylizatorów laboratoryjnych" prowadzone przez SIMP Ośrodek Doskonalenia Kadr MECHANIKA Sp. o.o., ul. Chmielna 2a, 20-079 Lublin,
73.	Szkolenie „Dietoterapia otyłości i zaburzeń hormonalnych” organizator: Food Forum Poznań.
74.	Szkolenie „Food defence, w tym cyberbezpieczeństwo, jako rosnące skomplikowane formy ataków w branży rolno-spożywczej”, J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o, on-line
75.	Szkolenie „Jak dobrze zaplanować walidację metod badań sensorycznych żywności, w tym określanie właściwości produktów?”, organizowane przez Centrum Naukowo — Techniczne A2K CeNT s.c.
76.	Szkolenie certyfikowane – „Żywienie kobiet w ciąży i w czasie karmienia piersią” Organizator: Warsztat Nauki
77.	Szkolenie Masters of Didactics "Advanced Teaching Qualification", MEiN, University of Groningen, Warszawa
78.	Szkolenie online „Genetyka w zestawie narzędzi dietetyka” prowadzone przez Kcalmar.pro
79.	Szkolenie PTDL „Inwazyjna choroba meningokokowa. Rozpoznanie i profilaktyka, zorganizowane przez Argenta
80.	Szkolenie wydziałowe z robienia prezentacji, wykładów i prowadzenia ćwiczeń.
81.	Szkolenie z opracowanych procedur bezpieczniej ewakuacji osób z niepełnosprawnościami” Projekt „Dostępny UPL”, UP Lublin
82.	Szkolenie z zakresu metagenomiki University of Naples Federico II, Department of Agricultural Sciences
83.	Szkolenie z zakresu tematyki dotyczącej postępowań o awans naukowy RDN, on-line
84.	Szkolenie z zakresu tematyki dotyczącej postępowań o awans naukowy RDN, on-line
85.	Szkolenie: „Karotenoidy w diecie i suplementacji” Organizator Pharma Nord Warszawa.
86.	TIK w pracy NAUCZYCIELA Jak zwiększyć zaangażowanie uczniów dzięki Kahoot 2 h
87.	Tydzień z projektowaniem w Canva 14 h
88.	Tydzień do tworzenia filmów instruktażowych 14 h
89.	Tydzień z Flashcards 14 h

90. Tydzień z Genial.ly 14 h
91. Tydzień z Genial.ly część 2 14 h
92. Tydzień z MS Excel 14 h
93. Tydzień z narzędziami do interakcji 14 h
94. Tydzień z narzędziami do tworzenia interaktywnych materiałów dydaktycznych 14 h
95. Tydzień z tworzeniem filmów 14 h
96. Uczestnictwo w XI Rajdzie Nowoczesnej Dietetyki
97. Udział w wydarzeniu online pt.: “RePower Women, Possibilities for women in technologies and innovation”
98. Udział w XI konferencji szkoleniowej online – Ogólnopolskie spotkania Mikrobiologów i Epidemiologów, prowadzone przez PTM
99. Udział w Konferencji Mistrzowie Dydaktyki Jak wspierać tutoring w polskim szkolnictwie wyższym? organizowana przez Ministerstwo Edukacji i Nauki w ramach projektu Mistrzowie Dydaktyki” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój współfinansowanego przez Europejski Fundusz Społeczny (on-line)
100. Warsztaty "Master of Didactics", UP Lublin
101. Warsztaty doskonalenia dydaktycznego po kursie „Master of Didactics” , UP w Lublinie,
102. Warsztaty kulinarne "Szlakiem Wisły z rasami rodzimymi od morza po góry" Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Instytut Zootechniki PIB, MODR Karniowice, Restauracja Insomnia, Lublin
103. Webinar - "Słodkie dzieciństwo" czyli cukrzyca u najmłodszych, on-line, organizowane przez Lifeline Diag sp. z o.o.
104. Webinar „Leczenie żywieniowe w onkologii. Teoria vs. Praktyka” on-line, organizowane przez Grupa Wydawnicza Semantika sp. z o.o.
105. Webinarium: „Jak usprawnić analizę danych z wykorzystaniem Zestawu Plus”,StatSoft Polska,on-line
106. Wyjazd szkoleniowy STT w ramach programu ERASMUS +, Polytechnic Institute of Beja.
107. Wyjazd szkoleniowy STT w ramach programu ERASMUS +, University of Naples Federico II, Department of Agricultural Sciences.
108. Wykorzystanie MS Office w codziennej pracy administracyjnej – WORD UP Lublin, Firma ZETO, ul. Diamentowa 2
109. Wyrównanie szans i wzmacnianie doskonałości naukowej w instytucjach B+R
110. XI Rajd Nowoczesnej Dietetyki, Kcalmar.pro

W ZAKRESIE OCENY JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

W roku akademickim 2022/2023 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 semestrze zimowym i letnim roku akademickiego 2022/2023 oparto na ankiecie wypełnianej przez studentów po zakończeniu danego przedmiotu. Każdy z przedmiotów był oceniany przez studentów biorąc pod uwagę następujące aspekty:

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 dotyczące przedmiotów realizowanych na poszczególnych kierunkach studiów; niestety, liczba zebranych ankiet była niekompletna. Należy jednak podkreślić wyraźny wzrost liczby ocenianych modułów w stosunku do Raportu za lata 2020/2021. Procentowy udział ocenionych modułów w stosunku do całkowitej liczby modułów realizowanych na poszczególnych kierunkach studiów wynosi około 70%. Ilościowo najwięcej

modułów oceniono na kierunku Dietetyka (148), natomiast najmniej na kierunku Gastronomia i Sztuka Kulinarna (37).

Tabela 2. Średnie oceny uzyskane na poszczególnych kierunkach studiów

Kierunek	Oceniane aspekty					Liczba ocenionych modułów
	1	2	3	4	5	
Biotechnologia	4,63	4,69	4,69	4,77	4,73	58
Dietetyka	4,70	4,48	4,52	4,61	4,52	148
Gastronomia i sztuka kulinarna	4,64	4,69	4,70	4,70	4,73	37
Technologia Żywności i Żywienie Człowieka	4,84	4,82	4,86	4,87	4,87	89

Tabela 3. Średnia ocena ze wszystkich ocenianych aspektów w ankiecie w zależności od rodzaju i kierunku studiów

Kierunek	Ocena średnia z 5 pytań	Liczba ocenionych modułów
Biotechnologia_S1	4,66	39
Biotechnologia_S2	4,79	19
Dietetyka_S1	4,74	44
Dietetyka_S2	4,95	34
Dietetyka_N1	4,86	40
Dietetyka_N2	4,39	30
Gastronomia i sztuka kulinarna_S1	4,69	37
Technologia Żywności i Żywienie Człowieka_S1	4,90	41
Technologia Żywności i Żywienie Człowieka_S2	4,87	21
Technologia Żywności i Żywienie Człowieka_N1	4,79	18
Technologia Żywności i Żywienie Człowieka_N2	4,65	9

Istotnym problemem, ograniczającym interpretację wyników ankiet, pozostaje zatem stosunkowo niski udział studentów w ankiecie. Należy zaznaczyć, że w przypadku niektórych modułów w ocenie uczestniczyły pojedyncze osoby. Średni udział studentów w ocenie poszczególnych modułów realizowanych na analizowanych kierunkach studiów mieścił się w przedziale od 14 do 23%. Największy udział studentów w ankiecie odnotowano dla kierunku Biotechnologia, najmniejszy natomiast dla Gastronomii i Sztuki Kulinarnej.

Tabela 4. Zakresy ocen wystawionych przez studentów na poszczególnych kierunkach studiów

Kierunek	**Oceniane aspekty**				
	1	**2**	**3**	**4**	**5**
Biotechnologia	2,57-5,0	2,63-5,0	2,50-5,0	3,25-5,0	2,50-5,0
Dietetyka	2,33-5,0	2,50-5,0	2,25-5,0	2,67-5,0	2,67-5,0
Gastronomia i sztuka kulinarna	3,0-5,0	3,0-5,0	3,0-5,0	3,0-5,0	3,0-5,0
Technologia Żywności i Żywienie Człowieka	2,0-5,0	2,0-5,0	2,0-5,0	3,0-5,0	3,0-5,0

Wyniki ankiety wskazują na wysoką ocenę modułów realizowanych na poszczególnych kierunkach studiów we wszystkich pięciu badanych aspektach. Średnia ocen dla pięciu analizowanych aspektów na poszczególnych kierunkach studiów mieściła się w zakresie od 4,39 do 4,95. Analiza rozpiętości ocen w poszczególnych aspektach wykazała ich znaczne zróżnicowanie. Było to spowodowane jednostkowym wystąpieniem niskich ocen w pojedynczych modułach przy jednoczesnym bardzo niskim udziale studentów w ocenie tych modułów, nie przekraczającym 1%.

DOSTOSOWYWANIE EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DO WYMOGÓW RYNKU PRACY

Dnia 16 lutego 2023 r. odbyło się pierwsze spotkanie Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych powołanej przy Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii UP w Lublinie. Dzięki jej działalności prowadzone kierunki studiów w jeszcze większym stopniu uwzględnią aktualne wymagania stawiane przez rynek pracy. Powołana Rada Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych (REiIZ) ma charakter organu doradczo-opiniodawczego. Jej utworzenie stanowi kontynuację działań realizowanych przez poszczególne jednostki Wydziału, a w skład wchodzą reprezentanci branży spożywczej, biotechnologicznej, gastronomicznej oraz poradnictwa dietetycznego. Poniżej, członkowie Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii:

1. Prezes Krzysztof Borkowski (Zakład Mięsny "Mościbrody" Sp. z o.o.)
2. Prezes Waldemar Ferschke (Medisept Sp. z o.o.)
3. Prezes Piotr Nowak (Korab Garden Sp. z o.o.)
4. Prezes Mieczysław Starkowicz (BIOMED LUBLIN S.A.) – prezes REiIZ
5. Dyrektor Krzysztof Zaniewski (Super Drob Zakłady Drobiarsko-Mięsne S.A.)
6. Prezes Jarosław Zawadzki (Dr Gerard Sp. z o.o.)
7. Sylwia Stachyra (CookShe by Sylwia Stachyra) – za-ca prezesa REiIZ
8. Prezes Zbigniew Wnukowski, Pełnomocnik ds. jakości Agnieszka Kołosińska („Dyspol" Wanda Wnukowska)
9. Kierownik Produkcji Izabela Grabowska-Chlebio (SM Bieluch w Chełmie)
10. Pełnomocnik Zarządu Maciej Bartoń (Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych "Polska Ekologia")
11. Justyna Siwiela-Tomaszczyk (Poradnia Vitanutrica)

Dodatkowo, w roku akademickim 2022/2023 utrzymywana była współpraca z następującymi przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego:

2022

1. Współpraca z Fabryką Dr Gerard sp. z o. o. w Radzyniu Podlaskim. w ramach projektu Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.

2023

1. Współpracy z Piekarnią Halina i Tadeusz Pęzioł z siedzibą prazy ul. Jana Sawy 3, 20-632 Lublin
2. Współpraca z Fabryką Cukierków „Pszczółka" Sp. z o.o.
3. Współpraca z Herbapol Lublin S.A.
4. Współpraca z Piekarnią Folkowa – Pan Grzegorz Studniarz –porozumienie o współpracy
5. Współpraca z Piekarnią Pęzioł – Pan Tadeusz Pęzioł – porozumienie o współpracy
6. Współpraca z Galerią Gala w Lublinie ul. Fabryczna. Podpisane porozumienie o współpracy w ramach promowania żywności ekologicznej i regionalnej

7. Współpraca z Fundacją Regionalia Lubelszczyzny z siedzibą w Lublinie ul. Nałkowskich 109 – podpisane porozumienie o współpracy w ramach promowania żywności regionalnej
8. Warsztaty zorganizowane dla dzieci z Przedszkola nr 7 w Lublinie, ul. Elektryczna 12, 20-349 Lublin
9. Warsztaty dotyczące fałszowania żywności zorganizowane dla uczniów z Zespołu Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego im. gen. Franciszka Kleeberga w Lublinie.
10. Współpraca z zakładem produkcyjnym firmy ZPO SAMBOR Sp. z o.o., Samborzec 55, 27-650 Samborzec.
11. Współpraca z firmą ZPH ARGO Sp. z o.o., ul. Wiejska 16, 37-100 Łańcut
12. Realizacja projektów i prac zleconych we współpracy z otoczeniem gospodarczym:

- VKR/U-548/TŻ/2023 - Opinia o innowacyjności wyrobu cukierniczego typu piernik miękki z dodatkiem naturalnych składników wydłużających trwałość i świeżość produktu.
- VKR/U-356/TŻ/2021 – Opracowanie innowacyjnej receptury i technologii produkcji makaronu długiego typu spaghetti o bardzo niskim indeksie glikemicznym (IG<40) i bardzo niskim ładunku glikemicznym (ŁG<10).
- Realizacja projektu „Opracowanie i wdrożenie pilotażowe produktów nutraceutycznych o zaprogramowanych właściwościach prozdrowotnych w warunkach gospodarki obiegu zamkniętego”. Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Poddziałania 1.1.1 Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój na lata 2014-2020. Umowa Nr POIR.01.01.01-00-2204/20-00 (nr wew. VKT/PB-SS-A/19).

ANALIZA ANKIET ABSOLWENTA

Badanie zostało przeprowadzone na potrzeby Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie. Ankieta absolwentów została przeprowadzona w formie papierowej. 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 **157** osób, w tym:

- Dietetyka I stopień 47
- Dietetyka II stopień 31
- Biotechnologia I stopień 13
- Biotechnologia II stopień 12
- Technologia żywności i żywienia człowieka I stopień 21
- Technologia żywności i żywienie człowieka II stopień 17
- Gastronomia i sztuka kulinarna I stopień 16

Zamieszczone poniżej tabele zawierają zestawienie odpowiedzi respondentów na pytania od 1 do 8 z każdego kierunku studiów, wyrażone w procentach.

1. W czasie studiów a) działał/a Pan/Pani w:						
	organizacji studenckiej	samorządzie studenckim	studenckim kole naukowym	organizacjach wolontariackich	innych	nie działałem/am
Dietetyka I st.	0	0	4,3	6,4	8,5	83
Dietetyka II st.	3,2	0	6,5	6,5	0	83,9
Biotechnologia I st.	15,4	7,7	30,8	23,1	15,4	61,5
Biotechnologia II st.	0	0	8,3	8,3	8,3	83,3
TŻiŻC I st.	4,8	4,8	9,5	4,8	0	81
TŻiŻC II st.	0	0	5,9	0	5,9	88,2
GiSK	0	0	6,3	6,3	0	87,5

Pytanie pierwsze analizowało procentowy udział studentów w **a) różnego rodzaju dodatkowych działalnościach** tj.: organizacje studenckie, samorząd studencki, koła naukowe, wolontariat oraz innych działalnościach dodatkowych, które nie zostały wyszczególnione. Część ankietowanych studentów była zaangażowana w więcej niż jedną aktywność dodatkową, dlatego też suma udziałów procentowych może być wyższa niż 100. Najchętniej wybieraną przez studentów, aktywnością dodatkową było uczęszczanie do kół naukowych. Najbardziej aktywni byli ankietowani studenci kierunku: **biotechnologia I stopień**. Najmniej aktywni poza programem studiów okazali się studenci **gastronomii i sztuki kulinarnej oraz TŻiŻC II stopień**, wśród których odpowiednio 87,5 % i 88,2 % ankietowanych zaznaczyła odpowiedź *„nie działałem."*

1. W czasie studiów b) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?					
	nie pracowałem/am	praktyki studenckie; programowe, ponadprogramowe	praca dorywcza	praca stała podjęta przed studiami	praca stała podjęta w czasie studiów
Dietetyka I st.	44,7	100	48,9	0	6,4
Dietetyka II st.	9,7	22,6	48,4	6,5	12,9
Biotechnologia I st.	69,2	100	30,8	0	0
Biotechnologia II st.	58,3	50	33,3	0	8,3
TŻiŻC I st.	61,9	100	33,3	0	4,8
TŻiŻC II st.	35,3	0	52,9	0	11,8
GiSK	31,3	100	56,3	0	12,5

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. Wszyscy studenci kierunków pierwszego stopnia w związku z realizacją obowiązkowych praktyk zawodowych zaznaczyli tą aktywność w ankiecie. Większość studentów pracujących wykonywała pracę dorywczą. Najwięcej studentów niepodejmujących pracy było na kierunkach **Biotechnologia I stopień.**

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.	6,4	2,1	0	0
Dietetyka II st.	3,2	0	0	3,2

Biotechnologia I st.	0	0	0	0
Biotechnologia II st.	8,3	8,3	0	0
TŻiŻC I st.	4,8	4,8	0	0
TŻiŻC II st.	11,8	0	0	0
GiSK	6,7	0	0	0
tak, prowadzę jednoosobową działalność gospodarczą	tak, w oparciu o umowę cywilno prawną (umowa o dzieło, umowa - zlecenie	inaczej jak?	nie	czasowo nie (np.. z powodu urodzenia dziecka, złego stanu zdrowia itp.)
0	29,8	0	51,1	10,6
0	54,8	0	19,4	9,7
0	23,1	0	69,2	7,7
0	25	0	41,7	16,7
0	28,6	0	52,4	9,5
0	52,9	0	35,3	0
0	62,5	0	31,3	0

W odpowiedzi na pytanie 2 okazało się, że najbardziej aktywni zawodowo są studenci kierunku **technologia żywności i żywienie człowieka II stopień, dietetyka II stopień oraz gastronomia i sztuka kulinarna.** Większość studentów zatrudnionych była na podstawie umowy zlecenia. Podejmowanie przez studentów zatrudnienia w trakcie studiów było prawdopodobnie związane z ich niewielką aktywnością związaną z działalnością organizacyjną.

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 (56,3 %)**.

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/am
Dietetyka I st.	4,3	2,1	12,8	4,3	14,9	61,7
Dietetyka II st.	6,5	6,5	9,7	6,5	41,9	29
Biotechnologia I st.	0	0	0	0	23,1	76,9
Biotechnologia II st.	0	8,3	0	0	33,3	58,3

TŻiŻC I st.	0	0	33,3	0	4,8	61,9
TŻiŻC II st.	0	5,9	11,8	17,6	29,4	35,3
GiSK	12,5	43,8	0	6,3	6,3	31,3

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.	78,7	14,9	6,4	0
Dietetyka II st.	12,9	38,7	48,4	0
Biotechnologia I st.	15,4	46,2	38,5	0
Biotechnologia II st.	8,3	58,3	33,3	0
TŻiŻC I st.	9,5	61,9	19	9,5
TŻiŻC II st.	17,6	52,9	23,5	5,9
GiSK	31,3	25	43,8	0
b) studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I st.	25,5	27,7	46,8	0
Dietetyka II st.	9,7	54,8	32,3	3,2
Biotechnologia I st.	23,1	38,5	30,8	7,7
Biotechnologia II st.	8,3	66,7	16,7	8,3
TŻiŻC I st.	4,8	66,7	14,3	14,3
TŻiŻC II st.	23,5	58,8	11,8	5,9
GiSK	31,3	25	43,8	0
c) zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I st.	6,4	42,6	51,1	0
Dietetyka II st.	16,1	54,8	29	0
Biotechnologia I st.	15,4	53,8	15,4	15,4
Biotechnologia II st.	8,3	25	50	16,7
TŻiŻC I st.	4,8	57,1	23,8	9,5
TŻiŻC II st.	0	29,4	64,7	5,9
GiSK	0	18,8	56,3	25

Pytanie czwarte zostało podzielone na trzy części, w których ankietowany miał do wyboru cztery warianty odpowiedzi (*„tak”, „raczej tak”, „raczej nie” oraz „nie”*). Ponad połowa

ankietowanych studentów (suma odpowiedzi *„tak”* i *„raczej tak”*), z każdego kierunku uważa, że absolwent kończący studia jest poszukiwany na rynku pracy. Studenci **Dietetyki I stopnia** najliczniej opowiedzieli się w ten sposób – **93,6 %**. W drugiej części pytania, która miała na celu poznanie opinii czy dany kierunek dobrze przygotowuje do pracy zawodowej studenci wypowiedzieli się pozytywnie. Sumy odpowiedzi „*tak*” i „*raczej tak*” przekraczają 60%. Ostatnia część pytania dotyczyła satysfakcjonujących zarobków po ukończeniu danego kierunku studiów. Większość studentów na to pytanie odpowiedziała “raczej tak” lub “raczej nie” co znaczy, że jeszcze nie do końca wiedzą ile mogą zarabiać po ukończonych studiach i czy będzie to kwota ich zadowalająca.

5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I st.	6,4	40,4	48,9	4,3
Dietetyka II st.	12,9	51,6	25,8	9,7
Biotechnologia I st.	15,4	53,8	30,8	0
Biotechnologia II st.	16,7	50	16,7	16,7
TŻiŻC I st.	4,8	71,4	19	4,8
TŻiŻC II st.	11,8	47,1	29,4	11,8
GiSK	18,8	25	43,8	12,5
b) kierunku studiów ?				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I st.	31,9	51,1	14,9	2,1
Dietetyka II st.	19,4	48,4	29	3,2
Biotechnologia I st.	30,8	30,8	23,1	15,4
Biotechnologia II st.	25	50	16,7	8,3
TŻiŻC I st.	28,6	42,9	19	9,5
TŻiŻC II st.	11,8	41,2	41,2	5,9
GiSK	6,3	25	56,3	12,5

Najwyższy poziom satysfakcji z ukończonej uczelni odnotowano na kierunku (pytanie 5a) **biotechnologia I stopnia** i **TŻiŻC I** suma odpowiedzi pozytywnych („*tak”* i „*raczej tak”*) wyniosła odpowiednio 69,2 i 76,2 %**.** Druga część pytania dotyczyła zadowolenia z wyboru kierunku studiów. Wszyscy ankietowani poza **Gastronomią i sztuką kulinarną** wysoko ocenili swój kierunek. Tylko 31,3 % studentów Gastronomii pozytywnie odpowiedziało na to pytanie.

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.	23,4	34	36,2	6,4
Dietetyka II st.	29	48,4	22,6	0
Biotechnologia I st.	7,7	53,8	38,5	0
Biotechnologia II st.	16,7	41,7	33,3	8,3
TŻiŻC I st.	38	42,9	14,3	4,8
TŻiŻC II st.	11,8	64,7	23,5	0
GiSK	6,3	18,8	62,5	12,5

Ze stwierdzeniem, że zdobycie zadowalającej pracy jest możliwe dzięki uzyskanej wiedzy i kompetencji w trakcie przebytych studiów, zgadzają się studenci **wszystkich kierunków poza Gastronomią i sztuką kulinarną I stopnia.** W przypadku Gastronomii uważa tak tylko 25,1% ankietowanych.

7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe?	studia II stopnia	szkoła doktorska	studia podyplomowe	kursy językowe	kursy i szkolenia zawodowe
Dietetyka I st.	64,2	0	4,3	63,8	78,7
Dietetyka II st.	3,2	0	9,7	83,9	77,4
Biotechnologia I st.	84,6	7,6	7,7	61,5	53,8
Biotechnologia II st.	100	8,3	16,7	91,7	83,3
TŻiŻC I st.	81	0	9,5	76,2	85,7
TŻiŻC II st.	88,2	0	5,9	82,4	88,2
GiSK	37,5	0	0	87,5	68,8

Wydaję się, że studenci II stopnia 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 I stopnia** odpowiednio **64,2, 97 i 100 %** z nich deklaruje chęć podjęcia nauki na studiach II stopnia. Jedynie studenci Biotechnologii deklarują chęć podjęcia nauki w Szkole Doktorskiej. Kolejna część pytania dotyczyła podnoszenia swojego wykształcenia poprzez podjęcie studiów podyplomowych. Najwięcej osób zainteresowanych takim

wariantem podnoszenia swoich umiejętności było na kierunku **biotechnologia II stopnia (16,7 %),** z kolei najmniej na kierunku **gastronomia i sztuka kulinarna (0 %).** W przypadku kursów językowych najwięcej studentów **biotechnologii II stopnia (91,7 %)** zadeklarowało, że podnosili bądź zamierzają podnieść w ten sposób swoje umiejętności. Ostatnia część pytania dotyczyła kursów i szkoleń zawodowych. Na wszystkich kierunkach **65 %** 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 według Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców?	a) lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych	b) lepsze przygotowanie z zakresu obcego języka specjalistycznego	c) więcej kształcenia praktycznego	d) więcej zajęć do samodzielnej realizacji: projekty, opracowania itp.	e) więcej zajęć wymagających pracy zespołowej	f) więcej zajęć rozwijających kreatywność
Dietetyka I st.	95,7	83	93,6	87,2	27,7	40,4
Dietetyka II st.	83,9	67,7	90,3	29	16,1	16,1
Biotechnologia I st.	76,9	61,5	85,6	46,2	46,2	38,5
Biotechnologia II st.	58,3	66,7	83,8	33,3	33,3	25
TŻiŻC I st.	81	71,4	95,2	42,9	28,6	33,3
TŻiŻC II st.	94,1	82,4	88,2	47,1	41,2	23,5
GiSK	75	56,3	93,8	37,5	43,8	31,3

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 **95,7 %**, a studenci **TŻiŻC II stopnia** w **94,1%**. Natomiast studenci **biotechnologii II stopnia** popierali to stwierdzenie w **58,3 %.** 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 dotyczyło 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, oprócz studentów **Dietetyki I stopnia**, którzy tę opcję poparli w **87,2%**. Zajęcia, które wymagałyby większej pracy zespołowej również nie spotkały się z przychylnością studentów. W ostatnim podpunkcie pytania ósmego studenci odnieśli się do

możliwości doskonalenia programu studiów poprzez zajęcia rozwijające kreatywność. Większość studentów nie widzi potrzeby w doskonaleniu programu w tym aspekcie.

Opracowanie pytań otwartych

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

Dietetyka I stopień -Studenci wymienili przedmioty takie jak: metody analizy instrumentalnej, bezpieczeństwo i ergonomia, prawo i ekonomika w ochronie zdrowia, organizacja pracy.

Dietetyka II stopień - Studenci wskazali na demografię i epidemiologię żywieniową, prawo żywieniowe.

Biotechnologia I stopień - Studenci wskazali na przedmioty humanistyczne.

Biotechnologia II stopień -Studenci wskazali na przedmiot: Aspekty prawne i społeczne GMO - NHIS

Technologia żywności i żywienie człowieka I stopień - Studenci za całkowicie zbędne uważają technologie informacyjne i wychowanie fizyczne

Technologia żywności i żywienie człowieka II stopień - Studenci nie wymienili żadnego przedmiotu w tym punkcie.

Gastronomia i sztuka kulinarna I stopień - Studenci wymienili savoir vivre i technologie informacyjne

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

Dietetyka I stopień - Studenci chcieliby móc więcej pracować z pacjentem, mieć więcej przedmiotów z dietetyki klinicznej.

Dietetyka II stopień - Studenci nie wymienili żadnego przedmiotu.

Biotechnologia I stopień - Studenci wymienili przedmioty takie jak: technologie informacyjne i statystykę.

Biotechnologia II stopień - Studenci chcieliby na zajęciach laboratoryjnych móc wykonywać zadania samodzielnie lub w mniejszych grupach.

Technologia żywności i żywienie człowieka I stopień - Studenci wymienili analizę instrumentalną żywności. Chcieliby mieć więcej zajęć praktycznych i laboratoryjnych.

Technologia żywności i żywienie człowieka II stopień - Studenci nie wymienili żadnego przedmiotu.

Gastronomia i sztuka kulinarna I stopień - Studenci uważają, że na niektórych przedmiotach powtarzają się te same zagadnienia.

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

Dietetyka I stopień - Studenci uznali, że przedmiotami bardzo przydatnymi w pracy zawodowej były: dietoterapia, podstawy żywienia człowieka, kliniczny zarys chorób i inne przedmioty kierunkowe.

Dietetyka II stopień - Studenci wskazali na przedmioty kierunkowe dotyczące dietetyki klinicznej

Biotechnologia I stopień - Studenci wymienili techniki analityczne w biotechnologii, praktyki, mikrobiologia, mikrobiologia przemysłowa

Biotechnologia II stopień - Studenci wymienili przedmioty takie jak genetyka medyczna, metabolomika

Technologia żywności i żywienie człowieka I stopień - Studenci wskazali na przedmioty kierunkowe, związane z technologią żywności i praktyki zawodowe.

Technologia żywności i żywienie człowieka II stopień - Studenci wymienili przedmioty ze specjalizacji i seminarium dyplomowe

Gastronomia i sztuka kulinarna I stopień - Studenci wskazali na przedmioty takie jak: projektowanie potraw i napojów, kuchnie świata, podstawy technologii gastronomicznej.

12. Czy ma Pan/Pani inne uwagi dotyczące programu kształcenia na ukończonym kierunku studiów, które chciał/aby Pan/i przekazać władzom Wydziału?

Dietetyka I stopień - Studenci zaznaczyli że chcą mieć więcej zajęć praktycznych, więcej przedmiotów ściśle związanych z kierunkiem studiów. Studenci chcieliby mieć więcej zajęć z prowadzącymi, którzy mają doświadczenie w zawodzie dietetyka.

Dietetyka II stopień - Studenci chcieliby, aby prowadzący byli osobami praktykującymi zawód dietetyka. Studenci chcieliby mieć więcej zajęć praktycznych z pacjentami.

Biotechnologia I stopień - Studenci chcieliby mieć więcej zajęć praktycznych w laboratorium i więcej praktyk studenckich.

Biotechnologia II stopień - Studenci chcieliby mieć więcej zajęć praktycznych, pracować w małych grupach, tak aby móc robić doświadczenia samodzielnie.

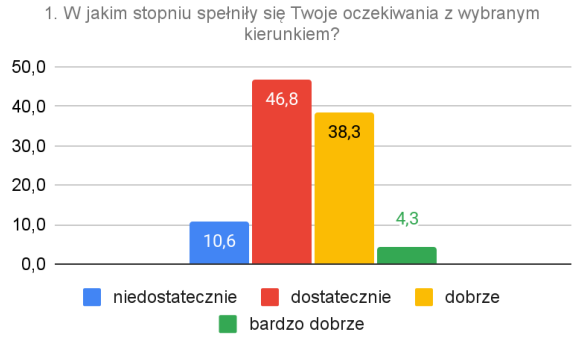
Technologia żywności i żywienie człowieka I stopień - Studenci chcieliby więcej zajęć praktycznych poza uczelnią.

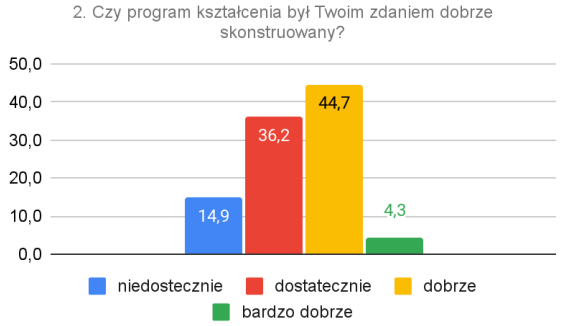
Technologia żywności i żywienie człowieka II stopień -Studenci nie udzielili odpowiedzi na to pytanie.

Gastronomia i sztuka kulinarna I stopień - Studenci chcieliby mieć więcej zajęć praktycznych z gotowaniem. Chcieliby aby te zajęcia były z osobami, które wykonują zawód kucharza. Studenci chcieliby pracować w mniejszych podgrupach, tak aby mogli więcej czynności wykonywać samodzielnie oraz mieć surowce zapewnione w odpowiedniej ilości.

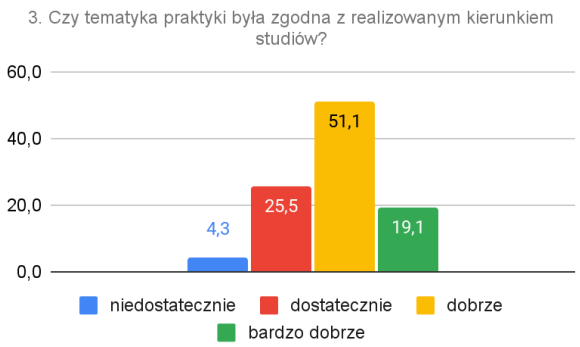
ANALIZA ANKIET DYPLOMANTA

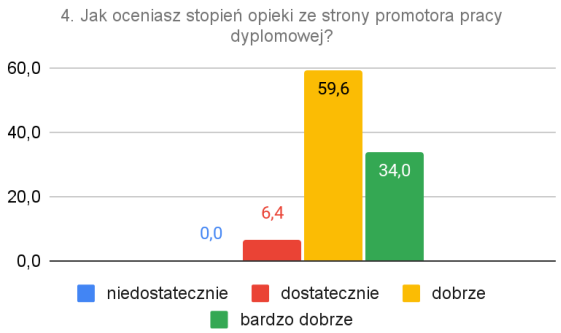
Dietetyka I stopień



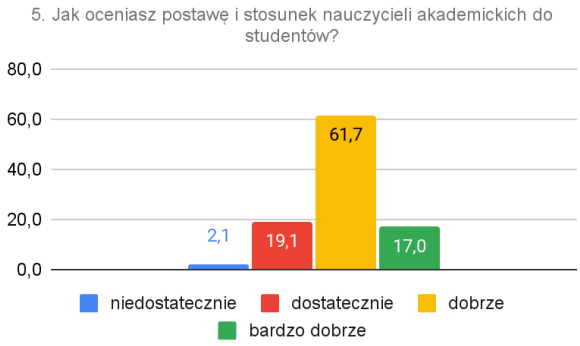


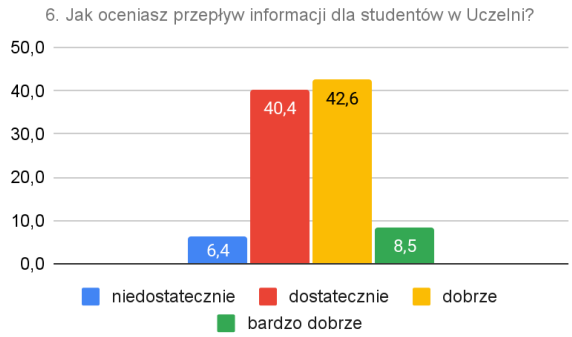
Studia na kierunku Dietetyka (stopień I) spełniły w stopniu **dostatecznym** oczekiwania 46,8 % respondentów. Natomiast w przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia 80,9 % ankietowanych uważa, że został on **dobrze i dostatecznie** skonstruowany.



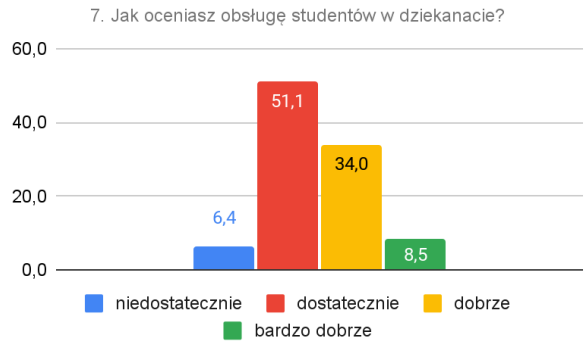


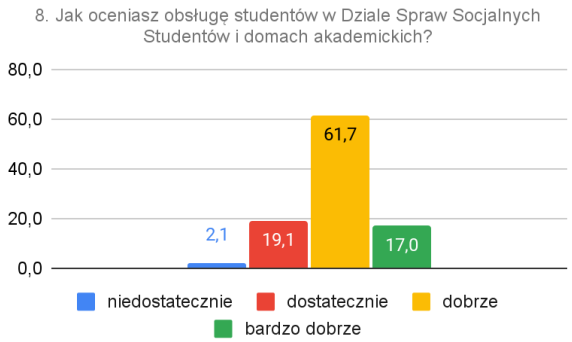
Odpowiedzi ankietowanych studentów były bardzo zróżnicowane w pytaniu dotyczącym praktyk zawodowych. Najwięcej studentów oceniła ją jako "*dobrze*" (51,1%). Prawie wszyscy ankietowani studenci Dietetyki I stopnia uważają, że ich współpraca z promotorem była **dobra**



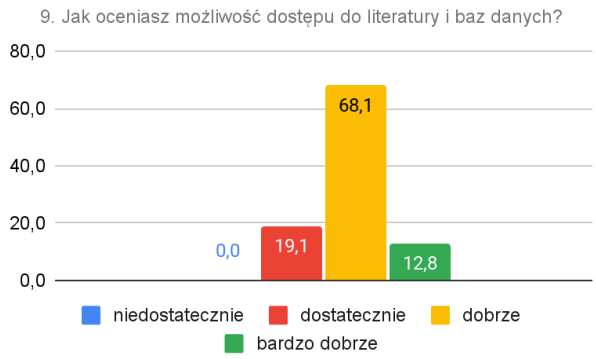


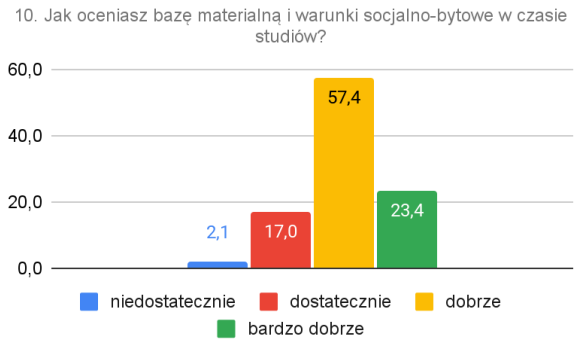
lub bardzo dobra. Większość studentów oceniło postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów jako *"dobry"* (61,7%). Największy udział procentowy uzyskała odpowiedź "*dobrze"* (42,6%) oraz *"dostatecznie"* (40,4%) w pytaniu dotyczącym przepływu informacji na Uczelni.

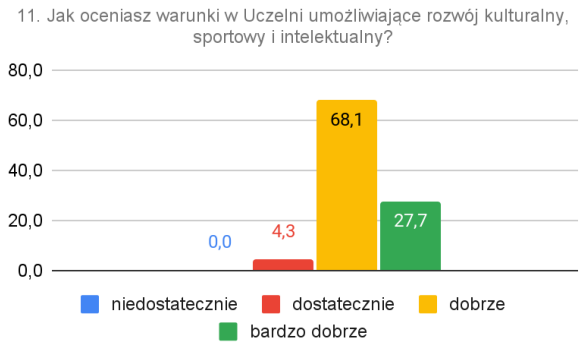




W pytaniu dotyczącym obsługi studentów w dziekanacie studenci w większości udzielili odpowiedzi *"dostatecznie"* (51,1%). Większość studentów oceniło obsługę w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich jako **dobrą** (61,7%).

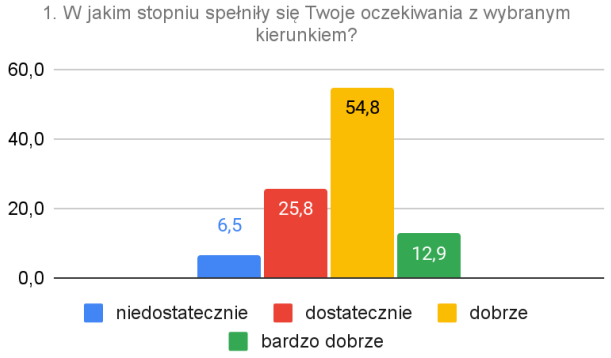


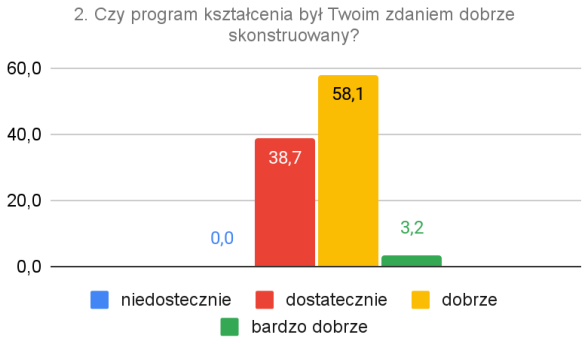




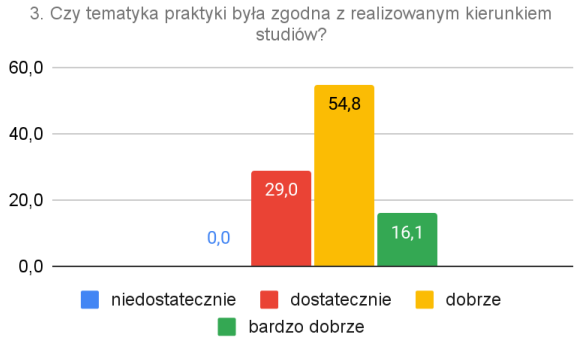
Dostęp do **literatury i baz** większość respondentów oceniła **dobrze** (68,1%). Z uzyskanych wyników, wnioskujemy, iż studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych w stopniu **dobrym**. Aż 95,7% respondentów oceniło **dobrze** i **bardzo dobrze** możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni.

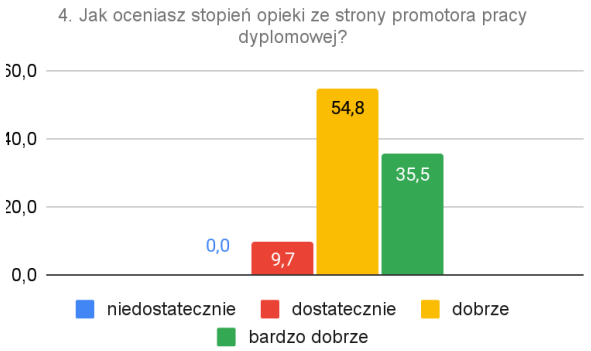
Dietetyka II stopień



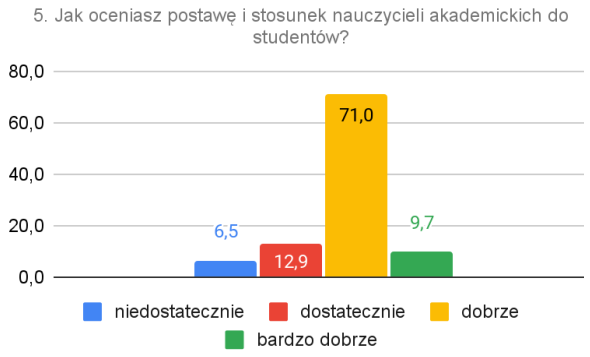


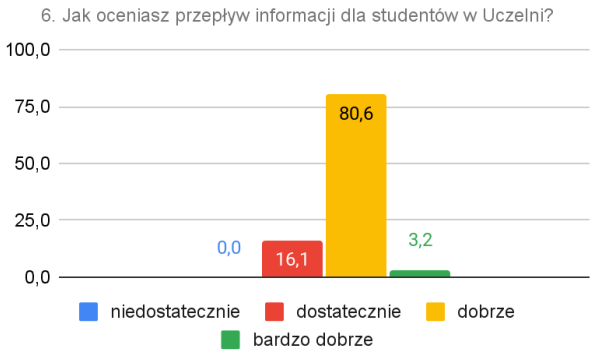
Studia na kierunku Dietetyka (stopień II) spełniły w stopniu **dobrym** oczekiwania większości respondentów. Natomiast w przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia prawie wszyscy ankietowani uważają, że został skonstruowany w sposób **dostateczny** i **dobry**.



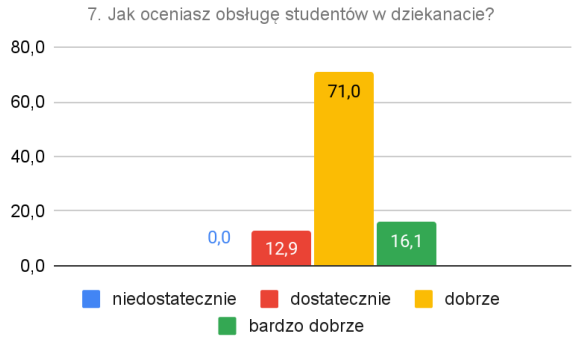


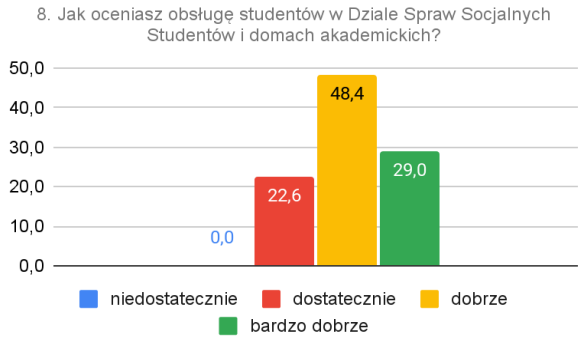
Większość studentów, która udzieliła odpowiedzi na to pytanie, oceniła praktyki zawodowe na ocenę **dobrą**. W przypadku oceny stopnia opieki promotora ankietowani studenci ocenili ją **dobrze** i **bardzo dobrze** w 90,3%.



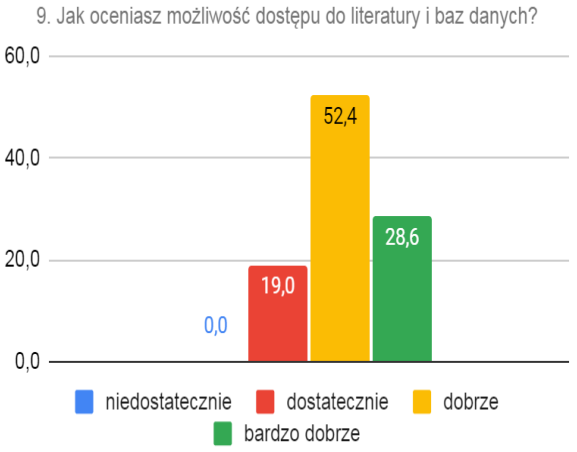


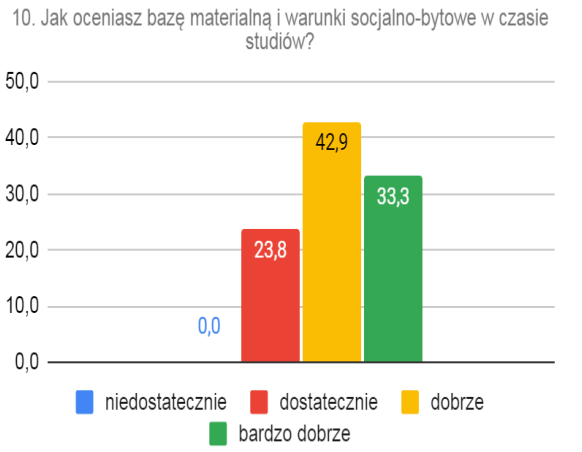
W przypadku ogólnej oceny postawy nauczycieli akademickich, najczęstszą zaznaczoną odpowiedzią był wariant *„dobrze”*. 80,6% studentów Dietetyki II stopnia oceniła przepływ informacji dla studentów w Uczelni na poziomie **dobrym.**

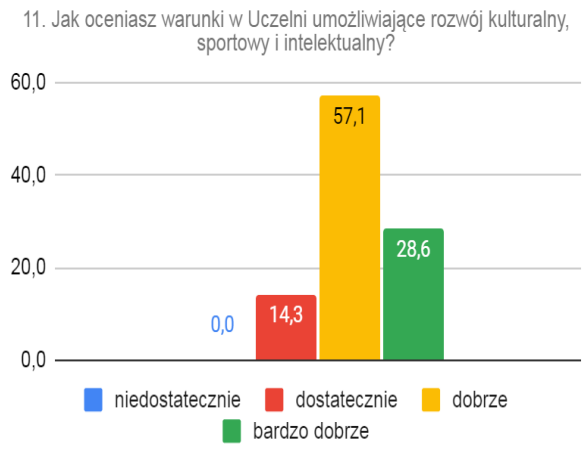




Z obsługi studentów przez dziekanat respondenci drugiego stopnia dietetyki w większości są zadowoleni wystawiając noty „dobrze”. Studenci ocenili bardzo dobrze i dobrze obsługę w Dziale Spraw Socjalnych oraz w domach studenckich (77,4%).

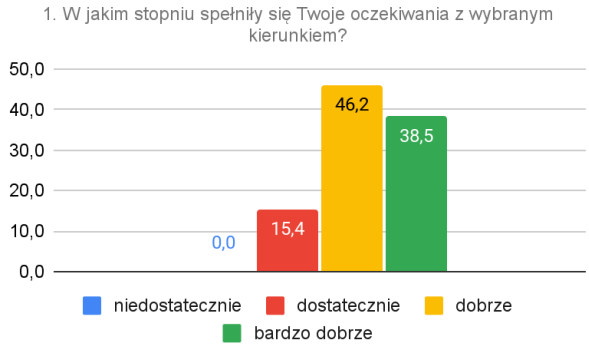


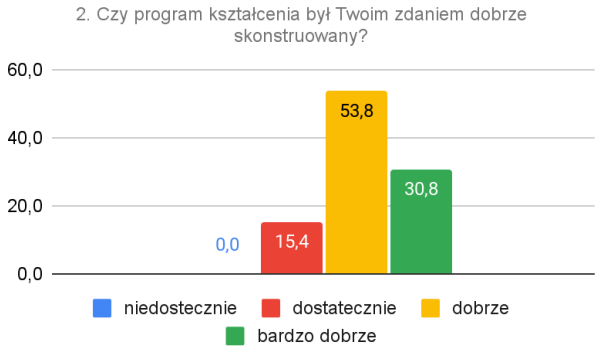




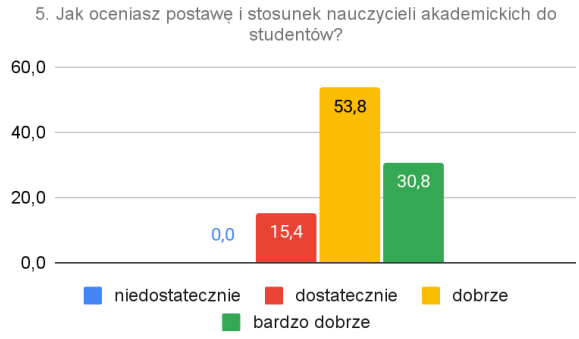
Zdecydowana większość respondentów dostęp do literatury i baz danych ocenia jako **dobrą i bardzo dobrą** (84%). Z uzyskanych wyników, można wnioskować, iż studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych w stopniu **dobrym**. Respondenci ocenili **dobrze i bardzo dobrze** możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni.

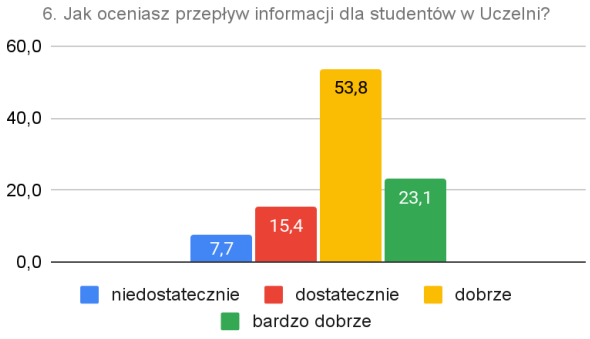
Biotechnologia, I stopień



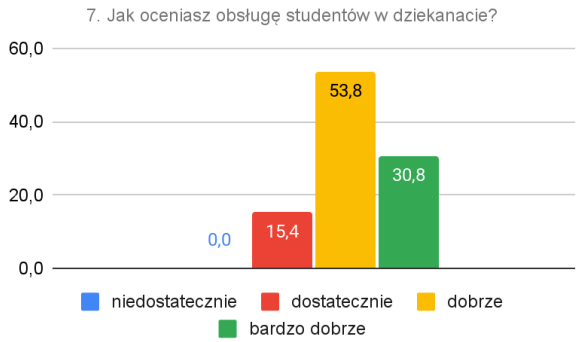


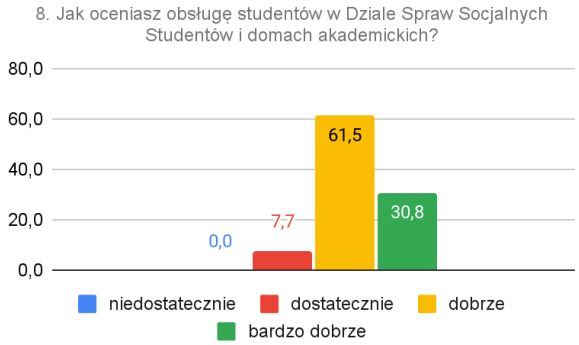
Studia na kierunku Biotechnologia (stopień I) spełniły w stopniu **dobrym** i **bardzo dobrym** oczekiwania większości respondentów (84,6%). Natomiast w przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia najwięcej głosów zdobyły odpowiedzi **dobrze** (53,8 %) i **bardzo dobrze** (30,8%) skonstruowany. Większość studentów, która udzieliła odpowiedzi na to pytanie, oceniła tematykę praktyk na ocenę **dobrą** i **bardzo dobrą**. W przypadku oceny opieki promotora ankietowani studenci ocenili ją w większości jako **dobrą** i **bardzo dobrą** 92,3%.



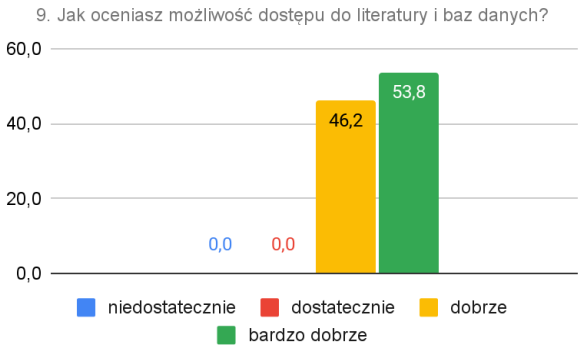


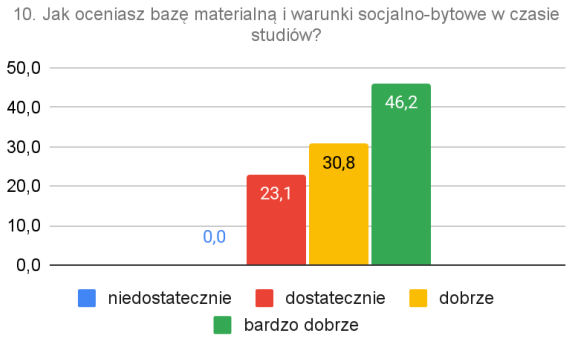
W przypadku ogólnej oceny postawy nauczycieli akademickich, najczęstszą zaznaczoną odpowiedzią był wariant *„dobrze”*. W pytaniu o przepływ informacji dla studentów w Uczelni, większość ankietowanych oceniła ten aspekt na ocenę **dobrą**. Odnotowano również 23,1 % odpowiedzi respondentów, którzy ocenili, że przepływ informacji jest **bardzo dobry**.

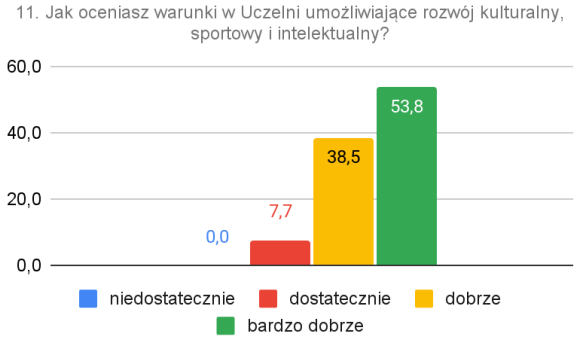




Z obsługi studentów przez dziekanat respondenci pierwszego stopnia biotechnologii w większości zadowoleni są w stopniu **dobrym.** Dział Spraw Socjalnych oraz domy akademickie w większości oceniają na **bardzo dobrze** i **dobrze**.

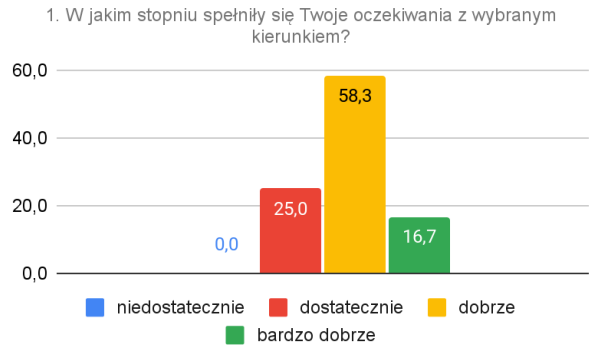


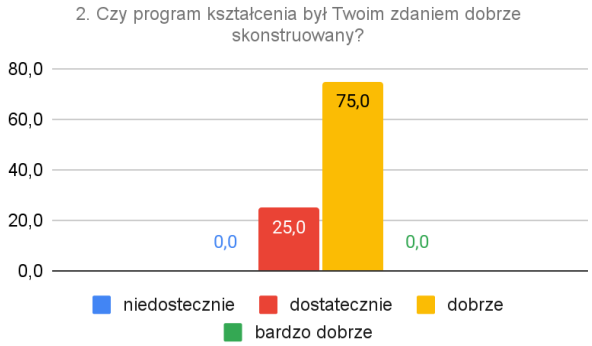




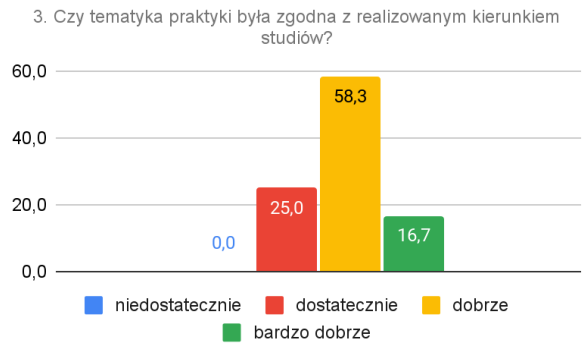
Dostęp do **literatury i baz** wszyscy respondenci ocenili **bardzo dobrze i dobrze.** Z uzyskanych wyników, można wywnioskować, iż studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych. Respondenci ocenili **bardzo dobrze** możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni.

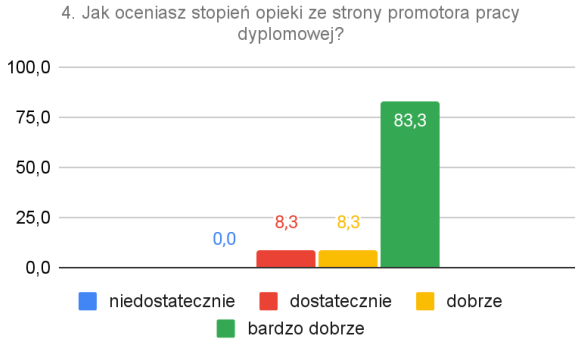
Biotechnologia, II stopień



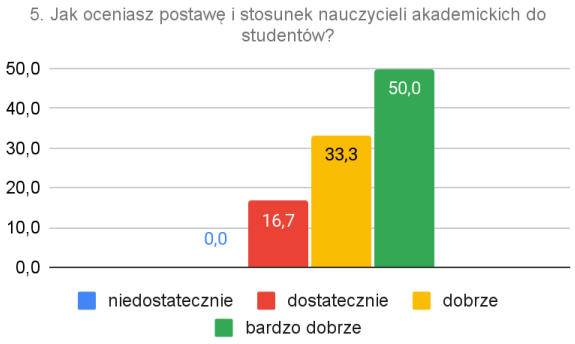


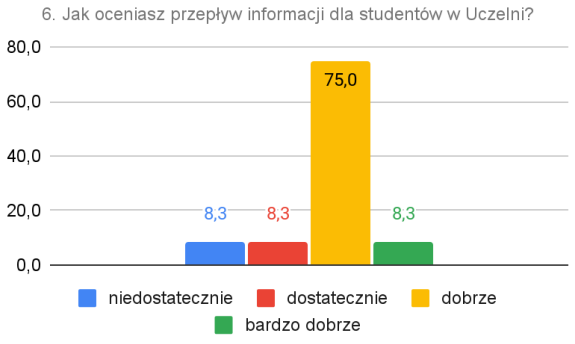
Większość studentów na kierunku Biotechnologia (stopień II) uważa, iż oczekiwania względem wybranego kierunku zostały spełnione w stopniu **dobrym.** W przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia ¾ ankietowanych studentów uważa, że był on **dobrze** skonstruowany.



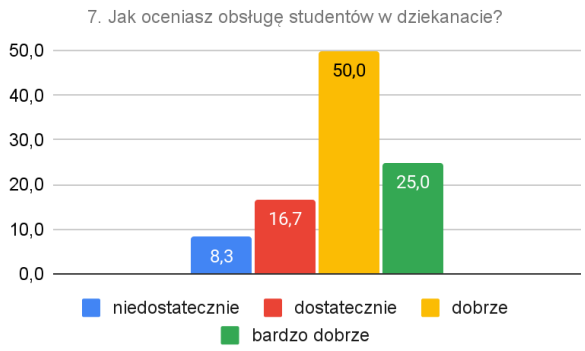


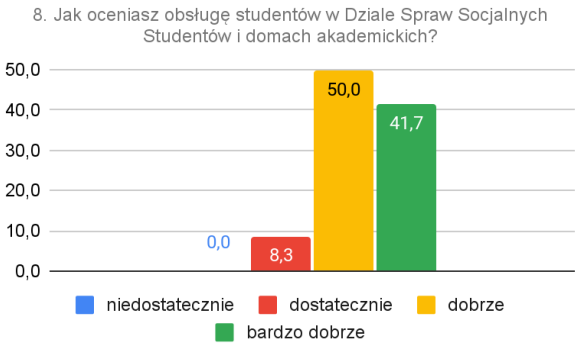
Ankietowani kierunku biotechnologia (II stopnia) różnorodnie ocenili zgodność tematyki praktyk z realizowanym kierunkiem studiów. Większość respondentów oceniło ją **dobrze (58,3%)** i **dostatecznie (25%).**



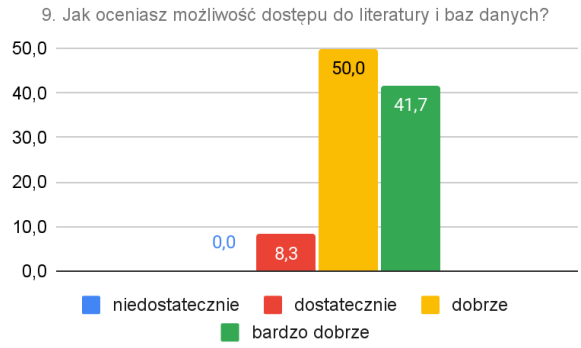


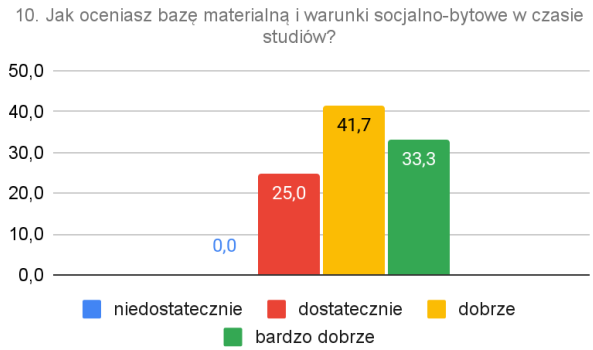
W przypadku oceny wystawionej za opiekę promotora większość respondentów oceniło ją **bardzo dobrze**. W przypadku ogólnej oceny postawy nauczycieli akademickich, najczęstszym zaznaczanym wariantem odpowiedzi był wariant „*bardzo dobrze*" (50%). Nie odnotowano ocen „*niedostatecznych*". Większość studentów, która udzieliła odpowiedzi na to pytanie, oceniła przepływ informacji ważnych dla studenta, na Uczelni na ocenę **dobrą**. (75 %).

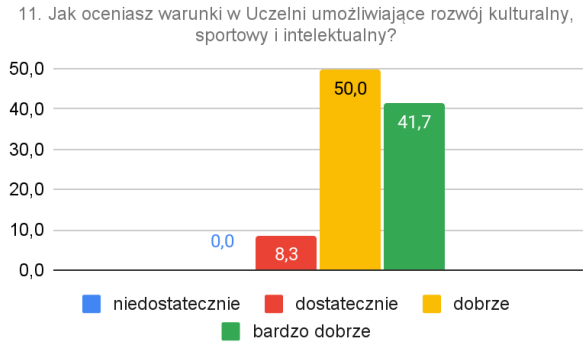




Z obsługi studentów przez dziekanat respondenci drugiego stopnia biotechnologii są zadowoleni w stopniu **dobrym** (50%). Obsługa studentów przez Dział Spraw Socjalnych oraz domy akademickie została oceniona na **dobrze** i **bardzo dobrze** (suma 91,7%).

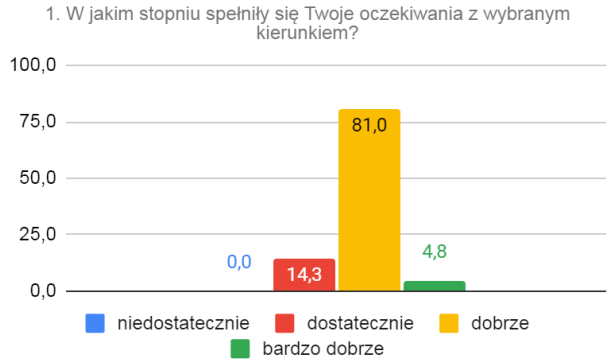


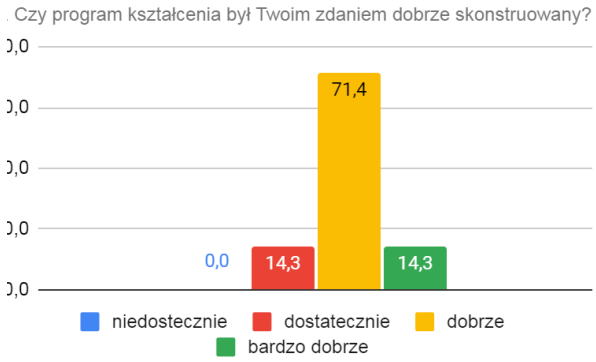




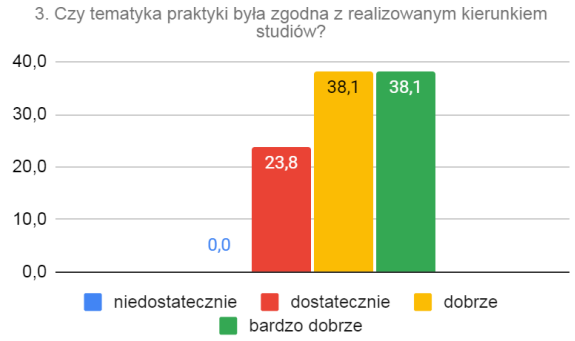
Możliwość dostępu do baz danych i literatury większość respondentów oceniła **dobrze** i **bardzo dobrze** (91,7%). Ankietowani studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych w stopniu **dobrym.** Możliwość do rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego została oceniona **bardzo dobrze i dobrze**.

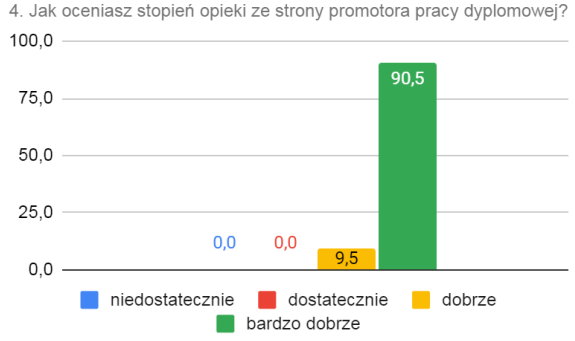
Technologia żywności i żywienie człowieka Stopień I





Studia na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka (stopień I) spełniły w stopniu **dobrym** i **bardzo dobrym** oczekiwania większości respondentów (85,8%). W przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia, także 85,7% ankietowanych uważa, że został on **dobrze** lub **bardzo dobrze** skonstruowany. W obu pytaniach żadna z ankietowanych osób nie wystawiła oceny niedostatecznej.

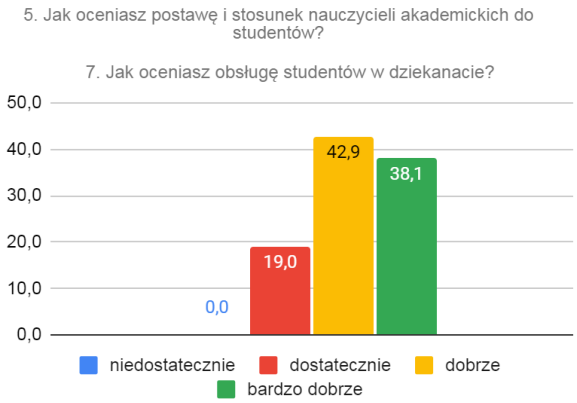


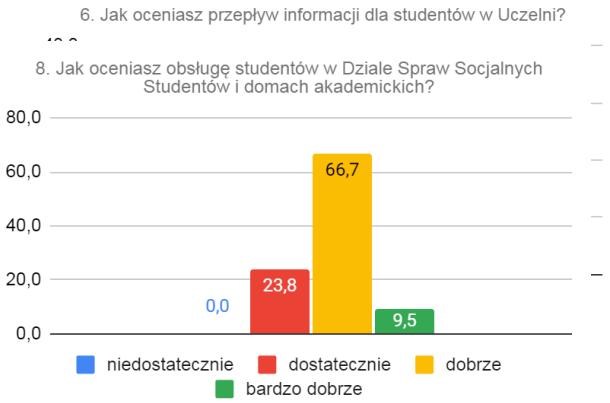


Większość studentów (76,2 %) oceniła tematykę praktyk na ocenę **dobrą** i **bardzo dobrą**. W przypadku oceny jaką studenci wystawili za opiekę promotorską pojawiły się dwie odpowiedzi **dobrze** i **bardzo dobrze** (100 %).

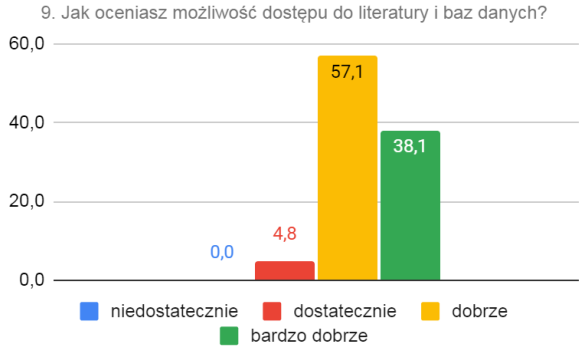
W przypadku ogólnej oceny postawy nauczycieli akademickich względem studentów, najczęstszą zaznaczoną odpowiedzią był wariant *„bardzo dobrze”* i *“dobrze”*. W pytaniu o przepływ informacji ważnych dla studentów na Uczelni, większość ankietowanych oceniła ten aspekt na ocenę **dobrą i dostateczną**.

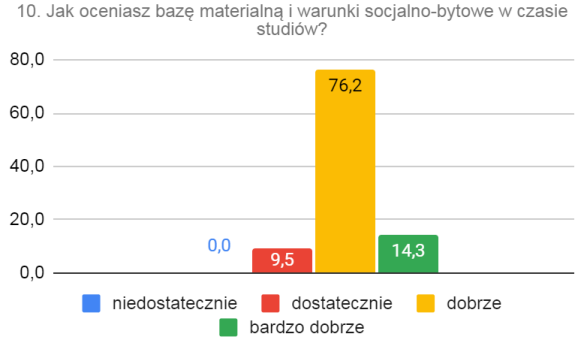
Z obsługi studentów przez dziekanat respondenci pierwszego stopnia Technologii żywności i żywienia człowieka byli w większości zadowoleni**.** Dział Spraw Socjalnych oraz domy

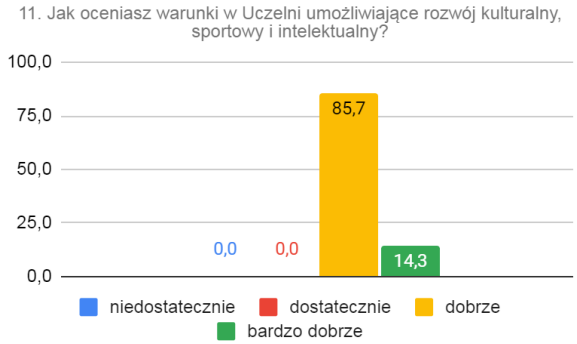




akademickie studenci w większości ocenili **dobrze**. Należy zwrócić również uwagę na fakt, że w obu pytaniach nie zaznaczono oceny niedostatecznej.

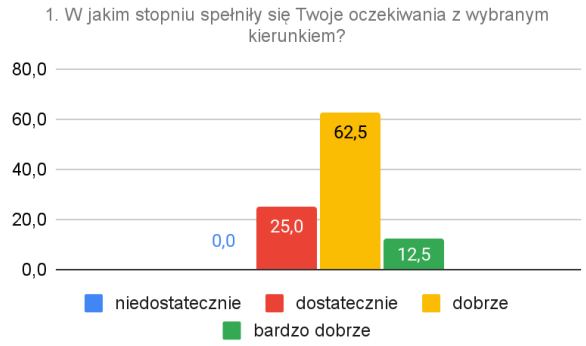


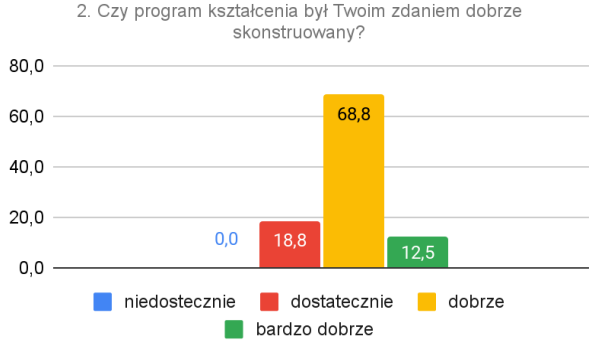




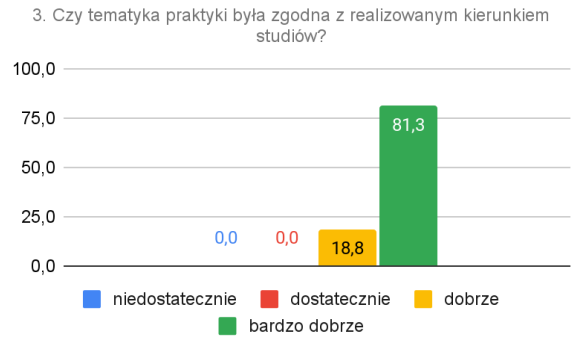
Dostęp do literatury 95,2% ankietowanych oceniła **dobrze** lub **bardzo dobrze.** Z uzyskanych wyników, można wnioskować, iż studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych. Wszyscy respondenci ocenili **dobrze** i **bardzo dobrze** możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni.

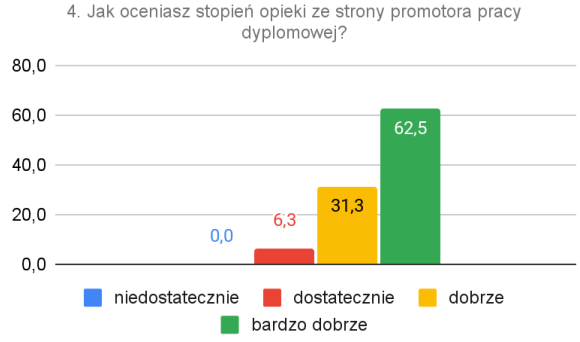
Technologia żywności i żywienie człowieka II stopień



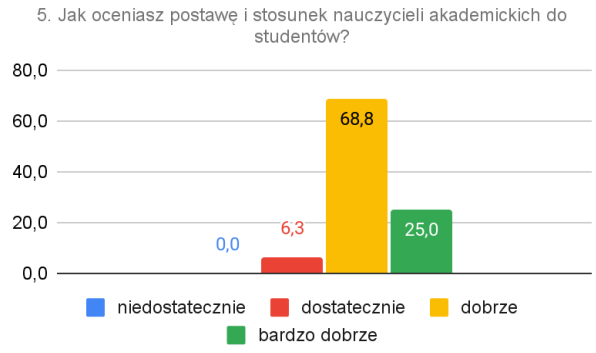


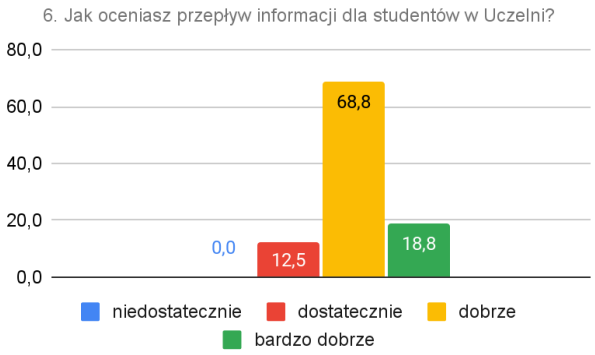
Większość studentów na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka (stopień II) uważa, iż oczekiwania względem wybranego kierunku zostały spełnione w stopniu **dobrym.** W przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia studenci mają podobne zdanie.



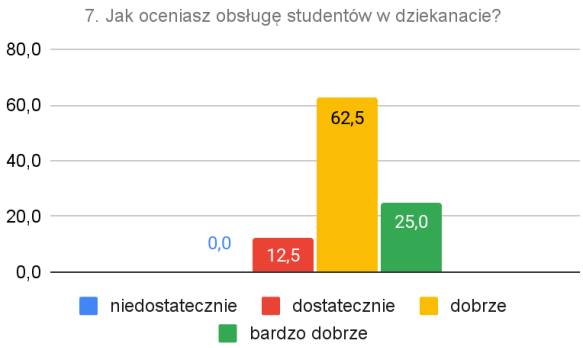


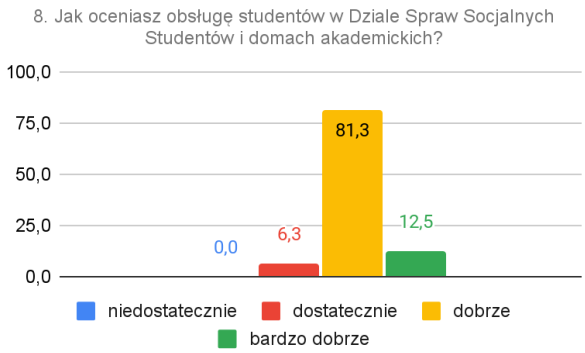
Ankietowani kierunku technologia żywności i żywienie człowieka (II stopnia) w większości ocenili zgodność tematyki praktyk z realizowanym kierunkiem studiów na **bardzo dobrze.** W przypadku oceny opieki promotora 93,7% respondentów oceniło ją **dobrze** i **bardzo dobrze**.



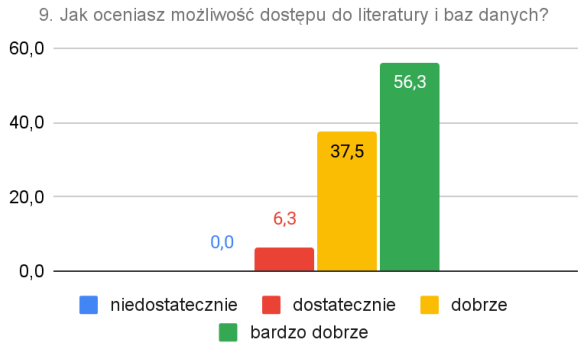


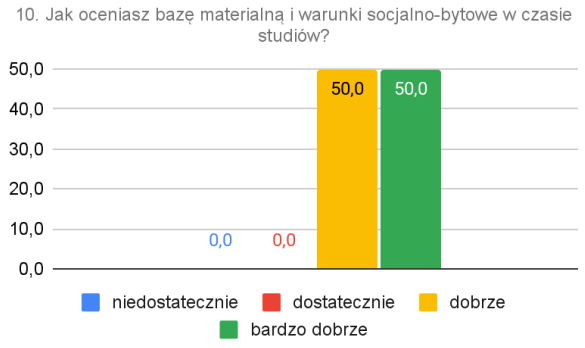
W przypadku ogólnej oceny postawy nauczycieli akademickich, najczęstszym zaznaczanym wariantem odpowiedzi był wariant „*dobrze*” (68,8%). Nie odnotowano ocen „*niedostatecznych*”. Większość studentów, która udzieliła odpowiedzi na to pytanie, ocenia przepływ informacji ważnych dla studentów na Uczelni na ocenę **dobrą** (68,8 %).

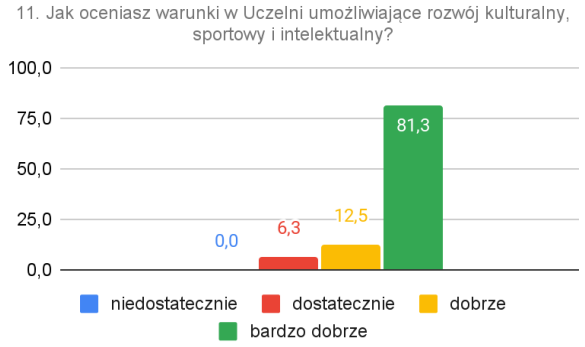




Ankietowani studenci ocenili obsługę w dziekanacie na “*dobrze*” i “*bardzo dobrze*” (87,5 %). Obsługę w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich studenci ocenili również pozytywnie. Większość odpowiedzi stanowiło “*dobrze*” i “*bardzo dobrze*”

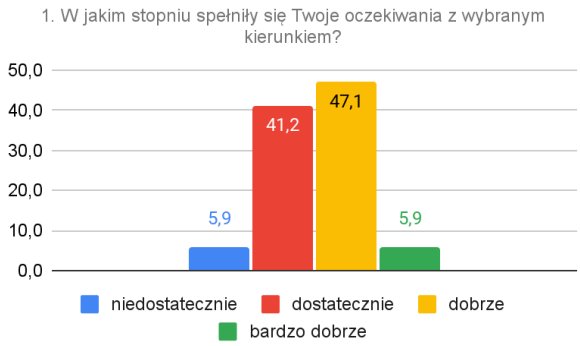


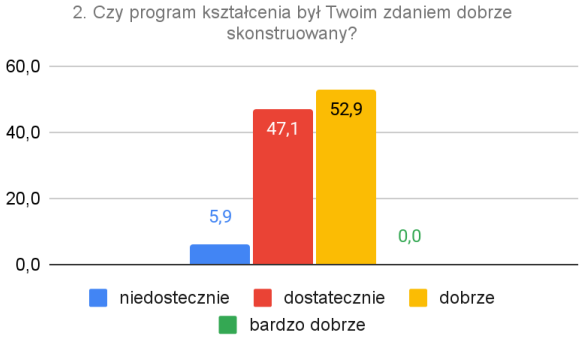




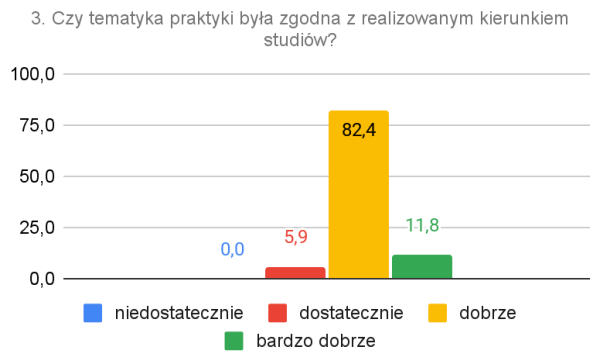
Aż 97,7 % respondentów oceniła dostęp do literatury i baz danych na **dobry i bardzo dobry.** Wszyscy studenci ocenili warunki socjalno-bytowe i materialne zostały ocenione na **dobrze** i **bardzo dobrze**. Większość studentów oceniła warunki umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny na **bardzo dobrze**. Takiej odpowiedzi udzieliło 81,3% ankietowanych.

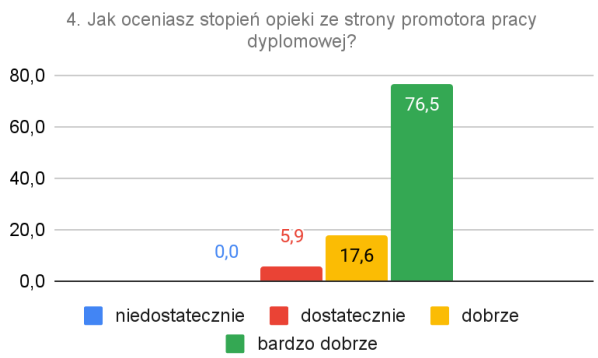
Gastronomia i sztuka kulinarna Stopień I



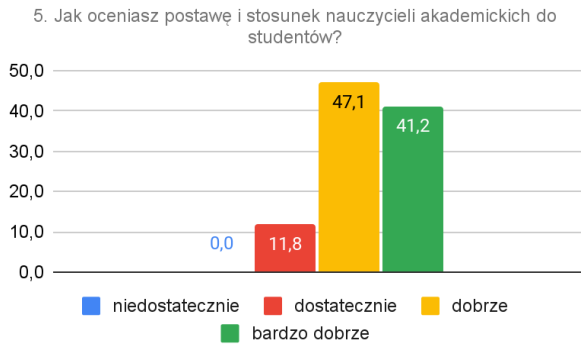


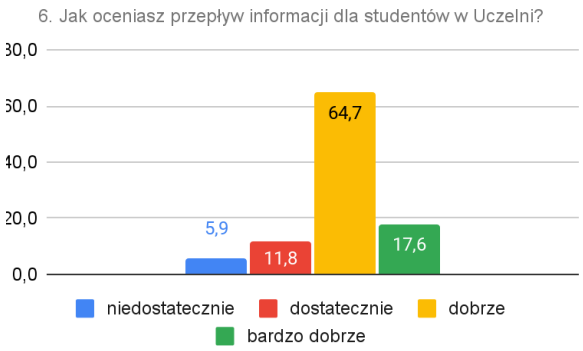
Studia na kierunku Gastronomia i sztuka kulinarna (stopień I) spełniły w stopniu **dobrym i dostatecznym** oczekiwania większości respondentów (88,3%). W przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia 52,9 % ankietowanych uważa, że został on **dobrze** skonstruowany



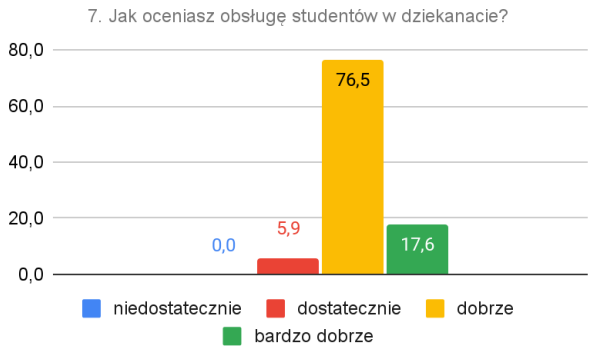


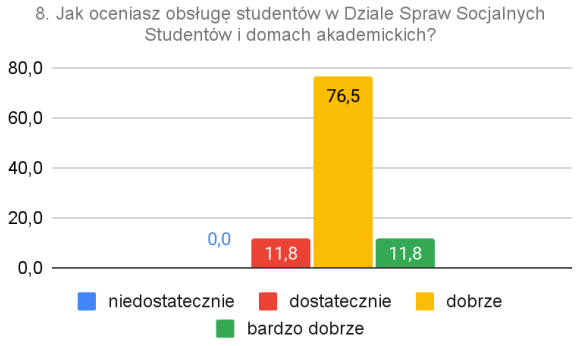
Większość ankietowanych stwierdziła, że tematyka praktyk była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów w stopniu dobrym lub bardzo dobrym (łącznie 94,1 %). Zdecydowana większość ankietowanych oceniła współpracę z promotorem **bardzo dobrze** (76,5%).



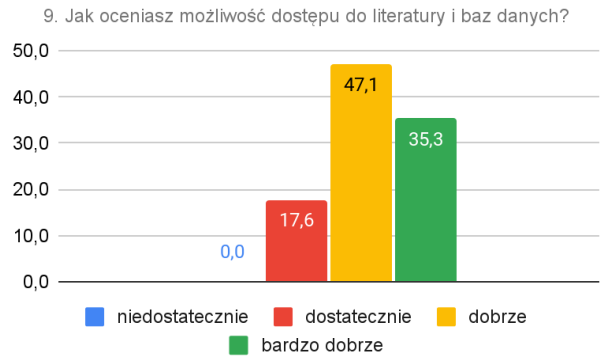


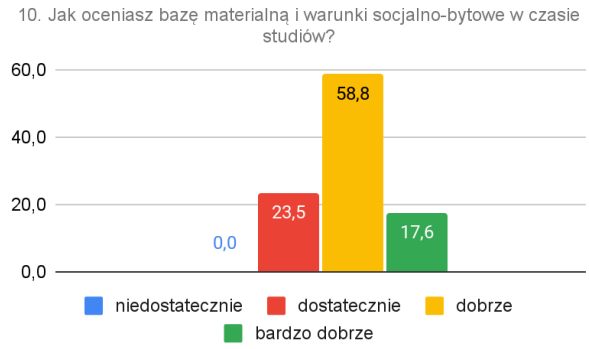
Najczęściej pojawiającą się odpowiedzią na pytanie dotyczące postawy i stosunku nauczycieli akademickich do studentów było "*dobrze*". Studenci Gastronomii i Sztuki Kulinarnej przepływ informacji na Uczelni ocenili w sposób bardzo zróżnicowany. Najczęściej pojawiła się odpowiedź "dobrze".

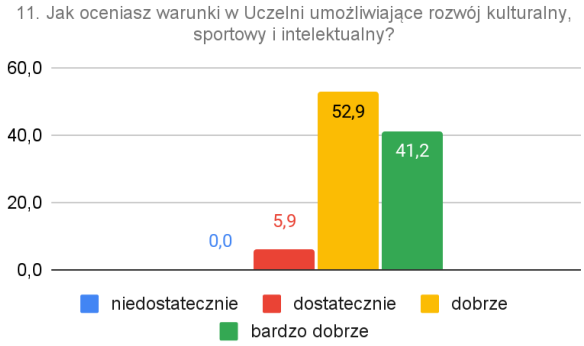




Z obsługi studentów przez dziekanat respondenci pierwszego stopnia gastronomii i sztuki kulinarnej w większości zadowoleni są w stopniu **dobrym i bardzo dobrym.** Obsługę w Dziale Spraw Socjalnych oraz w domach akademickich, studenci, w większości ocenili na **dobrą**.





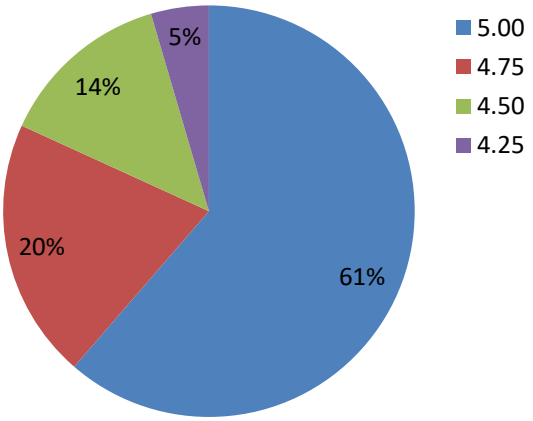


Aż 82,4 % wszystkich ankietowanych ocenia możliwość dostępu do literatury i baz danych na **dobrze** lub **bardzo dobrze**. Z uzyskanych wyników, można wnioskować, iż studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych. 94,1 % respondentów

oceniło **dobrze** i **bardzo dobrze** możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni.

OCENA JAKOŚCI PRAC DYPLOMOWYCH SEMETRZE LETNIM 2022/2023

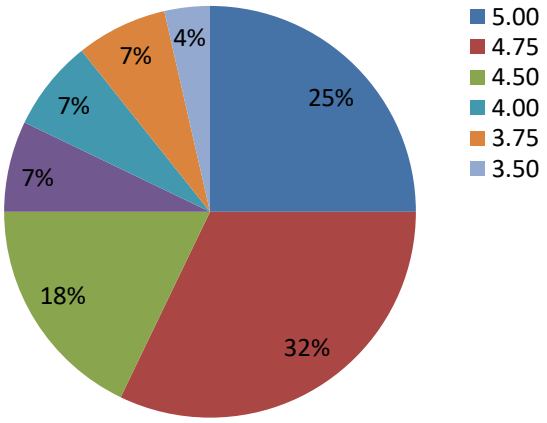
Technologia żywności i żywienie człowieka



Na kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka oceniono 44 prace magisterskie. Podobnie jak w ostatnich dwóch latach, 82% z nich uzyskało średnią co najmniej 4,75, przy czym 61% oceniono na ocenę bardzo dobry. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła podobnie jak przed rokiem 4,85 (to chyba nie jest potrzebne

Rys. 1. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów studiów stacjonarnych kierunku Technologia żywności i żywienie człowieka

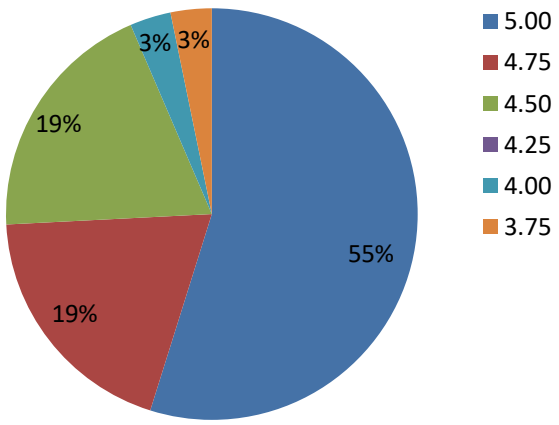
Dietetyka



Średnia ocen prac dyplomowych magisterskich studentów studiów stacjonarnych II stopnia kierunku Dietetyka była na podobnym poziomie jak rok temu i wyniosła 4,56 (Rys. 2). Łącznie oceniono 28 prac, z czego tylko 25%, bardzo dobrze, aż o 45 p.p. mniej niż przed rokiem. Zaś średnia ocen 50% prac wynosiła 4,75 lub 4,50. Ogólnie średnia ocena prac magisterskich dla kierunku była podobna jak przed rokiem i wynosiła 4,56.

Rys. 2. Procentowy udział poszczególnych ocen prac magisterskich studentów studiów stacjonarnych kierunku Dietetyka

Biotechnologia



Oceniono 31 prac magisterskich absolwentów studiów stacjonarnych II stopnia kierunku Biotechnologia. Nieco ponad połowa prac (55%) została oceniona na ocenę bardzo dobry. Po 6 prac (po 19%) uzyskało średnią 4,75 lub 4,5. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,53 i była podobna jak w dwóch poprzednich ocenianych okresach.

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

OCENA JAKOŚCI PRAC DYPLOMOWYCH ORAZ LICENCJACKICH ZAGADNIEŃ PROBLEMOWYCH W SEMETRZE LETNIM 2022/2023

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 stacjonarne i niestacjonarne II stopnia,
- kierunku biotechnologia, studia stacjonarne II stopnia,
- kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, studia stacjonarne II 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 II stopień (stacjonarne i niestacjonarne)

Dla wszystkich wybranych do oceny prac magisterskich wykazano zgodność tematów z kierunkiem kształcenia, a tematy prac zostały sformułowane wystarczająco szczegółowo. Większość prac posiadała właściwe proporcje kluczowych jej elementów, jasno sformułowane cele i wnioski, dobrze przedstawione i przedyskutowane wyniki. Stwierdzono występowanie niewielkich nieprawidłowości w zakresie struktury pracy (brak hipotezy, celów szczegółowych, zbyt ogólny przegląd literatury). W niektórych pracach niewystarczająco

szczegółowo opisano materiał badań oraz zastosowane metody analizy statystycznej wyników. 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 zgodne z kierunkiem studiów, spełniające efekty kształcenia. Części teoretyczne i praktyczne prac były wystarczająco szczegółowo opisane, o strukturze typowej dla prac eksperymentalnych. Zastosowano w nich adekwatne metody badawcze. Prace w większości były staranne edycyjnie i zawierały aktualną literaturę anglojęzyczną. Rada Programowa zaleciła promotorom egzekwowanie wymogów wydziałowej instrukcji pisania prac dyplomowych. Rada Programowa jako zalecenie dla studentów podaje ścisłe stosowanie się do wymagań zawartych w wydziałowej instrukcji pisania prac dyplomowych. Jako zalecenie dla władz dziekańskich wskazano na potrzebę zmiany zasad podawania przypisów bibliograficznych w instrukcji I-10 na bardziej uniwersalne i stosowane w redakcjach popularnych czasopism naukowych.

Technologia żywności i żywienie człowieka II stopień

Wszystkie oceniane prace magisterskie miały tematy zgodne z kierunkiem studiów. Prace, w większości, były wystarczająco szczegółowe, o strukturze typowej dla prac eksperymentalnych. Struktura ocenianych prac jest zgodna z wytycznymi WKds.JK. Komisja stwierdziła, że zastosowane metody badawcze w ocenianych pracach są zasadne i umożliwiają realizację zamierzonych celów badań. Opinie promotorów oraz recenzje prac dyplomowych są wyczerpujące i uzasadniają wystawioną ocenę.

Działając w oparciu o zapisy **instrukcji I.1.** dotyczącej weryfikacji efektów uczenia się na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii dokonano oceny jakości licencjackich zagadnień problemowych, dla kierunku
- dietetyka, studia stacjonarne i niestacjonarne I stopnia oraz
projektów inżynierskich, dla kierunku:
- technologia żywności i żywienie człowieka, studia stacjonarne i niestacjonarne I stopnia,
- biotechnologia, studia stacjonarne I stopnia

Członkowie Zespołów Oceniających dokonali oceny jakości dostarczonych licencjackich zagadnień problemowych oraz projektów inżynierskich, pod względem formalnym i merytorycznym w zakresie ich szczegółowości i zgodności z kierunkiem studiów. Ponadto, dokonali oceny zgodności tytułu projektu ze sformułowanym celem i zakresem, możliwością jego aplikacyjnego wykorzystania. Ocenili poprawność formalną i edycyjną licencjackich zagadnień problemowych oraz zaproponowanych w prezentacji rozwiązań w odniesieniu do danych literaturowych, umiejętności precyzyjnego wyrażania własnych spostrzeżeń oraz adekwatności sformułowanych wniosków/podsumowania do celu i zakresu licencjackiego

zagadnienia problemowego/ projektu inżynierskiego a także właściwej i merytorycznej opinii opiekuna grupy seminaryjnej oraz przedłożyli je Przewodniczącym Rad Programowych właściwym dla danego kierunku studiów. Na tej podstawie Przewodniczące opracowały raporty z oceny licencjackich zagadnień problemowych oraz projektów inżynierskich z wnioskami i zaleceniami.

Dietetyka I stopień (studia stacjonarne i niestacjonarne)

Dla wszystkich wybranych do oceny licencjackich zagadnień problemowych stwierdzono, odpowiedni poziom uszczegółowienia tematów oraz ich zgodność z kierunkiem studiów. Dla większości ocenianych projektów potwierdzono zgodność tytułu pracy z jego celem i zakresem. Dla około ¾ z ocenianych projektów wykazano możliwy charakter aplikacyjny dla pozostałych prac wskazano wykorzystanie podczas działań edukacyjnych. Nie podano zaleceń dla władz dziekańskich. Rada Programowa sugeruje aby studenci dostosowali strukturę projektu do opisu zawartego w załączniku I.12-03, dbali o należytą staranność językową oraz edytorką tekstu.

Biotechnologia I stopień

Wszystkie tematy projektów inżynierskich poddanych ocenie były zgodne z kierunkiem studiów, spełniały efekty uczenia się i wpisywały się w wytyczne wydziałowe dotyczące tematyki projektów inżynierskich na kierunku biotechnologia. W ocenie adekwatności tematów pojawiły się uwagi dotyczące sformułowania tematu, zastosowania potocznej nazwy obiektu badań i długości samego tematu projektu inżynierskiego. Tytuły projektów na ogół były spójne z celami. Niekiedy wątpliwości Zespołu budziło zbyt obszerne lub ogólne sformułowanie celu. Większość projektów może mieć zastosowanie przy projektowaniu nowego wyrobu biotechnologicznego. W ocenie poprawności formalnej i edytorskiej pojawiły się uwagi dotyczące niewłaściwych form gramatycznych, bibliografii lub mało czytelnych rycin w niektórych projektach. Rada Programowa sugeruje aby studenci poprawnie formułowali tematy i cele projektów inżynierskich oraz zwracali uwagę na poprawność gramatyczną i stylistyczną oraz stosowali się do wytycznych zawartych w wydziałowej instrukcji dotyczącej projektów inżynierskich.

Technologia Żywności i Żywienie Człowieka I stopień (studia stacjonarne i niestacjonarne)

Dla wszystkich wybranych do oceny projektów inżynierskich stwierdzono, odpowiedni poziom uszczegółowienia tematów oraz ich zgodność z kierunkiem studiów oraz potwierdzono zgodność tytułu projektu z jego celem i zakresem. W przypadku dwóch projektów Zespół zasugerował inne ujęcie tematu, tak aby odzwierciedlał on wszystkie założenia projektu. Jako zalecenie dla władz dziekańskich podano zwrócenie uwagi opiekunom grup seminaryjnych na większe zróżnicowanie wystawionych ocen z seminarium. Rada Programowa sugeruje aby opiekunowie grup seminaryjnych obiektywnie oceniali pracę studentów oraz zwracały uwagę

na poprawne formułowanie tematów projektów inżynierskich i na zgodność projektów z wytycznymi zawartymi w instrukcji przygotowywania prezentacji projektu inżynierskiego.

Podsumowanie

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

a) wysoka średnia ocen prac dyplomowych absolwentów studiów II stopnia wynosząca, podobnie jak przed rokiem, co najmniej 4,53.
b) tylko nieliczne prace oceniono poniżej oceny dobrej

Rady Programowe jako zalecenie dla opiekunów grup seminaryjnych podają większe zróżnicowanie ocen z seminarium oraz egzekwowanie od studentów dopasowania projektów do wytycznych zawartych w wydziałowej instrukcji dotyczącej opracowania projektów inżynierskich/licencjackich zagadnień problemowych.
Rady Programowe jako zalecenie dla studentów podają ścisłe stosowanie się do wymagań zawartych w wydziałowej instrukcji pisania prac dyplomowych oraz dostosowanie struktury licencjackich zagadnień problemowych do wymogów zawartych w załączniku I.12-03 dodatkowo, na poprawne formułowanie tematów oraz celów projektów a także dbanie o należytą poprawność językową i edytorską podczas formatowania prac.

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

- Raportów Rad Programowych z oceny efektów i jakości kształcenia;
- Analizy „Opinii nauczycieli akademickich na temat realizacji efektów kształcenia";
- Analizy i oceny wyników ankiet 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 2022/2023 nauczyciele akademiccy oraz uczestnicy szkoły doktorskiej z 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 uczenia się stwierdzono, że proces kształcenia na WNoŻiB w analizowanym okresie przebiegał prawidłowo. Uzyskano bardzo wysoką i wysoką osiągalność efektów uczenia się z obszaru wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych.
3. Studenci Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii dobrze oceniają postawę nauczycieli akademickich, konstrukcję programu studiów, pracę dziekanatu oraz 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 (np. terenowych, wizyt studyjnych, prowadzonych przez praktyków) związanych z kierunkiem studiów.
5. Tematyka prac dyplomowych realizowanych przez Studentów WNoŻB jest zgodna z wybranym kierunkiem studiów. Adekwatność i poziom merytoryczny poszczególnych prac był odpowiedni. Struktura prac odpowiadała wymogom formalnym.
6. W przypadku oceny projektów inżynierskich i licencjackich zagadnień problemowych Rady Programowe zalecają większe zróżnicowanie ocen z seminarium oraz egzekwowanie od studentów dopasowania projektów do wytycznych zawartych w wydziałowej instrukcji dotyczącej opracowania projektów inżynierskich/licencjackich zagadnień problemowych.
7. Rady Programowe jako zalecenie dla studentów podają ścisłe stosowanie się do wymagań zawartych w wydziałowej instrukcji pisania prac dyplomowych oraz dostosowanie struktury licencjackich zagadnień problemowych do wymogów zawartych w załączniku

I.12-03 dodatkowo, na poprawne formułowanie tematów oraz celów projektów a także dbanie o należytą poprawność językową i edytorską podczas formatowania prac.

8. Prace dyplomowe oraz projekty inżynierskie i licencjackie zagadnienia problemowe absolwentów WNoŻB w roku akademickim 2022/2023 były oceniane bardzo wysoko.

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