

RAPORT WYDZIAŁOWEJ KOMISJI DS. JAKOŚCI KSZTAŁCENIA Z DOSKONALENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA NA WYDZIALE NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII W ROKU AKADEMICKIM 2023 - 2024

I. W ZAKRESIE ZAPEWNIANIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

ANALIZA OPINII OSÓB ODPOWIEDZIALNYCH ZA MODUŁY KSZTAŁCENIA O REALIZACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Rady Programowe kierunków studiów prowadzonych na wydziale przeanalizowały dane uzyskane od nauczycieli akademickich przedstawione w opinii osoby odpowiedzialnej za moduł kształcenia o realizacji efektów dla modułu. Kryteriami oceny jakości kształcenia były:

- zestawienie ocen końcowych uzyskanych z modułu w celu weryfikacji efektów zakładanych w modułach,
- opinia dotycząca wpływu wymienionych kryteriów: forma prowadzenia zajęć, baza lokalowa, wyposażenie laboratoriów, liczebność grup, kolejność modułów, inne (w zależności od specyfiki modułu) na prawidłowość realizowania zakładanych efektów kształcenia z uwzględnieniem specyfiki modułu.

Stwierdzono, że studenci osiągają efekty uczenia się zakładane w module, gdyż w zestawieniu ocen końcowych dominują oceny pozytywne. Najwyższy procentowy udział studentów, którzy uzyskali ocenę niedostateczną z drugiego terminu poprawkowego dotyczy przedmiotów realizowanych na studiach w pierwszym i drugim semestrze nauki. Na pierwszym semestrze studiów obserwuje się także najwyższy odsetek studentów, którzy nie zgłaszają się na drugi termin egzaminu poprawkowego. Dla kierunków pierwszego roku pierwszego semestru na studiach stacjonarnych wynosił on dla Biotechnologii 31-40%, GiSzK 11-28%, Dietetyki 18-29%, TŻiŻCz 17,6-23,5% w zależności od przedmiotu. Podobnie na przedmiotach na studiach niestacjonarnych pierwszego stopnia w pierwszym

semestrze nauki do drugiego termin egzaminu poprawkowego nie przystąpiło na kierunku Dietetyka 34-40%, TŻiŻC 18-20% studentów. Tak wysoki odsetek studentów wynika z rezygnacji z nauki. WKdsJK zaleca poznanie przyczyn rezygnacji studentów z nauki i zintensyfikowanie działań w celu utrzymania motywacji do studiowania.

Nauczyciele akademicy potwierdzili, że forma prowadzenia zajęć, baza lokalowa, wyposażenie laboratoriów, liczebność grup, kolejność modułów jest wystarczająca i umożliwia zrealizowanie zakładanych efektów kształcenia. Zgłaszano także uwagi i propozycje mające na celu poprawę warunków nauczania. Dotyczyły one głównie: zmniejszenia liczebności grup, zmniejszenia liczby godzin ćwiczeń audytoryjnych na rzecz ćwiczeń laboratoryjnych lub wykładów, zwiększenia liczby godzin potrzebnych na realizację modułu. Zwracano także uwagę na braki sprzętu np. projektora, konieczność doposażenia niektórych laboratoriów w nowoczesne stanowiska dydaktyczne, brak ogólnodostępnego Internetu bezprzewodowego.

WKdsJK zaleca, aby w przypadku zbyt małej liczby stanowisk pracy w laboratorium nauczyciele akademicy prowadzący dany przedmiot na początku semestru wnioskowali do Prorektora ds. Studenckich i Dydaktyki o zwiększenie liczby grup laboratoryjnych. Kierownicy Jednostek powinni systematycznie zgłaszać potrzeby uzupełnienia sprzętu dydaktycznego. Rady Programowe powinny przeanalizować propozycje nauczycieli dotyczące formy nauczania i liczby godzin przedmiotu w celu wprowadzenia korekty planu studiów.

II. W ZAKRESIE OCENY JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

SPRAWOZDANIE Z OCENY JAKOŚCI PRAC DYPLOMOWYCH

Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii zostały powołane Zespoły Oceniające jakość prac dyplomowych. Prodziekan wraz z Przewodniczącym Rady Programowej kierunku studiów losują prace dyplomowe do kontroli w liczbie 10% prac z określonego kierunku i poziomu studiów (jednak nie mniej niż 5 prac). Rady Programowe na podstawie protokołów otrzymanych od Zespołów Oceniających przygotowały raporty oceny prac dyplomowych dla wszystkich realizowanych na WNoŻiB kierunków studiów.

Członkowie Zespołów Oceniających analizowali prace magisterskie pod względem zgodności tematów z kierunkiem studiów, zgodności tytułów z celem i zakresem pracy, struktury pracy, szczegółowości, właściwych metod badawczych, poprawności edycyjnej, oceny opinii promotora i recenzenta. Na wszystkich kierunkach studiów magisterskich proponowane tematy były zgodne z kierunkiem studiów. Prace były wystarczająco szczegółowe, miały prawidłową strukturę i zazwyczaj poprawną edycję. Metody badawcze były dobrane adekwatnie do celu pracy. Protokoły oceny pracy promotora i recenzenta zawierały wymagane elementy, były wystarczająco szczegółowe i uzasadniały ocenę. Stwierdzono jednostkowe przypadki prac, w których były zastrzeżenia do szczegółowości tematu pracy. Niektóre prace zawierały drobne błędy edycyjne. Rady Programowe przygotowały zalecenia mające na celu poprawę jakości prac magisterskich. Rada Programowa kierunku Biotechnologia zaleca promotorom i recenzentom uważniejsze sprawdzanie prac pod względem zamieszczanych cytowań i przygotowania przypisów bibliograficznych oraz rozszerzenie analizy statystycznej. Na kierunku Dietetyka należy zwrócić uwagę na bardziej szczegółowe przedstawienie tematu pracy. Rada Programowa kierunku Biotechnologia oraz kierunku Dietetyka zaleca studentom, aby uważnie stosowali zalecenia zawarte w wydziałowej instrukcji pisanie prac dyplomowych (I.10-05).

Zespoły Oceniające analizowały projekty inżynierskie pod względem zgodności tematów z kierunkiem studiów, adekwatności tematów projektów inżynierskich (odpowiedni poziom szczegółowości), struktury projektów (zgodność z załącznikiem I.12-03 „Instrukcja przygotowania prezentacji projektu inżynierskiego/licencjackiego zagadnienia problemowego na egzamin dyplomowy”), zgodności tytułu projektu ze sformułowanym celem i zakresem, praktycznej przydatności projektu, możliwości jego aplikacyjnego wykorzystania, poprawności formalnej i edycyjnej projektu, oceny zaproponowanych w projekcie rozwiązań w odniesieniu do danych literaturowych, umiejętności precyzyjnego wyrażania własnych spostrzeżeń, adekwatności sformułowanych podsumowania/wniosków do celu i zakresu projektu, obiektywizmu i krytyczności w formułowaniu podsumowania/wniosków.

Wszystkie projekty inżynierskie realizowane na kierunku Biotechnologia, GiSzK, TŻiZCz miały tematy zgodne z kierunkiem studiów, także tytuły prac były wystarczająco szczegółowe i odzwierciedlały ich zakres. Struktura ocenianych projektów była zazwyczaj zgodna z zaleceniami zawartymi w Instrukcji I.12-03. Tytuły projektów były zgodne z ich celami. Zastosowane w ocenianych projektach rozwiązania mogą mieć potencjał aplikacyjny,

a zaproponowane w projektach rozwiązania były wystarczająco uzasadnione i oparte o analizę literatury. Oceny opiekunów były adekwatne do poziomu projektów. W jednostkowych pracach stwierdzono brak podsumowania lub zbyt ogólne podsumowanie w stosunku do celu i zakresu pracy, w niektórych pracach należało pogłębić zakres treści i mocniej podkreślić inżynierski charakter celów projektu. W niektórych projektach stwierdzono błędy edycyjne. Zalecenia Rad Programowych dla opiekunów seminarium i studentów uwzględniają konieczność ścisłego i pogłębionego dopasowania projektu do obowiązujących na wydziale instrukcji.

Licencjackie zagadnienia problemowe były oceniane pod względem kryteriów zawartych w Instrukcji I.12 i I.12-03. Tematy zagadnień problemowych na kierunku Dietetyka były zgodne z kierunkiem studiów, ich struktura była zasadniczo dostosowana do zaleceń wydziałowej instrukcji I.12. W większości projektów cele były spójne z tematem, a dobór pozycji literaturowych poprawny. Większość zagadnień problemowych miała charakter aplikacyjny, do wykorzystania w poradniach dietetycznych, poradnictwie czy edukacji żywieniowej. Oceny opiekunów grup seminaryjnych były adekwatne do jakości opracowanych zagadnień problemowych. W większości prac wnioski były sformułowane poprawnie. Stwierdzono jednak pewne nieprawidłowości w niektórych licencjackich zagadnieniach problemowych dotyczące błędów edycyjnych, sposobu cytowania literatury, spójności tytułu pracy z treścią. Zalecenia kierowane do opiekunów seminariów i studentów obejmują konieczność dokładnego stosowania się do wydziałowej instrukcji I.12, I.12-03, a także szczegółowe opracowanie zagadnień problemowych.

WALIDACJA PROCESU UCZENIA NA PODSTAWIE TECZEK PRZEDMIOTÓW

Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia w roku akademickim 2023 - 2024 przeprowadziła walidację wybranych teczek przedmiotów po semestrze zimowym i letnim dla wszystkich kierunków i poziomów studiów. WKdsJK stwierdziła, że we wszystkich ocenianych tezkach przedmiotów metody oceny efektów kształcenia założone w sylabusie były zgodne z metodami zrealizowanymi podczas zajęć dydaktycznych a także, że przedstawione metody oceny weryfikowały zakładane efekty kształcenia.

WKdsJK stwierdziła jednak konieczność podjęcia działań mających na celu ułatwienie nauczycielom przygotowanie teczek przedmiotów, tak aby zachować zgodność między sposobem weryfikacji i formą dokumentowania osiągniętych efektów uczenia deklarowanych w module a dostarczoną do wglądu dokumentacją. Należy doprecyzować zakres informacji jakie mają być zamieszczone w dzienniku prowadzącego. Należy ujednorodnić formę w jakiej mają być zamieszczone informacje o kryteriach uzyskania poszczególnych ocen i ich wykaz w teście przedmiotu. Komisja zamierza zweryfikować instrukcje I.1 w celu doprecyzowania zawartościteczki, formy protokołu walidacji przedmiotu oraz raportu wyników walidacji.

SPRAWOZDANIE Z REALIZACJI HOSPITACJI

W roku akademickim 2023-2024 zgodnie z pkt. 4.3 instrukcji I.4 Wydziałowej Komisji do spraw Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, poddano hospitacji 32 pracowników badawczo-dydaktycznych, dydaktycznych oraz doktorantów. Hospitacje przeprowadzono w obu semestrach, zgodnie z harmonogramem i instrukcją I.4. Wszystkie hospitowane osoby uzyskały oceny pozytywne. Zaplanowane hospitacje doktorantów z Katedry Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego za zgodą Szkoły Doktorskiej nie zostały przeprowadzone ze względu na współprowadzenie zajęć z nauczycielami akademickimi ze stażem powyżej 15 lat. Hospitowani byli przygotowani merytorycznie, wykorzystywali adekwatne materiały i metody dydaktyczne. Wielu nauczycieli wykorzystywało w prowadzeniu zajęć dydaktycznych aplikacje mobilne. Zajęcia prowadzono z dużym zaangażowaniem, w zaplanowanym terminie i punktualnie. Tematyka zajęć była zgodna z modułami przedmiotów. Zajęcia aktywizowały studentów i umożliwiały zdobycie wiedzy i nowych umiejętności. Po hospitacji arkusze hospitacyjne zostały udostępnione i omówione z hospitowanym. Wyniki hospitacji wskazują na wysoki profesjonalizm prowadzących.

INFORMACJE O KURSACH I SZKOLENIACH PRACOWNIKÓW

W roku akademickim 2023-2024 nauczyciele akademicy zatrudnieni na WNoŻiB, uczestniczyli w 194 kursach oraz specjalistycznych szkoleniach podnosząc swoje kwalifikacje dydaktyczne i organizacyjne.

Szkolenia metodyczne i związane z dydaktyką akademicką

Zakres szkoleń obejmował między innymi stosowanie technik nauczania przedmiotów przyrodniczych i zawodowych, efektywnego wykorzystania metod aktywizujących, korzystania z nowoczesnych technologii w nauczaniu, szkolenia z wykorzystania narzędzi cyfrowych, takich jak aplikacje edukacyjne, platformy e-learningowe, metody rozwijania potencjału studentów i skuteczne sposoby wspierania studentów w ich rozwoju naukowym. Poniżej przedstawiono przykłady odbytych szkoleń:

- Kurs pt. „Wykorzystanie multimediiów w efektywnym prowadzeniu zajęć dydaktycznych” w wymiarze 24 godzin, prowadzony przez Polska Fundację Ośrodków Wspomagania Rozwoju Gospodarczego "OIC Poland".
- Szkolenie z procesu kształcenia osób z niepełnosprawnościami, Centrum Kształcenia Zawodowego Factory Talent.
- Szkolenie z zakresu edukacji włączającej dla przedstawicieli uczelni, UP Lublin.
- TIK w pracy nauczyciela. Canva w pracy nauczyciela.
- TIK w pracy nauczyciela. Odkryj magiczne opcje Canvy.
- TIK w pracy nauczyciela. Świąteczne inspiracje z wykorzystaniem TIK.
- TIK w pracy nauczyciela. Jak sztuczna inteligencja zmieni edukację.
- TIK w pracy nauczyciela. Canva i Sztuczna Inteligencja: Rewolucja w tworzeniu prezentacji.
- TIK w pracy nauczyciela. Sztuczna Inteligencja jako generator quizów i testów.
- TIK w pracy nauczyciela. Sztuczna Inteligencja z perspektywy naszego ucznia.
- Tydzień z edukacyjnym pokojem zagadek – DeckToys.
- TIK w pracy nauczyciela. Sztuczna Inteligencja. Nowe możliwości czy zagrożenie dla edukacji?
- TIK w pracy nauczyciela. Sztuczna Inteligencja. Podstawowe szkolenie dla nauczycieli.
- Szkolenie pt. „Jak radzić sobie z patologicznymi sytuacjami w pracy z młodzieżą”.
- TIK w pracy nauczyciela. Przegląd najlepszych aplikacji dla nauczyciela w 2024.
- TIK w pracy nauczyciela. Jak Wordwall może uatrakcyjnić nasze lekcje?
- TIK w pracy nauczyciela. Podstawy montażu wideo w darmowym programie DaVinci Resolve.
- Tydzień z modelowaniem 3D.

- Tydzień z Live Worksheets.
- Wykorzystanie multimediów w efektywnym prowadzeniu zajęć dydaktycznych.
- TIK w pracy nauczyciela. PowerPoint: jak szybko stworzyć profesjonalną prezentację.
- Nowoczesna andragogika – Jak uczyć cyfrową młodzież, w ramach „Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie”
- Jednolity system antyplagiatowy – Analiza użycia generatywnej sztucznej inteligencji AI przy sprawdzaniu prac zaliczeniowych, dyplomowych oraz rozpraw doktorskich. Organizator szkolenia: Centrum Kształcenia IDEA ul. Wierzbowa 6, 83-031 Cieplewo.
- Prowadzenie skutecznych prezentacji i wystąpień publicznych. Organizator - Zatorski Consulting.
- Akademia rozwoju kariery. Organizator - Politechnika Białostocka na platformie Navoica.
- Szkoła kariery. Organizator - WSPiA Rzeszowska Szkoła Wyższa na platformie Navoica.
- Erasmus+ Course for Higher Education Staff, organizator Academic Writing Skills Atlantic Language School Irlandia, Galway.
- Canva jako przydatne narzędzie do tworzenia grafik, prezentacji oraz pracy grupowej w szkole. Organizator - Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli Edumaster, ul. Królowej Jadwigi 97, 30-209 Kraków.

Szkolenia naukowe i badawcze

Warsztaty specjalistyczne i kursy dotyczyły poszerzenia wiedzy, poznania najnowszych metod badawczych, statystyki i analizy danych naukowych, wykorzystania bioinformatycznych baz danych i programów do modelowania biologicznego. Poniżej przedstawiono przykłady odbytych szkoleń:

- Metagenomika, metatranskryptomika, biostatystyka. University of Bolonia, Department of Pharmacy and Biotechnology w ramach programu Strategii Rozwoju Uczelni IDUB na lata 2024-2026, Etap 6, SUBB.RNN.24.019.
- Analiza danych z badań sensorycznych organizowane przez J.S. Hamilton Sp. z o.o.
- Badanie zmian zapachu i smaku przy kontakcie opakowania z żywnością organizowane przez J.S. Hamilton Sp.

- Warsztaty cake pops i popsicle, organizowane przez Warsztaty Mistrzów, prowadzone przez panią Ewę Drzewicką-Łyżwę.
- Warsztaty pralin i czekoladek, organizowane przez Warsztaty Mistrzów, prowadzone przez panią Ewę Drzewicką-Łyżwę.
- Jak wybrać? Jak szkolić? Jak weryfikować? – Zespół oceniający w Pracowni Sensorycznej zgodnie z: EA-4/09 G:2022. Akredytacja laboratoriów badań sensorycznych oraz PN-EN ISO/IEC 17025. Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych. Centrum Naukowo-Techniczne A2KCeNT s.c.
- Szkolenie „Walidacja/Weryfikacja nowej matrycy w Pracowni Sensorycznej”, Centrum Naukowo-Techniczne A2KCeNT s.c.
- Szkolenie „Spójność pomiarowa – czy w laboratorium mikrobiologicznym też wszystko musi być perfekcyjne i nieustannie potwierdzane”, Centrum Naukowo-Techniczne A2KCeNT s.c.
- Szkolenie „Certyfikowane materiały odniesienia w Pracowni Sensorycznej. Alternatywa – wewnętrzne materiały odniesienia. Przygotowanie próbek fortyfikowanych na potrzeby szkoleń i walidacji/weryfikacji matryc”, Centrum Naukowo-Techniczne A2KCeNT s.c.
- Zastosowanie technik omicznych: analizy RNA-seq i Single Cell Sequencing w procedurze edycji genów poprzez knock-out”. Laboratorium Medycyny Regeneracyjnej, Centrum Badań Przedklinicznych, Warszawski Uniwersytet Medyczny.
- Seminarium "Dzień z Altium" - Spektrometria mas i techniki wielopierwiastkowe, seminarium poświęconym chromatografii gazowej i cieczowej sprzężonej z detektorami mas (MSMS i QTOF) oraz technikom wielopierwiastkowym (ICP-MS, ICP-OES). Lublin, Politechnika Lubelska.
- Course: Liquid Nitrogen Safety, VIVID learning system, Washington State University.
- Course: Laboratory Compressed Gas Safety, VIVID learning systems, Washington State University.
- Course: University Laboratory Safety- Analyzing Chemical Hazard VIVID learning systems, Washington State University.
- Bioimaging Facility Staining Safely with Radioactive and Heavy Metal Compounds Training course organizowane przez The University of British Columbia, Vancouver, Kanada.

- Biosafety for Study Team Members organizowany przez The University of British Columbia, Vancouver, Kanada.
- General Audience Workplace Hazardous Materials Information System (WHMIS) organizowane przez The University of British Columbia, Vancouver, Kanada.
- Chemical Safety organizowane przez The University of British Columbia, Vancouver, Kanada.
- Szkolenie dotyczące podstaw pomiarów teksturometrycznych, poprawnego opracowania metod pomiarowych i obsługi analizatora AMETEL Brookfield CTX.
- Szkolenie z obsługi reometru MCR 92 Anton Paar GmbH.
- Szkolenie z obsługi mikroskopu Keyence VHX7000N.
- Szkolenie z obsługi aparatury do analizy białka metodą Kieldahla FOSS Kjtec 9 Analyser, Mineralizator FOOS.
- Szkolenie z obsługi aparatury do analizy tłuszczu Soxhleta FOSS Soxlet z przystawką do hydrolizy.
- Postępowanie psychodietetyczne w zaburzeniach odżywiania. Organizowane przez Food Forum.
- Cukrzyca od A do Z – compendium wiedzy o diagnostyce laboratoryjnej oraz postępowaniu dietetycznym w cukrzycy w zależności od stosowanej metody leczenia. Organizowane przez Food Forum.
- Dieta przy stosowaniu analogów GLP-1. Organizowane przez Diagnozujemy Sp.z.o.o.
- Wprowadzenie do techniki absorpcyjnej spektrometrii atomowej AAS Poziom I. Organizator szkolenia: MS EDU Mariusz Szkolmowski ul. Lubomira 4 lok. 4, 04-002 Warszawa.
- Magnetyczny Rezonans Jądrowy (NMR) – zastosowanie i interpretacja widm związków organicznych. Kurs podstawowy, Organizator szkolenia: Fundacja Tygiel ul. Głowackiego 35/348, 20-060 Lublin.
- Praktyczne aspekty chromatografii cieczowej, Organizator szkolenia – MERCK.
- Wybór analizatora BIA w praktyce. Organizowany przez Warsztat Nauki Bigfarma – dr Damian Parol.
- Seminarium „Spektrometria mas i techniki wielopierwiastkowe”, organizowane przez Altium, Lublin.
- “Nadwrażliwości pokarmowe - wyzwania w praktyce dietetyka”, organizator EUROIMMUN Akademia.

- Dietoterapia w insulinooporności, organizator Warsztat Nauki.
- Bilansowanie diet wegetariańskich, organizator Warsztat Nauki.
- Nowe wytyczne związane z żywieniem osób z niealkoholową chorobą stłuszczeniową wątroby (NAFLD), organizator Food Forum Uniqskills.
- Insulinooporność – postępowanie terapeutyczne i żywieniowe w oporności na insulinę, organizator Food Forum Uniqskills.
- Diagnostyka i dietoterapia w zaburzeniach hormonalnych i metabolicznych ze szczególnym uwzględnieniem choroby Hashimoto, organizator Food Forum Uniqskills.
- Dietetyka na poziomie średniozaawansowanym (Żywienie w grzybicy ogólnoustrojowej), organizator Instytut Dietetyki i Promocji Zdrowia Tychy.
- Szkolenie certyfikowane - Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób cywilizacyjnych, UP Lublin „Żywienie dla zdrowia”.
- Szkolenie certyfikowane: Skuteczne żywienie onkologiczne: znaczenie białka, kwasów tłuszczowych omega – 3 i żywienia medycznego, organizator Semantika.
- Szkolenie certyfikowane – Żywienie i suplementacja w sporcie, organizator: Food Forum.
- Szkolenie certyfikowane – „Żywienie a zdrowie prokreacyjne kobiet”, organizator: Warsztat Nauki.
- “Dietoterapia w insulinoopornosci i cukrzycy typu II” – organizowany przez “Dietetycznie Poprawni”.
- Żywienie w wybranych chorobach wątroby - organizowany przez „Dietetycznie Poprawni”.
- Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce - organizowany przez „Dietetycznie Poprawni”.
- Dietoterapia i strategie terapeutyczne w chorobach jelit: celiakia, nieswoiste zapalenia jelit, zaparcia, IBS, SIBO, organizowany przez „Dietomedia”.
- Jak dobrze rozpocząć współpracę z pacjentem, by wracał na kolejne wizyty – organizowany przez Instytut Psychodietetyki.
- Skuteczne strategie dietetyczne w przypadku nakładających się jednostek chorobowych – IBS, insulinooporność, Hashimoto, zaburzenia metaboliczne, zespół jelita wrażliwego, choroby przewodu pokarmowego, cukrzyca ciążowa. FORUM.
- Czy nowotwór wybaczy wszystkie błędy dietetyczne? Akademia Nutricia.

- Zafałszowania i kontrola surowców, aspekty prawne, jakościowe i metody analityczne
- moduł 1 – informacje prawne, systemowe i techniczne, moduł 2 – surowce tłuszczowe. Food Fakty Prokonsument Sp. z o.o.
- Zafałszowania i kontrola surowców, aspekty prawne, jakościowe i metody analityczne
- moduł 3 – surowce mleczne (proszki), moduł 4 – surowce owocowe, warzywne, ziarna, orzechy. Food Fakty Prokonsument Sp. z o.o.
- Zafałszowania i kontrola surowców, aspekty prawne, jakościowe i metody analityczne
- moduł 5 – surowce mięsne i rybne, moduł 6 – przyprawy. Food Fakty Prokonsument Sp. z o.o.
- Zafałszowania i kontrola surowców, aspekty prawne, jakościowe i metody analityczne
- kontrola opakowań, Food Fakty Prokonsument Sp. z o.o.
- Nowa era żywienia. Drukowanie żywności 3D i inne technologie. Organizator: bezpieczeństwo żywności w praktyce. Wydawnictwo Wiedza i praktyka Sp. z o.o.
- FoodFakty Safety Week: Rosnące zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności i nowe wymagania standardów, organizator Food Fakty Prokonsument Sp. z o.o.
- FoodFakty Safety Week: Bezpieczeństwo żywności w łańcuchu żywnościowym, organizator Food Fakty Prokonsument Sp. z o.o.
- FoodFakty Safety Week: Nowe wyzwania dla żywności, organizator Food Fakty Prokonsument Sp. z o.o. FoodFakty Safety Week: Kultura Bezpieczeństwa Żywności oraz systemy bezpieczeństwa, Food Fakty Prokonsument Sp. z o.o.
- Statystyka w naukach przyrodniczych - szkolenie podstawowe, organizator StatSoft Polska.
- Statystyka w naukach przyrodniczych – poziom zaawansowany, organizator StatSoft Polska.
- Kurs: "Akademia probiotykoterapii" kurs przeprowadzony w ramach Klubu Doskonalenia Dietetyków. Dietetycy.org.pl.
- Szkolenie: „Zarządzanie danymi badawczymi dla data stewardów - kurs podstawowy.” Uniwersytet Warszawski.
- Webinar: Gdy kolba i dipol to za mało" o skalowaniu, odtwarzalności i powtarzalności syntez chemicznych. Organizator IKA Poland.
- Szkolenie: „Jak jeść by zdrowo żyć – czy każda dieta jest dla Ciebie?” Organizator Food Fakty.
- Webinar: „Precyzja w zasięgu ręki, czyli o dobrej praktyce pipetowania.” IKA Poland.

- Webinar: „Twarda sztuka. Usprawnienie przygotowania próbek przez wydajniejszy proces mielenia.” IKA Poland.

Szkolenia dotyczące prowadzenia projektów i pozyskiwania funduszy

Tematyka szkoleń obejmowała przygotowanie i zarządzanie projektami naukowo-dydaktycznymi, metody efektywnej organizacji pracy w projektach interdyscyplinarnych, szkolenia z zakresu analizy danych naukowych, publikowanie wyników badań, przygotowywania grantów badawczych. Poniżej przedstawiono przykłady odbytych szkoleń:

- Szkolenie dla pracowników badawczo- dydaktycznych WNoŻiB z zakresu pozyskiwania projektów naukowych, składania patentów i stanu przygotowań do kolejnej ewaluacji dyscypliny technologia żywności i żywienia, UP Lublin.
- Szkolenie pt. Cykl życia danych badawczych a plan zarządzania danymi, Biblioteka Główna UP.
- Sztuczna Inteligencja (AI) w działalności badacza - przegląd narzędzi (pisanie publikacji i zasoby, projekty, prezentacje, analiza danych) – Centrum Kształcenia IDEA.
- Zarządzanie danymi badawczymi dla naukowców – kurs podstawowy - Platforma Otwartej Nauki NAVOIKA, Uniwersytet Warszawski.
- Szkolenie: „Ogólny zarys regulacji prawnej w obszarze sztucznej inteligencji ze szczególnym uwzględnieniem problematyki prawa autorskiego (problem legalnej eksploracji tekstów i danych oraz problematyka ochrony prawnej wytworów generowanych przez sztuczną inteligencję)” – Biblioteka Główna UP w Lublinie, Lublin.
- Akredytowane szkolenie z zakresu zarządzania projektami „AgilePM Foundation.
- Szkolenie on line- EBSCO z zasobów EBSCO.
- Jak skorzystać z unikalnej aparatury czołowych europejskich ośrodków naukowych dzięki programowi Horyzont Europa?" Horyzontalny Punkt Kontaktowy Polska Wschodnia.
- Interpretacja Wymagań w Praktyce, TÜV Rheinland Auditor wewnętrzny systemu zarządzania środowiskowego ISO 14001:2015".TÜV SÜD Polska Sp. z o.o.
- Szkolenie: „Oferta programu Horyzont Europa w obszarze „Żywność, biogospodarka, zasoby naturalne, rolnictwo i środowisko” Organizator Horyzontalny Punkt Kontaktowy Polska Wschodnia.
- Webinar: „Oprogramowanie w laboratorium - czyli jak zarządzać urządzeniami i wynikami?” Organizowane przez IKA Poland.

- Narzędzia statystyczne i uczenia maszyn dla inżynierów i technologów. Organizowane przez StatSoft Polska.
- Zastosowanie statystyki i data mining w badaniach naukowych, organizator StatSoft Polska.

Szkolenia w zakresie kompetencji społecznych i bezpieczeństwa

Zakres tematyczny szkoleń dotyczył rozwijania umiejętności niezbędnych do skutecznego funkcjonowania w społeczeństwie oraz bezpiecznego korzystania z technologii cyfrowych. Poniżej przedstawiono przykłady odbytych szkoleń:

- Szkolenie pt. „Równość płci” przeprowadzone przez Joannę Dejko, Studium Doskonalenia Zdolności Poznawczych.
- Szkolenie z Elektronicznego Obiegu Dokumentów, UP Lublin.
- Szkolenie z zakresu cyberbezpieczeństwa dla pracowników UP w Lublinie.
- Workplace Violence Prevention Training, organizowane przez The University of British Columbia, Vancouver, Kanada.
- Privacy and Information Security Fundamentals Training, organizowane przez Kanada, Vancouver, The University of British Columbia.
- Preventing and Addressing Workplace Bullying and Harassment, organizowane przez Kanada, Vancouver, The University of British Columbia.

ANALIZA ANKIET

ANALIZA ANKIET SATYSFAKCJI STUDENTA WYPEŁNIANYCH PO ZAKOŃCZENIU MODUŁU

Analiza satysfakcji studenta przeprowadzana w semestrze zimowym i letnim roku akademickiego 2023-2024 jest elementem wewnętrznej oceny jakości kształcenia i dotyczy oceny przedmiotów według kryteriów:

- A. Dobór treści i umiejętność przekazu.
- B. Jasność kryteriów i obiektywność oceniania.
- C. Postawa interpersonalna i stosunek nauczyciela do studenta.
- D. Przygotowanie nauczyciela do zajęć dydaktycznych.

E. Terminowość, punktualność i efektywność wykorzystania czasu.

Studenci dobrowolnie wypełniali ankiety dotyczące przedmiotów realizowanych na poszczególnych kierunkach studiów, jednak średnio tylko kilka/kilkanaście procent studentów uczestniczących w realizacji przedmiotu taką ankietę wypełniło. Należy jednak podkreślić, że ankiety wypełniono na prawie wszystkich ocenianych modułach. Oceniano wszystkich nauczycieli prowadzący zajęcia na danym przedmiocie.

Tabela 1. Średnie oceny uzyskane na poszczególnych kierunkach studiów wystawione w ankiecie satysfakcji studenta.

Kierunek	Oceniane aspekty					Średnia ocena ze wszystkich ocenianych aspektów	Liczba ocenionych prowadzących
	A	B	C	D	E		
Biotechnologia I stopnia st.	4,46	4,51	4,52	4,60	4,53	4,52	95
Biotechnologia II stopnia st.	4,76	4,85	4,88	4,85	4,83	4,83	47
Dietetyka I stopnia st.	4,66	4,59	4,77	4,65	4,67	4,67	84
Dietetyka I stopnia niest.	4,75	4,76	4,77	4,79	4,74	4,76	48
Dietetyka II stopnia st.	4,80	4,65	4,75	4,64	4,82	4,73	33
Dietetyka II stopnia niest.	4,79	4,90	4,87	4,85	4,83	4,85	35
TŻiŻCz I stopnia st.	4,60	4,63	4,71	4,74	4,68	4,67	69
TŻiŻCz I stopnia niest.	4,75	4,79	4,85	4,86	4,82	4,81	43
TŻiŻCz II stopnia st.	4,97	4,97	4,97	4,97	4,97	4,97	25
TŻiŻCz II stopnia niest.	4,62	4,61	4,58	4,65	4,68	4,63	26
GiSzK I stopnia st.	4,55	4,59	4,61	4,67	4,71	4,63	75

A Dobór treści i umiejętność przekazu
 B Jasność kryteriów i obiektywność oceniania
 C Postawa interpersonalna i stosunek nauczyciela do studenta
 D Przygotowanie nauczyciela do zajęć dydaktycznych
 E Terminowość, punktualność i efektywność wykorzystania czasu

Wyniki ankiety wskazują, że studenci wysoko oceniają zajęcia na modułach na wszystkich kierunkach studiów. Średnia uzyskana ocena dla każdego z pięciu badanych aspektów wynosi powyżej 4,5. Średnia ocen dla pięciu analizowanych aspektów na poszczególnych kierunkach studiów mieściła się w zakresie od 4,52 do 4,97.

Tabela 2. Zakres ocen uzyskanych na poszczególnych kierunkach studiów wystawionych w ankiecie satysfakcji studenta.

Kierunek	Zakres ocen				
	A	B	C	D	E
Biotechnologia I stopnia st.	2,5-5	2,5-5	2,5-5	2,5-5	2,5-5
Biotechnologia II stopnia st.	3,4-5	4,33-5	4-5	4-5	4-5
Dietetyka I stopnia st.	3-5	2-5	2-5	2-5	2-5

Dietetyka I stopnia niest.	2,9-5	3-5	3-5	2,9-5	2,71-5
Dietetyka II stopnia st.	3,2-5	3,33-5	3,5-5	2 -5	3,17-5
Dietetyka II stopnia niest.	3-5	3-5	3-5	3-5	3-5
TŻiŻCz I stopnia st.	2,67-5	2-5	3-5	3-5	3-5
TŻiŻCz I stopnia niest.	3-5	3-5	3-5	3,5-5	3-5
TŻiŻCz II stopnia st.	4,25-5	4,25-5	4,25-5	4,25-5	4,25-5
TŻiŻCz II stopnia niest.	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
GiSzK I stopnia st.	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5

A Dobór treści i umiejętność przekazu

B Jasność kryteriów i obiektywność oceniania

C Postawa interpersonalna i stosunek nauczyciela do studenta

D Przygotowanie nauczyciela do zajęć dydaktycznych

E Terminowość, punktualność i efektywność wykorzystania czasu

Wystawione przez studentów oceny za wymienione kryteria były znacznie zróżnicowane, w niektórych przypadkach w zakresie od 2 do 5. Było to spowodowane jednostkowym wystąpieniem niskich ocen w pojedynczych modułach przy jednoczesnym zaledwie kilku procentowym udziale studentów w ich ocenie. Studenci powinni być zachęceni przez nauczycieli do wypełniania ankiety, a także szczegółowo informowani o celu prowadzonej ankiety, kryteriach poszczególnych ocen oraz wpływie ankiety na jakość kształcenia.

ANALIZA ANKIET ABSOLWENTA

Ankieta została przeprowadzona na potrzeby Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie po zakończonym cyklu kształcenia dla wszystkich kierunków i poziomów studiów. Formularze były składane anonimowo. W ankiecie wzięło udział 99 osób, w tym: TŻiŻCz I stopień -9, TŻiŻCz II stopień -7, Biotechnologia I stopień -15, Biotechnologia II stopień 8, Dietetyka I stopień – 26, Dietetyka II stopień -18, GiSzK I stopień -16 studentów, co stanowi od 25% do 66% absolwentów dla danego kierunku.

Tabela 3. Procent odpowiedzi na pytanie 1 ankiety absolwenta dla kierunku studiów.

1. W czasie studiów a) działał/a Pan/Pani w:						
Kierunek	organizacji studenckiej	samorządzie studenckim	studenckim kole naukowym	organizacjach wolontariackich	innych	nie działałem/am
Dietetyka I stopień	3,8	0,0	3,8	7,7	7,7	80,8
Dietetyka II stopień	5,6	5,6	11,1	5,6	11,1	66,7
Biotechnologia I stopień	0,0	6,7	6,7	6,7	0,0	80,0

Biotechnologia II stopień	0,0	0,0	12,5	0,0	0,0	87,5
TŻiŻCz I stopień	0,0	0,0	0,0	11,1	11,1	88,9
TŻiŻCz II stopień	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0
GiSzK I stopień	0,0	0,0	0,0	6,3	0,0	93,8

W czasie trwania studiów większość studentów nie wykazywała aktywności w działalności: organizacji studenckich, samorządzie studenckim, kołach naukowych, wolontariacie czy innych, które nie zostały wyszczególnione. Część ankietowanych studentów była zaangażowana w więcej niż jedną aktywność dodatkową, dlatego też suma może być wyższa niż 100%. Najchętniej wybieraną aktywnością dodatkową przez studentów wszystkich kierunków było uczestnictwo w zajęciach kół naukowych oraz wolontariat. Najbardziej aktywni byli ankietowani studenci kierunku Dietetyka II stopnia. Najmniejszą aktywność poza programem studiów wykazywali studenci TŻiŻCz II stopnia.

Tabela 4. Procent odpowiedzi na pytanie 2 ankiety absolwenta dla kierunku studiów.

2. W czasie studiów b) Jaka była Pana/Pani aktywność zawodowa w czasie studiów?					
Kierunek	nie pracowałem/am	praktyki studenckie; programowe, ponadprogramowe	praca dorywcza	praca stała podjęta przed studiami	praca stała podjęta w czasie studiów
Dietetyka I stopień	65,4	100,0	26,9	0,0	7,7
Dietetyka II stopień	44,4	16,7	22,2	11,1	11,1
Biotechnologia I stopień	66,7	73,3	20,0	0,0	13,3
Biotechnologia II stopień	50,0	0,0	12,5	12,5	25,0
TŻiŻCz I stopień	55,6	44,4	33,3	0,0	22,2
TŻiŻCz II stopień	28,6	0,0	57,1	0,0	14,3
GiSzK I stopień	31,3	68,8	43,8	6,3	18,8

W czasie studiów znaczna grupa studentów (44,4% i więcej) z kierunku Dietetyka I i II st., Biotechnologia I i II st., TŻiŻCz I st. nie podejmowała aktywności zawodowej. Studenci odbywali praktykę zawodową zgodnie z programem studiów, jednak nie wszyscy studenci zaznaczyli tę formę aktywności zawodowej w ankiecie. Spośród pracujących studentów większość wykonywała pracę dorywczą. Najwięcej studentów pracujących studiowało na kierunku TŻiŻCz II st. i GiSzK. Studenci podczas trwania studiów znajdowali także stałą pracę lub kontynuowali stałą pracę podjętą przed rozpoczęciem studiów, najwięcej na kierunku Biotechnologia II stopnia.

Tabela 5. Procent odpowiedzi na pytanie 3 ankiety absolwenta dla kierunku studiów.

3. Czy Pan/Pani obecnie pracuje? [%]									
Pytanie szczegółowe	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Dietetyka I stopień	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	34,6	0,0	46,2	19,2
Dietetyka II stopień	5,6	16,7	0,0	0,0	5,6	27,8	0,0	44,4	0,0
Biotechnologia I stopień	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	33,3	0,0	60,0	6,7
Biotechnologia II stopień	0,0	12,5	0,0	0,0	0,0	37,5	0,0	50,0	0,0
TŻiŻCz I stopień	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	66,7	0,0	33,3	0,0
TŻiŻCz II stopień	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	71,4	0,0	28,6	0,0
GiSzK I stopień	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	68,8	0,0	18,8	12,5

A tak, na pełnym etacie na podstawie umowy o pracę
 B tak, na niepełnym etacie na podstawie umowy o pracę
 C tak, jestem właścicielem firmy
 D tak, jestem współwłaścicielem firmy
 E tak, prowadzę jednoosobową działalność gospodarczą
 F tak, w oparciu o umowę cywilnoprawną (umowa o dzieło, umowa zlecenie)
 G inaczej jak?
 H Nie
 I czasowo nie (np.. z powodu urodzenia dziecka, złego stanu zdrowia itp.)

W momencie ukończenia studiów znaczna grupa studentów pozostawała bez zatrudnienia. Spośród pracujących dominującą formą zatrudnienia była umowa cywilnoprawna (umowa o dzieło, umowa zlecenie). Większość studentów zatrudnionych była na podstawie umowy zlecenie. Najbardziej aktywni zawodowo byli absolwenci kierunku GiSzK oraz TŻiŻCz.

Tabela 6. Procent odpowiedzi na pytanie 4 ankiety absolwenta dla kierunku studiów.

4. Która z opinii o kierunku studiów, które Pan/Pani kończył/a/ jest prawdziwa? A) Absolwenci tego kierunku studiów są poszukiwani na rynku pracy?				
Kierunek	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I stopień	57,7	34,6	7,7	0,0
Dietetyka II stopień	33,3	38,9	22,2	5,6
Biotechnologia I stopień	6,7	26,7	46,7	20,0
Biotechnologia II stopień	0,0	37,5	37,5	25,0
TŻiŻCz I stopień	11,1	55,6	22,2	11,1
TŻiŻCz II stopień	0,0	14,3	71,4	14,3
GiSzK I stopień	0,0	6,3	68,8	25,0
B) Studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej				

	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I stopień	7,7	53,8	34,6	3,8
Dietetyka II stopień	5,6	50,0	44,4	0,0
Biotechnologia I stopień	13,3	40,0	33,3	13,3
Biotechnologia II stopień	12,5	50,0	12,5	25,0
TŻiŻCz I stopień	11,1	22,2	33,3	33,3
TŻiŻCz II stopień	14,3	14,3	28,6	42,9
GiSzK I stopień	0,0	12,5	56,3	31,3
C) Zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I stopień	19,2	61,5	19,2	0,0
Dietetyka II stopień	5,6	55,6	33,3	5,6
Biotechnologia I stopień	0,0	26,7	60,0	13,3
Biotechnologia II stopień	0,0	37,5	50,0	12,5
TŻiŻCz I stopień	11,1	22,2	44,4	22,2
TŻiŻCz II stopień	0,0	14,3	28,6	57,1
GiSzK I stopień	6,3	6,3	56,3	31,3

Studenci kierunku Dietetyka I i II stopnia, TŻiŻCz I stopnia są najbardziej przekonani, że ich zawód jest poszukiwany na rynku pracy. Również ponad 30% (suma odpowiedzi tak i raczej tak) studentów Biotechnologii podziela ten pogląd. Najwięcej studentów TŻiŻCz II st. oraz GiSzK uważa, że absolwent kończący studia nie jest poszukiwany na rynku pracy.

Studenci Dietetyki i Biotechnologii w zdecydowanej większości (suma odpowiedzi “tak” i “raczej tak”) uważają, że kierunek dobrze przygotowuje do pracy zawodowej. Studenci Dietetyki uważają, że zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków. Dla wszystkich trzech analizowanych zagadnień: zapotrzebowanie na absolwenta, przydatność wykształcenia dla wykonywanego zawodu, satysfakcjonujące zarobki większość studentów odpowiadała “raczej nie” lub “nie”, co może świadczyć o braku rozeznania na rynku pracy. Na opinię studentów prawdopodobnie wpłynęło przeprowadzanie ankiety bezpośrednio po ukończeniu studiów. Niski odsetek studentów zatrudnionych na umowę o pracę również potwierdza tę obserwację.

Tabela 7. Procent odpowiedzi na pytanie 5 ankiety absolwenta dla kierunku studiów.

5. Czy jest Pan/Pani zadowolony/a z wyboru: a) ukończonej uczelni?				
Kierunek	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I stopień	19,2	23,1	42,3	15,4
Dietetyka II stopień	38,9	27,8	33,3	0,0
Biotechnologia I stopień	26,7	40,0	20,0	13,3
Biotechnologia II stopień	25,0	37,5	37,5	0,0
TŻiŻCz I stopień	0,0	55,6	33,3	11,1
TŻiŻCz II stopień	28,6	14,3	57,1	0,0
GiSzK I stopień	18,8	31,3	31,3	18,8
b) kierunku studiów?				
	tak	raczej tak	raczej nie	Nie
Dietetyka I stopień	11,5	73,1	15,4	0,0
Dietetyka II stopień	11,1	72,2	11,1	5,6
Biotechnologia I stopień	6,7	46,7	40,0	6,7
Biotechnologia II stopień	37,5	25,0	37,5	0,0
TŻiŻCz I stopień	11,1	55,6	11,1	22,2
TŻiŻCz II stopień	14,3	28,6	42,9	14,3
GiSzK I stopień	0,0	31,3	43,8	25,0

Poziom satysfakcji z ukończonej uczelni wynosi od 42% do 67% (suma odpowiedzi “tak” i “raczej tak”), najwyższy odnotowano na kierunku (pytanie 5a) Biotechnologia I i II stopnia i Dietetyka II stopnia. Zadowolenie z wyboru kierunku studiów kształtowało się od 31% do 85% (suma odpowiedzi “tak” i “raczej tak”). Najmniej zadowoleni z kierunku studiów byli studenci GiSzK oraz TŻiŻCz II st.

Tabela 8. Procent odpowiedzi [%] na pytanie 6 ankiety absolwenta dla kierunku studiów.

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 stopień	7,7	26,9	53,8	11,5
Dietetyka II stopień	22,2	27,8	44,4	5,6
Biotechnologia I stopień	6,7	20,0	46,7	26,7
Biotechnologia II stopień	12,5	37,5	25,0	25,0
TŻiŻCz I stopień	0,0	44,4	44,4	11,1

TŻiŻCz II stopień	0,0	28,6	57,1	14,3
GiSzK I stopień	6,3	18,8	50,0	25,0

Studenci rozumieją, że samo wykształcenie nie gwarantuje satysfakcjonującej pracy, dlatego większość z nich zaznaczyła odpowiedź “raczej nie”. Jednak na kierunku Biotechnologia II st. i Dietetyka II st. połowa studentów była przekonana, że wykształcenie gwarantuje satysfakcjonującą pracę udzielając odpowiedzi “tak” lub “raczej tak”.

Tabela 9. Procent odpowiedzi [%] na pytanie 7 ankiety absolwenta dla kierunku studiów.

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

Duża grupa studentów dodatkowo podnosi kwalifikacje zawodowe, najbardziej zainteresowani są kursami i szkoleniami zawodowymi oraz kursami językowymi.

Tabela 10. Procent odpowiedzi na pytanie 8 ankiety absolwenta dla kierunku studiów.

8. Jak według Pana/Pani należy doskonalić program studiów, aby bardziej spełniał oczekiwania pracodawców?						
Pytanie szczegółowe	A	B	C	D	E	F
Dietetyka I stopień	95,7	83	93,6	87,2	27,7	40,4
Dietetyka II stopień	83,9	67,7	90,3	29	16,1	16,1
Biotechnologia I stopień	76,9	61,5	85,6	46,2	46,2	38,5
Biotechnologia II stopień	58,3	66,7	83,8	33,3	33,3	25
TŻiŻCz I stopień	81	71,4	95,2	42,9	28,6	33,3
TŻiŻCz II stopień	94,1	82,4	88,2	47,1	41,2	23,5
GiSzK I stopień	75	56,3	93,8	37,5	43,8	31,3

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

Respondenci wszystkich kierunków uważają, że doskonalenie programu studiów w celu spełnienia oczekiwań pracodawców powinno obejmować lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych oraz rozszerzenie kształcenia praktycznego. Studenci uważają także, że warto udoskonalić program kształcenia z zakresu obcego języka specjalistycznego.

W ankiecie absolwenta umieszczono pytania otwarte (pytania od 9 do 12). Zdecydowana większość studentów nie udzieliła odpowiedzi na te pytania, dlatego też wynik tej części ankiety nie jest miarodajny.

9. Czy w programie Pana/Pani studiów były przedmioty, które uważa Pan/Pani za całkowicie zbędne? Studenci, którzy udzielili odpowiedzi na to pytanie wskazywali na przedmioty humanistyczne, ogólnouczelniane. Osoba z GiSzK wskazała matematykę i fizykę.

10. Czy w programie Pana/ Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, których treści Pana/ Pani zdaniem należałoby gruntownie zmienić? Studenci wskazali na powtarzanie się podobnych treści na różnych przedmiotach.

11. Czy w programie Pana/Pani kierunku studiów były przedmioty lub zajęcia, które okazały się bardzo przydatne w pracy zawodowej? Studenci Dietetyki wskazali na przedmioty kierunkowe, praktyczne, kliniczne. Ankietowane z pozostałych kierunków nie odpowiedziały na to pytanie.

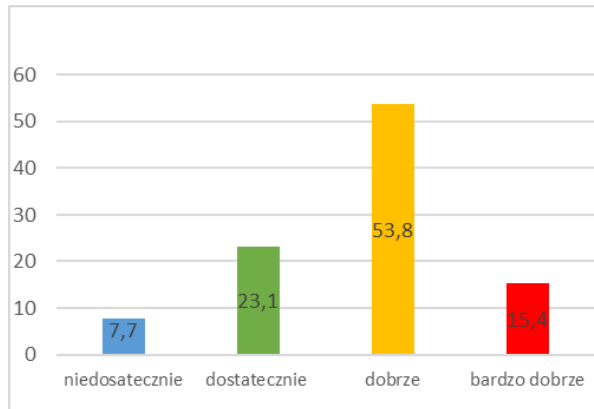
12. Czy ma Pan/Pani inne uwagi dotyczące programu kształcenia na ukończonym kierunku studiów, które chciał/aby Pan/i przekazać władzom Wydziału? Studenci wskazywali na zajęcia praktyczne i terenowe, studenci z Dietetyki interesują się możliwością pracy z pacjentem, studenci GiSzK widzą potrzebę zwiększenia liczby zajęć z zakresu sztuki kulinarnej.

ANALIZA ANKIET DYPLOMANTA

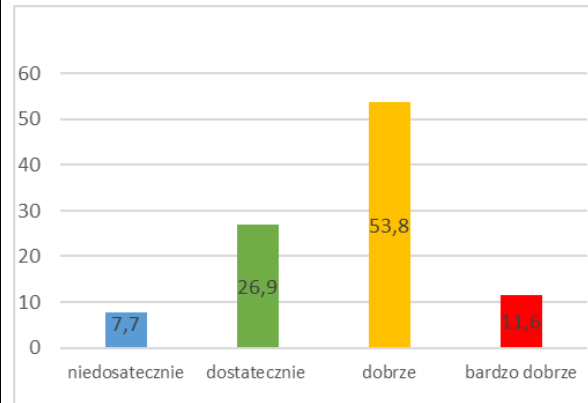
Dietetyka, studia I stopnia

Odpowiedzi ankietowanych [%] na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku Dietetyka I stopień zamieszczono na wykresie 1.

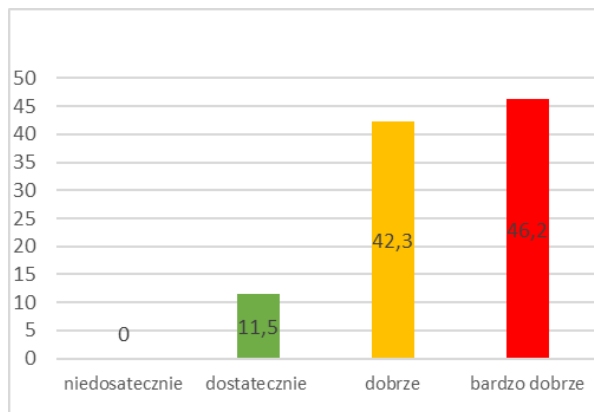
1. W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania z wybranym kierunkiem ?



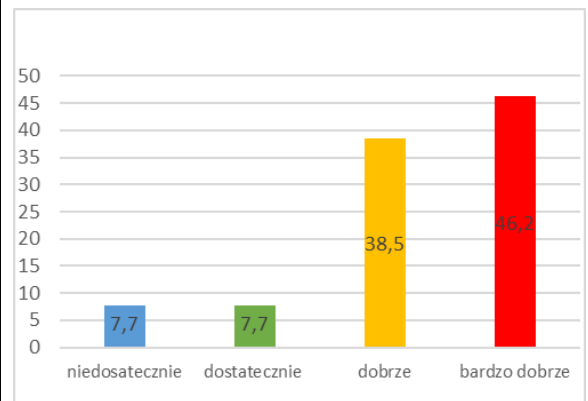
2. Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?



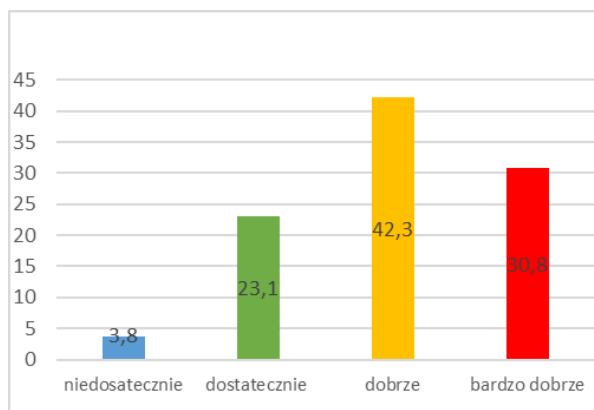
3. Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów ?



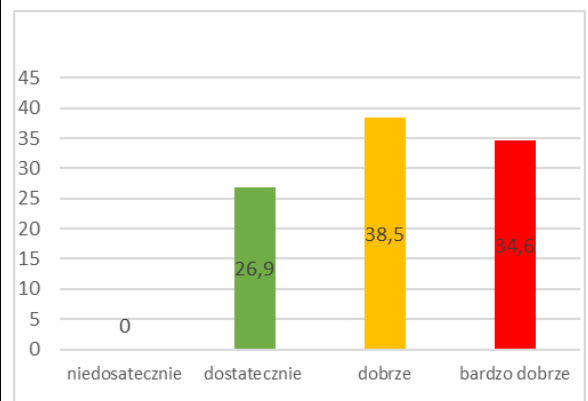
4. Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?

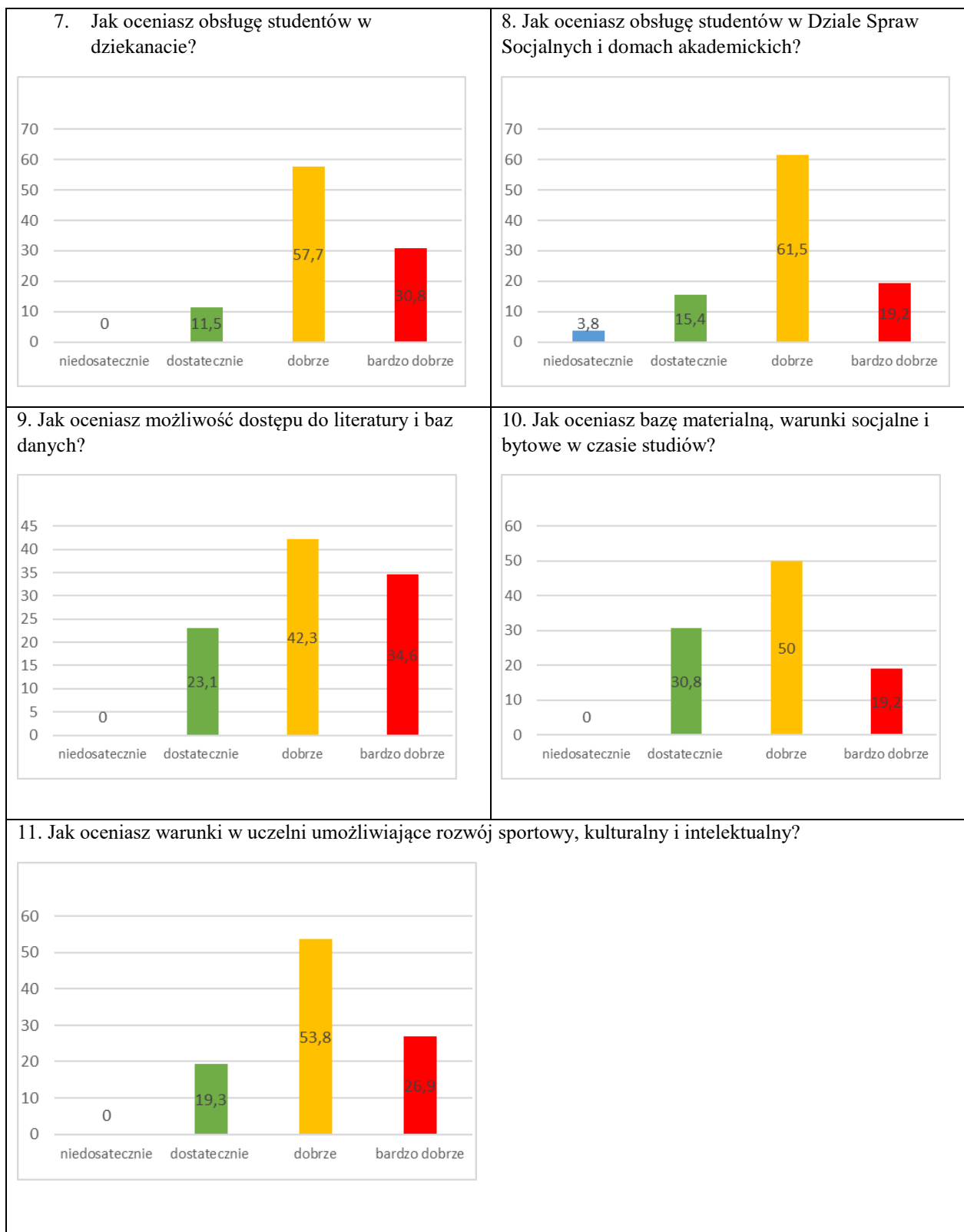


5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów ?



6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów na Uczelni?



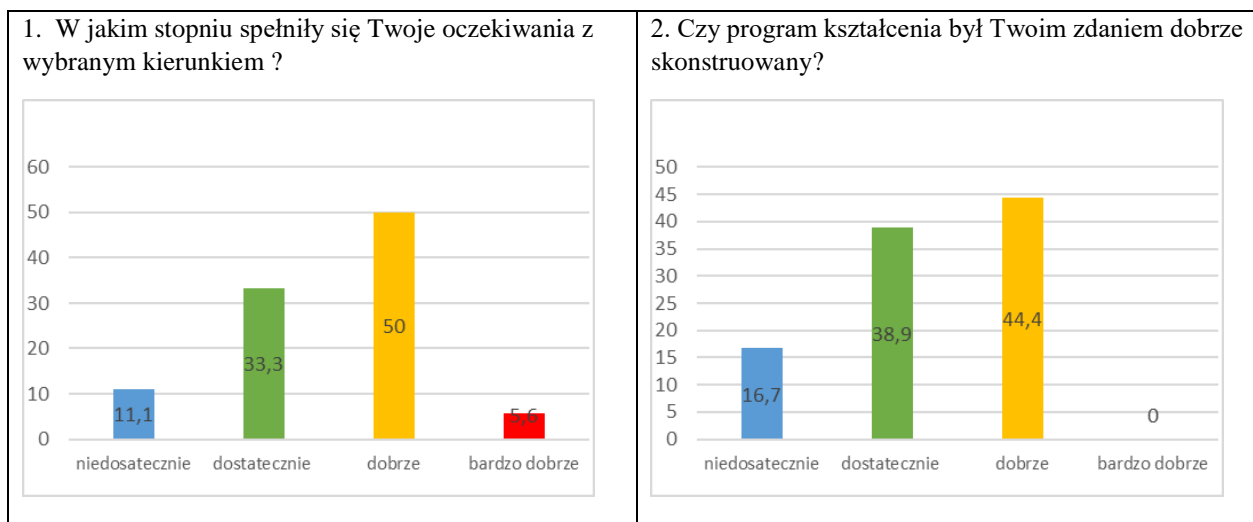


Wykres 1. Procent odpowiedzi ankietowanych na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku Dietetyka I stopień.

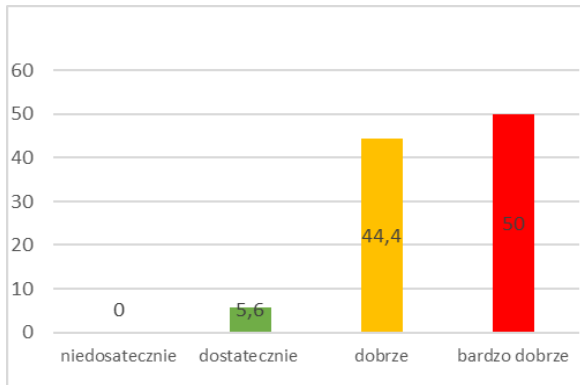
Studia na kierunku Dietetyka (stopień I) spełniły w stopniu dobrym i bardzo dobrym oczekiwania 69,2% respondentów. Program kształcenia był dobrze i bardzo dobrze oceniony przez 65,3% ankietowanych. Tematykę praktyk studenci Dietetyki I st. ocenili bardzo wysoko 88,5% (suma ocen dobrze i bardzo dobrze). Ponad 84,7% ankietowanych uważa, że ich współpraca z promotorem była dobra lub bardzo dobra. Większość studentów - ponad 73% oceniło postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów jako dobrą i bardzo dobrą, podobnie oceniono przepływ informacji na Uczelni. Równie wysoko studenci Dietetyki I st. ocenili obsługę w dziekanacie – 88,5% (suma odpowiedzi dobrze i bardzo dobrze), a także obsługę w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich (80,7% j.w.). Studenci Dietetyki I st. w większości (76,9% na podstawie sumy odpowiedzi dobrze i bardzo dobrze) są zadowoleni z dostępu do literatury i baz danych, z warunków socjalno-bytowych i materialnych, a także (około 70% j.w.) możliwości rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni.

Dietetyka, studia II stopnia

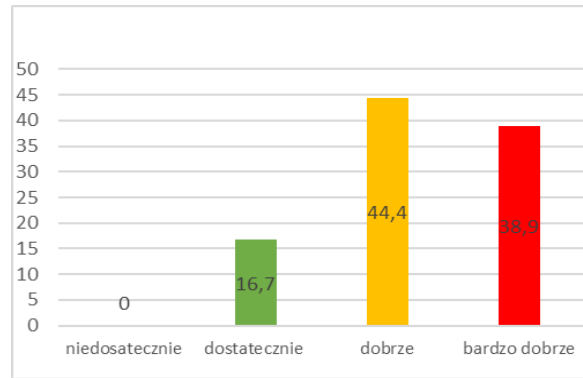
Wykres 2 przedstawia procent odpowiedzi ankietowanych na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku Dietetyka II stopień.



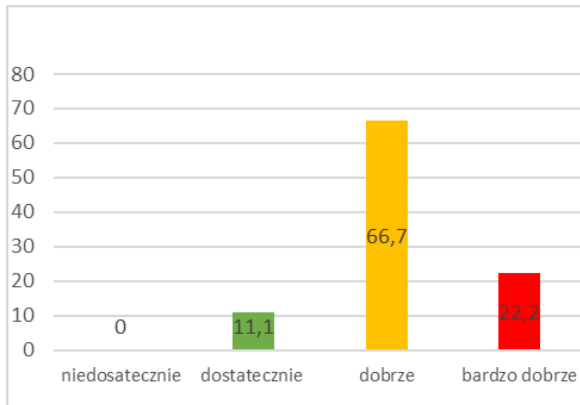
3. Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?



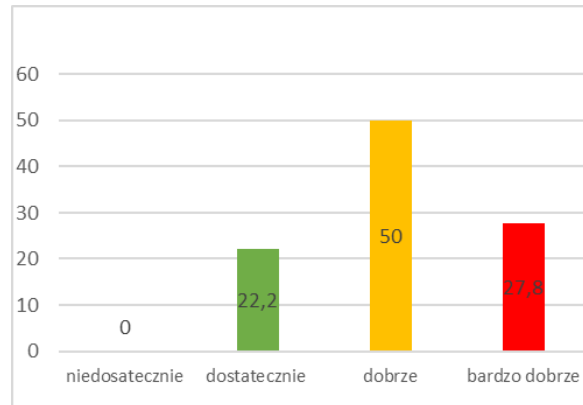
4. Jak oceniasz stopieñ opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?



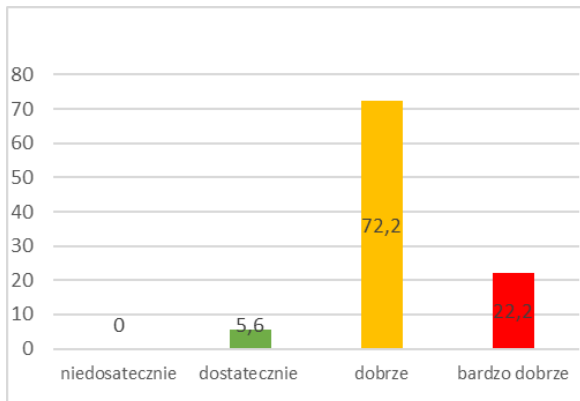
5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów ?



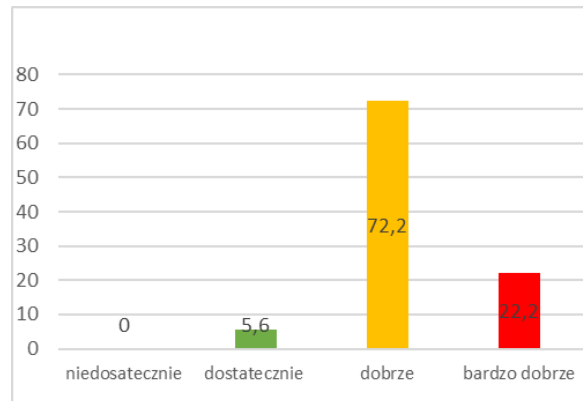
6. Jak oceniasz przeplyw informacji dla studentów na Uczelni?



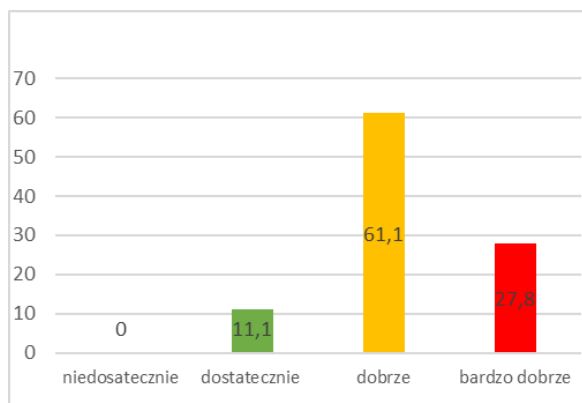
7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?



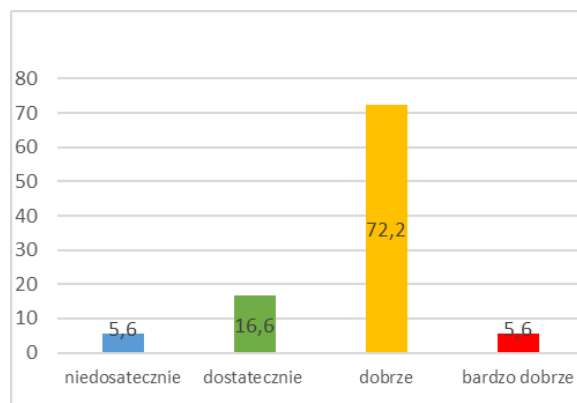
8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych i domach akademickich?



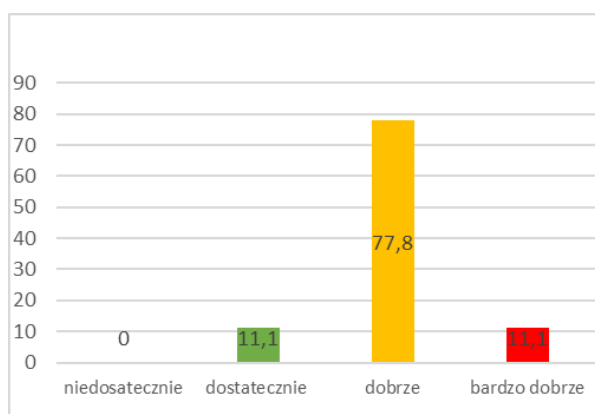
9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych?



10. Jak oceniasz bazę materialną, warunki socjalne i bytowe w czasie studiów?



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



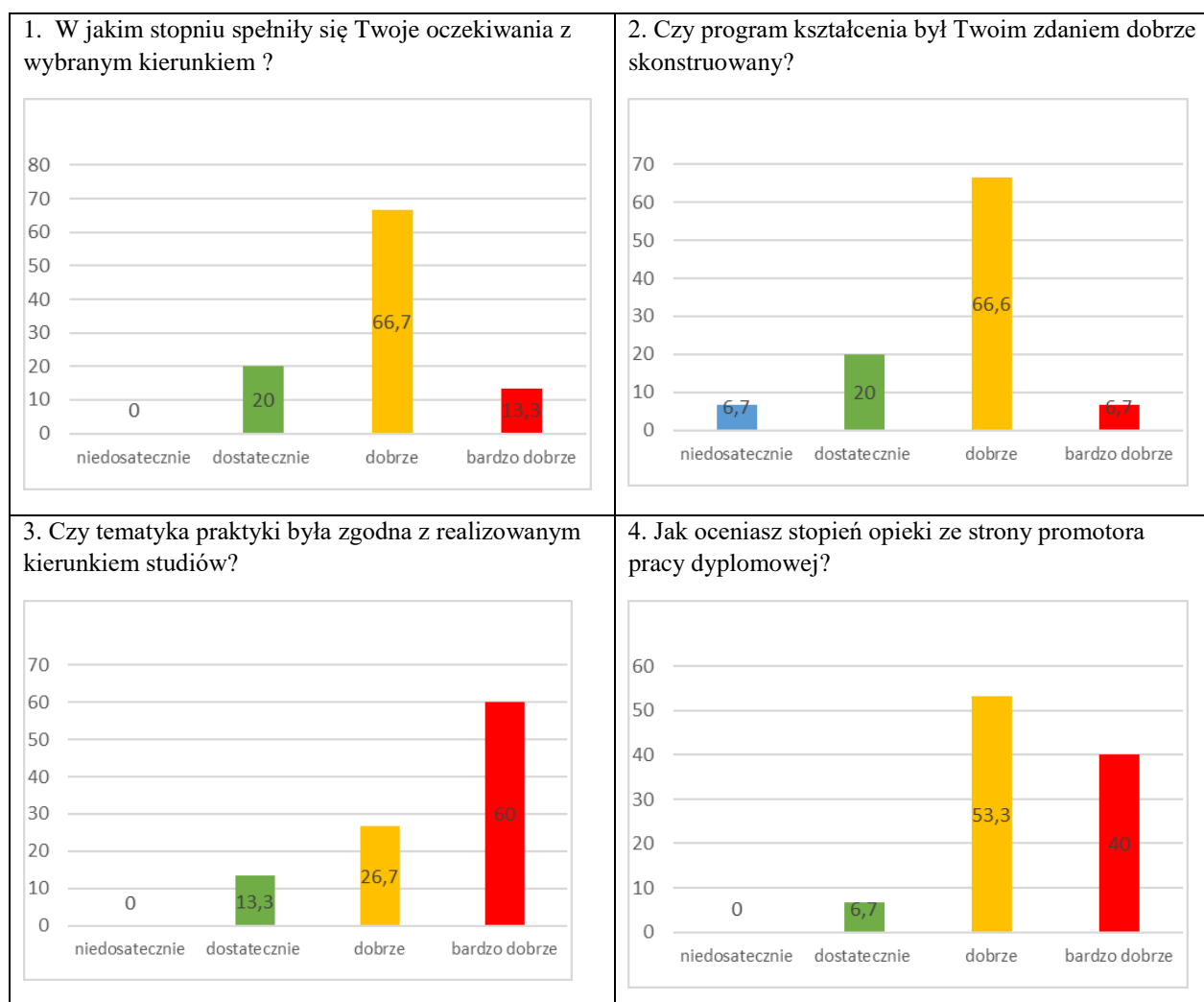
Wykres 2. Procent odpowiedzi ankietyowanych na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku Dietetyka II stopień.

Studia na kierunku Dietetyka II st. spełniły w stopniu dobrym i bardzo dobrym oczekiwania 55,6% respondentów. Natomiast w przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia 83,3% ankietyowanych uważało, że został skonstruowany w sposób dostateczny i dobry. Studenci ocenili bardzo wysoko tematykę praktyk - 94,4% zaznaczyło odpowiedź dobra lub bardzo dobra. Również wysoko ocenili opiekę ze strony promotora 83,3% (suma ocen dobrze i bardzo dobrze). Postawa nauczycieli akademickich wobec studentów była oceniona wysoko. Blisko 90% wystawiło ocenę dobrze i bardzo dobrze. Także przepływ informacji dla studentów w Uczelni, około 78% studentów oceniło dobrze lub bardzo dobrze. Wysoki

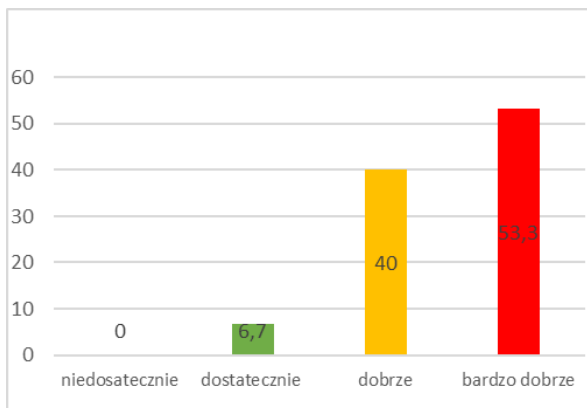
poziom zadowolenia 94,4% (suma odpowiedzi dobrze i bardzo dobrze) stwierdzono też z obsługi studentów przez Dziekanat i Dział Spraw Socjalnych. Zdecydowana większość ankietowanych studentów Dietetyki II st. oceniło dostęp do literatury i baz danych jako dobry i bardzo dobry (88,9%). Studenci byli zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych (77,8% jw.) . Wysoko ocenili (88,9% odpowiedzi dobry i bardzo dobry) możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni.

Biotechnologia, studia I stopnia

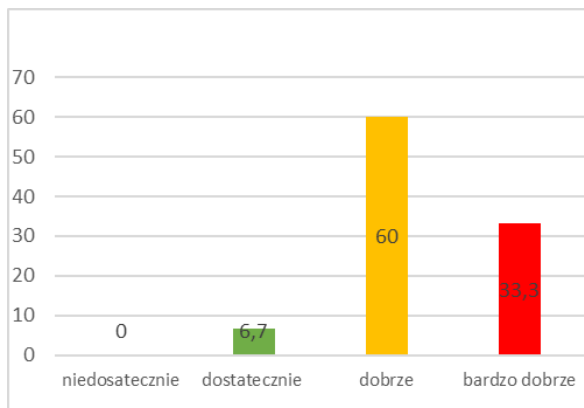
Wykres 3 przedstawia procent odpowiedzi ankietowanych na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku Biotechnologia I stopień.



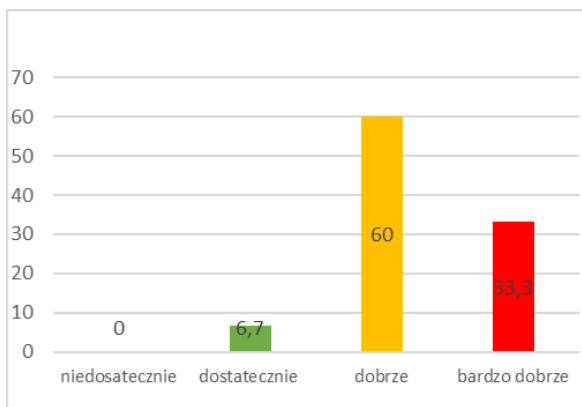
5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów ?



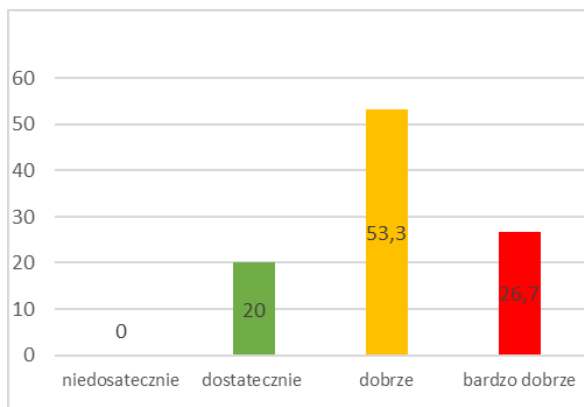
6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów na Uczelni?



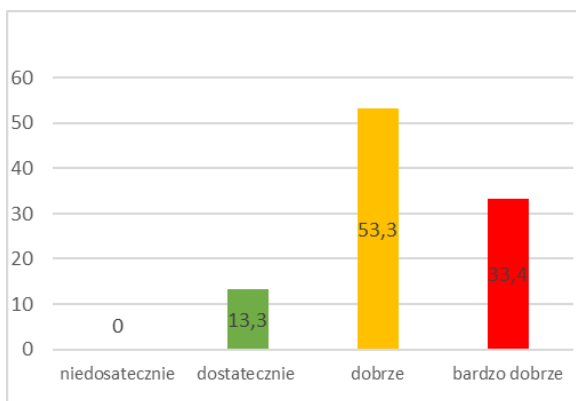
7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?



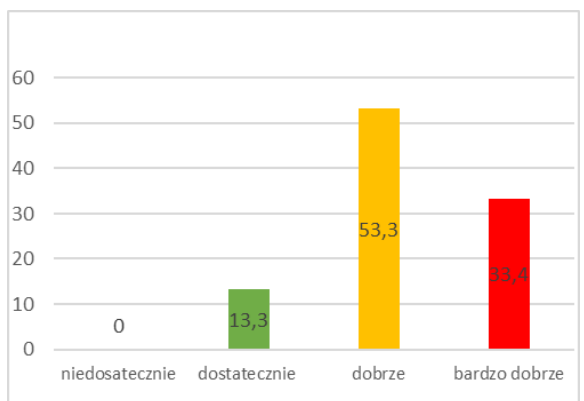
8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych i domach akademickich?



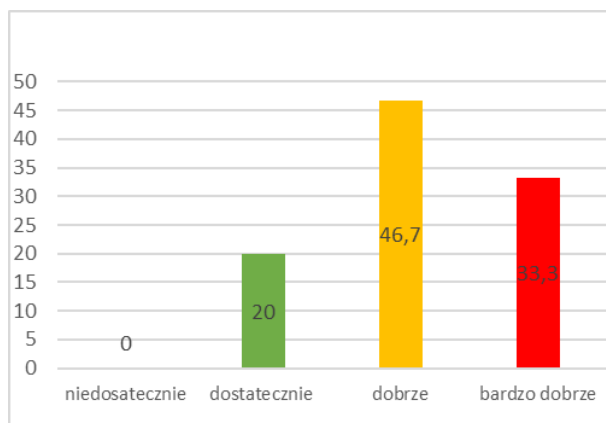
9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych?



10. Jak oceniasz bazę materialną, warunki socjalne i bytowe w czasie studiów?



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



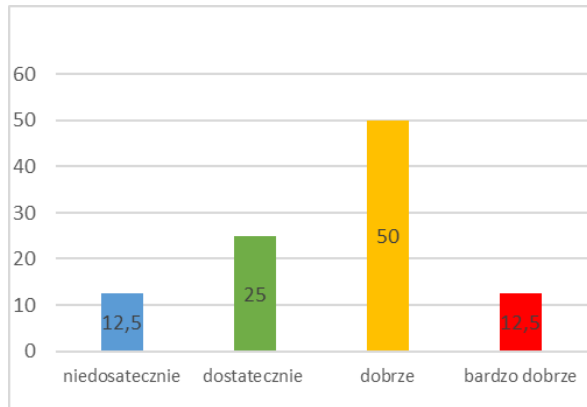
Wykres 3. Procent odpowiedzi ankietowanych na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku Biotechnologia I stopień.

Studia na kierunku Biotechnologia (stopień I) spełniły w stopniu dobrym i bardzo dobrym oczekiwania większości respondentów (80%). Prawie wszyscy (93,3%) pozytywnie ocenili program kształcenia. Większość studentów oceniła tematykę praktyk jako dobrą lub bardzo dobrą (86,7%). W przypadku oceny stopnia opieki promotora ankietowani ocenili ją również wysoko, gdyż oceny dobrze i bardzo dobrze stanowiły 93,3%. Tak samo wysoko oceniono postawę nauczycieli akademickich i przepływ informacji dla studentów w Uczelni. Z obsługi przez Dziekanat w stopniu dobrym i bardzo dobrym było zadowolonych aż 86,7% studentów tego kierunku, ocena obsługi w Dziale Spraw Socjalnych oraz domach akademickich była też wysoka (80% j.w.) . Dostęp do literatury i baz danych studenci Biotechnologii I st. ocenili w 86,7% jako bardzo dobry i dobry, zadowolenie z warunków socjalno-bytowych i materialnych było takie samo. Także aż 80% ankietowanych przyznaje, że Uczelnia zapewnia możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego w stopniu dobrym i bardzo dobrym.

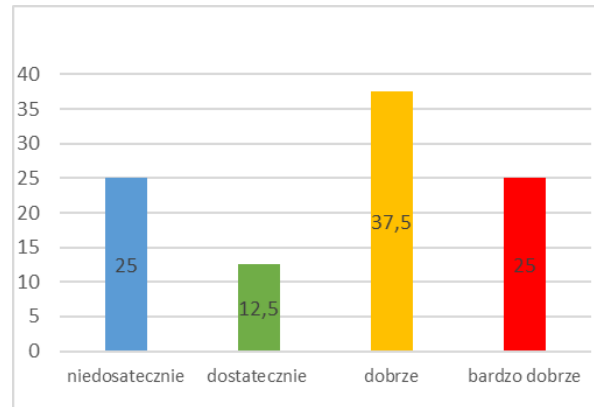
Biotechnologia, studia II stopnia

Wykres 4 przedstawia procent odpowiedzi ankietowanych na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku Biotechnologia II stopień.

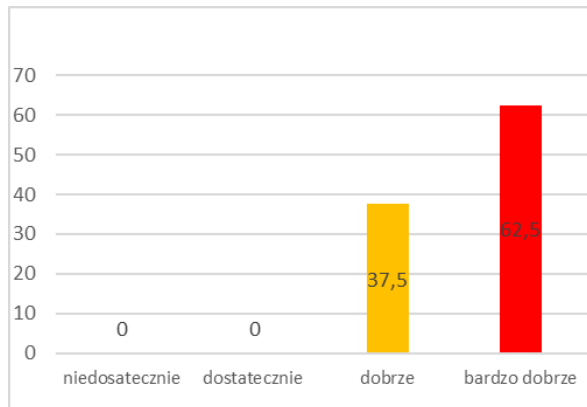
1. W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania z wybranym kierunkiem ?



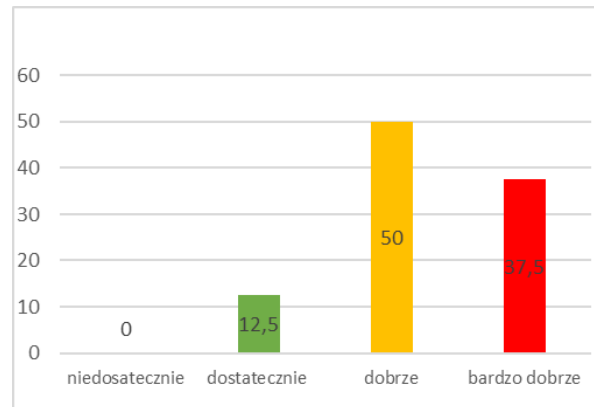
2. Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?



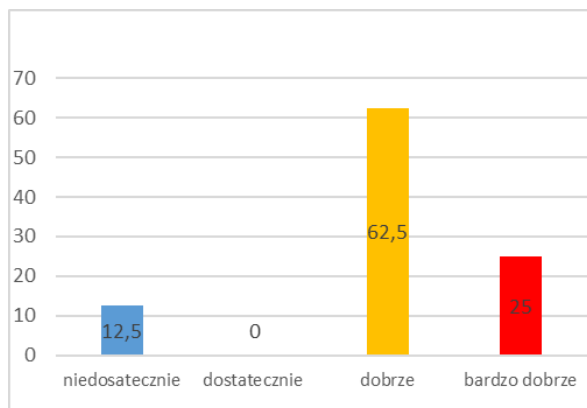
3. Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?



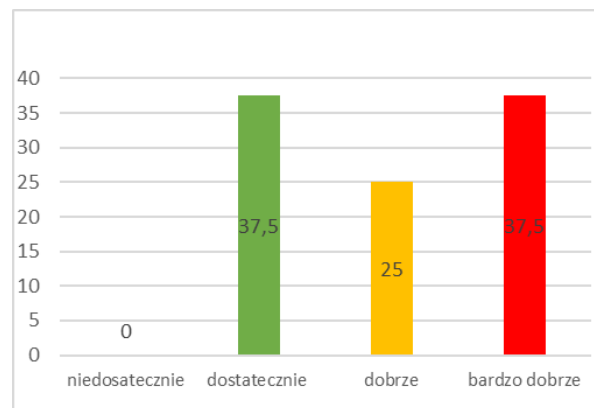
4. Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?



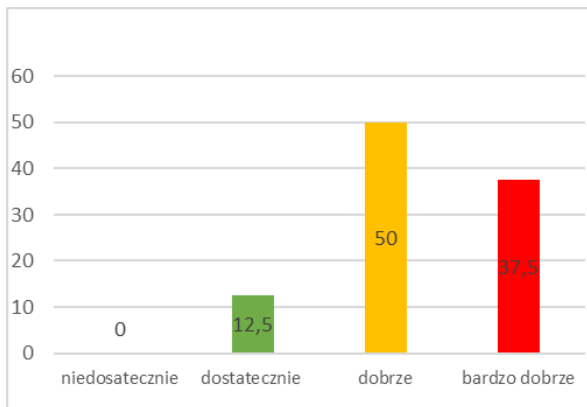
5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów ?



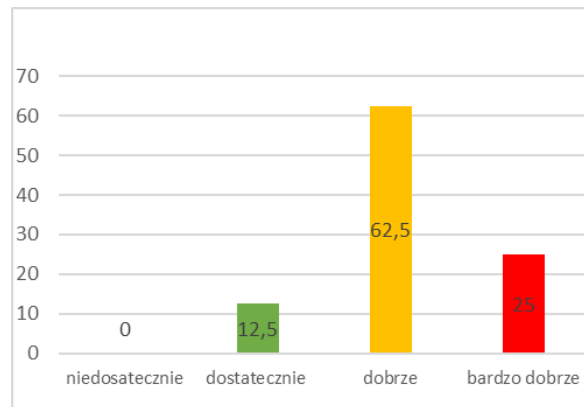
6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów na Uczelni?



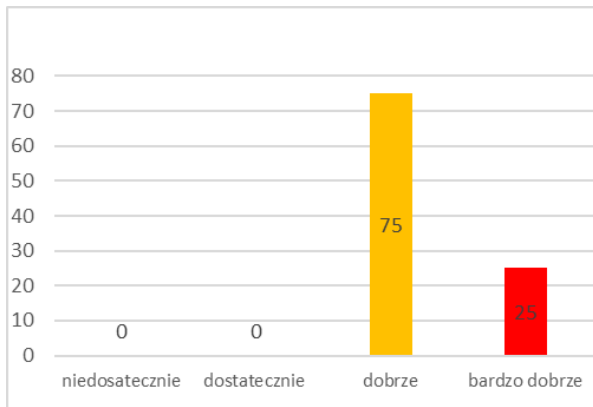
7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?



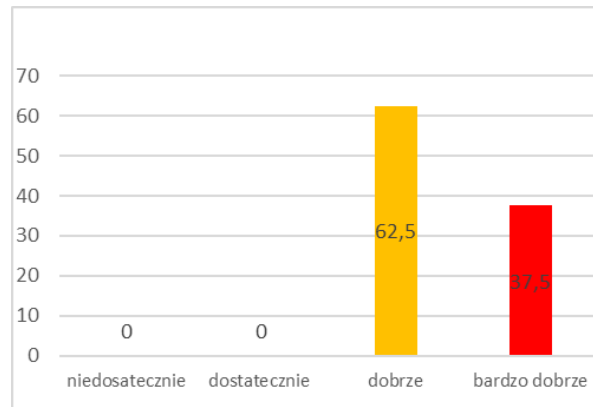
8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych i domach akademickich?



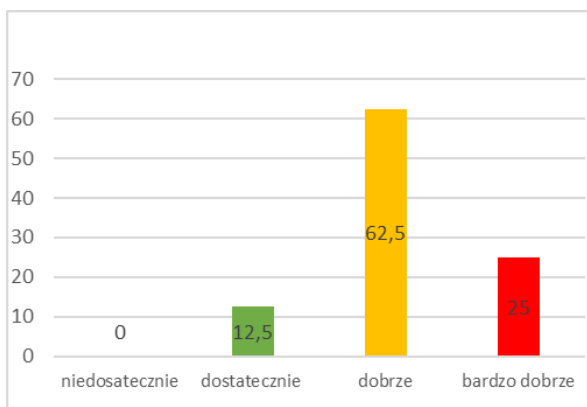
9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych?



10. Jak oceniasz bazę materialną, warunki socjalne i bytowe w czasie studiów?



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

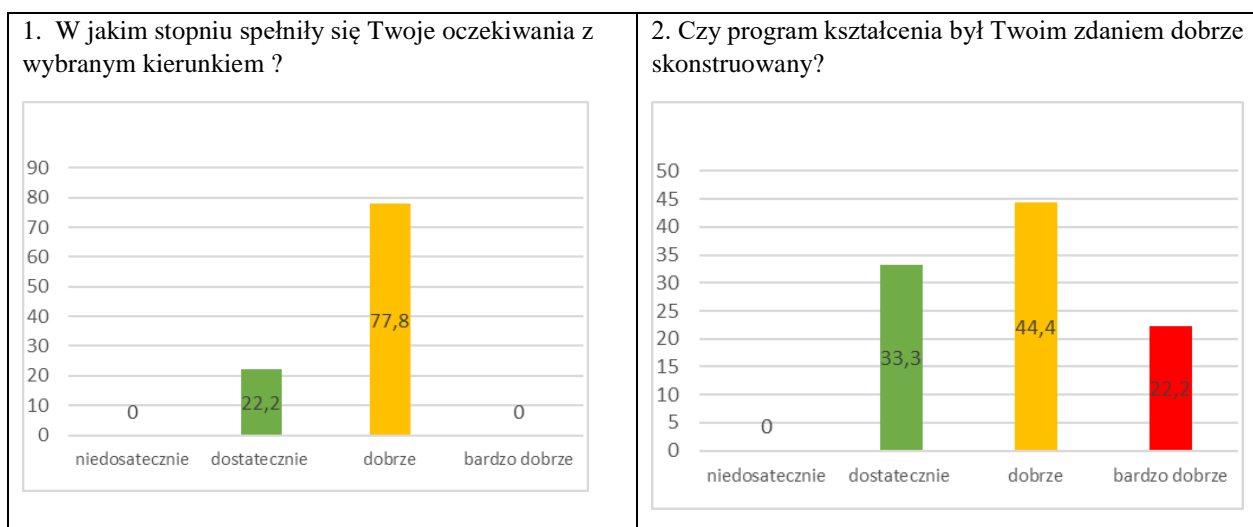


Wykres 4. Procent odpowiedzi ankietowanych na pytania 1-11 Ankiety dyplomanta dla kierunku Biotechnologia II stopień.

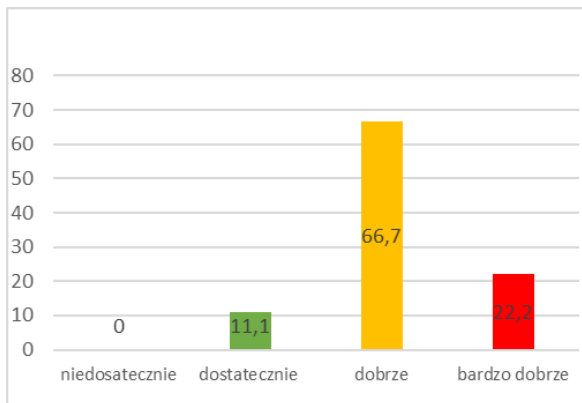
Studiowanie na kierunku Biotechnologia II stopnia spełniło oczekiwania 87,5% studentów, najwięcej w stopniu dobrym. Pozytywnie program kształcenia oceniło 75% studentów, przeważała ocena dobra, jednak 25% studentów stwierdziło, że program studiów był źle skonstruowany. Studenci przyznali bardzo wysoką ocenę zgodności tematyki praktyk z realizowanym kierunkiem studiów (100% odpowiedzi dobrze i bardzo dobrze). Także ocena opieki promotora oraz ogólna ocena postawy nauczycieli akademickich była wysoka, w obu pytaniach 87,5% respondentów oceniło ją dobrze i bardzo dobrze. Natomiast przepływ informacji na Uczelni wszyscy oceniają pozytywnie, w tym 62,5% ocenia wysoko (suma odpowiedzi dobrze i bardzo dobrze). Studenci tego kierunku są zadowoleni z obsługi przez dziekanat i przez Dział Spraw Socjalnych oraz domy akademickie, 87,5% wystawiło w obu przypadkach oceny dobre i bardzo dobre. Odnotowano bardzo wysokie oceny studentów dotyczące możliwości dostępu do baz danych i literatury, a także zadowolenia z warunków socjalno-bytowych oraz materialnych (100% ocen dobrych i bardzo dobrych). Możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego została oceniona przez wszystkich studentów pozytywnie, w tym aż 87,5 % zaznaczyło ocenę dobrą i bardzo dobrą.

Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia

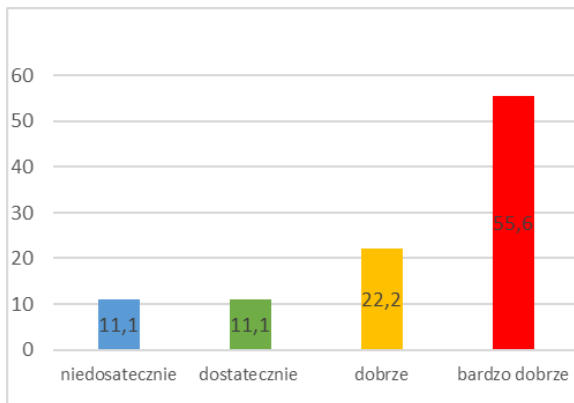
Wykres 5 przedstawia procent odpowiedzi ankietowanych na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku TŻiŻCz I stopień.



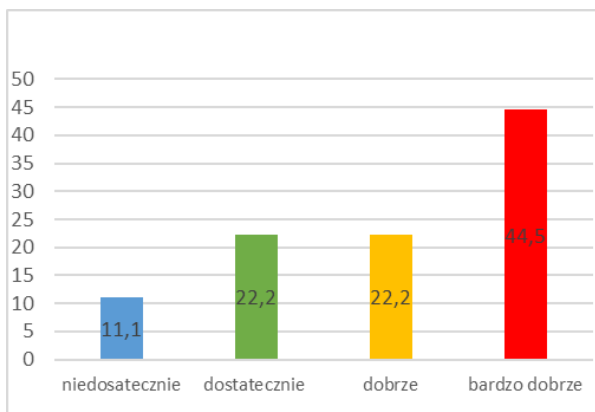
3. Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?



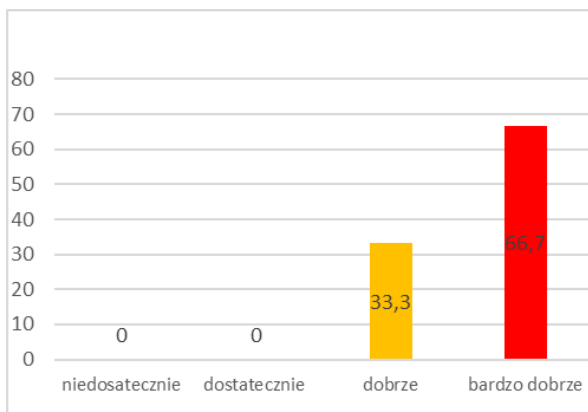
4. Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?



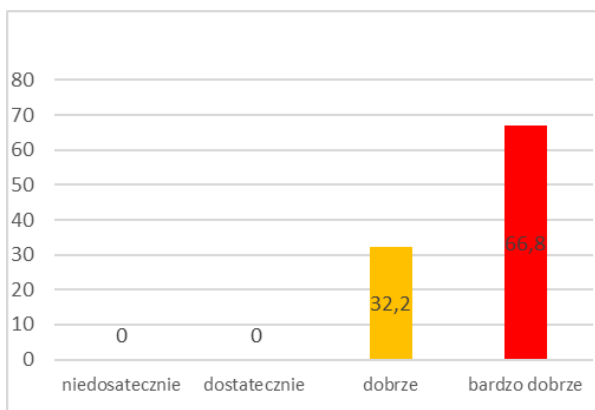
5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?



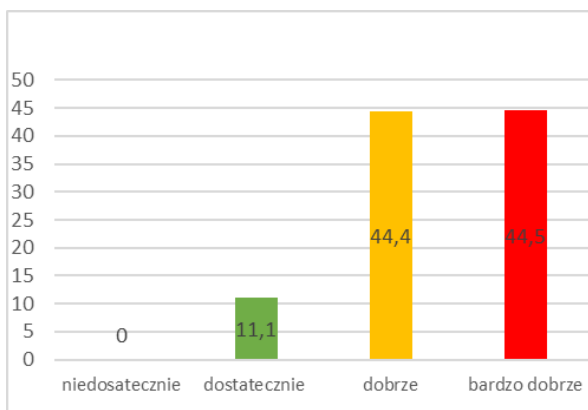
6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów na Uczelni?



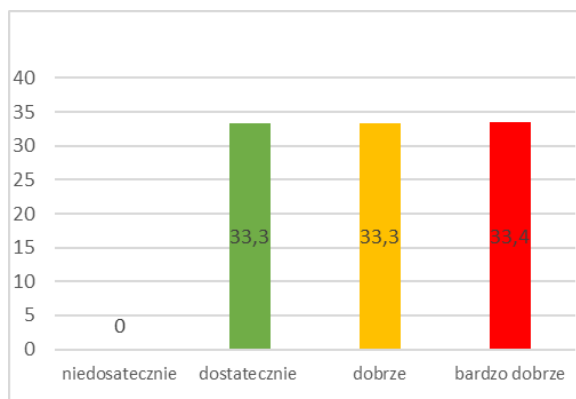
7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?



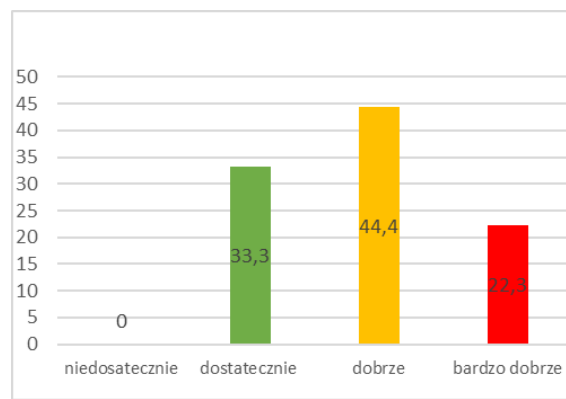
8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych i domach akademickich?



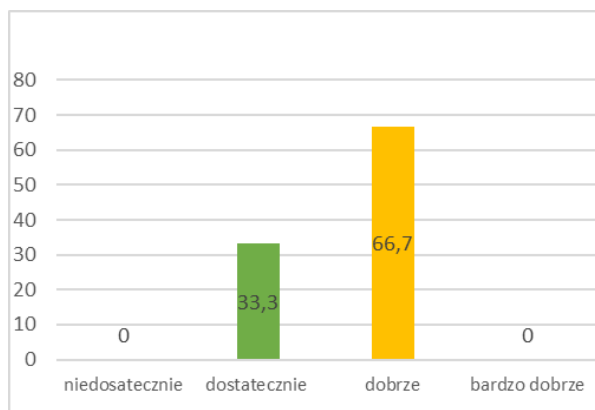
9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych?



10. Jak oceniasz bazę materialną, warunki socjalne i bytowe w czasie studiów?



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



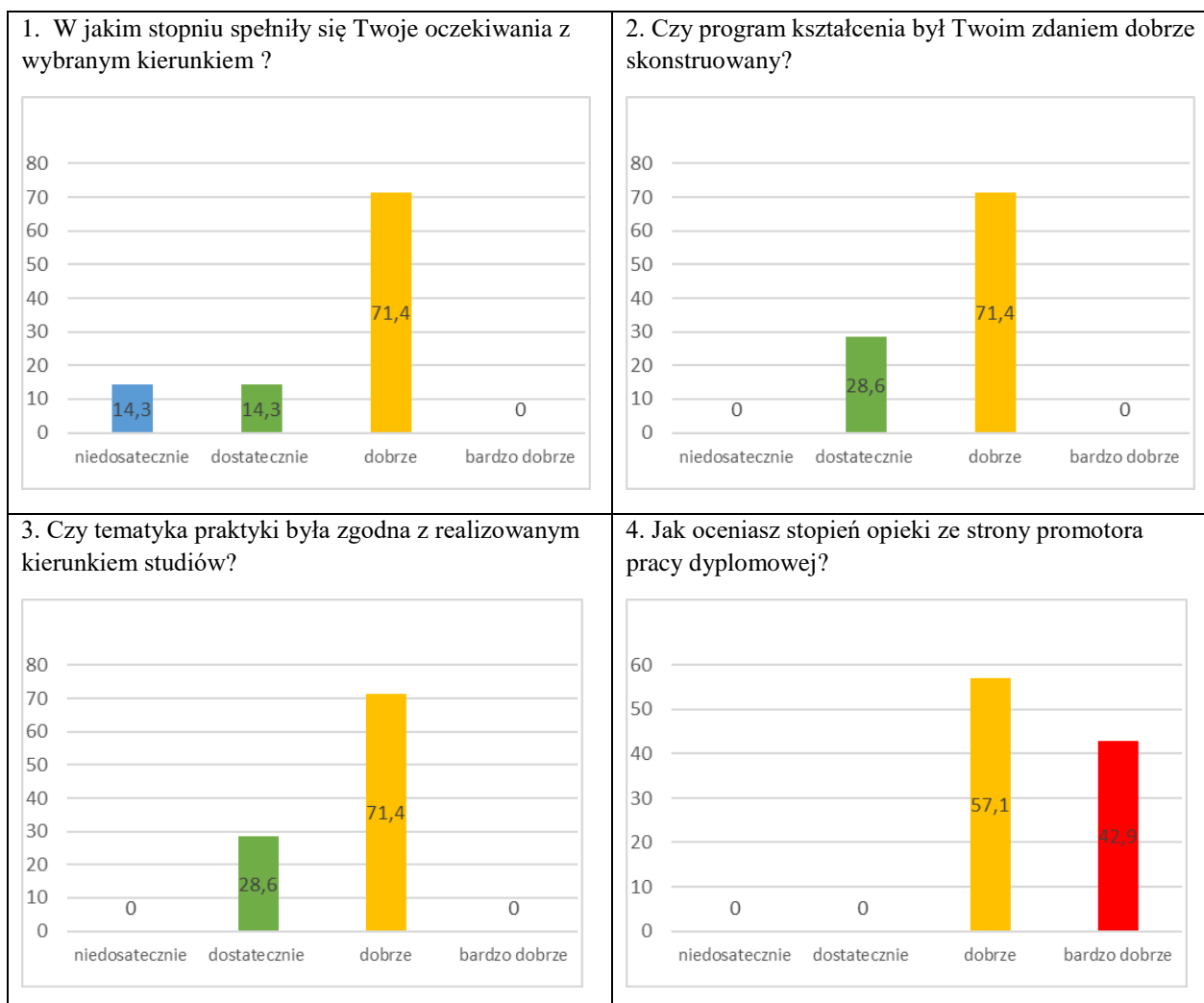
Wykres 5. Procent odpowiedzi ankietowanych na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku TŻiŻCz I stopień.

Studia na kierunku TŻiŻCz stopień I spełniły oczekiwania wszystkich studentów, w tym 77,8% z nich deklaruje, że w stopniu dobrym. Programu kształcenia został pozytywnie oceniony, a 66,6% ankietowanych uważa, że został on dobrze i bardzo dobrze skonstruowany. Zgodność tematyki praktyk z kierunkiem studiów ocenili także pozytywnie, a 88,9% wystawiło ocenę dobrą lub bardzo dobrą. Stopień opieki promotora jako pozytywny oceniło 88,9% ankietowanych, w tym aż 77,8% to oceny dobre i bardzo dobre. Ocena postawy nauczycieli akademickich była w 88,9% pozytywna, najczęstszą zaznaczoną odpowiedzią było bardzo dobrze. Studenci I st. TŻiŻCz bardzo wysoko ocenili przepływ informacji na uczelni (100% suma ocen dobrze i bardzo dobrze). Z obsługi studentów przez dziekanat studenci tego kierunku są zadowoleni, wystawili tylko oceny dobre i bardzo dobre, w tym aż

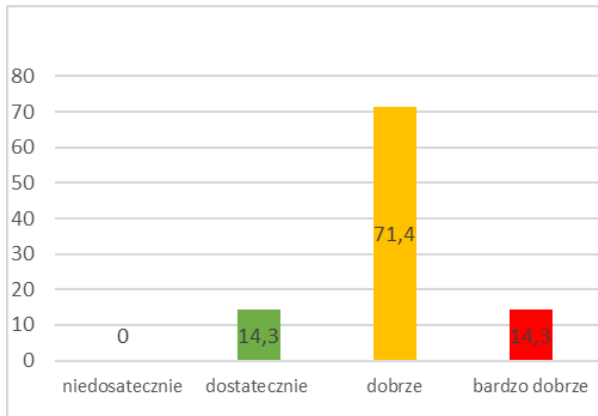
66,7% ocen bardzo dobrych. Dział Spraw Socjalnych oraz domy akademickie oceniają wysoko - 88,9% (suma ocen dobrze i bardzo dobrze). Dostęp do literatury ankietowani ocenili pozytywnie, 66,6% dało oceny dobry i bardzo dobry, są także tak samo zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych. Ocena możliwości rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni jest także pozytywna, większość wskazało odpowiedź dobrze.

Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia

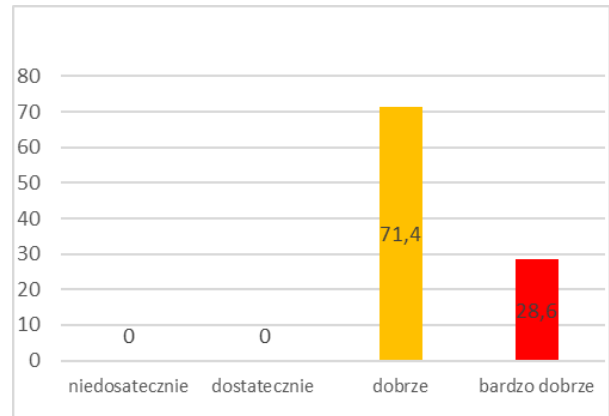
Wykres 6 przedstawia procent odpowiedzi ankietowanych na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku TŻiŻCz II stopień.



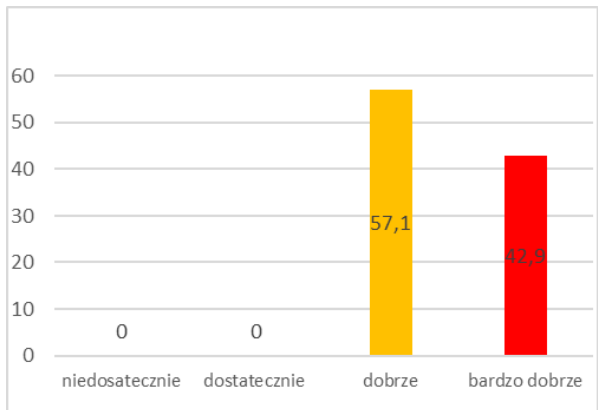
5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?



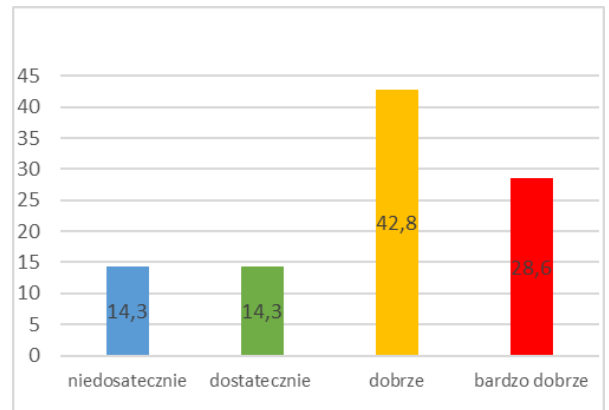
6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów na Uczelni?



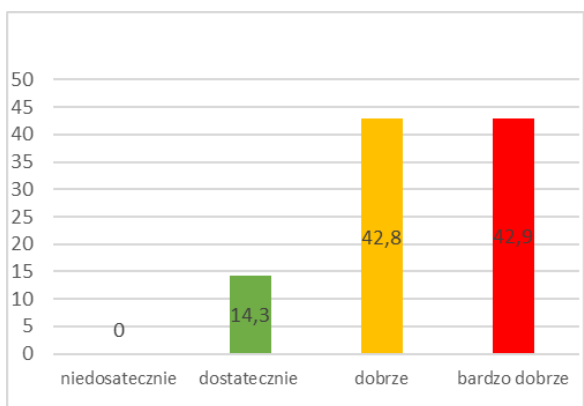
7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?



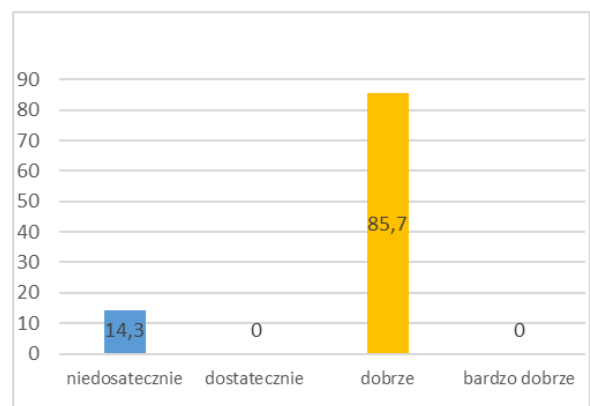
8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych i domach akademickich?



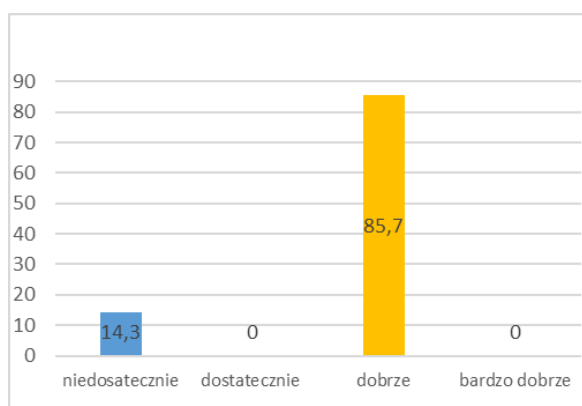
9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych?



10. Jak oceniasz bazę materialną, warunki socjalne i bytowe w czasie studiów?



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



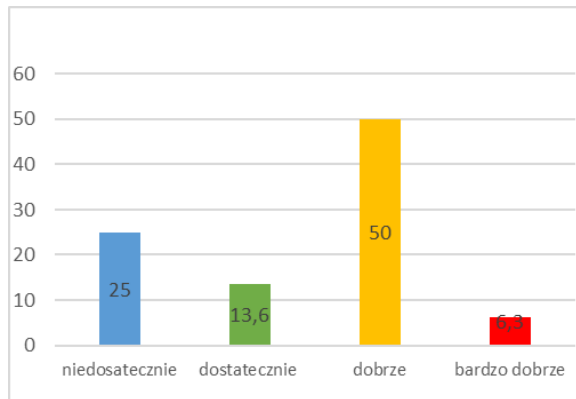
Wykres 6. Procent odpowiedzi ankietowanych na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku TŻiŻCz II stopień.

Studia na kierunku TŻiŻCz II stopnia spełniły oczekiwania 85,7% studentów, w tym w 71,4% stopniu dobrym. Opinia dotycząca programu kształcenia była pozytywna, również 71,4% studentów ocenia go dobrze. Ankietowani na tym kierunku pozytywnie ocenili zgodność tematyki praktyk z realizowanym kierunkiem studiów, dominowały odpowiedzi - dobrze. Ocena opieki promotora i postawy nauczycieli akademickich były także w 100% pozytywne, najwięcej osób oceniła je jako dobre. Oceny przepływu informacji dla studentów i obsługa w dziekanacie były bardzo wysokie, odnotowano 100% odpowiedzi w przedziale dobrze i bardzo dobrze. Obsługę w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich studenci ocenili pozytywnie w 85,7%. Dostęp do literatury i baz danych jest pozytywnie oceniany, dominują oceny dobre i bardzo dobre. Także 85,7% studentów ocenia warunki socjalno-bytowe i materialne jako dobre. Podobnie ceniono warunki umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny na uczelni.

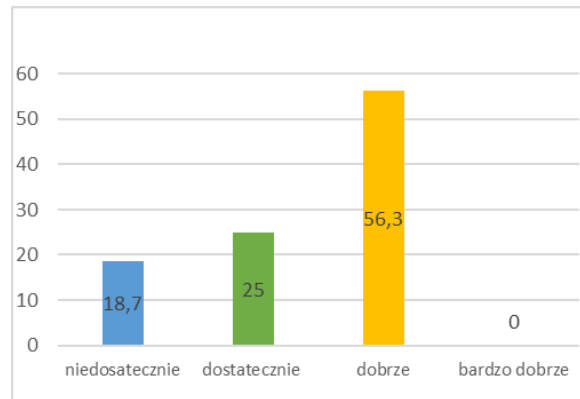
Gastronomia i sztuka kulinarna, studia I stopnia

Wykres 7 przedstawia procent odpowiedzi ankietowanych na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku GiSzK I stopień.

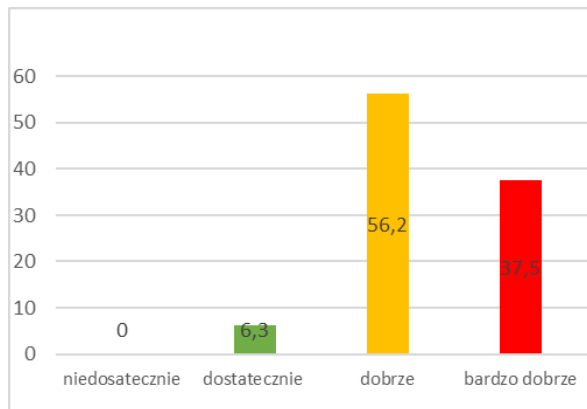
1. W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania z wybranym kierunkiem ?



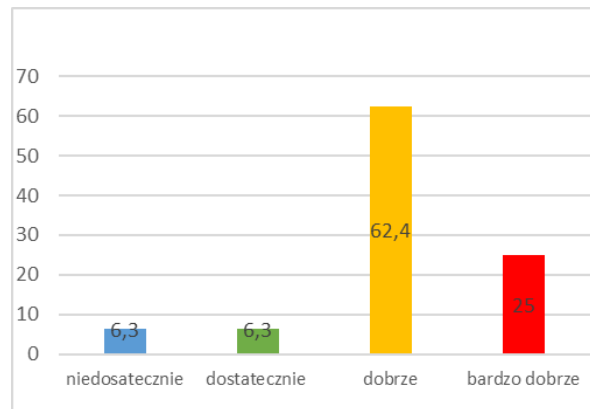
2. Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?



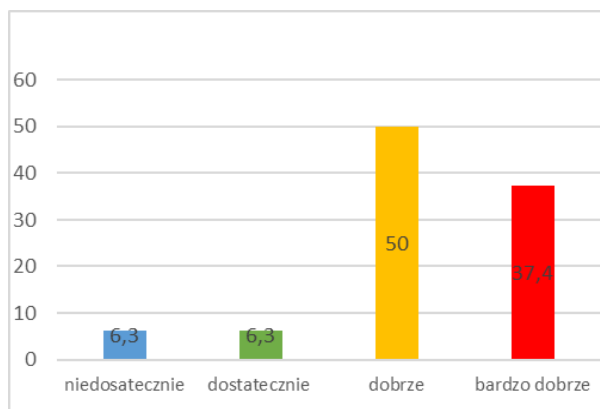
3. Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?



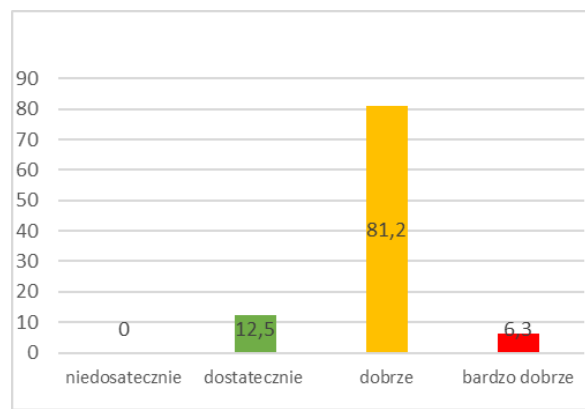
4. Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?



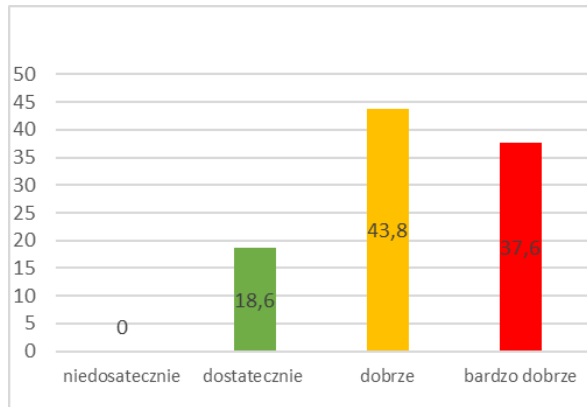
5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów ?



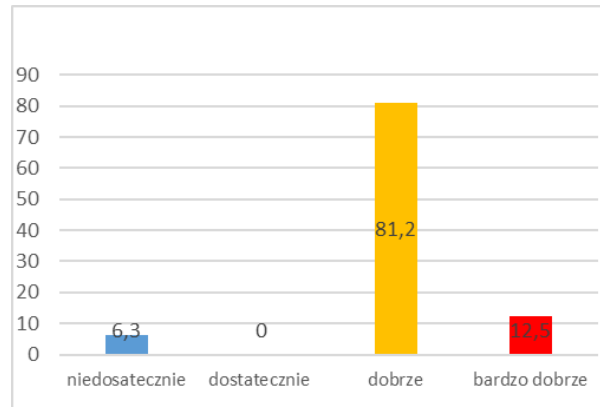
6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów na Uczelni?



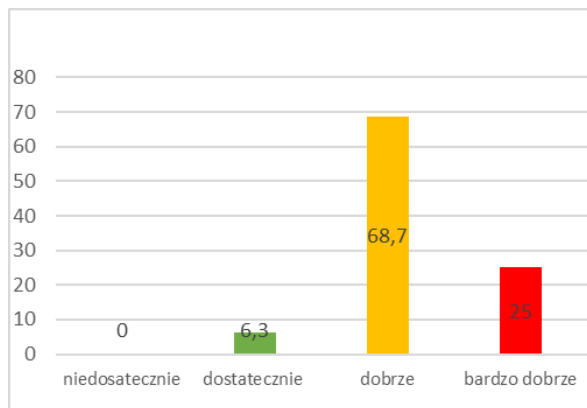
7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?



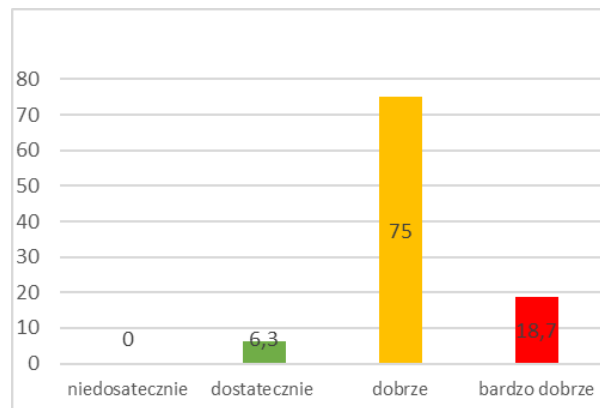
8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych i domach akademickich?



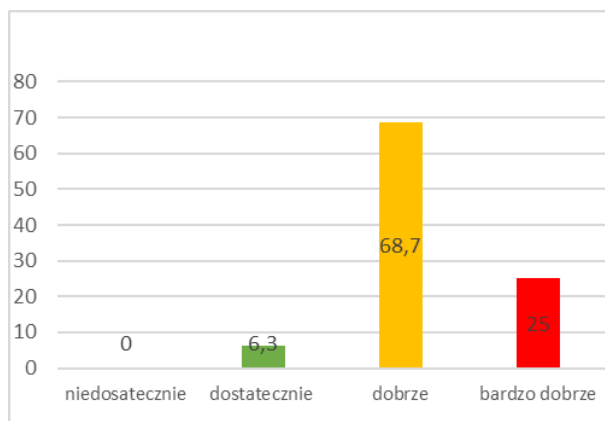
9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych?



10. Jak oceniasz bazę materialną, warunki socjalne i bytowe w czasie studiów?



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



Wykres 7. Procent odpowiedzi ankietowanych na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku GiSzK I stopień.

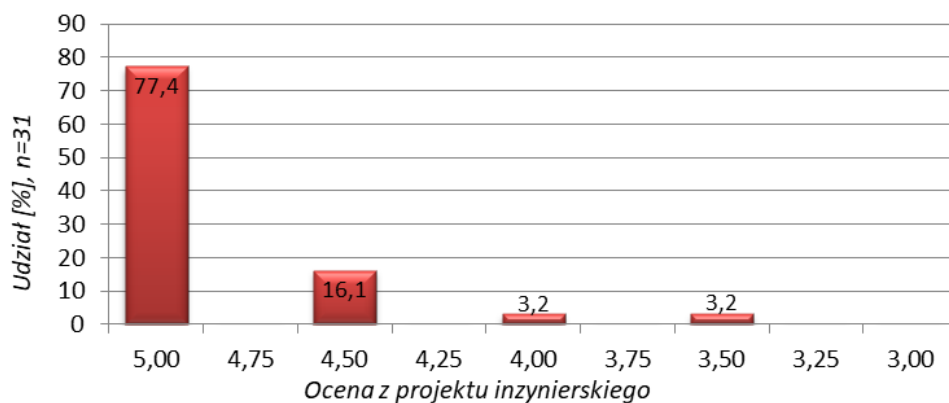
Studia na kierunku GiSzK stopień I spełniły w 75% oczekiwania studentów, w tym w stopniu dobrym i bardzo dobrym u 56,3% respondentów. W przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia pozytywną ocenę wystawiło 81,3% ankietowanych, ponad połowę stanowiły oceny dobre. Wszyscy ankietowani pozytywnie ocenili zgodność tematyki praktyk z realizowanym kierunkiem studiów, ocen dobrych i bardzo dobrych było łącznie 93,7 %. Większość ankietowanych 93,7% oceniła współpracę z promotorem pozytywnie, w tym dobrze i bardzo dobrze 87,4%. Postawa i stosunek nauczycieli akademickich do studentów GiSzK został oceniony w 93,7% pozytywnie w tym aż 87,5% respondentów wystawiło ocenę dobrą. Wszyscy studenci ocenili pozytywnie przepływ informacji na Uczelni, w tym 87,5% jako dobry i bardzo dobry. Z obsługi studentów przez dziekanat wszyscy studenci są zadowoleni, 81,4% wystawiło ocenę dobrą i bardzo dobrą. Dział Spraw Socjalnych oraz domy akademickie zostały ocenione pozytywnie w 93,7%, w większości na dobrze. Wszyscy ankietowani ocenili pozytywnie możliwość dostępu do literatury i baz danych, o ich zadowoleniu świadczy 93,7% ocen w przedziale dobrze i bardzo dobrze. Zadowoleni są także z warunków socjalno-bytowych i materialnych, wszyscy zaznaczyli oceny pozytywne, w tym 93,7% ocen dobrych i bardzo dobrych. Także pozytywnie ocenili możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na uczelni, aż 93,7 % respondentów oceniło ten aspekt studiowania dobrze i bardzo dobrze.

OCENA JAKOŚCI PRAC DYPLOMOWYCH

PROJEKTY INŻYNIERSKIE I LICENCJACKIE ZAGADNIENIA PROBLEMOWE

W roku akademickim 2023-2024 na wszystkich kierunkach studiów pierwszego stopnia prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii zostały przeprowadzone obrony projektów inżynierskich oraz licencjackich zagadnień problemowych.

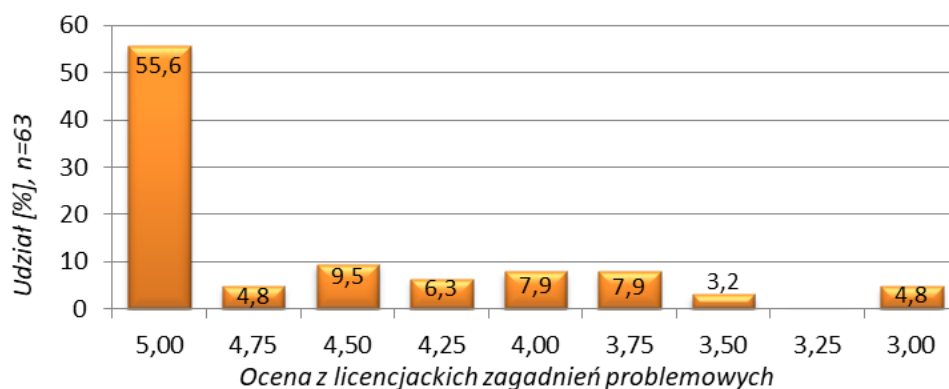
Biotechnologia, studia stacjonarne I stopnia



Wykres 8. Procentowy udział poszczególnych ocen z projektów inżynierskich studentów studiów stacjonarnych kierunku biotechnologia.

Na kierunku biotechnologia, studia stacjonarne, oceniono 31 projekty inżynierskie. Prawie wszystkie projekty 94% uzyskały ocenę co najmniej 4,50, przy czym przeszło 77% oceniono na ocenę bardzo dobry. Średnia ocen z projektów inżynierskich wynosiła 4,84.

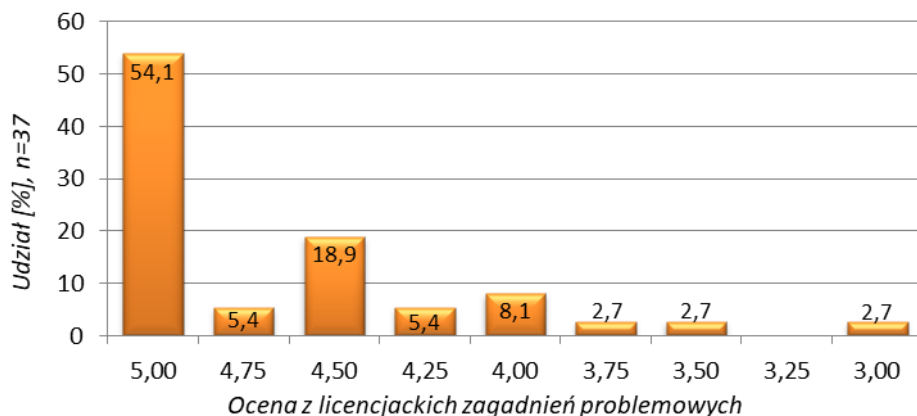
Dietetyka, studia stacjonarne i niestacjonarne I stopnia



Wykres 9. Procentowy udział poszczególnych ocen z licencjackich zagadnień problemowych studentów studiów stacjonarnych kierunku dietetyka.

Na kierunku dietetyka, studia stacjonarne, oceniono 63 licencjackie zagadnienia problemowe. Blisko 70% ocenianych licencjackich zagadnień problemowych uzyskało średnią co najmniej 4,50, przy czym 56% oceniono na ocenę bardzo dobry. Na 3,5 lub niżej oceniono 8%

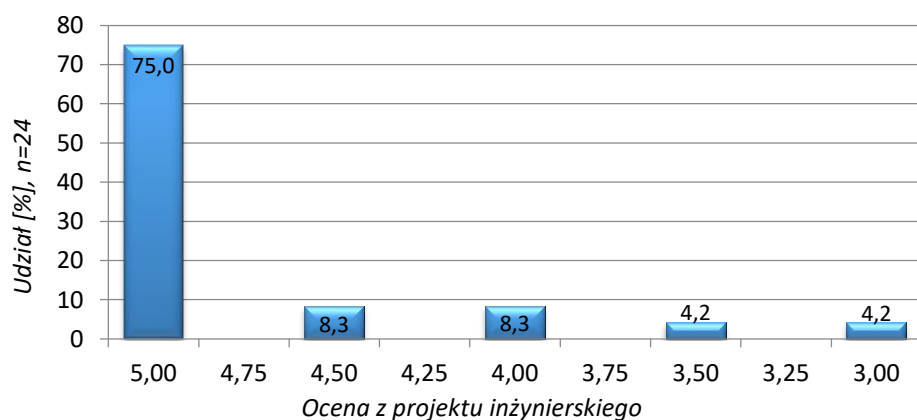
licencjackich zagadnień problemowych (5 przypadków). Średnia ocen z licencjackich zagadnień problemowych wynosiła 4,57.



Wykres 10. Procentowy udział poszczególnych ocen z licencjackich zagadnień problemowych studentów studiów niestacjonarnych kierunku dietetyka.

Na kierunku dietetyka, studia niestacjonarne, oceniono 37 licencjackie zagadnienia problemowe. Blisko 80% ocenianych licencjackich zagadnień problemowych uzyskało średnią co najmniej 4,50, przy czym 54% oceniono na ocenę bardzo dobry. Na 3,5 lub niżej oceniono 5% licencjackich zagadnień problemowych (2 przypadki). Średnia ocen z licencjackich zagadnień problemowych wynosiła 4,64.

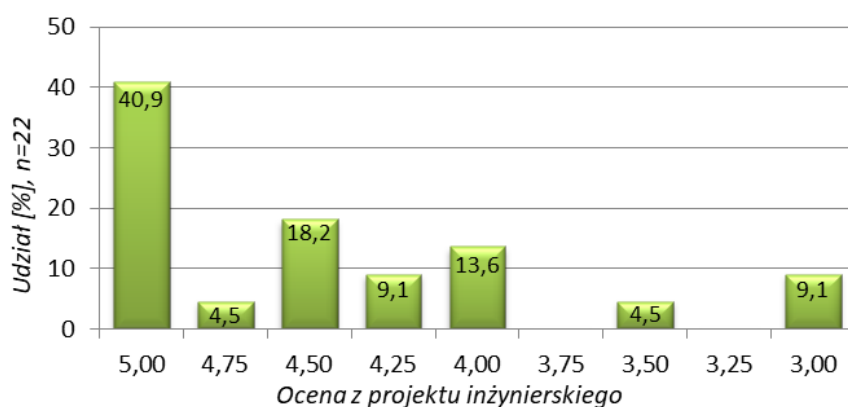
Gastronomia i sztuka kulinarna, studia stacjonarne I stopnia



Wykres 11. Procentowy udział poszczególnych ocen z projektów inżynierskich studentów studiów stacjonarnych kierunku GiSzK.

Na kierunku GiSzK, studia stacjonarne, oceniono 24 projekty inżynierskie. Blisko 85% ocenianych projektów uzyskało średnią co najmniej 4,50, przy czym aż 75% oceniono na ocenę bardzo dobry. Na 3,5 lub niżej oceniono 8% projektów (2 projekty). Średnia ocen z projektów inżynierskich wynosiła 4,73.

Technologia żywności i żywienie człowieka, studia stacjonarne I stopnia



Wykres 12. Procentowy udział poszczególnych ocen z projektów inżynierskich studentów studiów stacjonarnych kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.

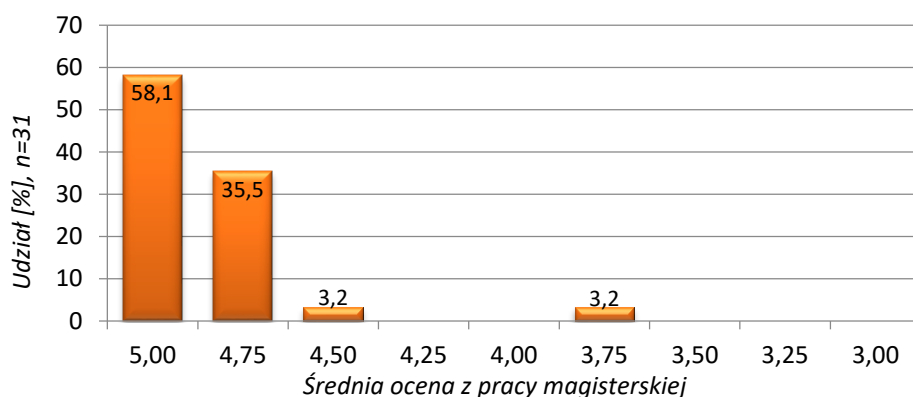
Na kierunku TŻiŻCz, studia stacjonarne, oceniono 22 projekty inżynierskie. Ponad 60% ocenianych projektów uzyskało średnią co najmniej 4,50, przy czym 41% oceniono na ocenę bardzo dobry. Na 3,50 lub niżej oceniono 15% projektów (3 projekty). Średnia ocen z projektów inżynierskich wynosiła 4,44.

PRACE MAGISTERSKIE

Wszystkie prace magisterskie dopuszczone do obrony zostały sprawdzone przez Jednolity System Antyplagiatowy. Wszyscy promotorzy po zapoznaniu się z wynikiem szczegółowych porównań stwierdzili, że oceniane prace nie wykazywały istotnych podobieństw wykrytych w ramach weryfikacji przez JSA i mogły być dopuszczone do obrony.

Na WNoŻiB w roku akademickim 2023-2024 odbyło się 125 obron prac magisterskich.

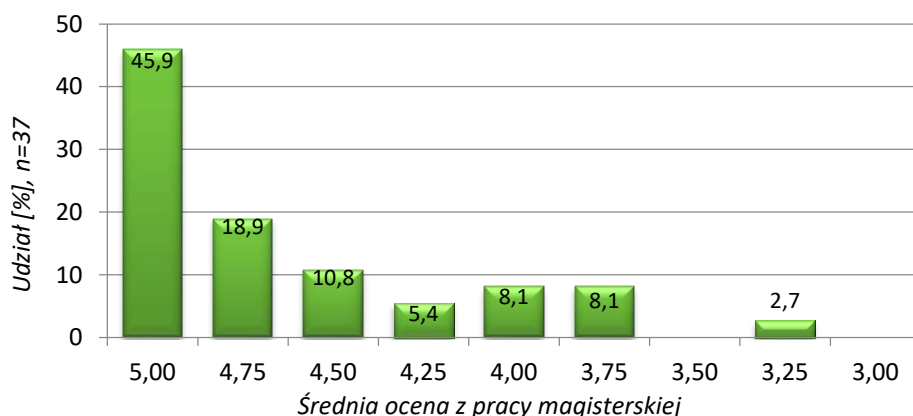
Biotechnologia, studia stacjonarne II stopnia



Wykres 13. Procentowy udział poszczególnych ocen z prac magisterskich studentów studiów stacjonarnych kierunku Biotechnologia.

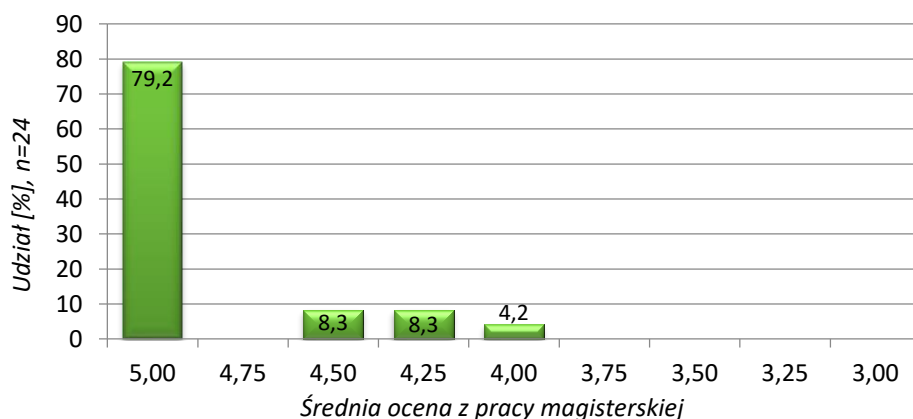
Oceniono 31 prac magisterskich absolwentów studiów stacjonarnych II stopnia kierunku Biotechnologia. Ponad połowa prac (58%) została oceniona na ocenę bardzo dobry. Blisko 40% prac uzyskało średnią 4,75 lub 4,5. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,85 i była wyższa o 0,3 w stosunku do trzech poprzednich lat.

Dietetyka, studia stacjonarne i niestacjonarne II stopnia



Wykres 14. Procentowy udział poszczególnych ocen z prac magisterskich studentów studiów stacjonarnych kierunku Dietetyka.

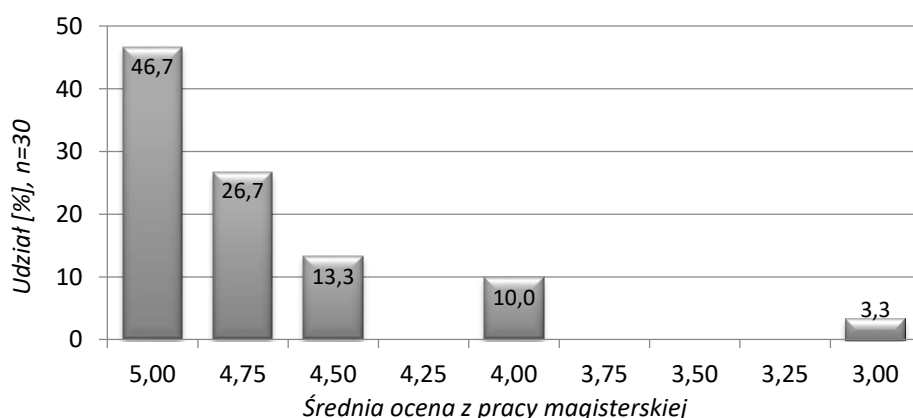
Średnia ocen prac dyplomowych magisterskich studentów studiów stacjonarnych II stopnia kierunku Dietetyka była wyższa o 0,07 niż w poprzednich dwóch latach i wyniosła 4,63. Łącznie oceniono 37 prac, z czego blisko połowę 46%, bardzo dobrze, aż o 20 % więcej niż przed rokiem.



Wykres 15. Procentowy udział poszczególnych ocen z prac magisterskich studentów studiów niestacjonarnych kierunku Dietetyka.

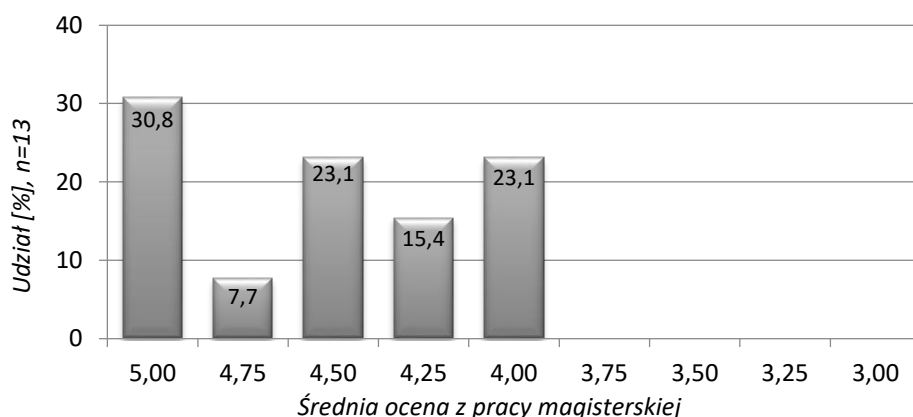
Na kierunku Dietetyka, studia niestacjonarne, oceniono 24 prace magisterskie. Blisko 80% ocenianych prac uzyskało średnią 5,0, pozostałe prace oceniono nie niżej niż 4,0. Średnia ocen z prac dyplomowych była bardzo wysoka i wynosiła 4,85.

Technologia żywności i żywienie człowieka, studia stacjonarne i niestacjonarne II stopnia



Wykres 16. Procentowy udział poszczególnych ocen z prac magisterskich studentów studiów stacjonarnych kierunku TŻiŻCz.

Na kierunku TŻiŻCz obroniono 30 prac magisterskich. Podobnie jak w ostatnich dwóch latach, 86% z nich uzyskało średnią co najmniej 4,50, przy czym 47% oceniono na ocenę bardzo dobry. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,70 i była o 0,15 niższa niż przed rokiem.



Wykres 17. Procentowy udział poszczególnych ocen z prac magisterskich studentów studiów niestacjonarnych kierunku TŻiŻCz.

Oceniono 13 prac magisterskich absolwentów studiów niestacjonarnych II stopnia kierunku TŻiŻCz. Jedna trzecia prac (31%) została oceniona na ocenę bardzo dobry. Tyle samo prac (31%) uzyskało średnią 4,75 lub 4,5. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,52.

W roku akademickim 2023-2024 na wszystkich kierunkach prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii oceniono 77 projekty inżynierskie, 100 licencjackich zagadnień problemowych i 125 prac magisterskich. Prace dyplomowe studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii można uznać za prace wysokiej jakości. Świadczą o tym wysoka średnia ocen projektów inżynierskich i licencjackich zagadnień problemowych wynosząca co najmniej 4,44 oraz prac magisterskich wynosząca co najmniej 4,52. Jak również znaczny odsetek absolwentów uzyskujących za pracę dyplomową średnią co najmniej 4,50.

Tabela 11. Średnia ocen ze studiów i końcowych ocen na dyplomie w roku akademickim 2023-2024.

Kierunek	Średnia z ocen ze studiów	Procent ocen ze studiów > średniej	Średnia z końcowej oceny na dyplomie	Procent ocen na dyplomie > średniej
Biotechnologia I stopnia stacjonarne	3,85	41,94	4,34	58,06
Biotechnologia II stopnia stacjonarne	4,03	45,16	4,61	29,03
Dietetyka I stopnia stacjonarne	3,91	44,44	4,31	58,73
Dietetyka I stopnia niestacjonarne	4,03	59,38	4,41	62,50
Dietetyka II stopnia stacjonarne	4,28	51,28	4,67	43,59
Dietetyka II stopnia niestacjonarne	4,18	42,31	4,69	38,46
TŻiŻCz I stopnia stacjonarne	3,99	40,91	4,41	63,64
TŻiŻCz I stopnia niestacjonarne	b.n.	b.n.	b.n.	b.n.
TŻiŻCz II stopnia stacjonarne	4,29	40,00	4,65	40,00
TŻiŻCz II stopnia niestacjonarne	4,22	53,85	4,62	38,46
GiSzK I stopnia stacjonarne	4,06	54,17	4,54	37,50

b.n. - brak naboru

Absolwenci którzy ukończyli studia na WNoŻiB w roku 2023-2024 osiągnęli dobrą średnią ocen ze studiów (zakres ocen 3,85-4,29), dodatkowo procent ocen ze studiów wyższych niż średnia wynosił od 40%- 59,4%. Absolwenci uzyskali także wysoką końcową ocenę na dyplomie (w zakresie 4,31-4,69). Najwyższy procent ocen na dyplomie powyżej średniej uzyskiwali absolwenci studiów I stopnia kierunków TŻiŻCz, Dietetyka, Biotechnologia.

Tabela 12. Liczba absolwentów w roku akademickim 2023-2024 w stosunku do stanu studentów z I, II i ostatniego roku studiów.

Kierunek	Liczba studentów I roku studiów tego rocznika	Liczba studentów II roku studiów tego rocznika	% w stosunku do studentów I roku studiów tego rocznika	Liczba studentów tego rocznika ostatniego roku	% w stosunku do studentów I roku studiów tego rocznika
Biotechnologia I stopnia stacjonarne	74	45	60,8	31	41,9

Biotechnologia II stopnia stacjonarne	41	32	78,0	27	65,9
Dietetyka I stopnia stacjonarne	127	67	52,8	61	48,0
Dietetyka II stopnia stacjonarne	62	44	71,0	44	71,0
TŻiŻCz I stopnia stacjonarne	48	30	62,5	22	45,8
TŻiŻCz II stopnia stacjonarne	39	31	79,5	27	69,2
GiSzK I stopnia stacjonarne	57	33	57,9	24	42,1

Liczba studentów z absolutorium w roku akademickim 2023- 2024 była dużo niższa niż studentów rozpoczynających studia. Po pierwszym roku nauki ze studiowania zrezygnowało od 20,5% do 47,2 % studentów. Najwięcej osób zrezygnowało po pierwszym roku na studiach pierwszego stopnia Dietetyki (47,2%) i GiSzK 42,1%. Liczba podejmowanych decyzji o rezygnacji z nauki była dużo niższa na studiach II stopnia i wynosiła 20,5% na TŻiŻCz, 22% na Biotechnologii i 29% na Dietetyce. Decyzje o rezygnacji ze studiów w trakcie dalszej nauki podejmowali zarówno studenci I i II stopnia. Ponad 50% studentów rozpoczynających studia I stopnia nie ukończyło ich (52%-58,1%), natomiast na studiach II stopnia liczba studentów ostatniego rocznika w porównaniu do pierwszego była mniejsza o około 29-34%. Należy podkreślić, że w czasie edukacji studentów kończących naukę w roku 2023-2024 miała miejsce pandemia COVID-19. Pandemia miała znaczący wpływ nie tylko na zdrowie studentów, ale wpłynęła także na decyzje dotyczące rezygnacji z nauki.

III DOSTOSOWYWANIE EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DO WYMOGÓW RYNKU PRACY

Współpraca z Radą Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych

Władze WNoŻiB, przedstawiciele Wydziałowej Komisji ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym oraz pracownicy Wydziału współpracują z Radą Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych, która ma charakter organu doradczo-opiniotawczego w sprawie efektów kształcenia i programów studiów na kierunkach

kształcenia prowadzonych na naszym Wydziale. Do najważniejszych działań mających na celu dostosowanie kształcenia do wymogu rynków pracy w roku akademickim 2023-2024 należy zaliczyć :

- Ogłoszenie I edycji Konkursu na najlepszą pracę magisterską z zakresu technologii żywności i żywienia oraz biotechnologii pod patronatem Dziekana Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii oraz Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych. Adresatami konkursu byli studenci Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie realizujący prace magisterskie z zakresu technologii żywności i żywienia oraz biotechnologii.

- Spotkania w ramach projektu “Efektywne kształcenie specjalistów dla branż kluczowych”. Przedstawiciele Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych, p. Dyrektor Krzysztof Ochal (Kabako Gruppe sp. z o.o.) oraz p. Dyrektor Agata Samul (SuperDrob Zakłady Drobiarsko-Mięsne S.A.) oraz władze dziekańskie WNoŻiB uczestniczyli w opiniowaniu proponowanych kierunków modyfikacji programów kształcenia na I oraz II stopniu oraz modyfikacji efektów uczenia się na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.

- Wydziałowe Targi Staży i Pracy organizowane na WNoŻiB przy współpracy z Radą Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych. Ofertę staży i pracy dla studentów prezentowały następujące Przedsiębiorstwa: Animex Foods Oddział w Starachowicach, Cormay Diagnostics, Dr Gerard Sp. z o.o., LipCo Foods, Multivac Sp. z o. o, Operations Camp Leaders and Resort Leaders, Perła – Browary Lubelskie S.A., Piekarnia Pęzioł, Spółdzielnia Mleczarska Mlekovita, Oddział w Trzebowniku, Synthaverse S.A., Ulmer S.K.A., Wipasz: Producent Pasz i Mięsa z Kurczaka, Zakład Przetwórstwa Mięsa Matthias Sp. z o.o. Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego “Lublin” Sp. z o.o. Studenci wysłuchali prezentacji wygłoszonych przez Prezesów i Dyrektorów następujących Firm: Synthaverse A., LipCo Foods, Piekarnię Pęzioł, Camp Leaders! Spółdzielnia Mleczarską Mlekovita, Ulmer S.K.A. Studenci naszego Wydziału, w szczególności studiów drugiego stopnia kierunków technologia żywności i żywienie człowieka, biotechnologia, dietetyka nawiązali kontakty z potencjalnymi pracodawcami oraz możliwości budowania kariery zawodowej.

- Spotkanie Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych, z udziałem nowych członków Rady: Pani Prezes Anna Paterek (Matthias Sp. z o.o.) oraz Pani Kierownik Edyta Kowalska (Multivac Sp. z o.o). Podczas spotkania członkowie Rady dyskutowali m.in. nad organizacją drugiej edycji konkursu na najlepszą pracę magisterską w zakresie nauk o

żywności i biotechnologii, organizacją konkursu kulinarnego na najlepszą potrawę z indyka oraz propozycjami działań na najbliższe miesiące.

- Finał konkursu kulinarnego „MasterChef – Student”, który został zorganizowany dla studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii dzięki współpracy Wydziału z Zakładem Mięsnym “Mościbrody” Sp. z o.o., Dworem Mościbrody, Sekcją Technologii Mięsa Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności, Oddziałem Lubelskim Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności.
- Ogłoszenie II edycji Konkursu na najlepszą pracę magisterską z zakresu technologii żywności i żywienia oraz biotechnologii.
- Rozstrzygnięcie I edycji konkursu na najlepszą pracę magisterską z zakresu technologii żywności i żywienia oraz biotechnologii „Innowacyjna Inspiracja”.

Informacja o kontaktach ze środowiskiem społeczno-gospodarczym

W roku akademickim 2023-2024 nauczyciele akademicy zatrudnieni na WNoŻiB, uczestniczyli jako eksperci w realizacji umów i konsultacji ze środowiskiem społeczno - gospodarczym. Tematyka współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym dotyczyła przygotowywania analiz, opinii i ekspertyz dla przedsiębiorstw, doradztwa w zakresie wdrażania innowacji i optymalizacji procesów w ramach dyscypliny technologia żywności i żywienia. Pracownicy WNoŻiB realizowali umowy i zlecenia mające na celu opracowanie nowych produktów żywnościowych, nutraceutyków i suplementów diety, doskonalenie receptur i ocenę jakości surowców i żywności. Przykłady współpracy:

- „Ustalenie receptury na nutraceutyk wraz z przeliczeniem na liofilizat oraz wykonanie próby laboratoryjnej nutraceutyku”, Nr UoD/2024/1 dla Ivent Farm SP.Z O.O z siedzibą, Lublin, Karpacka 66.
- „Opracowanie i weryfikacja wstępnych założeń koncepcji uzyskiwania wysokiej jakości przetworów owocowo-warzywnych o podwyższonej wartości żywieniowej”. Nr TKP/U-23.260/IMECH. dla PHU Premium Paweł Jaworski, Stara Dąbia 44B, 08-500 Ryki.
- „Ocena przydatności warzyw do mrożenia i opracowania receptury mieszanek warzyw rozdrobnionych” polegającą na ocenie zawartości makro i mikroskładników metodą ekstrakcyjną o działaniu funkcjonalnym w ramach dyscypliny: technologia żywności i żywienia. nr VKT/U-23.275/TŻ.

- „Ocena przydatności warzyw do mrożenia i opracowania receptury mieszanek warzyw rozdrobnionych”. Badania mają obejmować ocenę zanieczyszczeń w surowcach roślinnych metodą wagową” w ramach dyscypliny: technologia żywności i żywienia. UMOWA nr VKT/U-23.274/TŻ.
- Stworzenie koncepcji oraz szczegółowego opisu elementów agendy badawczej stanowiącej część wniosku o dofinansowanie, z programu Funduszy Europejskich dla Nowoczesnej Gospodarki, projektu dotyczącego innowacji linii preparatów probiotycznych, dla Firmy Zakłady Farmaceutyczne Colfarm S.A. ul. Wojska Polskiego 3, 39-300 Mielec.
- „Analiza fenotypowa i genotypowa szczepów *Streptococcus equisimilis*: macierzystej 11294 oraz trzech serii siewnych 1/2024, 2/2024, 3/2024” praca badawczo-usługowa dla firmy Synthaverse S.A. ul. Uniwersytecka 10, 20-029 Lublin.
- Współpraca z firmą Stock Polska Sp. z o.o., Lublin ul. Spółdzielcza 6 - Umowa nr 1/2024 z dn. 22.04.2024 – wykonanie pracy ”Ocena czystości mikrobiologicznej zacierów i nastawów fermentacyjnych technikami mikroskopowymi”.
- „Wpływ udoskonalonych technologii wykorzystujących gazy obojętne na etapie przed fermentacyjnej obróbki moszczu na skład chemiczny, jakość sensoryczną oraz właściwości nutraceutyczne wina” dla Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego.
- „Opracowanie receptur i przeprowadzenie badań prozdrowotnych produktów spożywczych” z firmą Edpol Food & Innovation z siedzibą w Łomży.
- Umowa z firmą Sumi Agro Poland Sp. z o.o. na wykonanie pracy pt. „Analiza zawartości kwasu dehydroaskorbinowego oraz związków fenolowych w próbkach jabłek”
- Umowa z firmą R&D Maciej Bartoń na wykonanie pracy pt. „Analiza sensoryczna i konsumentcka mięsa gęsi owsianej i konwencjonalnej”.
- Oznaczanie stosunku amylozy do amylopektyny w skrobi dla firmy. PZZ Lubella GMW Sp. z o.o. Sp. k.
- Badanie białka oraz profilu aminokwasowego w roślinnych, teksturowanych zamiennikach mięsa, dla firmy. PZZ Lubella GMW Sp. z o.o. Sp. k.

Pracownicy WNoŻiB w ramach współpracy ze środowiskiem społeczno-gospodarczym pełnili funkcje promotorów prac dyplomowych i doktoratów, a także brali udział w dostosowaniu programów kształcenia do potrzeb rynku. Przykłady działań:

- Praca magisterska na zlecenie firmy Margomed. Tytuł pracy: Ewaluacja skuteczności preparatów dezynfekcyjnych na bakterie izolowane w środowisku cleanroom.

- Praca magisterska na zlecenie firmy Margomed. Tytuł pracy: Sprawdzenie potencjalnego działania inhibicyjnego tworzyw sztucznych na wzrost mikroorganizmów - ocena przydatności farmakopealnej metody badania jałowości techniką posiewu bezpośredniego.
- Promotor we współpracy dotyczącej realizacji badań w projekcie pt.: „Doktorat Wdrożeniowy - Opracowanie receptury nadzienia do twardych cukierków bazującego na wyciekach z wybranych owoców z uwzględnieniem potencjału prozdrowotnego oraz możliwości przechowalniczych” finansowanym przez MNiSW. Firma ZPH Argo Sp. z o.o., ul. Wiejska 16, 37-100 Łańcut.
- Promotor we współpracy dotyczącej realizacji badań w projekcie pt.: „Doktorat Wdrożeniowy I” finansowanym przez MNiSW „Jakość odżywcza i prozdrowotna makaronów z pszenicy durum wzbogaconych suszem z grzybów posiadających udokumentowany potencjał prozdrowotny” Firma PZZ Lubella GMW Sp. z o.o. Sp. k.
- Działanie w ramach „Efektywne kształcenie specjalistów dla branż kluczowych” nr FERS.01.05-IP.08-0043/23, nr wew. NCBR.RNN.23.286 . Opracowanie sylabusu dla firmy PT Makaruk Sp. z o.o. Zielonka, Oddział w Lublinie i uzyskanie informacji o realnych potrzebach gospodarki dotyczących treści kształcenia dla przedmiotu „Bezodpadowa produkcja żywności”.

Pracownicy WNoŻiB uczestniczyli wraz ze studentami w zajęciach odbywających się w zakładach pracy mających na celu zapoznanie z technologiami produkcji, infrastrukturą i ofertą produkcją firm oraz wymaganiami i umiejętnościami niezbędnymi na lokalnym rynku pracy. Przykłady zajęć terenowych, które odbyły się:

- w Fabryce Cukierków „Pszczółka” Sp. z o.o.,
- w przedsiębiorstwie Perła – Browary Lubelskie,
- w Laboratorium Centralnego przy MPWiK w Lublinie,
- w firmie cukierniczej Dr Gerard Sp. z o.o. w Zakładzie Produkcyjnym w Międzyrzeczu Podlaskim,
- w fundacji Teatr Wschodni (część projektu "World on the Plate") odbyły się warsztaty gastronomiczne,
- w zakładzie produkcji mrożonek Ulmer (Kłoczew, Stare Zadybie 53).

Popularyzacja nauki

Pracownicy WNoŻiB w roku 2023- 2024 angażowali się w działania mające na celu popularyzację nauki i wyników badań. Uczestniczyli w organizowaniu wykładów, seminariów i festiwali nauki (np. Lubelski Festiwal Nauki) dla szerokiej publiczności, pełnili rolę ekspertów w olimpiadach przedmiotowych a także współpracowali z mediami w celu popularyzacji wiedzy.

WNIOSKI I ZALECENIA

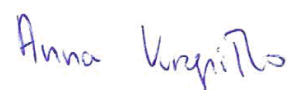
W roku akademickim 2023-2024 na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii:

1. Zajęcia dydaktyczne prowadzone były przez wykwalifikowaną kadrę z udokumentowanym dorobkiem naukowym i/lub wieloletnim doświadczeniem zawodowym. Wyniki hospitacji i analiza ankiet studenta wskazują na odpowiednie przygotowanie merytoryczne i zaangażowanie w prowadzeniu zajęć. Nauczyciele akademicy oraz uczestnicy szkoły doktorskiej podnosili swoje kwalifikacje uczestnicząc w licznych kursach oraz specjalistycznych szkoleniach.
2. Proces kształcenia przebiegał prawidłowo i podlegał wielostopniowej ocenie zgodnie z wytycznymi obowiązującymi na WNoŻiB.
3. Uzyskano bardzo wysoką i wysoką osiągalność efektów uczenia się z obszaru wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych właściwych dla kierunku studiów.
4. Studenci wysoko oceniali wszystkie analizowane aspekty związane z procesem studiowania na WNoŻiB, w ankietach studenta, absolwenta i dyplomanta przeważały oceny dobre i bardzo dobre.
5. Prace magisterskie, projekty inżynierskie i licencjackie zagadnienia problemowe realizowane na WNoŻiB były zgodne z wytycznymi właściwymi dla danych prac dyplomowych, prezentowały wysoka jakość i podczas oceny (promotora, recenzenta, Zespołów Oceniających) uzyskały wysokie wyniki.
6. Współpraca z podmiotami otoczenia zewnętrznego umożliwiła dobrą organizację praktyk, ćwiczeń terenowych i zajęć dodatkowych, opiniowanie planów studiów oraz promowanie wiedzy i wyników badań naukowych.

Wydziałowa Komisja do spraw Jakości Kształcenia zaleca:

1. Wszystkim interesariuszom zapoznanie się z niniejszym Raportem WKdsJK i szczegółowe realizowanie wytycznych zawartych w wydziałowych instrukcjach dotyczących jakości kształcenia.
2. Radom Programowym dalsze doskonalenie programów studiów w celu planowania zajęć ściśle wiążących kierunki kształcenia z wymogami rynku pracy.
3. Władzom dziekańskim i Radom Programowym kontynuowanie działań w zakresie doskonalenia i oceny procesu kształcenia, polegające m.in. aktualizacji wymagań zawartych w wydziałowych instrukcjach jakości kształcenia oraz nadzorowaniu metod i form kształcenia.
4. Wszystkim interesariuszom dalsze podejmowanie i rozszerzenie działań mających na celu wsparcie studentów w zakresie motywowania do nauki, pracy w organizacjach, rozwijania zainteresowań naukowych a także przedsiębiorczości na rynku pracy.

Przewodnicząca Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia



Prof. dr hab. Anna Krzepińska