

RAPORT WYDZIAŁOWEJ KOMISJI DS. JAKOŚCI KSZTAŁCENIA Z DOSKONALENIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA NA WYDZIALE NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII W ROKU AKADEMICKIM 2024 - 2025

I. W ZAKRESIE ZAPEWNIANIA JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

ANALIZA OPINII OSÓB ODPOWIEDZIALNYCH ZA MODUŁY KSZTAŁCENIA O REALIZACJI EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

Rady Programowe kierunków studiów: Biotechnologia, Dietetyka, Gastronomia i Sztuka Kulinarna, Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka na podstawie opinii nauczycieli odpowiedzialnych za moduł wydały opinię o realizacji efektów dla modułu. Nie wszyscy nauczyciele złożyli wspomniany formularz, największa liczba przedmiotów dla których brakuje danych występuje na kierunku Dietetyka. Przy ocenie uwzględniono następujące kryteria:

- porównanie ocen końcowych uzyskanych w module w celu potwierdzenia osiągnięcia przewidywanych efektów,
- opinię nauczycieli dotyczącą wpływu na poprawność osiągania założonych efektów kształcenia takich elementów jak: forma realizacji zajęć, infrastruktura dydaktyczna, wyposażenie laboratoriów, wielkość grup, kolejność realizowanych modułów oraz inne czynniki wynikające ze specyfiki modułu.

Wydziałowa Komisja do spraw Jakości Kształcenia na podstawie Raportów Rad Programowych stwierdziła, że studenci osiągają zakładane w module efekty uczenia się. W zestawieniu ocen końcowych dla wszystkich kierunków studiów dominują oceny pozytywne. Podobnie jak w latach wcześniejszych pierwszy semestr nauki na studiach pierwszego i drugiego stopnia charakteryzuje się najwyższym odsetkiem studentów, którzy nie zgłosili się na drugi termin egzaminu poprawkowego.

Największy problem związany z rezygnacją studentów z przystąpienia do II egzaminu poprawkowego występuje na pierwszych semestrach studiów, szczególnie na studiach stacjonarnych. Dla studiów stacjonarnych I stopnia po pierwszym semestrze odsetek studentów nie zgłaszających się na drugi termin poprawkowy wynosił dla kierunku Biotechnologia 15,4%, GiSzK 17-29%, Dietetyka 11-26%, TŻiŻCz 17%, natomiast dla studiów niestacjonarnych Dietetyka 13-20,5%, TŻiŻCz 1-7,4%. Dla pierwszego semestru studiów stacjonarnych II stopnia wynosił on dla kierunku Biotechnologia 7,1-40%, Dietetyka 23-27,1%, TŻiŻCz 6,45-9,68%, natomiast dla studiów niestacjonarnych z Dietetyki 6,9%. Ten wysoki odsetek jest głównie powodowany rezygnacją studentów z nauki. Na starszych semestrach studenci rzadko rezygnują z przystąpienia do II terminu egzaminu poprawkowego. Największa liczba przedmiotów z których studenci uzyskali ocenę niedostateczną przypada na pierwsze dwa semestry studiów, szczególnie na studiach stacjonarnych. Kierunki na których było najwięcej przedmiotów z oceną 2,0 z drugiej poprawki to: Dietetyka 1 st. stacjonarne –najwięcej na pierwszym roku studiów, 4 przedmioty w pierwszym semestrze; GiSzK 1 st. stacjonarne – 3 przedmioty semestr I i II; TŻiŻCz 2 st. stacjonarne, sem. I – 4 przedmioty; TŻiŻCz 1 st. niestacjonarne, sem. I – 3 przedmioty. Najwyższy odsetek studentów którzy uzyskali ocenę niedostateczną z drugiego egzaminu poprawkowego odnotowano dla pierwszego semestru kierunków: Dietetyka II st. stacjonarne, Biotechnologia II st. stacjonarne, GiSzK, TŻiŻCz II st. stacjonarne. Na wyższych semestrach wartości te są znacząco niższe, często wszyscy studenci uzyskują oceny pozytywne. Przedmioty z których studenci uzyskali ocenę niedostateczną z drugiego egzaminu poprawkowego zazwyczaj realizowane są w pierwszym i drugim semestrze nauki. Najwięcej takich przedmiotów odnotowano na kierunku Dietetyka I stopień, stacjonarne, 1 semestr – 4 przedmioty oraz GiSzK 1 i 2 semestr – 3 przedmioty. W pozostałych semestrach liczba takich przedmiotów maksymalnie wynosiła 2. Najwyższy odsetek studentów którzy uzyskali ocenę niedostateczną z drugiego egzaminu poprawkowego zwykle również dotyczy pierwszego i drugiego semestru nauki.

Nauczyciele akademicki w większości potwierdzali, że forma prowadzenia zajęć, baza lokalowa, wyposażenie laboratoriów, liczebność grup, kolejność modułów jest wystarczająca i umożliwia zrealizowanie zakładanych efektów kształcenia. Zgłoszone uwagi i propozycje dotyczyły głównie formy prowadzenia zajęć i liczebności grup. Często raportowanym problemem była liczba studentów w grupie laboratoryjnej, która z powodu liczby stanowisk do pracy w laboratoriach nie powinna przekraczać 15 osób. Baza lokalowa i wyposażenie

laboratoriów zdaniem większości nauczycieli było wystarczające. Zwracano jednak uwagę na konieczność doposażenia niektórych laboratoriów w drobny sprzęt lub zakup komputerów na wyposażenie sali.

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. Nauczyciele zgłaszający uwagi i Rady Programowe właściwych kierunków studiów powinny przeanalizować sugestie dotyczące zmian w planach studiów, a w szczególności: zmianę formy prowadzenia zajęć i liczby godzin ćwiczeń audytoryjnych, ćwiczeń laboratoryjnych lub wykładów oraz propozycje podziału modułu na dwa przedmioty. Rady Programowe powinny w uzasadnionych przypadkach wprowadzić korekty do planu studiów. Kierownicy Jednostek powinni systematycznie zgłaszać potrzeby uzupełnienia sprzętu dydaktycznego.

DZIAŁANIA MAJĄCE NA CELU ZMNIEJSZENIE ZJAWISKA REZYGNACJI STUDENTÓW Z NAUKI

W roku 2024-25 władze WNoŻiB analizowały przyczyny rezygnacji studentów z nauki. Podjęto działania w celu utrzymania motywacji studentów do studiowania.

Przeprowadzono ankietę wśród studentów i nauczycieli WNoŻiB badającą przyczyny wzrostu zjawiska drop-out studentów. Respondenci wskazywali na trzy główne obszary wpływające na rezygnację studentów ze studiów, zwłaszcza na 1 roku studiów:

- Duża różnica pomiędzy poziomem trudności materiału na pierwszych semestrach studiów a faktycznym przygotowaniem absolwentów szkół średnich z przedmiotów ścisłych.
- Problemy z motywacją do nauki, niewłaściwe wyobrażenia studentów o programie studiów, przypadkowy wybór kierunku powodują niedopasowanie oczekiwań studentów do faktycznych wymagań akademickich.
- Problemy pozauczelniarne: finansowe, zawodowe, osobiste.

Na podstawie ankiet studenckich i sugestii od kadry dydaktycznej wytypowano następujące działania mające na celu zmniejszenie zjawiska drop-out i zwiększenie motywacji studentów do kontynuowania nauki. Do najważniejszych działań należą:

- zwiększanie efektywności procesu rekrutacji;
- wsparcie funkcjonowania Biura Karier;

- zwiększenie pomocy psychologicznej;
- stworzenie systemu monitorowania zjawiska drop-out na uczelni;
- wdrożenie zajęć adaptacyjno-integracyjnych;
- przeciwdziałanie lukom kompetencyjnym oraz wdrożenie zajęć wyrównawczych;
- wdrożenie programów mentoringowych;
- wsparcie o charakterze materialnym - stypendia;
- doposażenie sal dydaktycznych.

W 2024 r na WNoŻiB złożono wniosek o finansowanie w ramach projektu „NEVER GIVE UP!” w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021–2027 mający na celu ograniczanie zjawiska drop-out. Wydział otrzymał finansowanie nr FERS.01.05-IP.08-0053/25, projekt będzie realizowany na Wydziale w okresie 01.10.2025 – 31.03.2029. Całkowita wartość projektu wynosi 4 081 736,40 zł, a kwota dofinansowania z Funduszy Europejskich to 3 957 836,00 zł. Głównym celem projektu jest obniżenie poziomu rezygnacji studentów z kształcenia na poziomie wyższym na Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie do 31 marca 2029 roku. Na podstawie liczby studentów rezygnujących ze studiów pierwszego stopnia zostały wytypowane do projektu dwa kierunki biotechnologia i dietetyka. W ramach projektu zaplanowano działania na kierunku Biotechnologia (I stopień) i Dietetyka (I stopień) obejmujące:

- świadomą rekrutację oraz zwiększenie efektywności procesu rekrutacji przez spotkania z przedstawicielami Uczelni oraz zajęcia pokazowe dla uczniów szkół średnich, media społecznościowe oraz przygotowanie broszur informacyjnych oraz profesjonalnego filmu;
- przygotowanie materiałów dydaktycznych w formie e-learningu oraz zajęć wyrównawczych z przedmiotów, które sprawiają studentom największe trudności;
- prowadzenie zajęć integracyjno-adaptacyjnych dla studentów I roku w nowej grupie rówieśników służące poznaniu nowego środowiska oraz funkcjonowania Uczelni;
- zaplanowano program mentoringowy dla studentów uzdolnionych i aktywnych w celu zwiększenia ich zaangażowania w proces kształcenia i pogłębienia wiedzy;
- wsparcie finansowe dla studentów znajdujących się w trudnej sytuacji rodzinno-bytowej;
- warsztaty dla studentów z zakresu sposobów minimalizowania stresu;
- warsztaty dla nauczycieli akademickich z metod komunikacji i aktywizacji studentów pokolenia Z;
- wsparcie doradcze przez organizację paneli z pracodawcami;

- unowocześnienie infrastruktury i wyposażenia sal, (przygotowano dokumentację na przetargi na urządzenia do sal dydaktycznych: mikroskopy, tablety, komputery i przekaźniki niezbędne do poprawy dostępu do internetu w budynku wydziału).
- opracowanie materiałów graficznych promujące kierunek (film promujący kierunek, grafiki reklamowe dla kierunku, aktualizacja informacji dotyczących projektu w mediach społecznościowych i stronach wydziałowych, popularyzacja kierunku w mediach społecznościowych).

II. W ZAKRESIE OCENY JAKOŚCI KSZTAŁCENIA

SPRAWOZDANIE Z OCENY JAKOŚCI PRAC DYPLOMOWYCH

Na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii powołano Zespoły Oceniające jakość prac dyplomowych. Wyboru prac do oceny dokonuje Prodziekan wraz z Przewodniczącym Rady Programowej danego kierunku (losowo 10% prac dyplomowych z kierunku i poziomu studiów, nie mniej jednak niż pięć prac). Na podstawie protokołów sporządzonych przez Zespoły Oceniające Rady Programowe opracowały raporty oceny prac dyplomowych dla wszystkich kierunków prowadzonych na WNoŻiB. Prace magisterskie oceniano według kryteriów: zgodność tematu z kierunkiem studiów, adekwatność tytułu do celu i zakresu pracy, poprawność struktury, szczegółowość opracowania, właściwy dobór metod badawczych, poprawność edycji oraz szczegółowość opinii promotora i recenzenta. Na wszystkich kierunkach tematy prac odpowiadały profilowi studiów. Oceniane prace magisterskie miały poprawnie sformułowane tematy, tytuł pracy odpowiadał zakładanym celom. Struktura ocenianych prac była typowa dla prac badawczych i generalnie zgodna z wytycznymi wydziałowymi. Metody podane w pracach były dobrane odpowiednio. Edycja prac była z reguły poprawna. Opinie promotorów prac dyplomowych i oceny recenzentów zostały ocenione jako obiektywne, w pełni uzasadniające ocenę. Zespoły Oceniające dla kierunku Biotechnologia zasadniczo nie stwierdziły znaczących uchybień w jakości prac magisterskich. Zespoły Oceniające dla kierunku Dietetyka oraz TŻiŻCz wskazały pojedyncze przypadki prac, w których temat powinien być bardziej szczegółowo opracowany, a literatura właściwiej dobrana. W oparciu o wyniki przeglądu Rady Programowe

przygotowały zalecenia mające na celu dalsze doskonalenie jakości prac magisterskich. Generalnie zalecenia dotyczyły dalszego, szczegółowego nadzoru nad realizacją pracy magisterskiej przez promotorów oraz zwrócenia uwagi studentom na jeszcze bardziej szczegółowe i aktualne opracowanie treści prac magisterskich oraz dokładne stosowanie się do zaleceń formalnych.

Na podstawie oceny projektów inżynierskich na studiach I stopnia Zespoły Oceniające stwierdziły, że tematy projektów inżynierskich poddanych ocenie są zgodne z kierunkiem studiów. Tematy na ogół cechują się odpowiednim poziomem szczegółowości, wskazywano na pojedyncze prace które miały zbyt ogólnie sformułowany temat. Struktura projektów została uznana za zgodną z wymogami, jednak pojawiły się uwagi dotyczące zachowania proporcji pomiędzy poszczególnymi częściami projektu. Tytuły projektów są na ogół spójne z celami, sporadycznie przedstawione zbyt ogólnie. Projekty inżynierskie są w większości poprawne pod względem formalnym i edycyjnym, chociaż w ocenie niektórych projektów znalazły się uwagi w tym zakresie. Rozwiązania zaproponowane w projektach są zgodne z danymi literaturowymi. Na ogół podsumowanie/wnioski były spójne z celem i zakresem projektu. Zdaniem Zespołów Oceniających projekty mogą stanowić podstawę do przyszłych badań pilotażowych. Zespoły Oceniające licencjackie zagadnienia problemowe również podkreślały ich zgodność z kierunkiem studiów, poprawność sformułowania tematu, zakres i odpowiedni poziom szczegółowości i zgodność z wymaganiami formalnymi, chociaż sporadycznie pojawiały się drobne uwagi w tym zakresie. Rady Programowe, na podstawie protokołów Zespołów Oceniających, zaleciły opiekunom seminariów inżynierskich i licencjackich sprawowanie bardziej szczegółowego nadzoru nad pracą studentów podczas seminariów, wskazały na potrzebę zwrócenia większej uwagi na poprawność formułowania oraz odpowiedni stopień szczegółowości celów projektów, zachowanie właściwych proporcji pomiędzy poszczególnymi częściami opracowań, a także zapewnienie spójności podsumowań i wniosków z tematem oraz założonymi celami projektów. Zgodnie z zaleceniem Rad Programowych studenci powinni ściśle stosować się do instrukcji i wymagań dla projektów inżynierskich i licencjackich, szczególnie w zakresie formułowania tematów, celów i spójności podsumowań z tematami i celami, a także korzystać z najnowszej literatury. W zaleceniach Rad Programowych sformułowanych na podstawie protokołów Zespołów Oceniających znalazły się uwagi dla władz dziekańskich, aby poinformować opiekunów seminariów dyplomowych o zaistniałych nieprawidłowościach. W odpowiedzi na wyniki tych raportów prodziekani wprowadzili działania naprawcze, przeprowadzili zebrania w których

uczestniczyli opiekunowi seminariów dyplomowych, członkowie Zespołów Oceniających i członkowie WKdsJK. Omówiono uwagi wynikające z raportów oceny prac magisterskich, projektów inżynierskich i licencjackich zagadnień problemowych i wskazano sposoby postępowania mające na celu doskonalenie jakości prac dyplomowych. W roku akademickim 2024-25 Senat Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie przyjął uchwałę nr 17/2024-2025 z dnia 29 listopada 2024 r w sprawie zasad prowadzenia seminarium dyplomowego i przebiegu egzaminu dyplomowego dla cykli studiów pierwszego stopnia, które rozpoczynają seminarium dyplomowe nr 1 od roku akademickiego 2025-2026. W związku z powyższą uchwałą WKdsJK zaktualizowała wydziałową I.10. Instrukcję pisanie i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich. W instrukcji I.10 zdefiniowano charakter oraz zakres projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich na kierunkach studiów realizowanych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii oraz przedstawiono szczegółowe warunki przygotowywania projektów inżynierskich/ licencjackich, prac magisterskich oraz przebiegu egzaminu dyplomowego. Nauczyciele akademicy zostali poinformowani o wprowadzonych zmianach.

WALIDACJA PROCESU UCZENIA NA PODSTAWIE TECZEK PRZEDMIOTÓW

Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia przeprowadziła walidację wybranych teczek przedmiotów z wszystkich kierunków studiów. WKdsJK stwierdziła, że nauczyciele akademicy przedstawili wystarczającą dokumentację potwierdzającą osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów uczenia się dla realizowanych przedmiotów. Metody dydaktyczne i formy oceniania zapisane w kartach opisu zajęć były zgodne z tymi, które faktycznie stosowano podczas zajęć. Analiza teczek przedmiotów potwierdziła również, że nauczyciele właściwie oceniają stopień osiągnięcia efektów kształcenia przez studentów.

WKdsJK w roku akademickim 2024-25 wprowadziła zmiany do Instrukcji I.1 Weryfikacja efektów uczenia się na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii. Wprowadzono między innymi zmiany dotyczące walidacji procesu uczenia na podstawie teczek przedmiotów. Zmieniono Zał. I.1.-04 zawierający opis i zawartość teczki przedmiotu, oraz Zał. I.1.-02 Protokół walidacji procesu uczenia. Zgodnie z nowymi wytycznymi dostarczona do wglądu dokumentacja powinna być opisana i oznaczona, tak aby jednoznacznie wykazać zgodność z opisanymi w module sposobami weryfikacji i formą dokumentowania osiąganych efektów uczenia. Doprecyzowano też zakres informacji

zamieszczanych w dzienniku prowadzącego. Teczki przedmiotów zgodnie z nowymi wytycznymi należy przygotować od roku akademickiego 2025/26. Nauczyciele akademicki mailowo otrzymali informacje i wyjaśnienia dotyczące zmian w Instrukcji I.1.

SPRAWOZDANIE Z REALIZACJI HOSPITACJI

W roku akademickim 2024/2025 zgodnie z pt. 4.3 instrukcji I.4 Wydziałowej Komisji do spraw Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii, poddano hospitacji 30 pracowników badawczo-dydaktycznych, dydaktycznych oraz doktorantów. Hospitacje przeprowadzono w obu semestrach, zgodnie z harmonogramem i obowiązującą instrukcją I.4 WKdsJK. Wszystkie osoby hospitowane uzyskały oceny pozytywne. Hospitowani prowadzący zajęcia byli dobrze przygotowani zarówno pod względem merytorycznym, jak i dydaktycznym, a także korzystali z odpowiednich materiałów dydaktycznych. Wykazywali znajomość nowoczesnych metod nauczania, często stosując aktywizujące formy pracy ze studentami, w tym multimedia i aplikacje mobilne wspierające proces kształcenia. Zajęcia realizowano z dużym zaangażowaniem, terminowo i zgodnie z zaplanowanym harmonogramem, a ich tematyka była adekwatna do treści modułu. Zajęcia sprzyjały aktywności studentów oraz umożliwiały nabycie wiedzy i rozwijanie umiejętności. Po zakończonych hospitacjach arkusze oceny zostały udostępnione prowadzącym i omówione z nimi. Wyniki hospitacji potwierdzają wysoki poziom profesjonalizmu prowadzących.

INFORMACJE O KURSACH I SZKOLENIACH PRACOWNIKÓW

W roku akademickim 2024-2025 nauczyciele akademicki zatrudnieni na WNoŻiB, uczestniczyli w kursach oraz specjalistycznych szkoleniach podnosząc swoje kwalifikacje dydaktyczne i organizacyjne.

W roku akademickim 2024-2025 nauczyciele akademicki zatrudnieni na WNoŻiB, uczestniczyli w 154 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. Przykłady szkoleń:

- „Prawa i obowiązki promotora”, Szkolenie organizowane dla Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
- „Uczenie maszynowe (machine learning) w R od podstaw, Xenstats”
- Narzędzia AI w praktyce naukowo-dydaktycznej” Heuristica
- Materiały wideo w nauce i dydaktyce: szkolenie z zasobów Platformy JoVE dla Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie
- Zastosowanie sztucznej inteligencji w działalności dydaktycznej i naukowej – aspekty prawne
- „TIK w pracy nauczyciela. Nowa aktualizacja Canva! Odkryj nowe rewelacyjne narzędzia dla nauczycieli.”
- TIK w pracy nauczyciela. Darmowe Google NotebookLM – genialne wsparcie dla nauczyciela”
- „Metody pracy ze studentem z zaburzeniami emocjonalnymi, oraz diagnozą choroby psychicznej. Sposoby dbania o własny dobrostan”.
- „Narzędzia AI w praktyce naukowo-dydaktycznej”
- Edukacja okiem nauczyciela, szkolenie Synergion
- GenAI w edukacji – od podstaw do praktycznego zastosowania, szkole w formie on-line Fundacja na rzecz promocji nauki i rozwoju TYGIEL
- Głos i mowa jako narzędzie pracy naukowca. Jak pracować nad skutecznym przekazem?”, szkolenie online Fundacja na rzecz promocji nauki i rozwoju TYGIEL
- Metody pracy ze studentem z zaburzeniami emocjonalnymi, oraz diagnozą choroby psychicznej. Sposoby dbania o własny dobrostan” Warsztaty psychologiczno-pedagogiczne Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
- Mózg pod presją – wpływ nawyków i środowiska na jego funkcjonowanie –dzień 1 i 2
- Nowoczesne metody nauczania i wykorzystanie e-zasobów w dydaktyce akademickiej” szkolenie on-line Researcher Academy Elsevier

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. Przykłady szkoleń:

- Advanced Metabolomics Data Analysis, Chromatography, Mass Spectrometry; Xenstats
- AI dla naukowców - praktyczne zastosowanie w badaniach Sages Sp. Z o.o. on-line
- AI for the Food Industry: Quality Control and Food Safety". Udemy,
- Akredytowane szkolenie z zakresu zarządzania projektami „AgilePM Foundation”–
- Alergie pokarmowe od A do Z: interpretacja testów alergologicznych i dietoterapia w praktyce dietetyka”, webinar szkoleniowy Ekspert Akademii EUROIMMUN
- Analiza danych ankietowych – kurs zaawansowany”. StatSoft Polska
- Analiza statystyczna z wykorzystaniem sztucznej inteligencji. Szkolenie online Centrum Kształcenia IDEA
- Analizy chemometryczne w Statistica – kurs zaawansowany” StatSoft Polska
- AS X7 and PS X7 – New Analytical and Precision Balances by RADWAG RADWAG on-line
- Badanie zmian zapachu i smaku przy kontakcie opakowania z żywnością ". J.S. Hamilton Sp. z o.o.,
- Bezpieczeństwo żywności i suplementów diety – rola laboratorium analitycznego, szkolenie on-line Laboratoryjnie.pl Krzysztof Wołowicz
- Bioimaging Facility Staining Safely with Radioactive and Heavy Metal Compounds Training course Kanada, Vancouver, The University of British Columbia (UBC)
- Bioimaging Facility TEM Training course, Kanada, Vancouver, The University of British Columbia (UBC)
- Bioinformatyczna analiza metagenomu z wykorzystaniem QIIME2, R i MicrobiomeAnalyst w projektowaniu eksperymentów z ekstraktami roślinnymi i modelami komórkowymi / zwierzęcymi; Wydział Farmaceutyczny, Warszawski Uniwersytet Medyczny
- Biosafety for Study Team Members Kanada, Vancouver, The University of British Columbia (UBC)
- Całościowa ocena geriatryczna. Bez tabletek,

- Certyfikat specjalisty przyjaznego dzieciom (podczas VI kongresu Pediatriczno-Żywnościowego) Eletive sp. z o.o.
- Certyfikat specjalisty przyjaznego mózgowi (podczas IX Ogólnopolskiej Konferencji PAD „Psychika a dietetyka”) Eletive sp. z o.o.
- ChatGPT i MidJourney: Generowanie i wykorzystanie AI, szkolenie on-line Imperium Szkoleniowe
- Chemical Safety, Kanada, Vancouver, The University of British Columbia (UBC)
- Chromatografia cieczowa i wysokorozdzielcza spektrometria mas (LC-QTOF)” szkolenie stacjonarne Gdynia Agilent Technologies
- Cukrzyca od A do Z – diagnostyka laboratoryjna oraz dietoterapia cukrzycy w zależności od stosowanej metody leczenia”, kurs FoodForum Uniqskills
- Dieta przy stosowaniu analogów GLP-1. Diagnozujmy Sp. z o.o.,
- Dieta trzustkowa. Bez tabletek,
- Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób cywilizacyjnych, panel szkoleniowy I Ogólnopolska Konferencja Naukowo-Szkoleniowa Żywnienie dla zdrowia
- Dobra Praktyka Laboratoryjna w laboratorium mikrobiologicznym" Centrum Naukowo-Techniczne A2KCeNT, Warszawa,
- DOE-komputerowe wspomaganie planowania i analizy statystycznej badań innowacyjnych StaSoft Polska online
- Etykietowanie mięsa i wyrobów mięsnych - wybrane aspekty "Food Law Centrum Prawa Żywnościowego i Produktowego A. Szymecka-Wesołowska D.Szostek sp. k." online
- Excel AI – Sztuczna Inteligencja w Excelu, szkolenie on-line Expose Sp. z o.o.
- Explore the World of Artificial Intelligence & Chat GPT for Teachers Split, Chorwacja
- Facebook & Instagram PRO, Lublin,
- Food Design, Senses & AI New Product Development Training “NPD Skills” Eit Food Learning Services
- Fundamentals of Molecular Modelling:., QsarLab
- GenAI w edukacji –od podstaw do praktycznego zastosowania, szkolenie w formie on-line Fundacja na rzecz promocji nauki i rozwoju TYGIEL
- General Audience Workplace Hazardous Materials Information System (WHMIS) Kanada, Vancouver, The University of British Columbia (UBC)

- Hello Kimchi. Warsztaty kuchni koreańskiej”. CookUp Warszawa; 4 h,
- Homeostaza i równowaga metaboliczna – nowoczesna dietoterapia skupiona wokół osi jelito-mózg”, kurs FoodForum Uniqskills
- Indywidualizacja terapii – analiza wyników badań oraz interakcje farmaceutyków z żywnością i suplementami” kurs FoodForum Uniqskills
- Insulinooporność – postępowanie terapeutyczne i żywieniowe w oporności na insulinę”, kurs FoodForum Uniqskills
- Interakcja leków z żywnością”, kurs Warsztat Nauki
- Interpretacja wyników badań laboratoryjnych w pracy dietetyka Centrum Szkoleń Dietetyki klinicznej
- Jak przygotować artykuł naukowy z wykorzystaniem AI? Przewodnik po kompleksowej procedurze Fundacja na rzecz promocji nauki i rozwoju TYGIEL, Lublin
- Jak skutecznie identyfikować problem badawczy i selekcjonować literaturę z wykorzystaniem AI Fundacja na rzecz promocji nauki i rozwoju TYGIEL
- Jak skutecznie wspierać pacjenta z hipercholesterolemią”, szkolenie Współczesna Dietetyka
- Jak stosować psychodietetykę w praktyce, by naprawdę działała” warsztaty on-line Instytut Psychodietetyki
- Jak zmienić wiedzę psychodietetyczną w skuteczną pomoc pacjentowi?
- Konferencja: Otyłość – powikłania i leczenie 2025”, kurs doszkalający Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego
- KPM Solutions for bread improver manufacturers and users – session 1” – webinar szkoleniowy prowadzony przez Arnaud Dubat - KPM Analytics
- Kuchnia wegańska: ograniczam mięso Instytut Sztuki Kulinarnej, Warszawa kurs kulinarny
- Edukacja zdrowotna Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli Stowarzyszenia „Wspólnota Polska”
- Kwasy tłuszczowe omega-3 w diecie pacjenta onkologicznego”, szkolenie Współczesna Dietetyka
- Lepiej wiedzieć niż zgadywać – analiza reologiczna w młynarstwie i piekarnictwie; kontrola jakości jako źródło realnych oszczędności” – KPM Analytics, Warszawa
- Listeria w produktach RTE oraz doskonalenie monitoringu środowiskowego i zarządzanie alergenami Food Fakty Warszawa

- „Machine learning i sztuczna inteligencja w badaniach naukowych” zorganizowane przez Fundację na rzecz promocji nauki i rozwoju TYGIEL,
- Materiały o specjalnym przeznaczeniu: biomedycyna, transport, środowisko Fundacja na rzecz promocji nauki i rozwoju TYGIEL, Lublin
- „Najnowsze Normy Żywienia dla populacji Polski 2024 w praktyce”, szkolenie Współczesna Dietetyka
- „Nauka bez granic: jak samodzielnie przejść drogę od pomysłu do międzynarodowego partnerstwa”, szkolenie Fundacja na rzecz promocji nauki i rozwoju TYGIEL
- „Neuroodżywianie w praktyce - znaczenie witamin z grupy B we wsparciu pamięci i układu nerwowego” szkolenie on-line Grupa Wydawnicza Semantika sp. z o.o.
- „Niedokrwistość (anemia) okiem dietetyka – objawy, diagnostyka i postępowanie żywieniowe” webinar on-line Dietomedica
- „Niedokrwistość z niedoboru żelaza. Rola mikrobioty, żywienie, suplementacja i probiotykoterapia” szkolenie on-line Grupa Wydawnicza Semantika sp. z o.o.
- „Otyłość - powikłania i leczenie 2025 Konferencja naukowo-szkoleniowa Centrum Medycznego Kształcenia Podyplomowego o/Warszawski
- „Oznaczanie zawartości tłuszczu w produktach wegańskich. Kurs on-line organizowany przez MS Spektrum:
- „Pacjent bariatryczny w gabinecie dietetyka. Polskie Towarzystwo Dietetyki o/Łódzki
- „Pełne wykorzystanie możliwości Scopus AI: kompleksowe omówienie narzędzia i demonstracja na żywo
- „Pieczywo Szkolenie piekarnicze Szkoła Artystyczna Wiesław Kucia
- „Pierwsza wizyta, pierwszy krok – jak budować relację, która sprawi, że pacjent wróci
- „Praktyczne aspekty chromatografii cieczowej Merck sp. z o.o.Lublin
- „Praktyczne aspekty współpracy z pacjentem onkologicznym okiem terapeuty Centrum Szkoleń Dietetyki klinicznej
- „Praktyczne podejście do analiz spektrofotometrycznych, szkolenie on-line CE2 Centrum Edukacji
- „Preventing and Addressing Workplace Bullying and Harassment, Kanada, Vancouver, The University of British Columbia (UBC)
- „Privacy and Information Security Fundamentals Training, Kanada, Vancouver, The University of British Columbia (UBC)

- Projektowanie badań pod kątem analizy statystycznej, szkolenie on-line Fundacja na rzecz promocji nauki i rozwoju TYGIEL
- Przewlekłe zapalenie żołądka– żywieniowe i pozażywieniowe sposoby leczenia” webinar on-line Webinario
- Psychologiczne i dietetyczne wyzwania w pracy z pacjentem chorującym na otyłość Polskie Towarzystwo Dietetyki o/Łódzki
- Publikacje naukowe w erze AI: Jak pisać szybciej i lepiej z Kanwą w ChatGPT, szkolenie on-line Centrum Kształcenia IDEA
- Refluks i cukrzyca – jak połączyć dietę. Webinario,
- Soki owocowe i Warzywne – jakość, technologia i innowacje UP Lublin
- Soxhlet w laboratorium: Jak dokładnie i bez wysiłku oznaczać zawartość tłuszczu w żywności? on-line
- Statystyka na zlecenie: analizy, które przemieniają dane w wiedzę
- Statystyka w badaniach naukowych – zastosowania i dobre praktyki” on-line, Statsoft,
- Statystyka w laboratorium – przygotowanie do walidacji i oceny niepewności oraz analizy wyników badań – dla początkujących, szkolenie on-line CE2 Centrum Edukacji
- Szkolenie sensoryczne - moszcze winogronowe i wina. Winnica Nobilis w Faliszowicach
- Szkolenie z zakresu obsługi i eksploatacji laboratoryjnej wyłaczarki dwuślimakowej TwinLab–F 20/40, zrealizowane przez firmę Anton Paar
- Szkolenie z obsługi aparatu do analizy tłuszczu metodą Soxhletha – FOSS Soxtec 8000 z przystawką do hydrolizy Hydrotec 8000 przez firmę FOSS Polska
- Szkolenie z obsługi aparatu do oznaczania liczby opadania FOSS Alphatec z młynkiem Hammertec przez firmę FOSS Polska.
- Szkolenie z obsługi aparatury do analizy białka metodą Kieldahla FOSS Kjeltex 9 Analyser, mineralizator FOSS DS2508 przez firmę FOSS Polska
- Szkolenie z zakresu obsługi aparatu AQUALAB Seria 4TE przeprowadzone przez AQUA Lab A. Sierzputowski i Wspólnicy Sp. J. ul. Zabłocka 10, 03-194 Warszawa
- Sztuczna inteligencja (AI) w działalności badacza – przegląd narzędzi (pisanie publikacji i zasoby, projekty, prezentacje, analiza danych) Centrum Kształcenia Idea
- Techniki statystyczne w praktyce laboratoryjnej - szacowanie niepewności pomiaru, stwierdzanie zgodności z wymogami, walidacja metod badawczych. Warsztaty komputerowe.CE2 Centrum Edukacji online

- Wegańska kuchnia tajska Szkolenie kulinarne, Warszawa,
- Węglowodany, z czym to się je? - szkolenie dietetyczne
- Workplace Violence Prevention Training, Kanada, Vancouver, The University of British Columbia (UBC)
- Workshops „Odkryj pełny potencjał Scopus AI”
- Workshops „Pełne wykorzystanie możliwości Scopus AI: kompleksowe omówienie narzędzia i demonstracja na żywo”
- Wpływ steroli roślinnych na profil lipidowy - skuteczność, bezpieczeństwo, aktualne rekomendacje” szkolenie on-line Grupa Wydawnicza Semantika sp. z o.o.
- Wyjazd szkoleniowy STT, Uniwersytet Maltański, Wydział Sztucznej Inteligencji, Centrum Medycyny Molekularnej i Biobank,
- Zalecenia dotyczące dietetycznego leczenia otyłości - stanowisko PTD". Polskie Towarzystwo Dietetyki o/Warszawski
- Zapotrzebowanie energetyczne i dynamiczna koncepcja bilansu. Polski związek trenerów personalnych
- Zastosowania statystyki i data mining w badaniach naukowych StatSoft Polska on-line
- Zastosowania Statystyki w Praktyce Laboratoryjnej (ZSwPL-2), szkolenie on-line MS Spektrum
- Zastosowanie norm żywienia z grudnia 2024 r. w żywieniu zbiorowym dla dzieci, młodzieży i osób dorosłych”, szkolenie online Centrum Kształcenia i Wdrożeń
- Zioła w praktyce dietetyka, Klub doskonalenia Dietetyków Dietetycy.org.pl.
- Znakowanie żywności. Interpretacja przepisów prawa J.S. Hamilton Poland Sp. z o.o. online
- Żywienie kliniczne - jakość i bezpieczeństwo XV konferencja naukowo-szkoleniowa zorganizowanej przez Gdański Uniwersytet Medyczny
- Żywienie pacjentów onkologicznych w praktyce klinicznej”, szkolenie Współczesna Dietetyka
- Żywienie w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. Czy dieta z ograniczeniem tłuszczu ma jeszcze zastosowanie? Centrum Szkoleń Dietetyki klinicznej
- Żywienie w przewlekłych zaburzeniach układu pokarmowego”. Bez tabletek,

- Żywność dla zdrowia i dobrego samopoczucia konsumentów. Przegląd najważniejszych zmian i wnioski ze stwierdzanych niezgodności podczas audytów standardów rodziny GFSI. Food Fakty Prokonsument Sp. z o.o. Warszawa (on-line)

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. Przykłady szkoleń:

- „Granty i projekty badawcze z AI: nowoczesne wsparcie dla klasycznych metod” – webinar
- Elektroniczny Obieg Dokumentów
- Prawne i administracyjne aspekty udziału w projektach programu Horyzont Europa: Umowa Konsorcjum
- Zarządzanie Uczelnią w kontekście odpowiedzialności za naruszenie dyscypliny finansów publicznych”, szkolenie stacjonarne Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

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. Przykłady szkoleń:

- Czy płeć ma znaczenie w naukach przyrodniczych? Jak perspektywa gender wpływa na badania i innowacje?” UP w Lublinie.
- Równoważni - spotkania z równością" . BG UP w Lublinie.
- Uwzględnienie perspektywy płci w projektach Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie;

ANALIZA ANKIET

ANALIZA ANKIET SATYSFAKCJI STUDENTA WYPEŁNIANYCH PO ZAKOŃCZENIU MODUŁU

Analiza satysfakcji studenta przeprowadzana w semestrze zimowym i letnim roku akademickiego 2024-2025 jest elementem wewnętrznej oceny jakości kształcenia i dotyczy oceny przedmiotów według kryteriów:

A – Jasność kryteriów i obiektywność oceniania

B – Dobór treści i umiejętność przekazu

C – Przygotowanie nauczyciela do zajęć dydaktycznych

D – Terminowość, punktualność i efektywność wykorzystania czasu

E – Postawa interpersonalna i stosunek nauczyciela do studenta

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.	4,54	4,45	4,55	4,57	4,53	4,53	62
Biotechnologia II stopnia st.	4,63	4,44	4,67	4,44	4,57	4,55	21
Dietetyka I stopnia st.	4,58	4,55	4,66	4,56	4,59	4,59	94
Dietetyka I stopnia niest.	4,74	4,66	4,77	4,73	4,74	4,73	62
Dietetyka II stopnia st.	4,81	4,77	4,85	4,82	4,83	4,82	40
Dietetyka II stopnia niest.	4,90	4,91	4,95	4,95	4,93	4,93	36
TŻiŻCz I stopnia st.	4,72	4,70	4,78	4,79	4,74	4,74	46
TŻiŻCz I stopnia niest.	4,80	4,76	4,86	4,86	4,84	4,83	42
TŻiŻCz II stopnia st.	4,86	4,77	4,86	4,93	4,86	4,86	40
TŻiŻCz II stopnia niest.	4,95	5,00	5,00	5,00	5,00	4,99	13
GiSzK I stopnia st.	4,90	4,82	4,88	4,93	4,86	4,88	56

A – Jasność kryteriów i obiektywność oceniania

B – Dobór treści i umiejętność przekazu

C – Przygotowanie nauczyciela do zajęć dydaktycznych

D – Terminowość, punktualność i efektywność wykorzystania czasu

E – Postawa interpersonalna i stosunek nauczyciela do studenta

Na wszystkich ocenianych kierunkach studiów poziom satysfakcji studentów jest wysoki – średnie oceny dla każdego z pięciu analizowanych kryteriów (A–E) przekraczają wartość 4,5. Średnia ocen dla pięciu analizowanych aspektów na poszczególnych kierunkach studiów mieściła się w zakresie od 4,53 do 4,99. Najwyższe średnie oceny uzyskano dla kierunku Dietetyka II stopnia niestacjonarne oraz TŻiŻCz II stopnia niestacjonarne, oraz Biotechnologii studia I stopnia stacjonarnych. Najlepiej ocenianymi aspektami są zazwyczaj: przygotowanie nauczyciela do zajęć (C), terminowość i efektywność wykorzystania czasu (D) oraz postawa interpersonalna nauczyciela (E).

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

Kierunek	Zakres średnich ocen				
	A	B	C	D	E
Biotechnologia I stopnia st.	2,67-5	2-5	2-5	2,33-5	2,89-5
Biotechnologia II stopnia st.	2,75-5	3-5	3,5-5	2,75-5	3-5
Dietetyka I stopnia st.	2-5	2-5	2,5-5	2-5	2-5
Dietetyka I stopnia niest.	2-5	2-5	2-5	2-5	2-5
Dietetyka II stopnia st.	3-5	2,67-5	2,5-5	3-5	3-5
Dietetyka II stopnia niest.	2,67-5	3-5	3,67-5	4-5	4-5
TŻiŻCz I stopnia st.	2,67-5	2,67-5	3,5-5	3-5	2,67-5
TŻiŻCz I stopnia niest.	3-5	3-5	3,5-5	4-5	3,67-5
TŻiŻCz II stopnia st.	2,33-5	2-5	3-5	3,75-5	3-5
TŻiŻCz II stopnia niest.	4-5	5-5	5-5	5-5	5-5
GiSzK I stopnia st.	4-5	3,67-5	3,67-5	4-5	4-5

A – Jasność kryteriów i obiektywność oceniania

B – Dobór treści i umiejętność przekazu

C – Przygotowanie nauczyciela do zajęć dydaktycznych

D – Terminowość, punktualność i efektywność wykorzystania czasu

E – Postawa interpersonalna i stosunek nauczyciela do studenta

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. Ankieta potwierdza wysoki poziom jakości kształcenia oraz pozytywną ocenę pracy nauczycieli akademickich przez studentów. Jednocześnie niska frekwencja studentów w badaniu ankietowym wpływa na rozrzut ocen i może zniekształcać ocenę niektórych modułów. Zasadne jest dalsze zachęcanie studentów do udziału w ankietach oraz informowanie ich o znaczeniu wyników badań dla doskonalenia jakości kształcenia.

ANALIZA ANKIET ABSOLWENTA

Ankieta została przeprowadzona na potrzeby Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie po zakończonym cyklu kształcenia, uczestniczyło w niej łącznie 143 studentów różnych kierunków i stopni studiów. Ankieta została wypełniona przez studentów kierunków: Dietetyka (I stopień – 48 osób, II stopień – 23 osoby), Biotechnologia (I stopień – 13 osób, II stopień – 9 osób), Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka (I stopień – 12 osób, II stopień – 25 osób) oraz GiSzK I stopnia – 13 osób.

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	6.3	2.1	12.5	2.1	6.3	72.9
Dietetyka II stopień	13.0	0.0	17.4	0.0	0.0	60.9
Biotechnologia I stopień	15.4	0.0	46.2	15.4	15.4	38.5
Biotechnologia II stopień	22.2	0.0	44.4	0.0	0.0	55.6
TŻiŻCz I stopień	16.7	16.7	8.3	0.0	8.3	66.7
TŻiŻCz II stopień	8.0	0.0	0.0	4.0	4.0	72.0
GiSzK I stopień	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0

Zdecydowana większość respondentów nie podejmowała żadnej aktywności poza programem studiów. Najwyższy odsetek osób nieaktywnych odnotowano na kierunku GiSzK (100%), a także na Dietetyce I stopnia (72,9%), TŻiŻCz II stopnia (72,0%) oraz TŻiŻCz I stopnia (66,7%). Wśród studentów, którzy angażowali się w działalność dodatkową, najpopularniejszą formą aktywności były studenckie koła naukowe, szczególnie na kierunkach Biotechnologia I stopnia (46,2%) oraz Biotechnologia II stopnia (44,4%), a także na Dietetyce II stopnia (17,4%) i Dietetyce I stopnia (12,5%). Udział w organizacjach studenckich deklarowali najczęściej studenci Biotechnologii II stopnia (22,2%), TŻiŻCz I stopnia (16,7%) oraz Biotechnologii I stopnia (15,4%). Aktywność w samorządzie studenckim była stosunkowo rzadka i wystąpiła jedynie wśród studentów Dietetyki I stopnia (2,1%) oraz TŻiŻCz I stopnia (16,7%). Zaangażowanie w organizacje wolontariackie miało charakter incydentalny i dotyczyło głównie studentów Biotechnologii I stopnia (15,4%) oraz w niewielkim stopniu TŻiŻCz II stopnia (4,0%). Inne formy aktywności pojawiały się sporadycznie. Wyniki wskazują na niski poziom aktywności pozadydaktycznej studentów, przy czym relatywnie najwyższe zaangażowanie wykazali studenci kierunku Biotechnologia, szczególnie w działalność naukową.

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/a m	praktyki studenckie; programowe, ponadprogramowe	praca dorywcza	praca stała podjęta przed studiami	praca stała podjęta w czasie studiów
Dietetyka I stopień	16.7	22.9	31.3	12.5	27.1
Dietetyka II stopień	13.0	13.0	47.8	21.7	13.0
Biotechnologia I stopień	23.1	38.5	69.2	0.0	7.7
Biotechnologia II stopień	22.2	11.1	22.2	0.0	11.1
TŻiŻCz I stopień	41.7	25.0	50.0	0.0	0.0
TŻiŻCz II stopień	32.0	4.0	28.0	28.0	4.0

GiSzK I stopień	7.7	0.0	23.1	23.1	53.8
-----------------	-----	-----	------	------	------

Większość studentów była aktywna zawodowo w czasie studiów, najczęściej w formie pracy dorywczej lub praktyk, natomiast stałe zatrudnienie częściej występowało wśród studentów kierunku GiSzK oraz studentów studiów drugiego stopnia.

Najczęściej deklarowaną przez studentów formą aktywności była praca dorywcza, szczególnie wśród studentów Biotechnologii I stopnia, TŻiŻCz I stopnia oraz Dietetyki II stopnia. Wysoki odsetek studentów uczestniczył również w praktykach studenckich (programowych i ponadprogramowych), zwłaszcza na kierunkach Biotechnologia I stopnia, TŻiŻCz I stopnia oraz Dietetyka I stopnia. Odsetek osób, które nie podejmowały żadnej aktywności zawodowej, był zróżnicowany i wahał się od 7,7% na kierunku GiSzK do 41,7% na TŻiŻCz I stopnia. Stałe zatrudnienie częściej dotyczyło studentów studiów II stopnia oraz kierunku GiSzK, gdzie aż 53,8% respondentów zadeklarowało podjęcie stałej pracy w trakcie studiów, a 23,1% kontynuowało zatrudnienie rozpoczęte jeszcze przed studiami. Wysoki udział pracy stałej odnotowano również na TŻiŻCz II stopnia (28,0%) oraz Dietetyce II stopnia (21,7%).

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	16.7	10.4	0.0	2.1	0.0	35.4	6.3	16.7	10.4
Dietetyka II stopień	52.2	4.3	8.7	0.0	0.0	17.4	0.0	8.7	8.7
Biotechnologia I stopień	0.0	7.7	0.0	0.0	0.0	23.1	15.4	15.4	38.5
Biotechnologia II stopień	33.3	0.0	0.0	0.0	11.1	22.2	0.0	11.1	22.2
TŻiŻCz I stopień	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	41.7	0.0	41.7	16.7
TŻiŻCz II stopień	32.0	20.0	0.0	0.0	0.0	16.0	16.0	8.0	8.0
GiSzK I stopień	0.0	15.4	7.7	0.0	0.0	46.2	7.7	15.4	7.7

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.).

Najczęściej deklarowaną formą aktywności zawodowej studentów była praca w oparciu o umowy cywilnoprawne. Najwyższy odsetek takich odpowiedzi odnotowano wśród absolwentów I stopnia: GiSzK, TŻiŻCz, Dietetyki oraz Biotechnologii. Zatrudnienie na pełnym etacie na podstawie umowy o pracę było najczęściej deklarowane przez absolwentów II stopnia: Dietetyki, Biotechnologii oraz TŻiŻCz. Praca na niepełnym etacie pojawiała się rzadziej i dotyczyła głównie absolwentów TŻiŻCz II stopnia (20,0%), GiSzK I stopnia (15,4%) oraz Dietetyki I stopnia (10,4%). Deklaracje związane z prowadzeniem działalności gospodarczej lub własnej firmy występowały sporadycznie. Jedynie absolwenci Dietetyki II stopnia (8,7%) wskazywali prowadzenie własnej firmy, natomiast wśród absolwentów Biotechnologii II stopnia (11,1%) odnotowano prowadzenie jednoosobowej działalności gospodarczej. Odpowiedzi „inaczej”, obejmujące niestandardowe formy zatrudnienia, pojawiały się w niewielkim zakresie, głównie wśród absolwentów Biotechnologii I stopnia (15,4%) oraz TŻiŻCz II stopnia (16,0%). Brak aktualnego zatrudnienia najczęściej deklarowali absolwenci I stopnia: TŻiŻCz, Biotechnologii, GiSzK oraz Dietetyki. Dodatkowo część respondentów wskazała odpowiedź – „czasowo nie”, szczególnie w grupach Biotechnologii I stopnia (38,5%), Dietetyki I stopnia (10,4%) oraz Dietetyki II stopnia (8,7%), co może być związane m.in. z sytuacją zdrowotną lub rodzinną. Wyniki wskazują, że absolwenci studiów II stopnia częściej podejmują stabilne zatrudnienie na podstawie umowy o pracę, natomiast absolwenci studiów I stopnia częściej korzystają z elastycznych form zatrudnienia lub pozostają czasowo poza rynkiem pracy.

Tabela. 6 Procent odpowiedzi na pytanie 3 ankiety absolwenta dla kierunku studiów.

Czy wykonywana przez Pana/Panią praca jest zgodna z kierunkiem ukończonych studiów?						
Kierunek	tak	tak, w znacznym stopniu	tak, ale w niewielkim stopniu	raczej nie	nie	nie dotyczy (nie pracuje)
Dietetyka I stopień	2.1	6.3	6.3	16.7	50.0	18.8

Dietetyka II stopień	17.4	13.0	30.4	13.0	13.0	13.0
Biotechnologia I stopień	23.1	7.7	15.4	0.0	23.1	30.8
Biotechnologia II stopień	11.1	33.3	22.2	0.0	11.1	22.2
TŻiŻCz I stopień	0.0	0.0	0.0	0.0	75.0	25.0
TŻiŻCz II stopień	20.0	32.0	4.0	20.0	12.0	12.0
GiSzK I stopień	30.8	46.2	0.0	7.7	7.7	7.7

Najwyższą zgodność pracy z kierunkiem deklarują absolwenci GiSzK I stopnia oraz studiów drugiego stopnia: Dietetyka, Biotechnologia, TŻiŻCz. Absolwenci studiów pierwszego stopnia, szczególnie TŻiŻCz I stopnia i Dietetyka I stopnia, częściej wykonują pracę niezwiązaną z kierunkiem lub pozostają poza rynkiem pracy. Wyniki pokazują, że studia drugiego stopnia oraz specjalistyczne kierunki lepiej przygotowują do pracy zgodnej z wykształceniem, podczas gdy absolwenci I stopnia mają większą rozbieżność między wykształceniem a wykonywaną pracą.

Tabela 7. 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	14.6	52.1	33.3	0.0
Dietetyka II stopień	21.7	52.2	21.7	0.0
Biotechnologia I stopień	23.1	53.8	23.1	0.0
Biotechnologia II stopień	0.0	66.7	33.3	0.0
TŻiŻCz I stopień	16.7	75.0	8.3	0.0
TŻiŻCz II stopień	0.0	80.0	8.0	0.0
GiSzK I stopień	23.1	53.8	23.1	0.0
B) Studia na tym kierunku dobrze przygotowują do pracy zawodowej				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie

Dietetyka I stopień	10.4	60.4	20.8	8.3
Dietetyka II stopień	17.4	47.8	26.1	0.0
Biotechnologia I stopień	30.8	61.5	7.7	0.0
Biotechnologia II stopień	33.3	66.7	0.0	0.0
TŻiŻCz I stopień	25.0	75.0	0.0	0.0
TŻiŻCz II stopień	16.0	64.0	4.0	0.0
GiSzK I stopień	30.8	38.5	23.1	7.7
C) Zdobyte wykształcenie daje możliwość satysfakcjonujących zarobków				
	tak	raczej tak	raczej nie	nie
Dietetyka I stopień	18.8	60.4	18.8	2.1
Dietetyka II stopień	26.1	56.5	4.3	0.0
Biotechnologia I stopień	23.1	46.2	30.8	0.0
Biotechnologia II stopień	22.2	44.4	33.3	0.0
TŻiŻCz I stopień	16.7	83.3	0.0	0.0
TŻiŻCz II stopień	12.0	60.0	12.0	4.0
GiSzK I stopień	15.4	61.5	15.4	7.7

Większość absolwentów uważa, że ich kierunek jest poszukiwany na rynku pracy. Zazwyczaj wskazano więcej odpowiedzi raczej tak niż tak. Najwyższe odsetki odpowiedzi „raczej tak” wystąpiły wśród TŻiŻCz II stopnia i I stopnia oraz w Biotechnologii II stopnia (66,7%). Absolwenci Dietetyki I stopnia najczęściej wskazywali „raczej nie” (33,3%), co sugeruje nieco mniejsze przekonanie o atrakcyjności absolwentów dla rynku pracy. Żaden absolwent nie uznał, że ukończony kierunek w ogóle nie jest poszukiwany. Większość absolwentów uważa, iż studia dobrze przygotowują do pracy zawodowej. Najwyższy poziom pozytywnych ocen („tak” i „raczej tak”) odnotowano dla TŻiŻCz I stopnia (100%), Biotechnologii II stopnia (100%) oraz Biotechnologii I stopnia (92,3%) Przekonanie o dobrym przygotowaniu do pracy zawodowej ma także większość absolwentów pozostałych kierunków studiów. Dla kierunku Dietetyka I stopnia odnotowano łącznie 29,1% odpowiedzi negatywnych („raczej nie” i „nie”), dla GiSzK I stopnia: 30,8%, a dla Dietetyki II 26,1%, co sugeruje, że część absolwentów postrzega pewne braki w przygotowaniu do pracy. W pytaniu o możliwość satysfakcjonujących zarobków najwyższy odsetek pozytywnych ocen („tak” + „raczej tak”) odnotowano wśród absolwentów TŻiŻCz I stopnia (100%), Dietetyki II stopnia (82,6%),

Dietetyki I stopnia (79,2%), GiSzK I stopnia (76,9%) oraz TŻiŻCz II stopnia (72%), co sugeruje, że większość absolwentów tych kierunków uważa, że wykształcenie umożliwia satysfakcjonujące zarobki. Absolwenci kierunków Biotechnologii są bardziej sceptyczni co do wpływu wykształcenia na satysfakcjonujące wynagrodzenie, odsetek odpowiedzi pozytywnych wynosił dla Biotechnologii I stopnia 69,3%, a dla Biotechnologii II stopnia 66,6%.

Tabela 8. 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	31.3	58.3	10.4	0.0
Dietetyka II stopień	39.1	56.5	0.0	0.0
Biotechnologia I stopień	53.8	46.2	0.0	0.0
Biotechnologia II stopień	55.6	44.4	0.0	0.0
TŻiŻCz I stopień	33.3	66.7	0.0	0.0
TŻiŻCz II stopień	48.0	48.0	0.0	0.0
GiSzK I stopień	23.1	69.2	0.0	7.7
b) kierunku studiów?				
	tak	raczej tak	raczej nie	Nie
Dietetyka I stopień	47.9	33.3	4.2	0.0
Dietetyka II stopień	52.2	43.5	0.0	0.0
Biotechnologia I stopień	46.2	46.2	0.0	0.0
Biotechnologia II stopień	33.3	44.4	0.0	0.0
TŻiŻCz I stopień	50.0	33.3	16.7	0.0
TŻiŻCz II stopień	56.0	40.0	0.0	0.0
GiSzK I stopień	23.1	69.2	0.0	7.7

Wysoki poziom satysfakcji (odpowiedzi „tak” + „raczej tak”) z ukończonej uczelni wykazują absolwenci Biotechnologii II stopnia (100%) i Biotechnologii I stopnia (100%), TŻiŻCz II stopnia (96%), Dietetyka II stopnia (95,6%) i TŻiŻCz I stopnia (100%), GiSzK I stopnia (92,3%), także Dietetyka I stopnia (89,6%). Tylko jedna osoba z GiSzK zaznaczyła że jest

niezadowolona z wyboru uczelni. Największe zadowolenie z wybranego kierunku studiów (odpowiedzi „tak” + „raczej tak”) deklarowali absolwenci TŻiŻCz II stopnia (96%), Dietetyki II stopnia (95,7%), Biotechnologia I stopnia (92,4%), GiSzK I stopnia (92,3%), Na pozostałych kierunkach poziom zadowolenia był wysoki: TŻiŻCz I stopnia (83,3%), Dietetyki I stopnia (81,2%), Biotechnologia II stopnia (77,7%).

Tabela 9. 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	20.8	37.5	25.0	10.4
Dietetyka II stopień	26.1	30.4	8.7	0.0
Biotechnologia I stopień	23.1	61.5	15.4	0.0
Biotechnologia II stopień	11.1	77.8	11.1	0.0
TŻiŻCz I stopień	25.0	75.0	0.0	0.0
TŻiŻCz II stopień	20.0	48.0	8.0	0.0
GiSzK I stopień	38.5	53.8	0.0	7.7

Absolwenci uważają, wiedza, umiejętności i kompetencje uzyskane podczas studiów umożliwiają zdobycie zadowalającej pracy. Najwięcej pozytywnych odpowiedzi („tak” i „raczej tak”) odnotowano dla TŻiŻCz I stopnia: 100%, GiSzK I stopnia:– 92,3%, Biotechnologii II stopnia – 88,9%, Biotechnologii I stopnia: 84,6%. Natomiast dla TŻiŻCz II stopnia - 68% Dietetyki I stopnia: 58,3%, Dietetyki II stopnia: 56,5% pozytywnych odpowiedzi wskazuje na umiarkowane zadowolenie. Największy udział odpowiedzi negatywnych („raczej nie” i „nie”) zanotowano w przypadku Dietetyki I stopnia – 35,4%, co sugeruje, że znaczna część absolwentów ma wątpliwości, czy zdobyta wiedza i kompetencje w pełni pozwoliły im na podjęcie satysfakcjonującej pracy.

Tabela 10. Procent odpowiedzi [%] na pytanie 7 ankiety absolwenta dla kierunku studiów.

7. Czy po uzyskaniu dyplomu podnosiła/a Pan/Pani kwalifikacje i umiejętności zawodowe?					
Kierunek	studia II stopnia	szkoła doktorska	studia podyplomowe	kursy językowe	kursy i szkolenia zawodowe

Dietetyka I stopień	91.7	8.3	52.1	47.9	81.3
Dietetyka II stopień	13.0	0.0	69.6	47.8	78.3
Biotechnologia I stopień	100.0	15.4	53.8	69.2	84.6
Biotechnologia II stopień	22.2	11.1	33.3	44.4	55.6
TŻiŻCz I stopień	100.0	0.0	33.3	41.7	58.3
TŻiŻCz II stopień	4.0	0.0	48.0	64.0	60.0
GiSzK I stopień	100.0	7.7	15.4	23.1	38.5

Wszyscy absolwenci mają potrzebę ciągłego podnoszenia kwalifikacji po uzyskaniu dyplomu. Absolwenci I stopnia najczęściej kontynuują naukę na studiach II stopnia lub biorą udział w kursach i szkoleniach zawodowych. Absolwenci II stopnia skupiają się głównie na studiach podyplomowych, kursach językowych i zawodowych. Absolwenci Biotechnologii i TŻiŻCz najczęściej doskonalą umiejętności na kursach językowych i zawodowych, natomiast absolwenci Dietetyki najbardziej interesują się studiami podyplomowymi i kursami zawodowymi.

Tabela 11. 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	91.7	27.1	87.5	45.8	43.8	66.7
Dietetyka II stopień	91.3	39.1	78.3	73.9	69.6	69.6
Biotechnologia I stopień	53.8	53.8	69.2	38.5	38.5	69.2
Biotechnologia II stopień	44.4	22.2	55.6	44.4	33.3	44.4
TŻiŻCz I stopień	83.3	16.7	91.7	41.7	58.3	75.0
TŻiŻCz II stopień	48.0	56.0	56.0	24.0	44.0	44.0
GiSzK I stopień	61.5	46.2	92.3	53.8	53.8	76.9

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

Respondenci wszystkich kierunków uważają, że doskonalenie programu studiów w celu spełnienia oczekiwań pracodawców powinno obejmować zwiększenie kształcenia praktycznego, lepsze przygotowanie z przedmiotów podstawowych i kierunkowych oraz rozwijanie kreatywności i umiejętności pracy zespołowej. Absolwenci Dietetyki, TŻiŻCz, GiSzK mają silne oczekiwania w zakresie praktyki, kreatywności i pracy zespołowej. Absolwenci Biotechnologii koncentrują się bardziej na potrzebie doskonalenia języka specjalistycznego i praktyki. Generalnie absolwenci wskazują, że programy studiów powinny łączyć solidną wiedzę teoretyczną z praktyką, przy jednoczesnym rozwijaniu kompetencji miękkich i kreatywności.

W ankiecie absolwenta umieszczono pytania otwarte (pytania od 9 do 12). Niestety, w niektórych przypadkach studenci posługiwali się skróconymi lub niepoprawnymi nazwami przedmiotów, co utrudniało jednoznaczną ich weryfikację. Te same przedmioty w jednej ankiecie były czasami wskazywane zarówno jako wymagające zmian, jak i jako najbardziej przydatne. Wskazywanie przedmiotów do wyboru jako zbędnych jest trudne do interpretacji, ponieważ studenci mają możliwość wyboru alternatywnych zajęć. Zdarzały się przypadki wymieniania przedmiotów nieobjętych planem studiów danego kierunku. Może to wynikać z pomyłek, studiowania na różnych stopniach lub kierunkach, a także z traktowania ankiety jako forum do zgłaszania uwag ogólnych, co nie jest zgodne z jej pierwotnym celem. Powyższe spostrzeżenia mogą komplikować interpretację wyników z tej części ankiety.

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

Biotechnologia I stopnia - studenci wskazują na takie przedmioty jak: komunikacja społeczna, historia ziołolecznictwa, komunikacja społeczna pojedyncze wskazania na wychowanie fizyczne, bezpieczeństwo i ergonomię, ekonomię z ekonomiką produkcji.

Biotechnologia II stopnia - w pojedynczych przypadkach wskazywane są ogólnie przedmioty humanistyczne, wychowanie fizyczne oraz zajęcia prowadzone na weterynarii.

Dietetyka I stopnia - studenci najczęściej wskazują na przedmioty nie związane bezpośrednio z kierunkiem studiów (w wielu przypadkach są to przedmioty do wyboru), przedmioty technologiczne oraz ogólne takie jak wychowanie fizyczne, statystyka, technologie

informatyczne. Wskazywane są też przedmioty ze względu na powtarzanie treści. Wśród najczęściej wymienianych są m.in. organizacja pracy, savoir-vivre akademicki, towaroznawstwo produktów zwierzęcych i roślinnych, historia nauk o żywieniu i dietetyki, historia ziołolecznictwa, zioła i przyprawy w dietetyce, metody analizy instrumentalnej, statystyka, technologie informatyczne, parazytologia, higiena i bezpieczeństwo żywności, mikrobiologia ogólna żywności, technologie gastronomiczne, żywność tradycyjna i regionalna, chemia żywności, normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności, biochemia ogólna żywności, prawo i ekonomika w ochronie zdrowia itd. (praktycznie pojedyncze wpisy uwzględniają wszystkie przedmioty nie związane bezpośrednio z dietetyką).

Dietetyka II stopnia - studenci pojedynczo wskazują na takie przedmioty jak: statystykę w dietetyce, metodologię badań żywieniowych.

TŻiŻC I stopień - studenci wskazują na historię przemysłu spożywczego, ekonomikę przedsiębiorstw spożywczych oraz w pojedynczych przypadkach na fizjologię człowieka, historię ziołolecznictwa, grafikę inżynierską.

TŻiŻC II stopień - studenci w pojedynczych wpisach odnoszą się do statystyki stosowanej.

GiSk I stopnia – wskazywana jest matematyka z elementami statystyki, savoir-vivre, grafik inżynierska, inżynieria produkcji w gastronomi, gastronomia systemowa oraz pojedynczo wychowanie fizyczne, eksploatacja maszyn gastronomicznych, historia gastronomii, mikrobiologia ogólna i żywności, projektowanie zakładów gastronomicznych oraz rachunkowość i marketing usług gastronomicznych.

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

Biotechnologia I stopnia – sporadycznie wskazywane są pojedyncze przedmioty ale bez podania nazwy.

Biotechnologia II stopnia – studenci wskazują na zwiększenie zajęć związanych z samodzielnym wykonywaniem badań w laboratoriach.

Dietetyka I stopnia - zioła i przyprawy w dietetyce, higiena i bezpieczeństwo żywności, nutrigenomika, żywienie sportowców i osób aktywnych fizycznie, metody analizy instrumentalnej, toksykologia, żywność regionalna i tradycyjna.

Dietetyka II stopnia – wskazuje się na zbyt dużą ilość treści nie związanych z kierunkiem oraz na konieczność poprawy w zakresie podstawowych przedmiotów z żywienia.

TŻiŻCz I stopień - pojedynczy wpis dotyczący aparatury przemysłu spożywczego

TŻiŻCz II stopień – brak uwag.

GiSk I stopnia - gastronomia systemowa, grafika inżynierska, kuchnie świata, projektowanie zakładów gastronomicznych.

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

Biotechnologia I stopnia – studenci wysoko oceniają przedmioty takie jak : mikrobiologia, inżynieria i aparatura bioprosesowa, biologia komórki, biotechnologia farmaceutyczna, bioinformatyka, chemia organiczna, biochemia, techniki analityczne oraz zajęcia wszystkie zajęcia praktyczne.

Biotechnologia II stopnia – chemia bioorganiczna, biotechnologia farmaceutyczna, genetyka medyczna, mikrobiologia.

Dietetyka I stopnia - studenci wysoko oceniają przedmioty typowo dietetyczne m.in. dietetyka pediatryczna, anatomia i fizjologia człowieka, kliniczny zarys chorób, interwencja żywieniowa, suplementy diety, żywienie osób starszych i otyłych, podstawy dietetyki, dietoterapia, marketing usług dietetycznych, chorób, dietetyka pediatryczna.

Dietetyka II stopnia – wysoko oceniane są takie przedmioty jak diagnostyka laboratoryjna, dietetyka geriatryczna, psychodietetyka, poradnictwo żywieniowe i dietetyka, żywienie kliniczne, żywienie w chorobach nowotworowych, żywienie w zespole metabolicznym.

TŻiŻC I stopień – wskazywane są m.in. higiena żywności, aparatura przemysłu spożywczego, biochemia, chemia, inżynieria procesowa, technologia owoców i warzyw, technologia zbóż, technologia mleka, analiza instrumentalna, aparatura przemysłu spożywczego systemy zapewnienia jakości, analiza żywności.

TŻiŻC II stopień – wskazywane są specjalizacje specjalizacja bezpieczeństwa zdrowotne żywności, technologia mleka, zbóż, owoców i warzyw, mięsa itp. oraz systemy i narzędzia zarządzania jakością, polityka żywnościowa, profilaktyka żywnościowa.

GiSk I stopnia - studenci wysoko oceniają zajęcia specjalistyczne w szczególności praktyczne realizowane w ramach pracowni i/lub laboratoriów.

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

Biotechnologia I stopnia – pojawia się propozycja dotycząca wyeliminowania przedmiotów niezwiązanych z kierunkiem studiów a wprowadzeniem w to miejsce przedmiotów medycznych/diagnostycznych i o lekach a mniej o żywności.

Biotechnologia II stopnia – brak uwag.

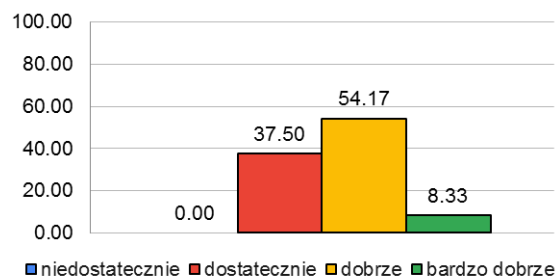
Dietetyka I stopnia - ograniczenie lub eliminacja przedmiotów niezwiązanych z kierunkiem studiów, w tym przedmiotów prowadzonych w laboratoriach a zdaniem studentów nie związanych z kierunkiem (mikrobiologia), dodatkowo eliminacja powtarzania treści (dotyczy to przedmiotów w ramach danego stopnia studiów oraz powtarzania pomiędzy I i II stopniem). Wśród propozycji ponawiają się prośby o więcej przedmiotów dietetycznych m.in. dotyczących pracy z dziećmi, przedmiotów związanych z prowadzeniem pacjenta, chorobami i leczeniem, możliwość wybierania zakresów dietetyki które interesują danego studenta (zamiast przedmiotów do wyboru lepiej zrobić specjalizacje), dodatkowo więcej godzin języka obcego, psychologii i etyki. Praktyki zawodowe w placówkach żywienia zbiorowego nie mają sensu, studenci są wykorzystywani do innych nie związanych z kierunkiem zadań, dla studentów zaocznych wymiar godzinowy jest o wiele zawyżony.

Absolwenci Dietetyki II stopnia i TŻiŻC I stopień nie mieli uwag, TŻiŻC II stopień wskazywali na potrzebę zwiększenia godzin ćwiczeń laboratoryjnych, a GiSzK I stopnia – zwiększenie zaangażowania prowadzących.

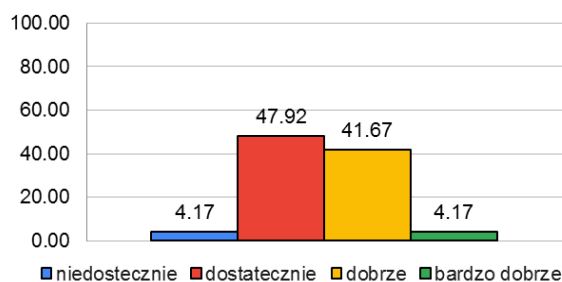
ANALIZA ANKIET DYPLOMANTA

Dietetyka I stopień

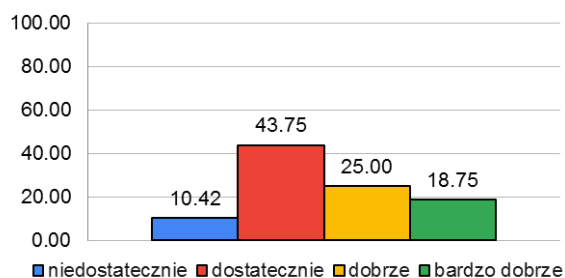
1. W jakim stopniu spełniły się Twoje oczekiwania z wybranym kierunkiem?



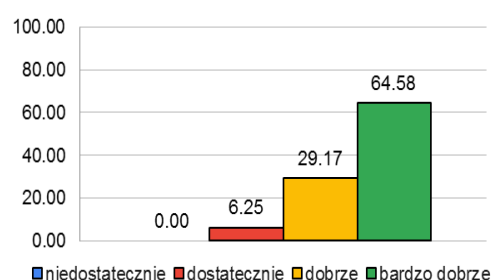
2. Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?



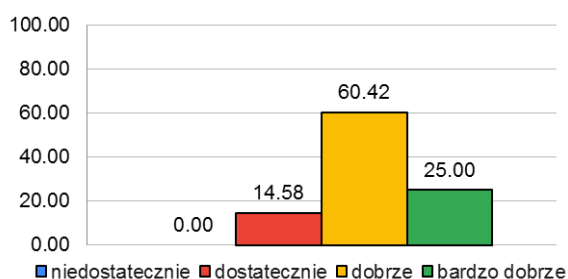
3. Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?



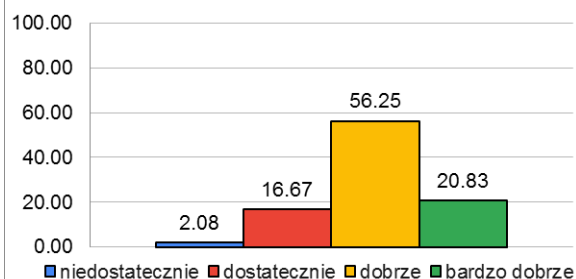
4. Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?



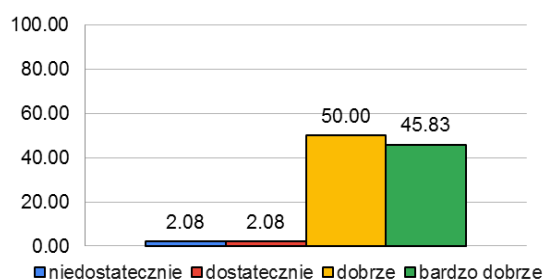
5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?



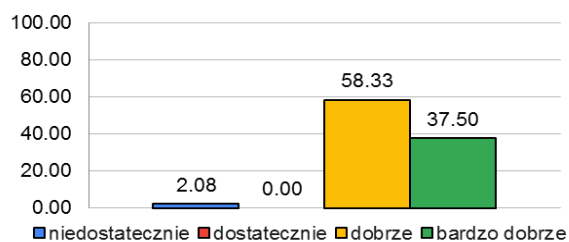
6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów w Uczelni?

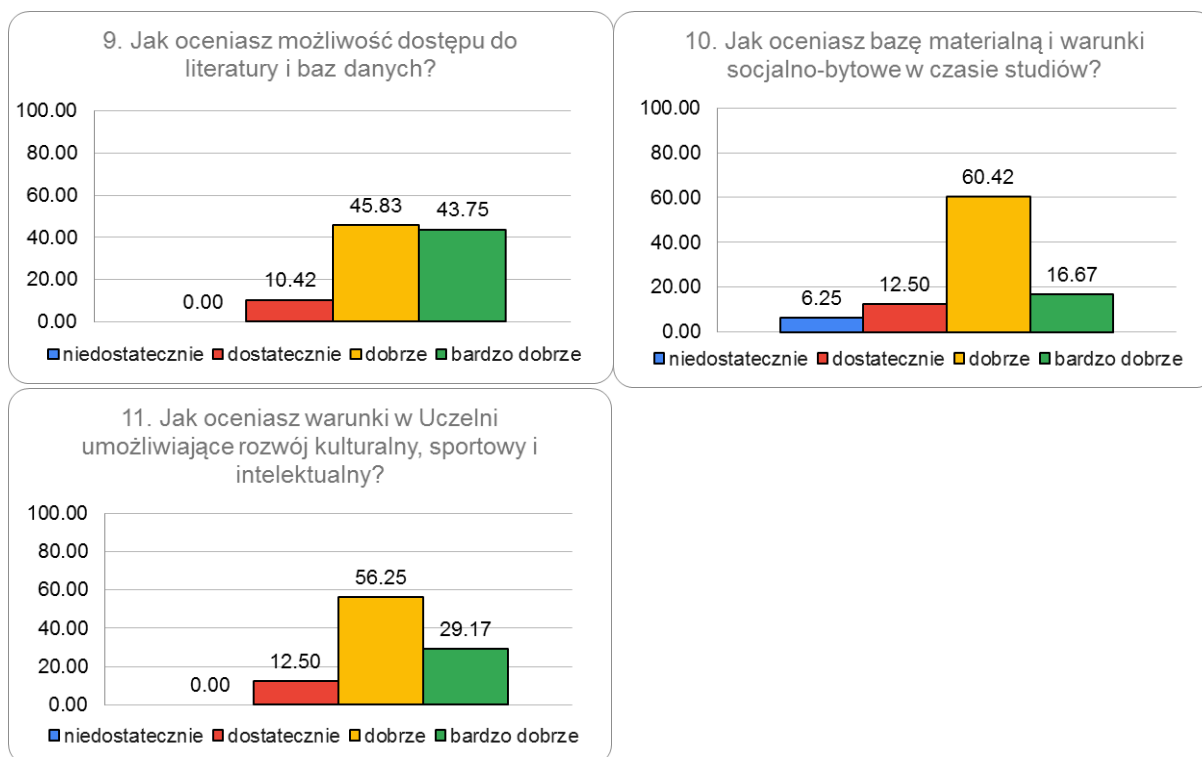


7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?



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





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 dostatecznym oczekiwania większości respondentów (91,67%). Natomiast w przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia 89,59% ankietowanych uważa, że został on dobrze i dostatecznie skonstruowany.

Odpowiedzi ankietowanych studentów były bardzo zróżnicowane w pytaniu dotyczącym zgodności tematyki praktyk z kierunkiem studiów. Najwięcej studentów oceniła ją dostatecznie (43,75%). Zdecydowana większość studentów pozytywnie ocenia opiekę promotora, z czego największy odsetek przyznaje ocenę bardzo dobry (64,58%). Wyniki wskazują na wysoki poziom zadowolenia z prowadzenia prac dyplomowych.

Większość studentów oceniło postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów jako dobry i bardzo dobry (85,42%). Studenci w większości dobrze (56,25%) ocenili przepływ informacji na Uczelni.

W pytaniu dotyczącym obsługi studentów w dziekanacie studenci udzielili bardzo zróżnicowanych odpowiedzi. Zdecydowana większość respondentów oceniła pracę dziekanatu jako dobrą lub bardzo dobrą (łącznie 95,83%). Podobnie wysoki poziom satysfakcji odnotowano w przypadku obsługi w Dziale Spraw Socjalnych Studentów oraz w domach akademickich, gdzie 95,83% studentów wystawiło oceny dobre lub bardzo dobre.

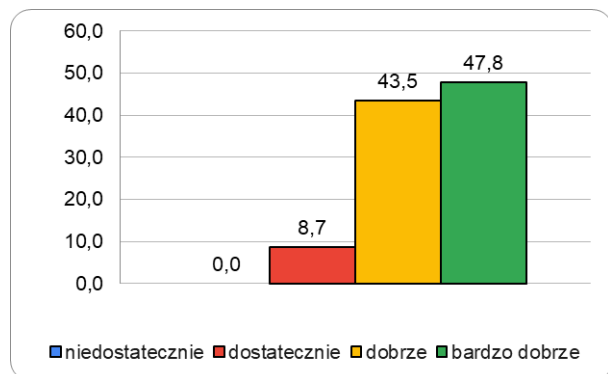
Dostęp do literatury i baz danych większość respondentów oceniła bardzo dobrze i dobrze (89,58%). Z uzyskanych wyników, wnioskujemy, iż studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych w stopniu dobrym (60,42%).

85,42% respondentów oceniło dobrze i bardzo dobrze możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni.

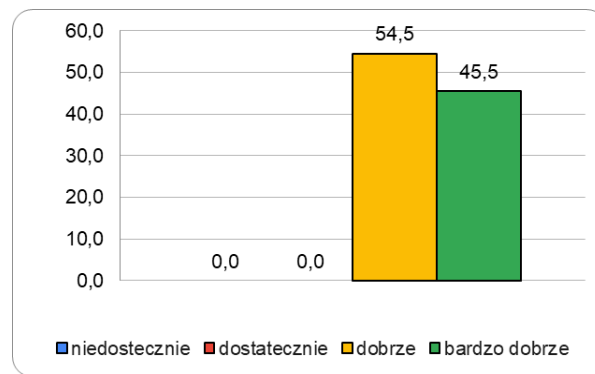
Dietetyka II stopień

Poniższy wykres nr 2 przedstawia procentowy rozkład odpowiedzi udzielonych przez respondentów na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku Dietetyka II stopień.

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

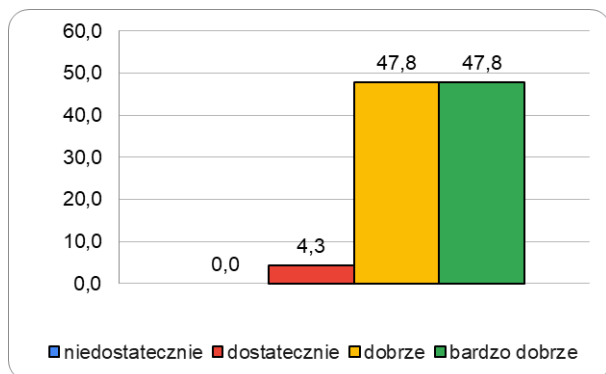


2. Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?

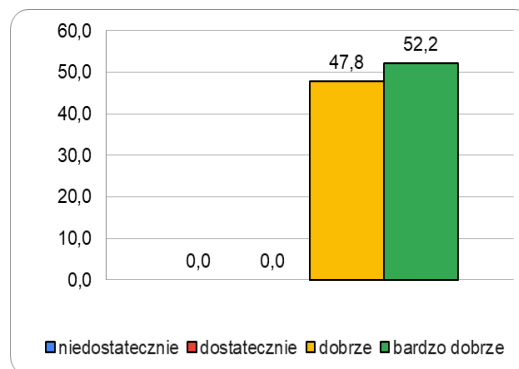
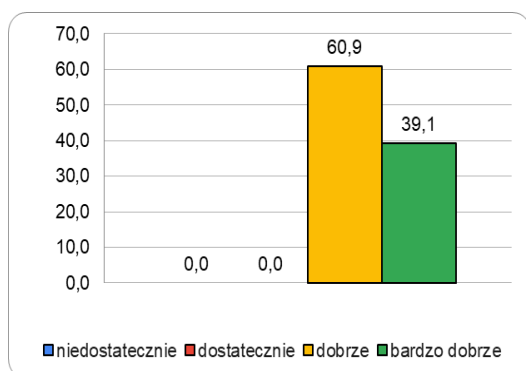


3. Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?

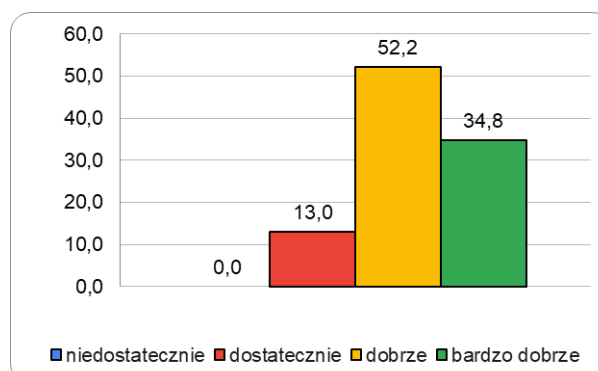
4. Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?



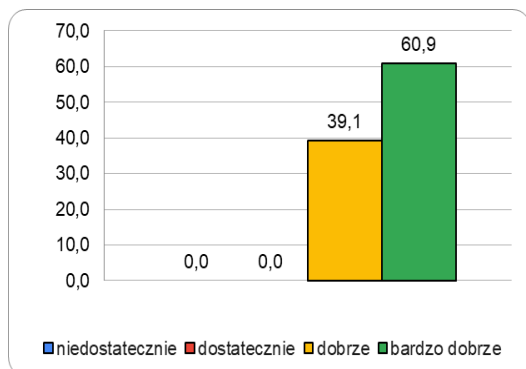
5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?



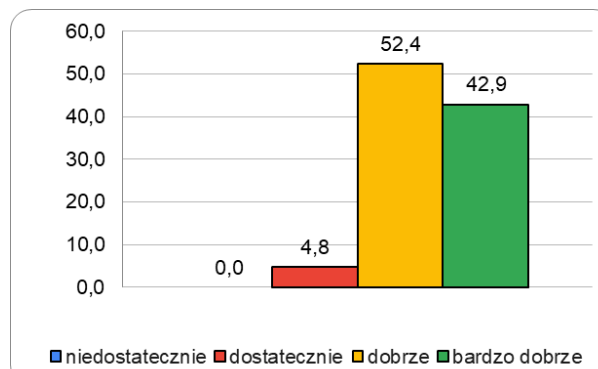
6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów na Uczelni?



7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?

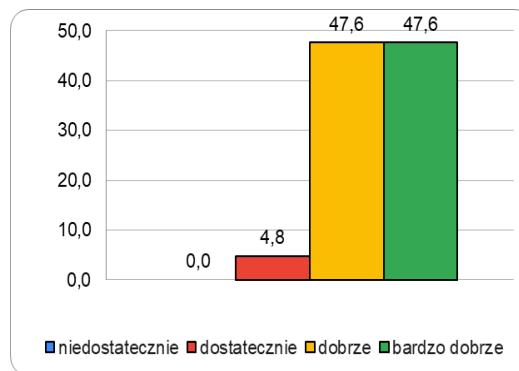
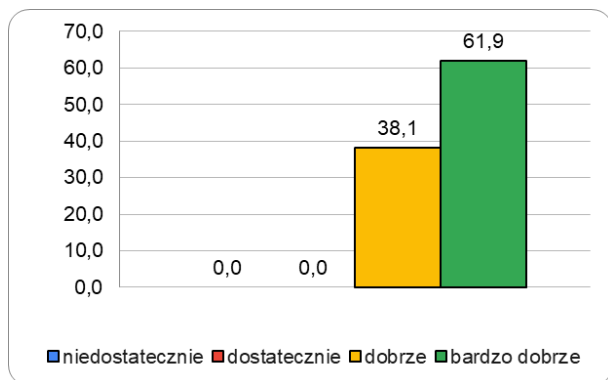


8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych i domach akademickich?

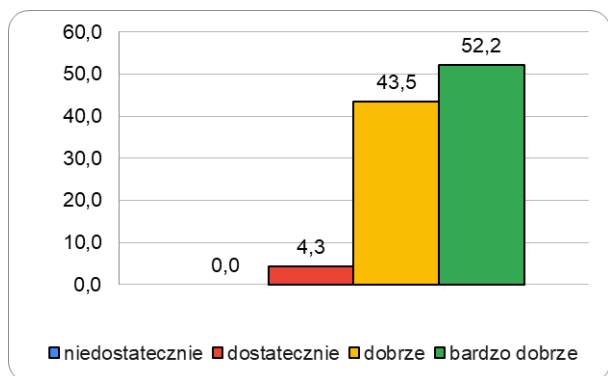


9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych?

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



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

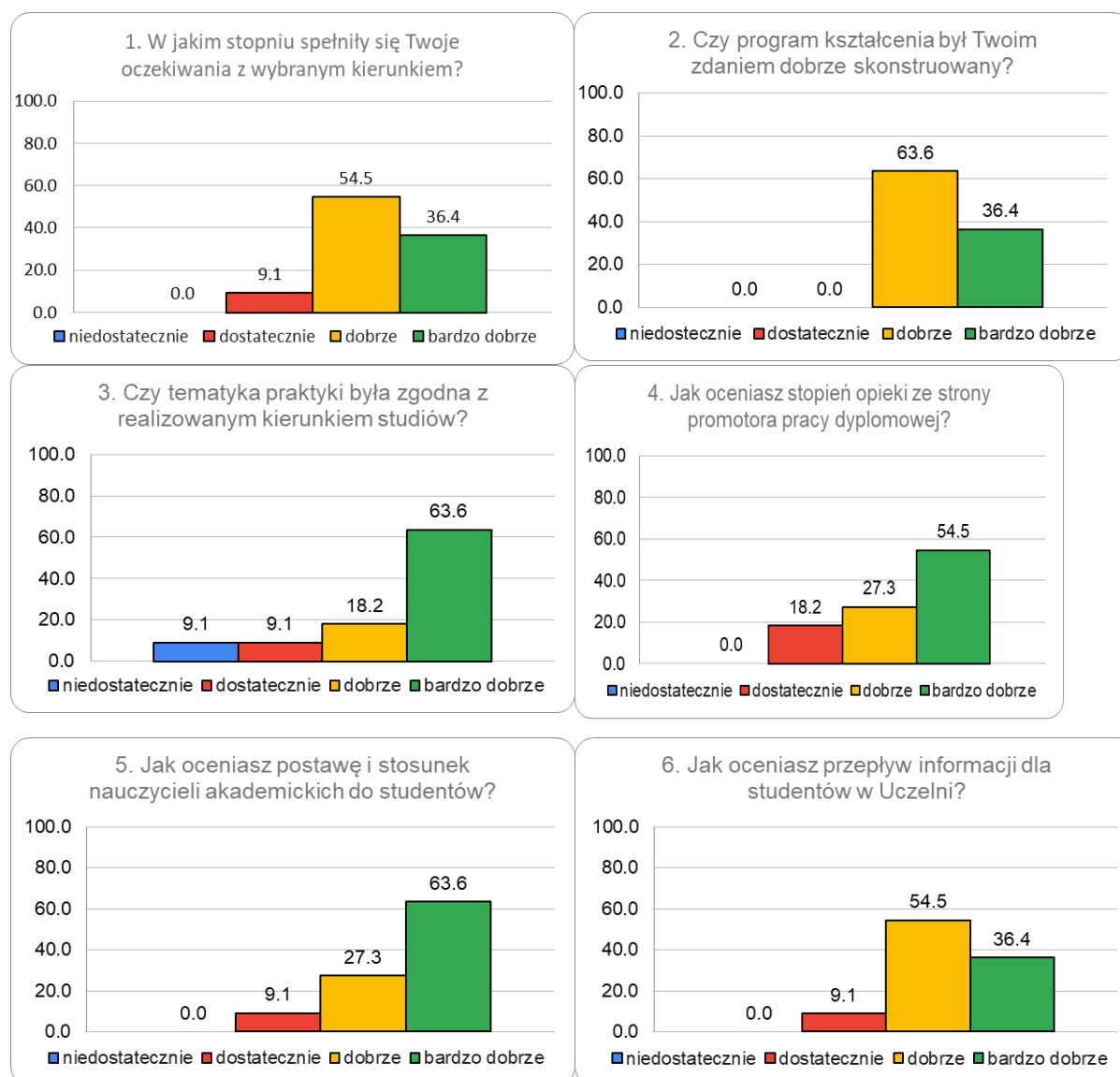


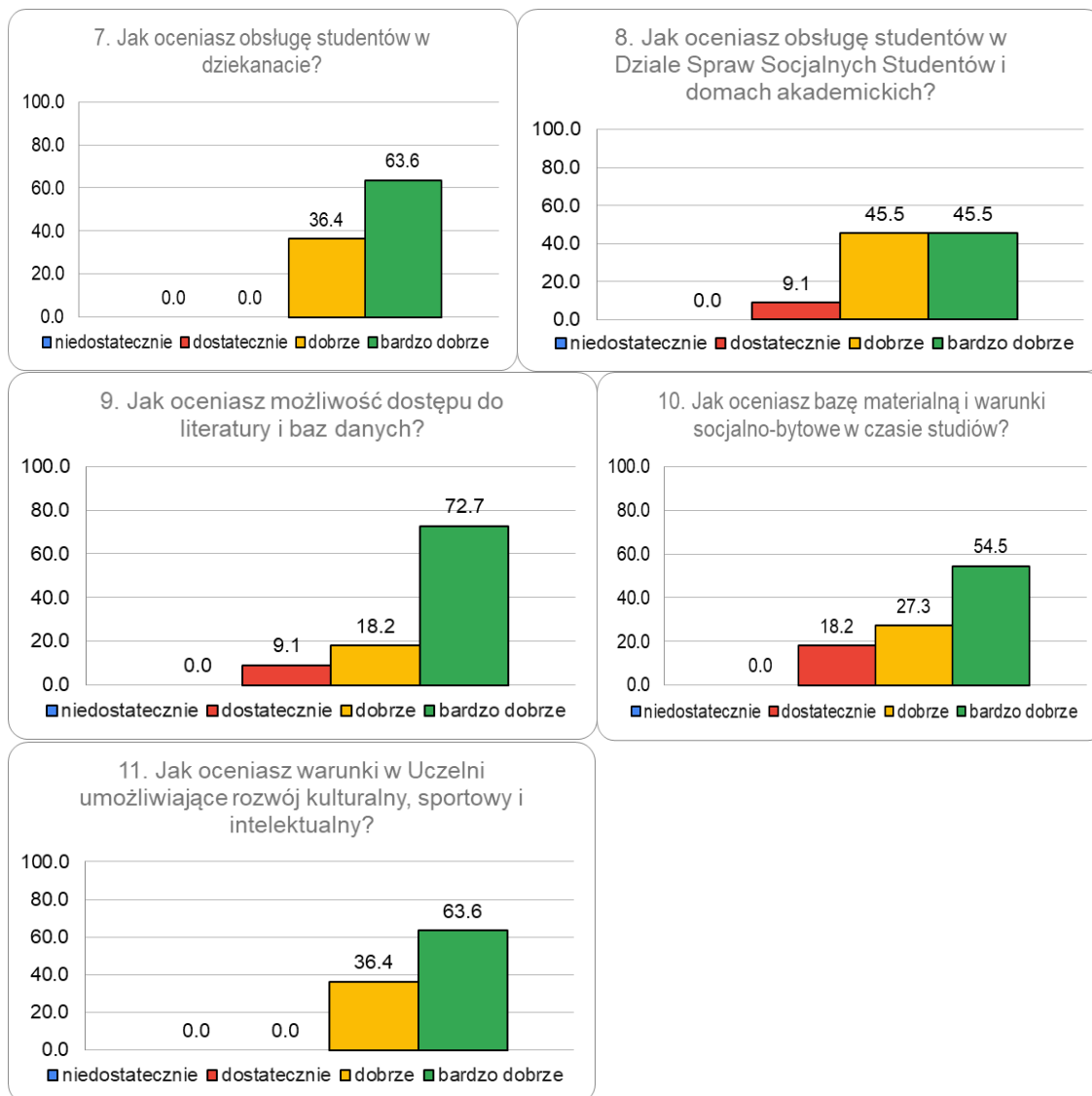
Wykres 2. Procentowy rozkład odpowiedzi udzielonych przez respondentów w pytaniach 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku Dietetyka II stopień.

Studia na kierunku Dietetyka II stopnia spełniły w stopniu dobrym i bardzo dobrym oczekiwania aż 91,3% respondentów. Natomiast w przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia aż 100% ankietowanych uważało, że został on skonstruowany w sposób dobry i bardzo dobry. Studenci ocenili bardzo wysoko tematykę praktyk, bo aż 95,6% biorących udział w ankiecie zaznaczyło odpowiedź „dobrze” lub „bardzo dobrze”. Wszyscy ankietowani również wysoko ocenili opiekę ze strony promotora (suma ocen dobrze i bardzo dobrze). Postawa nauczycieli akademickich wobec studentów była oceniona wysoko. 100% respondentów wystawiło ocenę dobrze i bardzo dobrze. Także kwestia przepływu informacji dla studentów w Uczelni przez 87% ankietowanych została oceniona wysoko - dobrze lub bardzo dobrze, a jedynie 13% udzielonych odpowiedzi wskazywało na ocenę dostateczną omawianego aspektu. Wysoki poziom zadowolenia odnotowano też z obsługi studentów

przez Dziekanat i Dział Spraw Socjalnych. W tym pytaniu 39,1% ankietowanych zaznaczyło odpowiedź dobrze, a pozostałe 60,9% wskazało odpowiedź bardzo dobrze. Wszyscy studenci Dietetyki II st. biorący udział w ankiecie ocenili dostęp do literatury i baz danych jako dobry i bardzo dobry. Niecałe 5% respondentów oceniło bazę materialną, warunki socjalne i bytowe w czasie studiów na ocenę dostateczną, a zdecydowana większość (95%) oceniło tę kwestię na poziomie dobrym i bardzo dobrym. Podobny rozkład odpowiedzi uzyskano dla pytania nr 11, które dotyczyło możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni. Respondenci w zdecydowanej większości (95,7%) zaznaczyli odpowiedź dobrze i bardzo dobrze, zaś pozostałe 4,3% ankietowanych wskazało odpowiedź dostatecznie.

Biotechnologia I stopień





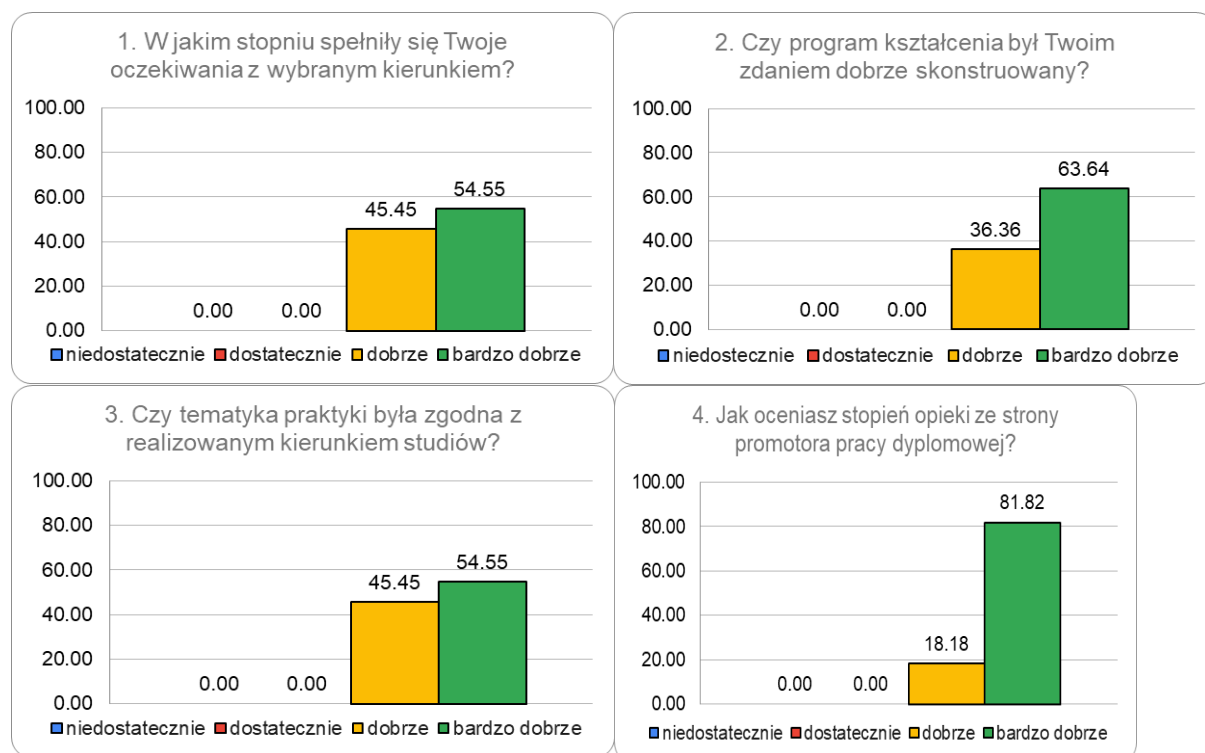
Wykres 3. Procentowy rozkład odpowiedzi udzielonych przez respondentów w pytaniach 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku Biotechnologia I stopień.

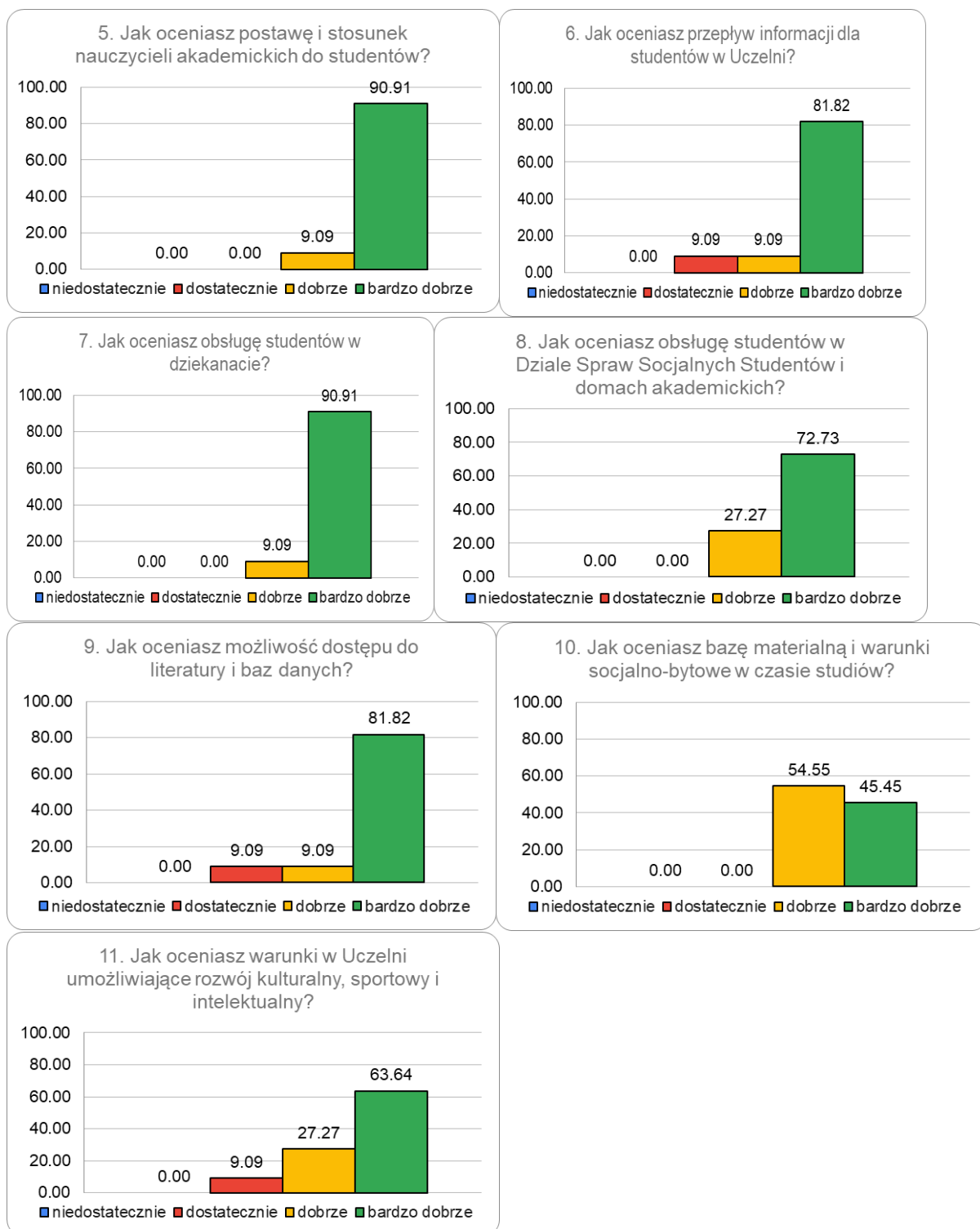
Studia na kierunku Biotechnologia (stopień I) spełniły w stopniu dobrym (54,5%) i bardzo dobrym (36,4%) oczekiwania większości respondentów. Natomiast w przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia 63,6% ankietowanych uważa, że był on dobrze skonstruowany, a 36,4% że bardzo dobrze.

Większość studentów, która udzieliła odpowiedzi na pytanie „czy tematyka praktyk była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów”, oceniła tematykę praktyk na ocenę bardzo dobry (63,6%). W przypadku oceny stopnia opieki ze strony promotora ankietowani studenci ocenili ją dobrze i bardzo dobrze w 81,8% przypadków. Odnotowano również 18,2 % odpowiedzi respondentów, którzy ocenili, że stopień opieki ze strony promotora jest

dostateczny. W odniesieniu do ogólnej oceny postawy nauczycieli akademickich, najczęściej zaznaczoną odpowiedzią był wariant bardzo dobrze (63,6%). W pytaniu o przepływ informacji dla studentów w Uczelni, większość ankietowanych oceniła ten aspekt na ocenę dobrą (54,5%) i bardzo dobrą (36,4%). Studenci pierwszego stopnia biotechnologii w większości bardzo dobrze (63,8%) ocenili obsługę studentów przez dziekanat, natomiast 36,4% respondentów dało ocenę dobry. Obsługa przez Dział Spraw Socjalnych oraz domy akademickie w większości przypadków została oceniona bardzo dobrze i dobrze (91%). Dostęp do literatury i baz danych większość respondentów oceniła bardzo dobrze i dobrze (90,9%). Z uzyskanych wyników wnioskujemy, iż studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych. Większość respondentów bardzo dobrze (63,6%) oceniła możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni, natomiast dobrze 36%.

Biotechnologia, II stopień



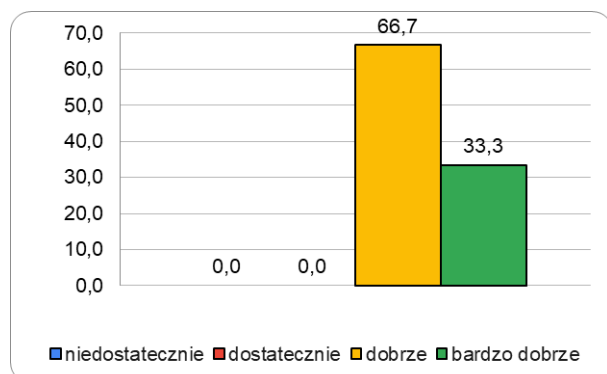


Wykres 4. Procentowy rozkład odpowiedzi udzielonych przez respondentów w pytaniach 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku Biotechnologia II stopień.

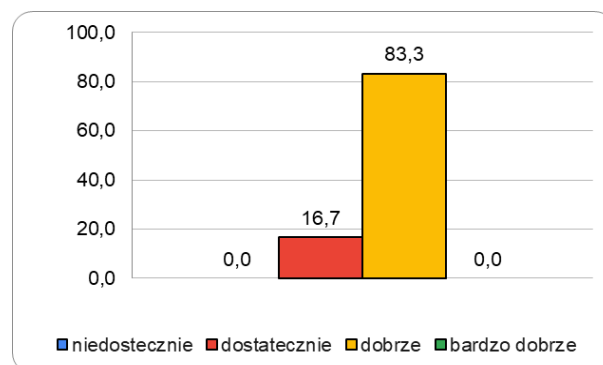
Większość studentów na kierunku Biotechnologia (stopień II) uważa, iż oczekiwania względem wybranego kierunku spełniły się w stopniu bardzo dobrym i dobrym (54,55% i 45,45%, odpowiednio). W przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia studenci uważali obowiązujący program kształcenia za bardzo dobrze (63,64%) i dobrze (36,36%) skonstruowany. Ankietowani ocenili również zgodność tematyki praktyk z realizowanym kierunkiem studiów. Większość respondentów oceniło ją bardzo dobrze i dobrze (54,55% i 45,45%, odpowiednio). W przypadku oceny opieki ze strony promotora większość respondentów oceniła ją bardzo dobrze (81,82%). W przypadku ogólnej oceny postawy nauczycieli akademickich, najczęstszym zaznaczanym wariantem odpowiedzi był wariant bardzo dobrze (90,91%). Nie odnotowano ocen niedostatecznych. Większość studentów ocenia przepływ informacji dla studentów na ocenę bardzo dobrą (81,82 %). Z obsługi studentów przez dziekanat respondenci drugiego stopnia biotechnologii są zadowoleni w stopniu bardzo dobrym (suma 90,91%). Obsługa studentów przez Dział Spraw Socjalnych oraz domy akademickie została oceniona bardzo dobrze przez większość ankietowanych ankietowanych. Możliwość dostępu do baz danych i literatury większość respondentów oceniła bardzo dobrze (81,2%). Ankietowani studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych w stopniu dobrym (54,55%). Możliwość do rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego została stosunkowo różnie oceniana. Większość ankietowanych ocenia ją bardzo dobrze i dobrze.

Technologia żywności i żywienie człowieka, studia I stopnia

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



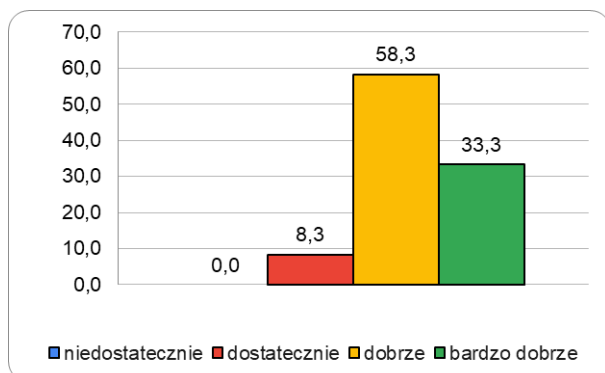
2. Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?



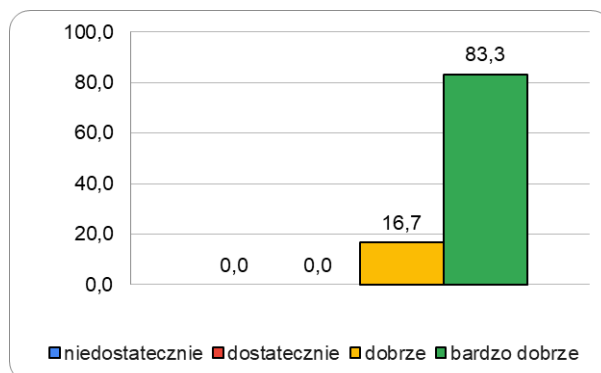
3. Czy tematyka praktyki była zgodna z

4. Jak oceniasz stopień opieki ze strony

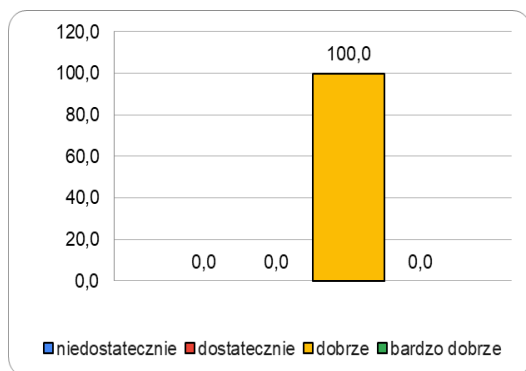
realizowanym kierunkiem studiów?



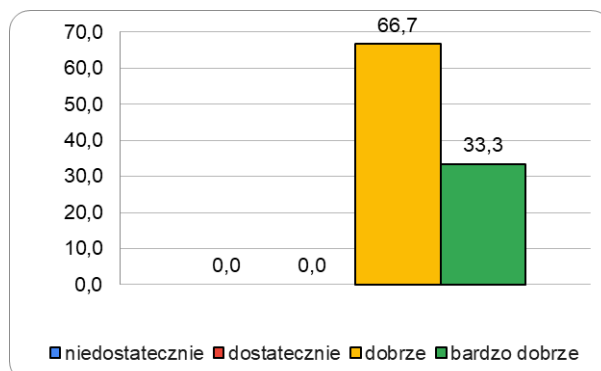
promotora pracy dyplomowej?



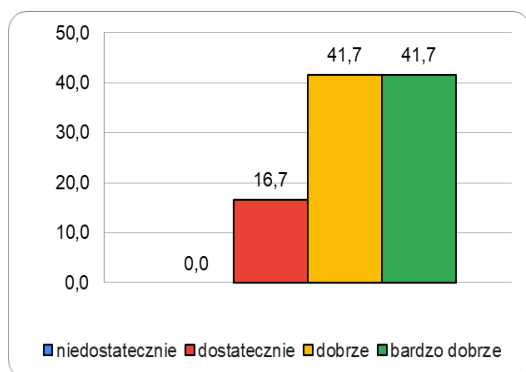
5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?



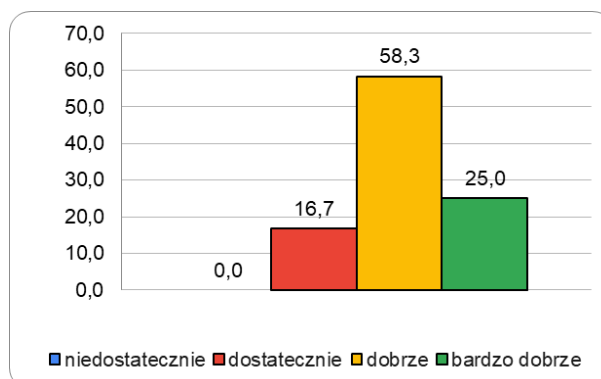
6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów na Uczelni?



7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?

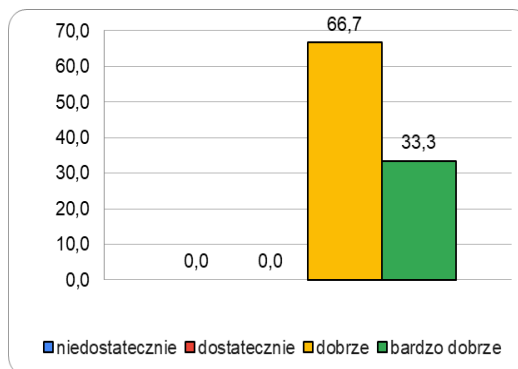
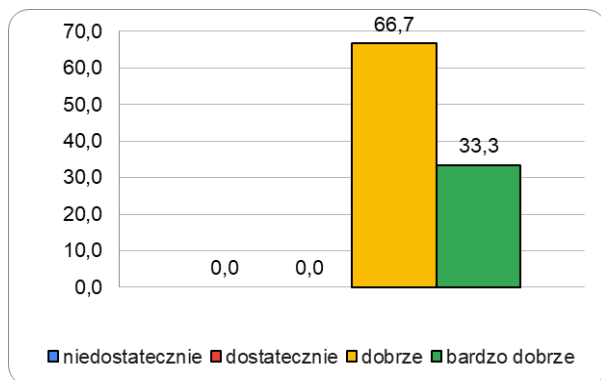


8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych i domach akademickich?

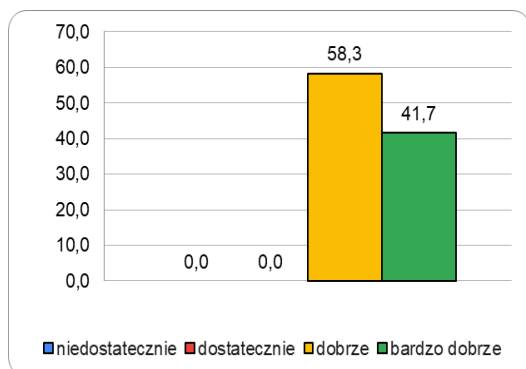


9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych?

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



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



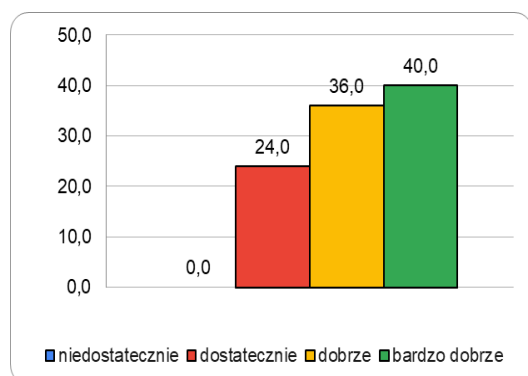
Wykres 5. Rozkład procentowy udzielonych odpowiedzi przez respondentów na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku TŻiŻCz I stopień.

Studia na kierunku TŻiŻCz I stopnia wysoko spełniły oczekiwania wszystkich studentów, w tym 66,7% z nich zadeklarowało, że w stopniu dobrym a pozostałe 33,5% wskazało, że w stopniu bardzo dobrym. Programu kształcenia został pozytywnie oceniony, w tym 83,3% ankietowanych uważa, że został on dobrze skonstruowany. Pozostałe 16,7% respondentów oceniło program kształcenia na poziomie dostatecznym. Zgodność tematyki praktyk z kierunkiem studiów ankietowani ocenili także pozytywnie, w tym 91,6% respondentów wystawiło ocenę dobrą lub bardzo dobrą. Stopień opieki promotora pozytywnie oceniło 100% ankietowanych, w tym 16,7% respondentów wystawiło ocenę dobrą i aż 83,3% ocenę bardzo dobrą. Ocena postawy nauczycieli akademickich była w 100% pozytywna (ocena dobra). Studenci I st. TŻiŻCz docenili przepływ informacji na uczelni (66,7% ankietowanych zaznaczyło odpowiedź dobrze i 33,3% wskazało odpowiedź bardzo dobrze). Z obsługi studentów przez dziekanat studenci omawianego kierunku byli zadowoleni, co

potwierdza analiza udzielonych odpowiedzi przez respondentów. Po 41,7% ankietowanych było usatysfakcjonowanych na poziomie dobrym i bardzo dobrym, a pozostałe 16,7% w stopniu dostatecznym. Większość udzielonych odpowiedzi na pytanie nr 8 ankiety dotyczące oceny Działu Spraw Socjalnych oraz domów akademickich to oceny wysokie (dobrze - 58,3% i bardzo dobrze - 25%). Dostęp do literatury wszyscy ankietowani ocenili pozytywnie (66,7% udzielonych odpowiedzi to oceny dobre i 33,3% to oceny bardzo dobre). Identyfikacyjny rozkład odpowiedzi odnotowano w pytaniu nr 10 ankiety, które dotyczyło poziomu zadowolenia z bazy materialnej, warunków socjalnych i bytowych w czasie studiów. Ocena możliwości rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni przez wszystkich respondentów była wysoka. Ten aspekt przez 58,3% biorących udział w ankiecie został oceniony na poziomie dobrym, zaś przez 41,7% na poziomie bardzo dobrym.

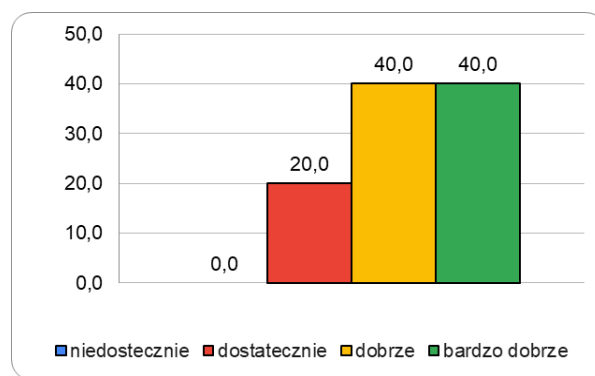
Technologia żywności i żywienie człowieka, studia II stopnia

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

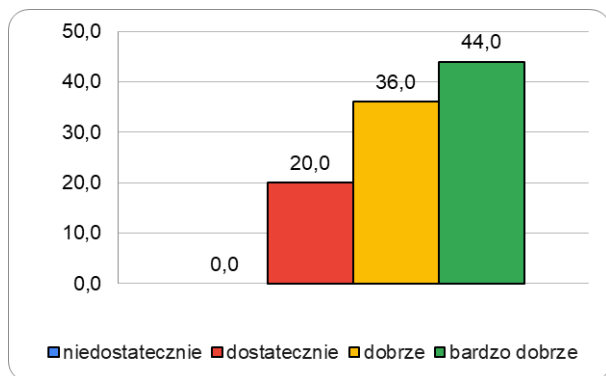


3. Czy tematyka praktyki była zgodna z realizowanym kierunkiem studiów?

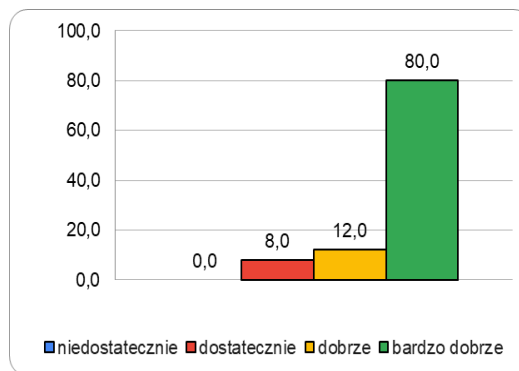
2. Czy program kształcenia był Twoim zdaniem dobrze skonstruowany?



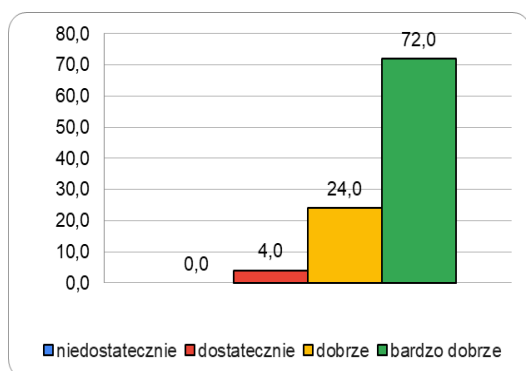
4. Jak oceniasz stopień opieki ze strony promotora pracy dyplomowej?



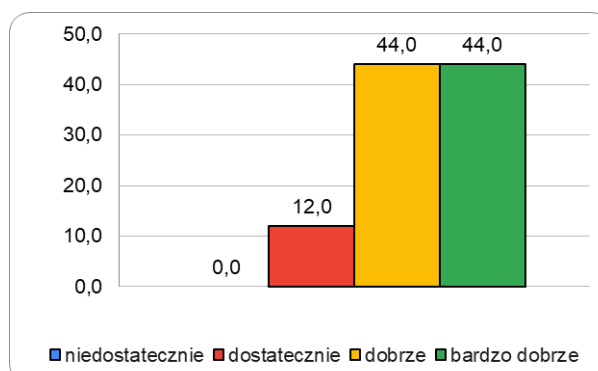
5. Jak oceniasz postawę i stosunek nauczycieli akademickich do studentów?



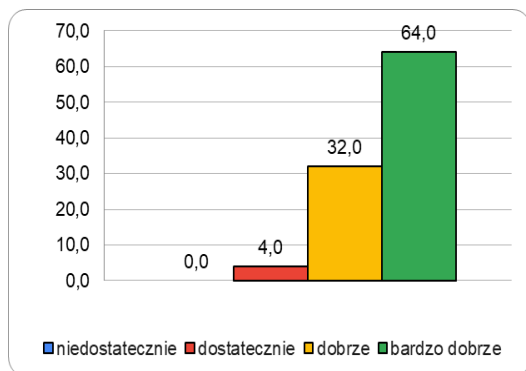
6. Jak oceniasz przepływ informacji dla studentów na Uczelni?



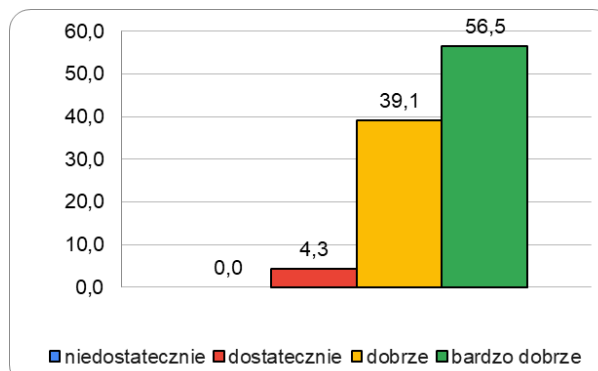
7. Jak oceniasz obsługę studentów w dziekanacie?



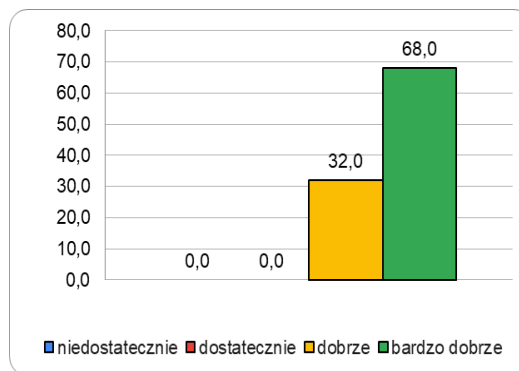
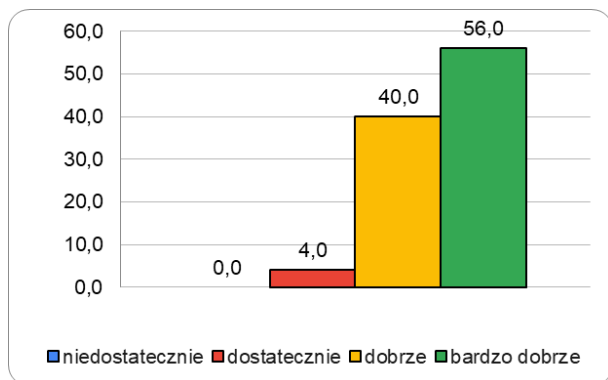
8. Jak oceniasz obsługę studentów w Dziale Spraw Socjalnych i domach akademickich?



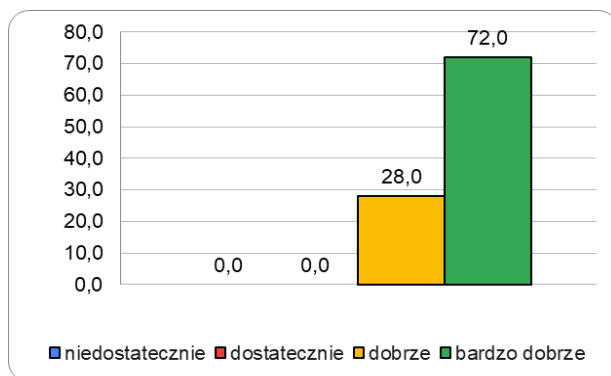
9. Jak oceniasz możliwość dostępu do literatury i baz danych?



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



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

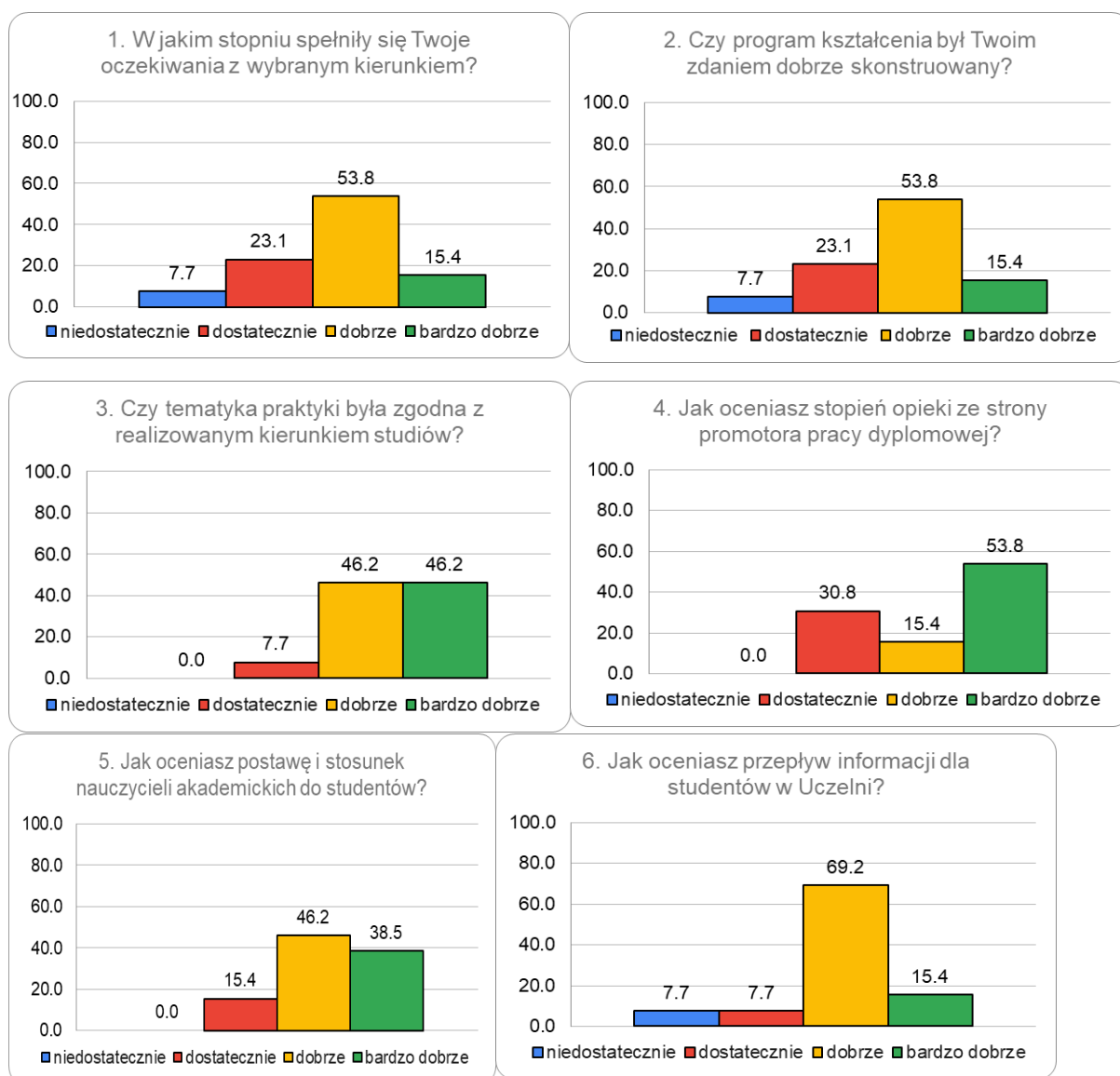


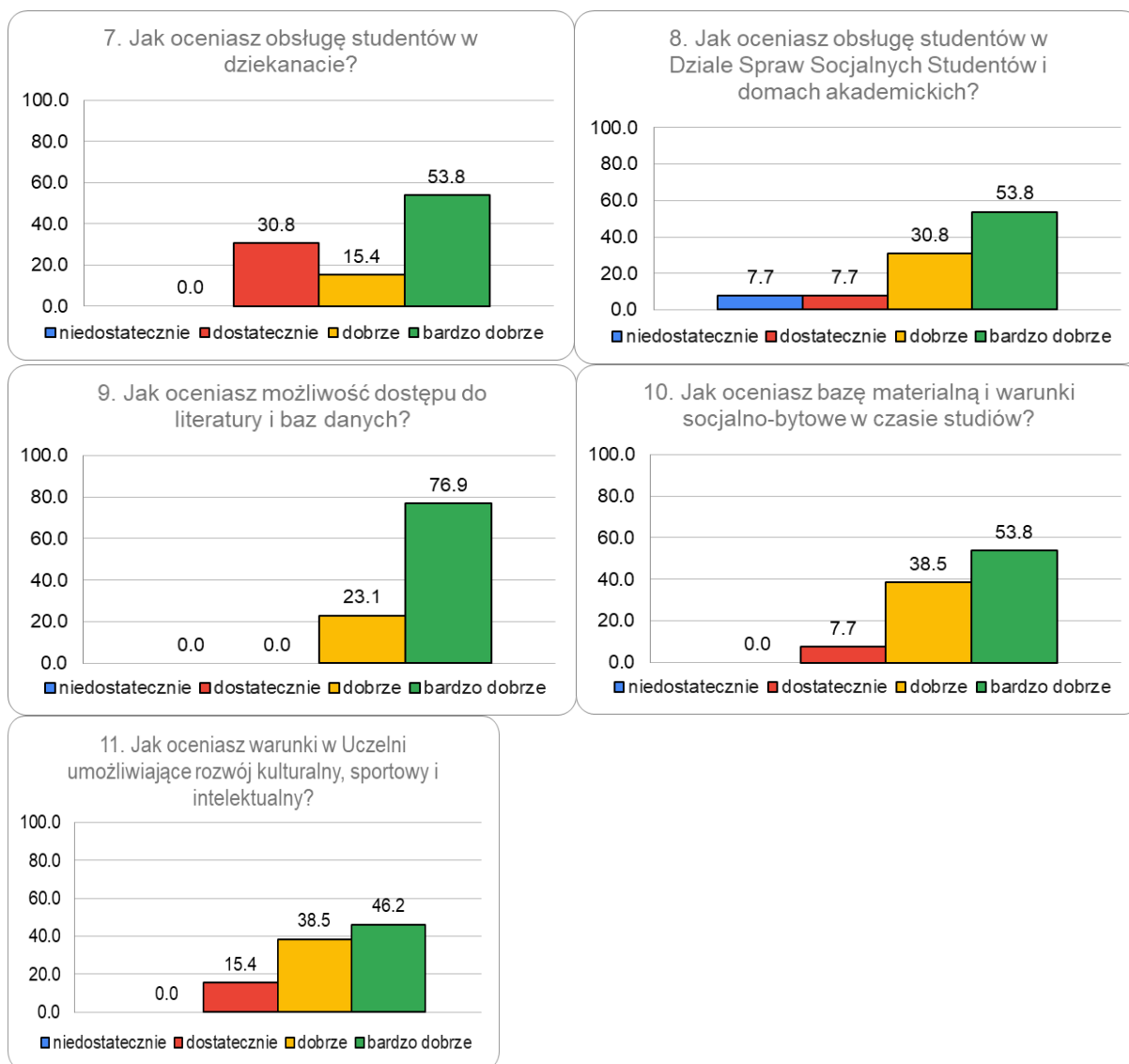
Wykres 6. Procentowy rozkład odpowiedzi podanych przez respondentów na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku TŻiŻCz II stopień.

Studia na kierunku TŻiŻCz II stopnia spełniły oczekiwania w stopniu dobrym dla 36% studentów, a w stopniu bardzo dobrym dla 40% ankietowanych. Pozostałych 24% ankietowanych oceniło tę kwestię na poziomie dostatecznym. Opinia dotycząca programu kształcenia była pozytywna, gdyż 80% studentów oceniło go dobrze lub bardzo dobrze (po 40% udzielonych odpowiedzi). Ankietowani również wysoko ocenili zgodność tematyki praktyk z realizowanym kierunkiem studiów (36% i 44% respondentów zaznaczyło odpowiednio odpowiedź dobrze i bardzo dobrze). Ocena opieki promotora i postawy nauczycieli akademickich były także pozytywna. Najwięcej osób oceniła te kwestie na poziomie bardzo dobrym (80% i 72% ankietowanych zaznaczyło odpowiedź bardzo dobrze odpowiednio w pytaniu nr 4 i 5). Większość ankietowanych (88%) wskazała w formularzu ankiety w odpowiedzi na pytanie dotyczące oceny przepływu informacji dla studentów i obsługi w dziekanacie odpowiedzi dobrze i bardzo dobrze. Ponad 95% biorących udział w

ankiecie wskazało, że obsługa w Dziale Spraw Socjalnych Studentów i domach akademickich była dobra i bardzo dobra. Dostęp do literatury i baz danych również oceniono pozytywnie, w tym 96% respondentów zaznaczyło odpowiedzi dobrze i bardzo dobrze. Większość studentów (68%) oceniła bazę materialną, warunki socjalne i bytowe w czasie studiów jako bardzo dobre, zaś pozostałe 32% jako dobre. Podobnie ceniono warunki umożliwiające rozwój kulturalny, sportowy i intelektualny na uczelni (72% udzielonych odpowiedzi to bardzo dobrze i 28% - dobrze).

Gastronomia i Sztuka Kulinarna stopień I





Wykres 7. Procentowy rozkład odpowiedzi podanych przez respondentów na pytania 1-11 ankiety dyplomanta dla kierunku GiSzK I stopień.

Studia na kierunku GiSzK (stopień I) spełniły w stopniu dobrym oczekiwania większości respondentów (53,8%). Natomiast w przypadku opinii dotyczącej programu kształcenia 53,8% 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 92,2%). Zdecydowana większość ankietowanych oceniła współpracę z promotorem bardzo dobrze (53,8%), dobrze 15,4% a dostatecznie 30,8%.

Najczęściej pojawiającą się odpowiedzią na pytanie dotyczące postawy i stosunku nauczycieli akademickich do studentów było dobrze i bardzo dobrze (46,2% i 38,5, odpowiednio). Studenci Gastronomii i Sztuki Kulinarnej przepływ informacji na Uczelni ocenili w sposób jednoznaczny. Najczęściej pojawiała się odpowiedź dobrze i stanowiła ona 69,2%. Z obsługi studentów przez dziekanat respondenci pierwszego stopnia gastronomii i sztuki kulinarnej w większości zadowoleni są w stopniu bardzo dobrym i dostatecznym (53,8% i 30,8%, odpowiednio). Dział Spraw Socjalnych oraz domy akademickie w większości oceniają na bardzo dobrze i dobrze (w sumie 84,6%). Aż 76,9% wszystkich ankietowanych oceniła możliwość dostępu do literatury i baz danych na uczelni bardzo dobrze. Studenci są zadowoleni z warunków socjalno-bytowych, a także materialnych. 92,3% respondentów oceniło dobrze i bardzo dobrze możliwość rozwoju kulturalnego, sportowego i intelektualnego na Uczelni.

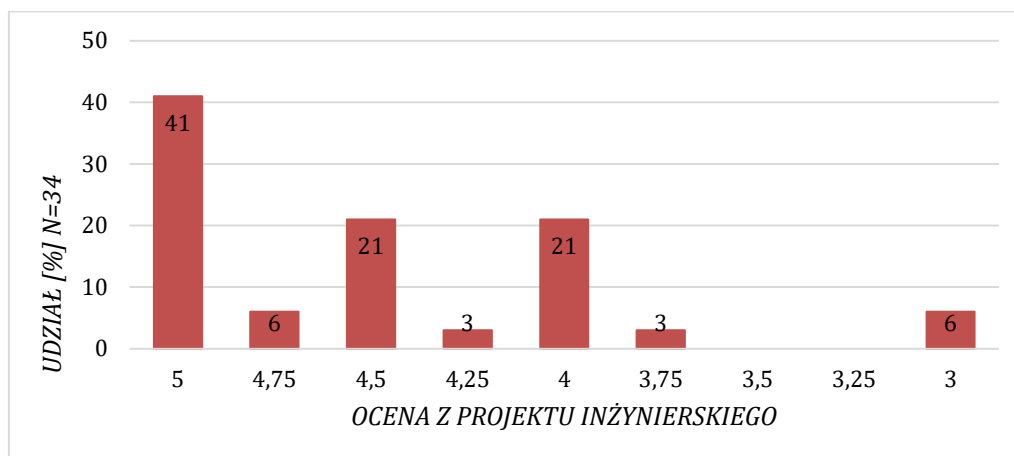
OCENA JAKOŚCI PRAC DYPLOMOWYCH

PROJEKTY INŻYNIERSKIE I LICENCJACKIE ZAGADNIENIA PROBLEMOWE

W roku akademickim 2024-2025 na wszystkich kierunkach studiów pierwszego stopnia prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii zostały przeprowadzone obrony projektów inżynierskich oraz licencjackich zagadnień problemowych.

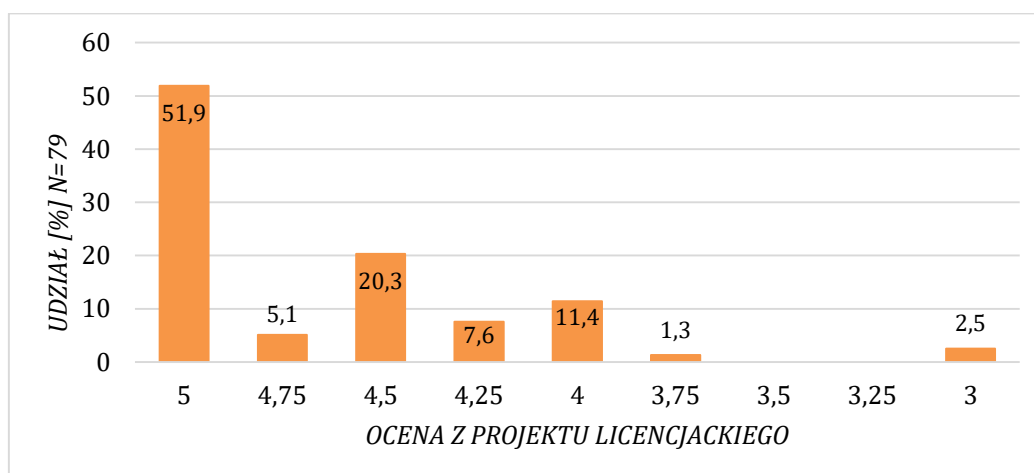
Biotechnologia, studia stacjonarne I stopnia

Na kierunku biotechnologia, studia stacjonarne, oceniono 34 projekty inżynierskie. 62 % projektów uzyskało ocenę co najmniej 4,50, 41% oceniono na ocenę bardzo dobry. Średnia ocen z projektów inżynierskich wynosiła 4,34.



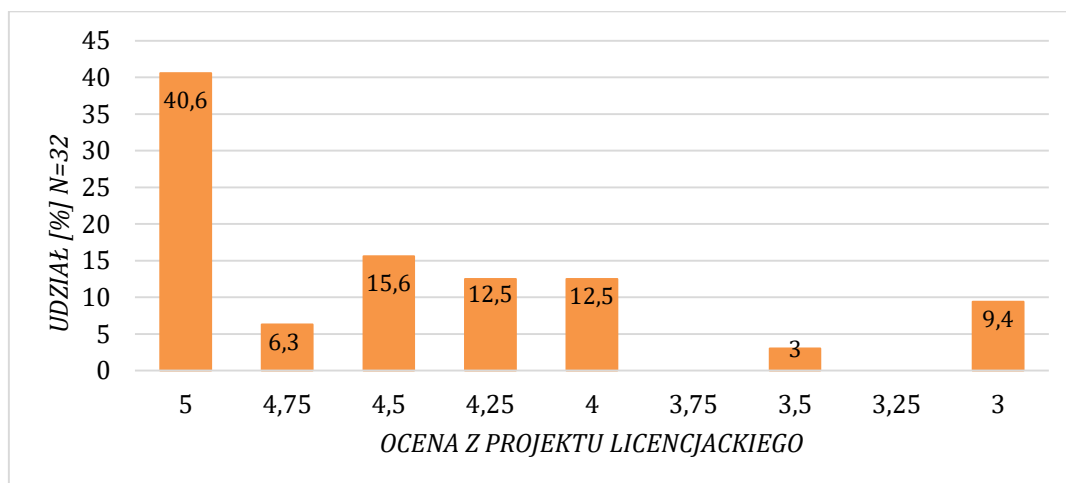
Wykres 8. Procentowy udział poszczególnych ocen z projektów inżynierskich studentów studiów stacjonarnych kierunku biotechnologia.

Dietetyka, studia stacjonarne i niestacjonarne I stopnia



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

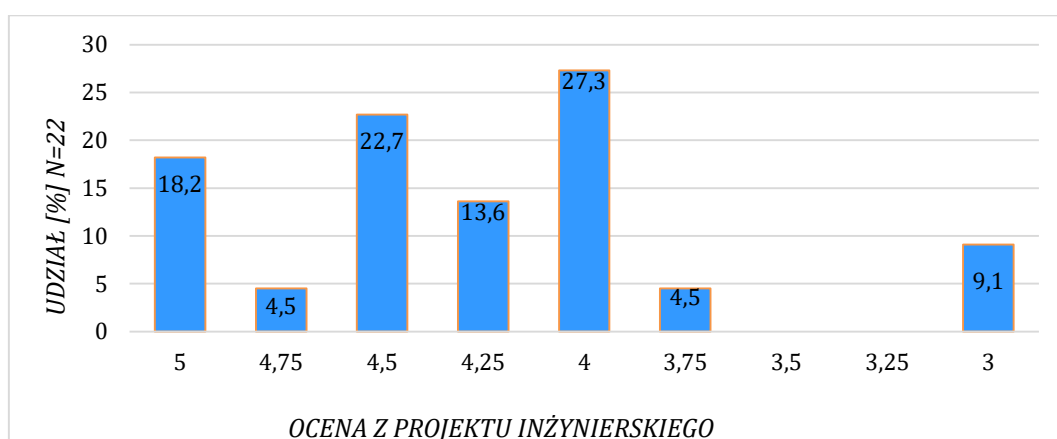
Na kierunku dietetyka, studia stacjonarne, oceniono 79 licencjackich zagadnień problemowych. Blisko 78% ocenianych licencjackich zagadnień problemowych uzyskało średnią co najmniej 4,50, przy czym ok. 52% oceniono na ocenę bardzo dobry. Na 3,5 lub niżej oceniono 2,5% licencjackich zagadnień problemowych (2 przypadki). Średnia ocen z licencjackich zagadnień problemowych wynosiła 4,67.



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

Na kierunku dietetyka, studia niestacjonarne, oceniono 32 licencjackie zagadnienia problemowe. Blisko 63% ocenianych licencjackich zagadnień problemowych uzyskało średnią co najmniej 4,50, przy czym ok. 41% oceniono na ocenę bardzo dobry. Na 3,5 lub niżej oceniono 12% licencjackich zagadnień problemowych (4 przypadki). Średnia ocen z licencjackich zagadnień problemowych wynosiła 4,45.

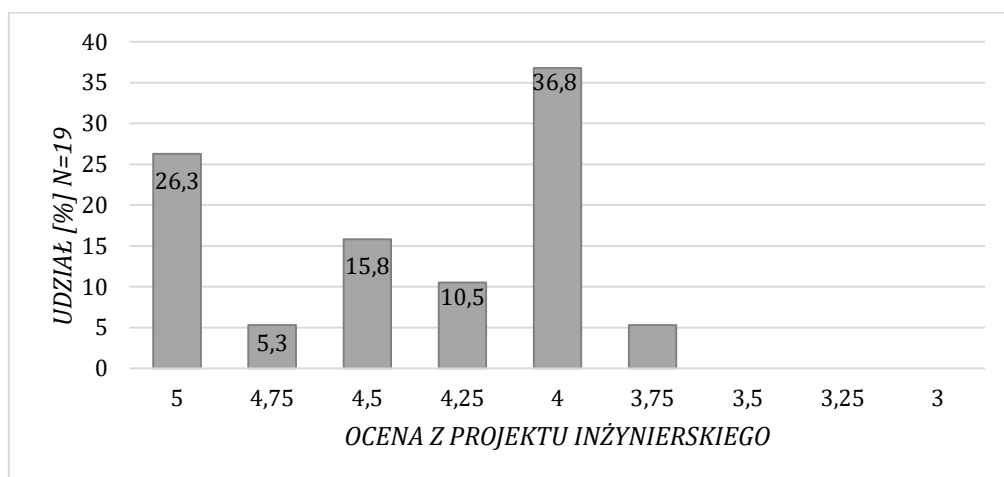
GiSzK, studia stacjonarne I stopnia



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

Na kierunku GiSzK, studia stacjonarne, oceniono 22 projekty inżynierskie. Oceny projektów były zróżnicowane jednak ponad 45% uzyskało ocenę 4,5 i wyższą. Poniżej 4 oceniono 3 projekty (13,6%). Średnia ocen z projektów inżynierskich wynosiła 4,26.

Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, studia stacjonarne I stopnia



Wykres 12. Procentowy udział poszczególnych ocen z projektów inżynierskich studentów studiów stacjonarnych kierunku TŻiŻCz.

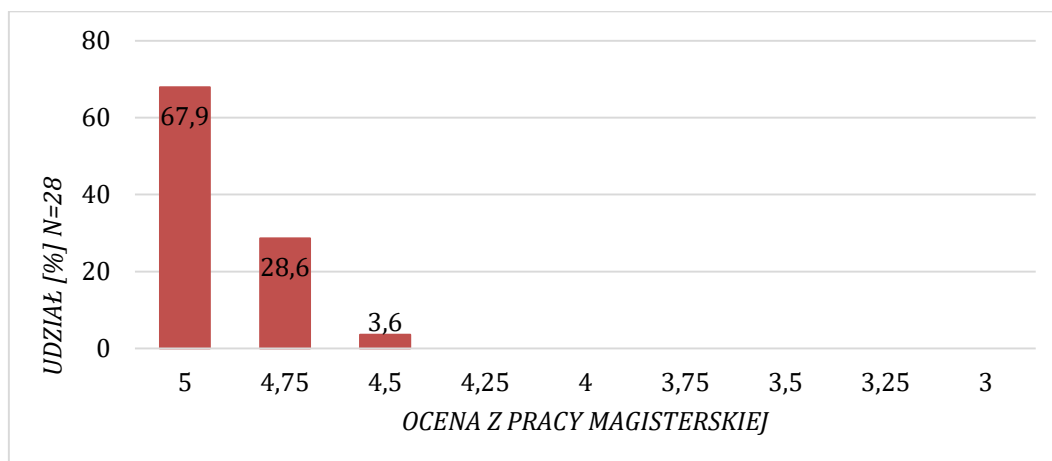
Na kierunku TŻiŻCz, studia stacjonarne, oceniono 19 projektów inżynierskich. Ok. 46% ocenianych projektów uzyskało średnią co najmniej 4,50, a najwięcej projektów oceniono na 4 (o. 37%) Ocenę bardzo dobry otrzymało 5 projektów (26.3%). Na 3,75 lub niżej oceniono tylko 1 projekt. Średnia ocen z projektów inżynierskich wynosiła 4,39.

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 praca nie wskazuje istotnych podobieństw wykrytych w ramach weryfikacji przez JSA i może być dopuszczona do obrony.

Na WNoŻiB w roku 2024-2025 odbyło się 124 obrony prac magisterskich.

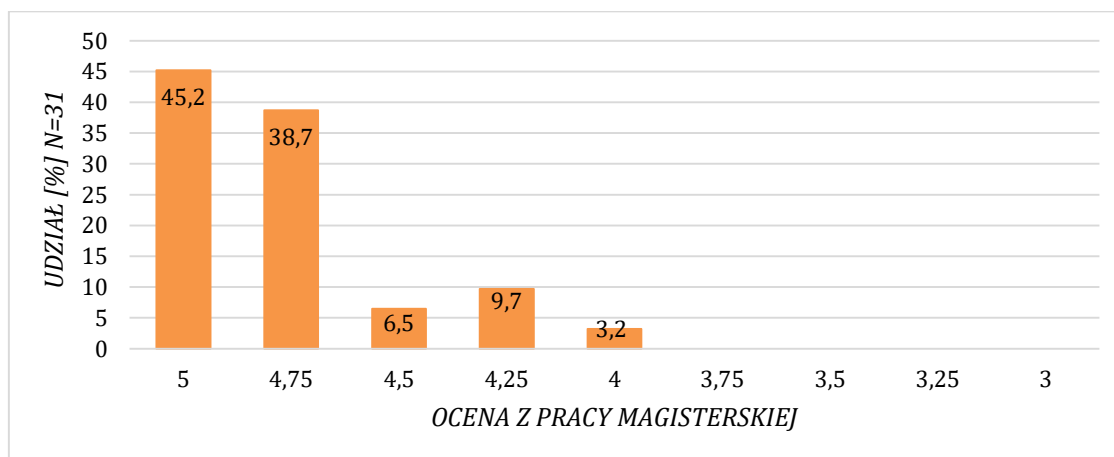
Biotechnologia, studia stacjonarne II stopnia



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

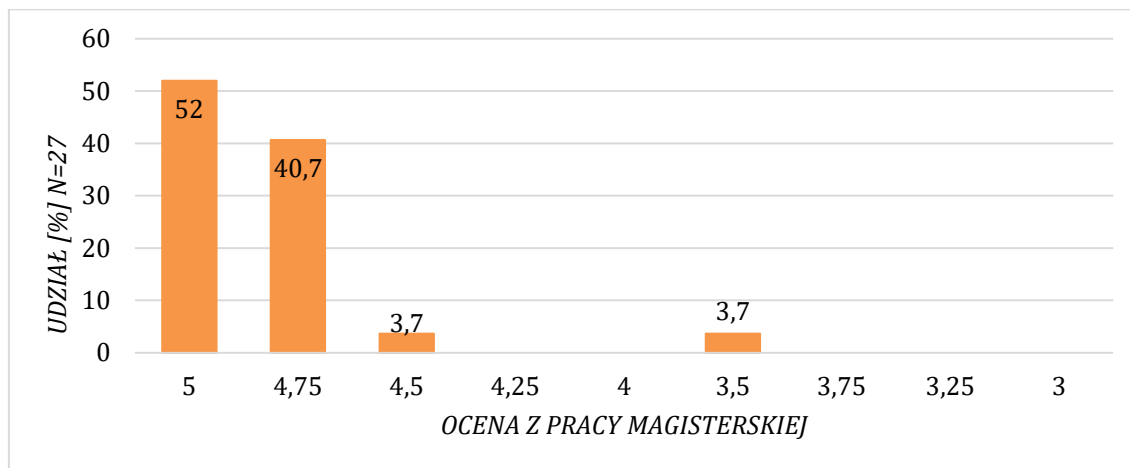
Oceniono 28 prac magisterskich absolwentów studiów stacjonarnych II stopnia kierunku Biotechnologia. 68% została oceniona na ocenę bardzo dobry, a 29% uzyskało średnią 4,75. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,91 i była wyższa o 0,6 w stosunku do poprzedniego roku.

Dietetyka, studia stacjonarne i niestacjonarne II stopnia



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

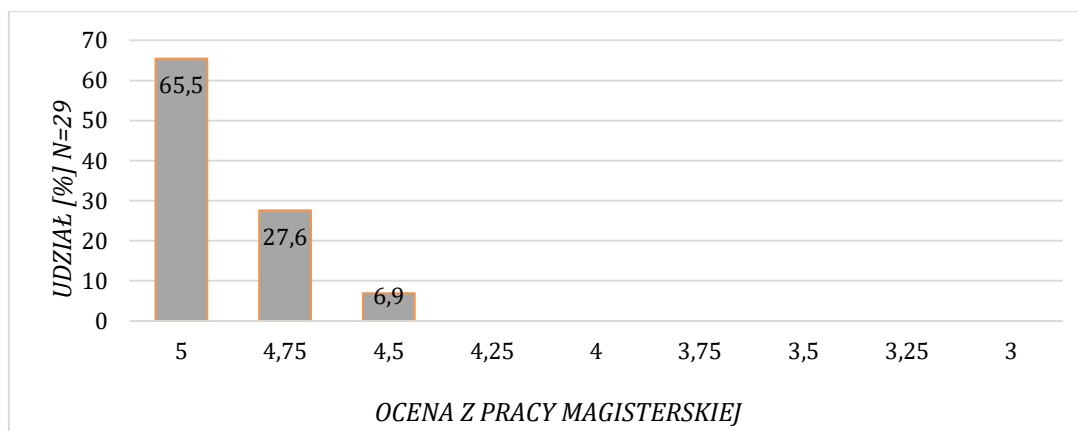
Średnia ocen prac dyplomowych magisterskich studentów studiów stacjonarnych II stopnia kierunku Dietetyka była wyższa o 0,16 niż w poprzednim roku i wyniosła 4,79. Łącznie oceniono 31 prac, z czego 45,2%, bardzo dobrze..



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

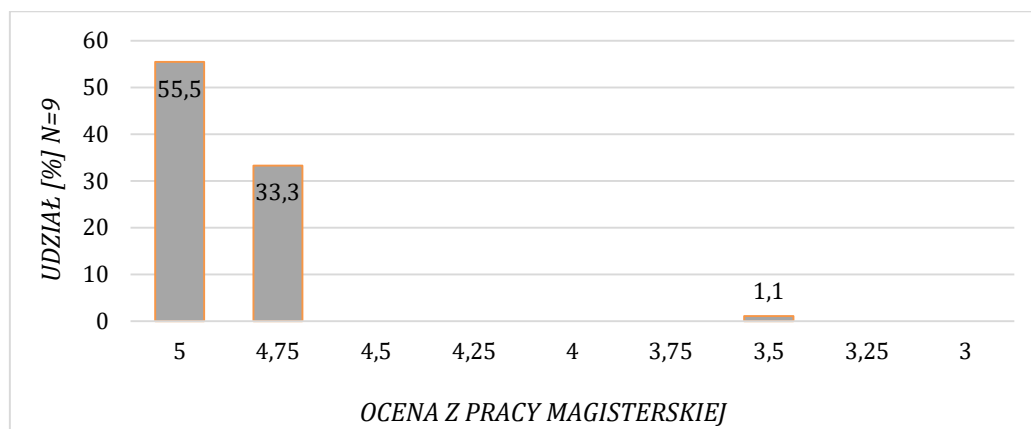
Na kierunku Dietetyka, studia niestacjonarne, oceniono 27 prac magisterskich. 52% ocenianych prac uzyskało średnią 5,0, większość prac oceniono nie niżej niż 4,5. Średnia ocen z prac dyplomowych była bardzo wysoka i wynosiła 4,83.

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 29 prac magisterskich. Wszystkie oceniane prace uzyskały średnią co najmniej 4,50, przy czym ponad 65% oceniono na ocenę bardzo dobry. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,89 i była o 0,2 wyższa niż przed rokiem.



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

Oceniono 9 prac magisterskich absolwentów studiów niestacjonarnych II stopnia kierunku TŻiŻCz. Ponad połowa prac (55,5%) została oceniona na ocenę bardzo dobry, a ponad 33% uzyskało średnią 4,75. Średnia ocen z prac magisterskich dla kierunku wynosiła 4,75.

W roku akademickim 2024/2025 na wszystkich kierunkach prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii oceniono 80 projektów inżynierskich, 112 licencjackich zagadnień problemowych i 124 prace magisterskie. 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 4,42 oraz prac magisterskich wynosząca co najmniej 4,83. Jak również znaczny odsetek absolwentów uzyskujących za pracę dyplomową średnią co najmniej 4,50.

Tabela. 12 Średnia ocen ze studiów i końcowych ocen na dyplomie oraz liczba dyplomów wyróżniającego się absolwenta w roku akademickim 2024/2025

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	3,71	32	4,01	29

Biotechnologia II stopnia stacjonarne	4,16	42,9	4,7	46,4
Dietetyka I stopnia stacjonarne	3,84	41	4,23	41,7
Dietetyka I stopnia niestacjonarne	3,81	45,5	4,29	51,5
Dietetyka II stopnia stacjonarne	4,14	50	4,6	29
Dietetyka II stopnia niestacjonarne	4,47	41	4,86	75
TŻiŻCz I stopnia stacjonarne	3,84	47	4,34	42
TŻiŻCz I stopnia niestacjonarne	3,73	40	4,3	40
TŻiŻCz II stopnia stacjonarne	4,37	55	4,81	69
TŻiŻCz II stopnia niestacjonarne	4,28	44,4	4,61	44,4
GiSzK I stopnia stacjonarne	3,78	50	4,44	41

Absolwenci którzy ukończyli studia na WNoŻiB w roku 2024/2025 osiągnęli dobrą średnią ocen ze studiów (zakres ocen 3,71-4,47), dodatkowo procent ocen ze studiów wyższych niż średnia wynosił od 32% -5 5%. Absolwenci uzyskali także wysoką końcową ocenę na dyplomie (w zakresie 4,01-4,86). Najwyższy procent ocen na dyplomie powyżej średniej uzyskiwali absolwenci studiów I stopnia kierunków TŻiŻCz, Dietetyka, Biotechnologia.

III DOSTOSOWYWANIE EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DO WYMOGÓW RYNKU PRACY

Współpraca z Radą Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych

Rada Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych, ma charakter organu doradczo-opiniodawczego w sprawie efektów kształcenia i programów studiów na kierunkach kształcenia prowadzonych na naszym Wydziale.

Zadania Rady obejmują:

- opiniowanie, dostosowywanie oraz rekomendowanie programów kształcenia, programów studiów i założonych efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach studiów, w tym

studiów podyplomowych do potrzeb rynku pracy i oczekiwań otoczenia społecznego (dostosowanie treści programowych do wymagań pracodawców i rynku pracy, -uruchamianiem kierunków i specjalności pod konkretne zapotrzebowania pracodawców), współudział w realizacji badań (również w zakresie tematyki prac magisterskich) oraz możliwość dofinansowania ze źródeł zewnętrznych, -współorganizowanie projektów o charakterze edukacyjnym i popularyzatorskim, -współorganizowanie na Wydziale targów praktyk, staży i pracy, udzielanie wsparcia Wydziałowi w celu umożliwiania studentom odbywania wysokiej jakości praktyk zawodowych, -wspieranie inicjatyw, wydarzeń organizowanych przez Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, -nawiązywanie indywidualnych form współpracy z poszczególnymi kierunkami studiów.

Skład Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych w roku 2024/25:

Przewodniczący Rady Dyrektor Krzysztof Ochał, Kabako Gruppe sp. z O.O. Zastępca Przewodniczącego Rady Dyrektor Agata Samul, Super Drob Zakłady Drobiarsko-Mięsne S.A.

Członkowie:

Prezes Zarządu Mieczysław Starkowicz, Synthaverse S.A.

Pełnomocnik Zarządu Maciej Bartoń, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Produktów Ekologicznych "Polska Ekologia"

Prezes Zarządu Krzysztof Borkowski, Zakład Mięsny "Mościbrody" Sp. z o.o.

Członek Zarządu Justyna Budzyńska, Fabryka Cukierków „Pszczółka” Sp. z o.o.

Prezes Zarządu Bartłomiej Celmerowski, MULTIVAC Sp. z o. o

Prezes Waldemar Ferschke, Medisept Sp. z o.o.

Katarzyna Kowalska, pełnomocnik Zarządu ds. Jakości SM Bieluch w Chełmie

Magdalena Fura, Kierownik Wydziału Produkcja, SM Bieluch w Chełmie

Anna Jamborowicz-Pelak, Poradnia Dietetyczna Zdrowy Jadłospis

Prezes Zarządu Piotr Nowak, Korab Garden Sp. z o.o.

Prezes Zarządu Anna Paterek , Zakład Przetwórstwa Mięsa MATTHIAS Sp. z o.o.

Prezes Zarządu Jarosław Zawadzki, Dr Gerard Sp. z o.o.

Dyrektor Zakładu Mirosław Pastuszak, MASPEX FOOD Sp. z o.o. Oddział LUBELLA w Lublinie

Współpraca z Radą Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych i sponsorami podczas organizacji Międzynarodowej Konferencji Naukowej „Żywność w zrównoważonym świecie” połączonej z obchodami 20-lecia WNoŻiB.

Członkowie Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych zostali uhonorowani podczas obchodów Jubileuszu 20-lecia Wydziału, które odbyły się 23 września 2025 roku.

Sponsorzy przekazali darowizny przedmiotowe i finansowe, i wsparli organizację Międzynarodowej Konferencji Naukowej „Żywność w zrównoważonym świecie” połączonej z obchodami 20-lecia WNoŻiB. W trakcie konferencji sponsorzy prezentowali stoiska informacyjne. Przedstawiciel firmy EDPOL Food&Innovation sp. z o.o. wygłosił referat na konferencji.

Tabela 13 Sponsorzy Międzynarodowej Konferencji Naukowej „Żywność w zrównoważonym świecie” obchodów 20-lecia WNoŻiB

Sponsor	Rodzaj współpracy i wsparcia
Stock Polska Sp. z o.o. ul. Spółdzielcza 6, 20-402 Lublin	Wsparcie produktowe
Perła – Browary Lubelskie S.A. ul. Bernardyńska 15, 20-950 Lublin	Wsparcie produktowe
EDPOL Food&Innovation sp. z o.o. ul. Nowogrodzka 155A, 18-400 Łomża	Wsparcie produktowe, stoisko, rollup, referat
Herbapol-Lublin” S.A, ul. Diamentowa 25, 20-471 Lublin	Wsparcie produktowe
Linegal Chemicals Sp. z o.o ,ul. Kasprzaka 44/52, 01-224 Warszawa	Wsparcie produktowe
Stoczek Natura Sp. z o.o. ul. Dwernickiego 5 , 21-450 Stoczek Łukowski	Wpłata pieniężna
Zielony Olej, G.R Krzysztof Wróbel, Masłomęcz 16, 22-500 Hrubieszów	Wsparcie produktowe
Spółdzielnia Mleczarska Bieluch, ul. Chemiczna 4, 22-100 Chełm	Wsparcie produktowe
MULTIVAC Sp. z o.o., ul. Ziemska 35, 21-002 Natalin	Wsparcie produktowe, stoisko
Kendrolab Sp. z o. o, ul. Ciesielska 18, 04-653 Warszawa	Wsparcie finansowe, stoisko
Zakład Mięsny “Mościbrody” Sp. z o.o, Mościbrody 53, 08-112 Wiśniew	Wsparcie produktowe
Lumiko Sp. z o.o., ul. Międzyrzecka 81, 21-400 Łuków	Wsparcie produktowe
Kabako Milk Sp. z o.o.Przemysłowa 16, Opole Lubelskie	Wsparcie produktowe, rollup, stoisko

Spółdzielnia Mleczarska Spomlek, ul. Gen. F. Kleeberga 12, 21-300 Radzyń Podlaski	Wsparcie produktowe
Piekarnia Kuźmiuk, ul. Furmańska 4, 20-122 Lublin	Wsparcie produktowe
Pastorella Lublin, Cukiernia & Kawiarnia, ul. Nałęczowska 18A/U22, 20-208 Lublin	Wsparcie produktowe
Zakład Przetwórstwa Mięsa Matthias Sp. z o.o, Kolonia Zamek 48, 23-310 Kolonia Zamek	Wsparcie produktowe
Korab Garden Sp. z o.o., Samokłęski-Kolonia Druga 21A, 21-132 Kamionka	Wsparcie produktowe
Fabryka Cukierków „Pszczółka” Sp. z o.o., ul. L. Spiessa 7, 20-270 Lublin	Wsparcie produktowe, rollup
Dr Gerard Sp. z o.o. ul. Radzyńska 9, 21-560 Międzyrzec Podlaski	Wsparcie produktowe, rollup
Wytwórnia Makaronu Domowego Pol-Mak S.A. Ludwin Kolonia 58, 21-075 Ludwin	Wsparcie produktowe, rollup
Grupa Maspex, ul. Chopina 10, 34-100 Wadowice	Wsparcie produktowe, rollup
Colian Sp. z o.o. ul. Zdrojowa 1, 62-860 Opatówek	Wsparcie produktowe, rollup
Piekarnia-Cukiernia Marcin Orlikowski, ul. Lubartowska 15, 20-115 Lublin	Wsparcie produktowe
“Geomax” Misztal – Stateczny, Spółka Jawna, ul. Willowa 22 24-300 Opole Lubelskie,	Wsparcie produktowe
Francuskie Konsorcjum Techniki Przetwórstwa Rolno-Spożywczego "FRACOP" Sp. z o.o. ul. Poleczki 76A, 02-822 Warszawa	Stoisko
Lactalis Polska, Spółka z o. o. ul. Olkuska 7, 02-604 Warszawa	Wsparcie produktowe
Eureka, 20-150 Lublin, ul. Mariana Rapackiego 19	Wpłata pieniężna
KPM Analytics, Modlińska 335E, 03-151 Warszawa	Stoisko

Dostosowanie kształcenia do wymogu rynków pracy

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

- Spotkanie Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych działającej przy Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii - 12 marca 2025 roku. Podczas spotkania podsumowano działalność Rady w okresie luty 2023 – luty 2025, oraz omówiono plany działalności Rady.

Wybrano przewodniczącego Rady na kadencję 2025 – 2026, którym został p. Krzysztof Ochal, dyrektor Kabako Gruppe sp. z o.o. oraz zastępcę Agatę Samul, dyrektor oddziału lubelskiego Super Drób Zakłady Drobiarsko-Mięsne S.A.

- Przyznanie nagród w I edycji konkursu na najlepszą pracę magisterską z zakresu technologii żywności i żywienia oraz biotechnologii -15 października 2024. Kapituła Konkursowa w której zasiadali przedstawiciele Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych) oceniła prace złożone do konkursu. Członkowie Kapituły przyznali trzy nagrody oraz wysoko ocenili prace, doceniając w szczególności oryginalność prac, ich wartość naukową, charakter aplikacyjny oraz innowacyjność opisanych rozwiązań. Dodatkowo przyznano Nagrodę Specjalną Firmy Kabako Gruppe sp. z o.o. w I edycji konkursu na najlepszą pracę dyplomową dla magistranta i promotora. Firma doceniła potencjalny wkład pracy w poprawę wartości odżywczych produktów mlecznych i poszerzanie możliwości wykorzystania naturalnych składników o dużym znaczeniu zdrowotnym.

- Rozstrzygnięcie II edycji Konkursu „Innowacyjna inspiracja” 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 technologii żywności i żywienia oraz biotechnologii. W październiku 2025 roku Kapituła Konkursowa, w składzie której uczestniczyli przedstawiciele Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych oceniła prace złożone do Konkursu. Przyznano trzy nagrody oraz dwa wyróżnienia specjalne Oddziału Lubelskiego PTTŻ. W konkursie przyznana została również jedna Nagroda Specjalna Firmy Synthaverse S.A. płatne praktyki w Synthaverse S.A.

- Ogłoszenie III edycji Konkursu na najlepszą pracę magisterską z zakresu technologii żywności i żywienia oraz biotechnologii „Innowacyjna Inspiracja” której obrona jest zaplanowana na 2026r pod patronatem Rady Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych. Adresatami konkursu są studenci Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie realizujący prace magisterskie z zakresu technologii żywności i żywienia oraz biotechnologii.

-Konkurs kulinarny „MasterChef – Student” na najlepszą potrawę z indyka. W dniu 29 maja 2025 roku odbył się finał konkursu. Został on zorganizowany 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. Jury składające się z doświadczonych szefów kuchni, przedstawicieli organizatorów i sponsorów przyznali trzy nagrody i dwa wyróżnienia dla studentów WNoŻiB.

Informacja o kontaktach ze środowiskiem społeczno-gospodarczym

-Wydziałowe Targi Staży i Pracy – w dniu 14 maja 2025 odbyła się trzecia edycja tego wydarzenia, przygotowana przez Wydziałową Komisję ds. Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym oraz Radę Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych. W Targach uczestniczyło 18 firm, które przedstawiły studentom ofertę praktyk oraz możliwości zatrudnienia. Wśród wystawców znaleźli się przedstawiciele następujących przedsiębiorstw: Animex Foods Oddział w Starachowicach, Cormay Diagnostics, Dr Gerard Sp. z o.o., Dwór Mościbrody Sp. z o.o., KANIA Sp. z o.o., LACTALIS Polska Sp. z o.o., LipCo Foods, MULTIVAC Sp. z o.o., Camp Leaders and Resort Leaders, Perła – Browary Lubelskie S.A., REYPOL Sp. z o.o., Spółdzielcza Mleczarnia Spomlek, Stock Polska Sp. z o.o., Ulmer S.K.A., Wipasz – Producent Pasz i Mięsa z Kurczaka, Zakład Mięsny „Mościbrody” Sp. z o.o., Zakład Przetwórstwa Mięsa MATTHIAS Sp. z o.o. oraz Zakłady Przemysłu Ziemniaczanego „LUBLIN” Sp. z o.o. Firmy zaprezentowały oferty współpracy z WNoŻiB oraz miały szansę na pozyskanie potencjalnych stażystów i pracowników. Studenci mieli okazję do bezpośrednich rozmów z przedstawicielami przedsiębiorstw, poszerzenia wiedzy na temat rynku pracy i możliwych kierunków rozwoju zawodowego..

-Panel z pracodawcami zorganizowany w ramach projektu „Efektywne kształcenie specjalistów dla branż kluczowych”. Spotkanie odbyło się 14 maja 2025 r na WNoŻiB. Zzaprezentowano perspektywę rozwoju zawodowego w sektorze produkcji żywności ze szczególnym naciskiem na aspekty zrównoważonego rozwoju. Omówiono kluczowe wyzwania zawodowe absolwentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka oraz możliwości dalszego rozwoju i angażowania się w innowacyjne projekty z zakresu wytwarzania żywności. Program spotkania obejmował: prezentacje zaproszonych ekspertów, debatę panelową, część poświęconą pytaniom i odpowiedziom. Wydarzenie było okazją do wymiany doświadczeń dotyczących ścieżek rozwoju kariery zawodowej w kontekście ekologicznej i odpowiedzialnej produkcji żywności. W wydarzeniu uczestniczyli studenci, przedstawiciele WNoŻiB oraz specjaliści reprezentujący środowisko społeczno-gospodarcze. Prelekcje wygłosili: Agata Bober – Dyrektor Kompas Doskonalenia, Anna Paterek – Prezes

Zarządu Matthias Sp. z o.o., Jarosław Beczek – Dyrektor ULMER S.K.A., • Elżbieta Łuszczńska – R&D Manager w Dr Gerard Sp. z o.o.

- wizyta studyjna w firmie SuperDrob S.A ul. Zimna 1, Lublin. Zakład w Lublinie specjalizuje się w produkcji tuszek i elementów z kurczaka. Zakład jest częścią korporacji LipCo Foods, która skupia zakłady wyspecjalizowane w konkretnych segmentach, takich jak m.in.: drób, ryby i owoce morza, produkty plant based, karma dla zwierząt, dania gotowe, napoje, systemy panierujące i mieszanki funkcjonalne. Studenci zapoznali się z funkcjonowaniem Zakładu, aspektami bezpieczeństwa zdrowotnego produktów, procesami technologicznymi i wyposażeniem technicznym.

- wizyta studyjna zrealizowana w ramach projektu „Efektywne kształcenie specjalistów dla branż kluczowych” nr FERS.01.05-IP.08-0043/23 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w zakładzie produkcyjnym Perła – Browary Lubelskie S.A. przy ul. Kunickiego 106 w Lublinie. W wydarzeniu uczestniczyli studenci I roku, II stopnia kierunku TŻiŻCz. Program wizyty obejmował zapoznanie z historią zakładu, asortymentem, zasadami BHP oraz technologią produkcji piwa. Studenci zwiedzili linie technologiczne i laboratorium, poznając procesy warzenia oraz metody kontroli jakości.

- wizyta studyjna studentów III roku kierunku TŻiŻCz, w ramach przedmiotu Technologia węglowodanów i tłuszczów, w Zakładach Przemysłu Ziemniaczanego "Lublin" Sp. z o.o.

- wizyta studyjna studentów kierunku TŻiŻCz i GiSZK w ramach przedmiotu „Cukiernictwo” w firmie cukierniczej Dr Gerard Sp. z o.o. w Zakładzie Produkcyjnym w Międzyrzeczu Podlaskim.

Realizacja umów i konsultacji ze środowiskiem społeczno -gospodarczym.

W roku akademickim 2024-2025 nauczyciele akademicki 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:

- Doktorat wdrożeniowy 2024” projekt nr DWD/8/0283/2024 „Opracowanie metody usuwania biofilmu i wdrożenie systemu czyszczenia urządzeń produkcyjnych w Firmie

Margomed”. Podmiot współpracujący: Margomed sp. z o.o., ul. E. Plewińskiego 16, 20-270 Lublin.

- Projekt: „Wpływ udoskonalonych technologii wykorzystujących gazy obojętne na etapie przedfermentacyjnej obróbki moszczu na skład chemiczny, jakość sensoryczną oraz właściwości nutraceutyczne wina”. Źródło finansowania: ARMR.WVT.23.262. Konkurs: Program Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020. Podmioty realizujące: Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie (Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka, Instytut Produkcji Ogrodniczej, Centralne Laboratorium Badawcze), rolnik Antoni Rożek, rolnik Magdalena Kapłan

- Współpraca w zakresie pomocy we wprowadzaniu produktów nerosynaps i nerosanaps formuła 7 z firmą Invent Farm sp. z o.o. : szkolenia (wykłady i warsztaty) pracowników firmy z zakresu naukowych podstaw działania produktów we wczesnej prewencji choroby Alzheimera.

-UBAD.WVI.25.203 Badanie indeksu glikemicznego in vitro trzech produktów wysokobiałkowych dla KUBARA sp. zoo.

-UBAD.WVI.25.198 Badanie indeksu glikemicznego in vitro zbożowych batonów proteinowych dla Foodwell sp. zoo.

-UBAD.WVI.25.022 Badanie indeksu glikemicznego produktów wytworzonych i dostarczonych przez Foodwell sp. zoo, tj. batona proteinowego i granoli proteinowej, oraz przygotowanie opracowania naukowego na podstawie uzyskanych wyników.

-VKR/U-23.270/TŻ – badanie procesu retrogradacji skrobi ryżowej i ocena możliwości wykorzystania preparatów retrogradowanej skrobi ryżowej do produkcji zbóż śniadaniowych RTE. 4.

- Kontynuacja prac zgodnie z harmonogramem umowy z dnia 26.08.2024 na „Opracowanie receptur i przeprowadzenie badań prozdrowotnych produktów spożywczych” z firmą EDPOL Food & Innovation z siedzibą w Łomży.

Popularyzacja nauki

Pracownicy WNoŻiB w roku 2024- 2025 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.

Lubelski Festiwal Nauki - XXI edycja, odbył się w dniach 13–19 września 2025 r. pod hasłem „Inżynieria życia”. Festiwal umożliwił prezentację prowadzonych badań, innowacji i potencjału naukowo-dydaktycznego WNoŻiB. Przedstawiciele wydziału łącznie 79 osób w tym 50 pracowników naukowo-badawczych, 10 doktorantów, 15 studentów zgłosili 62 projekty popularyzujące naukę. Dominującą formą aktywności były warsztaty i prezentacje laboratoryjne – zrealizowano 33 takie wydarzenia. Ponadto przygotowano: 16 wykładów, 11 projektów online, 2 wydarzenia festiwalowe o charakterze specjalnym. Uczestnikami projektów były głównie zorganizowane grupy uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych, a także rodziny z dziećmi oraz mieszkańcy województwa zainteresowani tematyką żywności, żywienia i biotechnologii. W wydarzeniach udział wzięło łącznie blisko 700 osób (zarejestrowanych). Część wydarzeń – zwłaszcza wykłady – realizowana była w formule otwartej, bez konieczności wcześniejszej rezerwacji, co zwiększyło dostępność i zasięg odbiorców. Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii wyróżnił się dużą liczbą projektów oraz znacznym zainteresowaniem odbiorców. Festiwal Nauki był okazją do budowania relacji z otoczeniem społecznym, dla wielu uczniów i ich rodzin kontakt z uczelnią podczas festiwalu był pierwszym bezpośrednim doświadczeniem z nauką akademicką. Zaangażowanie pracowników Wydziału w Festiwal stanowi istotny element popularyzacji nauki oraz wzmacniania jakości kształcenia poprzez rozwój kompetencji komunikacyjnych i dydaktycznych pracowników, doktorantów i studentów.

Cykl wydarzeń promujących program Erasmus+.

Działania promujące Program Erasmus + zachęcają studentów do korzystania z wyjazdów zagranicznych. Pani Prodziekan prof. dr hab. Urszula Pankiewicz, Koordynatora Wydziałowego Programu Erasmus + zorganizowała spotkania informacyjne dla studentów Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii dotyczące mobilności akademickiej. W ramach siedmiu spotkań zaproszono studentów wszystkich kierunków studiów I i II stopnia. W spotkaniach uczestniczyli przedstawiciele Wydziałowej Komisji ds. Nauki i Współpracy z Zagranicą oraz Biura Mobilności Akademickiej, koordynator programu Erasmus oraz studenci/doktoranci, którzy brali udział w programie w latach poprzednich. Studenci uzyskali najważniejsze informacje dotyczące warunków i możliwości uczestnictwa w programie, omówiono formy mobilności akademickiej oraz podano dane kontaktowe dla osób zainteresowanych bardziej szczegółowymi informacjami. Interesującym punktem spotkania

były relacje studentów którzy już korzystali z programu. Opowiedzieli oni o swoich doświadczeniach oraz wrażeniach z pobytu na zagranicznej uczelni.

Mobilność akademicka studentów. W roku akademickim 2024/25 czworo studentów (trzech z kierunku Biotechnologia oraz jeden z kierunku Dietetyka) realizowało studia na zagranicznych uczelniach we Włoszech, Chorwacji i Grecji. Na praktyki wyjechało do Francji, Hiszpanii i Portugalii dwoje studentów GiSzK oraz jeden student Dietetyki.

Rozszerzenie oferty przedmiotów prowadzonych w j. angielskim.

W roku akademickim 2024/25 na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii w ofercie dla studentów zagranicznych przygotowano w sumie 60 przedmiotów na wszystkich kierunkach kształcenia.

WNIOSKI I ZALECENIA

1. Kadra dydaktyczna i jakość prowadzenia zajęć

Zajęcia dydaktyczne na Wydziale Nauk o Żywności i Biotechnologii w roku akademickim 2024/25 były prowadzone przez wykwalifikowaną kadrę akademicką posiadającą udokumentowany dorobek naukowy i/lub wieloletnie doświadczenie zawodowe. Wyniki hospitacji oraz analizy ankiet studenckich potwierdziły wysoki poziom merytoryczny i dydaktyczny zajęć, właściwe przygotowanie nauczycieli akademickich oraz ich zaangażowanie w proces kształcenia. Kadra, w tym uczestnicy szkoły doktorskiej, wykazywała dużą aktywność w zakresie doskonalenia kompetencji dydaktycznych, naukowo-badawczych, projektowych i społecznych poprzez udział w licznych kursach i szkoleniach.

2. Organizacja i przebieg procesu kształcenia

Proces kształcenia przebiegał prawidłowo i podlegał wielostopniowej ocenie, zgodnie z wytycznymi obowiązującymi na WNoŻiB. Dokumentacja zawarta w teczkach przedmiotów potwierdza prawidłową realizację i weryfikację efektów uczenia się, a stosowane metody dydaktyczne oraz system oceniania były spójne z zapisami w kartach modułów.

3. Osiąganie efektów uczenia się

Studenci wszystkich kierunków osiągalni zakładane efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Uzyskano bardzo wysoką i wysoką osiągalność

efektów właściwych dla poszczególnych kierunków studiów. Jednocześnie odnotowano, że pierwsze semestry studiów charakteryzowały się podwyższonym odsetkiem rezygnacji ze studiów.

4. Ocena jakości prac dyplomowych

Prace magisterskie, projekty inżynierskie oraz licencjackie zagadnienia problemowe realizowane na WNoŻiB były zgodne z obowiązującymi wytycznymi i charakteryzowały się wysoką jakością merytoryczną oraz formalną. Uzyskiwane oceny na egzaminie dyplomowym oraz ocena Zespołów Oceniających potwierdzają wysoki poziom realizowanych prac dyplomowych.

5. Opinie studentów, absolwentów i dyplomantów

Wyniki ankiet studenta, absolwenta i dyplomanta wskazują na wysoki poziom satysfakcji z procesu kształcenia na wszystkich kierunkach i poziomach studiów. Studenci wysoko oceniali jakość zajęć dydaktycznych, opiekę promotorską, postawę nauczycieli akademickich, obsługę administracyjną oraz warunki studiowania. Absolwenci pozytywnie oceniali poziom przygotowania do pracy zawodowej oraz możliwości uzyskania satysfakcjonującego zatrudnienia, jednocześnie wskazując na potrzebę zwiększenia udziału kształcenia praktycznego, kreatywności i pracy zespołowej w programach studiów.

6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym

Współpraca Wydziału Nauk o Żywności i Biotechnologii z Radą Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych oraz innymi podmiotami otoczenia społeczno-gospodarczego miała charakter systemowy i wielowymiarowy. Wspierała ona dostosowywanie efektów kształcenia i programów studiów do aktualnych wymogów rynku pracy oraz umożliwiała dobrą organizację praktyk, ćwiczeń terenowych i zajęć dodatkowych, a także opiniowanie planów studiów.

7. Popularyzacja nauki i umiędzynarodowienie kształcenia

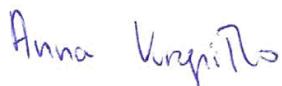
Działania podejmowane przez pracowników WNoŻiB w zakresie popularyzacji nauki miały szeroki zasięg i zróżnicowaną formę. Przyczyniły się do upowszechniania wiedzy, budowania relacji z otoczeniem społecznym, promocji uczelni oraz wspierania umiędzynarodowienia kształcenia.

Wydziałowa Komisja do spraw Jakości Kształcenia zaleca wszystkim interesariuszom:

1. Po zapoznaniu się z niniejszym Raportem WKdsJK zaleca się szczegółowe realizowanie wytycznych zawartych w wydziałowych instrukcjach dotyczących jakości kształcenia.

2. Kontynuowanie działań w zakresie ciągłego podnoszenia jakości kształcenia, doskonalenia i oceny procesu kształcenia, wspierania rozwoju kompetencji nauczycieli akademickich.
3. Utrzymanie wysokiego poziomu jakości kształcenia i obsługi studentów, kontynuowanie dobrych praktyk kształcenia oraz skoncentrowanie działań w celu przeciwdziałania zjawisku drop-out. Wsparcie studentów w motywowaniu do nauki, rozwijaniu zainteresowań naukowych, przedsiębiorczości i pracy w organizacjach studenckich.
4. Dalsze doskonalenie programów studiów w celu lepszego dopasowania do profilu kierunku i oczekiwań rynku pracy.
5. Kontynuowanie współpracy z Radą Ekspertów i Interesariuszy Zewnętrznych poprzez regularne monitorowanie potrzeb rynku pracy, zwiększanie udziału pracodawców w doskonaleniu programu studiów, tak aby wzmacniać praktyczny i aplikacyjny charakter kształcenia.
6. Kontynuowanie i rozwój działań popularyzujących naukę, umiędzynarodowienie i promocję oraz zwiększanie zainteresowania kandydatów studiami na WNoŻiB.

Przewodnicząca Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia



Prof. dr hab. Anna Krzepińska