



**Raport**  
**z zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia**  
**w roku akademickim 2018/2019**  
**na KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA**  
**CZŁOWIEKA**  
**prowadzonym na Wydziale Nauk o Żywności SGGW**  
**w Warszawie**  
**w dyscyplinie technologia żywności i żywienia**  
**na profilu ogólnoakademickim**  
**oraz na poziomach I i II stopnia**  
**i w trybach stacjonarnym i niestacjonarnym**

<b>Opracował:</b> Dr hab. Ewa Majewska Koordynator ds. jakości kształcenia  ..... Data, Podpis	<b>Zweryfikował:</b> Dr hab. Anna Bzducha-Wróbel Prodziekan/członek Rady Programowej  ..... Data, Podpis	<b>Zatwierdził:</b> Dr hab. Rafał Wołosiak Dziekan Wydziału  ..... Data, Podpis
--	--	--

## **Wnioski z oceny skuteczności zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA CZŁOWIEKA i jego wpływu na podnoszenie jakości kształcenia i rozwijanie kultury jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności**

Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności został opracowany i wdrożony, aby wspomagać rozwój i aktywności pro jakościowe. Zapewnienie jakości jest procesem ciągłym i systematycznym oraz wieloetapowym. Rok akademicki 2018/2019 był kolejnym rokiem, w którym podejmowano różnorodne formy podnoszenia jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności. W analizowanym okresie dokonano weryfikacji systemu jakości kształcenia oraz propagowano założenia systemu wśród pracowników Wydziału i studentów. W efekcie podjętych działań, zarówno informacyjnych, jak i sprawdzających, można stwierdzić, że na Wydziale Nauk o Żywności Wewnętrzny System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia funkcjonuje skutecznie, co przejawia się tym, iż proces kształcenia odbywa się bez większych zakłóceń, a programy nauczania są stale przeglądane i dostosowywane do planowanych efektów kształcenia. Na Wydziale systematycznej weryfikacji podlega również kadra poprzez hospitacje zajęć dydaktycznych na wszystkich stopniach kształcenia (studia I, II i III stopnia) lub poprzez okresowe oceny pracowników naukowo-dydaktycznych. Studenci poprzez system stypendialny wspierani są zarówno materialnie, jak i naukowo, co przyczynia się do podnoszenia jakości kształcenia. Wszyscy pracownicy i studenci mają dostęp do informacji na temat jakości kształcenia poprzez wydziałową stronę internetową oraz informacje przekazywane podczas comiesięcznych Rad Wydziału.

W oparciu o arkusz analizy i oceny funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zarządzania i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywności stwierdzono, że ogólna ocena skuteczności podjętych działań opisanych w procedurze systemowej kształtuje się na poziomie wysokim. Obszary nadzorowane w ramach systemu jakości kształcenia pozwoliły na określenie skuteczności realizowanych działań, a ich weryfikacja i skierowane uwagi ukierunkowały podejmowane działania korygujące i zapobiegawcze.

Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia rekomenduje:

1. Zwiększanie zaangażowania studentów do uczestnictwa w działaniach Wydziału związanych z jakością kształcenia, w szczególności w zakresie udziału w badaniach ankietowych oraz pracach Wydziałowej Komisji ds. dydaktyki i Wydziałowej Komisji ds. jakości kształcenia.
2. Zwiększenie współpracy z interesariuszami zewnętrznymi (podmioty otoczenia społeczno-gospodarczego).
3. Rozwijanie procesu umiędzynarodowienia kształcenia poprzez poszerzenie oferty zajęć prowadzonych w języku angielskim, jak również poprzez uaktywnienie pracowników i studentów Wydziału w zakresie uczestnictwa w programach międzynarodowych np. ERASMUS.

## Instrukcja przeprowadzenia oceny

1. Ocena dokonywana jest co najmniej raz w roku akademickim. W razie potrzeby można ją przeprowadzać częściowo, np. raz na semestr.
2. Ocena dokonywana jest na podstawie kryteriów określonych w dokumencie „*Wskaźniki spełnienia standardów jakości kształcenia*” opracowanym przez Polską Komisję Akredytacyjną.
3. Ocena dokonywana jest osobno dla każdego kierunku studiów, jednak łącznie dla wszystkich prowadzonych poziomów i trybów.
4. Ocenę przeprowadza osoba odpowiedzialna za koordynację prac związanych z zapewnieniem i doskonaleniem jakości kształcenia na Wydziale, weryfikuje Rada Programowa powołana dla ocenianego kierunku, zatwierdza Dziekan Wydziału na którym realizowany jest kierunek.
5. Po zatwierdzeniu ocena przekazywana jest do Pełnomocnika Rektora ds. Jakości Kształcenia.
6. Definicje:
  - a. Dobra praktyka - rozwiązanie, które jest skuteczne (pozwala na osiągnięcie celów w sferze doskonalenia jakości kształcenia), uniwersalne (pozwala na przenoszenie rozwiązań na inne jednostki szkolnictwa wyższego), etyczne (etyczne oraz odpowiedzialne społecznie) oraz trwałe (powtarzalne, trwale wpływające na uczelnianą rzeczywistość).
  - b. Działanie – ogół czynności i decyzji podjętych w celu zapewniania i doskonalenia jakości kształcenia. Wyróżniono:
    - i. *Działania systemowe – realizowane zgodnie z przyjętym planem.*
    - ii. *Działania ad hoc - nieprzewidziane planem, podejmowane w związku z zaistniałym zdarzeniem.*
    - iii. *Działania korekcyjne – podejmowane w celu wyeliminowania powstałego problemu.*
    - iv. *Działania korygujące – podejmowane w celu wyeliminowania przyczyny powstałego problemu.*
    - v. *Działania zapobiegawcze – podejmowane wyeliminowania przyczyn potencjalnego problemu.*
    - vi. *Działania doskonalące – podejmowane w celu podniesienia skuteczności przyjętych rozwiązań w ramach systemu jakości kształcenia.*
  - c. Skuteczność – stopień realizacji założonych celów. Przyjęto trójstopniową ocenę skuteczności:
    - i. *Wysoka – założone cele zostały zrealizowane w całości,*
    - ii. *Średnia – założone cele zostały zrealizowane co najmniej w połowie,*
    - iii. *Niska – założone cele zostały zrealizowane w stopniu mniejszym niż połowa.*
  - d. Standard – kryteria oceny określonego obszaru funkcjonowania systemu zapewniania i doskonalenia jakości kształcenia przyjęte w dokumencie PKA „*Wskaźniki spełnienia standardów jakości kształcenia*”.
7. W przypadku stwierdzenia niskiej skuteczności zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia w danych obszarach należy opisać planowane działania zmierzające do jej poprawy.
8. Ocenę należy podsumować wnioskami, które powinny być podane do publicznej wiadomości.

# Analiza i ocena funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia

## na KIERUNKU TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA CZŁOWIEKA SGGW w roku akademickim 2018/2019

A	B	C	D	E	F		
Lp.	Weryfikowane kryteria w ramach przeglądu systemu jakości kształcenia.	<i>Jakie działania (narzędzia) wykorzystano do monitorowania? (proponowane narzędzia z Katalogu)</i>	Jakie wnioski płyną z wykonanych analiz w odniesieniu do kierunku?	Co zostało zmienione w zakresie kształcenia na kierunku na podstawie wyciągniętych wniosków?  Co można uznać za dobrą praktykę?	Jak oceniana jest skuteczność, tzn. w jakim stopniu osiągnięte zostały cele opisane w kryterium?		
					Wysoko	Średnio	Nisko
1	<b>Kryterium 1. Konstrukcja programu studiów: koncepcja, cele kształcenia i efekty uczenia się</b>						
1.1	Koncepcja i cele kształcenia są zgodne ze strategią uczelni, mieszczą się w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których kierunek jest przyporządkowany, są powiązane z działalnością naukową prowadzoną w uczelni w tej dyscyplinie lub dyscyplinach oraz zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy.	2, 3, 6, 11, 17	<p>Na podstawie wniosków z monitoringu jakości kształcenia stwierdzono, że koncepcja i cele kształcenia są zgodne ze strategią Wydziału i dyscypliną technologia żywności i żywienia oraz zorientowane na potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, w tym w szczególności zawodowego rynku pracy.</p> <p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę dostosowania programów kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka do wymogów zawartych w Ustawie 2.0.</p> <p>Na podstawie wniosków z weryfikacji sylabusów zidentyfikowano potrzebę</p>	<p>Na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka realizowane programy kształcenia na studiach I i II stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych zostały zweryfikowane i udoskonalone oraz zaopiniowane przez Radę Wydziału Nauk o Żywności SGGW w Warszawie, a także zatwierdzone przez Senat SGGW w Warszawie (Uchwała nr 101-2018/2019 z dnia 27 maja 2019 roku w sprawie ustalenia programów studiów dla kierunku technologia żywności i żywienia człowieka).</p> <p>Zapewniono spójność programów kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienia człowieka z Polskimi Ramami Kwalifikacji poprzez</p>	x		

			<p>modyfikacji sylabusów celem dostosowania przedmiotów do nowych programów studiów.</p> <p>Na podstawie wniosków z weryfikacji kart oceny przedmiotów oceniono spójność kształcenia z działalnością w zakresie kształcenia prowadzoną na Wydziale.</p>	<p>wprowadzenie efektów uczenia się zamiast efektów kształcenia (poziom 6 PRK – studia inżynierskie, poziom 7 PRK – studia magisterskie).</p> <p>Kierunek technologia żywności i żywienie człowieka został przyporządkowany do dyscypliny technologia żywności i żywienia w 100% (Uchwała nr 11-2019/202 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 23 września 2019 roku w sprawie przyporządkowania prowadzonych w SGGW kierunków studiów do dyscyplin naukowych lub artystycznych).</p> <p>W roku akademickim 2018/2019 na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka dokonano przeglądu sylabusów i wszystkie zostały zaktualizowane. Do nowych programów kształcenia rozpoczynających się w roku akademickim 2019/2020 opracowano nowe sylabusy.</p> <p><b><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w analizowanych kryterium uznano:</i></b></p> <p>Różne aspekty jakości kształcenia na WNoŻ podlegają ustawicznemu monitorowaniu i są elementem harmonogramu posiedzeń Rady Wydziału (obecnie Rady Programowej).</p>			
1.2	Efekty uczenia się są zgodne z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscypliną lub dyscyplinami, do których jest przyporządkowany kierunek, opisują, w sposób trafny, specyficzny, realistyczny i	3, 10, 11,12,13	Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych zidentyfikowano potrzebę sformułowania na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka efektów	Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w maju 2019 roku zaktualizowano efekty kształcenia (od roku 2019/2020 efekty uczenia się) zgodnie z	x		

<p>pozwalający na stworzenie systemu weryfikacji, wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne osiągnane przez studentów, a także odpowiadają właściwemu poziomowi Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz profilowi ogólnoakademickiemu.</p>			<p>uczenia się, zgodnych z koncepcją i celami kształcenia oraz dyscypliną technologia żywności i żywienia, a także aby odpowiadały wymogom Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej i profilowi ogólnoakademickiemu.</p> <p>Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych stwierdzono konieczność szczegółowej weryfikacji efektów kształcenia przez koordynatorów przedmiotu w celu podnoszenia jakości kształcenia.</p>	<p>Polską Ramą Kwalifikacji (PRK) z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych w Ustawie z dnia 22 grudnia 2015 roku o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się kwalifikacji na poziomie 6 PRK typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach systemu szkolnictwa wyższego i nauki po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4.</p> <p>Na studiach I/II stopnia sformułowano 13 efektów w zakresie wiedzy, 15 w zakresie umiejętności i 4 w zakresie kompetencji, które wzajemnie się uzupełniają i generują wartość dodaną, poszerzając kompetencje zawodowe oraz budują świadomość studentów o konieczności samodoskonalenia się.</p> <p>Każdemu przedmiotowi przypisane są efekty kształcenia/uczenia się.</p> <p>Koordynatorzy przedmiotów wskazani w sylabusie po każdym semestrze przeprowadzili w systemie e-HMS weryfikację efektów kształcenia.</p> <p><b><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w analizowanym obszarze można uznać:</i></b></p> <p>Umożliwienie studentom zdobywania lepszych kompetencji inżynierskich poprzez</p>			
---	--	--	---	---	--	--	--

				udział interesariuszy zewnętrznych w prowadzonych zajęciach oraz realizację zajęć terenowych.			
1.2a	Efekty uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych, zawierają pełny zakres ogólnych i szczegółowych efektów uczenia się zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	3, 6, 10, 11, 12, 17	nie dotyczy				
1.2b	Efekty uczenia się w przypadku kierunków studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera zawierają pełny zakres efektów, umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.	3, 6, 10, 11, 12, 17	Na podstawie wytycznych ogólnouczeniowych stwierdzono konieczność zmodyfikowania efektów kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w taki sposób, aby umożliwiły uzyskanie kompetencji inżynierskich zgodnych z efektami uczenia się, zawartych w charakterystykach drugiego stopnia określonych w przepisach o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.	Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka sformułowano na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych I i II stopnia efekty uczenia się, które umożliwiają uzyskanie przez studenta tytułu zawodowego inżyniera.	x		
2	<b>Kryterium 2. Realizacja programu studiów: treści programowe, harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, metody kształcenia, praktyki zawodowe, organizacja procesu nauczania i uczenia się</b>						
2.1	Treści programowe są zgodne z efektami uczenia się oraz uwzględniają w szczególności aktualny stan wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których jest przyporządkowany kierunek, jak również wyniki działalności naukowej uczelni w tej dyscyplinie lub dyscyplinach; oraz są kompleksowe i specyficzne dla zajęć tworzących program studiów i zapewniają uzyskanie wszystkich efektów uczenia się	7, 8, 9, 10, 11, 12	Na podstawie wytycznych ogólnouczeniowych oraz wniosków z przeglądu sylabusów stwierdzono zgodność doboru treści programowych na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka, z efektami uczenia się oraz z aktualnym stanem wiedzy i metodyki badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, do której kierunek jest przypisany.  Na podstawie wytycznych ogólnouczeniowych zidentyfikowano potrzebę	Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka przedmioty ściśle związane z prowadzonymi badaniami naukowymi i są one realizowane przy założeniu, że ponad połowa punktów ECTS przypada na zajęcia służące zdobywaniu przez studenta aktualnej wiedzy.  Treści programowe różnych przedmiotów przenikają się uzyskując efekt synergii, pozwalając na przedstawienie danych zagadnień w szerszym kontekście.	x		

			<p>dostosowania programów kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka do wymogów zawartych w Ustawie 2.0 w szczególności powiązania z badaniami naukowymi prowadzonymi na Wydziale.</p>	<p>Przykładem mogą być przedmioty: biochemia, chemia żywności, mikrobiologia żywności, analiza i ocena jakości żywności, które są powiązane z efektami: K_W08, K_W09, K_U02, K_U04, K_U05.</p> <p><b><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w analizowanym obszarze można uznać:</i></b></p> <p>Treści kształcenia różnych przedmiotów przenikają się i uzupełniają.</p>			
2.1a	<p>Treści programowe w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych obejmują pełny zakres treści programowych zawartych w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.</p>	7, 8, 9, 10, 11, 12	nie dotyczy				
2.2	<p>Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS, umożliwiają studentom osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się.</p>	7, 8, 9, 10, 11, 13	<p>W wyniku odpowiedniej organizacji zajęć na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka studenci osiągają zamierzone efekty kształcenia/uczenia się.</p> <p>Na podstawie wytycznych ogólnouczeniowych stwierdzono potrzebę ściślejszego związania prac dyplomowych z prowadzonymi badaniami naukowymi, co pozwala studentom zdobyć wszechstronną wiedzę, umiejętności i kompetencje oraz umożliwiają im po skończeniu studiów sprawnie funkcjonować na konkurencyjnym rynku pracy.</p>	<p>Analiza matryc potwierdza realizację wszystkich efektów kształcenia. Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka studia I i II stopnia prowadzone stacjonarnie i niestacjonarnie są o profilu ogólnoakademickim.</p> <p>W zakresie poszczególnych przedmiotów uwzględniono wyniki badań w dyscyplinie technologia żywności i żywienia związanych z kierunkiem technologia żywności i żywienie człowieka, które są wykorzystywane w realizacji treści programowych oferowanych studentom na studiach I stopnia oraz na studiach II stopnia.</p>	x		



				<p>Studenci mogą realizować pracę dyplomową w formie artykułu naukowego, którego są współautorami.</p> <p>Studenci są zaangażowani w działalność naukową pracowników badawczo-dydaktycznych, w wyniki ich doświadczeń są publikowane wraz z pracownikami.</p>			
2.2a	<p>Harmonogram realizacji programu studiów oraz formy i organizacja zajęć, a także liczba semestrów, liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i szacowany nakład pracy studentów mierzony liczbą punktów ECTS w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.</p>	7, 8, 9, 10, 11, 13	nie dotyczy				
2.3	<p>Metody kształcenia są zorientowane na studentów, motywują ich do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się oraz umożliwiają studentom osiągnięcie efektów uczenia się, w tym w szczególności umożliwiają przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności.</p>	7, 8, 9, 10, 11, 12	<p>W celu umożliwienia studentom przygotowania się ich do pracy naukowej proces kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka realizuje się poprzez dobieranie różnorodnych form i metod kształcenia.</p>	<p>Na Wydziale realizowane są zajęcia wykorzystujące metody kształcenia na odległość (e-learning) w wykorzystaniem technik informacyjno-komunikacyjnych.</p> <p>Studenci Wydziału mają możliwość realizacji własnych projektów badawczych w ramach działalności naukowej w Kołach Naukowych.</p> <p>Studenci Wydziału mają możliwość proponowania tematów prac dyplomowych.</p> <p><b><i>Za dobre praktyki w zakresie jakości kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w analizowanym obszarze można uznać:</i></b></p>	x		

				Studenci działający w ramach Kół Naukowych mogą współpracować z dowolnie wybranym nauczycielem akademickim.			
2.4	Jeśli w programie studiów uwzględnione są praktyki zawodowe, ich program, organizacja i nadzór nad realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów zapewniają prawidłową realizację praktyk oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w szczególności tych, które są związane z nabywaniem kompetencji badawczych.	8, 9, 10, 11	Na podstawie doświadczenia odpowiednio zorganizowano praktyki zawodowe, na których studenci kierunku technologia żywności i żywienie człowieka osiągają zamierzone efekty kształcenia/uczenia się, w tym związane z kompetencjami badawczymi.  Na podstawie konsultacji ze studentami stwierdzono potrzebę szerszego informowania o możliwościach odbywania praktyk zagranicznych.	Studenci mają możliwość uzyskania wiadomości temat oferty praktyk w ramach programu Erasmus+ ze strony internetowej SGGW i Wydziału oraz z gablot, w których są one na bieżąco aktualizowane. Mogą również zwrócić się z prośbą o dodatkowe informacje do Pełnomocnika Dziekana ds. współpracy międzynarodowej (obecnie Koordynatora ds. współpracy międzynarodowej) oraz do Biura Współpracy Międzynarodowej.  Studenci mają jasno określone wytyczne dotyczące praktyk zawodowych, mają także możliwość samodzielnego wyboru miejsca ich odbywania.	x		
2.4a	Program praktyk zawodowych, organizacja i nadzór nad ich realizacją, dobór miejsc odbywania oraz środowisko, w którym mają miejsce, w tym infrastruktura, a także kompetencje opiekunów, w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	8, 9, 10, 11	nie dotyczy				
2.5	Organizacja procesu nauczania zapewnia efektywne wykorzystanie czasu przeznaczonego na nauczanie i uczenie się oraz weryfikację i ocenę efektów uczenia się.	8, 9, 10, 11, 13	Na podstawie konsultacji ze studentami stwierdzono potrzebę elastyczniejszego podejścia do harmonogramu zajęć i umożliwienia studentom udziału w spotkaniach branżowych.	W uzasadnionych przypadkach na wniosek studentów lub prowadzących zajęcia dopuszczono wprowadzanie zmian w ustalonym harmonogramie (np. 27.11.2018 – udział w Konfrontacji „Drogi do AgroSukcesu”).	x		

				W ramach zajęć dydaktycznych studenci uczestniczą w różnych spotkaniach branżowych lub naukowych (np. konferencje PKN, PAN)			
2.5a	Organizacja procesu nauczania i uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych zgodna z regułami i wymaganiami w zakresie sposobu organizacji kształcenia zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	8, 9, 10, 11, 13	nie dotyczy				
3	<b>Kryterium 3. Przyjęcie na studia, weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, zaliczanie poszczególnych semestrów i lat oraz dyplomowanie</b>						
3.1	Stosowane są formalnie przyjęte i opublikowane, spójne i przejrzyste warunki przyjęcia kandydatów na studia, umożliwiające właściwy dobór kandydatów; spójne i przejrzyste zasady progresji studentów i zaliczania poszczególnych semestrów i lat studiów, w tym dyplomowania, uznawania efektów i okresów uczenia się oraz kwalifikacji uzyskanych w szkolnictwie wyższym, a także potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych w procesie uczenia się poza systemem studiów.	2, 4, 8, 9, 10, 11,12, 13	Na podstawie obserwacji procesu rekrutacyjnego w latach poprzednich stwierdzono potrzebę zwiększenia aktywności promocyjnej na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka w celu pozyskania większej liczby kandydatów na studia.	<p>Odbyła się prezentacja kierunku technologia żywności i żywienie człowieka na spotkaniu z uczniami szkół średnich na Dniach Otwartych SGGW.</p> <p>Prezentacja kierunku technologia żywności i żywienie człowieka na Dniach SGGW i 23 pikniku Naukowym Polskiego Radia i Centrum Nauki Kopernik.</p> <p>Wykorzystywanie portali społecznościowych do informowania o działalności Wydziału.</p> <p>Prowadzenie Otwartych laboratoriów dla uczniów szkół średnich.</p>	x		
3.2	System weryfikacji efektów uczenia się umożliwia monitorowanie postępów w uczeniu się oraz rzetelną i wiarygodną ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się, a stosowane metody weryfikacji i oceny są zorientowane na studenta, umożliwiając uzyskanie informacji zwrotnej o stopniu osiągnięcia	7, 8, 9, 10, 11,12, 13	Na podstawie wniosków z analizy ankiet stwierdzono potrzebę przeprowadzenia rozmów z osobami prowadzącymi zajęcia dydaktyczne na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka.	Pełnomocnik Dziekana ds. jakości kształcenia (obecnie Koordynator ds. jakości kształcenia) przeprowadził analizę ankiet studenckich, a wnioski z niej wyciągnięte posłużyły Dziekanowi do przeprowadzenia rozmów z poszczególnymi nauczycielami akademickimi.	x		

	efektów uczenia się oraz motywują studentów do aktywnego udziału w procesie nauczania i uczenia się, jak również pozwalają na sprawdzenie i ocenę wszystkich efektów uczenia się, w tym w szczególności przygotowania do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności.			Na posiedzeniu Rady Wydziału (obecnie Radzie Programowej) kierownicy katedr zostali poproszeni o przekazanie informacji wszystkim pracownikom o konieczności informowania studentów na pierwszych zajęciach o efektach kształcenia/uczenia się oraz metodach ich weryfikacji.  Wszyscy pracownicy realizujący zajęcia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka zapoznali się z informacją Dziekana dotyczącą konieczności informowania studentów o sposobie zaliczenia przedmiotu oraz o sposobach archiwizacji potwierdzeń weryfikacji efektów kształcenia/uczenia się.			
3.2a	Metody weryfikacji efektów uczenia się w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	7, 8, 9, 10, 11,12	nie dotyczy				
3.3	Prace etapowe i egzaminacyjne, projekty studenckie, dzienniki praktyk (o ile praktyki są uwzględnione w programie studiów), prace dyplomowe, studenckie osiągnięcia naukowe/artystyczne lub inne związane z kierunkiem studiów, jak również udokumentowana pozycja absolwentów na rynku pracy lub ich dalsza edukacja potwierdzają osiągnięcie efektów uczenia się.	8, 9, 10, 11,12, 16, 17	Na podstawie weryfikacji prac dyplomowych wykazano zgodność przygotowania prac dyplomowych z zasadami obowiązującymi na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka. Zidentyfikowano potrzebę terminowych składania prac dyplomowych.	Przekazano wszystkim pracownikom prośbę o przedstawienie studentom korzyści wynikających z terminowego złożenia pracy dyplomowej i zachęcenie ich do terminowego składania gotowych prac dyplomowych.	x		
4	<b>Kryterium 4. Kompetencje, doświadczenie, kwalifikacje i liczebność kadry prowadzącej kształcenie oraz rozwój i doskonalenie kadry</b>						

4.1	Kompetencje i doświadczenie, kwalifikacje oraz liczba nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami zapewniają prawidłową realizację zajęć oraz osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się.	6,7	Na podstawie ogólnouczelnianych wytycznych zidentyfikowano potrzebę dostosowania programów kształcenia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka do wymogów zawartych w Ustawie 2.0, w szczególności w zakresie powiązania przedmiotów z badaniami jakie prowadzą osoby odpowiedzialne za przedmiot.  Na podstawie przeprowadzonej analizy dotyczącej zgodności prowadzonych zajęć na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka i działalności naukowej poszczególnych nauczycieli akademickich stwierdzono ich zgodność.	W roku akademickim 2018/2019 dokonano weryfikacji powiązania badań z dydaktyką.	x		
4.1a	Kompetencje i doświadczenie oraz kwalifikacje nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia ze studentami w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	6,7	nie dotyczy				
4.2	Polityka kadrowa zapewnia dobór nauczycieli akademickich i innych osób prowadzących zajęcia, oparty o transparentne zasady i umożliwiający prawidłową realizację zajęć, uwzględnia systematyczną ocenę kadry prowadzącej kształcenie, przeprowadzaną z udziałem studentów, której wyniki są wykorzystywane w doskonaleniu kadry, a także stwarza warunki stymulujące kadre do ustawicznego rozwoju.	6,7,8, 9	Na podstawie wytycznych ogólnouczelnianych polityka kadrowa prowadzona była zgodnie z obowiązującymi zasadami.  Na podstawie ankiet studenckiej oceny pracy nauczycieli akademickich zidentyfikowano osoby, z którymi należało przeprowadzić rozmowy dotyczące ich metod prowadzenia zajęć.	Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka Wydziałowa Komisja ds. hospitacji (obecnie zespół roboczy ds. hospitacji) przeprowadziła 11 hospitacji weryfikujących sposób prowadzenia zajęć i stosunek prowadzących do studentów.  Kierownicy katedr, na prośbę Dziekana, przeprowadzili rozmowy z nauczycielami akademickimi, którzy w ankietach studenckich uzyskali słabe noty lub	x		

				komentarze zamieszczone przez studentów były negatywne.			
5	<b>Kryterium 5. Infrastruktura i zasoby edukacyjne wykorzystywane w realizacji programu studiów oraz ich doskonalenie</b>						
5.1	Infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia są nowoczesne, umożliwiają prawidłową realizację zajęć i osiągnięcie przez studentów efektów uczenia się, w tym przygotowanie do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności, jak również są dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnością, w sposób zapewniający tym osobom pełny udział w kształceniu i prowadzeniu działalności naukowej.	5,17	Na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka infrastruktura dydaktyczna, naukowa i socjalna jest odpowiednia, aby proces kształcenia odbywał się w sposób zapewniający wysoką jakości kształcenia.  Na podstawie analizy zasobów stwierdzono konieczność wyposażenia sal seminaryjnych w rzutniki multimedialne i komputery.	Wszystkie sale seminaryjne na Wydziale zostały wyposażone w nowe rzutniki multimedialne oraz nowe komputery, w celu polepszenia jakości prowadzonych tam zajęć.	x		
5.1a	Infrastruktura dydaktyczna i naukowa uczelni, a także infrastruktura innych podmiotów, w których odbywają się zajęcia w przypadku kierunków studiów przygotowujących do wykonywania zawodów regulowanych są zgodne z regułami i wymaganiami zawartymi w standardach kształcenia określonych w rozporządzeniach wykonawczych.	5,17	nie dotyczy				
5.2	Infrastruktura dydaktyczna, naukowa, biblioteczna i informatyczna, wyposażenie techniczne pomieszczeń, środki i pomoce dydaktyczne, zasoby biblioteczne, informacyjne, edukacyjne oraz aparatura badawcza podlegają systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	5	Na podstawie analizy zasobów stwierdzono konieczność wyposażenia sal seminaryjnych w rzutniki multimedialne i komputery.	Wszystkie sale seminaryjne na Wydziale zostały wyposażone w nowe rzutniki multimedialne oraz nowe komputery, w celu polepszenia jakości prowadzonych tam zajęć.	x		

6	<b>Kryterium 6. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów oraz jej wpływ na rozwój kierunku</b>						
6.1	Prowadzona jest współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, w tym z pracodawcami, w konstruowaniu programu studiów, jego realizacji oraz doskonaleniu.	3,17	Na podstawie rozmów z pracodawcami stwierdzono, że program kształcenia jest spójny z wymaganiami rynku pracy.	W ramach 9 różnych zajęć dydaktycznych praktycy na terenie swoich zakładów przekazywali wiedzę praktyczną studentom uczestniczącym w tych zajęciach  Zorganizowano 9 warsztatów i wykładów branżowych przygotowanych przez podmioty z otoczenia społeczno-gospodarczego, w czasie których studenci mogli pogłębiać swoją wiedzę.		x	
6.2	Relacje z otoczeniem społeczno-gospodarczym w odniesieniu do programu studiów i wpływ tego otoczenia na program i jego realizację podlegają systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	3,8, 9, 17	Na podstawie analizy ankiet studenckich ocen jakości kształcenia stwierdzono, że studenci dobrze oceniają zajęcia prowadzone przez praktyków.	Na studiach drugiego stopnia prowadzone są dwa przedmioty, których wykładowcami są tylko praktycy.		x	
7	<b>Kryterium 7. Warunki i sposoby podnoszenia stopnia umiędzynarodowienia procesu kształcenia na kierunku</b>						
7.1	Zostały stworzone warunki sprzyjające umiędzynarodowieniu kształcenia na kierunku, zgodnie z przyjętą koncepcją kształcenia, to jest nauczyciele akademicy są przygotowani do nauczania, a studenci do uczenia się w językach obcych, wspierana jest międzynarodowa mobilność studentów i nauczycieli akademickich, a także tworzona jest oferta kształcenia w językach obcych, co skutkuje systematycznym podnoszeniem stopnia umiędzynarodowienia i wymiany studentów i kadry.	8, 9, 10, 18	Na podstawie oceny rynku pracy stwierdzono potrzebę prowadzenia działań mających na celu zwiększenie możliwości studentów praktycznego posługiwania się fachowym językiem angielskim organizując zajęcia w języku angielskim.	Ofertę przedmiotów fakultatywnych zwiększono o zajęcia prowadzone w języku angielskim.		x	

7.2	Umiejscowienie kształcenia podlega systematycznym ocenom, z udziałem studentów, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	8, 9, 10, 18	Na podstawie oceny procesu umiędzynarodowienia kształcenia zidentyfikowano potrzeby jego rozwoju.	Pełnomocnik Dziekana ds. wymiany międzynarodowej prowadzi działalność informacyjną o możliwościach wyjazdów zagranicznych przez stronę internetową Wydziału.  Zorganizowano spotkanie z beneficjentami programu Erasmus+ mające na celu wyjaśnienie wątpliwości studentów i promowanie wyjazdów.	x		
8	<b>Kryterium 8. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i doskonalenie form wsparcia</b>						
8.1	Wsparcie studentów w procesie uczenia się jest wszechstronne, przybiera różne formy, adekwatne do efektów uczenia się, uwzględnia zróżnicowane potrzeby studentów, sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu studentów poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i osiągnięciu efektów uczenia się oraz w przygotowaniu do prowadzenia działalności naukowej lub udziału w tej działalności, motywuje studentów do osiągnięcia bardzo dobrych wyników uczenia się, jak również zapewnia kompetentną pomoc pracowników administracyjnych w rozwiązywaniu spraw studenckich.	7, 8, 9, 10, 14,15	Na podstawie rozmów z opiekunami kół naukowych stwierdzono potrzebę większego udziału nauczycieli akademickich w ich działalności naukowej.	Studenci w ramach kół naukowych mogą realizować różnego rodzaju badania naukowe, które nadzorowane są przez wybranych nauczycieli akademickich prowadzących działalność naukową w danym zakresie. Nauczyciele ci na prośbę studentów realizujących projekt i po akceptacji opiekuna koła naukowego pomagają studentom w realizacji i opracowaniu wyników badań.	x		
8.2	Wsparcie studentów w procesie uczenia się podlega systematycznym przeglądom, w których uczestniczą studenci, a wyniki tych przeglądów są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	7, 8, 9, 10, 14,15	Na podstawie rozmów ze studentami stwierdzono konieczność opracowania procedury związanej z dokonywaniem przez studentów oceny pracy dziekanatu.	Rozpoczęto prace nad wprowadzeniem procedury związanej z dokonywaniem przez studentów oceny pracy dziekanatu.	x		
9	<b>Kryterium 9. Publiczny dostęp do informacji o programie studiów, warunkach jego realizacji i osiągniętych rezultatach</b>						
9.1	Zapewniony jest publiczny dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej i	19	Na podstawie rozmów ze studentami i pracownikami stwierdzono potrzebę rozwoju	Na stronie internetowej Wydziału i w mediach społecznościowych zamieszczane są	x		



	zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o programie studiów i realizacji procesu nauczania i uczenia się na kierunku oraz o przyznawanych kwalifikacjach, warunkach przyjęcia na studia i możliwościach dalszego kształcenia, a także o zatrudnieniu absolwentów.		kanałów komunikacji przez media społecznościowe.  Na podstawie oceny stopnia wdrożenia zasad RODO stwierdzono potrzebę szerszego wykorzystania systemu eHMS w zakresie kontaktów ze studentami.	informacje dostępne dla studentów kierunku technologia żywności i żywienie człowieka dotyczące konferencji, współpracy z praktyką, praktyk i staży zagranicznych.  W systemie eHMS student ma stały dostęp do swoich ocen końcowych z poszczególnych przedmiotów. Planowane jest poszerzenie funkcjonalności systemu na Uczelni.			
9.2	Zakres przedmiotowy i jakość informacji o studiach podlegają systematycznym ocenom, w których uczestniczą studenci i inni odbiorcy informacji, a wyniki tych ocen są wykorzystywane w działaniach doskonalących.	19	Na podstawie oceny stopnia wdrożenia zasad RODO stwierdzono potrzebę szerszego wykorzystania systemu eHMS w zakresie kontaktów ze studentami.  Poprawa informacji na stronie internetowej Wydziału.	System eHMS jest przyjętym sposobem informowania studentów o uzyskanych ocenach końcowych.  W systemie eHMS student ma stały dostęp do swoich ocen końcowych z poszczególnych przedmiotów.  W roku akademickim 2019/2020 planowana jest zmiana treści zawartych na stronie internetowej Wydziału.	x		
10	<b>Kryterium 10. Polityka jakości, projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie, przegląd i doskonalenie programu studiów.</b>						
10.1	Zostały formalnie przyjęte i są stosowane zasady projektowania, zatwierdzania i zmiany programu studiów oraz prowadzone są systematyczne oceny programu studiów oparte o wyniki analizy wiarygodnych danych i informacji, z udziałem interesariuszy wewnętrznych, w tym studentów oraz zewnętrznych, mające na celu doskonalenie jakości kształcenia.	20	Na podstawie analizy ankiet studenckich stwierdzono potrzebę ich szerszego wypełniania przez studentów.	Na początku roku akademickiego Pełnomocnik Dziekana ds. jakości kształcenia odbył spotkanie ze studentami pierwszego roku, na którym poruszana była także kwestia rzetelnego wypełniania ankiet przez studentów, poinformowano ich również, że komentarze zamieszczane w ankiecie oraz ocena przedmiotu i prowadzącego jest wykorzystywana do doskonalenia procesu kształcenia.  Pracownicy Wydziału zostali również poproszeni o przypominanie studentom o	x		

				wypełnianiu ankiet studenckiej oceny jakości kształcenia.			
10.2	Jakość kształcenia na kierunku podlega cyklicznym zewnętrznym ocenom jakości kształcenia, których wyniki są publicznie dostępne i wykorzystywane w doskonaleniu jakości.	19, 20	Na podstawie rozmów z przedstawicielami innych wydziałów w SGGW i na innych uczelniach przyrodniczych stwierdzono potrzebę szerszej wymiany doświadczeń.	<p>Uczestniczono w opracowaniu dobrych praktyk stosowanych na uczelniach krajowych i zagranicznych przygotowywanych przez Pełnomocnika Rektora ds. jakości kształcenia. Dyskusja na otwartym posiedzeniu Uczelnianej Komisji ds. jakości kształcenia na temat możliwości wdrożenia niektórych praktyk na różnych wydziałach SGGW.</p> <p>Dziekan i Prodzekani Wydziału uczestniczyli w dwóch ogólnopolskich spotkaniach roboczych dziekanów wydziałów kształcących w zakresie nauk o żywności. Spotkania dotyczyły zachodzących zmian w szkolnictwie wyższym i ich wpływu na jakość kształcenia.</p>	x		

#### UWAGI

**W przypadku stwierdzenia niskiej skuteczności zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia w danych obszarach przewidziano następujące działania:**

brak

#### **Inne uwagi:**

W roku akademickim 2018/2019 WSZiDJK był monitorowany i dostosowywany do zmieniających się wymagań prawnych zewnętrznych i wewnętrznych. W analizowanym roku podjęto wiele działań związanych z jakością kształcenia. Nadal dużym problemem Wydziału jest niski poziom przygotowania kandydatów na studia, wysokie koszty związane z kształceniem studentów, niskie dotacje na dydaktykę i badania naukowe.