

RAPORT Z WIZYTACJI

(ocena programowa – profil ogólnoakademicki)

**dokonanej w dniach 21-22 października 2016 r.
na kierunku „żywienie człowieka i ocena żywności”
prowadzonym w ramach obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych w
dziedzinie nauki rolnicze, w dyscyplinie naukowej technologia żywności i żywienia na
poziomie studiów I i II stopnia profilu ogólnoakademickiego
realizowanych w formie studiów stacjonarnych i niestacjonarnych
na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji
Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie**

przez zespół oceniający Polskiej Komisji Akredytacyjnej w składzie:

**przewodniczący: prof. dr hab. Leszek Nogowski - członek PKA
członkowie:**

- 1. prof. dr hab. Grażyna Jaworska – członek PKA - proces dydaktyczny, internacjonalizacja**
- 2. dr hab. Monika Bronkowska – ekspert PKA - badania naukowe, potencjał kadrowy, baza dydaktyczna**
- 3. mgr Agnieszka Socha-Woźniak – ekspert PKA ds. wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia**
- 4. Milena Tarasiuk – ekspert PKA ds. studenckich**

INFORMACJA O WIZYTACJI I JEJ PRZEBIEGU

Ocena jakości kształcenia na kierunku „żywienie człowieka i ocena żywności” na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie została przeprowadzona z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Prezydium PKA na rok akademicki 2016/2017. Polska Komisja Akredytacyjna po raz pierwszy oceniała jakość kształcenia na powyższym kierunku studiów.

Wizytacja została przygotowana i przeprowadzona zgodnie z obowiązującą procedurą. Raport Zespołu wizytującego został opracowany po zapoznaniu się z przedłożonym przez Uczelnię raportem samooceny oraz na podstawie przedstawionej w toku wizytacji dokumentacji, spotkań i rozmów przeprowadzonych z władzami Uczelni i Wydziału, pracownikami i studentami ocenianego kierunku, hospitacji zajęć, przeglądu infrastruktury dydaktycznej oraz oceny losowo wybranych prac etapowych oraz prac dyplomowych. Władze Uczelni i Wydziału stworzyły bardzo dobre warunki do pracy Zespołu wizytującego.

(należy podać informację, czy jest to pierwsza czy kolejna ocena, oraz wskazać jej przesłanki: własna inicjatywa PKA, wniosek ministra właściwego ds. szkolnictwa wyższego, wniosek uczelni. Jeżeli bieżąca ocena jest kolejną oceną programową należy podać informację o wynikach ostatniej oceny programowej).

Podstawa prawna oceny została określona w Załączniku nr 1, a szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji, uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego, w Załączniku nr 2.

OCENA SPEŁNIENIA KRYTERIÓW OCENY PROGRAMOWEJ DLA KIERUNKÓW STUDIÓW O PROFILU OGÓLNOAKADEMICKIM

Kryterium oceny	Ocena końcowa spełnienia kryterium				
	wyróżniająco	w pełni	znacząco	częściowo	niedostatecznie
1. Jednostka sformułowała koncepcję kształcenia i realizuje na ocenianym kierunku studiów program kształcenia umożliwiający osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia		X			
2. Liczba i jakość kadry naukowo-dydaktycznej oraz prowadzone w jednostce badania naukowe¹ zapewniają realizację programu kształcenia na ocenianym kierunku oraz osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia		X			
3. Współpraca z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym w procesie kształcenia	X				
4. Jednostka dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową umożliwiającą realizację programu kształcenia o profilu ogólnoakademickim i osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia, oraz prowadzenie badań naukowych	X				

¹ Określenia: obszar wiedzy, dziedzina nauki i dyscyplina naukowa, dorobek naukowy, osiągnięcia naukowe, stopień i tytuł naukowy oznaczają odpowiednio: obszar sztuki, dziedziny sztuki i dyscypliny artystyczne, dorobek artystyczny, osiągnięcia artystyczne oraz stopień i tytuł w zakresie sztuki.

5. Jednostka zapewnia studentom wsparcie w procesie uczenia się, prowadzenia badań i wchodzenia na rynek pracy		X			
6. W jednostce działa skuteczny wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia zorientowany na ocenę realizacji efektów kształcenia i doskonalenia programu kształcenia oraz podniesienie jakości na ocenianym kierunku studiów		X			

Jeżeli argumenty przedstawione w odpowiedzi na raport z wizytacji lub wniosku o ponowne rozpatrzenie sprawy będą uzasadniały zmianę uprzednio sformułowanych ocen, raport powinien zostać uzupełniony. Należy, w odniesieniu do każdego z kryteriów, w obrębie którego ocena została zmieniona, wskazać dokumenty, przedstawić dodatkowe informacje i syntetyczne wyjaśnienia przyczyn, które spowodowały zmianę, a ostateczną ocenę umieścić w tabeli nr 1.

Max. 1800 znaków (ze spacjami)

1. Jednostka sformułowała koncepcję kształcenia i realizuje na ocenianym kierunku studiów program kształcenia umożliwiający osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia.

1.1. Koncepcja kształcenia na ocenianym kierunku studiów jest zgodna z misją i strategią rozwoju uczelni, odpowiada celom określonym w strategii jednostki oraz w polityce zapewnienia jakości, a także uwzględnia wzorce i doświadczenia krajowe i międzynarodowe właściwe dla danego zakresu kształcenia.*

1.2. Plany rozwoju kierunku uwzględniają tendencje zmian zachodzących w dziedzinach nauki i dyscyplinach naukowych, z których kierunek się wywodzi, oraz są zorientowane na potrzeby otoczenia społecznego, gospodarczego lub kulturalnego, w tym w szczególności rynku pracy.

1.3 Jednostka przyporządkowała oceniany kierunek studiów do obszaru/obszarów kształcenia oraz wskazała dziedzinę/dziedziny nauki oraz dyscyplinę/dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty kształcenia dla ocenianego kierunku.

1.4. Efekty kształcenia zakładane dla ocenianego kierunku studiów są spójne z wybranymi efektami kształcenia dla obszaru/obszarów kształcenia, poziomu i profilu ogólnoakademickiego, do którego/których kierunek ten został przyporządkowany, określonymi w Krajowych Ramach Kwalifikacji dla Szkolnictwa Wyższego, sformułowane w sposób zrozumiały i pozwalający na stworzenie systemu ich weryfikacji. W przypadku kierunków studiów, o których mowa w art. 9b, oraz kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela, o którym mowa w art. 9c ustawy z dnia 27 lipca 2005 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2012 r. poz. 572, z późn. zm.), efekty kształcenia są także zgodne ze standardami kształcenia określonymi w przepisach wydanych na podstawie wymienionych artykułów ustawy. Efekty kształcenia zakładane dla ocenianego kierunku studiów, uwzględniają w szczególności zdobywanie przez studentów pogłębionej wiedzy, umiejętności badawczych i kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej, na rynku pracy, oraz w dalszej edukacji.*

1.5 Program studiów dla ocenianego kierunku oraz organizacja i realizacja procesu kształcenia, umożliwiają studentom osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów kształcenia oraz uzyskanie kwalifikacji o poziomie odpowiadającym poziomowi kształcenia określonego dla ocenianego kierunku o profilu ogólnoakademickim.*

1.5.1. W przypadku kierunków studiów, o których mowa w art. 9b, oraz kształcenia przygotowującego

do wykonywania zawodu nauczyciela, o którym mowa w art. 9c ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym, program studiów dostosowany jest do warunków określonych w standardach zawartych w przepisach wydanych na podstawie wymienionych artykułów ustawy.

1.5.2 Dobór treści programowych na ocenianym kierunku jest zgodny z zakładanymi efektami kształcenia oraz uwzględnia w szczególności aktualny stan wiedzy związanej z zakresem ocenianego kierunku.*

1.5.3. Stosowane metody kształcenia uwzględniają samodzielne uczenie się studentów, aktywizujące formy pracy ze studentami oraz umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, w tym w szczególności w przypadku studentów studiów pierwszego stopnia - co najmniej przygotowanie do prowadzenia badań, obejmujące podstawowe umiejętności badawcze, takie jak: formułowanie i analiza problemów badawczych, dobór metod i narzędzi badawczych, opracowanie i prezentacja wyników badań, zaś studentom studiów drugiego stopnia lub jednolitych studiów magisterskich – udział w prowadzeniu badań w warunkach właściwych dla zakresu działalności badawczej związanej z ocenianym kierunkiem, w sposób umożliwiający bezpośrednie wykonywanie prac badawczych przez studentów.*

1.5.4. Czas trwania kształcenia umożliwia realizację treści programowych i dostosowany jest do efektów kształcenia określonych dla ocenianego kierunku studiów, przy uwzględnieniu nakładu pracy studentów mierzonego liczbą punktów ECTS.

1.5.5. Punktacja ECTS jest zgodna z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawa, w szczególności uwzględnia przypisanie modułom zajęć powiązanych z prowadzonymi w uczelni badaniami naukowymi w dziedzinie/dziedzinach nauki związanej/związanych z ocenianym kierunkiem więcej niż 50% ogólnej liczby punktów ECTS.*

1.5.6. Jednostka powinna zapewnić studentowi elastyczność w doborze modułów kształcenia w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS wymaganej do osiągnięcia kwalifikacji odpowiadających poziomowi kształcenia na ocenianym kierunku, o ile odrębne przepisy nie stanowią inaczej.*

1.5.7. Dobór form zajęć dydaktycznych na ocenianym kierunku, ich organizacja, w tym liczebność grup na poszczególnych zajęciach, a także proporcje liczby godzin różnych form zajęć umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, w szczególności w zakresie pogłębionej wiedzy, umiejętności prowadzenia badań oraz kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej. Prowadzenie zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość spełnia warunki określone przepisami prawa.*

1.5.8. W przypadku, gdy w programie studiów na ocenianym kierunku zostały uwzględnione praktyki zawodowe, jednostka określa efekty kształcenia i metody ich weryfikacji, oraz zapewnia właściwą organizację praktyk, w tym w szczególności dobór instytucji o zakresie działalności odpowiednim do celów i efektów kształcenia zakładanych dla ocenianego kierunku oraz liczbę miejsc odbywania praktyk dostosowaną do liczby studentów kierunku.

1.5.9. Program studiów sprzyja umiędzynarodowieniu procesu kształcenia, np. poprzez realizację programu kształcenia w językach obcych, prowadzenie zajęć w językach obcych, ofertę kształcenia dla studentów zagranicznych, a także prowadzenie studiów wspólnie z zagranicznymi uczelniami lub instytucjami naukowymi.

1.6. Polityka rekrutacyjna umożliwia właściwy dobór kandydatów.

1.6.1. Zasady i procedury rekrutacji zapewniają właściwy dobór kandydatów do podjęcia kształcenia na ocenianym kierunku studiów i poziomie kształcenia w jednostce oraz uwzględniają zasadę zapewnienia im równych szans w podjęciu kształcenia na ocenianym kierunku.

1.6.2. Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się na ocenianym kierunku umożliwiają identyfikację efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz ocenę ich adekwatności do efektów kształcenia założonych dla ocenianego kierunku studiów. *

1.7. System sprawdzania i oceniania umożliwia monitorowanie postępów w uczeniu się oraz ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów kształcenia.*

1.7.1. Stosowane metody sprawdzania i oceniania efektów kształcenia są adekwatne do zakładanych efektów kształcenia, wspomagają studentów w procesie uczenia się i umożliwiają skuteczne sprawdzenie i ocenę stopnia osiągnięcia każdego z zakładanych efektów kształcenia, w tym w szczególności w zakresie pogłębionej wiedzy, umiejętności prowadzenia badań oraz kompetencji społecznych niezbędnych w działalności badawczej, na każdym etapie procesu kształcenia, także na

etapie przygotowywania pracy dyplomowej i przeprowadzania egzaminu dyplomowego, oraz w odniesieniu do wszystkich zajęć, w tym zajęć z języków obcych.

1.7.2. System sprawdzania i oceniania efektów kształcenia jest przejrzysty, zapewnia rzetelność, wiarygodność i porównywalność wyników sprawdzania i oceniania, oraz umożliwia ocenę stopnia osiągnięcia przez studentów zakładanych efektów kształcenia. W przypadku prowadzenia kształcenia z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość stosowane są metody weryfikacji i oceny efektów kształcenia właściwe dla tej formy zajęć.*

1. Ocena – w pełni

2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema i trzema cyframi.

Kształcenie na ocenianym kierunku studiów „żywienie człowieka i ocena żywności” rozpoczęło się w 2012 r. na podstawie opracowanej oryginalnej koncepcji kształcenia, będącej wynikiem wieloletnich doświadczeń Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie. W opracowaniu koncepcji kształcenia na w/w kierunku Wydział korzystał z doświadczeń związanych z realizacją wcześniejszych autorskich programów studiów na kierunkach „żywienie człowieka i wiejskie gospodarstwo domowe”, a także „technologia żywności i żywienie człowieka”. Podstawowym założeniem koncepcji jest wykształcenie absolwenta, który posiada wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne w zakresie żywienia człowieka, oceny jakości produktów spożywczych, wskazuje czynniki wpływające na jakość produktu oraz ocenia zachowania konsumentów na rynku żywności. Koncepcja kształcenia na wizytowanym kierunku została również wypracowana ze środowiskiem społeczno-gospodarczym, przy uwzględnieniu zapotrzebowania rynku pracy na absolwentów takiego kierunku. Stworzona koncepcja kształcenia na kierunku, jak zaznaczono powyżej, jest oryginalna i może stanowić wzorzec dla innych Uczelni. Wpisuje się także w strategię WNoŻCziK (zatwierdzoną w marcu 2015 r), która wyznacza 5 podstawowych obszarów działalności dotyczących: kształcenia na kierunkach prowadzonych przez jednostkę w tym m.in. na kierunku „żywienie człowieka i ocena żywności”. Wśród tych obszarów wyróżnić należy: kształcenie i promowanie kadry naukowej oraz prowadzenie badań naukowych w celu zapewnienia postępu nauk w w/w zakresach, upowszechnienie osiągnięć nauk o żywieniu człowieka i konsumpcji oraz kształcenie ustawiczne w ramach różnych kursów, szkoleń i studiów podyplomowych. Koncepcja kształcenia kierunku zakłada także wprowadzenie do programu kształcenia efektów prowadzonych badań w postaci wykładów fakultatywnych, tematyki prac dyplomowych - przez co realizuje cel strategiczny, jakim jest prowadzenie badań naukowych. Efektem wyznaczenia obszarów działalności Wydziału było określenie strategicznego celu Wydziału, którym jest rozwój wszystkich obszarów jego działalności, ze szczególnym uwzględnieniem zapewnienia, zgodnie z polityką jakości, doskonalenia jakości kształcenia i prowadzonych badań oraz upowszechnienia wiedzy o żywieniu człowieka, jakości żywności i zachowań konsumentów na rynku żywności. Dodać także należy, że koncepcja kształcenia na kierunku jest również spójna w zakresie wyznaczonych celów strategicznych z opracowaną na lata 2012-2020 Misją i Strategią SGGW w Warszawie.

Zaznaczono powyżej, że kierunek „żywienie człowieka i ocena żywności” jest kierunkiem funkcjonującym na rynku edukacyjnym od zaledwie 5 lat. Plany jego rozwoju związane są głównie ze stałym uaktualnianiem treści programowych przy uwzględnianiu najnowszych badań (też tych prowadzonych na Wydziale) i postępu naukowego w takich naukach jak: żywienie człowieka, technologia żywności, analiza żywności, chemia żywności, epidemiologia, toksykologia, towaroznawstwo i socjologia żywienia. Modyfikacje programu kształcenia mają także na uwadze uczynienie jego bardziej atrakcyjnym dla przyszłych kandydatów na ten kierunek. W programie kształcenia, jak również w projektach edukacyjno-badawczych prowadzonych przez Wydział zwraca się uwagę na poszukiwanie optymalnych metod prowadzenia edukacji żywieniowej. W związku z tym powstała idea wprowadzenia do programu studiów bloku przedmiotów dotyczących tzw. personifikacji żywienia. W celu sprostania nowym wyzwaniom finalizowane jest doposażenie Wydziału w bardzo cenną aparaturę przeznaczoną do badań metabolomicznych. W perspektywie planuje się stworzenie nowych laboratoriów, m.in. Laboratorium Badań Żywieniowych, w którym

znajdą się Pracownie Badania Metabolizmu Człowieka, Pracownia Nutrigenomiki, Pracownia Epidemiologii Żywieniowej oraz Laboratorium Innowacyjnych Badań Żywności z Pracownią Techniki Instrumentalnych Oceny Jakości Żywności i Pracownią Badań Chemicznych Żywności. Stworzenie nowoczesnej bazy naukowo-dydaktycznej pozwoli na uruchomienie nowych specjalności na studiach II stopnia, a mianowicie Fizjologiczne i genetyczne uwarunkowania żywienia człowieka oraz Techniki instrumentalne w ocenie jakości żywności. Zwiększy się również zaangażowanie studentów w prace badawcze realizowane na Wydziale. Konsekwencją organizacji nowych, specjalistycznych laboratoriów, wyposażonych w najnowocześniejsze aparaty i urządzenia badawcze będzie konieczność podniesienia kwalifikacji kadry naukowej Wydziału oraz rozszerzenie współpracy z partnerami zagranicznymi (m.in. Harvard Medical School, INRA, University College Dublin, Wageningen University). Jednostka stale dostosowuje efekty kształcenia i treści zajęć dydaktycznych (teoretycznych i praktycznych) do potrzeb otoczenia społecznego i gospodarczego, o czym świadczy treść dokumentów przedstawionych w raporcie samooceny przygotowanym przez Wydział NoŻCziK. Ciekawą inicjatywą jest angażowanie przedstawicieli otoczenia gospodarczego do prowadzenia wybranych wykładów, zajęć o charakterze seminaryjnym, czy też ćwiczeń. Naturalną konsekwencją zorientowania kierunku na potrzeby rynku pracy jest powołanie trzech kierunków studiów podyplomowych (Żywnienie Człowieka i Gastronomia, Poradnictwo Żywieniowe i Dietetyczne, Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem i Jakością Żywności), których efekty kształcenia pogłębiają i/bądź uzupełniają i uaktualniają treści kształcenia realizowane na wizytowanym kierunku studiów. Działania te znajdują także potwierdzenie w ustaleniach Zespołu PKA dokonanych m.in. w trakcie lustracji pomieszczeń dydaktycznych (sale ćwiczeniowe, wykładowe, laboratoryjne), a także po przeprowadzonym spotkaniu z pracownikami naukowymi Jednostki i Władzami Uczelni oraz ze stroną biznesu zaangażowanego we współpracę z Wydziałem..

Efekty kształcenia zarówno na studiach I jak i II stopnia odniesiono do obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych i dyscypliny technologia żywności i żywienia (uchwała nr 91-2014/2015 Senatu SGGW w Warszawie z dnia 22 czerwca 2015 r., zał. 4), w zakresie których Wydział posiada uprawnienia do nadawania stopnia doktora i doktora habilitowanego. W opracowanych efektach kształcenia dla studiów I stopnia uwzględniono wszystkie efekty prowadzące do uzyskania kompetencji inżynierskich. Na podstawie oceny efektów kształcenia oraz całego programu studiów należy stwierdzić, że kształcenie odbywa się w zakresie w/w dyscypliny, ze szczególnym ukierunkowaniem na zagadnienia związane z żywieniem człowieka oraz oceną jakości żywności, jak również czynnikami wpływającymi na kształtowanie tej jakości. Efekty kształcenia obejmują także treści związane z zachowaniami konsumenta na rynku produktów spożywczych.

Efekty kształcenia zarówno na studiach I jak i II stopnia tworzą spójny układ z efektami kształcenia dla przyjętego obszaru kształcenia, uwzględniają poziom kształcenia oraz profil akademicki. Opracowane dla kierunku efekty kształcenia uwzględniają charakterystyczne dla obszaru kwalifikacje jak m.in. na poziomie studiów I^o wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych, znajomość metod, technik i technologii pozwalających na poprawę jakości życia człowieka i umiejętność zastosowania tej wiedzy w produkcji żywności i żywieniu człowieka, umiejętność identyfikacji i analizy zjawisk wpływających na produkcję i jakość żywności oraz na żywienie człowieka. W efektach kierunkowych umiejętnie uwzględniono osiągnięcie efektów inżynierskich Na przykład efekt InzA_W02 (*zna podstawowe metody, techniki, narzędzia i materiały stosowane przy rozwiązywaniu prostych zadań inżynierskich z zakresu studiowanego kierunku studiów*) został właściwie uwzględniony efekcie kierunkowym K_W04 (*ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia zbiorowego i indywidualnego oraz stosowanych w produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności*). Podobnie InzA_U05 (*potrafi dokonać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania i ocenić - zwłaszcza w powiązaniu ze studiowanym kierunkiem studiów - istniejące rozwiązania techniczne, w szczególności urządzenia, obiekty, systemy, procesy, usługi*) w efektach kierunkowych K_U04 (*potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz umie wykorzystać uzyskane wyniki do racjonalizacji żywienia i w edukacji żywieniowej*) i K_U09 (*umie zastosować metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia jednostek i różnych grup populacyjnych*). Poszczególne efekty w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych są bardzo dobrze zdefiniowane i odpowiednio przypisane do

efektów obszarowych. Efekty kształcenia pozwalają na nabycie wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych na rynku pracy i potrzebnych w dalszej edukacji w zakresie żywienia człowieka, produkcji różnych rodzajów żywności, w szczególności o atrybutach prozdrowotnych, prowadzenia działalności związanej z edukacją żywieniową i poradnictwem żywieniowym, umiejętności prowadzenia badań zachowań konsumentekich na rynku żywności. Efekty kształcenia studiów I stopnia pozwalają także na nabycie podstawowych umiejętności badawczych (np. K_W05 - wykazuje podstawową wiedzę dotyczącą metod i technik kształtowania i oceny cech jakościowych wartości żywieniowej surowców roślinnych i zwierzęcych oraz żywności przetworzonej, z użyciem odpowiednich technologii, uwzględniającej ekologiczne metody produkcji, K_W09 - ma ogólną wiedzę o czynnikach determinujących jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności i żywienia, z uwzględnieniem różnych systemów zapewnienia jakości, K_W10 - ma ogólną wiedzę dotyczącą produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia z uwzględnieniem etapów produkcji, przechowywania, dystrybucji oraz ich wykorzystania w żywieniu indywidualnym, K_W16 - zna istotę i podstawowe metody badań zachowań konsumentów na rynku żywności, K_U04 - potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz umie wykorzystać uzyskane wyniki do racjonalizacji żywienia i w edukacji żywieniowej, K_U06 - posiada umiejętność analizowania i określania zmian zachowań konsumentów na rynku żywności, z uwzględnieniem czynników wpływających na te zmiany, K_U09 - umie zastosować metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia jednostek i różnych grup populacyjnych, K_K09 - ma świadomość ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności dla zdrowia człowieka i stanu środowiska naturalnego oraz ma świadomość zagrożeń związanymi z nieprawidłowymi zachowaniami). Dodatkowo efekty kształcenia dla studiów II stopnia uwzględniają zdobycie pogłębionej wiedzy i umiejętności potrzebnych w pracy badawczej oraz w dalszej edukacji (np. K_W06 - ma poszerzoną wiedzę dotyczącą nowoczesnych technik analizy żywności z uwzględnieniem nowych zagrożeń zanieczyszczeniami fizycznymi, biologicznymi i chemicznymi, K_W07 - ma pogłębioną wiedzę dotyczącą ochrony i bezpieczeństwa konsumenta na rynku żywności oraz uwarunkowań jego zachowań, K_W09 - zna warunki pozwalające uzyskać żywność dobrej jakości, wykorzystać ją do racjonalnego żywienia i korygowania nieprawidłowości w żywieniu oraz zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego dla poprawy jakości życia człowieka, K_U01 - dobierając odpowiednie metody i techniki potrafi samodzielnie dokonać pogłębionej analizy sposobu żywienia i stanu odżywienia, K_U03 - posiada pogłębione umiejętności planowania, wdrażania, kontrolowania i modyfikowania postępowania żywieniowego, K_U05 - ma zaawansowaną umiejętność posługiwania się nowoczesnymi technologiami analizy żywności oraz potrafi dokonywać modyfikacji typowych działań, w tym technik i technologii determinujących jakość surowców i produktów, K_U07 - potrafi samodzielnie zaplanować i wykonać badania odnoszące się do problematyki żywienia człowieka, oceny żywności oraz zachowań konsumentów na rynku żywności, K_K02 - potrafi pracować indywidualnie i zespołowo, dostrzegać, definiować i rozwiązywać problemy, określić priorytety służące realizacji określonego zadania, formułować krytyczne opinie, K_K05 - ma świadomość potrzeby ciągłego pogłębiania umiejętności, dokształcania się i doskonalenia kompetencji w zakresie wykonywanego zawodu). Należy podkreślić, że poszczególne efekty (w sumie 38 i 26 efektów odpowiednio na studiach I i II stopnia) zostały bardzo dobrze i jednoznacznie zdefiniowane (określają zakres wiedzy i umiejętności), co pozwala na stworzenie precyzyjnego systemu ich weryfikacji. Studenci wizytowanego kierunku znają i rozumieją pojęcie „efekt kształcenia”. Z efektami kształcenia zawartymi w kartach przedmiotów mogą zapoznać się podczas zajęć, poprzez stronę internetową, a także są one zamieszczone w gablotach informacyjnych na korytarzach Wydziału oraz są udostępnione w dziekanacie. Podczas pierwszych zajęć nauczyciel akademicki oprócz przedstawienia studentom kart przedmiotów, zaznajamia ich również z efektami kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które będą realizowane w trakcie semestru. Zdaniem studentów, przedstawiane im efekty kształcenia są realizowane w toku zajęć, a sposób ich weryfikacji jest odpowiedni do sprawdzenia stopnia ich osiągnięcia. Studenci mają świadomość rodzaju, zakresu wiedzy i umiejętności, jaki zdobędą po osiągnięciu efektów kształcenia i ukończeniu studiów.

Kierunek nie przygotowuje do wykonywania zawodu nauczyciela.

Dobór treści programowych na ocenianym kierunku zarówno na studiach I jak i II stopnia jest bardzo

wnikliwy i w pełni zgodny z zakładanymi efektami kształcenia dla kierunku, jak również w zakresie szczegółowym dla każdego przedmiotu. Przykładowo przedmioty takie jak Inżynieria żywności, Wyposażenie zakładów gastronomicznych, Ogólna technologia żywności realizują treści kształcenia, które prowadzą do osiągnięcia efektów kierunkowych m.in. K_W04 (*ma ogólną wiedzę dotyczącą materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia zbiorowego i indywidualnego oraz stosowanych w produkcji, przechowywaniu i dystrybucji żywności*), K_U05 (*wykazuje podstawową wiedzę dotyczącą metod i technik kształtowania i oceny cech jakościowych, wartości żywieniowej surowców roślinnych i zwierzęcych oraz żywności przetworzonej, z użyciem odpowiednich technologii, uwzględniających ekologiczne metody produkcji*), a na przedmiocie Żywnienie człowieka realizuje się treści prowadzące do uzyskania efektów kierunkowych m.in. K-W012 (*zna rolę i znaczenie żywienia, wartości energetycznej, składników odżywczych i innych składników bioaktywnych w produktach spożywczych, dla funkcjonowania organizmu i zdrowia człowieka*), K_U01 (*wykazuje umiejętność wyszukiwania, rozumienia, analizy i wykorzystania informacji pochodzących z rozmaitych źródeł, w tym dotyczących różnych aspektów żywienia człowieka, produkcji żywności, prawa żywnościowego, konsumenckiego i gospodarczego*), K_U02 (*posiada umiejętność zastosowania podstawowych technologii informatycznych do pozyskiwania, przetwarzania i analizowania informacji z akresu studiowanego kierunku*), K_U03 (*pracując indywidualnie lub w zespole, pod kierunkiem opiekuna naukowego, potrafi rozwiązywać zadania badawcze i projektowe z zakresu studiowanego kierunku oraz posiada umiejętność interpretacji danych empirycznych i wyciągania wniosków*), K_U04 (*potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz umie wykorzystać uzyskane wyniki do racjonalizacji żywienia i w edukacji żywieniowej*). Treści określone w kartach przedmiotów uwzględniają najnowsze osiągnięcia naukowe dotyczące szeroko rozumianych zagadnień związanych z żywieniem człowieka, oceną żywności i czynnikami wpływającymi na jakość żywności, w tym związanych z przygotowaniem potraw i produkcją żywności wysokiej jakości. Zwrócić należy uwagę także, że dobór treści w ramach poszczególnych przedmiotów jest systematycznie weryfikowany i karty przedmiotów są systematycznie modyfikowane. Uwzględnia się przede wszystkim najnowsze wyniki badań, ale także potrzeby rynku pracy i zainteresowania samych studentów. W sylabusach przedmiotów uwzględniono aktualną literaturę. Autorami wielu ważnych pozycji są nauczyciele realizujący zajęcia na wizytowanym kierunku. Przyporządkowanie efektów kształcenia do poszczególnych przedmiotów zawarto w opracowanych dla studiów matrycach efektów kształcenia, które wskazują, że studia umożliwiają realizację wszystkich założonych efektów kształcenia. Przykładowo na studiach I stopnia efekt kierunkowy K_W05 (*wykazuje podstawową wiedzę dotyczącą metod i technik kształtowania i oceny cech jakościowych wartości żywieniowej surowców roślinnych i zwierzęcych oraz żywności przetworzonej, z użyciem odpowiednich technologii, uwzględniającej ekologiczne metody produkcji*) jest realizowany na takich przedmiotach jak Mikrobiologia ogólna i żywności, Analiza sensoryczna, Chemia żywności, Inżynieria żywności, Ogólna technologia żywności, Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Z kolei na studiach II stopnia efekt kierunkowy K_U03 (*posiada pogłębione umiejętności planowania, wdrażania, kontrolowania i modyfikowania postępowania żywieniowego*) realizowany jest na takich przedmiotach jak Żywnienie w wieku rozwojowym, Żywność wygodna, Poradnictwo żywieniowe, Seminarium dyplomowe.

W kartach przedmiotów znajdują się informacje wskazujące na duży udział pracy studenta w postaci uczestniczenia w ćwiczeniach, warsztatach oraz w przygotowaniu projektów np. wyposażenia zakładu gastronomicznego, wniosku o znak towarowy, systemu HACCP w zakładzie gastronomicznym czy produkcyjnym, prezentacji, ekspertyz (np. sposobu żywienia), dyskusji, co należy zaliczyć do aktywizujących form pracy, umożliwiających samodzielne uczenie się studentów, właściwych dla ocenianego kierunku studiów. W przypadku studiów I stopnia wykorzystuje się metody służące do projektowania badań, w tym formowania problemów badawczych, umiejętności doboru metod i narzędzi do rozwiązywania danego problemu badawczego oraz naucza się umiejętności opracowania i prezentacji raportu z badań. Przykładem są sprawozdania opracowywane w trakcie ćwiczeń z wielu przedmiotów (np. Analiza żywności, Chemia żywności, Higiena żywności). Z kolei studentom studiów II stopnia umożliwia się udział w prowadzonych na Wydziale badaniach, np. w czasie realizacji pracy magisterskiej, bądź w ramach pracy w Kołach Naukowych. Aktywizujące formy pracy potwierdzili także studenci pytani na zajęciach hospitowanych przez Zespół PKA, wskazując, iż

prócz klasycznego modelu podawczego, często w trakcie zajęć odbywają się dyskusje, czy analizy przedstawianych zagadnień. Podkreślali również, iż w trakcie zajęć spotykają się z indywidualnym podejściem do każdej osoby. W ich opinii zajęcia są dla nich wymagające i zarówno do spotkań o charakterze wykładowym, jak i ćwiczeniowym, muszą się samodzielnie przygotowywać. Karty przedmiotów przewidują formułowanie problemów, ich analizę a następnie rozwiązywanie. Należy także szczególnie podkreślić, że program kształcenia przewiduje różnorodne metody kształcenia, pozwalając tym samym na rozwinięcie u studentów różnych umiejętności, a jednocześnie uświadamia im metody pracy najbardziej dla nich adekwatne. Zespół PKA w trakcie wizytacji potwierdził stosowanie odpowiednich aktywizujących metod kształcenia.. Hospitowane ćwiczenia miały charakter praktyczny, angażowały studentów do samodzielnej pracy i skłaniały do dalszych poszukiwań w celu rozwiązania problemów zasygnalizowanych na zajęciach dydaktycznych. Stosowane zatem metody kształcenia uwzględniają samodzielne uczenie się studentów, aktywizujące formy pracy ze studentami szczególnie poprzez samodzielne wykonywanie zadań na zajęciach warsztatowych (ćwiczeniach), na których dokonują różnych analiz i prezentują z nich wnioski. Zajęcia na studiach I stopnia przygotowują do pracy badawczej, natomiast na studiach II stopnia studenci uczestniczą w badaniach naukowych. Ponadto studenci zrzeszeni w kołach naukowych mają możliwość realizacji własnych projektów badawczych finansowanych ze środków ogólnouczelnianych, środków własnych Wydziału lub pozyskanych od instytucji zewnętrznych. Opinie studentów znajdują również potwierdzenie w przedstawionym wykazie udziału studentów w pracach naukowych i badawczych.

Na studiach stacjonarnych I stopnia kształcenie trwa 7 semestrów przy 215 punktach ECTS, natomiast na studiach niestacjonarnych I stopnia 8 semestrów wycenianych także na 215 punktów ECTS. Liczba godzin wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli i studentów, łącznie z godzinami przeznaczonymi na praktyki (160 h) wynosi 2890 i 1815 odpowiednio na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych. Natomiast na studiach II stopnia, niezależnie od formy studiów, kształcenie trwa 3 semestry, a nakład pracy studenta oszacowano na 95 pkt. ECTS. W ujęciu godzinowym realizowanych jest 880 h na studiach stacjonarnych i 662 h na studiach niestacjonarnych.. Czas trwania kształcenia i przewidywany nakład pracy studentów umożliwia zatem realizację treści programowych i osiągnięcia założonych efektów kształcenia. Obciążenie studentów wyrażone liczbą punktów ECTS jest rozłożone dość równomiernie, na studiach stacjonarnych I stopnia w poszczególnych semestrach wynosi 30 - 32 pkt, natomiast na studiach niestacjonarnych od 22-33 pkt ECTS, przy czym najwyższa liczba punktów ECTS jest realizowana w semestrze VIII, w którym studenci wykonują prace dyplomową. Na studiach II stopnia na obu formach w semestrach I i II obciążenie pracą studentów wynosi 32 pkt. ECTS, w III semestrze 31 pkt. ECTS. W kartach przedmiotu podane są liczby godzin określające szacunkowy nakład pracy studenta niezbędny do osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia danego przedmiotu, uwzględniający liczbę godzin kontaktowych z nauczycielem oraz czas poświęcony na zajęcia o charakterze praktycznym. Punkty w kartach przedmiotów są przypisane do godzin pracy studentów, zgodnie z wymaganiami, czyli 25-30 godz. pracy studenta. W kartach przedmiotu właściwie oszacowano nakłady pracy studenta przeznaczone na realizację różnych zadań. Program przewiduje realizację praktyki na studiach I stopnia w wymiarze 160 h. Określono właściwie nakład pracy studenta niezbędny na jej realizację, w wymiarze 6 pkt ECTS.

Zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela na studiach stacjonarnych I stopnia mają przypisane 125,0 pkt ECTS nakładu pracy studenta (58,2% ogólnej liczby pkt ECTS) oraz na studiach II stopnia 48,2 pkt ECTS (50,7%). Na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych I i II stopnia program przewiduje uzyskanie odpowiednio 40 i 7 pkt. ECTS w ramach zajęć z przedmiotów podstawowych, 9 i 12 pkt. ECTS w ramach przedmiotów humanistyczno-społecznych oraz 7 i 4 pkt ECTS w ramach zajęć z języka obcego.. Zajęciom o charakterze praktycznym (ćwiczenia laboratoryjne, warsztatowe i projektowe) przypisano odpowiednio 114 i 62 pkt., a więc ponad połowę całkowitej liczby ECTS. Oszacowano również, że moduły zajęć powiązane z prowadzonymi badaniami naukowymi w dziedzinie nauki związanej z kierunkiem studiów stanowią 117 i 81 pkt., czyli znacznie powyżej 50% ogólnej liczby punktów ECTS. Należy zwrócić uwagę, że zakres tematyczny prowadzonych badań (co zostanie szerzej omówione w pkt 2 Raportu) jest ściśle związany z prowadzonymi zajęciami dydaktycznymi i realizowanymi tematami prac dyplomowych. Zatem punktacja ECTS jest zgodna z wymaganiami odpowiednich przepisów. Stosowana na Wydziale punktacja ECTS uwzględnia również

osiąganie efektów szczegółowych zapisanych w sylabusach poszczególnych zajęć dydaktycznych, jak również umożliwiała osiągnięcie wszystkich efektów kierunkowych.

Na studiach I stopnia przedmiotami obieralnymi są język obcy, praktyki, pracownia dyplomowa, przedmioty kierunkowe do wyboru oraz wychowanie fizyczne. Łącznie zaplanowano do wyboru 67 pkt. ECTS, co stanowi 31,2% ogólnej liczby punktów ECTS. Z kolei na studiach II stopnia przedmiotami do wyboru są: elektyw w języku obcym, seminarium dyplomowe, pracownia dyplomowa, przedmiot kierunkowy do wyboru oraz wychowanie fizyczne, czyli łącznie 37 pkt. ECTS, co stanowi 38,9% całkowitej liczby punktów ECTS. Jest więc spełniony warunek umożliwienia wyboru nie mniej niż 30% ogólnej liczby punktów ECTS, zgodnie z § 4 ust.2. Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r.

W ocenie studentów program studiów zapewnia swobodny wybór przedmiotów fakultatywnych, a przewidziana pula przedmiotów zapewnia realną możliwość wyboru przedmiotów zapewniających indywidualizację procesu kształcenia.

Program przewiduje różnorodne formy zajęć, które zostały określone w sylabusach przedmiotów. Zajęcia ze studentami prowadzone są w formie, wykładów, seminariów, ćwiczeń laboratoryjnych i projektowych. Jak wynika z planu studiów proporcja godzin między wykładami a ćwiczeniami jest korzystna, bowiem na studiach I stopnia wynosi około 1:1,08, a na studiach II stopnia 1:1,16. Program studiów pozwala zatem na osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia, a duża liczba godzin przeznaczonych na ćwiczenia laboratoryjne wskazuje na nabywanie umiejętności pożądanych w pracy badawczej. W realizacji zajęć są wykorzystywane nowoczesne narzędzia jak rzutniki, komputery czy też aparatura pomiarowa i laboratoryjna. Ćwiczenia są zazwyczaj wykonywane w grupach, także prace przejściowe, np. projekty, są realizowane zwykle przez zespół studentów. Liczebność w grupie ćwiczeniowej wynosi 30 osób, a w grupie seminaryjnej, laboratoryjnej, projektowej i językowej 15 osób. Liczebność należy uznać za poprawną, dostosowaną do charakteru zajęć i miejsc w pomieszczeniach dydaktycznych. Dobór form zajęć jest jak najbardziej odpowiedni, także liczba godzin zajęć praktycznych i przygotowujących do pracy badawczej jest odpowiednia. W ocenie studentów formy zajęć sprzyjają aktywizacji studentów i realizacji efektów kształcenia, służy temu również odpowiedni dobór form zajęć dydaktycznych oraz w opinii studentów odpowiednia proporcja między zajęciami ćwiczeniowymi i wykładowymi. Obciążenie zajęciami w toku studiów jest równomierne, co wskazuje nie tylko analiza punktów ECTS przypisana poszczególnym przedmiotom, ale również liczba godzin dydaktycznych realizowana w poszczególnych przedmiotach. Organizacja zajęć w semestrze zarówno na studiach stacjonarnych jak i niestacjonarnych jest prawidłowa.

W programie kształcenia przewidziano wykorzystanie metod kształcenia na odległość z wykorzystaniem funkcji e-learningu, nie mniej jednak ta metoda na ocenianym kierunku jest dopiero na etapie wdrażania.

Program studiów I stopnia przewiduje odbycie praktyki zawodowej w wymiarze 160 h (6 pkt ECTS). Efekty kształcenia praktyk i ich treści programowe ujęte są w sylabusach. Celem praktyki jest weryfikacja osiągniętych efektów kształcenia, zwłaszcza w odniesieniu do umiejętności i kompetencji społecznych. Praktyki są dostosowane do efektów kształcenia kierunku i realizowane są w odpowiednio dobranych instytucjach takich jak m.in.: laboratoriach przykładowych, zakładach przetwórstwa żywności, placówkach poradnictwa żywieniowego, stacjach sanitarno-epidemiologicznych, placówkach żywienia zbiorowego. Praktyki są realizowane na podstawie porozumienia między Uczelnią a różnymi podmiotami. Informacje dotyczące organizacji i odbywania praktyk studenckich są dostępne na stronie internetowej Wydziału. Nadzór nad studentem ze strony instytucji, w której realizowana jest praktyka, sprawuje wyznaczony pracownik danej instytucji, który zapewnia studentowi odpowiednie miejsce pracy, zaznajamia z obowiązującymi przepisami oraz wyznacza zadania do realizacji. Nadzór ze strony Uczelni pełni Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk, który dokonuje weryfikacji efektów kształcenia praktyk na podstawie dziennika praktyk i sprawozdania, pozytywnej opinii z zakładu pracy oraz samooceny studenta. Opiekun praktyki prowadzi także telefoniczną kontrolę odbywania praktyk przez studentów. Zespół PKA ocenił dzienniki praktyk (około 60) i dokument tzw. samoocenę studenta i stwierdził, że praktycznie wszystkie dzienniki były prowadzone rzetelnie, zredagowane przez studentów samooceny generalnie

można ocenić jako dobre.

Studenci wyrazili pozytywną opinię o zasadach odbywania praktyk oraz sposobie dokonywania ich zaliczenia. W ocenie studentów Wydział zapewnia niezbędne wsparcie w organizacji studenckich praktyk zawodowych.

Program nie przewiduje realizacji całego programu kształcenia w językach obcych. Jednak program studiów sprzyja umiędzynarodowieniu. Na studiach I stopnia realizowane są lektoraty języków obcych (studia stacjonarne - 120 h, i studia niestacjonarne – 72 h, 7 pkt. ECTS). Na studiach II stopnia umożliwia się z kolei wybór 1 przedmiotu spośród 7 do wyboru w języku angielskim (studia stacjonarne - 30 h i studia niestacjonarne – 16 h, 4 pkt. ECTS). Studenci uczestniczą także w zajęciach prowadzonych przez gości z zagranicy oraz biorą udział w wymianie międzynarodowej w ramach programów Visiting Professor oraz ERSSMUS+.

W ocenie studentów oferta dydaktyczna w zakresie nauczania języków obcych spełnia ich oczekiwania, umożliwiając jednocześnie realizację na odpowiednim poziomie zaawansowania.

Zasady rekrutacji na studia nie wzbudzają zastrzeżeń. Przyjęcie na studia na kierunku „żywnienie człowieka i ocena żywności” odbywa się zgodnie z zasadami rekrutacji określonymi w uchwałach Senatu nr 45 – 2013/2014 z dnia 26 maja 2014 r. i nr 85 – 2014/2015 z dnia 25 maja 2015 r. Na studia I stopnia kwalifikacja jest prowadzona na zasadzie konkursu wyników uzyskanych na świadectwie maturalnym z biologii lub matematyki lub chemii. W przypadku studiów II stopnia od kandydatów oczekuje się osiągnięcia na I stopniu kształcenia kwalifikacji związanych z uzyskaniem dyplomu na kierunkach takich jak: „żywnienie człowieka i ocena żywności”, „technologia żywności i żywnienie człowieka”, „dietetyka”, „towaroznawstwo” oraz bierze się pod uwagę średnią ze studiów I stopnia. Przyjęta procedura rekrutacyjna zawiera tryb odwoławczy. Liczba kandydatów na kierunek na studia stacjonarne wynosi ok. 2 na 1. miejsce. Jednak Uczelnia notuje systematyczne zmniejszanie zainteresowania studiami II stopnia i studiami niestacjonarnymi w związku z czym poszukuje sposobów uatrakcyjnienia oferty dydaktycznej. Aspekt ten omówiono w pkt 1.2 dotyczącym planów rozwoju kierunku. Zasady rekrutacji uwzględniają równość szans. Informacje dla kandydatów na studia stale są upowszechnione na stronie internetowej, zawierają one w szczególności informację o zasadach rekrutacji oraz warunkach przyjęcia. Postępowanie rekrutacyjne prowadzi Wydziałowa Komisja Rekrutacyjna, a nadzór nad jej działaniami przysługuje Uczelnianej Komisji Rekrutacyjnej. Zarówno w Wydziałowej, jak i Uczelnianej Komisji studenci mają swoich przedstawicieli, którzy biorą czynny udział w pracach Komisji. W ocenie studentów zasady rekrutacji spełniają kryterium zapewnienia równych szans w podjęciu kształcenia dla wszystkich kandydatów. Kryteria rekrutacji zarówno na pierwszy jak i drugi stopień nie zawierają przepisów ograniczających dostęp do podjęcia kształcenia jakiegokolwiek grupie kandydatów.

Zasady, warunki i tryb potwierdzania efektów uczenia się określa uchwała Senatu nr 92 2014/2015. Zasady zawarte w Uchwale umożliwiają identyfikację efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów oraz ocenę ich adekwatności do efektów kształcenia założonych dla ocenianego kierunku studiów. W przypadku ubiegania się o przyjęcie na studia I stopnia osoba pragnąca skorzystać z tej ścieżki musi legitymować się świadectwem dojrzałości i co najmniej 5-letnim stażem pracy zawodowej. O przyjęcie na studia II stopnia mogą się ubiegać osoby posiadające tytuł zawodowy licencjata lub równorzędny i co najmniej 3 lata doświadczenia zawodowego po ukończeniu studiów I stopnia. Zgodnie z tą Uchwałą w dniu 29.09.2015 r. Rada Wydziału powołała Pełnomocnika Dziekana ds. Potwierdzania Efektów Uczenia się (PEU) oraz dla kierunku „żywnienie człowieka i ocena żywności” 5 recenzentów PEU z minimum kadrowego tego kierunku studiów. Zgodnie z Regulaminem Studiów w SGGW §12a student przyjęty na studia w wyniku potwierdzenia efektów uczenia się realizuje program studiów według spersonalizowanych planów studiów (SPS), pod opieką wyznaczonego opiekuna naukowego, którym jest nauczyciel akademicki zaliczony do minimum kadrowego właściwego kierunku studiów. Zasady przyjęte przez Uczelnię w tym zakresie są właściwe. Dotychczas na podstawie wyżej opisanych przepisów nie przyjęto na studia żadnej osoby.

System oceny studentów stosowany na wizytowanym kierunku wynika z Regulaminu Studiów. Na podstawie informacji zawartych w kartach przedmiotów, oceny prac etapowych (załącznik 3 cz. I)

oraz przeprowadzonych hospitacji zajęć (załącznik 5) można stwierdzić, że system oceny osiągnięć studentów stymuluje do systematycznej pracy i umożliwia osiągnięcie wszystkich założonych dla kierunku efektów kształcenia. System oceniania jest przedstawiany studentom w czasie pierwszych zajęć organizacyjnych. W systemie oceny stosuje się zaliczania etapowe (kolokwia, projekty, prezentacje, sprawozdania, prace zaliczeniowe), składanie egzaminów (pisemnych i ustnych), zaliczania semestrów oraz powtarzania semestru studiów. Zdecydowana większość form weryfikacji efektów kształcenia ma postać pisemnych prac. Wymienione formy sprawdzają zarówno zdobytą wiedzę, jak i samodzielność w jej nabywaniu. Kompetencje społeczne oceniane są przez sprawdzenie umiejętności pracy zespołowej, m.in. w ramach przygotowywanych projektów, a także w czasie zajęć praktycznych w laboratoriach. Do oceny wiedzy i umiejętności studentów stosowana jest 6 stopniowa skala ocen od 2 do 5 z ocenami półwkowymi. Zaliczeniu przedmiotu przypisywana jest także liczba punktów ECTS. Sposób oceniania prac zaliczeniowych, egzaminów i innych form weryfikowania osiągniętych efektów kształcenia uzależniony jest od specyfiki przedmiotu.

Biorąc pod uwagę analizę prac etapowych można stwierdzić, że proces etapowej weryfikacji efektów kształcenia na ocenianym kierunku jest realizowany w sposób właściwy. Na podstawie przedłożonych do wglądu przykładowych prac etapowych Zespół PKA stwierdził, że odpowiadają one treściom kształcenia zawartym w sylabusach i weryfikują założone efekty kształcenia. Analiza pytań egzaminacyjnych i kolokwiów stanowiących podstawę zaliczenia realizowanych przedmiotów oraz ich wyników wskazuje, iż umożliwiają one ocenę stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia, w tym w szczególności nabycie pogłębionej wiedzy, zaś prace cząstkowe (m.in. projekty, prezentacje i inne) poza wiedzą weryfikują także umiejętności prowadzenia badań naukowych.

Umiejętności prowadzenia badań naukowych, a w tym m.in. doboru metod i technik badawczych oraz analizy danych, weryfikowane są w szczególności przez pracę dyplomową, a egzamin dyplomowy weryfikuje poziom pogłębionej wiedzy. W celu właściwego przygotowania do egzaminu dyplomowego inżynierskiego i magisterskiego opracowano dla studentów pulę zagadnień i należy takie działanie ocenić bardzo pozytywnie. Pytania na egzaminach dyplomowych były prawidłowe, dotyczą w większości przypadków zagadnień związanych z żywieniem człowieka, produkcją żywności i oceną jakości żywności. Zespół PKA ocenił 10 prac dyplomowych inżynierskich i 11 prac magisterskich. Oceniane prace były generalnie na dobrym lub bardzo dobrym poziomie merytorycznym, wszystkie były związane ze specyfiką kierunku i pozwalały na weryfikację efektów kształcenia. Prace inżynierskie miały charakter czynnościowy, były o charakterze projektowym i analitycznym, a ich przygotowanie wymagało korzystania z nabytych kompetencji inżynierskich. Prace magisterskie, za wyjątkiem jednej były o charakterze badawczym, studenci wykorzystywali przy ich realizacji nabyte w trakcie studiów umiejętności badawcze. Były one na ogół na dobrym i bardzo dobrym poziomie. Jedna praca magisterska była pracą monograficzną, jednak stanowiła bardzo dobre studium specjalistycznej literatury przedmiotu i przy odpowiednim redakcyjnym jej opracowaniu może nadawać się do druku w dobrym naukowym czasopiśmie branżowym.

Metody oceniania i weryfikacji efektów kształcenia zawarte są w sylabusach w postaci „Sposób weryfikacji efektów kształcenia” oraz „Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia”. Metody weryfikacji poszczególnych efektów kształcenia są dostosowane do specyfiki efektu oraz formy zajęć i są to najczęściej kolokwia, test, egzamin pisemny, ocena wykonania doświadczenia i obliczeń w trakcie ćwiczeń, projekt, prezentacja multimedialna. Na podstawie przeprowadzonej weryfikacji prac etapowych stwierdzono, że system sprawdzania i oceniania efektów kształcenia jest przejrzysty, rzetelny oraz wiarygodny niezależnie od stosowanych metod i technik kształcenia. Informacje o sposobie oceny efektów kształcenia są zamieszczone w sylabusie danego przedmiotu, które są publicznie dostępne na stronach internetowych. Regulamin Studiów umożliwia studentom wgląd do ocenionych prac, jak również określa sytuacje, w których studenci mają prawo wnioskować o przeprowadzenie zaliczenia komisyjnego. Regulamin studiów w rozdziale VI Zaliczenia wskazuje zasady postępowania w sytuacjach konfliktowych związanych ze sprawdzaniem i oceną efektów kształcenia. Dokument ten określa również terminy przeprowadzenia zaliczeń i egzaminów. Natomiast brak w nim procedur związanych z czasem przeznaczonym na sprawdzenie prac kontrolnych i egzaminów oraz z dostarczeniem informacji dotyczących wyników ocen osiągniętych efektów kształcenia.

Analiza struktury ocen z ostatniej sesji egzaminacyjnej (tab.5 Raportu samooceny), jak również przeglądnięte przez Zespół PKA prace etapowe wraz z protokołami zaliczeń przedmiotów wskazuje

odpowiednie ocenianie prac etapowych (załącznik 3 cz. I). Zespół PKA ocenił również protokoły egzaminów dyplomowych studentów kończących studia. System oceny prac dyplomowych także nie budzi większych zastrzeżeń. Recenzje prac dyplomowych były odpowiednio zredagowane, a prace poza nielicznymi wyjątkami były przez opiekunów i recenzentów właściwie ocenione. Z części ustnej egzaminu dyplomowego studenci także otrzymywali zróżnicowane oceny.

3. Uzasadnienie

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie na podstawie wieloletnich doświadczeń sformułował oryginalną koncepcję kształcenia na kierunku „żywienie człowieka i ocena żywności”. Wyznaczone cele kształcenia są zgodne z misją i strategią rozwoju Uczelni i Wydziału. W planach Jednostki jest uatrakcyjnienie oferty dydaktycznej poprzez wprowadzenie do programu nowych specjalności, przy czym takie działania będą możliwe po planowanym wzbogaceniu infrastruktury naukowo-dydaktycznej. Efekty kształcenia kierunku zostały prawidłowo wyodrębnione z obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych i są spójne z dyscypliną technologia żywności i żywienia. W przypadku studiów I stopnia prawidłowo uwzględniono nabywanie wszystkich kompetencji inżynierskich. Efekty kształcenia zostały także prawidłowo i precyzyjnie określone, co umożliwiło wprowadzenie przejrzystego systemu ich weryfikacji. Treści kształcenia na ocenianym kierunku uwzględniają aktualny stan wiedzy w dyscyplinie technologia żywności i żywienia i pozwalają na nabycie podstawowych umiejętności badawczych na studiach I stopnia oraz pogłębionych na studiach II stopnia. Należy zaznaczyć, że oferowany przez Wydział program kształcenia uwzględnia wymagania otoczenia społeczno-gospodarczego oraz bardzo dobrze przygotowuje do podjęcia studiów III stopnia, bowiem studenci aktywnie są wdrażani w prowadzenie badań naukowych. Realizacja praktyk jest prawidłowa i pozwala na osiągnięcie założonych efektów w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Również formy zajęć, jak i metody dydaktyczne umożliwiają realizację założonych efektów kształcenia. System oceny efektów kształcenia jest kompletny i przejrzysty. Sposoby weryfikacji pozwalają na ocenę stopnia osiągniętych efektów kształcenia na każdym etapie procesu kształcenia. Prace dyplomowe realizowane na Wydziale są na dobrym bądź bardzo dobrym poziomie merytorycznym. System ECTS dostosowany jest do obowiązujących przepisów prawa. M.in. zarówno na studiach I i II stopnia umożliwia on wybór co najmniej 30% zajęć fakultatywnych, oferuje w stopniu wystarczającym zajęcia z przedmiotów humanistyczno-społecznych jak i z języka obcego. W programie studiów uwzględnione są przedmioty realizowane w języku obcym jako języku wykładowym. Studenci mają także możliwość odbycia praktyk zawodowych w różnych krajach europejskich i z poza Europy. Rekrutacja na kierunek jest prawidłowa.

4. Zalecenia

Podjęcie dalszych działań w celu większego umiędzynarodowienia procesu dydaktycznego.

2. Liczba i jakość kadry naukowo-dydaktycznej oraz prowadzone w jednostce badania naukowe zapewniają realizację programu kształcenia na ocenianym kierunku oraz osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia

2.1. Nauczyciele akademicki stanowiący minimum kadrowe posiadają dorobek naukowy zapewniający realizację programu studiów w obszarze wiedzy odpowiadającym obszarowi kształcenia, wskazanemu dla tego kierunku studiów, w zakresie jednej z dyscyplin naukowych, do których odnoszą się efekty kształcenia określone dla tego kierunku. Struktura kwalifikacji nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe odpowiada wymogom prawa określonym dla kierunków studiów o profilu ogólnoakademickim, a ich liczba jest właściwa w stosunku do liczby studentów ocenianego kierunku.*

2.2 Dorobek naukowy, doświadczenie w prowadzeniu badań naukowych oraz kompetencje dydaktyczne nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na ocenianym kierunku są adekwatne do realizowanego programu i zakładanych efektów kształcenia. W przypadku, gdy zajęcia realizowane są

z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość, kadra dydaktyczna jest przygotowana do prowadzenia zajęć w tej formie.*

2.3 Prowadzona polityka kadrowa umożliwia właściwy dobór kadry, motywuje nauczycieli akademickich do podnoszenia kwalifikacji naukowych i rozwijania kompetencji dydaktycznych oraz sprzyja umiędzynarodowieniu kadry naukowo-dydaktycznej.

2.4 Jednostka prowadzi badania naukowe w zakresie obszaru/obszarów wiedzy, odpowiadającego/odpowiadających obszarowi/obszarom kształcenia, do którego/których został przyporządkowany kierunek, a także w dziedzinie/dziedzinach nauki oraz dyscyplinie/dyscyplinach naukowych, do których odnoszą się efekty kształcenia.*

2.5 Rezultaty prowadzonych w jednostce badań naukowych są wykorzystywane w projektowaniu i doskonaleniu programu kształcenia na ocenianym kierunku oraz w jego realizacji.

1. Ocena – w pełni

2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema cyframi.

Do minimum kadrowego na kierunku „żywność człowieka i ocena żywności” Uczelnia zgłosiła 21 nauczycieli akademickich, w tym 11 w grupie samodzielnych nauczycieli akademickich (3 z tytułem naukowym profesora i 8 ze stopniem naukowym doktora habilitowanego) oraz 10 w grupie nauczycieli ze stopniem naukowym doktora. Zespół wizytujący PKA przeprowadził ocenę spełnienia wymagań dotyczących minimum kadrowego na podstawie przesłanej dokumentacji (Raportu samooceny), dokumentów przedstawionych podczas wizytacji oraz rozmów przeprowadzonych z władzami Wydziału. W wyniku weryfikacji akt osobowych osób stanowiących minimum kadrowe stwierdzono, iż we wszystkich teczkach znajdują się dokumenty poświadczające uzyskane stopnie i tytuły naukowe, a także akty mianowania oraz umowy o pracę zawierające wymagane prawem elementy. Sprawdzono również złożone oświadczenia o wliczeniu do minimum kadrowego, na podstawie których stwierdzono, że wszystkie te osoby spełniają warunek ujęty w art. 112a i art. 9 a ust. 1 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. z 2012 r. poz. 572 z późn. zm.). Żaden ze zgłoszonych do minimum kadrowego nauczycieli akademickich nie przekroczył limitu minimum kadrowych określonego w art. 112a ust. 1 – 2 powyższej Ustawy. Na podstawie analizy aktów mianowania oraz umów o pracę, a także informacji uzyskanych w czasie wizytacji można stwierdzić, iż nauczyciele akademicy będący w minimum kadrowym wizytowanego kierunku studiów są zatrudnieni w SGGW co najmniej od kilku/kilkunastu lat, w większości na czas nieokreślony (z wyjątkiem 2 samodzielnych nauczycieli akademickich) i dla nich wszystkich Uczelnia stanowi podstawowe miejsce pracy, co dowodzi stabilności prowadzonej polityki kadrowej.

W ocenie uwzględniono w szczególności posiadane stopnie naukowe i specjalizację naukową, a także dorobek nauczycieli akademickich. Wszystkie osoby posiadają dorobek naukowy zapewniający realizację programu studiów, odpowiadający wskazanemu obszarowi kształcenia nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedzinie nauk rolniczych i w dyscyplinie naukowej technologii żywności i żywienia, do której odnoszą się efekty kształcenia określone dla wizytowanego kierunku.

Nauczyciele akademicy zaliczeni do minimum kadrowego prowadzą zajęcia na ocenianym kierunku w wymiarze godzinowym nie mniejszym niż wskazany w §13 ust.2 Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. z 2014., poz. 1370), tzn. z tytułem profesora lub stopniem doktora habilitowanego w liczbie 30 godzin, a ze stopniem doktora 60 godzin. Zatem ZO zaliczył do minimum kadrowego wszystkie proponowane przez uczelnię osoby.

Stosunek liczby nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe, do liczby studentów kierunku spełnia wymagania § 17 ust. 1 pkt. 7 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. z 2014 r. poz. 1370). Wynosi 1: 45,5 przy obowiązującym na wizytowanym kierunku nie mniejszym niż 1 : 60.

Minimum kadrowe dla studiów pierwszego i drugiego stopnia na kierunku „żywność człowieka i ocena żywności” spełnia więc wymagania określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym

kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. z 2014 r. poz. 131) w zakresie liczby nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe, ich obciążenia dydaktycznego a także zatrudnienia w Uczelni. Biorąc powyższe pod uwagę należy stwierdzić, iż warunek minimum kadrowego został spełniony.

Zajęcia na kierunku „Żywność człowieka i ocena żywności” prowadzone są łącznie przez 100 pracowników naukowych i 45 doktorantów. Poza nauczycielami z minimum kadrowego jest to 18 pracowników z tytułem profesora i stopniem doktora habilitowanego, 58 ze stopniem doktora, 2 ze stopniem magistra i 1 lekarz weterynarii. Dużą część nauczycieli akademickich prowadzących zajęcia na kierunku stanowią osoby zatrudnione na Wydziale, niezaliczone do minimum kadrowego kierunku, a prowadzące zajęcia na innych kierunkach tego Wydziału. Wszystkie osoby mają stopnie i tytuły naukowe uzyskane w obszarach wiedzy, dziedzinach nauki i dyscyplinach naukowych zgodnie z zakresem prowadzonych zajęć oraz posiadają dorobek naukowy adekwatny do realizowanego programu i założonych efektów kształcenia, a także znaczące doświadczenie w prowadzeniu badań naukowych.

Dorobek naukowy kadry dydaktycznej prowadzącej zajęcia na kierunku „Żywność człowieka i ocena żywności” jest zróżnicowany i pokrywa wszystkie istotne obszary ważne dla kierunku. Nauczyciele akademicy zatrudnieni na Wydziale, a w szczególności stanowiący minimum kadrowe kierunku „Żywność człowieka i ocena żywności” mają znaczący dorobek naukowy, mieszczący się w zdecydowanej większości w dyscyplinie technologia żywności i żywienia. Dorobek ten uzasadnia kompetencje nauczycieli akademickich do prowadzenia zajęć i jest adekwatny do tematyki prowadzonych zajęć. Z hospitacji wybranych zajęć przeprowadzonych w czasie wizytacji przez zespół oceniający wynika, że zajęcia prowadzone były na dobrym poziomie z wykorzystaniem metod dydaktycznych adekwatnych do formy zajęć. Dorobek naukowy kadry dydaktycznej prowadzącej zajęcia na kierunku „Żywność człowieka i ocena żywności” nie stanowiących minimum kadrowego jest także zbieżny z obszarami naukowymi ocenianego kierunku, mieszczący się w większości w dyscyplinie technologia żywności i żywienia oraz naukach ekonomicznych i społecznych.

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW w Warszawie określił politykę kadrową, która ukierunkowana jest na realizację głównego celu strategii Wydziału jakim jest rozwój naukowy, zmierzający do poprawy kategorii naukowej i jakości prowadzonych badań naukowych. Zatrudnianie pracowników odbywa się na zasadach konkursów, obowiązujących na Uczelni. Jednym z narzędzi prowadzenia polityki kadrowej są okresowe oceny pracowników, przeprowadzane zgodnie z uczelnianą procedurą. Dodatkowo zgodnie z wyciągiem z protokołu nr 17/2015/2016 z 481 posiedzenia Rady Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji z dn. 2.12.2015 roku ustalono progi punktowe dla działalności naukowej i organizacyjnej dla wszystkich grup pracowników. Na Wydziale wykorzystywane są działania zachęcające do rozwoju naukowego. Pracownicy osiągający sukcesy w działalności naukowej, dydaktycznej lub organizacyjnej przedstawiani są do wyróżnienia Nagrodą JM Rektora SGGW. Skuteczność przyjętej polityki kadrowej potwierdzają wzrastające w ostatnich latach wskaźniki aktywności naukowej, dydaktycznej oraz zaangażowania organizacyjnego pracowników jednostki.

Pozytywnym wyrazem polityki kadrowej Wydziału jest liczba awansów naukowych. W latach 2013-2016 na Wydziale zakończono: 21 postępowań doktorskich, 12 habilitacyjnych i 2 profesorskie.

W latach 2013-2016 w programach międzynarodowych (Erasmus+) uczestniczyło 35 pracowników Wydziału, a 6 osób przyjechało na Wydział z zagranicy 13 osoba wzięła udział w programie Cost. 20 osób odbyło też staże zagraniczne. Polityka kadrowa prowadzona na Wydziale zachęca i motywuje pracowników do zwiększenia aktywności uczestnictwa w programach międzynarodowych. Pracownicy Wydziału uczestniczyli także w programach wymiany krajowej i 11 osób odbyło staże krajowe.

Poziom naukowy Jednostki jest wysoki. Prace naukowe są drukowane w najlepszych czasopismach światowych z zakresu nauk o żywności i żywieniu człowieka. W ostatnich 3 latach opublikowano 155 prac z listy A, 347 z listy B MNiSW, 31 monografii, 224 rozdziały w monografiach, w tym 5 w zagranicznych oraz 186 artykułów w czasopismach popularno-naukowych. Publikacje pracowników ocenianego kierunku cytowano 1301 razy. Jednostka może pochwalić się także dorobkiem patentowym. W latach 2013–2016 zgłoszono 18 wynalazków, z czego

3 uzyskały status patentu; udzielono 3 Europejskie Wzory Przemysłowe. Wydział w latach 2013-2016 zorganizował 21 konferencji naukowych. Dowodem bardzo dużego doświadczenia naukowego jest liczba projektów badawczych i umów o badania realizowanych na Wydziale. W latach 2013 - 2016 r. realizowano 27 projektów finansowanych i zleczanych przez podmioty zewnętrzne. Z dotacji na działalność statutową i na badania własne realizowano 44 projektów. Zakres tematyczny wskazanych publikacji, jak i projektów badawczych wskazuje, iż Jednostka prowadzi badania pokrywające się z dyscypliną technologia żywności i żywienia w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych.

Nauczyciele akademicy prowadzący badania wprowadzają ich wyniki do realizacji wykładów i ćwiczeń. Tematyka badań jest aktualna, mają one charakter interdyscyplinarny. Umożliwia to wprowadzanie nowych treści i zapewnia uwzględnienie współczesnego stanu wiedzy przekazywanej na zajęciach oraz zaproponowanie dużej gamy przedmiotów do wyboru. Wiele stanowisk laboratoryjnych wykorzystywanych w dydaktyce przygotowano w ramach prowadzonych projektów naukowych. Udział studentów w badaniach jest realizowany głównie poprzez prace dyplomowe. Studenci są współautorami bardzo dużej liczby publikacji, których wartość IF przekracza w niektórych przypadkach 3. W latach 2013-2015 opublikowano z udziałem studentów 9 prac w czasopiśmie z listy JCR i 84 z listy B MNiSW. Do prac badawczych włączają się również studenci działający aktywnie w 3 kołach naukowych.

3. Uzasadnienie

Minimum kadrowe dla kierunku „żywność człowieka i ocena żywności” prowadzonego na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia o profilu ogólniakademickim spełnia wszystkie wymagania określone w ustawie z dnia 27 lipca 2005r. - Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz.U. z 2012 r. poz.572, z późn. zm.) oraz w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 3 października 2014 r. w sprawie warunków prowadzenia studiów na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. z 2014 r. poz. 1370). Nauczyciele akademicy stanowiący minimum kadrowe posiadają dorobek naukowy w obszarze wiedzy odpowiadający obszarowi kształcenia w zakresie dziedzin i dyscyplin, do których odnoszą się efekty kształcenia. Liczba osób stanowiących minimum kadrowe jest właściwa w stosunku do liczby studentów ocenianego kierunku.

Wydział określił politykę kadrową, ukierunkowaną na stymulowanie rozwoju naukowego pracowników Wydziału i podnoszenie kategorii naukowej. Stworzono również narzędzia służące realizacji tej polityki. Wydział prowadzi badania naukowe adekwatne do obszaru kształcenia. Wyniki badań są włączane do treści programowych kierunku. Studenci są włączani w badania naukowe.

4. Zalecenia

Zaleca się intensyfikację działań prowadzących do większej skuteczności stymulowania pracowników do odbywania staży zagranicznych i korzystania z programów międzynarodowych wymiany pracowników naukowych.

3. Współpraca z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym w procesie kształcenia

3.1 Jednostka współpracuje z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym, w tym z pracodawcami i organizacjami pracodawców, w szczególności w celu zapewnienia udziału przedstawicieli tego otoczenia w określaniu efektów kształcenia, weryfikacji i ocenie stopnia ich realizacji, organizacji praktyk zawodowych, w przypadku, gdy w programie studiów na ocenianym kierunku praktyki te zostały uwzględnione.*

3.2 W przypadku prowadzenia studiów we współpracy lub z udziałem podmiotów zewnętrznych reprezentujących otoczenie społeczne, gospodarcze lub kulturalne, sposób prowadzenia i organizację tych studiów określa porozumienie albo pisemna umowa zawarta pomiędzy uczelnią a danym podmiotem. *

1. Ocena – wyróżniająco

2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema cyframi.

Współpraca Wydziału z otoczeniem jest bardzo aktywna i różnorodna. Od 2012 r. na Wydziale aktywnie funkcjonuje Zespół Pracodawców i Doradców przy Radzie Wydziału Nauk o Żywieniu i Konsumpcji. Zespół ten wyrażał opinię na temat koncepcji kształcenia na wizytowanym kierunku, zgodności założonych efektów kształcenia z potrzebami rynku pracy, sugerował wprowadzenie zmian do programu (m.in. uwzględnienie treści związanych z działalnością menadżerską). W wyniku prac Zespołu narodziła się także koncepcja uruchomienia studiów II stopnia o profilu praktycznym „Menadżer biznesu żywnościowego”. W wyniku współpracy z Zespołem Wydział złożył wnioski dotyczące uprządkowania studiów w ramach programu POWER, obecnie oczekują one na rozpatrzenie. Wydział współpracuje z wieloma podmiotami zewnętrznymi m.in. Polską Federacją Producentów Żywności, zrzeszająca 40 firm, Mazowieckim Funduszem Przedsiębiorczości, Nestle Polska, Federacją Banków Żywności, Urzędem Marszałkowskim i Urzędem Miasta Stołecznego Warszawa, Instytutem Żywności i Żywienia, Wojskowym Ośrodkiem Badawczo-Wdrożeniowym Służby Żywnościowej, IGHZ, Centrum Badawczo-Rozwojowym J.S. Hamilton Poland oraz z wieloma firmami indywidualnymi prowadzącymi działalność produkcyjną bądź poradnictwo żywieniowe. Zakres współpracy określają pisemne porozumienia o współpracy między stronami. W roku 2014 r. zorganizowano konferencję nt. „Rola pracodawców kluczowych i ich wpływ na doskonalenie jakości kształcenia”, na której omawiano dostosowanie efektów kształcenia oraz programu studiów kierunku „żywienie człowieka i ocena żywności” do wymagań pracodawców, jak również omawiano czynniki, które decydują o jakości kształcenia na tym kierunku. Efektem dyskusji było wprowadzenie modyfikacji do programu kształcenia, w tym przede wszystkim wzbogacono treści niektórych przedmiotów oraz włączono pracodawców w proces dydaktyczny. Na studiach I stopnia przedstawiciele pracodawców prowadzą wybrane zajęcia dydaktyczne w ramach 7 różnych przedmiotów (m.in. Racjonalizacja żywienia, Zarządzanie relacjami z klientem, Zarządzanie przedsiębiorstwem, Podstawy oceny żywienia), natomiast na studiach II stopnia z 6 przedmiotów (m.in. Edukacja konsumencka i żywieniowa, Żywienie osób starszych, Żywienie w wieku rozwojowym). Ponadto władze Wydziału zobowiązały nauczycieli akademickich wybranych przedmiotów do przeprowadzenia co najmniej jednych zajęć dydaktycznych w formie warsztatów bądź wycieczek dydaktycznych w odpowiednich przedsiębiorstwach. Przedsiębiorcy zainteresowani są także badaniami prowadzonymi na Wydziale. Współpracują zatem w tym obszarze z wieloma nauczycielami akademickimi. Część badań realizowanych we współpracy stała się także przedmiotem prac inżynierskich i magisterskich. Przykładowo w oparciu o współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym zrealizowano w 2016 r. 16 prac inżynierskich, w 2015 – 5, a w 2014 – 3. Natomiast prac magisterskich wykonano odpowiednio dla wymienionych lat – 8, 9, 17. Powyższe zestawienie świadczy także o bardzo aktualnej tematyce badawczej i otwartości Wydziału na bieżące problemy z jakimi stykają się przedsiębiorcy..

Na spotkaniu z interesariuszami zewnętrznymi obecni byli przedstawiciele wymienionych powyżej instytucji. Podkreślali oni bardzo dobrą współpracę z Uczelnią i Wydziałem w zakresie organizacji różnych przedsięwzięć, np. warsztatów dla studentów oraz praktyk, prowadzenia wspólnych badań, w których uczestniczą również studenci kierunku. Podali także przykłady organizacji staży absolwenckich dla studentów kończących kierunek, angażowania studentów ocenianego kierunku do różnych akcji związanych z promocją właściwego sposobu żywienia (np. akcje związane z edukacją młodzieży szkolnej w zakresie prawidłowego żywienia). Obecni na spotkaniu pracodawcy zwrócili uwagę na fakt, że duża część osób z kadry zarządzającej i pracującej na odpowiedzialnych stanowiskach to absolwenci Wydziału. Przedstawiciel firmy Nestle Polska wskazał, że absolwenci kierunku bardzo dobrze sprawdzają się jako pracownicy Działu Innowacji. Pracodawcy wysoko oceniali wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne studentów odbywających praktyki, staże jak również absolwentów kierunku „żywienie człowieka i ocena żywności”.

3. Uzasadnienie

Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji żywo współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym na wielu płaszczyznach (praktyki, warsztaty, szkolenia, staże naukowe, badania

naukowe). Kontakty z pracodawcami wykorzystuje również w zakresie kształtowania efektów kształcenia do potrzeb rynku pracy i modyfikacji programu studiów. Pracodawcy biorą również czynny udział w procesie dydaktycznym, prowadząc wybrane zajęcia dydaktyczne oraz przyjmując grupy studenckie na warsztaty i wycieczki dydaktyczne.

4. Zalecenia
Brak zaleceń

4. Jednostka dysponuje infrastrukturą dydaktyczną i naukową umożliwiającą realizację programu kształcenia o profilu ogólnoakademickim i osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia, a także prowadzenie badań naukowych

4.1 Liczba, powierzchnia i wyposażenie sal dydaktycznych, w tym laboratoriów badawczych ogólnych i specjalistycznych są dostosowane do potrzeb kształcenia na ocenianym kierunku, tj. liczby studentów oraz do prowadzonych badań naukowych. Jednostka zapewnia studentom dostęp do laboratoriów w celu wykonywania zadań wynikających z programu studiów oraz udziału w badaniach.*

4.2 Jednostka zapewnia studentom ocenianego kierunku możliwość korzystania z zasobów bibliotecznych i informacyjnych, w tym w szczególności dostęp do lektury obowiązkowej i zalecanej w sylabusach, oraz do Wirtualnej Biblioteki Nauki.*

4.3 W przypadku, gdy prowadzone jest kształcenie na odległość, jednostka umożliwia studentom i nauczycielom akademickim dostęp do platformy edukacyjnej o funkcjonalnościach zapewniających co najmniej udostępnianie materiałów edukacyjnych (tekstowych i multimedialnych), personalizowanie dostępu studentów do zasobów i narzędzi platformy, komunikowanie się nauczyciela ze studentami oraz pomiędzy studentami, tworzenie warunków i narzędzi do pracy zespołowej, monitorowanie i ocenianie pracy studentów, tworzenie arkuszy egzaminacyjnych i testów

1. Ocena – **wyróżniająco**
2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema cyframi.

Baza dydaktyczna Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie zlokalizowana jest na ulicy Nowoursynowskiej 159c. W budynku znajduje się winda, ułatwiająca przemieszczanie się osób niepełnosprawnych ruchowo. Wydział dysponuje 20 salami, w których prowadzone są zajęcia ze studentami, ponadto zajęcia odbywają się w salach będących w dyspozycji Uczelni oraz w laboratoriach należących do poszczególnych jednostek Wydziału. Sale wykładowe wyposażone są w sprawny sprzęt multimedialny, adekwatny do rodzaju prowadzonych zajęć. Ćwiczenia laboratoryjne prowadzone są w specjalistycznych pracowniach funkcjonujących przy jednostkach organizacyjnych Wydziału. Wydział posiada też bardzo dobrze wyposażone w nowoczesną aparaturę laboratoria badawcze. Zajęcia związane z technologią żywności, techniką w żywieniu i towaroznawstwem odbywają się w salach wyposażonych w urządzenia do obróbki surowców i przygotowywania żywności, jak np. maszyna wieloczynnościowa (rozdrabniarka), maszyna do produkcji makaronu, formierka, frytownice, mieszarki, piece konwekcyjne i mikrofalowo-konwekcyjne, grille, kotły warzelne, a ponadto aparaty do wykonywania analiz - spektrofotometr UV/Vis, mikroskop stereoskopowy, wiskozymetr, system kontroli pomiaru i rejestracji temperatury w produktach żywnościowych on-line, stanowisko do analizy i pomiaru zmian struktury mięsa, jednostka do oceny wielkości cząstek preparatów wysokobłonnikowych, zintegrowany system do produkcji wyrobów zbożowych, „elektroniczny nos” do oznaczania związków lotnych, chromatografy gazowe sprzężone ze spektrometrią masową i chromatografy cieczowe. Wyposażenie sal do analizy żywności, żywienia człowieka, toksykologii żywności obejmuje chromatograf cieczowy, spektrofotometr UV/Vis, piec do mineralizacji, aparat ASA, aparat do oznaczania zawartości tłuszczu metodą Soxhleta, analizatory składu ciała, wagi, dynamometry, aktigrafy. Na wydziale są też sale do

prowadzenia zajęć wymagających zaplecza informatycznego, wyposażone w kilkanaście stanowisk komputerowych. Komputery wyposażone są w najnowsze programy żywieniowe, które ułatwiają realizację zajęć dydaktycznych, prac inżynierskich i magisterskich realizowanych na wydziale.

Zdaniem studentów wielkość sal dydaktycznych jest dostosowana do liczby studentów w grupach ćwiczeniowych, laboratoryjnych oraz wykładowych. W opinii studentów baza dydaktyczna Uczelni zapewnia odpowiednie warunki do realizacji programu kształcenia. Budynki wszystkich Wydziałów, jednostki ogólnouczelniane, biblioteka, basen, hala sportowa, centrum językowo-sportowe, a także domy studenckie zlokalizowane są w obrębie Kampusu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, co w opinii studentów tworzy bardzo dobre warunki studiowania.

Studenci wydziału mają do dyspozycji zbiory Biblioteki SGGW oraz Biblioteki Wydziałowej. Zasoby Biblioteki są na bieżąco aktualizowane i zgodne z potrzebami pracowników i studentów. Wyróżniające zasoby Biblioteki SGGW są w stanie zrealizować potrzeby edukacyjne studentów ocenianego kierunku. Biblioteka Główna jest skomputeryzowana, dla czytelników przeznaczonych jest 55 stanowisk w celu przeszukiwania katalogowych baz komputerowych, zagranicznych i polskich bibliograficznych baz danych oraz zasobów internetowych. Czytelnie, informatorium, sala katalogowa, wypożyczalnia podręczników wyposażone są w nowoczesny sprzęt komputerowy i kserograficzny, który ułatwia korzystanie ze zbiorów bibliotecznych i baz bibliograficznych. Studenci posiadają dostęp do abstraktowych i pełnotekstowych baz danych takich, jak np. Elsevier, Oxford Journals, Nature, Science, SpringerLink. W ocenie studentów literatura podstawowa oraz zalecana przez nauczycieli akademickich jest dostępna w zbiorach bibliotecznych Uczelni. ZO po weryfikacji spisu literatury w wybranych sylabusach stwierdził, że wszystkie pozycje zaproponowane były dostępne na bieżąco w zasobach Biblioteki Wydziałowej.

Biblioteka Wydziałowa prowadzi prenumeratę 68 tytułów czasopism, m.in.: Journal of Nutrition, Nutrition Reviews, Public Health Nutrition, Journal of Nutrition Education and Behavior, Journal of Consumer Behaviour, Journal of Consumer Research, Roczniki PZH, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences, Żywność Nauka Technologia Jakość, Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria.

Studenci pozytywnie oceniają infrastrukturę jednostki, jak również zasoby biblioteki, godziny jej otwarcia, funkcjonowanie i dostępność materiałów.

3. Uzasadnienie

Wydział dysponuje bardzo dobrą bazą dydaktyczną i naukową. Sale wykładowe oraz laboratoria dydaktyczne i badawcze są dobrze wyposażone, adekwatnie do przypisanych zadań dydaktycznych i badawczych. Baza jest na wysokim poziomie, a Wydział jest bardzo dynamiczny w zdobywaniu środków zewnętrznych na jej udoskonalanie. Wydział zapewnia studentom dostęp do laboratoriów i infrastruktury badawczej w celu realizacji zadań dydaktycznych i badawczych.

Studenci ocenianego kierunku mają możliwość korzystania z dobrze wyposażonej biblioteki głównej i wydziałowej. Posiadają dostęp do literatury zawartej w sylabusach przedmiotów. Oceniany kierunek rozwija się bardzo dynamicznie i wielopłaszczyznowo. W związku z tym bogactwo i różnorodność zasobów bibliotecznych ma istotne znaczenie. Dzięki tak doskonałym zasobom biblioteki potrzeby naukowe i dydaktyczne studentów i pracowników ocenianego kierunku mogą być zrealizowane w szerokim zakresie.

4. Zalecenia

Brak

5. Jednostka zapewnia studentom wsparcie w procesie uczenia się, prowadzenia badań i wchodzenia na rynek pracy

5.1 Pomoc naukowa, dydaktyczna i materialna sprzyja rozwojowi naukowemu, społecznemu i zawodowemu studentów, poprzez zapewnienie dostępności nauczycieli akademickich, pomoc w procesie uczenia się i skutecznym osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia oraz zdobywaniu umiejętności badawczych, także poza zorganizowanymi zajęciami dydaktycznymi. W przypadku prowadzenia kształcenia na odległość jednostka zapewnia wsparcie organizacyjne, techniczne i metodyczne w zakresie uczestniczenia w e-zajęciach.*

5.2 Jednostka stworzyła warunki do udziału studentów w krajowych i międzynarodowych programach mobilności, w tym poprzez organizację procesu kształcenia umożliwiającą wymianę krajową i międzynarodową oraz nawiązywanie kontaktów ze środowiskiem naukowym.*

5.3 Jednostka wspiera studentów ocenianego kierunku w kontaktach ze środowiskiem akademickim, z otoczeniem społecznym, gospodarczym lub kulturalnym oraz w procesie wchodzenia na rynek pracy, w szczególności, współpracując z instytucjami działającymi na tym rynku.*

5.4 Jednostka zapewnia studentom niepełnosprawnym wsparcie naukowe, dydaktyczne i materialne, umożliwiające im pełny udział w procesie kształcenia oraz w badaniach naukowych.

5.5 Jednostka zapewnia skuteczną i kompetentną obsługę administracyjną studentów w zakresie spraw związanych z procesem dydaktycznym oraz pomocą materialną, a także publiczny dostęp do informacji o programie kształcenia i procedurach toku studiów.

1. Ocena- **w pełni**

2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema cyframi.

Proces dydaktyczny wspierają konsultacje, których udzielają nauczyciele akademicy w wyznaczonych cotygodniowych dyżurach, w czasie których studenci mogą korzystać z indywidualnej merytorycznej pomocy. Podczas spotkania z Zespołem Oceniającym PKA wyrażone zostały opinie, iż godzinowy wymiar konsultacji jest dostosowany do potrzeb studentów i umożliwia kontakt z nauczycielami akademickimi. Jednym z elementów systemu opieki dydaktycznej jest instytucja opiekuna roku, który powoływany jest dla przez Dziekana Wydziału. Opiekun roku sprawuje opiekę dydaktyczną nad studentami określonego rocznika. Na Wydziale funkcjonują koła naukowe, w których pod opieką pracowników naukowych studenci mogą rozwijać swoje zainteresowania, a także zdobywać dodatkową wiedzę i umiejętności poprzez aktywność naukową oraz prowadzenie badań. Wydział zapewnia możliwość korzystania z infrastruktury dydaktycznej oraz udziela wsparcia finansowego dla realizowanych projektów. Studenci mają też możliwość uczestniczenia w organizowanych na Wydziale wykładach tematycznych, prelekcjach organizowanych w ramach Wszechnicy Żywnościowej, zebraniach, seminariach naukowych oraz konferencjach. Studenci rozwijają swoje kompetencje przez udział w projektach badawczych i edukacyjnych realizowanych na Wydziale. Zasady udzielania pomocy materialnej dla studentów określone są w Regulaminie ustalania wysokości, przyznawania i wypłacania świadczeń pomocy materialnej studentom Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Na podstawie analizy przepisów powyższego regulaminu należy stwierdzić, iż studenci mogą otrzymać pomoc materialną we wszystkich formach określonych w art. 173 ust. 1 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym. Pomoc materialną przyznaje i koordynuje Wydziałowa Komisja Stypendialna, powoływana przez Dziekana, na wniosek Wydziałowej Rady Samorządu Studentów. Zgodnie z art. 177 ust. 3 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym studenci stanowią większość składu komisji ds. pomocy materialnej. Informacje dotyczące zasady przyznawania stypendiów są dla studentów powszechnie dostępne oraz w opinii studentów sformułowane w sposób zrozumiały. Studenci wyrazili pozytywne opinie dotyczące wysokości stawek stypendium, w szczególności stypendium rektora, oceniając je jako wysokie.

Studenci mogą korzystać z odbywania studiów w programach europejskich, wyjazdów na praktyki i staże zawodowe w ramach programu ERASMUS+. Poza tym studenci ocenianego kierunku mogą uczestniczyć w objazdowych praktykach zagranicznych organizowanych przez Wydział (Włochy, Litwa) oraz korzystać z oferty szkół letnich organizowanych m.in.: przez Euroleague of Life Sciences (ELLS). Uczelnia jest członkiem krajowego programu MostAR, będącego porozumieniem w sprawie wymiennego kształcenia studentów zawartego między 9 polskimi uczelniami partnerskimi w zakresie kształcenia kierunków z obszaru nauk przyrodniczych oraz obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych. Studenci mogą również uczestniczyć w zajęciach prowadzonych przez gości z zagranicy w ramach programów Visiting Professor oraz ERASMUS+. Studenci podczas spotkania z Zespołem Oceniającym PKA wyrazili opinię, iż osoby zainteresowane udziałem w programach wymian międzynarodowych mogą uzyskać niezbędne informacje dotyczące zasad udziału w programie w Biurze Współpracy Międzynarodowej. Zdaniem studentów informacje dotyczące wymian międzynarodowych są powszechnie dostępne i wystarczające. Informacje dotyczące

wymian międzynarodowych publikowane są także na stronie internetowej Uczelni.

Na Wydziale funkcjonują trzy koła Naukowe: Koło Naukowe Żywnościowców, Koło Naukowe Dietetyków oraz powołane w roku akademickim 2015/2016 Koło Naukowe Gastronomów i Hotelarzy. Wydział stwarza odpowiednie warunki do funkcjonowania studenckiego ruchu naukowego, zapewniając wsparcie finansowe dla podejmowanych inicjatyw studenckich, powołując również opiekunów merytorycznych, którymi są nauczyciele akademicy sprawujący opiekę nad działalnością koła. Podczas spotkania z Zespołem Oceniającym PKA studenci pozytywnie ocenili możliwość uczestniczenia w pracach badawczych. Studenci zwrócili uwagę, iż mają możliwość organizacji i uczestnictwa w sesjach naukowych i konferencjach studenckich, a także publikowania swoich prac. Wydział promuje działalność kół naukowych, również umożliwiając wyjazdy na zagraniczne konferencje naukowe jak i staże naukowe np. Harvard Medical School. Studenci mają też możliwość udziału w podejmowanych przez Wydział inicjatywach edukacyjno-badawczych m.in. takich jak: Kampania społeczna „Wiem co jem”, Dobra Praktyka Żywnościowa Gimnazjalistów, Trzymaj Formę, Festiwal Nauki, Europejski Dzień Śniadania, Ogólnopolski Tydzień Wegetarianizmu, Ogólnopolski Konkurs Żywnościowy Natalia Honorata Witalna, Warszawski Piknik Uczta dla 5000 oraz Przegląd Dorobku Kół Naukowych w SGGW. Zawarte porozumienia o współpracy z instytucjami umożliwiają odbywanie praktyk i staży zawodowych, a podniesienie kompetencji społecznych zapewniają wykłady otwarte prowadzone przez ekspertów z zakresu zarządzania kadrami. Wydział dzięki posiadaniu bardzo dobrych kontaktów z otoczeniem społeczno- gospodarczym, organizuje spotkania pracodawców ze studentami, co jest istotnym wsparciem w procesie wchodzenia na rynek pracy.

Uczelnia prowadzi działania skierowane do osób niepełnosprawnych. poprzez m.in. powołanie Pełnomocnika Rektora ds. Osób Niepełnosprawnych oraz Pełnomocnika Dziekana ds. Wolontariatu i Osób Niepełnosprawnych. Pełnomocnicy analizując sytuację studentów niepełnosprawnych podejmują inicjatywy wspierania ich w procesie dydaktycznym m.in. poprzez zakup specjalnych sprzętów ze środków PFRON. Funkcjonuje także strona internetowa na której studenci niepełnosprawni mogą uzyskać wszelkie informacje, które mogą ułatwić im studiowanie. Regulamin Studiów przewiduje także możliwość indywidualizacji procesu kształcenia poprzez dostosowanie realizacji programu studiów do stopnia i rodzaju niepełnosprawności. Uczelnia zapewnia możliwość odbywania studiów w formie indywidualnego planu zajęć (IPZ) pod opieką wybranego nauczyciela akademickiego. Studenci z orzeczonym stopniem niepełnosprawności mogą ubiegać się o stypendium specjalne, z czego w roku akademickim 2015/2016 na kierunku żywienie człowieka i ocena żywności skorzystało 17 studentów. Uczelnia stara się zwrócić uwagę na potrzeby i oczekiwania osób niepełnosprawnych w tym celu dla nauczycieli akademickich zostało zorganizowane szkolenie „Pracownicy SGGW wobec studentów niepełnosprawnych”. Budynek dydaktyczny z wprowadzonymi rozwiązaniami architektonicznymi umożliwiają udział studentów z niesprawnością fizyczną w procesie dydaktycznym .

Uczelnia posiada elektroniczny system Wirtualna Uczelnia, zawierający podstawowe informacje dotyczące toku studiów, oceny z poszczególnych przedmiotów oraz informacje dotyczące przyznawanej pomocy materialnej. Na stronie internetowej Wydziału udostępniane są informacje o dyzurach w Dziekanacie, plany studiów, efekty kształcenia, wewnętrzne akty prawne a także wzory formularzy i instrukcje. w zakresie spraw związanych z procesem dydaktycznym oraz pomocą materialną. Ponadto informacje dotyczące programu wymian międzynarodowych, zasad przyznawania pomocy materialnej zamieszczone są na stronie głównej Uczelni. W opinii studentów Wydział zapewnia swobodny dostęp do informacji dotyczących procesu kształcenia, a udostępniane informacje na stronach internetowych Uczelni i Wydziału skonfigurowane są w sposób przejrzysty zapewniający intuicyjne dotarcie do poszukiwanych treści. Sprawy administracyjne załatwiane są bezpośrednio w dziekanacie Wydziału. Zdaniem studentów godziny pracy dziekanatu, są odpowiednie, umożliwiające swobodne załatwienie spraw administracyjnych. Studenci ocenili pracę dziekanatu jako bardzo dobrą, podkreślając możliwość uzyskania niezbędnych informacji dotyczących toku studiów, szybkiego załatwienia spraw, a także pomocy ze strony pracowników administracji w indywidualnych sprawach

studenckich.

3. Uzasadnienie

Analiza funkcjonującego systemu pomocy naukowej, dydaktycznej i materialnej pozwala stwierdzić, że Wydział zapewnia studentom rozwój naukowy, społeczny i zawodowy. Studenci mają zapewnioną możliwość uczestnictwa w programach wymian międzynarodowych i krajowych. Jednostka wspiera studentów w kontaktach ze środowiskiem akademickim, wyrazem czego jest szeroka działalność Kół Naukowych. Obsługa administracyjna w zakresie spraw związanych z procesem dydaktycznym funkcjonuje właściwie.

4. Zalecenia

Brak

6. W jednostce działa skuteczny wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia zorientowany na ocenę realizacji efektów kształcenia i doskonalenia programu kształcenia oraz podniesienie jakości na ocenianym kierunku studiów

6.1 Jednostka, mając na uwadze politykę jakości, wdrożyła wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia, umożliwiający systematyczne monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku studiów, w tym w szczególności ocenę stopnia realizacji zakładanych efektów kształcenia i okresowy przegląd programów studiów mający na celu ich doskonalenie, przy uwzględnieniu:*

6.1.1. projektowania efektów kształcenia i ich zmian oraz udziału w tym procesie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych,*

6.1.2 monitorowania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na wszystkich rodzajach zajęć i na każdym etapie kształcenia, w tym w procesie dyplomowania,

6.1.3 weryfikacji osiąganych przez studentów efektów kształcenia na każdym etapie kształcenia i wszystkich rodzajach zajęć, w tym zapobiegania plagiatom i ich wykrywania,*

6.1.4 zasad, warunków i trybu potwierdzania efektów uczenia się uzyskanych poza systemem studiów,

6.1.5 wykorzystania wyników monitoringu losów zawodowych absolwentów do oceny przydatności na rynku pracy osiągniętych przez nich efektów kształcenia,*

6.1.6 kadry prowadzącej i wspierającej proces kształcenia na ocenianym kierunku studiów, oraz prowadzonej polityki kadrowej,*

6.1.7 wykorzystania wniosków z oceny nauczycieli akademickich dokonywanej przez studentów w ocenie jakości kadry naukowo-dydaktycznej,

6.1.8 zasobów materialnych, w tym infrastruktury dydaktycznej i naukowej oraz środków wsparcia dla studentów,

6.1.9 sposobu gromadzenia, analizowania i dokumentowania działań dotyczących zapewniania jakości kształcenia,

6.1.10. dostępu do informacji o programie i procesie kształcenia na ocenianym kierunku oraz jego wynikach

1. Ocena- **w pełni**

2. Opis spełnienia kryterium, z uwzględnieniem kryteriów oznaczonych dwiema cyframi.

Wewnętrzny System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia (WSZJK) powstał w Uczelni na mocy Uchwały Senatu z października 2009 r. w sprawie wprowadzenia Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, określającej ogólne ramy prawne i organizacyjne, a także podstawowe cele jego funkcjonowania. W Uchwale Senatu SGGW z września 2013 r., przyjęto politykę i cele jakości kształcenia w Uczelni, a także zatwierdzono: schemat organizacji i funkcjonowania Systemu oraz Procedurę Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia, w ramach której System jest monitorowany i udoskonalany. Do

trzech wprowadzonych w celu osiągnięcia wysokiej jakości kształcenia zasadniczych celów Systemu należą: przejrzyste warunki zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia w Uczelni, udział interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w doskonaleniu jakości kształcenia, a także dostęp do informacji o jakości kształcenia oraz kompetencjach i umiejętnościach absolwentów. WSZJK wdrażany jest na poziomie podstawowych jednostek organizacyjnych SGGW w odniesieniu do wszystkich poziomów studiów i form kształcenia, a przeglądowi powinien być poddawany nie rzadziej niż raz na 2 lata. Zgodnie z powyższą Uchwałą nadzór nad wdrożeniem, doskonaleniem oraz funkcjonowaniem Systemu sprawuje Rektor Uczelni, a Pełnomocnik Rektora ds. Jakości Kształcenia wykonuje działania związane z wdrożeniem, monitorowaniem, przeglądem i doskonaleniem obowiązującej procedury, której zmiany opiniuje Rektorska Komisja d. Jakości Kształcenia, natomiast Dziekan Wydziału realizuje działania związane z wdrożeniem, monitorowaniem, przeglądem i doskonaleniem procedury w podstawowej jednostce organizacyjnej Uczelni.

Podczas monitorowania procedury wykonywane powinny być następujące działania: Dziekan opracowuje roczny raport z funkcjonowania Systemu na Wydziale, raport ten przekazuje Pełnomocnikowi Rektora ds. Jakości Kształcenia. Pełnomocnik Rektora zobowiązany jest raz do roku poddać procedurę przeglądowi, a następnie, po uzyskaniu opinii Rektorskiej Komisji ds. Jakości Kształcenia, przedstawić Rektorowi raport z przeglądu. W przypadku stwierdzenia niezgodności powinny być podejmowane działania korygujące oraz korekcyjne i zapobiegawcze z uwzględnieniem analizy ryzyka.

Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia obejmuje zapewnianie, doskonalenie, promocję i kontrolę jakości kształcenia, a w szczególności: i) zapewnienie spójności programów studiów z Krajowymi Ramami Kwalifikacji, ii) monitorowanie, analizę, diagnozę, ocenę i doskonalenie efektów kształcenia w procesie kształcenia, iii) aktualizację i poszerzanie oferty edukacyjnej, iv) zapewnienie wysokiego poziomu merytorycznego kadry naukowo-dydaktycznej, technicznej i administracyjnej, v) poszerzanie współpracy z wiodącymi ośrodkami krajowymi i zagranicznymi w zakresie kształcenia, badań naukowych oraz transferu wiedzy, vi) monitorowanie losów zawodowych absolwentów, vii) włączanie interesariuszy wewnętrznych oraz zewnętrznych w zapewnienie i doskonalenie jakości kształcenia, viii) rozwój infrastruktury dydaktycznej, ix) dbałość o efektywny przepływ informacji. Na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Wyższej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie strukturę Systemu tworzą m.in.: Wydziałowa Komisja ds. Dydaktyki, Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia, Wydziałowa Komisja Hospitacyjna, Wydziałowa Komisja ds. Nauki i Oceny Nauczycieli Akademickich, Wydziałowa Komisja ds. Kontaktów z Absolwentami, a także powołani przez Dziekana Pełnomocnicy: ds. Jakości Kształcenia, ds. Praktyk dla każdego z prowadzonych w Jednostce kierunków studiów, ds. Współpracy z Gospodarką, ds. Współpracy Międzynarodowej, ds. Samooceny Systemu Kontroli Zarządczej, ds. Wolontariatu i Osób Niepełnosprawnych, ds. Upowszechniania Wiedzy, ds. Potwierdzania Efektów Uczenia się (PEU).

W Jednostce obowiązuje przyjęty przez Radę Wydziału we wrześniu 2015r. dokument pn. *Wewnętrzny System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie* określający założenia i podstawy prawne, zakres, cele i funkcje, strukturę organizacyjną, procesy, procedury, zasoby, narzędzia, nadzór nad dokumentacją i zapisami oraz zasady doskonalenia Systemu.

W Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego i na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji prowadzone działania umożliwiają monitorowanie, ocenę i doskonalenie realizacji procesu kształcenia na kierunku „żywność człowieka i ocena żywności”.

Funkcjonujący na Wydziale prowadzącym kierunek „żywność człowieka i ocena żywności” wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia (WSZJK) uwzględnia stosowne regulacje związane z projektowaniem efektów kształcenia oraz wprowadzaniem zmian w ich treści przy udziale interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Działania w powyższym zakresie uwzględniają wytyczne zarówno uczelniane, jak i wydziałowe określone odpowiednimi uchwałami Senatu SGGW i Rady WNoŻCiK. Efekty kształcenia dla kierunku wizytowanego kierunku studiów przyjęte zostały przez Radę Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji (WNoŻCiK), a następnie zatwierdzone Uchwałą Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Programy kształcenia analizuje Wydziałowa Komisja ds. Dydaktyki (WKdsD) pod kątem ich zgodności z zakładanymi efektami kształcenia w relacji do aktualnego stanu wiedzy. Na podstawie analizy koordynatorzy

przedmiotów przeprowadzają weryfikację i ocenę realizacji efektów kształcenia, natomiast ogólna ocena weryfikacji osiągania efektów kształcenia prezentowana jest w formie raportu raz w roku przez Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia. Powyższy raport przedstawiany jest na posiedzeniu Rady WNoŻCiK po uprzednim zaopiniowaniu przez osoby należące do minimum kadrowego wizytowanego kierunku studiów oraz WKdsJK. Znaczący wpływ na ostateczny kształt programów kształcenia mają nauczyciele akademicy i studenci skupieni wokół kierunku „żywienie człowieka i ocena żywności”, ale także przedstawiciele otoczenia społeczno-gospodarczego związanego z kierunkiem. Udział interesariuszy wewnętrznych w realizacji określonych zadań związanych z projektowaniem efektów kształcenia zapewniony jest poprzez ich uczestnictwo w posiedzeniach wymienionych powyżej organów kolegialnych, których skład stanowią nauczyciele akademicy stanowiący minimum kadrowe wizytowanego kierunku oraz przedstawiciele Samorządu Studentów. Samorząd Studencki opiniował m.in. efekty kształcenia i plany studiów, Regulamin odbywania i zaliczania praktyk zawodowych. Przedstawiciele studentów obecni są z prawem głosu w Senacie Uczelni i Radzie Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, a ich liczba w tych organach jest zgodna z art. 61 ust. 3 oraz art. 67 ust. 4 ustawy - Prawo o szkolnictwie wyższym. Udział przedstawicieli interesariuszy w zapewnieniu wysokiej jakości kształcenia został ujęty w obowiązującym na Wydziale dokumencie pn. *Polityka i cele jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie*. Do określonych w powyższym opracowaniu celów szczegółowych należą m.in. włączenie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w zapewnienie i doskonalenie jakości kształcenia realizowanego na WNoŻCiK oraz współpraca z wiodącymi instytucjami i organizacjami otoczenia społeczno-gospodarczego poprzez podejmowanie wspólnych zadań badawczych, jak również udział przedstawicieli tych instytucji w procesie kształcenia. Wpływ otoczenia społeczno-gospodarczego (działających w ramach instytucji i przedsiębiorstw rynku lokalnego) na proces kształcenia na ocenianym kierunku studiów zintensyfikował się w 2012 r. w wyniku utworzenia Zespołu Pracodawców i Doradców przy Radzie Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji. Udział interesariuszy zewnętrznych w kształtowaniu efektów kształcenia na kierunku „żywienie człowieka i ocena żywności” opiera się na działaniach realizowanych w kilku formach: opiniują oni programy i efekty kształcenia pod kątem ich zgodności z oczekiwaniami i potrzebami rynku pracy, mając tym samym wpływ na profilowanie programów kształcenia, współuczestniczą w organizacji studenckich praktyk zawodowych, w projektach badawczych, prowadzą niektóre zajęcia dydaktyczne. Proponują również tematy prac dyplomowych (zarówno inżynierskich, jak i magisterskich), które realizowane są przy współudziale przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego współpracującego z Wydziałem. W roku 2016 wprowadzono również na Wydziale zamieszczoną w Dziennikach praktyk ankietę dla praktykodawców, na razie brak jest jednak wyników tego badania. Istotne znaczenie mają też wspólnie organizowane spotkania i seminaria poświęcone m.in. formułowaniu oczekiwań wobec studentów w zakresie kwalifikacji oraz umiejętności zgodnych z zapotrzebowaniem rynku pracy, a także roli kluczowych pracodawców i ich wpływu na doskonalenie jakości kształcenia. Powołany na Wydziale Pełnomocnik Dziekana ds. Współpracy z Gospodarką odpowiada m.in. za poszukiwanie firm zainteresowanych współpracą naukowo-dydaktyczną z Wydziałem, organizację spotkań środowiska akademickiego z przedstawicielami gospodarki, a także koordynację współpracy Wydziału z potencjalnymi pracodawcami. Zwiększenie stopnia praktycznego przygotowania do pracy zawodowej absolwentów kierunku „żywienie człowieka i ocena żywności” jest zatem jednym ze sposobów podnoszenia jakości kształcenia na wizytowanym kierunku studiów.

Zdaniem Zespołu Oceniającego Jednostka rozwinęła i stosuje poprawny system projektowania oraz doskonalenia efektów kształcenia odbywający się przy udziale przedstawicieli wszystkich grup interesariuszy.

Monitorowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na kierunku „żywienie człowieka i ocena żywności” prowadzone jest na podstawie Uchwały Senatu Uczelni z września 2013 r. Działania obejmujące monitorowanie mają charakter systemowy i dokonywane są w sposób ciągły poprzez stosowanie procedur i narzędzi w zakresie monitorowania, ocenę i doskonalenie jakości kształcenia oraz analizę procesów funkcjonujących w obszarze kształcenia. Monitoring odbywa się poprzez ocenę spełnienia założeń określonych w programie kształcenia oraz w sylabusach, w tym praktyk zawodowych, przegląd dokumentacji toku studiów (w wyniku dokonanych przeglądów

sylabusów stwierdzono konieczność zmian w sylabusach dotyczących m.in. sposobu weryfikacji efektów kształcenia oraz uaktualnienia treści i zalecanej literatury), analizę ocen semestralnych, ocenę procesu dyplomowania, w tym analizę struktury ocen, zagadnień egzaminacyjnych i tematów prac dyplomowych pod kątem ich zgodności merytorycznej z kierunkiem studiów oraz dorobkiem naukowym opiekunów prac, współpracę z interesariuszami zewnętrznymi (w zakresie tworzenia i zmian w programach kształcenia, praktyk zawodowych) oraz wyniki monitorowania losów zawodowych absolwentów mające na celu pozyskanie informacji o przydatności osiągniętych efektów kształcenia na rynku pracy. Przeglądu prac dyplomowych, z którego sporządzany jest raport dokonuje wyłoniona spośród członków Komisji Dydaktycznej Komisja ds. weryfikacji egzaminów dyplomowych. Proces monitorowania obejmuje również dobór właściwej kadry zaangażowanej w proces kształcenia (analiza powiązania prowadzonych zajęć z dorobkiem naukowym nauczycieli akademickich, w tym szczególnie z minimum kadrowego kierunku). Cele Wydziału realizowane są w ramach WSZJK poprzez monitorowanie, analizę, diagnozę, ocenę i doskonalenie efektów kształcenia w procesie kształcenia zgodnie ze wspomnianym wyżej dokumentem pn. *Polityka i cele jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie*. Monitorowanie prowadzone jest na podstawie zaliczeniowych prac etapowych, egzaminów, ankietyzacji zajęć dydaktycznych, hospitacji, oceny zgodności kierunkowych efektów kształcenia z sylabusami, praktyk zawodowych (w oparciu o analizę dokumentacji praktyki - Dziennika praktyk) oraz tematyki prac dyplomowych. Zgodnie z obowiązującą na Wydziale procedurą - monitorowanie i doskonalenie programów kształcenia, planów studiów oraz zakładanych efektów kształcenia dokonywane jest raz na dwa lata (raport z przeglądu uwzględniający opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych opracowują osoby prowadzące przegląd), natomiast zmian w sylabusach dokonują nauczyciele akademicy odpowiadający za przedmiot (przy uwzględnieniu wniosków z ankiet oceny zajęć dydaktycznych, praktyk, opinii pracodawców oraz m.in. z monitorowania losów zawodowych absolwentów i monitorowania nakładów pracy studentów). Monitoring wprowadzanych zmian prowadzi Prodziekan ds. dydaktyki. natomiast wnioski z oceny i propozycje zmian, dotychczas opiniowane były (przed tegoroczną zmianą struktury organizacyjnej na Wydziale) przez Komisję ds. Dydaktyki i Jakości Kształcenia (podmiotu odpowiedzialnego za zapewnienie i ocenę jakości kształcenia) i przedkładane są Dziekanowi oraz Radzie Wydziału. Na podstawie powyższych informacji można uznać, że WSZJK w zakresie monitorowania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na wszystkich rodzajach zajęć i na każdym etapie kształcenia działa właściwie.

Kierunek „żywnie człowieka i ocena żywności” objęty jest systemem weryfikacji efektów kształcenia, mającym umocowanie w Regulaminie Studiów, Zarządzeniach Rektora oraz uchwałach organów kolejalnych Uczelni i Wydziału dotyczących również procedur stosowanych w ramach WSZJK. Weryfikacja osiąganych przez studentów efektów kształcenia prowadzona jest na wizytowanym kierunku na wszystkich etapach kształcenia i obejmuje m.in.: zaliczenia na poziomie poszczególnych przedmiotów, realizację praktyk zawodowych, weryfikację efektów w procesie dyplomowania, oraz badanie losów zawodowych absolwentów. Zasady weryfikacji osiąganych przez studentów efektów kształcenia zawarte określone są w Regulaminie studiów oraz w obowiązujących na WNoŻCiK procedurach i instrukcjach doskonalenia jakości kształcenia, m.in.: *Weryfikacji osiągania założonych efektów kształcenia, Regulaminu odbywania i zaliczania praktyk zawodowych oraz Ogólnych zasad związanych z przygotowaniem prac dyplomowych* i egzaminem dyplomowym. W dokumentach tych podane są przejrzyste informacje na temat stosowanego systemu oceny.

Podstawowymi elementami systemu weryfikacji kierunkowych efektów kształcenia jest metoda ich weryfikacji na poziomie poszczególnych przedmiotów przez prowadzących przedmioty. Do etapowych form weryfikacji osiągnięcia efektów kształcenia uzyskanych na podstawie wykładów należą- egzaminy, prezentacje, referaty, natomiast ćwiczeń – m.in. kolokwia, zadania laboratoryjne, obliczeniowe, prezentacje i projekty, prace zaliczeniowe weryfikujące zarówno zdobytą wiedzę, jak i samodzielność w jej nabywaniu. Zasady weryfikacji efektów oraz sposób ich dokumentacji określa osoba odpowiedzialna za przedmiot. Efekty kształcenia oraz treści programowe poszczególnych przedmiotów podlegają weryfikacji przez koordynatorów przedmiotów, a określone są w sylabusach. Uzyskane podczas praktyk zawodowych efekty kształcenia z punktu widzenia wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych weryfikowane są na podstawie Dziennika praktyk, w którym student

zobowiązany jest zamieszczać sprawozdanie z przebiegu każdego dnia praktyki. Student ponadto zamieszcza w Dzienniku mające formę samooceny Podsumowanie realizacji praktyk. Wypełniony dziennik praktyk student przedkłada zakładowemu opiekunowi praktyk w celu wystawienia opinii i oceny za praktykę. W bieżącym roku wprowadzono również oceniającą praktykanta ankietę dla praktykodawcy. Do weryfikacji praktyk w miejscu ich realizacji uprawniony jest Pełnomocnik Dziekana ds. Praktyk na Kierunku żywienia człowieka i ocena żywności, będący koordynatorem praktyk, odpowiadającym m.in. za ich prawidłowy przebieg i dokonującym ich zaliczenia. Warunkiem uzyskania zaliczenia jest złożenie Dziennika praktyk u Pełnomocnika Dziekana ds. Praktyk potwierdzonego przez instytucję, w której praktyka była zorganizowana. Sposób weryfikacji założonych efektów kształcenia przeanalizowany został również na etapie procesu dyplomowania obejmującego seminaryjne dyplomowe, prace dyplomowe oraz egzamin dyplomowy. W ramach wypełniania procedury zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia opracowuje Sprawozdanie z weryfikacji prac dyplomowych. Sprawozdanie to omawiane jest następnie na posiedzeniu Rady Wydziału. Do weryfikacji samodzielności wszystkich prac dyplomowych na Wydziale stosowany jest system antyplagiatowy. Z udostępnionego podczas wizytacji *Sprawozdania z weryfikacji prac dyplomowych* wynika, że w zdecydowanej większości współczynnik podobieństwa nie został w pracach przekroczony. Doskonaleniu prowadzenia zajęć i przestrzegania właściwych reguł oceniania służy ponadto system prowadzonych hospitacji, szczególnie pod względem doboru metod i form weryfikacji efektów kształcenia. Weryfikację osiągniętych efektów przeprowadzana jest też poprzez analizę ankiet studenckich oraz podczas badania losów zawodowych absolwentów. W Uczelni, a tym samym na WNoŻCiK obowiązuje Kodeks Etyki Studenta, którego wprowadzenie miało na celu upowszechnienie zasad etycznego postępowania wśród studentów.

Zasady dotyczące potwierdzenia efektów uczenia się Senat Szkoły Wyższej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie przyjął w czerwcu 2015 r. w oparciu o wymagania określone w ustawie Prawo o szkolnictwie wyższym. Rada Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji na podstawie powyższej Uchwały Senatu w sprawie zasad i trybu potwierdzania efektów uczenia się powołała w czerwcu b.r. na kadencję 2016-2020 Pełnomocnika Dziekana ds. Potwierdzania Efektów Uczenia się (PEU). Zadaniem pełnomocnika jest m.in. porównanie zgodności przedstawionych we wniosku przez kandydata zrealizowanych efektów uczenia się z wymaganymi efektami kształcenia dla wskazanego przez niego kierunku i poziomu kształcenia. Pełnomocnik przedstawia też dziekanowi propozycję liczby kandydatów do przyjęcia w wyniku PEU uwzględniającą aktualną liczbę studentów na kierunku i poziomie kształcenia. Z informacji otrzymanych podczas wizytacji wynika, że dotychczas brak było jednak na ocenianym kierunku kandydatów zainteresowanych potwierdzeniem efektów uczenia się, zatem roli WSZJK w tym procesie nie można obecnie ocenić. Widoczne jest działanie Władz zarówno Uczelni, jak i WNoŻCiK dostosowujące się do zmieniających się uregulowań prawnych

WSZJK w Uczelni obejmuje ocenę efektów kształcenia na rynku pracy poprzez badanie losów zawodowych absolwentów. Obowiązek monitorowania losów zawodowych absolwentów realizowany jest przez jednostkę ogólnouczelnianą, którą jest Biuro Karier i Monitorowania Losów Absolwentów SGGW, ale również na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji i dotyczy absolwentów wizytowanego kierunku studiów. Na poziomie Uczelni opracowano zasady gromadzenia i przetwarzania informacji oraz narzędzia informatyczne ułatwiające monitorowanie karier zawodowych absolwentów, które odbywa się bezpośrednio po ukończeniu studiów oraz po 3 i 5 latach. Na podstawie ostatniego badania przeprowadzonego w październiku 2016 roku nie stwierdzono rozbieżności między efektami kształcenia, a potrzebami rynku pracy. Podczas wizytacji udostępniono wydziałowy raport z monitoringu pn. *Losy zawodowe absolwentów kierunku żywienia człowieka i ocena żywności 2014-2015* (omówiony na posiedzeniu Rady Wydziału w czerwcu b.r.). Na podstawie wybranych wyników monitoringu należy uznać poziom zatrudnienia absolwentów za zadowalający, bowiem spośród osób pracujących 60% pracuje w zawodzie zgodnym z ukończonym kierunkiem studiów, a ponadto większość ocenia swoją aktualną pracę jako satysfakcjonującą. Z badań wynika, że prawie wszyscy absolwenci kończących studia w 2016 r. (89% spośród uczestniczących w badaniu) pracuje lub kontynuuje studia na poziomie studiów drugiego stopnia lub studiach doktoranckich. Monitoring losów zawodowych, jak również opinie interesariuszy

zewnętrznych wskazują na dobre przygotowanie absolwentów do pracy zawodowej. W ramach działań doskonalących na WNoŻCiK planuje się rozszerzenie oferty przedmiotów do wyboru, tak by stworzyć możliwości profilowania indywidualnych ścieżek zawodowych absolwentów.

Na WNoŻCiK koordynatorem działań podejmowanych w zakresie monitorowania losów zawodowych absolwentów powyższej Jednostki, dokonującym analizy oraz doskonalącym narzędzia usprawniające monitoring oraz inicjatorem i organizatorem corocznych zjazdów absolwentów jest Pełnomocnik Dziekana ds. Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów, który sporządza ze swojej działalności sprawozdanie prezentowane pod koniec roku akademickiego Dziekanowi oraz Radzie Wydziału. Raporty Pełnomocnika Wydziałowego włączane są do sprawozdania ogólnouczelnianego dotyczącego monitorowania losów zawodowych absolwentów SGGW. Zgodnie z informacjami otrzymanymi podczas wizytacji na kadencję 2016-2020 powołana została ponadto przez Radę Wydziału Wydziałowa Komisja ds. Kontaktów z Absolwentami.

Stosowany na WNoŻCiK wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia obejmuje ocenę jakości kadry prowadzącej i wspierającej proces kształcenia na wizytowanym kierunku „żywienie człowieka i ocena żywności” poprzez stosowanie obowiązującej *Procedury zapewnienia jakości kadry naukowo-dydaktycznej oraz pozostałych pracowników*. Za cel procedury przyjmuje się określenie zasad i działań dotyczących rozwoju kadry naukowo-dydaktycznej odpowiedzialnej za kształcenie oraz udziału pozostałych pracowników Wydziału, jak również przedstawicieli praktyków otoczenia społeczno-gospodarczego biorących udział w procesie kształcenia. Na Wydziale powołany został Pełnomocnik Dziekana ds. Współpracy z Gospodarką, do którego zadań należy m.in. poszukiwanie firm zainteresowanych współpracą naukowo-dydaktyczną. Cele określone w powyższej Procedurze realizowane są poprzez stosowanie instrumentów, takich jak: ankietyzacja zajęć dydaktycznych, ocena okresowa nauczycieli akademickich, hospitacje zajęć dydaktycznych. Ocena kadry dokonywana jest ponadto na podstawie wyników ankietyzacji oceny studiów bezpośrednio po ich ukończeniu.

Ocena okresowa kadry akademickiej, uwzględniająca dorobek naukowy, dydaktyczny oraz organizacyjny, zgodnie z wymaganiami art. 132 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym, odbywa się z pomocą Arkusza Oceny Nauczycieli Akademickich SGGW zatwierdzonego przez Senat Uczelni. Podczas oceny okresowej nauczycieli akademickich uwzględniane są wyniki ankiety studenckiej, Arkusze brane są również pod uwagę w systemie motywacyjnym kadry. Realizowana projakościowa polityka kadrowa, oprócz kadry dydaktycznej obejmuje również pracowników administracyjnych – na Wydziale prowadzi się ankietyzację pracowników: Dziekanatu oraz katedr/ samodzielnych zakładów. Wyniki badań dotyczących jakości pracy administracji wykazały, iż nie stwierdzono szczególnych problemów w tym zakresie.

Kolejnym istotnym integralnym elementem wewnętrznej procedury zapewniania jakości kształcenia na Wydziale są hospitacje zajęć prowadzone przez powołaną na kadencję 2016-2020 7-osobową Wydziałową Komisję Hospitacyjną (WKH) w celu weryfikacji: wyników ankiet studenckich i absolwentów, zgłaszanych uwag studentów oraz nauczycieli akademickich, ale też umiejętności dydaktycznych nowo zatrudnianych pracowników. Hospitacje dotyczą zajęć prowadzonych przez wszystkich nauczycieli akademickich, obejmują wszystkie rodzaje zajęć dydaktycznych, a przeprowadzane są co najmniej raz na 4 lata na podstawie wydziałowego *Regulaminu hospitacji zajęć dydaktycznych* zgodnie z Planem hospitacji opracowanym przez WKH i zatwierdzonym przez Dziekana i Prodziekanów: ds. Dydaktyki i ds. Nauki. Hospitacji są zapowiadane. Podczas hospitacji ocenia się przebieg zajęć pod względem merytorycznym i metodycznym. W przypadku stwierdzonych podczas hospitacji nieprawidłowości w realizacji zajęć dydaktycznych, kolejną przeprowadza się nie później niż w okresie jednego roku od uzyskania oceny. Wyniki hospitacji uwzględniane są również podczas okresowej oceny nauczycieli akademickich. Po zakończeniu roku akademickiego Komisja Hospitacyjna opracowuje sprawozdanie ze swojej działalności, w którym podsumowuje wyniki hospitacji. Sprawozdanie to prezentowane jest na posiedzeniu Rady Wydziału. Na podstawie wyników hospitacji prowadzonych w poprzednim roku akademickim można stwierdzić, że kompetencje nauczycieli akademickich są wysokie, co odzwierciedlają odpowiednie oceny ich działalności dydaktycznej (średnia ocen z hospitacji to 4,94).

Elementy związane z polityką kadrową ujęte są w zatwierdzonym przez Radę Wydziału dokumencie pn. *Polityka i cele jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie*, a są to min.: zapewnianie wysokiego poziomu

merytorycznego nauczycieli akademickich oraz kompetencji zawodowych kadry technicznej i administracyjnej zaangażowanej w proces kształcenia. Zawiera je ponadto Strategia rozwoju Wydziału do roku 2020, formułując jako jeden z pięciu podstawowych obszarów działalności „kształcenie i promowanie kadry naukowej w celu zapewnienia postępu nauk o żywieniu człowieka i konsumpcji na jak najwyższym poziomie”. Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia obejmuje zatem prowadzoną na Wydziale politykę kadrową, m.in. poprzez działania w zakresie oceny okresowej z uwzględnieniem wyników hospitacji i opinii wyrażonych przez studentów w procesie ankietyzacji. Stosowana procedura i narzędzia weryfikacji kadry prowadzącej oraz wspierającej proces kształcenia na ocenianym kierunku są właściwe. W ramach działania Systemu podnoszone są kwalifikacje pracowników i zapewnia się warunki rozwoju naukowego i dydaktycznego.

WNoŻCiK w drodze ankietyzacji bada opinie studentów oraz absolwentów dotyczące nauczycieli akademickich. Wyniki badań przeprowadzonych wśród absolwentów bierze się pod uwagę podczas m.in. przyznawania nagród Rektora SGGW nauczycielom akademickim wskazanym jako bardzo dobrze wykonujący obowiązki dydaktyczne. Ocena zajęć dydaktycznych przez studentów dokonywana jest z zachowaniem dobrowolności, anonimowości i poufności badań - na poziomie Uczelni nie rzadziej niż raz w roku (drogą elektroniczną), natomiast na Wydziale po zakończeniu zajęć z przedmiotu (w formie papierowej). Każdy nauczyciel akademicki może zapoznać się z wynikami swoich indywidualnych ocen, a także uwagami studentów. Wyniki badań ankietowych analizowane są przez Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia, a następnie omawiane na posiedzeniu Rady Wydziału. Osoby, które uzyskały niską ocenę z ankietyzacji lub, co do których sformułowane zostały zastrzeżenia wzywane są na wyjaśniającą rozmowę z dziekanem oraz Pełnomocnikiem Dziekana ds. jakości Kształcenia. Zgodnie z Regulaminem przeprowadzenia oceny wyniki badań uwzględniane się ponadto w okresowej ocenie kadry dydaktycznej. Jednak zdaniem studentów proces ankietyzacji nie stanowi istotnego elementu wewnętrznego systemu jakości kształcenia. Jest traktowany przez studentów jako obowiązkowa procedura, studenci nie mają pełnej świadomości czemu służy proces ankietyzacji.

Ocena infrastruktury dydaktycznej, naukowej oraz wsparcie materialne studentów jest jednym z elementów systemu zapewniania jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji. W dokumencie pn. Polityka i cele jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji jednym z celów szczegółowych jest rozwój infrastruktury naukowo-dydaktycznej Wydziału. W Jednostce stosowana jest *Procedura zarządzania zasobami do prowadzenia prac dydaktycznych, badawczych i rozwojowych*, której celem jest określenie zasad zapewnienia zasobów do prowadzenia prac badawczych, rozwojowych oraz kształcenia, a także środków wsparcia m.in. studentów w obszarach: naukowym, dydaktycznym, administracyjnym oraz socjalnym w ramach WSZJK w powyższej Jednostce. Dziekan Wydziału odpowiedzialny jest za zapewnienie zasobów, i wraz z Kolegium Dziekańskim, na bieżąco weryfikuje zasoby oraz określa ewentualne nowe potrzeby. Ocena posiadanych zasobów dokonywana jest na podstawie ankiety oceny zasobów (raz w roku, przez Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia) oraz okresowy przegląd (przez Prodziekanów oraz kierowników samodzielnych jednostek organizacyjnych). Do podstawowych zasobów podlegających przeglądowi należą m.in.: zasoby biblioteczne, lokalowe, informatyczne, wyposażenie sal laboratoryjnych, infrastruktura teleinformatyczna, ułatwienia dla niepełnosprawnych oraz zaplecze socjalne dla studentów i pracowników. Wnioski z oceny i przeglądu zasobów (w zakresie uzupełnienia wyposażenia, planu napraw i remontów posiadanych zasobów) formułuje Pełnomocnik Dziekana ds. Jakości Kształcenia w raporcie, który po zatwierdzeniu przez Dziekana, prezentowany jest zgodnie z ustalonym terminarzem prac na posiedzeniu Rady Wydziału. W raportach dotyczących funkcjonowania WSZJK w latach akademickich 2014/2015 oraz 2015/2016 obszar związany z infrastrukturą dydaktyczną w Jednostce określono jako wymagający rozwoju m.in. poprzez unowocześnienie pracowni komputerowych, zakup urządzeń oraz oprogramowania.

Z informacji uzyskanych podczas wizytacji oraz z oglądu bazy dydaktycznej wynika, iż Wydział dysponuje odpowiednią infrastrukturą dydaktyczną dostosowaną do wymagań koniecznych dla kształcenia na kierunku „żywienie człowieka i ocena żywności”, a jej stan jest systematycznie uzupełniany i modernizowany, tak by zapewniał właściwe warunki służące osiągnięciu zakładanych efektów kształcenia i rozwijanie zainteresowań naukowych oraz zawodowych studentów. Należy

zatem uznać, iż WSZJK zawiera narzędzia oraz właściwie reaguje na wnioski wynikające z monitorowania wyposażenia pomieszczeń, dotyczące zasobów materialnych infrastruktury dydaktycznej, naukowej i socjalnej.

W oparciu o obowiązującą na Wydziale *Procedurę zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia* monitoruje się i analizuje wskaźniki strategii rozwoju Wydziału oraz działania WSZJK będące elementem planowania działań rozwojowych i doskonalących. Wskaźniki monitorowane są zgodnie z Kalendarzem Jakości (opracowanym przez Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia i zatwierdzonym przez Dziekana), natomiast raporty z monitorowania wskaźników opiniuje Kolegium Dziekańskie, a następnie zgodnie z terminarzem prac prezentowane są na posiedzeniu Rady Wydziału. Nie rzadziej niż raz do roku prowadzony jest na Wydziale przez Dziekana, Prodziekanów oraz Pełnomocników przegląd WSZJK. Raport z przeglądu opracowuje Pełnomocnik ds. Jakości Kształcenia, opiniuje Wydziałowa Komisja ds. Jakości Kształcenia (w poprzednich latach akademickich Komisja ds. Dydaktyki i Jakości Kształcenia), a wnioski z raportu omawiane są na posiedzeniu Rady Wydziału i służą doskonaleniu Systemu.

Podczas przeglądów WSZJK podlega regularnej ocenie pod kątem skuteczności funkcjonowania oraz doskonaleniu - dokonuje się weryfikacji struktur, procesów i narzędzi zarządzania jakością kształcenia, a także niezbędnych zasobów. W Jednostce dokonywane są analizy m.in. na podstawie wniosków wynikających z ankiet, hospitacji oraz oceny prac zaliczeniowych, struktury ocen. Monitoring oraz ocena i projakościowe planowanie realizowane są z wykorzystaniem wspomnianego wcześniej Kalendarza jakości. Wyniki z analizy zgromadzonych informacji podlegają ocenie, na podstawie której wyciąga się syntetyczne wnioski służące formułowaniu rekomendacji, które następnie stanowią podstawę do planowania działań doskonalących.

W *Harmonogramie prac* ujętym w opracowanym na cały rok przez Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia *Kalendarzu jakości*, do każdego rodzaju działań przyporządkowano podmiot odpowiedzialny za realizację wskazanych zadań oraz określono terminy realizacji i sposób weryfikacji (raporty, sprawozdania, podsumowania, przeglądy). Na posiedzeniach Rady Wydziału omawiane są sprawozdania/raporty KDJK oraz Pełnomocników Dziekana obejmujące dydaktykę, jakość kształcenia, rozwój kadry, współpracę z: krajowymi o międzynarodowymi placówkami naukowo-badawczymi oraz z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Powyższe sprawozdania stanowią składową część raportów ogólnoucześnie prezentowanych na posiedzeniach Senatu SGGW. W raportach formułowane są również rekomendacje zmian doskonalących proces dydaktyczny.

WSZJK zawiera zbiór procedur, do których przypisano formularze i instrukcje. Za opracowanie i zmiany dokumentów związanych z Systemem odpowiadają Prodziekani i Pełnomocnicy Dziekana, a nadzór nad dokumentacją pełni Pełnomocnik ds. Jakości Kształcenia, który prowadzi archiwum zapisów WSZJK zgodnie z instrukcją kancelaryjną. Nauczyciele akademicy prowadzący kształcenie zobowiązani są do dokumentowania procesu kształcenia, a dokumentacja ta (prace etapowe z egzaminów pisemnych, sprawdziany oraz zaliczenia końcowe) jest podstawą weryfikacji efektów kształcenia. Raz w roku na posiedzeniach Rady Wydziału prezentowany jest opracowany przez Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia, zaopiniowany przez WKdsJK oraz zatwierdzony przez Dziekana - Raport z weryfikacji założonych efektów kształcenia, zawierający postulowane zmiany obejmujące wszystkie prowadzone w Jednostce kierunki studiów, w tym kierunek „żywność człowieka i ocena żywności”. Informacje dotyczące funkcjonowania procesu dydaktycznego, w tym wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia zamieszczane są w aktualizowanej wersji na stronie internetowej Wydziału.

Dbłość o efektywny przepływ informacji ujęta jest jako cel szczegółowy w obowiązującej na Wydziale *Polityce i celach jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie*. Dostęp do planów studiów, programów kształcenia, sylabusów, planów zajęć oraz informacji o procesie kształcenia i organizacji toku studiów dla wszystkich prowadzonych na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji kierunków studiów, w tym wizytowanego kierunku „żywność człowieka i ocena żywności” jest właściwy, a zapewniony został przede wszystkim poprzez stronę internetową Jednostki. Na stronie wymienione są ponadto m.in. skład Komisji Wydziałowych oraz Pełnomocnicy Dziekana. W zakładce ‘Jakość kształcenia’ zamieszczone zostały informacje i dokumenty związane ze Strategią WNoŻCiK,

Polityką jakości, systemem zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia na Wydziale (w tym m.in. *Raporty z funkcjonowania Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW*) oraz jakością kształcenia w SGGW. Strona umożliwia również dostęp do skrzynki kontaktowej dotyczącej spraw związanych z jakością kształcenia.

Na Wydziale do obsługi dydaktyki wykorzystywany jest system informatyczny eHMS.

Na Wydziale odbywają się spotkania informacyjne ze studentami np. z Samorządem Studenckim, podczas których omawiane są m.in. cele i zadania WSZJK ze zwróceniem szczególnej uwagi na konieczność systematycznej weryfikacji efektów kształcenia, sprawy związane z ankietyzacją, oczekiwanym poziomem nauczania.

W opinii Zespołu oceniającego zapewniony na Wydziale dla wizytowanego kierunku studiów dostęp do informacji o funkcjonowaniu WSZJK, programie i procesie kształcenia oraz jego wynikach nie budzi zastrzeżeń.

Zasadnicze cele systemu zapewniania jakości kształcenia, przyjęte uchwałą Senatu to:

- przejrzyste warunki zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia,
- udział interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w doskonaleniu jakości kształcenia,
- dostęp do informacji o jakości kształcenia oraz kompetencjach i umiejętnościach absolwentów.

Na podstawie Raportu Samooceny oraz wizytacji ZO można jednoznacznie stwierdzić, że Wydział realizuje wynikające z uchwały zadania, rozszerzając je o własne rozwiązania.

Efekty kształcenia zostały przyjęte przez Radę Wydziału i zatwierdzone uchwałą Senatu. Programy kształcenia są dostosowane do efektów kształcenia. Efekty kształcenia i programy są opiniowane przez Samorząd Studencki oraz przedstawicieli pracodawców. Wydziałowa Komisja ds. Dydaktyki dokonuje analizy programów kształcenia pod kątem zgodności z efektami kształcenia oraz w odniesieniu do aktualnego stanu wiedzy. W posiedzeniach WKds.D uczestniczą studenci kierunku. Uwagi na bieżąco są przekazywane koordynatorom modułów i na ich podstawie dokonują oni weryfikacji programów. Ogólna ocena osiągania przez studentów zakładanych efektów kształcenia prezentowana jest przez Pełnomocnika Dziekana ds. Jakości Kształcenia na posiedzeniu Rady Wydziału, w której obradach uczestniczy zgodna z Ustawą liczba studentów. Ze spotkania ZO z przedstawicielami pracodawców i studentami wynika, że mają oni rzeczywisty wpływ na kształtowanie programów kształcenia. Od 2012 roku działa Zespół Pracodawców i Doradców, który opiniuje programy pod kątem oczekiwań rynku pracy. Udział pracodawców w doskonaleniu jakości kształcenia jest także widoczny w zlecanych do realizacji pracach dyplomowych, wspólnych spotkaniach i seminariach pracodawców ze studentami.

Jednostka systemowo monitoruje stopień osiągania przez studentów efektów kształcenia m.in. poprzez ocenę zgodności sylabusów z zakładanymi efektami kształcenia, uaktualnianie literatury zalecanej w sylabusach, analizę ocen semestralnych, ocenę procesu dyplomowania, w tym kompetencji opiekunów dyplomantów. Monitorowanie osiągania efektów kształcenia odbywa się także przez analizę prac etapowych, egzaminów, ankietyzację zajęć dydaktycznych, hospitacji, przegląd dokumentacji praktyk zawodowych oraz tematyki prac dyplomowych.

Wydział dokonuje badania losów zawodowych absolwentów. Wyniki badań są analizowane na posiedzeniu RW. Na ich podstawie podjęto m.in. działania zmierzające do rozszerzenia oferty przedmiotów do wyboru.

Jednostka stosuje różnorodne narzędzia do oceny kompetencji kadry dydaktycznej i administracyjnej. Są to: ankietyzacja studencka, okresowa ocena nauczycieli akademickich, hospitacje zajęć dydaktycznych. Ocena pracy nauczycieli akademickich jest też elementem ankiety absolwentów. Wyniki ocen są brane pod uwagę m.in. przy przyznawaniu nagród Rektora.

Wydział stosuje procedurę zarządzania zasobami do prowadzenia prac naukowych i dydaktycznych. Na podstawie jej wyników sporządzane są plany uzupełnienia wyposażenia, modernizacji i remontów bazy.

Powyższe fakty upoważniają do stwierdzenia, że system oceny jakości kształcenia został wdrożony i działa poprawnie.

3. Uzasadnienie

Zdaniem Zespołu Oceniającego wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW obejmuje istotne aspekty mające wpływ na jakość kształcenia. Wydział zapewnia interesariuszom wewnętrznym i zewnętrznym udział w procesie projektowania efektów kształcenia, jak i dokonywania ich zmian. Zarówno zakres i systematyczność ocen efektów kształcenia w ramach działania Systemu, jak i monitorowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia na wszystkich rodzajach zajęć i na każdym etapie kształcenia służy doskonaleniu procesu kształcenia. Proces weryfikacji osiągnięcia efektów kształcenia jest prowadzony przez nauczycieli akademickich na wszystkich formach i rodzajach zajęć dydaktycznych oraz metodami zapewniającymi skuteczną weryfikację stopnia osiągnięcia tych efektów. W ramach działań systemowych zapobiega się plagiatom i wspomaga ich wykrywanie. Jednostka wykorzystuje wyniki monitoringu losów zawodowych absolwentów do oceny przydatności na rynku pracy osiągniętych przez nich efektów kształcenia. W ramach przyjętych rozwiązań systemowych weryfikuje się prawidłowość polityki kadrowej poprzez ocenę kadry prowadzącej i wspierającej proces kształcenia. Polityka kadrowa realizowana jest poprzez systematyczne analizowanie stanu kadry i potrzeb w tym zakresie. Regularne monitorowanie jakości procesu dydaktycznego umożliwia stosowanie ankiet oceniających zajęcia dydaktyczne na wszystkich poziomach studiów oraz hospitacje zajęć, które jednak nie powinny być zapowiadane. Wyniki tych ocen są brane pod uwagę przy obsadzie zajęć w kolejnych cyklach.

Na Wydziale podejmowane są działania służące pozyskiwaniu informacji w zakresie warunków kształcenia i organizacji studiów, oraz środków wsparcia dla studentów. Realizowana jest także polityka informowania studentów o efektach kształcenia oraz innych istotnych dla procesu dydaktycznego elementach. W Jednostce dokonywane są analizy m.in. na podstawie wniosków wynikających z ankiet, hospitacji oraz oceny prac zaliczeniowych, struktury ocen. Stworzono narzędzia umożliwiające monitorowanie i okresową ocenę działania Systemu, opracowywane są też propozycje działań projakościowych. Zdaniem Zespołu Oceniającego funkcjonujący w Uczelni i na WNoŻCiK wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia tworzy strukturę pozwalającą na budowę kultury jakości na kierunku na wizytowanym kierunku oraz stwarza warunki dla zapewnienia systematyczności przeprowadzanych ocen i analiz osiągniętych efektów kształcenia, stanowiących podstawę doskonalenia programu kształcenia.

4. Zalecenia

Wobec istniejącego problemu niskiej świadomości istoty i roli procedur ankietyzacji dotyczących różnych elementów systemu zapewniania jakości kształcenia, zalecana jest aktywizacja studentów, m.in. przez organizację spotkań władz jednostki ze studentami kierunku odbywających się cyklicznie np. po każdym semestrze.

Odniesienie się do analizy SWOT przedstawionej przez jednostkę w raporcie samooceny, w kontekście wyników oceny przeprowadzonej przez zespół oceniający PKA

Wydział prawidłowo identyfikuje mocne i słabe strony swojej aktywności. Do ważnych atutów należy niewątpliwie zaliczyć szczególnie rozwinięte kontakty z pracodawcami, zarówno z branży żywienia człowieka, jak i władzami samorządowymi. Współpraca ta w coraz większym stopniu ma także charakter formalny, oparty o dwustronne umowy, a także realizację wspólnych projektów badawczych. Jednostka jest bardzo dobrze wyposażona w aparaturę badawczą i, co szczególnie istotne, ma umiejętność zdobywania środków ze źródeł zewnętrznych. Wydział posiada dobrą perspektywę rozwoju w kontekście priorytetowego traktowania problemów żywienia człowieka w polityce UE. Wydział także właściwie rozpoznaje słabe strony i zagrożenia. Do negatywnych stron działania Wydział zalicza niewystarczające środki na bieżące potrzeby rozwoju dydaktyki, niewystarczające zaangażowanie niektórych pracowników w działalność naukową, zbyt małe zainteresowanie odbywaniem staży, a także niski poziom internacjonalizacji kształcenia. Szansą na poprawę umiędzynarodowienia może być przygotowanie pełnych studiów w języku angielskim, np. drugiego

stopnia. Wydział ma pełną możliwość takiego działania. Jednostka dobrze identyfikuje także zagrożenia. Rosnąca konkurencja ze strony innych uczelni oferujących kształcenie na pokrewnych kierunkach jest zjawiskiem obiektywnym i jedynym sposobem na przeciwdziałanie jest ciągła poprawa jakości kształcenia. Pogarszającemu się poziomowi przygotowania kandydatów na studia można w pewnym stopniu przeciwdziałać np. poprzez nawiązanie kontaktu ze szkołami średnimi i udział nauczycieli akademickich w kształceniu na tym poziomie.

Dobre praktyki

Wydział jest bardzo aktywny w zdobywaniu środków na wyposażenie pracowni naukowych i dydaktycznych. Podstawą skuteczności jest składanie i uzyskiwanie wsparcia finansowego z różnych źródeł, głównie pozauczelnianych.

Warta podkreślenia jest ścisła i aktywna współpraca z interesariuszami zewnętrznymi. Współpraca ta jest silnie wspierana przez Zespół Pracodawców i Doradców przy Radzie Wydziału Nauk o Żywieniu i Konsumpcji.

Przewodniczący Zespołu Oceniającego
Prof. dr hab. Leszek Nogowski