

RAPORT Z WIZYTACJI

(profil praktyczny)

dokonanej w dniach 23-24 czerwca 2017 r.

na kierunku „gastronomia i hotelarstwo”

prowadzonym

na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie

Warszawa, 2017 r.

Spis treści

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu	4
1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej.....	4
1.2. Informacja o procesie oceny	4
2. Podstawowe informacje o programie kształcenia na ocenianym kierunku	4
3. Ogólna ocena spełnienia kryteriów oceny programowej	6
4. Szczegółowy opis spełnienia kryteriów oceny programowej.....	7
Kryterium 1. Koncepcja kształcenia i jej zgodność z misją oraz strategią uczelni.....	8
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1	8
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron	10
Dobre praktyki	10
Zalecenia	10
Kryterium 2. Program kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia	11
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2	11
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron	17
Dobre praktyki	18
Zalecenia	18
Kryterium 3. Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia	19
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3.....	20
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	25
Dobre praktyki	25
Zalecenia	25
Kryterium 4. Kadra prowadząca proces kształcenia	25
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4.....	25
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron	26
Dobre praktyki	27
Zalecenia	27
Kryterium 5. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia.....	27
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5.....	27
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron	28
Dobre praktyki	28
Zalecenia	28
Kryterium 6. Umiejscowienie procesu kształcenia	28

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6.....	28
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron	29
Dobre praktyki	29
Zalecenia	29
Kryterium 7. Infrastruktura wykorzystywana w procesie kształcenia	29
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7.....	30
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	31
Dobre praktyki	31
Zalecenia	31
Kryterium 8. Opieka nad studentami oraz wsparcie w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów kształcenia	32
Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8	32
Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron.....	34
Dobre praktyki	34
Zalecenia	34
5. Ocena dostosowania się jednostki do zaleceń z ostatniej oceny PKA, w odniesieniu do wyników bieżącej oceny.....	34
Załączniki:	35
Załącznik nr 1. Podstawa prawna oceny jakości kształcenia.....	35
Załącznik nr 2. Szczegółowy harmonogram przeprowadzonej wizytacji uwzględniający podział zadań pomiędzy członków zespołu oceniającego	35
Załącznik nr 3. Ocena wybranych prac etapowych i dyplomowych.....	38
Załącznik nr 4. Wykaz nauczycieli akademickich, którzy mogą być zaliczeni do minimum kadrowego kierunku (spośród nauczycieli akademickich, którzy złożyli oświadczenie o wyrażeniu zgody na zaliczenie do minimum kadrowego).....	63
Załącznik nr 5. Wykaz nauczycieli akademickich, którzy nie mogą być zaliczeni do minimum kadrowego kierunku (spośród nauczycieli akademickich, którzy złożyli oświadczenie o wyrażeniu zgody na zaliczenie do minimum kadrowego).....	73
Załącznik nr 6. Wykaz modułów zajęć, których obsada zajęć jest nieprawidłowa	73
Załącznik nr 7. Informacja o hospitowanych zajęciach i ich ocena	73

1. Informacja o wizytacji i jej przebiegu

1.1. Skład zespołu oceniającego Polskiej Komisji Akredytacyjnej

Przewodnicząca: dr hab. Krystyna Dwucet - członek PKA

członkowie:

1. prof. dr hab. Grażyna Jaworska- członek PKA
2. prof. dr hab. Mariola Friedrich- ekspert PKA
3. mgr Agnieszka Socha-Woźniak- ekspert ds. postępowania oceniającego
4. mgr Marcin Napierała – ekspert ds. pracodawców
5. Mateusz Gustaw- ekspert ds. studenckich

1.2. Informacja o procesie oceny

Ocena jakości kształcenia na kierunku „gastronomia i hotelarstwo” prowadzonym na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie przeprowadzona została z inicjatywy Polskiej Komisji Akredytacyjnej w ramach harmonogramu prac określonych przez Komisję 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 z Władzami Uczelni i Wydziału, pracownikami i studentami ocenianego kierunku, a także przedstawicielami otoczenia społeczno-gospodarczego mającymi wpływ na proces kształcenia na wizytowanym kierunku studiów, hospitacji zajęć, przeglądu infrastruktury dydaktycznej oraz oceny losowo wybranych prac etapowych i dyplomowych. Władze Uczelni i Wydziału stworzyły bardzo dobre warunki do pracy Zespołu wizytującego.

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.

2. Podstawowe informacje o programie kształcenia na ocenianym kierunku

Nazwa kierunku studiów	„gastronomia i hotelarstwo”
Poziom kształcenia (studia I stopnia/studia II stopnia/jednolite studia magisterskie)	studia I stopnia

Profil kształcenia	praktyczny	
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne/ niestacjonarne	
Nazwa obszaru kształcenia, do którego został przyporządkowany kierunek (w przypadku, gdy kierunek został przyporządkowany do więcej niż jednego obszaru kształcenia należy podać procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdego z tych obszarów w liczbie punktów ECTS przewidzianej w planie studiów do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej poziomowi kształcenia)	obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	
Dziedziny nauki/sztuki oraz dyscypliny naukowe/artystyczne, do których odnoszą się efekty kształcenia na ocenianym kierunku (zgodnie z rozporządzeniem MNiSW z dnia 8 sierpnia 2011 w sprawie obszarów wiedzy, dziedzin nauki i sztuki oraz dyscyplin naukowych i artystycznych, Dz.U. 2011 nr 179 poz. 1065)	dziedzina nauk rolniczych, dyscyplina naukowa technologia żywności i żywienia	
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS przewidziana w planie studiów do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej poziomowi kształcenia	stacjonarne – VII sem./210 pkt. ECTS niestacjonarne – VIII sem./210 pkt. ECTS	
Wymiar praktyk zawodowych / liczba godzin praktyk	600 h (200 h. w każdym roku)	
Specjalności realizowane w ramach kierunku studiów	-	
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwentów	inżynier	
Liczba nauczycieli akademickich zaliczanych do minimum kadrowego	17	
	studia stacjonarne	studia niestacjonarne
Liczba studentów kierunku	196	217
Liczba godzin zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów na studiach stacjonarnych	2236	-

3. Ogólna ocena spełnienia kryteriów oceny programowej

Kryterium	Ocena stopnia spełnienia kryterium ¹ Wyróżniająca / W pełni / Zadawalająca/ Częściowa / Negatywna
Kryterium 1. Koncepcja kształcenia i jej zgodność z misją oraz strategią uczelni	wyróżniająca
Kryterium 2. Program kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia	w pełni
Kryterium 3. Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia	w pełni
Kryterium 4. Kadra prowadząca proces kształcenia	wyróżniająca
Kryterium 5. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia	wyróżniająca
Kryterium 6. Umiędzynarodowienie procesu kształcenia	wyróżniająca
Kryterium 7. Infrastruktura wykorzystywana w procesie kształcenia	w pełni
Kryterium 8. Opieka nad studentami oraz wsparcie w procesie uczenia się i osiągania efektów kształcenia	w pełni

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 argumenty i informacje oraz syntetyczne wyjaśnienia przyczyn, które spowodowały zmianę, a ostateczną ocenę umieścić w tabeli 1.

Tabela 1

Kryterium	Ocena spełnienia kryterium ¹ Wyróżniająca / W pełni / Zadawalająca/ Częściowa
Uwaga: należy wymienić tylko te kryteria, w odniesieniu do których nastąpiła zmiana oceny	

¹ W przypadku gdy oceny dla poszczególnych poziomów kształcenia różnią się, należy wpisać ocenę dla każdego poziomu odrębnie.

4. Szczegółowy opis spełnienia kryteriów oceny programowej

Kryterium 1. Koncepcja kształcenia i jej zgodność z misją oraz strategią uczelni

- 1.1. Koncepcja kształcenia
- 1.2. Prace rozwojowe w obszarach działalności zawodowej/gospodarczej właściwych dla kierunku studiów
- 1.3. Efekty kształcenia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 1

1.1. Kształcenie na ocenianym kierunku studiów „gastronomia i hotelarstwo” prowadzonym przez Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie rozpoczęło się w 2013 r. w oparciu o opracowany oryginalny, unikatowy program kształcenia. Podstawą opracowanego programu kształcenia była autorska koncepcja, która zrodziła się podczas dyskusji z przedstawicielami otoczenia gospodarczego i obserwacji dynamicznie rozwijającego się sektora usług gastronomicznych i hotelarskich w Polsce. Tworząc koncepcję kierunku dostrzeżono, że w Polsce jest zapotrzebowanie na absolwentów kierunku z uprawnieniami inżynierskimi w zakresie technologiczno - techniczno-organizacyjnej interdyscyplinarnej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych do prowadzenia zakładów gastronomicznych i hotelarskich. Program obejmuje zatem zagadnienia związane z technologią gastronomiczną i projektowaniem zakładów gastronomicznych, produkcją żywności i potraw ekologicznych i prozdrowotnych, organizacją usług hotelarskich oraz różnymi czynnikami warunkującymi prawidłowe żywienie i zdrowie w warunkach żywienia zbiorowego, w tym wpływającymi na jakość usług w gastronomii i hotelarstwie. Z założenia absolwenci kierunku mieli znaleźć zatrudnienie jako menedżer hotelu/restauracji, organizator usług cateringowych, kierownik ds. gastronomii, specjalista ds. systemów jakości, szczególnie w zakładach żywienia zbiorowego. W opracowaniu koncepcji kształcenia na w/w kierunku Wydział NoŻCziK korzystał z doświadczeń związanych z realizacją wcześniejszych autorskich programów studiów na kierunkach „żywienie człowieka i wiejskie gospodarstwo domowe”, „technologia żywności i żywienie człowieka” oraz „żywienie człowieka i ocena żywności”. Dzięki dużemu zaangażowaniu przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, szczególnie członków Zespołu Pracodawców i Doradców afiliowanych przy Radzie WNoŻCziK oraz w wyniku rozpoznania potrzeb rynku pracy podjęto decyzję o praktycznym profilu kształcenia na kierunku. Praktyczny charakter studiów wypracowano w wyniku regularnie odbywających się seminariów nt. uprzątnienia kształcenia na kierunku „gastronomia i hotelarstwo”. W opracowaniu koncepcji kształcenia kierowano się także sugestiami dyrektorów szkół gastronomiczno-hotelarskich. W założeniu studenci kierunku mieli nie tylko nabywać wiedzę i umiejętności w trakcie zajęć na Uczelni, ale również nabywać odpowiednie umiejętności i kompetencje społeczne w trakcie 600 h praktyk zawodowych odbywających się w zakładach gastronomicznych i hotelach. Stworzona koncepcja kształcenia na kierunku, jak zaznaczono powyżej, jest oryginalna i w tej chwili już stanowi wzorzec dla innych Uczelni do otwierania kierunków o podobnym profilu kształcenia. Koncepcja kształcenia na kierunku wpisuje się także w strategię WNoŻCziK (zatwierdzoną w marcu 2015 r), która wyznacza 5 podstawowych obszarów działalności dotyczących: kształcenia na kierunkach prowadzonych przez jednostkę. Wśród tych obszarów wyróżnić należy kształcenie i promowanie kadry naukowej oraz prowadzenie badań naukowych w celu zapewnienia postępu nauk związanych z żywieniem człowieka, technologią gastronomiczną i hotelarstwem oraz, co jest

szczególnie cenne z punktu widzenia ocenianego kierunku, upowszechnienie osiągnięć nauk o żywieniu człowieka i konsumpcji.

Wydział podjął też działania dotyczące kształcenia ustawicznego w ramach różnych kursów, szkoleń i studiów podyplomowych (np. studia podyplomowe Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii). Efektem wyznaczenia obszarów działalności Wydziału było określenie strategicznego celu Wydziału, którym jest rozwój wszystkich obszarów jego działalności, ze szczególnym uwzględnieniem polityki jakości w zakresie zapewnienia i doskonalenia jakości kształcenia, prowadzonych badań oraz upowszechnienia wiedzy o żywieniu człowieka w zakładach żywienia zbiorowego, jakości żywności i systemach zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz 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. Szczególnie odnosi się do służenia rozwojowi gospodarstwu sektora żywnościowego przy uwzględnieniu transferu wiedzy do gospodarki.

1.2. Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego jest jedną z nielicznych w Polsce Jednostek, gdzie prowadzi się badania naukowe w zakresie technologii gastronomicznej, jakości usług gastronomicznych i hotelarskich, bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach żywienia zbiorowego oraz projektowania i kształtowania jakości sensorycznej potraw. Przykładowe tematy realizowanych badań to: techniczno-technologiczne i higieniczne aspekty jakości produktów żywnościowych, projektowanie i kształtowanie jakości sensorycznych, wartości odżywczej oraz parametrów fizykochemicznych żywności, w tym żywności tradycyjnej i regionalnej, uwarunkowania zachowań konsumentów na rynku żywności i usług oraz poziomu i struktury konsumpcji żywienia człowieka oraz racjonalizacja żywienia wybranych grup ludności. W realizacji niektórych z wymienionych tematów zaangażowani byli reprezentanci branży gastronomiczno-hotelarskiej, bądź studenci kierunku. Przykładowo: nauczyciele akademicy kierunku oraz studenci opracowali i zweryfikowali funkcjonowanie systemu HACCP w kilku warszawskich restauracjach, realizowano wspólnie z MC Donald's Polska Sp. z o. o. temat „Konsument na rynku usług gastronomicznych”, projektowano zaplecze gastronomiczne w wielu restauracjach i hotelach posiłkując się badaniami naukowymi z tego zakresu. Na uwagę także zasługuje realizacja projektu dotyczącego skali marnotrawstwa żywności w Polsce, w tym na rynku usług gastronomiczno-hotelarskich. Wyniki działalności badawczej i wdrożeniowej znalazły odzwierciedlenie w efektach kształcenia kierunku, np. KP_W04 „ma ogólną wiedzę na temat czynników determinujących funkcjonowanie przedsiębiorstw świadczących usługi gastronomiczne i hotelarskie...”, KP_W08 „ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania”, KP_W09 „ma ogólną wiedzę o roli prawidłowego żywienia dla funkcjonowania i zdrowia organizmu człowieka; zna potrzeby żywieniowe różnych grup populacyjnych w kontekście potrzeb żywieniowych realizowanych w gastronomii i hotelarstwie”, KP_W11 „zna istotę i uwarunkowania zachowań konsumentów oraz podstawowe metody ich badań w odniesieniu do rynku usług gastronomicznych i hotelarskich”.

1.3. Jednostka zadeklarowała przyporządkowanie ocenianego kierunku do obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, dziedziny nauki rolnicze i dyscypliny technologia żywności i żywienia, co jest zgodne zarówno z Raportem z oceny formalnej przygotowanym przez Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 2 marca 2017 r., jak i jak z zintegrowanym systemem informacji o nauce i szkolnictwie wyższym POL-on (dostęp dnia 10 lipca 2017 r.). Opracowano 32 efekty kształcenia: 11 w obrębie wiedzy, 13 w zakresie umiejętności oraz 8 dotyczących kompetencji społecznych. Kierunkowe efekty kształcenia odpowiadają obszarowym efektom kształcenia w obszarze nauk

rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, z uwzględnieniem kompetencji inżynierskich i wymagań określonych dla praktycznego profilu kształcenia. Za kluczowe efekty kształcenia na kierunku „gastronomia i hotelarstwo” w obrębie wiedzy autorzy Raportu samooceny uznali efekty KP_W03 („ma ogólną wiedzę dotyczącą metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do rozwiązywania, zadań inżynierskich w odniesieniu do żywienia w gastronomii oraz wiedzę dotyczącą funkcjonowania urządzeń, obiektów, systemów technicznych i technologii typowych w gastronomii i hotelarstwie”), KP_W05 („ma ogólną wiedzę dotyczącą organizacji i zarządzania, marketingu, logistyki oraz uwarunkowań działalności przedsiębiorstw gastronomicznych i hotelarskich”), KP_W07 („zna uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju przedsiębiorczości oraz formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw w zakresie świadczenia usług gastronomicznych i hotelarskich”), KP_W08 („ma ogólną wiedzę dotyczącą składu produktów żywnościowych o różnym stopniu przetworzenia, z uwzględnieniem etapów produkcji żywności oraz technologii gastronomicznych, przechowywania i dystrybucji w gastronomii oraz możliwości jej wykorzystania”), które są podstawą do uzyskania efektów w zakresie umiejętności KP_U05 („wykazuje zdolność podejmowania standardowych działań dotyczących doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich w zakresie produkcji żywności w zakładach żywienia i działalności hotelarskiej, z wykorzystaniem doświadczeń praktycznych zdobytych w środowisku zawodowym”), KP_U07 („posiada umiejętność identyfikacji i formułowania zadań inżynierskich o charakterze praktycznym dotyczących projektowania technologicznego i funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego”), KP_U09 („ma umiejętność pozyskiwania i analizowania informacji niezbędnych do planowania żywienia dla różnych grup konsumentów oraz jego oceny z wykorzystaniem norm żywieniowych i zaleceń żywieniowych oraz wykonania analizy kosztowej”), KP_U10 („umie zaplanować i prowadzić przedsięwzięcie gospodarcze, przygotować biznes plan oraz ocenić jego efektywność pod względem ekonomicznym”), KP_U11 („potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę do samodzielnego analizowania przeobrażeń zachodzących na rynku usług gastronomicznych i hotelarskich, umie analizować i ocenić stan rozwoju tych usług oraz przygotować ofertę dla wybranych grup ludności i opracować odpowiednią strategię marketingową”) oraz kompetencji społecznych KP_K02 („potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role”), KP_K04 („prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu, w tym dotyczące różnych sposobów i systemów żywienia, żywności potencjalnie niebezpiecznej dla zdrowia, otrzymywanej w wyniku celowych lub nieświadomych działań inżynierskich oraz problemy związane z oddziaływaniem produkcji żywności na środowisko”), KP_K05 („ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za: wytwarzanie żywności wysokiej jakości; stan środowiska naturalnego w związku z prowadzoną działalnością gastronomiczną i hotelarską; nieprzestrzeganie prawa gospodarczego, żywnościowego, konsumenckiego oraz ochrony własności intelektualnej w zakresie kierunku studiów”), KP_K08 („potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy”). Zespół PKA stwierdził, że ważnymi efektami kształcenia, z punktu widzenia kształtowania sylwetki absolwenta są dodatkowo takie efekty jak: KP_W06 („ma podstawową wiedzę w zakresie prawa żywnościowego, gospodarczego, konsumenckiego oraz regulacji prawnych z zakresu usług turystycznych, hotelarskich i gastronomicznych oraz ochrony własności intelektualnej”). KP_W09 (treść efektu zacytowano powyżej), KP_W10 (ma ogólną wiedzę o zagrożeniach dla zdrowia człowieka związanych z żywnością i żywieniem oraz zarządzaniu jakością i bezpieczeństwem żywności). Kierunkowe efekty kształcenia opracowano takie same dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych. W zbiorze efektów kształcenia uwzględniono także efekty w zakresie znajomości języka obcego (KP_U12, KP_U13). Kształcenie na kierunku „gastronomia i hotelarstwo” umożliwia zdobycie wszystkich efektów kształcenia dla studiów o profilu praktycznym, prowadzących do uzyskania kompetencji inżynierskich, określonych w rozporządzeniu w sprawie KRK. Możliwości ich nabycia zostały odpowiednio wkomponowane w efekty kierunkowe, w których przewidziano zdobycie wiedzy i

umiejętności w zakresie technik, technologii stosowanych w gastronomii i hotelarstwie oraz umiejętności projektowania zakładów żywienia zbiorowego, nowych potraw itp. Efekty kształcenia sformułowane dla ocenianego kierunku są spójne i bardzo dobrze opracowane pod względem redakcyjnym, obejmują także wszystkie aspekty kształcenia wynikające z nakreślonej przez Uczelnię sylwetki absolwenta.

Z efektami kształcenia określonymi dla ocenianego kierunku są spójne szczegółowe efekty kształcenia zdefiniowane dla poszczególnych modułów zajęć tworzących program studiów, w tym dla praktyk zawodowych. Efekty szczegółowe modułów zajęć także zostały bardzo dobrze zredagowane, jasno i zrozumiale. Efekty kierunkowe, jak również efekty określone w poszczególnych modułach zajęć są możliwe do osiągnięcia przy realizacji programu studiów oraz umożliwiają osiągnięcie studentom założonych w koncepcji kształcenia umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych niezbędnych na rynku pracy oraz w dalszej edukacji.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Koncepcja kształcenia kierunku „gastronomia i hotelarstwo” zasługuje na wyróżnienie, bowiem jest oryginalnym i autorskim pomysłem pozwalającym wykorzystać wszystkie atuty Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW w Warszawie. Została ona opracowana w ścisłej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, które było szczególnie zainteresowane absolwentami tego kierunku. Jest także w pełni zgodna z misją i strategią Uczelni i Wydziału, *określoną jako „Służba polskiemu społeczeństwu na rzecz zdrowia i jakości życia”*.

Opracowane dla kierunku efekty kształcenia odzwierciedlają przyjętą koncepcję kształcenia i są zgodne z praktycznymi efektami kształcenia dla obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych, oddają także specyfikę dziedziny nauk rolniczych i dyscypliny technologia żywności i żywienia. Umożliwiają także nabycie wszystkich kompetencji inżynierskich charakterystycznych dla praktycznego profilu kształcenia. Do bardzo mocnych stron opracowanej koncepcji zaliczyć należy realizację wielu programów rozwojowych i wdrożeniowych we współpracy z firmami ściśle powiązanymi z hotelarstwem, a szczególnie z gastronomią. Bardzo często we wspólne projekty angażowani są studenci kierunku. Efekty kształcenia kierunku zostały bardzo dobrze opracowane i wynikają z przyjętej koncepcji kształcenia. Efekty kształcenia w poszczególnych modułach z kolei pozwalają na zrealizowanie wszystkich efektów kierunkowych. Słabych stron opracowanej koncepcji jak i określonych efektów kształcenia Zespół PKA nie odnotował.

Dobre praktyki

- Stworzenie własnej oryginalnej koncepcji kształcenia, dostosowanej do potencjału Wydziału, na której wzorują się inne polskie uczelnie,
- Ścisła i wielopłaszczyznowa współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym, która skutkuje rozwojem koncepcji i przystosowaniem kierunku studiów do wymagań otoczenia społeczno-gospodarczego

Zalecenia

Brak zaleceń

Kryterium 2. Program kształcenia oraz możliwość osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia

2.1 Program i plan studiów - dobór treści i metod kształcenia

2.2 Skuteczność osiągania zakładanych efektów kształcenia

2.3 Rekrutacja kandydatów, zaliczanie etapów studiów, dyplomowanie, uznawanie efektów kształcenia oraz potwierdzanie efektów uczenia się

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 2

2.1. W Raporcie samooceny stwierdzono, że „program kształcenia na GiH ma charakter interdyscyplinarny, gwarantujący absolwentom wszechstronną wiedzę, umiejętności i kompetencje niezbędne na konkurencyjnym rynku pracy”. Zespół PKA zasadniczo potwierdził tą tezę, bowiem w programie studiów na tle przedmiotów podstawowych takich jak chemia żywności, mikrobiologia żywności, biochemia czy ekonomia i socjologia z elementami psychologii społecznej realizuje się treści kierunkowe i specjalistyczne z zakresu technologii żywności, w tym głównie z technologii gastronomicznej z treściami związanymi z zasadami żywienia człowieka, planowaniem żywienia dla różnych grup ludności, obsługą konsumenta, projektowaniem zakładów gastronomicznych oraz nowych potraw oraz z treściami związanymi z hotelarstwem, w tym z jego organizacją i zarządzaniem. Treści kształcenia przedmiotów realizujących tę koncepcję wzajemnie się przenikają i uzupełniają, dzięki czemu uzyskano efekt synergii, pozwalający na przedstawienie danych zagadnień w szerokim kontekście. Niemniej jednak uważna analiza programu studiów wykazała pewne niedociągnięcia. W programie studiów nie uwzględniono przedmiotów - *Higiena produkcji* (co prawda pewne przyczynkowe treści z tego zakresu można odleźć w niektórych przedmiotach, np. na Technologii gastronomicznej, niemniej jednak znaczenie higieny produkcji dla bezpieczeństwa produkcji żywności i potraw jest tak duże, że studenci powinni zapoznać się z tymi zagadnieniami kompleksowo, w ramach jednego przedmiotu) oraz *Technologia żywności pochodzenia roślinnego i Podstawy statystyki*. Jednocześnie w programie studiów na realizację *Technologii żywności pochodzenia zwierzęcego* przeznaczono aż 60 h (15 w + 45 ćw.). Budzi zastrzeżenia także fakt, że przedmioty takie jak *Podstawy fizjologii człowieka* i *Analiza żywności* zaplanowane zostały w wymiarze aż po 45 h i po 5 ECTS. Z punktu widzenia określonych przez Uczelnię efektów kształcenia kierunku taki nakład pracy studenta na treści omawiane w ramach wymienionych przedmiotów jest zbyt duży. Zespół PKA sugeruje, aby zmniejszyć wymiar godzinowy przeznaczony na realizację w/w przedmiotów, bądź połączyć te przedmioty z innymi treściami i przykładowo proponuje przedmioty *Żywienie człowieka z elementami fizjologii* oraz *Chemia i analiza żywności*. Kolejnym mankamentem programu studiów, na który zwrócili uwagę studenci kierunku podczas spotkania z Zespołem PKA, jest zbyt mały udział treści związanych z hotelarstwem. Zespół Oceniający przychylił się do tej opinii studentów. Efekty kształcenia kierunku są tak opracowane, że względnie w równym stopniu uwzględniają nabycie wiedzy, umiejętności i kompetencji związanych z gastronomią i hotelarstwem (szacunek ZO to 60/40%). Natomiast w programie studiów na 44 realizowane przedmioty (bez przedmiotów obieralnych, wf i języków obcych) tylko 7 jednoznacznie odnosi się do hotelarstwa. Poza podanymi powyżej uwagami ZO PKA stwierdza, że dobór treści kształcenia jest zgodny z profilem absolwenta i z przedłożoną koncepcją. Wydział opracował autorski program studiów, dobierając w odpowiedni sposób treści programowe, uwzględniając z jednej strony specyfikę kierunku oraz specyfikę i zasoby niematerialne i materialne Wydziału, na którym jest on realizowany, i jak podkreślono w rozmowie z pracodawcami, konieczność posiadana przez absolwentów interdyscyplinarnej, inżynierskiej wiedzy, umiejętności i kompetencji z zakresu gastronomii i hotelarstwa. Choć powyżej zwrócono uwagę na brak

proporcjonalności pomiędzy treściami z zakresu gastronomii i hotelarstwa, to jednak program studiów zawiera przedmioty, które w pełni pozwalają na osiągnięcie założonych efektów kierunkowych. Potwierdzili to również studenci podczas spotkania z ZO PKA wyrażając opinię, iż na każdym roku studiów efekty kształcenia są osiągnięte i są, lub będą przydatne w pracy zawodowej.

Jednak studenci zgłosili uwagi dotyczące lektoratu z języka angielskiego, z którego sposobu prowadzenia zajęć są niezadowoleni. W ich ocenie i ocenie Zespołu PKA poziom języka obcego jest zbyt niski i niewystarczający, aby móc korzystać z anglojęzycznej literatury specjalistycznej. Dodatkowo studenci zgłosili zapotrzebowanie na większą liczbę grup języka angielskiego, ponieważ zdarzają się przypadki, że uczęszczają na zajęcia z innego języka (na poziomie B2), z powodu braku miejsc w grupach języka angielskiego.

Sylabusy poszczególnych przedmiotów zostały dobrze opracowane. Zawierają informacje na temat efektów przedmiotowych, odnoszące się do efektów kierunkowych (odniesienia podane w sylabusach), realizowanych treści oraz literatury obowiązującej studentów. Podczas spotkania z ZO studenci pozytywnie ocenili przydatność sylabusów w procesie uczenia się, jednocześnie posiadali informację o metodach i kryteriach oceniania z poszczególnych przedmiotów. Sylabusy dostępne są w wersji on-line na: <http://wnzck.sggw.pl/student/gastronomia-i-hotelarstwo/sylabus/> zarówno dla interesariuszy wewnętrznych, jak i zewnętrznych.

Bardzo ważną rolę w nabywaniu założonych efektów kształcenia, szczególnie w zakresie umiejętności pełnią praktyki studenckie. Są one realizowane w wymiarze 600 h i 24 ECTS, po 200 h po I, II i III roku studiów. Zostały bardzo dobrze wkomponowane w plan studiów i zaliczone do przedmiotów wybieralnych. Jednak dla praktyk po I, II i III roku opracowano po 1 sylabusie, z którego nie wynika pomiędzy jakimi specyficznymi efektami wybierają studenci. Ponadto nazwa kierunku brzmi „gastronomia i hotelarstwo”, a więc studenci powinni zatem osiągać efekty kształcenia w zakresie praktycznych umiejętności zawodowych w obu tych zakresach. Efekty kształcenia zakładane dla praktyk powinny zapewniać osiągnięcie efektów związanych z praktycznymi umiejętnościami zawodowymi w obu zakresach określonych w nazwie kierunku. Zgodnie z informacją uzyskaną od opiekuna praktyk studenci są zobowiązani do odbycia praktyki w dwóch różnych instytucjach o zróżnicowanym profilu działalności (praktyka gastronomiczna i hotelarska). Na potrzeby realizacji praktyk Wydział współpracuje z różnymi instytucjami z branży gastronomicznej i hotelarskiej (podpisano 44 umów na realizację praktyk i wciąż zawierane są nowe). Studenci mają możliwość samodzielnego wyboru miejsca praktyk lub skorzystania z oferty Wydziału. Studenci, którzy w trakcie nauki na ocenianym kierunku pracują zawodowo w branży, również odbywają bezpłatne praktyki zawodowe. Wydział oferuje także praktyki zagraniczne pozwalające poznać kuchnie innych narodów oraz specyficzne dla tych krajów technologie produkcji żywności. W ramach praktyki objazdowej do Włoch (Riva del Garda, region Trydentu), studenci zapoznali się z produkcją oliwy, kawy, serów oraz innych produktów regionalnych. Podobne praktyki zorganizowano również w 2015 roku na Litwie, studenci odwiedzali zakłady rzemieślnicze produkujące żywność tradycyjną, zakłady gastronomiczne i obiekty hotelarskie. Brali udział w warsztatach i degustacjach, odwiedzali ponadto gospodarstwa agroturystyczne, muzea, skanseny, w których zapoznano się z ofertą kulinarną i noclegową regionu. Studenci mają także możliwość odbycia praktyk zagranicznych w USA i Kanadzie.

Program studiów realizuje wszystkie założone kierunkowe efekty. Ogólna liczba godzin dydaktycznych określona w programie studiów na studiach stacjonarnych łącznie z praktykami wynosi 2635 h, co odpowiada 210 ECTS, w tym 825 godzin wykładów i 1810 godzin ćwiczeń, natomiast na studiach niestacjonarnych jest to ogółem 1785 h (566 h w i 1219 h ćw.) i 210 ECTS.. łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego wynosi na studiach stacjonarnych 112. Moduły zajęć związane z praktycznym przygotowaniem, a więc przykładowo. zajęcia laboratoryjne, warsztatowe i projektowe na studiach stacjonarnych wymagają nakładu pracy 118 pkt. ECTS, a na studiach niestacjonarnych 108,5 pkt.

Liczba punktów ECTS, uzyskiwanych przez studentów w związku z realizacją przedmiotów do wyboru wynosi 62, co stanowi 29,5% ogólnej liczby punktów ECTS (decyzją Senatu SGGW z dnia 28 listopada 2016 r. spośród przedmiotów do wyboru wyeliminowano w/f, od roku akademickiego 2017/2018 planuje się zwiększenie liczby punktów ECTS w tej kategorii). Do przedmiotów do wyboru na kierunku „gastronomia i hotelarstwo” zaliczono: język obcy (7 ECTS), praktyki (24 ECTS), pracownię dyplomową (15 ECTS), przedmioty do wyboru (16 ECTS). Na podstawie przedłożonego programu do przedmiotów do wyboru nie mogą zostać zaliczone praktyki, bowiem z uzyskanych informacji wynika, że studenci wybierają nie między efektami kształcenia realizowanymi na praktykach, a pomiędzy miejscem realizacji praktyki. Liczba punktów ECTS z zakresu nauk humanistycznych i społecznych wynosi 5. Liczba godzin uwzględniona w planie studiów oraz nakład pracy studenta mierzony liczbą punktów ECTS umożliwia studentom osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia na kierunku „gastronomia i hotelarstwo”

Metody dydaktyczne są typowe dla szkolnictwa wyższego na tym poziomie studiów, a jednocześnie dostosowane do specyfiki kierunku. Studenci zdobywają wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne w ramach wkładów, ćwiczeń audytoryjnych, laboratoryjnych, techniczno-technologicznych i projektowych (wykonywanych indywidualnie i grupowo) oraz seminariów i zajęć terenowych. Grupa ćwiczeniowa zazwyczaj składa się z 15-17 studentów, co stwarza odpowiednie warunki do osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia. Dużą rolę odgrywają ćwiczenia projektowe, elementy projektowania są włączane także do tradycyjnych ćwiczeń o charakterze technologiczno-laboratoryjnym, gdzie przedmiotem oceny jakości są produkty opracowane i wykonane na ćwiczeniach. Studenci uczestniczą także w opracowaniu wytycznych do szkolenia personelu z zakresu obsługi konsumenta m.in. w kilku restauracjach: *Pięć Po*, *Marina Diana*, *Kamanda Lwowska*, czy *Cukiernia Smaki*. Opracowali również wytyczne usprawniające organizację pracy, podniesienie jakości obsługi klienta i zwiększenie satysfakcji gości z usług, a także technologię wytwarzania nowych produktów gastronomicznych i zaproponowali oryginalną ofertę gastronomiczną dla turystów w restauracjach *Kamanda Lwowska* oraz *Kociół Smaku* w Kazimierzu Dolnym. Ponadto nagrali film edukacyjny na temat organizacji biznesowych przyjęć okolicznościowych, oraz opracowali wytyczne m.in. do prowadzenia niskotemperaturowej obróbki termicznej drobiu. Są to dobre sposoby realizacji efektów kształcenia powiązane z przygotowaniem do pracy w gastronomii indywidualnej, systemowej i specjalnej oraz w hotelarstwie, na różnych stanowiskach, zarówno operacyjnych, jak i kierowniczych oraz do prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Ponadto bardzo ciekawą metodą dydaktyczną zastosowano na zajęciach z przedmiotu Techniki i technologie w gastronomii i cateringu, gdzie zaliczenie ćwiczeń polega na konkursie między podgrupami studentów wykonujących projekt, przygotowanie i serwowanie zaprojektowanych dań. Ćwiczenia kończą się podsumowaniem wyników, niejednokrotnie, co jest stosunkowo rzadkie na kierunkach lokowanych w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych wykorzystuje się analizę SWOT.

Bardzo cennym doświadczeniem dla studentów są wizyty studyjne (zajęcia terenowe) w różnych hotelach i zakładach gastronomicznych. Pozwalają one na zapoznanie się z jakością usług oferowanych w różnych przedsiębiorstwach, jak również umożliwiają samodzielne porównanie świadczonych usług. Wydział dąży do upracticznienia stosowanych metod dydaktycznych. Przykładem takich działań jest powierzenie części zajęć dydaktycznych osobom, często medialnie znanym, prowadzącym działalność gospodarczą w gastronomii, w zakresie PR w gastronomii, doświadczonym kucharzom, restauratorom i hotelarzom. Dzięki inicjatywnie otoczenia gospodarczego został przygotowany cykl dodatkowych zajęć praktycznych dla studentów IV roku. W sumie zaproponowano studentom kierunku do wyboru 7 elektywów prowadzonych przez osoby reprezentujące pracodawców oraz w kolejnych 8 modułach obieralnych pracodawcy współuczestniczą w prowadzeniu zajęć dydaktycznych (przykładowe moduły: Audyt wewnętrzny w zakładach gastronomicznych i hotelach, Media w upowszechnianiu wiedzy

żywnościowej, Trendy w produkcji gastronomicznej, Zaawansowane metody analizy sensorycznej). Realizacja programu kształcenia umożliwia wykorzystanie e-learningu, przy czym w procesie dydaktycznym na kierunku nie stosuje się tej metody. W ramach seminariów studenci formułują i analizują problemy badawcze, opracowują i prezentują uzyskane w trakcie wykonywania pracy dyplomowej wyniki badań. Studenci mają również możliwość poszerzenia wiedzy oraz nabywania umiejętności pracując w kołach naukowych. W procesie dydaktycznym wykorzystywane są zatem różne środki dydaktyczne, sprzyjające osiągnięciu założonych efektów kształcenia. Przeprowadzone hospitacje zajęć potwierdziły, stosowanie różnorodnych metod dydaktycznych. Wiele zadań wykonywanych jest w zespołach, co pozwala na osiągnięcie kluczowych kompetencji społecznych takich jak: potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role (KP_K02), potrafi określić priorytety służące realizacji zaplanowanych zadań (KP_K03) i inne.

Z Raportu samooceny wynika, że stworzono także możliwość realizacji efektów kształcenia przez studentów niepełnosprawnych w ramach indywidualnego planu zajęć (IPZ) pod opieką wybranego nauczyciela akademickiego. Osoby z niepełnosprawnościami (7 osób) wspierane są, w procesie studiowania, przez Wydziałowego Pełnomocnika ds. Wolontariatu i Osób Niepełnosprawnych m.in. poprzez indywidualne podejście, kontakt z wykładowcami oraz pomoc w praktykach. Nauczyciele akademicy są świadomi specyficznych oczekiwań ze strony studentów niepełnosprawnych, jak również dysponują wiedzą, w jaki sposób te oczekiwania spełnić, m.in. dzięki szkoleniu nt. „Pracownicy SGGW wobec studentów niepełnosprawnych”. Pełnomocnik analizując sytuację studentów niepełnosprawnych podejmuje inicjatywy wspierania ich w procesie dydaktycznym m.in. poprzez zakup specjalnych sprzętów ze środków PEFRON.

Analiza dostępnych rozkładów zajęć dydaktycznych wskazuje, że umożliwiają one zachowanie spójności treści przekazywanych w ramach wykładów oraz ćwiczeń. O praktycznym charakterze programu kształcenia świadczą nie tylko opisane powyżej metody, ale również proporcja pomiędzy wykładami a zajęciami aktywizującymi, która wynosi zarówno na studiach stacjonarnych, jak i niestacjonarnych jak 31% do 69%. Przerwy pomiędzy poszczególnymi zajęciami dostosowane są do formy zajęć oraz możliwości pomieszczeń wydziałowych, z zapewnieniem odpowiedniej długości przerwy na posiłek. Informacje o zajęciach podawane są do wiadomości studentów najpóźniej tydzień przed rozpoczęciem semestru. Zajęcia na studiach stacjonarnych odbywają się od poniedziałku do piątku. Natomiast na studiach niestacjonarnych w systemie 8 weekendowych zjazdów od piątku do niedzieli. W ciągu dnia studenci studiów niestacjonarnych zazwyczaj mają około 8-10 godzin dydaktycznych i jest to liczba godzin możliwa do zrealizowania przy zachowaniu zasad higieny pracy umysłowej.

2.2.Sposób weryfikacji efektów kształcenia jest częściowo określony w sylabusach przedmiotów. W większości sylabusów podana jest najczęściej jedynie informacja na temat formowania oceny końcowej, na podstawie zaliczenia ćwiczeń i wykładów i udziału tych form dydaktycznych w ogólnej ocenie. Natomiast brak jest precyzyjnego określenia sposobu weryfikacji poszczególnych efektów kształcenia przedmiotów. System oceniania jest przedstawiany studentom na pierwszych zajęciach z przedmiotu. Ogólnie system oceny efektów kształcenia należy uznać za prawidłowy. Na zaliczeniach i egzaminach końcowych stosowane są standardowe metody oceny takie jak: testy, sprawdziany, wypowiedzi, kolokwia, sprawozdania, projekty, ocena aktywności i zaangażowania. Zatem stosowane są różnorodne metody, co więcej metody weryfikacji osiągniętych efektów trafnie dobrano do specyfiki modułu.

Podstawą oceny kompetencji społecznych jest zachowanie studentów podczas zajęć, zaangażowanie w wykonanie zadań, praca w grupie, udział w dyskusjach i realizowanych projektach. System ocen jest przejrzysty. Zaliczenia i egzaminy w formie pisemnej są różnorodne. Zawierają pytania otwarte i zamknięte. Są wśród nich z jednej strony pytania problemowe, jak i bardziej szczegółowe. Prace

pisemne sprawdzają umiejętność analizowania dostępnych informacji i podejmowania na ich podstawie odpowiednich decyzji. Zwraca uwagę różnorodność prac o charakterze projektowym. Elementy prac projektowych występują praktycznie w większości bloków ćwiczeniowych, co pozwala na wykształcenie umiejętności dochodzenia do postawionego celu. W przypadkach takich przedmiotów jak np. *Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych i hotelarstwie oraz Projektowanie nowych potraw* w ramach ćwiczeń przygotowuje się kompleksowy projekt, w którym jest sformułowany cel, podany plan pracy oraz metody techniczne, technologiczne i narzędzia pozwalające na uzyskanie założonego celu. Ocena wybranych prac etapowych potwierdza skuteczność osiągnięcia i prawidłowej weryfikacji efektów kształcenia, a metody weryfikacji dostosowane są do specyfiki poszczególnych przedmiotów, w tym przede wszystkim weryfikują nabywanie praktycznych umiejętności. Studenci mają możliwość wglądu do swoich prac etapowych.

Zgodnie z raportem i informacjami uzyskanymi w czasie wizytacji efekty kształcenia uzyskiwane podczas praktyk oceniane są dwuetapowo: przez opiekuna praktyk ze strony Zakładu pracy, który wpisuje swoje uwagi, opinię i ocenę. Następnie są one weryfikowane przez uczelnianego Pełnomocnika ds. Praktyk na podstawie dziennika praktyk, oceny opiekuna praktyki oraz samooceny studenta. Przeprowadzana jest dodatkowo rozmowa ze studentem na temat przebiegu praktyki i umiejętności, które nabył w trakcie odbywania praktyki. Wpisy w dzienniku praktyk zawierają miejsca odbywania praktyk, kartę i opis ich przebiegu. W dzienniku student podsumowuje praktyki odwołując się do zdobytych umiejętności, wiedzy i przydatności praktyk. Dziennik praktyk zawiera opinię pracodawcy w formie tabelarycznej potwierdzającą odbycie praktyk zgodnie z programem i ocenę pracy studenta w skali /wyróżniająca, zadowalająca, dostateczna, negatywna/ lub ocenę pracy studenta w skali 2-5 /inny rodzaj dziennika/. Praktyki zawodowe wpisane w program ocenianego kierunku mimo dobrej ich organizacji wymagają doprecyzowania i zsynchronizowania sylabusu praktyk z dziennikiem praktyk. W sylabusie praktyk odnaleźć można po 3 efekty dotyczące wiedzy a tylko po 2 efekty dotyczące umiejętności, co jest niewłaściwe dla profilu praktycznego kierunku. Jednak plan praktyki przygotowany jest indywidualnie dla studenta, w zależności od specyfiki działalności przedsiębiorstwa, w której zamierza odbyć praktykę, co należy ocenić pozytywnie. Plan praktyk opracowywany dla każdego studenta gwarantuje osiągnięcie przez studenta wszystkich efektów kształcenia zakładanych dla praktyk.

Procedura dyplomowania i sposób przeprowadzania egzaminu inżynierskiego pozwalają również na właściwą weryfikację osiągniętych efektów kształcenia dla kierunku. Realizowane na ocenianym kierunku prace inżynierskie obejmują kompleksowe rozwiązania problemów dotyczących wpływu surowców, techniki i technologii na jakość potraw, projektowania systemów HACCP oraz GHP i GMP w zakładach żywienia zbiorowego, oceny jakości usług gastronomicznych, organizacji produkcji w zakładach żywienia zbiorowego, czy też planowania jadłospisów i często wspierane są przez interesariuszy zewnętrznych.

Ogólne zasady przygotowania pracy dyplomowej opisane są w Procedurze VI WSZiDJK na WNoŻCziK – „Procedura zarządzania procesem dydaktycznym”. Załącznikami do tej procedury są Instrukcje, które w sposób szczegółowy podają zasady wyboru tematu pracy dyplomowej (Instrukcja 1) oraz ogólne zasady związane z przygotowaniem i oceną prac dyplomowych (Instrukcja 4). Niemniej jednak zwrócić uwagę należy, że instrukcja 4, obowiązująca dla wszystkich kierunków prowadzonych na Wydziale nie w pełni uwzględnia specyfiki prac inżynierskich realizowanych na kierunku „gastronomia i hotelarstwo”. Proponowany układ pracy jest bardziej adekwatny do prac o charakterze analitycznym lub ekspertyz o charakterze analitycznym. Nie ujmuje zatem specyfiki prac projektowych, najczęściej wykonywanych na kierunku. Nauczyciele akademicki są świadomi ułomności zapisów zawartych w procedurze. Zaleca się zmianę zapisów zawartych w instrukcji i uwzględnienie specyfiki prac projektowych. Prace dyplomowe podlegają sprawdzeniu w systemie

antyplagiatowym. W czasie wizytacji oceniono 15 prac dyplomowych i stwierdzono, że ich tematyka i wykorzystane metody są prawidłowe, zgodne z efektami kształcenia kierunku. Wszystkie prace dyplomowe miały charakter praktyczny, były to głównie prace projektowe, ale oceniono także prace analityczne i ekspertyzy. Spełniały one wymagania stawiane pracom inżynierskim. W niektórych pracach pewnym mankamentem było słabe wykorzystanie narzędzi statystycznych do interpretacji uzyskanych wyników. Na uwagę zasługuje także fakt, że 12% realizowanych na kierunku prac dyplomowych były to prace wykonywane na zlecenie firm, bądź we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Także sposób przeprowadzenia egzaminów dyplomowych nie budzi zastrzeżeń. Studenci odpowiadają na 3 pytania, jedno dotyczy obszaru pracy, dwa kolejne są losowane z dwóch grup zagadnień przygotowanych na egzamin dyplomowy (które studenci mają wcześniej podane): zagadnień kierunkowych (50 pytań) i zagadnień specjalizacyjnych (podzielonych na 2 grupy, w sumie 16 pytań). Wszystkie pytania zostały bardzo dobrze zredagowane i obejmują one wszystkie najistotniejsze zagadnienia poruszane na kierunku. Pozwalają więc na prawidłowe zweryfikowanie wszystkich efektów kształcenia kierunku.

2.3. Zasady rekrutacji na studia nie wzbudzają zastrzeżeń. Przyjęcie na studia na kierunku „gastronomia i hotelarstwo” odbywa się zgodnie z zasadami rekrutacji określonymi w uchwałach Senatu nr 86 – 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. Przyjęta procedura rekrutacyjna zapewnia równe szanse kandydatom oraz zawiera tryb odwoławczy. Liczba kandydatów na 1 miejsce na studia stacjonarne wynosi ok. 3, a na studia niestacjonarne 1, przy zmniejszającej się liczbie punktów kwalifikacyjnych z blisko 70 w 2013 do 49 w 2016. Pomimo tego kierunek należy zaliczyć do popularnych, co jest wynikiem wzrastającego znaczenia gospodarczego sektora usług i działań promocyjnych Wydziału. 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 nie zawierają przepisów ograniczających dostęp do podjęcia kształcenia jakiegokolwiek grupie kandydatów.

Szczegółowe zasady zaliczania etapów studiów są opisane w Regulaminie studiów SGGW. Decyzje o zaliczeniu etapu studiów podejmuje Dziekan. Zgodnie z przyjętymi zasadami student może zostać przyjęty na kolejny semestr, jeśli zaliczył co najmniej jeden semestr na innej uczelni oraz wypełnił wszystkie zobowiązania w stosunku do poprzedniej Uczelni. Studenci mają także prawo wpisać się warunkowo na następny semestr jeśli skumulowany deficyt punktowy nie przekracza w przypadku studentów I roku 10 ECTS, a dla studentów kolejnych lat 12 ECTS, jednocześnie Dziekan wyznacza terminy zaliczenia modułów powtarzalnych. W trakcie oczekiwania na powtarzanie lub w trakcie powtarzania semestru student może realizować kolejne moduły, za które może uzyskać co najwyżej 18 ECTS. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest zaliczenie wszystkich kursów i praktyk objętych planem studiów oraz złożenie w terminie pracy dyplomowej. Wytyczne dotyczące przygotowania prac dyplomowych w SGGW w Warszawie reguluje załącznik do Zarządzenia nr 34 Rektora SGGW w Warszawie z dnia 1 czerwca 2016. Dodatkowo każdy Wydział SGGW może określić dodatkowe wymagania wynikające ze specyfiki kierunku. Dyplomant pisemnie poświadcza, że praca dyplomowa nie zawiera nieuprawnionych zapożyczeń i jest wykonana samodzielnie. Student zobowiązany jest złożyć pracę do 31 stycznia. Prace dyplomowe podlegają sprawdzeniu w systemie antyplagiatowym. W przypadkach stwierdzenia przekroczenia wskaźników podobieństwa, ostateczną decyzję o dopuszczeniu pracy lub skierowaniu sprawy do komisji

dyscyplinarnej podejmuje opiekun. Praca dyplomowa oceniana jest przez opiekuna i recenzenta, a z treścią recenzji student zapoznaje się przed egzaminem dyplomowym. Oferta tematów prac dyplomowych przygotowawana jest przez nauczycieli akademickich i przekazywana kierownikom Katedr. Kierownik weryfikuje je pod względem zgodności tematyki pracy z kierunkiem kształcenia i specyfiką prac badawczo-rozwojowych prowadzonych w Katedrze. Zgodnie z wypowiedziami studentów oraz danymi przekazanymi przez władze wydziału, studenci mają możliwość wyboru tematu i mogą uzgadniać tematykę pracy z wybranym przez siebie opiekunem w zakresie interesujących ich treści. Tematyka prac dyplomowych, jak już omówiono powyżej jest zgodna ze specyfiką kierunku. Egzamin dyplomowy przeprowadzany jest przed 3 osobową komisją powołaną przez dziekana, w skład której wchodzi: przewodniczący oraz dwóch nauczycieli reprezentujących dyscypliny kierunkowe. Skalę ocen i zasady oceniania opisuje Regulamin studiów. Z powyższego opisu wynika, że Uczelnia ma wypracowany bardzo dobry system zaliczania poszczególnych etapów kształcenia jak i właściwą procedurę dyplomowania.

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. Zgodnie z tą Uchwałą w dniu 29.09.2015 r. Rada Wydziału powołała Pełnomocnika Dziekana ds. Potwierdzania Efektów Uczenia się (PEU) oraz 5 recenzentów spośród minimum kadrowego kierunku „gastronomia i hotelarstwo”. 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.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Program i plan studiów stacjonarnych i niestacjonarnych pod względem doboru treści i metod kształcenia jest ogólnie prawidłowy i umożliwia osiągnięcie wszystkich efektów kształcenia kierunku „gastronomia i hotelarstwo”. Czas trwania kształcenia pozwala także osiągnąć założone efekty kształcenia, prawidłowo określono nakład pracy studenta z wykorzystaniem systemu punktów ECTS. Punktacja ECTS jest zgodna z obowiązującymi przepisami prawa. Proporcje zajęć dydaktycznych (podawcze do aktywizujących) i ich formy są charakterystyczne dla kierunków o profilu praktycznym i pozwalają studentom na uzyskanie nie tylko wiedzy, ale przede wszystkim założonych umiejętności i kompetencji społecznych. Zwraca uwagę bardzo dobre wkomponowanie w program studiów praktyk zawodowych, które zarówno na studiach stacjonarnych jak i niestacjonarnych prowadzone są w wymiarze 600 h (24 ECTS) i pozwalają na nabycie umiejętności i kompetencji społecznych zarówno z zakresu gastronomii jak i hotelarstwa, co jest adekwatne do interdyscyplinarnego charakteru kierunku i założeń koncepcji kształcenia. Jednak praktyki w sposób zaproponowany przez Uczelnię nie można zaliczyć do przedmiotów obieralnych. Zastrzeżenia dotyczące programu studiów są związane ze zbyt dużym udziałem treści kształcenia z zakresu technologii produktów pochodzenia zwierzęcego, fizjologii człowieka i analizy żywności, a jednocześnie zbyt małym z zakresu hotelarstwa oraz pominięciem treści dotyczących technologii produktów pochodzenia roślinnego, higieny produkcji oraz podstaw statystyki. Poziom zajęć dydaktycznych, wysokie kwalifikacje kadry, dodatkowo przy zaangażowaniu w proces dydaktyczny praktyków oraz sposób organizacji zajęć i wyniki uzyskiwane przez studentów w trakcie studiów jak również przejrzysty system dyplomowania pozwalają stwierdzić, że w trakcie studiów są

uzyskiwane w pełni efekty kształcenia kierunku. Zasady i tryb rekrutacji umożliwiają właściwy dobór kandydatów, zapewniając wszystkim równe szanse w podjęciu kształcenia na ocenianym kierunku.

Do mocnych stron należy zaliczyć: (1) wysokie kompetencje dydaktyczne nauczycieli akademickich, a szczególnie angażowanie w proces dydaktyczny osób prowadzących działalność gospodarczą w zakresie gastronomii i hotelarstwa; (2) praktyki zawodowe umiejętnie włączone w plan studiów oraz miejsca ich realizacji; (3) stosowanie różnorodnych metod dydaktycznych, głównie aktywizujących prace studentów, wiele z nich kształci umiejętności myślenia i działania koncepcyjnego.

Do słabych stron należy zaliczyć za duży udział godzinowy niektórych przedmiotów (wymienionych powyżej) i zbyt mały modułowy związanych z hotelarstwem, higieną produkcji oraz technologią żywności pochodzenia roślinnego.

Dobre praktyki

Do dobrych praktyk należy zaliczyć:

- Widoczne angażowanie osób z otoczenia społeczno-gospodarczego w proces dydaktyczny (dotyczy aż 15 modułów),
- mobilizowanie studentów do odbywania praktyk studenckich w znanych i uznanych restauracjach i hotelach,
- wykonywanie prac dyplomowych na potrzeby firm z otoczenia społeczno-gospodarczego,
- metody dydaktyczne w wielu przedmiotach zorientowane na kształcenie umiejętności pracy koncepcyjnej i współdziałania w grupie.

Zalecenia

- ✓ Zmodyfikować program studiów w aspekcie:
 - Zwiększenia w nim udziału treści związanych z hotelarstwem,
 - Wprowadzania przedmiotów, na których będą realizowane treści związane z higieną produkcji, technologią żywności pochodzenia roślinnego oraz podstawami statystyki,
 - Zmniejszenia udziału treści związanych z fizjologią człowieka, analizą żywności oraz technologiami pochodzenia zwierzęcego,
 - Praktyki na kierunku powinny być przedmiotami obowiązkowymi, a nie obieralnymi i w związku z tym należy zaproponować w ich miejsce realizację innych przedmiotów obieralnych.
- ✓ Wprowadzić korektę sylabusów w zakresie opisu sposobu weryfikacji poszczególnych efektów kształcenia przedmiotu,
- ✓ Wprowadzić w sylabusach praktyk więcej efektów dotyczących umiejętności i kompetencji społecznych w stosunku do efektów dotyczących wiedzy, zaś kompetencje oceniane podczas praktyki zawodowej i zapisywane w dzienniku praktyk powinny być tożsame z kompetencjami zapisanymi w sylabusie praktyk.
- ✓ Ustalić jednolity sposób dokonywania oceny /wagi/ odbytych praktyk w dzienniku praktyk oraz w sylabusie praktyk.
- ✓ Dopracować procedurę dyplomowania, tak aby układ formalny pracy uwzględniał specyfikę prac projektowych i ekspertyz,
- ✓ W pracach dyplomowych o charakterze analitycznym należy w większym stopniu uwzględniać statystyczną interpretację wyników.
- ✓ Poddać analizie metody i efekty nauczania języków obcych (w tym pozyskanie opinii studentów w tym zakresie),

- ✓ Dostosować liczbę grup z lektoratu z języka angielskiego do liczby studentów zainteresowanych nauką tego języka.

Kryterium 3. Skuteczność wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia

- 3.1. Projektowanie, zatwierdzanie, monitorowanie i okresowy przegląd programu kształcenia
- 3.2. Publiczny dostęp do informacji

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 3

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 przeglądom powinien być poddawany nie rzadziej niż raz na 2 lata. WSZJK obejmuje m.in.: zapewnienie spójności programów studiów z PRK; monitorowanie, analizę, diagnozę, ocenę i doskonalenie efektów kształcenia w procesie kształcenia; zapewnienie wysokiego poziomu merytorycznego kadry naukowo-dydaktycznej, technicznej i administracyjnej; poszerzanie współpracy z wiodącymi ośrodkami krajowymi i zagranicznymi w zakresie kształcenia, badań naukowych oraz transferu wiedzy; monitorowanie losów zawodowych absolwentów; włączanie interesariuszy wewnętrznych oraz zewnętrznych w zapewnienie i doskonalenie jakości kształcenia; a także dbałość o efektywny przepływ informacji.

Na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji SGGW obowiązuje przyjęty przez Radę Wydziału 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.

Działający w powyższej Jednostce WSZJK uwzględnia dla kierunku „gastronomia i hotelarstwo” stosowne regulacje związane z projektowaniem efektów kształcenia oraz wprowadzaniem zmian w ich treści zarówno przy udziale interesariuszy wewnętrznych, jak i zewnętrznych. Działania w powyższym zakresie uwzględniają wytyczne uczelniane oraz wydziałowe określone odpowiednimi uchwałami Senatu SGGW i Rady WNoŻCiK. Efekty kształcenia dla wizytowanego kierunku studiów przyjęte zostały przez Radę Wydziału Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji (WNoŻCiK), a następnie po uzyskaniu pozytywnej opinii Senackiej Komisji ds. Dydaktyki i Wychowania zatwierdzone Uchwałą Senatu Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego. Programy kształcenia opracowała i 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 „gastronomia i hotelarstwo”, ale także interesariusze

zewnątrzni, którzy wyrażają opinie w trakcie bezpośrednich spotkań oraz pisemnie, opiniują programy kształcenia, a także w anonimowych badaniach związanych z jakością kształcenia. Miedzy innymi na skutek sugestii interesariuszy zewnętrzných pierwotnie tworzony kierunek „gastronomia” poszerzony został o hotelarstwo. Interesariusze zewnętrzných uzasadniając sugestię zmian podkreślili wówczas, że te dwa powyższe obszary są bezspornie ze sobą związane i komplementarne.

Udział 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. Udział interesariuszy w realizacji określonych zadań związanych z projektowaniem efektów kształcenia zapewniony jest poprzez ich uczestnictwo w posiedzeniach wydziałowych organów kolegialnych. W trakcie wizytacji ZO PKA stwierdził, iż Wydział zapewnia także udział przedstawicieli studentów w posiedzeniach Wydziałowej Komisji ds. Jakości Kształcenia oraz posiedzeniach Rady Wydziału. Wydziałowy Samorząd Studencki poza działalnością społeczną (Juwenalia, pomoc dzieciom, itp.) aktywnie uczestniczy w pracach na rzecz jakości kształcenia, m.in. poprzez spotkania z kolegium dziekańskim nt. np. zmian w programie studiów. Czynności te są podstawą do okresowego przeglądu programu kształcenia oraz hospitacji zajęć wskazanych przez studentów, jako wymagające działań naprawczych. W procesie oceny doboru treści programowych i ich zgodności z zakładanymi efektami kształcenia oraz aktualności przekazywanej studentom wiedzy uwzględniane są również opinie studentów pozyskiwane z badań ankietowych, przeprowadzanych po każdym semestrze. W konsekwencji stwierdzonych punktów krytycznych opracowano bardziej skuteczne narzędzia weryfikacji osiągnięcia efektów kształcenia np. w odniesieniu do praktyk, których ocena obejmuje zarówno opinie Pełnomocnika ds. Praktyk, przedstawiciela firmy, w której praktyki są realizowane jak również samoocenę studenta – praktykanta, pod kątem zdobytych dzięki praktykom umiejętnościom. Efekty dla kierunku studiów określone w sylwetce absolwenta są weryfikowane na różnych etapach kształcenia. W każdym z semestrów prowadzone są analizy uzyskiwanych przez studentów ocen, analizy terminowości ukończenia studiów i przyczyn „odsiewu” studentów.

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 „gastronomia i hotelarstwo” opiera się na działaniach realizowanych w kilku formach: opiniują 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 (przykładowo Hotele: Bristol, Sheraton, Westin, Intercontinental, MDM, Mercure; Bukowińskie Towarzystwo Geotermalne Sp. z o.o.; Dom Seniora Willa; Termy Szaflary k. Zakopanego; Firma cateringowa Eurest Poland Sp. z o.o.; restauracje: Senses, Signature, Kucin Alina, Kamanda Lwowska, Kawiarnia-Cukiernia Ciastkowo, Dom Kresowy w Starej Iwicznej, Cukiernia Olczak i Syn z Piastowa), w tym także zagranicznych (np. w USA, we Włoszech – praktyki objazdowe w regionie Trydent, na Litwie). Również zajęcia dydaktyczne realizowane są przy współdziałaniu interesariuszy zewnętrznych (np. takie jak *Ochrona konsumentów na rynku usług, Obsługa ruchu turystycznego, Obsługa konsumenta, Badania marketingowe na rynku usług, Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności w gastronomii, Higiena i toksykologia żywności, Prawo żywnościowe*). Studenci w drodze ankietyzacji wyrażają opinię dotyczącą zajęć odbytych z przedstawicielami praktyki. Z formularzy oceny udostępnionych podczas wizytacji wynika, że zajęcia te oceniane są przez studentów wysoko. Na Wydziale odbył się również ok. tygodniowy cykl zajęć praktycznych prowadzonych przez praktyków. Interesariusze zewnętrzných wspierają ponadto studentów w realizacji prac dyplomowych (np. *Opracowanie filmu edukacyjnego na temat organizacji biznesowych przyjęć okolicznościowych, Analiza rozwiązań funkcjonalnych w obszarze gastronomicznym w wybranym hotelu, Ocena jakości usług gastronomicznych na przykładzie gastronomii mobilnej(praca oparta o informacje zebrane w gastronomii mobilnej w Paryżu), Ocena*

możliwości wykorzystania ksylitolu jako zamiennika cukru w cieście kruchym). W roku 2016 wprowadzono również na Wydziale zamieszczoną w Dziennikach praktyk ankietę dla praktykodawców, swoją opinię w drodze ankietyzacji wyrażają również studenci uczestniczący w praktykach zawodowych gastronomiczno-hotelarskich we Włoszech. 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. Utrzymanie praktycznego przygotowania do pracy zawodowej absolwentów kierunku „gastronomia i hotelarstwo” jest jednym ze sposobów podnoszenia jakości kształcenia na ocenianym kierunku studiów.

Monitorowanie i przegląd programów kształcenia na kierunku „gastronomia i hotelarstwo” mają charakter systemowy i dokonywane są w sposób ciągły poprzez stosowanie procedur i narzędzi w zakresie monitorowania, oceny i doskonalenia jakości kształcenia oraz analizy procesów funkcjonujących w obszarze kształcenia. Monitoring odbywa się poprzez ocenę spełnienia założeń określonych w programie kształcenia, poprzez analizę sylabusów, a szczególnie założonych efektów kształcenia i sposobów ich weryfikacji (zajmują się tym Prodziekani, Wydziałowa Komisja ds. Dydaktyki oraz wybrane osoby w poszczególnych Katedrach). Analizuje się oceny zrealizowanych modułów – udostępniona w toku oceny analiza wykazała, iż na wizytowanym kierunku studiów w przypadku 18% przedmiotów istnieje potrzeba wprowadzenia zmian dotyczących treści merytorycznych, form i metod kształcenia i/lub form i metod prowadzenia zaliczeń cząstkowych bądź końcowych przedmiotów. Zmiany te zostały wprowadzone.

Cele WSZJK realizowane są 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*.

Proces monitorowania obejmujący programy kształcenia dotyczy oceny praktyk zawodowych (w oparciu o analizę dokumentacji praktyki - Dziennika praktyk), procesu dyplomowania, w tym analizy struktury ocen, zagadnień egzaminacyjnych i tematów prac dyplomowych pod kątem ich zgodności merytorycznej z kierunkiem studiów oraz dorobkiem naukowym opiekunów prac (przeгляdu prac dyplomowych, z którego sporządzany jest raport dokonuje wyłoniona spośród członków Komisja ds. Dydaktyki - Komisja ds. weryfikacji egzaminów dyplomowych), współpracę z interesariuszami zewnętrznymi (w zakresie tworzenia i zmian w programach kształcenia, prowadzenia zajęć, praktyk zawodowych) oraz wyniki monitorowania losów zawodowych absolwentów mające na celu pozyskanie informacji o przydatności osiągniętych efektów kształcenia na rynku pracy, a także dobór właściwej kadry zaangażowanej w proces kształcenia (analiza powiązania prowadzonych zajęć z dorobkiem naukowym lub/i doświadczeniem zawodowym nauczycieli akademickich, w tym szczególnie z minimum kadrowego kierunku). Zgodnie z obowiązującą na Wydziale procedurą - monitorowanie i doskonalenie programów kształcenia, planów studiów oraz zakładanych efektów kształcenia dokonywane jest cyklicznie (raport z przeglądu uwzględniający opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych opracowują osoby prowadzące przegląd), natomiast zmiany 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 Komisja ds. Dydaktyki i przedkładane są Dziekanowi oraz Radzie Wydziału.

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. Dotychczas Wydział nie miał możliwości doskonalenia programu kształcenia w oparciu o wyniki z ogólnouczelnianego monitoringu losów zawodowych absolwentów, ponieważ prowadzony przez Biuro Karier uczelniany monitoring skierowany jest do absolwentów po 3 i 5 latach od ukończenia studiów i nie objął jeszcze absolwentów kierunku „gastronomia i hotelarstwo” (1. rocznik absolwentów wizytowanego kierunku pojawił się w lutym w 2017 r.). 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 powołana na kadencję 2016-2020 Wydziałowa Komisja ds. Kontaktów z Absolwentami (wcześniej zajmował się tym Pełnomocnik Dziekana ds. Monitorowania Losów Zawodowych Absolwentów, który sporządzał ze swojej działalności sprawozdanie prezentowane pod koniec roku akademickiego Dziekanowi oraz Radzie Wydziału). Roczne raporty WKdsKA (wcześniej Pełnomocnika Wydziałowego) włączane są do sprawozdania ogólnouczelnianego dotyczącego monitorowania losów zawodowych absolwentów SGGW.

W czerwcu 2015 r. w oparciu o wymagania określone w ustawie Prawo o szkolnictwie wyższym Senat Szkoły Wyższej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie zatwierdził Uchwałą obowiązującą w Uczelni zasady dotyczące potwierdzenia efektów uczenia się. 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.

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, w tym programy kształcenia. 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.

Przegląd WSZJK dokonywany jest na Wydziale nie rzadziej niż raz do roku przez Dziekana, Prodziekanów oraz Pełnomocników. 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.

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 i międzynarodowymi placówkami naukowo-badawczymi oraz z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Powyższe sprawozdania stanowią składową raportów ogólnouczelnianych prezentowanych na posiedzeniach Senatu SGGW. Na podstawie wyników analiz zawartych w raportach wyciąga się syntetyczne wnioski służące formułowaniu rekomendacji, które następnie stanowią podstawę do planowania działań doskonalących proces dydaktyczny. Informacje dotyczące funkcjonowania procesu dydaktycznego, w tym wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia zamieszczane są w aktualizowanej wersji na stronie internetowej Wydziału.

Należy jednak zauważyć, że działania wewnętrznego systemu zapewnienia jakości kształcenia pomimo iż są dobrze zorganizowane i uwzględniają wszystkie procedury nie zawsze są w pełni skuteczne, bowiem nie został np. przez Jednostkę zdiagnozowany niejednorodny sposób dokonywania oceny odbytych praktyk w dzienniku praktyk oraz w sylabusie praktyk - kompetencje oceniane podczas praktyki zawodowej i zapisywane w dzienniku praktyk powinny być tożsame z kompetencjami zapisanymi w sylabusie praktyk.

3.2.

W trakcie oceny kierunku „gastronomia i hotelarstwo” stwierdzono działanie wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia w zakresie przeglądu zasobów informacyjnych, a w szczególności zapewniania publicznego dostępu do informacji poszczególnym grupom interesariuszy. Dbałość o efektywny przepływ informacji ujęta jest jako cel szczegółowy w obowiązującej na Wydziale dokumencie pn.: *Polityka i cele jakości kształcenia na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie*. Informacje dotyczące funkcjonowania procesu dydaktycznego, w tym wewnętrznego systemu zapewniania jakości kształcenia zamieszczone są na stronie internetowej Wydziału. Dostęp do planów studiów, programów kształcenia, sylabusów, planów zajęć oraz informacji o procesie kształcenia i organizacji toku studiów dla wszystkich prowadzonych w Jednostce kierunków studiów, w tym wizytowanego kierunku „gastronomia i hotelarstwo” jest prawidłowy. Na wydziałowej stronie zamieszczone zostały m.in. opis efektów kształcenia, terminarz i organizacja roku akademickiego, plany zajęć dla poszczególnych roczników studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, informacje o procesie kształcenia dotyczące m.in. praktyk (m.in. Regulamin praktyk oraz plan i ramowy harmonogram praktyk, oferty praktyk, a także nr tel. i adres mailowy do Pełnomocnika Dziekana ds. Praktyk Studenckich na kierunku Gastronomia i Hotelarstwo.), dyplomowania (w tym zagadnienia na egzamin dyplomowy oraz zasady związane z przygotowaniem prac dyplomowych, regulamin antyplagiatowy), informacje dotyczące kół naukowych, w tym Koła Naukowego Gastronomów i Hotelarzy. Na stronie wymienieni są ponadto m.in. Pełnomocnicy Dziekana, a także skład Komisji Wydziałowych. W zakładce ‘Jakość kształcenia’ znajdują się informacje i dokumenty związane ze Strategią WNoŻCziK, 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 (od r.ak. 2013/2014) oraz jakością kształcenia w SGGW. W zakładce ‘dziekanat’: znajdują się godziny pracy dziekanatu oraz dane teleadresowe osób zajmujących się poszczególnymi kierunkami studiów na WNoŻCziK, w tym wizytowanym. Strona Jednostki umożliwia również dostęp do skrzynki kontaktowej dotyczącej spraw związanych z jakością kształcenia. Na stronie internetowej Uczelni w zakładce ‘dla studentów’ zamieszczone zostały ponadto informacje organizacyjne dotyczące dziekanatów, Biblioteki głównej, Biura Karier, Samorządu Studentów, Domów studenckich, stołówki i bufety), informacje formalno-prawne (Regulamin studiów, organizacja roku akademickiego), pomoc materialna, programy wymiany oraz praktyki i staże zagraniczne, a także informacje dla osób niepełnosprawnych.

Informacje związane z procesem kształcenia przedstawiane są na posiedzeniach Rady Wydziału i komisji wydziałowych podczas spotkań z interesariuszami wewnętrznymi i zewnętrznymi. W Jednostce odbywają się spotkania informacyjne ze studentami np. pierwszych lat studiów, a także 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 ankietacją oraz oczekiwanym poziomem nauczania.

Na Wydziale do obsługi dydaktyki wykorzystywany jest system informatyczny eHMS. Zdaniem Zespołu Oceniającego dostęp do informacji dla wizytowanego kierunku studiów dotyczący funkcjonowania WSZJK, programu i procesu kształcenia oraz jego wyników nie budzi zastrzeżeń.

Również z punktu widzenia studentów, Jednostka zapewnia publiczny dostęp do informacji, m.in. na stronie internetowej Wydziału i Uczelni, w tym o aktualnej i kompletnej ofercie nt. programu, efektów kształcenia, procesie dyplomowania oraz procesie rekrutacji, łącznie z sylwetką absolwenta. Poza informacjami w formie elektronicznej, wybrane informacje dotyczące toku studiów upowszechniane są w formie papierowej na tablicach informacyjnych Wydziału (m.in. plany zajęć dydaktycznych,

informacje o zmianach w planie, harmonogram sesji egzaminacyjnych). Ponadto na spotkaniu z ZO studenci stwierdzili, że wypełniają ankiety dotyczące stopnia osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia oraz oceny zajęć dydaktycznych ale nie posiadają wiedzy na temat wyników wynikających z ankietyzacji, na co należałoby zwrócić uwagę - wyniki te nie są upowszechniane wśród studentów oraz wśród ich przedstawicieli na Wydziale.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Wizytowana Jednostka określiła i stosuje zasady projektowania i zatwierdzania programów kształcenia oraz prowadzi na ocenianym kierunku monitorowanie i okresowe przeglądy programu kształcenia przy udziale interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, a także ocenę osiągnięcia przez studentów oraz absolwentów zakładanych efektów kształcenia, mające na celu doskonalenie jakości kształcenia.

Zapewniony jest prawidłowy i wystarczający publiczny dostęp do aktualnej, kompleksowej, zrozumiałej oraz zgodnej z potrzebami różnych grup odbiorców informacji o programie kształcenia i realizacji procesu kształcenia prowadzonego na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Ocena publicznego dostępu do informacji prowadzona jest w Uczelni, a także na Wydziale na podstawie opinii interesariuszy, co generalnie umożliwia podejmowanie skutecznych działań służących podnoszeniu jego jakości, w oparciu o potrzeby odbiorców. Jednakże studenci nie posiadają wiedzy na temat wyników wynikających z ich ankietyzacji dotyczącej oceny zajęć dydaktycznych.

Dobre praktyki

- Planowanie działań rozwojowych i doskonalących proces kształcenia realizowanych zgodnie z *Kalendarzem Jakości*.

Zalecenia

- Zaleca się udostępnienie wyników ankiet (np. w formie zbiorczej - z zachowaniem ochrony danych osobowych) w celu zwiększenia świadomości społeczności akademickiej, w tym w szczególności studentów, na temat jakości kształcenia na wizytowanym kierunku oraz wyników pracy WKJK.

- Poddać analizie sposób dokonywania oceny odbytych praktyk w dzienniku praktyk i w sylabusie praktyk oraz ujednoczyć kompetencje oceniane podczas praktyki zawodowej i zapisywane w dzienniku praktyk i sylabusie

Kryterium 4. Kadra prowadząca proces kształcenia

- 4.1. Liczba, dorobek naukowy/artystyczny, doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią oraz kompetencje dydaktyczne kadry
- 4.2. Obsada zajęć dydaktycznych
- 4.3. Rozwój i doskonalenie kadry

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 4

Do minimum kadrowego kierunku „gastronomia i hotelarstwo” zgłoszonych zostało 17 nauczycieli akademickich, w tym 6 z grupy samodzielnych pracowników nauki (1 z tytułem profesora, 5 ze stopniem naukowym doktora habilitowanego) oraz 11 nauczycieli z grupy posiadającej stopień naukowy doktora. ZO PKA stwierdził że wszyscy nauczyciele (zgodnie z oświadczeniem) prowadzą minimum 30 godzin zajęć dydaktycznych (nauczyciele samodzielni) i 60 (nauczyciele niesamodzielni). Weryfikacja dorobku naukowego pracowników zaliczanych do minimum kadrowego, dorobku odzwierciedlającego ich profil wykształcenia i rodzaj prowadzonych badań wykazała, że jest on zgodny z zakładanymi efektami kształcenia (takie też były założenia przy wyborze nauczycieli do minimum kadrowego). Imponujące jest też, pomimo tak krótkiego funkcjonowania kierunku, ich doświadczenie zawodowe poza Uczelnią. Są to m.in.: wieloletnia współpraca z Instytutem Badań Rynku, Koniunktur i Konsumpcji w Warszawie; współpraca z Polskim Zrzeszeniem Hoteli; szkolenia z zakresu systemu HACAP; praca w Instytucie Żywności i Żywnienia, w laboratorium jakości i analiz piwa, w ośrodku wczasowym, w restauracji McDonald's; staże w zakładach mięsnych, ośrodkach wczasowych, renomowanych hotelach; ukończenie bardzo licznych kursów, szkoleń i warsztatów oraz wiele, wiele innych form, służących poszerzaniu wiedzy praktycznej. Natomiast ze swojej strony nauczyciele dzielili się wiedzą prowadząc różnego rodzaju wykłady, szkolenia i kursy dla m.in.: personelu kelnerskiego, pracowników zakładów gastronomicznych, pracowników przemysłu spożywczego i zakładów żywienia zbiorowego, nauczycieli przedmiotów zawodowych, i wielu innych. Reasumując należy stwierdzić, że grupa nauczycieli akademickich, zaliczonych do minimum kadrowego na podstawie ich oświadczeń, ma nie tylko podstawy merytoryczne w postaci wiedzy i dorobku, ale też praktyczne, w postaci doświadczenia zawodowego, do prowadzonych zajęć dydaktycznych na kierunku „gastronomia i hotelarstwo” i spełnia warunki zapisane w ustawie o Prawie w szkolnictwie wyższym. Oceniany kierunek wpisuje się w obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjny i 16 nauczycieli akademickich reprezentuje te dyscypliny, natomiast jeden nauczyciel reprezentuje nauki społeczne/nauki ekonomiczne, posiada dorobek naukowy związany z zakładanymi efektami kształcenia i może być zaliczony do minimum kadrowego ocenianego kierunku studiów.

Liczba studentów w roku akademickim 2016/2017 na kierunku „gastronomia i hotelarstwo” wynosiła 196 osób na studiach stacjonarnych i 217 na niestacjonarnych, razem 413, stąd też stosunek liczby nauczycieli akademickich zaliczanych do minimum kadrowego do liczby studentów wynosi jak 1:24 i w związku z tym w pełni spełnia kryteria określone w Dz. U. z 30.09. 2016 r., rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego, ustawy z 26.09 2016 r. poz. 1596.

Oprócz tego na ocenianym kierunku zajęcia prowadzi 90 osób, w tym 6 profesorów tytularnych, 13 doktorów habilitowanych, 49 nauczycieli posiadających stopień naukowy doktora i 22 magistrów. Ci ostatni to najczęściej doktoranci Wydziału, z ukończonymi studiami w ramach dyscypliny technologia żywności i żywnienie, ze specjalnością: żywnienie człowieka i nauki konsumenckie; żywnienie człowieka i ocena żywności, którzy legitymują się często stosunkowo bogatym i interesującym dorobkiem

publikacyjnym oraz doświadczeniem dydaktycznym, w postaci uczestniczenia w organizacji m.in. konferencji i różnorodnych zajęć promujących Wydział.

Wszyscy nauczyciele akademicki prowadzą zajęcia w ramach swoich specjalności, zgodnych z kierunkiem badań i bogatym dorobkiem publikacyjnym i dlatego też w grupie osób prowadzących zajęcia na kierunku „gastronomia i hotelarstwo” są również nauczyciele zatrudnieni na zlecenie. Dotyczy to zajęć ze specjalistycznych przedmiotów takich jak np. *Prawo żywnościowe; Ochrona konsumenta; Podstawy organizacji i zarządzania; Protokół dyplomatyczny*.

Pracownicy naukowo-dydaktyczni realizujący zajęcia dydaktyczne na kierunku „gastronomia i hotelarstwo” opublikowali w latach 2012-2016: 140 publikacji z listy A, 300 z listy B MNiSW, 29 monografii, 117 rozdziałów w monografii i około 200 artykułów popularno-naukowych. O randze prac świadczy ponad 1300 cytowań. Są również autorami podręczników akademickich i skryptów, oraz członkami Kolegiów Redakcyjnych czasopism branżowych, co w przypadku studiów o charakterze praktycznym jest dosyć istotne.

Doskonale prezentuje się też rozwój i doskonalenie kadry. Na Wydziale realizującym kierunek „gastronomia i hotelarstwo” w latach 2012-2016 pozytywnie zakończono: 4 postępowania profesorskie, 16 habilitacyjnych i 35 doktorskich. Wyróżniający się, w różnych działaniach, pracownicy są przedstawiani do Nagrody JM Rektora, a ich sukcesy podawane do ogólnej wiadomości.

Na podstawie przeprowadzonej wizytacji, analizy dokumentów oraz rozmów z nauczycielami akademickimi ZO PKA stwierdził, iż Jednostka dba o prawidłowy dobór kadry, kreuje warunki motywujące do rozpoznawania potrzeb rozwojowych i wszechstronnego doskonalenia kadry, zapewnia jej stały rozwój, a także prowadzi kompleksową i wieloaspektową ocenę jakości kadry, z uwzględnieniem osiągnięć dydaktycznych jako kryterium doboru i oceny, jak również wykorzystuje wyniki oceny, w tym wnioski z oceny dokonywanej przez studentów, jako podstawę doskonalenia kadry oraz prowadzonej polityki kadrowej.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Jednostka spełnia wymogi dotyczące liczby oraz struktury kwalifikacji naukowych i zawodowych nauczycieli akademickich tworzących minimum kadrowe na studiach I stopnia na kierunku „gastronomia i hotelarstwo” o profilu praktycznym.

Liczba i dorobek naukowy oraz kompetencje dydaktyczne nauczycieli akademickich (w tym minimum kadrowego oraz innych osób prowadzących zajęcia ze studentami), a ponadto doświadczenie zawodowe nauczycieli zdobyte poza uczelnią są zgodne z zakresem zajęć oraz praktycznymi umiejętnościami wskazanymi w opisie efektów kształcenia, a także obsada zajęć dydaktycznych jest zgodna z efektami i treściami kształcenia określonymi dla ocenianego kierunku, obszarem wiedzy, dziedzinami wiedzy i dyscyplinami naukowymi do których odnoszą się efekty kształcenia na wizytowanym kierunku oraz zapewnia realizację programu kształcenia i osiągnięcie przez studentów zakładanych efektów kształcenia.

Realizowaną w Jednostce politykę kadrową charakteryzuje dbałość o prawidłowy dobór, rozwój i doskonalenie zespołu pracowników, z uwzględnieniem oceny jakości kadry (w tym osiągnięć dydaktycznych dokonywanych z udziałem studentów). Skuteczność przyjętej polityki kadrowej potwierdzają wzrastające wskaźniki aktywności naukowej, dydaktycznej oraz zaangażowania organizacyjnego pracowników Jednostki. W

ramach rozwoju kompetencji zawodowych pracownicy uczestniczą w różnych szkoleniach, bądź dysponują doświadczeniem zawodowym w wyniku zatrudnienia w sektorze usług gastronomicznych i hotelarskich.

Wieloletnie doświadczenie Wydziału w organizowaniu procesu dydaktycznego, kierunki prowadzonych badań (granty, projekty, w tym międzynarodowe), naukowa i dydaktyczna współpraca z zagranicą, współpraca z interesariuszami zewnętrznymi, zatrudnieni nauczyciele i ich dorobek, to wszystko stanowi mocne strony Wydziału i dobrze rokuje na dalszy rozwój bardzo przecież młodego kierunku jakim jest na Wydziale „gastronomia i hotelarstwo”.

Dobre praktyki

Pomimo wystarczających kwalifikacji nauczycieli zatrudnionych w minimum kadrowym, wielu z nich to nie tylko tych z najniższym stopniem czy stażem pracy, poszerza swoją wiedzę i doświadczenie poprzez uczestniczenie w kursach, szkoleniach, stażach zawodowych i we współpracy z zakładami pracy.

Zalecenia - brak

Kryterium 5. Współpraca z otoczeniem społeczno-gospodarczym w procesie kształcenia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 5

Utworzenie kierunku „gastronomia i hotelarstwo” było jednoznaczną odpowiedzią na potrzeby rynku pracy. Dynamicznie rozwijający się rynek hotelarski i gastronomiczny chłonie wykwalifikowane kadry. Oceniany kierunek od momentu utworzenia ściśle współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Należy podkreślić, iż interesariusze zewnętrzni uczestniczyli w tworzeniu programu studiów, określaniu efektów kształcenia i kreowaniu sylwetki absolwenta. Przedstawiciele zewnętrznych środowisk gastronomicznych i hotelarskich systematycznie biorą udział w posiedzeniach Rady Programowej ocenianego kierunku. Z uzyskanych podczas wizytacji informacji wynika, że spotkania Rady Programowej odbywają się raz w roku, a ich efektem są m.in. wprowadzone zmiany w programach praktyk zawodowych. Stała współpraca Uczelni z interesariuszami prowadzona jest przez osobę powołaną na stanowisko Pełnomocnika Dziekana ds. praktyk studenckich. Profil praktyczny ocenianego kierunku zakłada trzykrotne odbycie praktyk studenckich (po II, IV i VI semestrze) w liczbie 200 godzin każda. Student ma możliwość wyboru miejsca odbywania praktyk z bardzo szerokiej listy gwarantowanej przez Uczelnię. Znajdują się na niej firmy/institucje, również międzynarodowe z branży gastronomicznej i hotelarskiej.

Uczelnia wysyłając studenta na praktykę podpisuje z firmą/institucją umowę, która zawiera m.in. szczegółowy program praktyk (wcześniej konsultowany z opiekunem praktyk w miejscu jej wykonywania), co należy ocenić bardzo pozytywnie. Oceny studenta po odbyciu praktyk dokonuje zakładowy opiekun praktyk oraz Pełnomocnik Dziekana ds. praktyk studenckich.

W ramach przeprowadzanej wizytacji odbyło się spotkanie Zespołu Oceniającego PKA z interesariuszami zewnętrznymi. Na spotkaniu obecni byli przedstawiciele różnych środowisk m.in. Zespołu Szkół Gastronomicznych w Warszawie, hoteli Bristol i Sheraton, Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów kuchni, dietetyk szpitalny, menedżer sieci restauracji Hard Rock Cafe /rozmowa poprzez Skype/, Alina Suder – dietetyczka, prezenterka TV polskiej i włoskiej specjalistka ds. żywności – organizator praktyk we Włoszech. Obecni byli także przedstawiciele Polskiego Towarzystwa Nauk Żywnościowych, Polskiej Federacji Producentów Żywności – Związku

Pracodawców. W trakcie dyskusji potwierdzili oni współpracę z ocenianym kierunkiem studiów oraz udział przy tworzeniu programu nauczania, określaniu efektów kształcenia i kreowaniu wizerunku absolwenta. W ich ocenie studenci przychodzący na praktyki zawodowe mają możliwość zaprezentowania swojej wiedzy, kompetencji społecznych i umiejętności, a miejsca w których studenci odbywają praktyki stają się często ich potencjalnym miejscem pracy. Wskazali także na przypadki, że jeszcze w trakcie nauki studenci-praktykanci otrzymywali propozycję pracy w danym zakładzie lub podejmowali ją zaraz po uzyskaniu dyplomu.

Studenci kierunku „gastronomia i hotelarstwo” mają również możliwość odbycia praktyk objazdowych we Włoszech oraz staży zawodowych w Stanach Zjednoczonych. Uczelnia posiada podpisane w tym zakresie umowy.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Należy podkreślić bardzo dobrą i szeroką współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym ocenianego kierunku. Interesariusze zewnętrzni w bezpośredni sposób kreują program nauczania, efekty kształcenia, angażują się w zajęcia dydaktyczne i praktyki zawodowe. Są zainteresowani kształceniem absolwentów-praktyków, gotowych wejść na rynek pracy z wiedzą i umiejętnościami oczekiwanymi przez pracodawców.

Dobre praktyki

Dobłą praktyką jest realizacja zajęć dydaktycznych przy współudziale przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego. Na zajęcia dydaktyczne zapraszani są szefowie kuchni, menedżerowie hoteli, a także osoby odpowiedzialne za protokół dyplomatyczny w placówkach konsularnych.

Zalecenia

brak

Kryterium 6. Umiejdzynarodowienie procesu kształcenia

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 6

Jak wynika z raportu samooceny, przy opracowywaniu programu kształcenia kierunku „gastronomia i hotelarstwo”, korzystano z wzorców i programów uczelni zagranicznych (w Polsce jest to jedyny tego typu kierunek), co powoduje, że program ten jest, do pewnego stopnia, kompatybilny z programami tego typu kształcenia, za granicą.

Pomimo bardzo krótkiego funkcjonowania kierunku Wydział stworzył warunki do udziału studentów w międzynarodowych programach mobilności ERASMUS+, CEEPUS oraz wyjazdów na praktyki i staże zawodowe, do uczelni z którymi SGGW podpisała stosowne porozumienia. Studenci mają też możliwość skorzystania z oferty szkół letnich organizowanych m.in.: przez Euroleague of Life Sciences (ELLS). Studenci ocenianego kierunku studiowali na uczelniach w Holandii i Finlandii (w ramach wymiany studenckiej ERASMUS – 3 studentów); uczestniczyli w objazdowych praktykach zagranicznych (Włochy - 21 osób; 2015- 15 osób; 2016 - 7 osób; Litwa – 2015 - 6 osób), aktualnie umożliwiono im odbywanie praktyk w USA (5 osób), w Niemczech (2 osoby) Włochy (1 osoba); a także biorą udział w realizowanych lektoratach w wymiarze 120 godzin na studiach stacjonarnych i 72 godzin na studiach niestacjonarnych. Na kierunku realizowane są języki: angielski, niemiecki, francuski, rosyjski na poziomie: A1 – poziom początkujący od “0”, A2 – poziom ponadpodstawowy (“fałszywi debiutanci”), B1 – poziom średnio zaawansowany, B2 – poziom średnio zaawansowany

wyższy, C1 – poziom zaawansowany, C2 – poziom zaawansowany wyższy. W zamawianych wykładach tematycznych (otwartych) prowadzonych w ramach programów Visiting Profesor biorą udział Profesorowie z Francji, Indii, Indonezji i Tajwanu (10 profesorów).

Udział Kadry w umiędzynarodowieniu procesu kształcenia polega na wygłaszaniu wykładów na uczelniach w Austrii, Belgii, Finlandii, Wielkiej Brytanii, Litwy i Hiszpanii (7 wykładowców – 1 profesor, 2 doktorów habilitowanych i 4 doktorów), a współpraca zagraniczna jest realizowana w licznych wspólnych projektach naukowo-badawczych. Aktualnie na końcówkę już finalizację oczekuje porozumienie z National Chung University (Tajwan) - na którym funkcjonuje analogiczny kierunek studiów - dotyczące wymiany nauczycieli i studentów (co daje możliwość studiowania i/lub odbywania praktyk). Pełnomocnik Dziekana ds. Współpracy Międzynarodowej informuje studentów o możliwościach wyjazdu do zagranicznych Uczelni poprzez stronę internetową Uczelni i Wydziału.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Wcześniej nawiązywane kontakty i wypracowane metody owocują dużym doświadczeniem i praktyką w inicjowaniu i nawiązywaniu kontaktów zagranicznych, ogromne zaangażowanie osób odpowiedzialnych, ale też duża inicjatywa wielu członków doskonałej Kadry, ranga Kadry przekłada się m.in. na jej zapraszanie do innych Uczelni.

Ogólnie można stwierdzić, iż umiędzynarodowienie procesu kształcenia na wizytowanym kierunku studiów odbywa się poprzez możliwość wyboru przez studentów lektoratów z języka angielskiego, niemieckiego, francuskiego i rosyjskiego, możliwość uczestniczenia w zajęciach prowadzonych przez nauczycieli zapraszanych z zagranicy, udział studentów w międzynarodowych programach mobilności Erasmus, szkołach letnich organizowanych m.in. przez Euroleague of Life Sciences (ELLS), w praktykach zagranicznych. Natomiast udział kadry w umiędzynarodowieniu procesu kształcenia polega na wygłaszaniu wykładów na uczelniach zagranicznych (Austrii, Belgii, Finlandii, Wielkiej Brytanii, Litwy i Hiszpanii), oraz w realizacji licznych projektów naukowo-badawczych w ramach współpracy z uczelniami zagranicznymi, co znajduje bezpośrednie odzwierciedlenie w procesie kształcenia, w tym ma wpływ na koncepcję kształcenia, plany rozwoju kierunku, jak i określanie efektów kształcenia.

Dobre praktyki

Inicjowanie kontaktów zagranicznych poza już istniejącymi programami (ERASMUS +, ERASMUS MUNDUR ACTION 2, CEEPUS i inne) – np. cykliczne organizowanie przyjazdu studentów z Belgii i stworzenie możliwości uczestniczenia we wspólnych projektach ze studentami kierunku.

Zalecenia

Zaleca się intensyfikację procesu umiędzynarodowienia.

Kryterium 7. Infrastruktura wykorzystywana w procesie kształcenia

- 7.1. Infrastruktura dydaktyczna oraz wykorzystywana w praktycznym przygotowaniu zawodowym
- 7.2. Zasoby biblioteczne, informacyjne oraz edukacyjne
- 7.3. Rozwój i doskonalenie infrastruktury

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 7

7.1. Wydział dysponuje stosowną infrastrukturą dydaktyczną i naukową, umożliwiającą realizację kształcenia o profilu praktycznym, który wymusza odpowiednie wyposażenie szczególnie sal ćwiczeniowych i laboratoryjnych. Sale wykładowe i seminaryjne wyposażone są w nowoczesny system audiowizualny umożliwiający prezentacje komputerowe oraz przekaz z TV i video, a sale ćwiczeń i laboratoria w stosowny do prowadzonych zajęć i badań sprzęt laboratoryjny, aparaturę naukową (często unikatową) oraz sprzęt i urządzenia techniczne. Do dyspozycji studentów i pracowników Wydziału są: 2 ogólnouczelniane aule, 3 sale wykładowe, 31 laboratoriów, 6 sal ćwiczeniowo-laboratoryjnych i 3 sale ćwiczeniowo-audytoryjne. Biorąc pod uwagę charakter oraz praktyczny profil ocenianego kierunku, do najważniejszych laboratoriów można zaliczyć wszystkie te, które umożliwiają studentom personalne wykonywanie określonych programem zajęć oraz te, na których zapoznają się oni z urządzeniami, z którymi będzie miał styczność w pracy zawodowej. Do takich laboratoriów można zaliczyć m.in.: laboratoria Katedry Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa (sala 90 i sala 1084 z wyjątkowym wyposażeniem w kompatybilny system-urządzenie Facereader i Eyetracing firmy NOLDUS, do badania reakcji konsumentów i postrzegania przez nich różnych produktów, ze stosowną siecią komputerową na 10 stanowisk); laboratoria Katedry Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności (sale 78A, 78B); laboratoria Katedry Techniki i Projektowania Żywności (doskonałe wyposażenie sali HP7 ale też sal 0104 i 0110).

Sam budynek, w którym odbywają się zajęcia jest przyjazny osobom z niepełnosprawnością ruchową i poruszających się na wózku. Na spotkaniu z ZO studenci potwierdzili ten stan rzeczy i stwierdzili, iż baza dydaktyczna (np. sale wykładowe, sale seminaryjne), naukowa (laboratoria) oraz zaplecze sanitarne, w pełni stwarzają możliwości osiągnięcia przez nich zakładanych efektów kształcenia. Wydział, w opinii studentów, zapewnia przygotowanie praktyczne do pracy zawodowej, również dla osób z umiarkowaną niepełnosprawnością – dwie windy, miejsca parkingowe, bibliotekę i łazienki przygotowane do ich potrzeb. Reasumując należy stwierdzić, iż baza dydaktyczno-naukowa Uczelni, jak i Wydziału (w tym baza w której odbywają się zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym studentów ocenianego kierunku) w pełni zapewnia osiągnięcie zakładanych efektów kształcenia.

Baza dydaktyczno-naukowa jest na bieżąco kontrolowana i w razie potrzeby naprawiana. Dodatkowo Władze Wydziału na bieżąco starają się o dodatkowe źródła finansowania w celu uzupełniania starych lub zakupu nowych urządzeń. Ilustracją tych starań jest zakupiona w 2016 r. z celowej dotacji MNiSW na realizację programu restrukturyzacji unikatowa aparatura, m.in.: urządzenie do pomiarów właściwości stabilności struktury układów lepko-sprężystych (mikroskop konfokalny), skaner do obrazowania półproduktów i produktów spożywczych w technice 3D, system do walidacji i monitoringu procesów, analizator gazów z zestawem kalibracyjnym, stanowisko do analizy i pomiaru zmian struktury mięsa w zależności od zmian gradientu temperatury, stanowisko do monitoringu stanu mikrobiologicznego mięsa wołowego wraz z funkcją pomiaru stężenia białka w nanoobjętości, spektrometr mas z analizatorem czasu przelotu sprzężony z systemami ultraefektywnej chromatografii gazowej i cieczonej i wiele innych urządzeń nie tylko niezbędnych ale bardzo podwyższających standardy kształcenia o profilu praktycznym i możliwości prowadzenia badań.

7.2. Studenci kierunku „gastronomia i hotelarstwo” oraz Pracownicy Wydziału mają do swojej dyspozycji dwie biblioteki: Wydziałową i Główną. Biblioteka Wydziałowa jest wyposażona w 6.5 tysiąca książek i 2.5 tysiąca woluminów czasopism (na bieżąco aktualizowanych, często najnowszych), a w zbiorach specjalnych zawiera 6.0 tysięcy prac dyplomowych. Przestronna, wygodna czytelnia liczy 30 miejsc i 3 stanowiska komputerowe. Zasoby biblioteczne dotyczą takich dziedzin jak: przemysł spożywczy, chemia żywności, przemysł fermentacyjny, mikrobiologia, sport i turystyka, hotelarstwo, dietetyka i swoją tematyką wpisują się w kierunek kształcenia. Zasoby biblioteczne są stale aktualizowane na podstawie składanych zamówień przez prowadzących poszczególne zajęcia. Do zasobów biblioteki możliwy jest również dostęp elektroniczny z komputerów osobistych (po

aktywowaniu konta bibliotecznego), a infrastruktura zapewnia również fizyczny dostęp do zasobów biblioteki osobom niepełnosprawnym. Zagwarantowany jest też dostęp elektroniczny do wybranych zagranicznych pełnotekstowych baz czasopism recenzowanych. Tak doskonałe warunki biblioteczne umożliwiła realizacja projektu TEMPUS pt. „Restructuring and Educational Reform At SGGW Poland”.

Druga z bibliotek - Główna posiada do dyspozycji czytelników ok. 550 tys. vol. książek, czasopism i zbiorów specjalnych zapisanych w formie papierowej oraz ok. 300 tys. jednostek zapisanych w postaci elektronicznej, przeszukiwanych za pomocą rozbudowanych narzędzi informacyjnych; tym samym czytelnicy mają zapewniony bieżący dostęp do światowego dorobku naukowego.” <http://www.bg.sggw.pl/index.php/pl/home-pl-pl/o-bibliotece/informacje-ogolne>. Posiada 115 stanowisk komputerowych. Z punktu widzenia studentów, zgromadzone pozycje odpowiadają literaturze przedstawionej w sylabusach. Potwierdza to również ZO PKA, tzn. kompleksowość zakresu tematycznego i zasięgu językowego zasobów bibliotecznych, informacyjnych oraz edukacyjnych jest zgodna z potrzebami kształcenia, wynikającymi z realizacji procesu kształcenia na ocenianym kierunku, w tym w szczególności Uczelnia zapewnia dostępność piśmiennictwa zalecanego w sylabusach, w liczbie egzemplarzy dostosowanych do liczebności studentów, oraz aktualność zasobów, mających w szczególności na celu osiągnięcie przez studentów efektów w zakresie umiejętności praktycznych (m.in. przygotowanie projektów).

7.3 Stan bazy dydaktyczno-naukowej WNoŻCziK jest systematycznie monitorowany, poprzez coroczne sprawozdania, jak również bieżącą kontrolę sprawności funkcjonowania urządzeń i sprzętów, dokonywaną przez osoby odpowiedzialne za poszczególne laboratoria i sale dydaktyczne. W sytuacji stwierdzonych uchybień w ich funkcjonowaniu podejmowane są działania naprawcze, jak również starania o uzyskanie dodatkowych źródeł finansowania zakupu nowych urządzeń lub naprawy uszkodzonych. Uczelnia zakupiła m.in. sprzęt gastronomiczny w ramach projektu współfinansowanego przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.

Zajęcia praktyczne związane z hotelarstwem ze względu na swoisty charakter odbywają się w ramach zajęć terenowych.

Na spotkaniu z ZO studenci wyrazili pozytywne opinie nt. infrastruktury wykorzystywanej w procesie kształcenia na wizytowanym kierunku.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Jednostka dysponuje infrastrukturą dydaktyczną oraz infrastrukturą konieczną do praktycznego przygotowania zawodowego, umożliwiającą realizację programu kształcenia i osiągnięcie przez studentów, w tym studentów niepełnosprawnych, zakładanych efektów kształcenia, jak też wykonywanie czynności praktycznych przez studentów, a także realizację projektów.

Studenci wizytowanego kierunku mają możliwość korzystania z aktualnych zasobów bibliotecznych i informacyjnych, w tym o zasięgu międzynarodowym, jak również innych zasobów edukacyjnych właściwych dla ocenianego kierunku, a w szczególności mają dostęp do lektury obowiązkowej i zalecanej w sylabusach.

Baza dydaktyczna Wydziału, w tym sale audytorijne, wykładowe oraz poszczególne laboratoria, a także system biblioteczno-informacyjny i inne zasoby edukacyjne jest systematycznie monitorowana i doskonalona, np. poprzez zakup nowego sprzętu, a na posiedzeniach Rady Wydziału raz do roku dyskutowane są niezbędne zmiany w tym zakresie.

Należy stwierdzić, że infrastruktura dydaktyczna i naukowa oraz zasoby biblioteczne przekraczają podstawowe standardy co przy doskonałej obsadzie kadrowej umożliwia i przekłada się na jakość prowadzonych na Wydziale badań i na jakość kształcenia. Bardzo dobrze wyposażone sale ćwiczeń i laboratoria pozwalają kształcić praktyków, którzy wchodząc na rynek pracy są gotowi do jej podjęcia, a nowoczesne laboratoria pozwalają na prace badawcze na najwyższym poziomie.

Dobre praktyki

Zalecenia – brak

Kryterium 8. Opieka nad studentami oraz wsparcie w procesie uczenia się i osiągnięcia efektów kształcenia

8.1. Skuteczność systemu opieki i wspierania oraz motywowania studentów do osiągnięcia efektów kształcenia

8.2. Rozwój i doskonalenie systemu wspierania oraz motywowania studentów

Analiza stanu faktycznego i ocena spełnienia kryterium 8

Na wizytowanym kierunku ZO stwierdził, że opieka i wsparcie studentów, w tym z niepełnosprawnościami, są realizowane w sposób pełny, na wielu płaszczyznach przyjętego na Wydziale systemu. System ten, jak stwierdzono na podstawie opinii studentów, skutecznie zapewnia dostęp do pracowników naukowych, promotorów prac dyplomowych i opiekunów poszczególnych roczników, w procesie uczenia się oraz poprzez indywidualne konsultacje studentów z prowadzącymi. Obsługa studentów prowadzona jest za pomocą ogólnouczelnianego systemu komputerowego – Wirtualny Dziekanat.

Wydział zapewnia dodatkowe zajęcia wyrównawcze, corocznie organizowane dla studentów I roku z przedmiotów stwarzających największe trudności, wspierając studentów w procesie uczenia się.

Terminy konsultacji oraz treści sylabusów przedmiotów, podawane są do wiadomości na początku każdego semestru. Studenci mają możliwość ustalania dodatkowych terminów konsultacji z prowadzącymi bezpośrednio lub pośrednio za pośrednictwem poczty elektronicznej. W opinii studentów, możliwy jest indywidualny kontakt nauczyciel-student sprzyjający motywowaniu do pracy, rozwijaniu zainteresowań zawodowych, m.in. w ramach konsultacji.

W rozwijaniu zainteresowań zawodowych sprzyja wsparcie kadry i infrastruktura dydaktyczna na Wydziale. Studenci mogą również zaangażować się w prace w ramach Koła Naukowego „Gastronomów i Hotelarzy” oraz uczestniczyć w dodatkowych wykładach, zajęciach i szkoleniach prowadzonych przez wybitnych naukowców z kraju i zagranicy oraz praktyków zapraszanych na Wydział/Uczelnię. Członkowie Koła brali udział w wielu wydarzeniach, takich jak targi, projekty, publikacje - dwie, w których studenci są współautorami. Koło reprezentuje Wydział oraz Uczelnię na Dniach SGGW, konferencjach naukowych, przeglądach kół naukowych oraz wydarzeniach branżowych. W roku 2016 członkowie Koła uzyskali I wyróżnienie oraz II miejsce na Przeglądzie Kół Naukowych SGGW. W tym samym roku na Międzynarodowych Targach Ecorganica Koło Gastronomów i Hotelarzy zorganizowało pierwszą edycję konkursu kulinarnego "MasterEco 2016" współpracując w kwestii m.in. nagród z hotelem Sheraton. Dotychczas Koło współpracowało z najlepszymi hotelami w Polsce, co pozwoliło nabyć studentom praktycznych umiejętności niezbędnych w pracy w ośrodkach o międzynarodowych standardach. Osiągnięcia naukowe studenci mogą prezentować podczas organizowanych na Uczelni imprezach takich jak: Przegląd Dorobku Kół Naukowych, Konferencje naukowe jak również Dni SGGW, Festiwal Nauki.

W celu przygotowania studentów do wejścia na rynek pracy oraz dalszej edukacji organizowane są spotkania z pracodawcami, wykłady otwarte prowadzone przez ekspertów z zakresu zarządzania kadrami (m.in. Kontekst HR; Żywiec Zdrój), jak również szkolenia, m.in. „*Jak być szczęśliwym studentem i absolwentem*”.

Władze Wydziału udzielają wsparcia Samorządowi Studenckiemu, współuczestnicząc w organizacji Juwenaliów i „Dni SGGW”, w których biorą udział nie tylko studenci i pracownicy, ale także przedstawiciele potencjalnych pracodawców, administracji samorządowej i innych instytucji.

Student może również, pod kierunkiem opiekuna naukowego, studiować według indywidualnego programu studiów. O możliwościach wsparcia studenci informowani są za pośrednictwem uczelnianej i wydziałowej strony internetowej. Regulamin Studiów SGGW przewiduje indywidualny program studiów (IPS), natomiast studentom niepełnosprawnym stwarza się możliwość odbywania studiów w formie indywidualnego planu zajęć (IPZ) pod opieką wybranego nauczyciela akademickiego. Indywidualna organizacja studiów polega na ustaleniu terminów i form realizacji obowiązków wynikających z planów studiów niezależnie od obowiązującego rozkładu zajęć dydaktycznych. Wymaga ona ponadto uzyskania zgody osób prowadzących zajęcia na uczestnictwo w zajęciach w innych terminach niż przewidziano w rozkładzie zajęć studenta.

Studenci mogą liczyć na wsparcie materialne i socjalne. Z punktu widzenia studentów kryteria systemu są przejrzyste i ogólnodostępne, co potwierdziła również analiza informacji zawartych na stronie internetowej/tablicach informacyjnych dokonana przez ZO PKA. Najlepsi studenci za wybitne osiągnięcia nagradzani są stypendium Rektora, z kolei studentom zaangażowanym w pracę na rzecz Wydziału przyznawane są przez Dziekana (Radę Wydziału) dyplomy, wyróżnienia lub podziękowania. Studenci wyrazili pozytywną opinię na temat tych mechanizmów motywujących.

W celu wspierania mobilności krajowej i międzynarodowej studentów organizowane są na Uczelni spotkania informacyjne na temat dostępnych programów mobilności. Informacje umieszczane są na stronie internetowej Uczelni i Wydziału, a Pełnomocnik Dziekana ds. Współpracy Międzynarodowej służy pomocą w wyborze Uczelni zagranicznej oraz wypełnieniu formalności. Wydział stworzył warunki do udziału studentów w krajowych i międzynarodowych programach mobilności. W ramach programu międzynarodowego ERASMUS+ studenci Wydziału mogą studiować w uczelniach zagranicznych, z którymi SGGW podpisał stosowne porozumienia. Wydział umożliwia także wymiany studentów w ramach programu MostAR. Z powodu aktywnego życia zawodowego, studenci nie korzystają z przygotowanej przez Wydział oferty.

W programie studiów, na kierunku, przewidziano praktyki zawodowe. W opinii studentów Wydział wspiera ich realizację m.in. poprzez weryfikację miejsca oraz planu odbywania praktyki w osiągnięciu założonych efektów kształcenia.

Ponadto studenci, w zakresie pomocy we wszelkich kwestiach związanych ze zdobywaniem pracy lub doświadczenia zawodowego, wspierani są pośrednio przez Biuro Karier SGGW (strona internetowa, kontakt telefoniczny/mailowy, fanpage na Facebooku). Oferta Biura obejmuje propozycje staży i ponadprogramowych praktyk, warsztatów, spotkań z pracodawcami (Targi pracy), doradztwo zawodowe oraz liczne oferty pracy dla studentów i absolwentów. Studenci obecni na spotkaniu z ZO wyrazili pozytywną opinię nt. działalności Biura Karier w kontekście dostosowania oferty do ich potrzeb.

Studenci mogą zgłaszać swoje skargi i wnioski do Władz Wydziału oraz do Samorządu Studentów. Studenci znają terminy, w jakich mogą spotkać się z Władzami Wydziału w celu przedstawienia swoich problemów. Wnioski składane mogą być w formie pisemnej i ustnej, np. zmiany prowadzącego przedmiot.

Wsparcia w zakresie skarg i wniosków studenci mogą otrzymać od Samorządu Studentów, a osoby niepełnosprawne od Pełnomocnika ds. Wolontariatu i Osób Niepełnosprawnych m.in. w zakresie pomocy prawnej.

Studenci mogą zgłaszać swoje uwagi dotyczące jakości kształcenia poprzez system ankiet. Uwagi te znajdują odzwierciedlenie w raportach i są przedstawiane Dziekanowi Wydziału. Studenci nie posiadają wiedzy na temat wyników i skutków z ich wypełnienia.

W opinii studentów, Wydział zapewnia studentom skuteczną i kompetentną obsługę administracyjną w zakresie spraw związanych z tokiem studiów i pomocą materialną. Pracownicy Dziekanatu w wyznaczonych godzinach, których wymiar jest zorientowany na potrzeby studentów, są do dyspozycji tej grupy społeczności akademickiej, ponadto możliwy jest z nimi kontakt telefoniczny i za pośrednictwem poczty elektronicznej. Numery telefonów i adresy e-mailowe dostępne są na wydziałowej stronie internetowej.

Poprzez stronę internetową Wydziału studenci mają również dostęp do wzorów stosownych formularzy, regulaminu studiów, katalogu przedmiotu, programu studiów, regulaminu pomocy materialnej.

Realizując procedury wewnętrznego systemu zarządzania jakością, Dziekan lub osoba przez niego wyznaczona, dokonuje oceny systemu opieki, wspierania oraz motywowania studentów oraz oceny kadry wspierającej proces kształcenia, przed rozpoczęciem każdego roku akademickiego. Szczególnie dogłębnie analizowane są oceny wystawiane dziekanatowi przez studentów w ankietach, czego efektem w ostatnich latach była zmiana organizacji pracy dziekanatu (w tym godzin dostępności dla studentów). Zasadne uwagi i postulaty są wykorzystywane do doskonalenia systemu wewnątrz wydziałowego, w tym uwagi dotyczące efektów kształcenia i programów studiów. Każdy rocznik studiów ma swojego opiekuna roku, który wspólnie z Prodziekanem ds. Dydaktyki wspiera ich w całym procesie kształcenia.

Uzasadnienie, z uwzględnieniem mocnych i słabych stron

Jakość pomocy naukowej, dydaktycznej oraz materialnej dla studentów kierunku GiH należy ocenić jako bardzo dobrą. Wszyscy nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia są dostępni dla studentów bezpośrednio w czasie godzin konsultacyjnych oraz istnieje nieograniczona możliwość kontaktu z prowadzącymi zajęcia z wykorzystaniem poczty elektronicznej. W sposób profesjonalny studenci uzyskują wsparcie w rozwiązywaniu swoich problemów formalno-prawnych jak i bytowo-materialnych od pracowników administracyjnych Dziekanatu. Program opieki materialnej, w tym socjalnej, opracowany i funkcjonujący na Wydziale jest prawidłowo oceniony przez studentów oraz przez ZO.

Wydział stworzył odpowiednie warunki do udziału studentów w krajowych i międzynarodowych programach mobilności, oraz wypracował odpowiednie realia w obowiązkowych praktykach objętych planem studiów.

Na podstawie rozmów z interesariuszami wewnętrznymi oraz przedstawionej dokumentacji wizytowany kierunek „gastronomia i hotelarstwo” spełnia warunki do otrzymania oceny w pełni w ramach kryterium nr 8.

Dobre praktyki

Zalecenia

Brak

5. Ocena dostosowania się jednostki do zaleceń z ostatniej oceny PKA, w odniesieniu do wyników bieżącej oceny

Nie dotyczy - jest to pierwsza ocena Polskiej Komisji Akredytacyjnej przeprowadzona na kierunku „gastronomia i hotelarstwo” w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie