

Raport
zespołu oceniającego Państwowej Komisji Akredytacyjnej
z wizytacji przeprowadzonej w dniach 11 – 12 marca 2010 roku
na Wydziale Nauk o Żywności Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego
w Warszawie dotyczącej oceny jakości kształcenia
na kierunku *technologia żywności i żywienie człowieka*
na poziomie studiów pierwszego i drugiego stopnia

Informacje wstępne.

1. Skład Zespołu Oceniającego.

- prof. dr hab. Franciszek Rudnicki - przewodniczący, członek PKA
- prof. dr hab. Włodzimierz Bednarski – ekspert PKA
- dr hab. Grażyna Jaworska - ekspert PKA
- mgr Agnieszka Socha-Woźniak - ekspert ds. formalno – prawnych PKA
- Łukasz Świątek - przedstawiciel PSRP, ekspert PKA.

2. Krótka informacja o procesie przygotowania do wizytacji i jej przebiegu.

Zespół Oceniający zapoznał się z raportem samooceny opracowanym przez wizytowaną jednostkę. Na tej podstawie w dniu 10.03.2010 r. zespół uzgodnił wykaz spraw wymagających wyjaśnień lub szczególnie wnikliwego sprawdzenia podczas wizytacji. Wizytacja została przeprowadzona w sposób określony uchwałą Nr 1043/2004 Prezydium PKA z dnia 28 października 2004 r. (z późn. zm.) w sprawie zasad przeprowadzania wizytacji. Wizytacja przebiegała sprawnie i w dobrej atmosferze. Władze Wydziału udzielały rzeczowych wyjaśnień i informacji, udostępniały wymagane dokumenty a rozmowy z władzami Uczelni i Wydziału były konstruktywne.

Część I. Uczelnia i jednostka prowadząca oceniany kierunek studiów oraz ich organy.

1. Ocena misji i strategii uczelni, pozycji uczelni w środowisku oraz jej roli i miejsca na rynku edukacyjnym.

SGGW jest Uczelnią autonomiczną w świetle ustawy o szkolnictwie wyższym.

W misji Uczelni przyjęto ambitne założenia, jak: kształcenie studentów w celu ich przygotowania do pracy zawodowej; wychowanie studentów w poczuciu odpowiedzialności za państwo polskie, za umacnianie zasad demokracji i poszanowania praw człowieka; prowadzenie badań naukowych i prac rozwojowych oraz świadczenie usług badawczych; kształcenie i promowanie kadr naukowych; upowszechnianie i pomnażanie osiągnięć nauki, kultury naukowej i techniki; stwarzanie warunków do rozwoju kultury fizycznej studentów; działanie na rzecz społeczności lokalnych i regionalnych oraz rozwoju obszarów wiejskich.

Zarówno misja jak i strategia Uczelni zakłada szerokoprofilowy, uniwersytecki charakter kształcenia, z dominacją w zakresie wiedzy służącej rozwojowi rolnictwa i obszarów wiejskich.

Uczelnia dobrze wypełnia swą misję, jest silnym ośrodkiem naukowym i dydaktycznym o długiej tradycji i uznanej randze międzynarodowej. Uczelnia dynamicznie się rozwija, zwłaszcza w zakresie bazy dydaktyczno – naukowej i kadry. Ważnym członem Uczelni jest Wydział Nauk o Żywności. Wydział należy zaliczyć do czołowych, a pod wieloma względami wiodących, w kraju jednostek prowadzących kształcenie i badania naukowe w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka.

2. Ocena zgodności kompetencji organów uczelni oraz jednostki prowadzącej oceniany kierunek studiów, określonych przepisami wewnętrznymi uczelni i podejmowanych działań z obowiązującymi powszechnie przepisami prawa.

SGGW jest Uczelnią publiczną i podlega ustawie z dnia 27 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. Nr 164, poz. 1365, z późn. zm.). Zgodnie z przepisami Statutu organami kolegialnymi SGGW są: Senat i rady wydziałów, a jednoosobowymi: Rektor i dziekani. Organy Uczelni oraz Wydziału zostały powołane zgodnie z przepisami wewnętrznymi Uczelni, a skład organów kolegialnych zgodny jest z obowiązującym prawem oraz Statutem Uczelni. Senat podejmuje uchwały zgodnie z jego statutowymi i ustawowymi kompetencjami. Rektor zatrudniony jest w Uczelni zgodnie z art. 72 ust. 1 wyżej wymienionej ustawy jako w podstawowym miejscu pracy, na podstawie mianowania. Rektor zajmuje się sprawami i podejmuje decyzje zgodnie z jego ustawowymi oraz statutowymi kompetencjami.

Dziekan Wydziału Nauk o Żywności zatrudniona jest w Uczelni zgodnie z przepisami art. 76 ust. 2 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym, jako podstawowym miejscu pracy (na podstawie mianowania). Stwierdzono, iż sprawy, którymi zajmowała się Dziekan odpowiadały jej statutowym kompetencjom.

Rada Wydziału wywiązuje się z obowiązków ustawowych przewidzianych art. 68 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym dla podstawowych jednostek organizacyjnych uczelni. Rada Wydziału podejmuje uchwały, jednak nie stanowią one oddzielnego dokumentu.

„Regulamin studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego”, „Regulamin przyznawania pomocy materialnej dla studentów SGGW”, „Umowa o warunkach odpłatności za usługi edukacyjne” były opiniowane przez samorząd studentów i nie budzą istotnych zastrzeżeń. Uwagi dotyczą jedynie braku indywidualnych decyzji stypendialnych w trybie przewidzianym Kodeksem postępowania administracyjnego.

3. Ocena struktury organizacyjnej jednostki w kontekście realizowanych przez nią zadań naukowych i dydaktycznych.

W zakresie podstawowej działalności strukturę organizacyjną Wydziału Nauk o Żywności tworzą 4 duże katedry (‘Biotechnologii, Mikrobiologii i Oceny Żywności’; ‘Chemii’; ‘Inżynierii Żywności i Organizacji Produkcji’; ‘Technologii Żywności’). Profil ich działalności naukowej i dydaktycznej jest ściśle związany z prowadzonym kierunkiem kształcenia.

4. Informacja o liczbie studentów oraz ocena spełnienia wymagań określonych dla uczelni publicznych w art. 163 ust. 2 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym (Dz. U. Nr 164, poz. 1365 z późn. zm.).

SGGW kształci około 25 tys. studentów i doktorantów (tab. 1). W ogólnej liczbie studentów studiujący stacjonarnie stanowią 58,2%, więc Uczelnia spełnia wymagania dla uczelni publicznych określone w podanym powyżej akcie prawnym. Studenci Wydziału prowadzącego oceniany kierunek studiów stanowią około 6 % ogółu studiujących w Uczelni.

Tabela 1. Liczba studentów i doktorantów w SGGW według form kształcenia

Forma kształcenia	Liczba studentów		Liczba uczestników studiów doktoranckich	
	Uczelni	Wydziału	Uczelni	Wydziału
Studia stacjonarne	14 272	730	422	36
Studia niestacjonarne	10 260	651	98	-
Razem	24 532	1 381	520	36

5. Informacje o prowadzonych przez jednostkę kierunkach studiów i dotychczasowych wynikach ocen/akredytacji, a także posiadanych uprawnieniach do nadawania stopni naukowych i prowadzonych studiach doktoranckich.

Kierunek „technologia żywności i żywienie człowieka” jest jedynym prowadzonym na Wydziale Nauk o Żywności. Kształcenie na ocenianym kierunku odbywa się w formie stacjonarnej i niestacjonarnej z 3 specjalnościami: ‘biotechnologia, mikrobiologia i ocena żywności’, ‘inżynieria żywności i organizacja produkcji’, ‘technologia żywności’ w ramach których są jeszcze specjalizacje.

Kierunek był wcześniej oceniany przez Państwową Komisję Akredytacyjną i otrzymał pozytywną ocenę jakości kształcenia wyrażoną Uchwałą Nr 1073/2004 Prezydium PKA z dnia 18 listopada 2004 r.

Wydział Nauk o Żywności posiada uprawnienia do nadawania stopni naukowych doktora oraz doktora habilitowanego nauk rolniczych w dyscyplinie ‘*technologia żywności i żywienia*’. Prowadzi stacjonarne studia doktoranckie w tej dyscyplinie naukowej.

6. Liczba studentów ocenianego kierunku studiów.

Na ocenianym kierunku studiów studiuje blisko 1,4 tys. studentów, w tym studenci studiów stacjonarnych stanowią 52,9% (tab. 2). Studenci tego kierunku stanowią około 5,6% ogółu studentów SGGW. Kierunek ten cieszy się dużym zainteresowaniem wśród młodzieży kandydującej na studia i można przypuszczać, że w najbliższych latach ten stan będzie się utrzymywał.

Tabela 2. Liczba studentów kierunku ‘technologia żywności i żywienie człowieka’ na Wydziale Nauk o Żywności SGGW

Poziom studiów	Rok studiów	Liczba studentów studiów		Razem
		stacjonarnych	niestacjonarnych	
I stopnia	I	181	156	337
	II	170	135	305
	III	166	125	291
	IV	22	153	175
II stopnia	I	-	82	82
	II	191	-	191
Razem	-	730	651	1 381

Wnioski:

- Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie jest uczelnią o ponad 100. letniej tradycji, sformułowała ambitną misję do spełnienia, jest uczelnią o charakterze uniwersyteckim o dużym potencjale rozwojowym i szerokiej ofercie kształcenia. Uczelnia kształci ponad 24 tys. studentów, w większości na studiach stacjonarnych.
- Wydział Nauk o Żywności SGGW kształci ponad 1,3 tys. studentów na tym jednym kierunku studiów „technologia żywności i żywienie człowieka”, w tym około 53% na studiach stacjonarnych. Struktura organizacyjna Wydziału jest podporządkowana realizacji kształcenia na tym kierunku.
- Stan prawny i organizacyjny Uczelni jest zgodny z obowiązującymi w kraju aktami prawnymi, w szczególności z ustawą ‘Prawo o szkolnictwie wyższym’.

Część II. Koncepcja kształcenia i jej realizacja.

1. Cele kształcenia i deklarowane kompetencje absolwenta.

1.1. Ocena zgodności określonej przez uczelnię sylwetki absolwenta z uregulowaniami zawartymi w standardzie oraz struktury kwalifikacji absolwenta z przyjętymi w ramach Procesu Bolońskiego

Zakładane cele kształcenia oraz kompetencje ogólne i specyficzne określonej przez Uczelnię sylwetki absolwenta w zakresie wiedzy i umiejętności teoretycznych i praktycznych są zgodne ze standardami kształcenia określonymi w rozporządzeniu MNiSW z dnia 12 lipca 2007 r. oraz z deskryptorami efektów kształcenia sformułowanymi w ramach Procesu Bolońskiego. Zgodnie z określoną sylwetką absolwenci uzyskują wiedzę, umiejętności i postawy do dokonywania ocen i formułowania sądów, komunikowania się z otoczeniem oraz ustawicznego doksztalcania. Pracodawcy nie brali udziału w opracowaniu koncepcji kształcenia, jednak można uznać, że kwalifikacje absolwentów są zbieżne z oczekiwaniami rynku pracy.

1.2. Ocena zasad rekrutacji i sposobu selekcji kandydatów.

Zasady rekrutacji na studia nie wzbudzają zastrzeżeń. Podstawą selekcji kandydatów na studia I⁰ jest konkurs świadectw maturalnych. W rekrutacji na studia II⁰ obowiązuje test kwalifikacyjny, składający się z 400 pytań, z których na egzaminie kandydat odpowiada na wylosowane pytania, za które może uzyskać maksymalnie 50 pkt. W przypadku mniejszej liczby kandydatów na studia II⁰ niż planowany limit miejsc, komisja rekrutacyjna może odstąpić od przeprowadzania postępowania kwalifikacyjnego i przyjęcie kandydatów odbywa się na podstawie złożonych dokumentów.

1.3. Ocena realizacji programu studiów, z punktu widzenia zgodności realizowanego programu studiów z deklarowanymi celami kształcenia

Realizowane programy studiów są zgodne z deklarowanymi celami kształcenia tzn. przyjęte rozwiązania programowe umożliwiają osiągnięcie każdego z deklarowanych celów kształcenia oraz uzyskanie zakładanej struktury kwalifikacji absolwenta.

Programy studiów I i II⁰ stacjonarnych oraz II⁰ niestacjonarnych spełniają wymagania standardów zarówno w zakresie treści podstawowych jak i kierunkowych. Natomiast programy opracowane dla studentów I⁰ studiów niestacjonarnych w trybie zaocznym i wieczorowym nie spełniają niektórych wymagań ponieważ mniejszy (o 39 godz.) od wymaganego jest wymiar zajęć z zakresu treści humanistycznych. W przypadku programu studiów I⁰ studiów niestacjonarnych w trybie zaocznym mniejsza (o 15) od wymaganej jest też liczba godzin przeznaczonych na nauczanie języka obcego.

Sekwencja nauczania poszczególnych przedmiotów nie budzi większych zastrzeżeń. Na pierwszych latach studiów (I i II rok) zaplanowano realizację treści podstawowych, a od III roku treści kierunkowych. Na III roku studiów studenci wybierają specjalność i w związku z tym dwa ostatnie semestry są praktycznie przeznaczone na nauczanie przedmiotów specjalnościowych i specjalizacyjnych. Zdaniem zespołu oceniającego PKA, kształcenie specjalistyczne na studiach I⁰ jest nadmiernie rozbudowane zwłaszcza, że na studiach II⁰ oferowane są te same specjalności co na I⁰. Taki program ułatwia studentom proces kształcenia oraz powoduje zdobycie bardzo specjalistycznej wiedzy, ale ogranicza ich elastyczność na rynku pracy.

Oferta zajęć do wyboru jest wystarczająca. W przypadku studiów stacjonarnych I⁰ w programie studiów zaplanowano 300 godzin przedmiotów fakultatywnych oraz dodatkowo na każdej specjalności student realizuje przedmioty specjalizacyjne w wymiarze 180 godzin i seminarium dyplomowe w wymiarze 45 godzin, co stanowi łącznie 525 godzin przedmiotów wybieranych przez studentów, dodatkowo na specjalnościach 'biotechnologia żywności',

‘mikrobiologia i ocena żywności’ oraz ‘inżynieria żywności i organizacja produkcji’ studenci mają możliwość wyboru 60 godzin ćwiczeń spośród siedmiu technologii kierunkowych. Na liście przedmiotów fakultatywnych znajduje się 30 różnych przedmiotów, 5 do wyboru w semestrze V i po 12 do wyboru w semestrze VI i VII. W przypadku studiów niestacjonarnych I⁰ studenci wybierają przedmioty poprzez wybór specjalności. I tak przedmioty specyficzne dla danych specjalności realizowane są w wymiarze 368 godzin na studiach prowadzonych w trybie zaocznym i w wymiarze 409 godzin na studiach realizowanych w trybie wieczorowym.

Na studiach II⁰ stacjonarnych i niestacjonarnych zaplanowano przedmioty fakultatywne w wymiarze odpowiednio 225 godzin i 110 godzin. Studenci studiów stacjonarnych mogą wybierać spośród 22 przedmiotów, przy czym w semestrze I wybierają spośród 6, a w semestrach II i III spośród 8 w każdym. Z kolei studentom studiów niestacjonarnych przedstawia się do wyboru listę 18 przedmiotów fakultatywnych, podzielonych równo pomiędzy semestr II i III.

Zajęcia dydaktyczne w języku angielskim są prowadzone dla studentów zagranicznych przebywających w SGGW w ramach programu ERASMUS. W zajęciach tych mogą uczestniczyć dobrowolnie studenci ocenianego kierunku studiów.

1.4. Analiza obciążeń studentów – ocena systemu ECTS.

Obciążenia studentów zajęciami dydaktycznymi są rozłożone dość równomiernie w semestrach i dniach tygodnia (zjazdach). System ECTS jest opracowany i stosowany w ocenie studentów.

2. Ocena organizacji i realizacji procesu dydaktycznego.

2.1. Ocena stosowanych metod dydaktycznych

Zajęcia dydaktyczne na kierunku ‘technologia żywności...’ są realizowane w standardowych formach jak: wykłady, ćwiczenia audytoryjne, laboratoryjne, seminaria. Znacząca część zajęć ma charakter aktywny lub pogładowo - praktyczny. W realizacji zajęć są wykorzystywane różne nowoczesne pomoce dydaktyczne, w które Wydział Nauk o Żywności jest dobrze lub bardzo dobrze wyposażony. Sposób realizacji zajęć jest dobrze dostosowany do specyfiki poszczególnych przedmiotów i kierunku studiów. Szczególnie cenne, z punktu widzenia kształcenia zawodowego, są zajęcia dotyczące technologii żywności realizowane w hali póltechnik. Jako bardzo pozytywny element kształcenia na I⁰ studiów należy też uznać naukę projektowania i wykonywanie przez studentów projektów zakładów przemysłu spożywczego, linii technologicznych i opracowywanie receptur nowych produktów. Na ocenianym kierunku nie prowadzi się kształcenia na odległość.

2.2. Ocena dostępności i jakości sylabusów.

Karty przedmiotów (sylabusy) są opracowane według jednolitego wzoru i zawierają wszystkie konieczne informacje. W większości są one opracowane starannie i rzeczowo, ale niekiedy są zbyt lakoniczne i nie dość staranne pod względem redakcyjnym. Dostępność sylabusów dla studentów nie wzbudza zastrzeżeń.

2.3. Ocena sposobu realizacji i systemu kontroli praktyk.

Praktyki zawodowe są realizowane na studiach I⁰ w wymiarze zgodnym ze standardem. Program praktyki, jej regulamin i miejsca odbywania są właściwe dla kierunku studiów i zakładanych efektów praktyki. Zasadniczym jej celem jest poznanie przez studentów możliwie wszystkich aspektów funkcjonowania zakładów przemysłu spożywczego i gastronomicznych. Szczegółowy program praktyki i miejsce jej odbywania przez studenta akceptuje kierownik specjalności. W czasie praktyki studenci prowadzą dziennik praktyk, który podlega kontroli przez zakładowego opiekuna praktyki oraz opiekuna dydaktycznego powołanego przez Wydział. Studenci zobowiązani są do zaliczenia praktyki poprzez m.in. przedłożenie sprawozdania pisemnego oraz zdania egzaminu końcowego. Na podstawie losowo wybranych dzienników praktyk i sprawozdań stwierdzono, że są one z reguły staranne, rzetelne oraz zawierają informacje związane z jej przebiegiem.

2.4. Ocena organizacji studiów.

Organizacja studiów jest poprawna i nie budzi zastrzeżeń. Rozkład zajęć w tygodniach (zjazdach) i dniach jest na ogół korzystny dla studentów, bez nadmiernych okresowych przeciążeń. Uczestnictwo studentów w wykładach jest dobrowolne a w ćwiczeniach obligatoryjne. Zajęcia dydaktyczne w poszczególnych przedmiotach prowadzą nauczyciele o wymaganych kompetencjach. Dobra jest informacja i obsługa administracyjna studentów w dziekanacie Wydziału.

2.5. Ocena hospitowanych zajęć dydaktycznych.

Wszystkie hospitowane zajęcia odbywały się zgodnie z planem, punktualnie, zgodnie z harmonogramem przedmiotów. Wykładowcy i prowadzący ćwiczenia byli dobrze przygotowani do zajęć, stosowali nowoczesne metody w postaci prezentacji multimedialnych, na ćwiczeniach instruowali i aktywizowali studentów do praktycznego wykonywania zadań. Pomieszczenia i ich wyposażenie zapewniały bardzo dobre warunki do pracy dydaktycznej. Można stwierdzić, że na Wydziale Nauk o Żywności zajęcia są realizowane zgodnie z zasadami nauczania akademickiego i na właściwym poziomie merytorycznym.

Załącznik nr 4.

3. Analiza i ocena efektów kształcenia.

3.1. Ocena systemu weryfikacji etapowych i końcowych osiągnięć studentów.

System oceny studentów jest zawarty w regulaminie studiów. Do oceny wiedzy i umiejętności studentów stosowana jest 6 stopniowa skala ocen od 2 do 5 z ocenami połówkowymi. Zaliczeniu przedmiotu przypisywana jest także liczba punktów ECTS. Rezultaty kształcenia są oceniane na podstawie obecności na zajęciach, kolokwii i zaliczeń częściowych, oceny zadań wykonywanych na ćwiczeniach oraz samodzielnie wykonywanych opracowań, a także zdawanych egzaminów końcowych. Zaliczenia i egzaminy zdawane są po zakończeniu każdego semestru, który jest okresem rozliczeniowym dla studentów. W roku akademickim są dwie sesje egzaminacyjne (zimowa i letnia) oraz dwie sesje poprawkowe (zimowa i jesienna). Egzaminy przeprowadzane są zwykle w formie pisemnej, rzadziej ustnej. Analiza protokołów egzaminacyjnych wykazała, że wystawiane są zróżnicowane oceny bez widocznej tendencji do ich zawyżania. Warunki i forma zaliczeń poszczególnych przedmiotów i zajęć jest podawana studentom do wiadomości na tablicach ogłoszeń i przez prowadzących zajęcia. Zasadniczym elementem oceny efektów kształcenia w zakresie wiedzy absolwentów są wyniki egzaminów dyplomowych. Brak natomiast oceny kształtowania postaw studentów w procesie kształcenia.

3.2. Analiza skali i ocena przyczyn odsiewu.

Skala odsiewu na studiach I^o w roku akademickim 2008/2009 była względnie mała i na studiach stacjonarnych wynosiła 6,3%, natomiast na studiach niestacjonarnych 11,6%. Na studiach II^o, stacjonarnych i niestacjonarnych, zanotowano tylko 2 przypadki skreślenia z listy studentów na ogólną liczbę 413 studiujących. Na studiach stacjonarnych największy odsiew notowano na pierwszym roku studiów i wynikał on głównie z błędnego wyboru kierunku studiów, a na wyższych latach z reguły z niemożności pogodzenia studiowania na dwóch różnych kierunkach. Na studiach niestacjonarnych powodem rezygnacji bywał także brak wiary w możliwość ukończenia studiów.

3.3. Ocena zasad dyplomowania

Na Wydziale prowadzącym oceniany kierunek studiów obowiązują procedury dotyczące wyboru i realizacji pracy dyplomowej. M.in. w zakresie zasad ustalania i wyboru tematów prac kierownik specjalności przedstawia studentom ofertę tematów prac dyplomowych, realizowanych pod kierunkiem określonego promotora, ponadto studenci mają możliwość zaproponowania interesującego ich tematu. Recenzenta powołuje Dziekan. Przed wyznaczeniem recenzentów prace dyplomowe są sprawdzane w systemie antyplagiatowym.

Przebieg egzaminu dyplomowego określa Regulamin Studiów. Egzamin dyplomowy odbywa się przed Komisją powołaną przez Dziekana, składającą się z minimum trzech osób. Komisja zapoznaje się z przebiegiem studiów studenta, potwierdza spełnienie kryteriów formalnych dopuszczenia do egzaminu oraz zapoznaje się z opiniami promotora i recenzenta na temat pracy. Dyplomant prezentuje najważniejsze aspekty pracy oraz udziela odpowiedzi na dwa wylosowane pytania. Mankamentem egzaminów dyplomowych, inżynierskich jak i magisterskich, bywa niekiedy skład komisji egzaminacyjnych (dwóch specjalistów o tej samej specjalności w komisji), przez co zakres tematyczny egzaminów bywał zawężony a oceny egzaminu wysokie.

Oceny końcowe studiów są ustalane zgodnie z zasadami zawartymi w regulaminie studiów i nie budzą zastrzeżeń. Po złożeniu egzaminów z wynikiem co najmniej dostatecznym absolwent otrzymuje dyplom (wraz z suplementem) ukończenia studiów wyższych stwierdzający uzyskanie odpowiednio tytułu zawodowego inżyniera (studia I^o) lub magistra (studia II^o).

3.4. Ocena losowo wybranych prac dyplomowych.

Ocenie poddano 14 losowo wybranych prac dyplomowych inżynierskich. Tematyka tych prac jest właściwa dla kierunku studiów. Jednak w zdecydowanej większości (około 80%) prace te nie mają charakteru typowo inżynierskiego np. ekspertyzy, projektu lub konstrukcji. Zwykle są to opracowania tematyczne na podstawie literatury. Są one wykonane na ogół starannie, mogłyby być dobrymi pracami przejściowymi lub seminaryjnymi o walorach kształceniowych, ale wkład intelektualny i inwencja studentów są w nich niewielkie.

Ocena 12 losowo wybranych prac dyplomowych magisterskich wskazuje, że tematyka tych prac jest właściwa dla kierunku studiów. Są to prace oparte na badaniach eksperymentalnych, mają właściwy dla takich prac układ treści, poprawną metodykę i analizę wyników z wnioskowaniem. W nielicznych tylko przypadkach stwierdzano drobne potknięcia i mankamenty. Ich poziom metodyczny, merytoryczny i formalny jest dobry, a niekiedy bardzo dobry. Z reguły były też wysoko oceniane przez recenzentów. Zauważalny jest duży (nadmierny) udział nauczycieli ze stopniem doktora jako promotorów (7 prac spośród 12). Załącznik nr 3.

3.5. Informacja o działalności Biura Karier, monitorowaniu losów absolwentów i ocena podejmowanych w uczelni działań.

Biuro Karier prowadzi działalność w postaci pośrednictwa pracy oraz aktywizacji zawodowej studentów. Studenci potwierdzali przydatną i skuteczną pracę biura. Nie są monitorowane w sposób systemowy losy absolwentów.

Wnioski:

- Przyjęta koncepcja i programy kształcenia na kierunku 'technologia żywności i żywienie człowieka' odpowiadają warunkom tożsamości kierunku określonym w standardach kształcenia.
- Realizowane programy studiów odpowiadają wymaganiom zawartym w obowiązujących standardach kształcenia na tym kierunku pod względem treści kształcenia, koordynacji i sekwencji przekazywanej wiedzy. Jednak kształcenie na I^o studiów jest nadmiernie specjalizowane.
- Organizacja studiów, stosowane metody i pomoce dydaktyczne, formy realizacji zajęć, wymiar i organizacja praktyk zawodowych, kryteria i sposoby oceny wiedzy studentów są właściwe, a poziom realizowanego procesu dydaktycznego jest co najmniej dobry.
- Zasady dyplomowania i przebieg egzaminów dyplomowych nie wzbudzają istotnych zastrzeżeń.
- Problematyka prac dyplomowych jest zgodna z charakterem kierunku studiów. Prace magisterskie odpowiadają wymaganiom stawianym takim pracom oraz prezentują zwykle dobry lub bardzo dobry poziom merytoryczny, metodyczny i formalny. Prace inżynierskie na ogół mają charakter opisowo – literaturowy i zwykle nie podejmują inżynierskiego rozwiązania rzeczywistego problemu praktycznego jako ekspertyzy lub projektu.

Część III. Wewnętrzny system zapewnienia jakości kształcenia.

Dotychczas w SGGW funkcjonuje dość dobrze zorganizowany system ewaluacji jakości kształcenia. Oceny jakości kształcenia są prowadzone w skali Uczelni i odrębnie na Wydziale. Wysoko należy ocenić działania w tym zakresie organizowane na poziomie Uczelni. Obejmują one zarówno czynności o charakterze normującym, jak też szeroki zakres sondaży opinii studentów i absolwentów o programie studiów, sposobach jego realizacji, kwalifikacjach merytorycznych i pedagogicznych poszczególnych nauczycieli akademickich. Ankietowe sondaże są dokonywane systematycznie poprzez coroczne typowanie przedmiotów nauczania podlegających ocenie na danym wydziale. Jako cenne należy uznać także ankietowe wypowiedzi wszystkich absolwentów, pozwalające wnioskować o stopniu zadowolenia z ukończonych studiów, niespełnionych oczekiwaniach absolwentów, pozytywach i mankamentach procesu dydaktycznego. Ankiety te są starannie opracowywane przez odpowiedzialnego za to pracownika Działu Dydaktyki i stanowią przedmiot analiz stosownych komisji oraz decyzji władz. Najlepiej oceniani nauczyciele otrzymują nagrody Rektora.

W trakcie opracowania jest nowy System Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia, który jest stopniowo wdrażany. Przyjęto harmonogram wdrażania tego systemu a struktura organizacyjna oraz procedury w tym zakresie są jednoznaczne i przejrzyste. W zakresie dotyczącym okresowych przeglądów planów i programów nauczania, efektów kształcenia, oceny pracowników, przeprowadzania hospitacji zajęć, ankietowego sondażu opinii studentów, systemu

informacyjnego przewiduje się wdrożenie odpowiednich zasad i procedur we wrześniu 2010 r., a pozostałe elementy systemu w trakcie roku akademickiego 2010/2011.

Wnioski:

- W SGGW oraz na wizytowanym Wydziale funkcjonuje dość dobrze zorganizowany system ewaluacji jakości kształcenia obejmujący różne działania w tym zakresie, zwłaszcza sondaże opinii studentów i absolwentów.
- Uczelnia jest w trakcie opracowywania i wdrażania nowego spójnego Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia, a przyjęty harmonogram i stan zaawansowania prac pozwoli wdrożyć system z początkiem roku akademickiego 2010/2011.

Część IV. Nauczyciele akademicy.

1. Ocena rozwoju kadry i prowadzonej w jednostce polityki kadrowej.

Na Wydziale Nauk o Żywności zatrudnionych jest 98 nauczycieli akademickich w pełnym wymiarze czasu pracy, w tym 9 profesorów tytularnych, 14 ze stopniem naukowym doktora habilitowanego oraz 74 ze stopniem naukowym doktora. Dla wszystkich wymienionych nauczycieli akademickich Uczelnia jest podstawowym miejscem pracy.

Wyraźny trzon ogółu kadry Uczelni stanowią osoby ze stopniem naukowym doktora (ponad 75 %). Profesorowie stanowią ok. 9%, a doktorzy habilitowani - ok. 14 %. Przedstawione dane wyraźnie wskazują, że Wydział jest jednostką wiążącą funkcjonowanie i rozwój głównie z własną, młodą kadrą naukowo-dydaktyczną.

Tabela 3. Liczba nauczycieli akademickich Wydziału Nauk o Żywności SGGW

Tytuł lub stopień naukowy albo tytuł zawodowy	Razem	Liczba nauczycieli akademickich, dla których uczelnia stanowi			
		Podstawowe miejsce pracy*		Dodatkowe miejsce pracy*	
		Mianowanie	Umowa o pracę	Umowa o pracę	
				W pełnym wymiarze czasu pracy	W niepełnym wymiarze czasu pracy
Profesor	9	7 (7)	2 (0)	-	-
Doktor habilitowany	14	13 (8)	1 (0)	-	-
Doktor	74	47 (8)	27 (1)	-	-
Pozostali	1	1 (0)	-	-	-
Razem	98	68 (23)	30 (1)	-	-

* w nawiasie podano liczbę nauczycieli akademickich zaliczonych przez Zespół do minimum kadrowego

Tabela 4. Liczba stopni i tytułów naukowych uzyskanych przez pracowników Wydziału Nauk o Żywności SGGW w ostatnich pięciu latach

Rok	Doktoraty	Habilitacje	Tytuły profesora
2005	2 (2)	3 (3)	1 (1)
2006	-	1 (1)	2 (2)
2007	1 (1)	3 (3)	2 (1)
2008	-	-	1 (1)

2009/2010	1 (1)	4 (4)	-
Razem	4 (4)	11 (11)	6 (5)

- W nawiasach liczba uzyskanych przez pracowników prowadzących zajęcia dydaktyczne na ocenianym kierunku

2. Ocena minimum kadrowego ocenianego kierunku studiów

Do minimum kadrowego kierunku studiów Uczelnia zgłosiła 26 nauczycieli akademickich w tym 15 profesorów i doktorów habilitowanych. Wszystkie te osoby spełniają wymagania prawne zawarte w rozporządzeniu MNiSW z dnia 27 lipca 2006 r. w sprawie warunków, jakie muszą spełniać jednostki organizacyjne uczelni, aby prowadzić studia na określonym kierunku i poziomie kształcenia (Dz. U. Nr 144 poz. 1048 z późn zm.) tj.:

- są zatrudnieni w SGGW na podstawie mianowania lub umowy o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy, nie krócej niż od początku roku akademickiego i Uczelnia stanowi dla nich podstawowe miejsce pracy;
- prowadzą osobiście na kierunku wymagany wymiar zajęć dydaktycznych;
- złożyły oświadczenia o wyrażeniu zgody na wliczenie ich do minimum kadrowego kierunku studiów.

Uwzględniając także względy merytoryczne Zespół Oceniający PKA zaliczył do minimum kadrowego kierunku 24 osoby, w tym 14 profesorów i doktorów habilitowanych posiadających dorobek naukowy zgodny z kierunkiem kształcenia i 1 o dorobku związanym z kierunkiem studiów oraz 8 doktorów posiadających dorobek naukowy zgodny z kierunkiem i 1 doktora o dorobku związanym z kierunkiem studiów. Nie zaliczono do minimum kadrowego 1 doktora o znikomym dorobku publikacyjnym nie pozwalającym na pozytywną ocenę kompetencji merytorycznych i 1 doktora z powodu rozbieżności między problematyką dorobku naukowego a prowadzonymi przedmiotami nauczania.

3. Ocena spełnienia wymagań dotyczących relacji pomiędzy liczbą nauczycieli akademickich stanowiących minimum kadrowe a liczbą studentów.

Stosunek studentów do liczby nauczycieli stanowiących minimum kadrowe kierunku wynosi 58:1. Spełnione są więc wymagania (nie więcej niż 80:1) w tym zakresie.

4. Ocena obsady zajęć dydaktycznych.

W zdecydowanej większości (z jednym wyjątkiem) zajęcia dydaktyczne prowadzą nauczyciele o właściwych i wysokich kompetencjach merytorycznych. W realizacji programu studiów nie uczestniczą nauczyciele z zagranicy oraz przedstawiciele praktyki gospodarczej lub społecznej (z wyjątkiem realizacji praktyk zawodowych).

5. Opinie prezentowane przez nauczycieli akademickich w czasie spotkania z zespołem oceniającym.

Ważniejszymi wypowiedziami i opiniami były:

- Obniżenie poziomu merytorycznego przygotowania kandydatów na studia, co przekłada się na potrzebę organizowania na I roku studiów zajęć wyrównawczych z wiedzy ogólnej.
- Studia I^o powinny wyposażać studentów w wiedzę oraz możliwości jej zastosowania w praktyce; powinny przygotowywać szerokoprofilowo do zawodu; niezbyt uzasadnione jest więc specjalnościowe kształcenie na tym stopniu.
- Studia II^o powinny mieć charakter problemowy, student powinien umieć interpretować zjawiska, procesy i modelować ich przebieg; wyrażono opinię, że wymagany wymiar 900 godzin zajęć dydaktycznych na studiach II^o jest nadmierny z punktu widzenia zaangażowania czasowego studenta.
- Znaczącą rolę w kształceniu na Wydziale mają kontakty studentów i pracowników z ośrodkami zagranicznymi, dzięki czemu poznają oni nowe wzorce, metody dydaktyczne oraz nowoczesne badania naukowe, które mogą być przenoszone na macierzystą Uczelnię.
- Wyrażono opinię, że coraz trudniej współpracuje się z zakładami przemysłowymi, które niechętnie przyjmują studentów na praktyki, również sposób prowadzenia praktyk w zakładach jest niezadowalający, bowiem studenci są wybiórczo zaznajamiani z funkcjonowaniem zakładu. Z reguły prace inżynierskie i magisterskie są realizowane w zakładzie w oparciu o osobiste kontakty promotorów, natomiast praktycznie brak jest inicjatywy ze strony zakładów spożywczych dotyczącej realizacji tematów takich prac.
- W aspekcie jakości kształcenia wyrażono pogląd o potrzebie złagodzenia w algorytmie MNiSzW zależności finansowania kształcenia od liczby studentów, ponieważ dotychczasowe zasady finansowania nie sprzyjają eliminacji studentów słabych. Większą natomiast niż dotychczas wagę powinno się przywiązywać do doskonalenia merytorycznego i pedagogicznego kadr oraz promowanie dobrych nauczycieli akademickich.
- Zwracano uwagę na duże obciążenie dydaktyczne nauczycieli; większość realizuje zajęcia w wymiarze przekraczającym pensum dydaktyczne.

6. Ocena prowadzonej dokumentacji osobowej nauczycieli akademickich.

Akta osobowe nauczycieli akademickich prowadzone są prawidłowo. Konieczne jednak jest uzupełnienie dokumentacji o aktualne zaświadczenia o ukończeniu szkolenia w zakresie BHP.

Wnioski:

- Wydział Nauk o Żywności dysponuje liczną i kompetentną kadrą nauczycieli akademickich. Z dużym nadmiarem i pod każdym względem spełnione są wymagania dotyczące minimum kadrowego ocenianego kierunku studiów.
- Zajęcia dydaktyczne są prowadzone przez nauczycieli mających odpowiednie kompetencje

merytoryczne.

- Kadra nauczycieli akademickich dobrze identyfikuje potrzeby i uwarunkowania kształcenia w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka.
- Akta osobowe nauczycieli akademickich prowadzone są prawidłowo i wymagają tylko uzupełnienia o aktualne zaświadczenia o ukończeniu szkolenia w zakresie BHP.

Część V. Działalność naukowa i współpraca międzynarodowa.

1. Ocena działalności naukowej.
 - W latach 2006 – 2008 prowadzono prace badawcze w ramach działalności statutowej, badań własnych, projektów finansowanych lub dofinansowanych przez MNiSzW, projektów badawczych realizowanych we współpracy międzynarodowej. Niemal całość problematyki badawczej jest zgodna z kierunkiem kształcenia i sprzyja rozwojowi kadry.
 - Poziom naukowy działalności badawczej jest wysoki, czego wyrazem jest I kategoria poziomu naukowego przyznana przez Radę Nauki.
 - Wymiernym efektem działalności naukowej jest liczba publikacji z tym, że zdecydowana większość 87% zamieszczono w czasopismach krajowych. Aktywność pracowników w tym zakresie jest różna. Dotyczy to liczby prac oraz rangi czasopisma. W wykazach dorobku naukowego niektórych pracowników stwierdzono nieprawidłową kwalifikację prac. Dotyczy to przede wszystkim prac oryginalnych twórczych oraz monografii.
 - Wysoko należy ocenić aktywność nauczycieli akademickich w publikowaniu prac wspólnie ze studentami. W latach 2005 – 2009 opublikowano ich 256. Tematyka tych publikacji jest zgodna z programem kształcenia na ocenianym kierunku.
 - Pozytywnie ocenić można zaangażowanie pracowników jednostki w organizacji konferencji naukowych tematycznie związanych z ocenianym kierunkiem studiów.
2. Ocena studenckiego ruchu naukowego, w tym działalności kół naukowych oraz udziału studentów w badaniach naukowych.

Na Wydziale funkcjonuje Studenckie Koło Naukowe Technologów Żywności. Koło prowadzi aktywną działalność badawczą i wspomaga wydział w akcjach promocyjnych. Potwierdzeniem tej aktywności są liczne nagrody i wyróżnienia za prace prezentowane na konferencjach naukowych. Wspomagają Wydział podczas Dni SGGW prezentując gościom swoje dokonania i reprezentują Uczelnię podczas pikników naukowych. Wydział wspomaga działalność koła finansując jego działalność oraz udostępniając zaplecze laboratoryjne. Część studentów jest także zaangażowana w badania naukowe prowadzone w wizytowanym Wydziale i są dowody efektów tej aktywności studentów.

3. Ocena współpracy międzynarodowej, w tym wymiany studentów i kadry naukowo-dydaktycznej.

Dobrze ocenić można zaangażowanie pracowników jednostki w realizację projektów międzynarodowych zarówno naukowo – badawczych jak i dydaktycznych. Jest ono jednak zróżnicowane w odniesieniu do Zespołów jak i poszczególnych pracowników. Znaczna liczba studentów kierunku (12 – 19 rocznie) uczestniczy w wymianie międzynarodowej a 9 – 10 studentów rocznie z zagranicy realizuje część programu studiów na Wydziale.

Wnioski:

- W wydziale prowadzącym oceniany kierunek studiów jest prowadzona zaawansowana działalność naukowa czego wyrazem jest I kategoria poziomu naukowego przyznana przez Radę Nauki.
- Prowadzone badania są zgodne z kierunkiem kształcenia i znaczący jest udział studentów w badaniach.
- Współpraca międzynarodowa w zakresie nauki i dydaktyki jest dobrze rozwinięta.

Część VI. Baza dydaktyczna.

1. Ocena bazy dydaktycznej.

W nowoczesnym kampusie Uczelni warunki realizacji procesu dydaktycznego, badań naukowych oraz warunki socjalno – bytowe studentów są znakomite pod każdym względem. Uczelnia, w tym także Wydział Nauk o Żywności, dysponuje dużą liczbą pomieszczeń dydaktycznych o różnym charakterze dostosowanym do realizowanych zajęć dydaktycznych. Pomieszczenia te są funkcjonalne i bardzo dobrze lub dobrze wyposażone w pomoce dydaktyczne. Lustrowano znaczną część bazy dydaktycznej Wydziału stwierdzając, że wszystkie sale wykładowe i do ćwiczeń audytoryjnych prezentują wysoki standard funkcjonalno – wyposażeniowy. Są one wyposażone w audiowizualne, techniczne środki przekazu, a niektóre są też klimatyzowane. Szczególną uwagę zwraca baza dydaktyczna - badawcza oraz kształcenia czynnościowego i praktycznego. Na Wydziale funkcjonują liczne laboratoria i pracownie specjalistyczne z nowoczesnym wyposażeniem i aparaturą. Toteż ćwiczenia odbywają się w laboratoriach ogólnych i specjalistycznych o zróżnicowanym profilu (chemiczne, mikrobiologiczne, chromatograficzne, pracownie pomiarów aktywności wody, reologiczna, pracownie poszczególnych technologii itp.). Wydział dysponuje dobrze wyposażoną halą póltechniki (aglomeratory, ekstraktor, filtr płytowo-ramowy, kriostat, pasteryzatory, suszarki konwekcyjne itp.). W każdej Katedrze znajdują się laboratoria i pracownie przeznaczone do realizacji prac dyplomowych.

Biblioteka Główna SGGW należy do wyróżniających się bibliotek zarówno w zakresie zbiorów, jak również organizacji i dostępności do informacji naukowej. W zbiorach biblioteki znajduje się duża liczba pozycji podręczników i literatury właściwej dla kierunku 'technologia żywności...', a także elektronicznych baz danych literaturowych. Ponadto w budynku Wydziału

znajduje się Biblioteka posiadająca około 9 tys. pozycji, 40 tytułów czasopism polskich i 14 zagranicznych tematycznie związanych z nauką o żywności.

Infrastruktura Uczelni i Wydziału jest przystosowana do potrzeb osób niepełnosprawnych ruchowo. Zapewniony jest też powszechny dostęp studentów do technik informatycznych.

2. Opinia studentów dotycząca obiektów dydaktycznych, socjalnych i sportowych, w tym ich wyposażenia

Studenci bardzo pozytywnie wypowiadają się o infrastrukturze Uczelni w tym obiektów dydaktycznych, socjalnych i sportowych zarówno w odniesieniu do ich dostępności jak i wyposażenia. Szczególnie cenią sobie zbiory literatury i warunki korzystania z Biblioteki Głównej, warunki zamieszkiwania w domach studenckich, a baza sportowa stwarza ich zdaniem duże możliwości wypoczynku i uprawiania sportu.

Wnioski:

- SGGW, w tym Wydział Nauk o Żywności, dysponuje bardzo dobrą bazą materialną do kształcenia na kierunku 'technologia żywności i żywienie człowieka'. Opinia taka dotyczy ilości i standardu pomieszczeń audytoryjnych, pracowni dydaktycznych, laboratoriów dydaktyczno - badawczych, jak też innych obiektów służących kształceniu praktycznemu i pogładowemu.
- Uczelnia posiada bardzo bogate zbiory piśmiennictwa przedmiotowego dla ocenianego kierunku studiów, przez co zapewnia pracownikom i studentom dostęp do krajowej i światowej literatury drukowanej i elektronicznej. Bardzo dobre są też warunki udostępniania i korzystania z tych zbiorów w czytelnich.
- Bardzo dobre i akceptowane przez studentów są warunki bytowe a także rekreacyjno - sportowe i kulturalno – rozrywkowe.

Część VII. Sprawy studenckie.

1. Ocena spraw studenckich, w tym działalności samorządu i organizacji studenckich oraz współpracy z władzami uczelni.

Samorząd uczelniany SGGW jest bardzo dobrze zorganizowany, zarówno na szczeblu uczelnianym jak i wydziałowym. Samorząd odpowiednio realizuje swoje zadania w zakresie reprezentowania interesów studenckich. Samorząd realizuje wiele projektów o charakterze kulturalno-rozrywkowym jak i edukacyjnym. Samorząd wydziałowy posiada własne biuro i budżet. Wraz samorządem uczelnianym organizuje szereg imprez kulturalnych, a z kołem naukowym m.in. wyjazdy do firm współpracujących z Wydziałem. Samorząd reprezentuje studentów w Radzie Wydziału, Senacie, komisjach senackich i stypendialnych. Studenci stanowią ponad 20% składu Rady Wydziału i Senatu oraz stanowią większość w komisjach stypendialnych. Działalność Samorządu oraz współpracę samorządu z władzami Wydziału ocenić należy pozytywnie.

2. Ocena systemu opieki materialnej i socjalnej oferowanej studentom wizytowanej jednostki.

Baza socjalna, sportowa i rekreacyjna oraz kulturalno – rozrywkowa zlokalizowana w miasteczku akademickim SGGW, w dzielnicy Ursynów, stwarza studentom bardzo dobre warunki zamieszkania, odpoczynku i rozwijania swoich zainteresowań. Imponująca jest zwłaszcza baza sportowo – rekreacyjna. Korzystaniu przez studentów z tej bazy materialnej sprzyja bliskość domów studenckich, obiektów sportowych, rekreacyjnych, klubów studenckich i innych obiektów kulturalno – rozrywkowych. Godzi się dostrzec aktywną działalność choćby Ludowego Zespołu Artystycznego „PROMNI”, Chóru Akademickiego czy Klubu Uczelnianego Akademickiego Związku Sportowego.

3. Opinie studentów prezentowane w czasie spotkania z zespołem oceniającym.

Wypowiedzi studentów dotyczące Uczelni, Wydziału i kierunku studiów były wielce pozytywne. Wskazywano na prestiż Uczelni, dobre perspektywy pracy oraz walory miasta jako główne argumenty decydujące o wyborze Uczelni i kierunku studiów. Pozytywne były też wypowiedzi o regulaminie studiów, systemie stypendialnym, rozkładzie zajęć dydaktycznych, dostępności i życzliwości nauczycieli akademickich, dostępności do informacji, obsłudze administracyjnej przez dziekanat i relacjach z władzami dziekańskimi. Jako szczególnie przydatne i dobrze prowadzone wymieniali przedmioty: ‘chemia nieorganiczna’, ‘inżynieria procesowa’, ‘mikrobiologia’. Zgłaszano jedynie postulat uwzględniania słownictwa zawodowego w nauczaniu języków obcych.

Wnioski:

- Uczelnia stwarza studentom bardzo dobre warunki bytowe, rozwoju zainteresowań naukowych, kulturalnych, sportowych i rekreacyjnych.
- Dobrze funkcjonują różne formy życia studenckiego i samorządność studencka.
- Studenci wyrażają wysoki stopień akceptacji warunków materialnych i programowo – organizacyjnych studiowania oraz bytowych.

Część VIII. Dokumentacja toku studiów.

Dokumentacja toku studiów, w tym album studentów, księga dyplomów, teczki osobowe studentów i absolwentów, karty okresowych osiągnięć studenta, rejestry wydawanych indeksów i legitymacji, protokoły egzaminów dyplomowych, wydawane dyplomy i ich suplementy są zgodne z przepisami prawa. Niekiedy jednak decyzje wydawane w indywidualnych sprawach studenckich nie wyczerpują wymaganej przepisami formy.

Wniosek: Dokumentacja toku studiów jest prowadzona poprawnie i zgodnie z wymaganiami prawa w tym zakresie.

Część IX. Podsumowanie.

1. Ocena spełnienia standardów jakości kształcenia.

Wydział Nauk o Żywności SGGW spełnia wszystkie wymagania konieczne do prowadzenia kształcenia na kierunku 'technologia żywności i żywienie człowieka', co obrazuje tabela 5.

Tabela nr 5.

Część raportu	Nazwa standardu	Ocena spełnienia standardów				
		wyróżniająco	w pełni	znaczaco	częściowo	niedostatecznie
Cz. II	Struktura kwalifikacji absolwenta		X			
Cz. II	Plany studiów i programy nauczania		X			
Cz. IV	Kadra naukowo-dydaktyczna		X			
Cz. II	Efekty kształcenia		X			
Cz. V	Badania naukowe	X				
Cz. III	Wewnętrzny system zapewnienia jakości			X		
Cz. VI	Baza dydaktyczna	X				
Cz. I, VII	Sprawy studenckie		X			
Cz. I, IV, VIII	Kultura prawna uczelni i jednostki		X			
Cz. I, II, III	Kontakty z otoczeniem		X			
Cz. II, V	Poziom umiędzynarodowienia		X			

2. Ocena perspektyw utrzymania i rozwoju kształcenia na ocenianym kierunku w wizytowanej jednostce.

Kształcenie w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka w SGGW ma długą tradycję a obecnie Wydział Nauk o Żywności ma wszelkie warunki do kontynuacji tego kształcenia. Dysponuje bardzo dobrą bazą materialną oraz liczną kadrami kompetentnych nauczycieli akademickich kształcenia kierunkowego. Utrzymuje się także duże zainteresowanie tym kierunkiem studiów wśród młodzieży kandydującej na studia.

W odpowiedzi na raport Władze Uczelni wyraziły zadowolenie z zawartych w nim opinii i ocen.

Przewodniczący Zespołu Oceniającego

Prof. dr hab. n. rol. Franciszek Rudnicki